



scuola formazione  
**form**  
professionale

Scuola di Formazione Professionale “.Form”  
Via A. Campi, 7 – 06037 Foligno (PG) tel. 0742.391098  
email: [info@puntoform.it](mailto:info@puntoform.it) - sito web: [www.puntoform.it](http://www.puntoform.it)

Master School  
2000

Master School 2000 S.r.l.  
Via Settevalli, 133 - 06129 Perugia - Tel. 075-5000856  
email: [infocorsi@masterschool2000.it](mailto:infocorsi@masterschool2000.it) -  
sito web: <http://www.masterschool2000.it>

## ADDETTO ALLA RICETTIVITA' RURALE

E' una figura professionale polivalente in grado di operare con diverse mansioni in Agriturismo e Country House e in tutte quelle realtà fortemente improntate ad una tipicità di qualità.

**Reception:** sa accogliere il cliente, gestire le prenotazioni e le attività di segreteria. Conosce le peculiarità paesaggistiche, artistiche ed enogastronomiche del territorio ed è in grado di realizzare itinerari turistici a beneficio della clientela.

**Sala:** è in grado di effettuare il servizio di sala e, grazie ad una spiccata conoscenza dei vini, consigliare alla clientela l'abbinamento eno-gastronomico migliore.

**Cucina:** come aiuto cuoco è in grado di realizzare le ricette tipiche del nostro territorio, sapendo scegliere con competenza i prodotti secondo la stagionalità. Inoltre è in grado di realizzare prodotti caseari e di norcineria.

Il percorso formativo è strutturato in 3 annualità di **3.000 ore** complessive così ripartite:

I annualità: **1000 ore** di cui **565** di teoria **135** di pratica e **300** di stage.

II annualità: **1000 ore** di cui **317** di teoria **383** di pratica e **300** di stage.

III annualità: **1000 ore** di cui **294** di teoria **406** di pratica e **300** di stage.

Alla fine del percorso formativo, sarà rilasciato, previo superamento dell'esame finale, l'**Attestato di Qualifica professionale** ai sensi della Legge n. 845/1978.



## 1° ANNUALITA'

<b>Titolo Unità Formativa Capitalizzabile (UFC)</b>	<b>Durata (ore)</b>
Accoglienza	5
1.1 Lingua Italiana	130
1.2 Lingua Inglese	130
1.3 Matematica	90
1.4 Geometria	80
1.5 Informatica	110
1.6 La professione di addetto alla ricettività rurale	20
1.7 I prodotti tipici dell'Umbria: prodotti di norcineria e formaggi	30
1.8 Semilavorati in cucina - Impasti e salse di base	60
1.9 Le regole base della mise en place	45
Stage	300
<b>Totale durata della annualità      1.000</b>	



## 2° ANNUALITA'

<b>Titolo Unità Formativa Capitalizzabile (UFC)</b>	<b>Durata (ore)</b>
Accoglienza	5
2.1 Lingua Italiana	27
2.2 Lingua Inglese	54
2.3 Matematica	27
2.4 Scienze	27
2.5 Informatica	54
2.6 Ed. Civica: conoscere i vari aspetti della convivenza sociale	27
2.7 Attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	13
2.8 Sicurezza	13
2.9 Gestione delle attività contabili e amministrative	27
2.10 Cultura turistica: itinerari turistici nella Valle Umbra Sud	27
2.11 Il settore turistico e la ricettività rurale	16
2.12 Accoglienza e l'assistenza al cliente	48
2.13 Preparazione di semilavorati in cucina.	27
2.14 Preparazioni gastronomiche semplici tipiche regionali - Antipasti caldi e freddi	34
2.15 Preparazioni gastronomiche semplici tipiche regionali - Primi piatti regionali	65
2.16 Predisporre e curare gli spazi dell'area di lavoro	45
2.17 La caffetteria e l'aperitivo	52
2.18 Igiene e pulizia del luogo di lavoro	20
2.19 Il servizio in sala: la mise en place di base	54
2.20 Assistere e collaborare alla preparazione dei piatti	20
2.21 Raccogliere e stoccare i prodotti vegetali dell'orto	18
Stage	300
<b>Totale durata della annualità 1.000</b>	



### 3° ANNUALITA'

<b>Titolo Unità Formativa Capitalizzabile (UFC)</b>	<b>Durata (ore)</b>
3.1 Lingua italiana	27
3.2 Lingua Inglese	54
3.3 Matematica	27
3.4 Scienze	27
3.5 Informatica	54
3.6 Ed. Civica: Utilizzare il diritto come metodo di disciplina dei rapporti sociali	27
3.7 Sicurezza: prevenzione incendi	10
3.8 Gestione delle attività contabili e amministrative	27
3.9 Qualità dell'operato nelle strutture ricettive	14
3.10 Cultura turistica: itinerari turistici nella Regione dell'Umbria	27
3.11 Accoglienza e assistenza clienti	26
3.12 Il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet	52
3.13 Preparazioni gastronomiche semplici tipiche reg.li- Secondi a base di carne e pesce	80
3.14 Preparazioni gastronomiche semplici tipiche reg.li - Dolci e dessert regionali	76
3.15 Il vino e la vinificazione	25
3.16 Lavorazione delle tipicità umbre: prodotti di norcineria	34
3.17 Lavorazione delle tipicità umbre: formaggi	26
3.18 Gestione degli approvvigionamenti	17
3.19 La mise en place per menu preordinati	50
3.20 Trasformazione delle materie prime biologiche	20
Stage	300
<b>Totale durata della annualità      1.000</b>	