

Formazione professionale riconosciuta Regione Toscana - Formazione obbligatoria Formazione obbligatoria D.D. 4362 del 26.03.2019

# HACCP - ADDETTO

## F.O. ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

### ore 12

Dati del Partecipante	Dati per la Fatturazione
Cognome	Ragione Sociale:
Nome	Indirizzo <span style="float: right;">N.</span>
Indirizzo <span style="float: right;">N.</span>	CAP <span style="float: right;">Città</span> <span style="float: right;">Prov.</span>
Cap <span style="float: right;">Città</span> <span style="float: right;">Prov.</span>	Tel. <span style="float: right;">Fax</span>
Tel. <span style="float: right;">Cell.</span>	Codice fiscale
E-mail: <span style="float: right;">C.F.</span>	Partita IVA
Luogo di nascita	Referente
Data di nascita	Email <span style="float: right;">Codice SDI</span>
Titolo di Studio <span style="float: right;">Note</span>	

#### Dati relativi al corso

Il corso ha una durata totale di 12 ore suddivise in 3 moduli:

**1) Rischi e pericoli alimentari. 2) Conservazione degli alimenti. Igiene. 3) Individuazione e controllo rischi.**

Per l'ammissione all'esame finale è obbligatoria la frequenza ad almeno il 70% delle ore complessive del corso. La prova finale è costituita da un test scritto a risposta multipla. Al termine verrà rilasciato un attestato di frequenza.

**Costo corso € 150,00**

#### Clause Contrattuali

- 1 Il pagamento del corso dovrà effettuato in un'unica soluzione al momento dell'iscrizione.
- 2 Nell'emissione della fattura verrà applicata, come previsto dalla legge, la marca da bollo virtuale da € 2,00 che andrà ad aggiungersi all'importo sopraindicato. Pertanto l'importo da pagare sarà: costo del corso + 2 euro. Il pagamento può avvenire con contanti, carta di credito o bonifico - **IT73X08673718800000000748 – Chianti Banca Fontebecci (SI)**.
- 3 Il costo è inclusivo di iscrizione, frequenza, esami e certificazioni finali, materiale didattico individuale e collettivo, assicurazione infortuni e rischi civili contro terzi, uso di laboratori ed attrezzature, tutoraggio, modalità di svolgimento di attività con metodo FAD e stage, se previsti nel percorso.
- 4 La verifica di tutti i requisiti di idoneità alla frequenza al corso verrà effettuata tramite presentazione di idonea documentazione o tramite autocertificazione. I cittadini stranieri dovranno presentare obbligatoriamente la documentazione attestante il possesso del titolo di studio equiparato.
- 5 La rinuncia/disdetta deve essere comunicata per iscritto (raccomandata o e-mail) entro 15 (quindici) giorni prima dell'inizio del corso, in tal caso la Bluinfo Formazione restituirà l'intera quota versata. In caso di rinuncia comunicata oltre tale termine e comunque prima dell'inizio delle lezioni, la Bluinfo Formazione avrà diritto a trattenere il 50% dell'intera quota di partecipazione. La mancata presentazione del partecipante o il suo ritiro durante il corso, comporterà, a titolo di penale, l'addebito dell'intera quota del corso. Una volta iniziato il corso il contratto non potrà essere sciolto, pertanto il contraente dovrà effettuare l'intero pagamento del corso, indipendentemente dalla sua frequenza.
- 6 Bluinfo Formazione sas si riserva il diritto di annullare o modificare la data di svolgimento di un corso in qualunque momento. In caso di annullamento la quota d'iscrizione sarà interamente restituita o trasferita, su richiesta del cliente, ad altre iniziative.
- 7 Il sottoscrittore ha la facoltà di ottenere la restituzione della somma versata per la partecipazione al corso in caso di revoca del riconoscimento di tale corso da parte del competente Settore regionale. DGR 731/2019 e ss.mm.ii
- 8 E' patto espresso che il soggetto richiedente e quello, eventualmente diverso, indicato per la fatturazione sono solidalmente tenuti al pagamento del corso.
- 9 Resta espressamente esclusa qualsiasi altra forma di risarcimento a favore del cliente da parte di Bluinfo Formazione sas
- 10 In caso di controversia il foro di competenza sarà esclusivamente il Foro di Siena.

#### CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL' ART.7 DEL REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679 (GDPR)

Ai sensi dell'art. 13 del D. Leg. 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Reg. UE 2016/679) Autorizzo il trattamento dei miei dati personali. Le informazioni fornite verranno utilizzate per finalità di gestione amministrativa dei corsi e potranno essere utilizzate per proposte commerciali e promozionali inerenti attività formative di Bluinfo formazione; per quest'ultimo uso è richiesto un ulteriore consenso al trattamento. L'Utente, con le firme in calce, manifesta espressamente il suo libero e pieno consenso al Trattamento dei Dati secondo le finalità indicate nell'informativa e nei limiti in cui il proprio consenso fosse richiesto ai fini della legge, nonché alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa stessa. La informiamo che in qualità di interessato ha il diritto di revocare il Suo consenso in qualsiasi momento inviando una pec a [formazione@pec.bluinfo.it](mailto:formazione@pec.bluinfo.it). La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca. Prima di esprimere il proprio consenso, l'interessato è informato di ciò. Il consenso è revocato con la stessa facilità con cui è accordato

Il partecipante  **AUTORIZZA**  **NON AUTORIZZA** Bluinfo formazione al trattamento dei dati personali per attività commerciali. Firma \_\_\_\_\_

Il partecipante  **AUTORIZZA**  **NON AUTORIZZA** Bluinfo formazione alla pubblicazione di foto e video sui Social network aziendali. Firma \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma Bluinfo Formazione sas

Firma Partecipante (ed eventuale timbro aziendale)  
(in caso di minore firma del genitore)

