

	Tipologia documento: <b>MODULO ISCRIZIONE</b>	Codice documento <b>MI 01</b>
	Titolo documento: <b>ADESIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO</b>	
	Revisione 8	Data 01/06/2020

ASS: \_\_\_\_\_  
  
 Tessera n. \_\_\_\_\_

Il sottoscritto:

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_  
 NATO/A a \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_  
 RESIDENTE in via/p.za \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 CITTA' \_\_\_\_\_ PROV \_\_\_\_\_  
 TEL \_\_\_\_\_ CELL \_\_\_\_\_  
 E-MAIL \_\_\_\_\_  
 COD.FISCALE \_\_\_\_\_

con la presente richiede di **aderire** al corso sotto indicato (mettere una X dove appropriato) :

CORSO PROFESSIONALE	CHEF	PASTICCERIA
Modulo 1	<input type="radio"/> €2000*	<input type="radio"/> €2000*
Modulo 2	<input type="radio"/> €3000*	<input type="radio"/> €3000*
Modulo 3	<input type="radio"/> €4000*	<input type="radio"/> €4000*
Modulo 4	<input type="radio"/> €5000*	<input type="radio"/> €5000*
Altro	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- Di cui € 1000 di iscrizione all'Associazione

Data

Firma (leggibile)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Con la sottoscrizione del seguente modulo si aderisce espressamente a quanto riportato nelle "norme generali" indicate di seguito, si aderisce all'Associazione Culturale in qualità di associati (la carica di associato avrà la durata di un anno qualora non venisse regolarmente rinnovata alla scadenza) e si autorizza il trattamento dei dati personali da parte delle Associazioni nel rispetto del Dgls 196/03 e successive modifiche.

**Accetto**

Data

Firma (leggibile)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FOTO

	Tipologia documento: <b>MODULO ISCRIZIONE</b>	Codice documento <b>MI 01</b>
	Titolo documento: <b>ADESIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO</b>	
	Revisione 8	Data 01/06/2020

### Modalità e Termini di Pagamento

Il pagamento dovrà essere effettuato secondo le seguenti modalità:

1. Prima quota (30% del costo totale): all'atto dell'iscrizione
2. Seconda quota (30% del costo totale) da versare il 1° giorno di corso
3. Saldo (restante 40%) da versare entro e non oltre la 12<sup>a</sup> lezione (quindi prima dell'esame). Qualora il l'associato rinunciasse alla partecipazione durante il corso **dovrà comunque versare il saldo totale.**

Pagamenti accettati:

1. **Bonifico Bancario**
2. **Contanti**
3. **Finanziamento rateale (max 12/18 rate)** mediante il ricorso all'Istituto Finanziatore CONSEL SpA (mettere una X se appropriato)

### Disdetta e rimborso

Ogni associato avrà la possibilità di recedere la propria adesione al corso mediante esercizio del relativo diritto entro e non oltre 15 (quindici) gg dalla data di versamento della prima quota. La rinuncia dovrà essere comunicata all'Associazione tramite Raccomandata A/R (con avviso di ricevimento) da inviare a ITALIAN CHEF ACADEMY – Via Decio Filippini 15 – 00136 Roma.

Se la disdetta dovesse pervenire in ritardo rispetto ai termini previsti, l'Associazione ITALIAN CHEF ACADEMY tratterrà l'anticipo versato.

Coloro che aderiscono all'Associazione e ai corsi da essa organizzati tramite il finanziamento dovranno fare riferimento alle condizioni generali dell'Istituto finanziario di riferimento. Nel Caso della CONSEL S.p.A. il Cliente ha diritto di recedere dal Contratto sottoscritto nel termine di 14 (quattordici) giorni, senza penalità e senza spese, inviando alla Società una comunicazione a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

### Variazioni di programma

L'Associazione si riserva la facoltà di cambiare la sede, gli orari dei corsi e/o dei giorni di svolgimento, di modificare i programmi e sostituire i docenti, dando comunque tempestiva comunicazione

	Tipologia documento: <b>MODULO ISCRIZIONE</b>	Codice documento <b>MI 01</b>
	Titolo documento: <b>ADESIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO</b>	
	Revisione 8	Data 01/06/2020

## Regolamento interno

### SET DI COLTELLI PROFESSIONALI

Agli associati che avranno aderito ai corsi di formazione verrà fornito, in comodato d'uso, un **set di coltelli professionali** che dovrà essere conservato presso la sede dell'Associazione. Gli associati, al termine di ogni lezione, dovranno riporre i coltelli puliti all'interno della custodia ed assicurarsi della presenza di tutti gli elementi.

Il set di coltelli dovrà essere restituito al termine delle 60 ore di lezione.

Qualora il set di coltelli risultasse:

- Non completo di tutti gli elementi forniti
- Non più utilizzabile
- Tenuto in maniera non appropriata

l'utilizzatore degli stessi **dovrà risarcire** l'Associazione con la somma di **€ 100**

### AUTODICHIARAZIONE DI ASSUNZIONE DI RESPONSABILITA' e di SANA E ROBUSTA COSTITUZIONE:

L'associato che ha aderito al corso di formazione con la presente dichiara di:

- |   |    |    |
|---|----|----|
| <input type="radio"/> Avere allergie o intolleranze alimentari di nessun tipo   | SI | NO |
| <input type="radio"/> Essere in buono stato di salute   | SI | NO |
| <input type="radio"/> Fare uso di alcool e/o sostanze stupefacenti  | SI | NO |
| <input type="radio"/> Avere carichi pendenti  | SI | NO |
| <input type="radio"/> Essere totalmente responsabile per qualsiasi danno materiale o fisico causato a sè stesso e/o a terzi | SI | NO |

L'associazione **è pertanto sollevata** da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata comunicazione di quanto sopra indicato.

### ABBIGLIAMENTO E CODICE ETICO

- a) Gli associati, durante la loro permanenza presso la sede dell'Associazione, sono tenuti ad indossare abiti professionali consoni all'ambiente (l'entrata in cucina è permessa esclusivamente a coloro che indossano la divisa completa prevista dal corso)
- b) Gli associati sono completamente responsabili dell'uso dei macchinari e degli utensili utilizzati. Per qualsiasi uso improprio e/o infortunio causato dagli stessi l'Associazione **declina qualsiasi responsabilità**.
- c) Durante lo svolgersi delle lezioni e/o durante lo svolgimento del tirocinio pratico, **qualsiasi comportamento irrispettoso o provocatorio** nei confronti degli altri associati o dello staff, **comporterà l'allontanamento** della persona senza alcuna restituzione di quote versate.
- d) Coloro che registreranno **assenze e/o ritardi pari ad una proporzione del 20% sul totale** delle ore di lezione, non potranno ricevere l'attestato di partecipazione.
- e) Le lezioni, in caso di assenza, **NON** potranno essere recuperate
- f) La frequenza dei LABORATORI DI APPROFONDIMENTO PROFESSIONALE è obbligatoria. In caso di assenza, il Laboratorio **NON** potrà essere recuperato.

	Tipologia documento: <b>MODULO ISCRIZIONE</b>	Codice documento <b>MI 01</b>
	Titolo documento: <b>ADESIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO</b>	
	Revisione 8	Data 01/06/2020

## IL TIROCINIO

- 1) Le **ore di tirocinio** previste sono quelle corrispondenti al percorso formativo scelto in fase di iscrizione (Chef: modulo 1, 2, 3, 4 -200/300/400/500 ore ---Pasticceria modulo 1,2,3,4 - 200/300/400/500 ore))
- 2) La destinazione e la data di inizio del tirocinio verranno **comunicate entro 30gg dalla data di fine corso.**
- 3) **La destinazione** di tirocinio verrà decisa dall'Associazione in base ai risultati ottenuti durante il corso e nell'esame pratico (tutta la documentazione verrà sottoposta all'attenzione dei docenti e dell'Ente Nazionale Istruzione Professionale)
- 4) La destinazione del tirocinio verrà decisa in base ai risultati ottenuti e alla disponibilità delle strutture partner.
- 5) Ogni allievo dovrà attendere la comunicazione ufficiale da parte dell'associazione prima di contattare la struttura assegnatagli.
- 6) **La documentazione necessaria** allo svolgimento del tirocinio potrà essere ritirata presso l'Associazione solo dopo aver ricevuto comunicazione, da parte della struttura ospitante, della data d'inizio.
- 7) Gli associati **sono obbligati ad apporre firma di presenza sul registro presenze - pena la sospensione immediata** - che verrà loro consegnato ad inizio tirocinio.
- 8) **Lo svolgimento delle ore in programma dovrà essere terminato entro i giorni previsti** dall'inizio dello stesso, con un minimo giornaliero di h. 5 (esclusa domenica e festivi come da rispetto norme vigenti)
- 9) Nel caso in cui il totale delle ore di tirocinio non venga completato nei giorni previsti, il tirocinio si intenderà comunque concluso.
- 10) Per il ritiro dell'attestato finale il partecipante dovrà riconsegnare all'Associazione il registro firme, debitamente compilato durante il tirocinio, ed il modulo di valutazione compilato dal tutor responsabile della struttura ospitante (in caso di mancata consegna di quanto descritto l'attestato non potrà essere rilasciato).

Data\_\_\_\_\_

Firma per accettazione (leggibile)

\_\_\_\_\_

	Tipologia documento: <b>MODULO ISCRIZIONE</b>	Codice documento <b>MI 01</b>
	Titolo documento: <b>ADESIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO</b>	
	Revisione 8	Data 01/06/2020

## Liberatoria ai fini della divulgazione di immagini video

Con la presente il sig./a \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

### Autorizza

l'**Associazione** a divulgare, presso i siti [www.italianchefacademy.it](http://www.italianchefacademy.it) - [www.worldchefacademy.it](http://www.worldchefacademy.it) - [www.associazioneitalianachef.it](http://www.associazioneitalianachef.it)

nonché presso *youtube*, *facebook* e *instagram* immagini video e/o foto nelle quali è stato ritratto o filmato in veste di associato al corso formativo promosso dalla medesima.

Tale autorizzazione esclude eventuali responsabilità per manomissioni o uso improprio di tali immagini da parte di terzi.

Con la presente, si autorizza la divulgazione delle immagini scattate o filmate ai soli fini di comunicazione e trasparenza delle attività dell'Associazione.

Questa autorizzazione decade solo su richiesta scritta.

Roma il \_\_\_\_\_

Firma per accettazione (leggibile)

\_\_\_\_\_