



MODULO D'ISCRIZIONE

Io, nome _____ Cognome _____

Nato a: _____ il: _____

Residente in Via _____ Cap: _____

Località: _____ Provincia: _____

Patente/C.I. N° _____ Tel: _____

Codice Fiscale/P.IVA: _____

Email: (STAMPATELLO): _____

DICHIARO:

- di aver preso visione dell'estratto dello STATUTO dell'associazione e di condividere gli scopi associativi;
- di chiedere l'iscrizione all'Associazione;
- di approvare e accettare incondizionatamente in tutte le sue parti lo Statuto dell'Associazione, nonché le delibere del Consiglio Direttivo;
- per i minori di anni 18 è richiesto il consenso scritto dei genitori:
il sottoscritto _____

genitore del minore

_____ dopo aver preso visione dello statuto, acconsente all'iscrizione del proprio figlio all'Associazione "Accademia Macelleria Italiana".

Prato ____/____/____ Firma _____

Nota informativa ai sensi di legge 31 dicembre 1996 n. 675.

L'Associazione "Accademia Macelleria Italiana" tratterà i dati inseriti nel presente modulo per l'aggiornamento del Libro Soci e per tutti i processi necessari al corretto andamento della gestione dell'Associazione. In qualsiasi momento Lei potrà chiedere la modifica, la correzione o la cancellazione dei dati scrivendo a Associazione " Accademia Macelleria Italiana ":

Accademia della Macelleria Italiana Ass. Culturale sede legale e amministrativa Via Bacci n° 14, 59100 Prato. Dichiarazione di consenso.

Ho preso visione dell'informativa ex articolo 13 del D.Lgs 196/2003, consento al trattamento dei dati sopraesposti per essere informato delle iniziative dell'Associazione "Accademia Macelleria Italiana"

Informazioni aggiuntive

Per il corso Macellaio Tradizionale e Macellaio Gastronomico, che comprendono il periodo di stage, sono inclusi tutti i costi di convenzione e assicurazione con la struttura ospitante. Lo studente dovrà solo fornire a Accademia Macelleria Italiana 3 strutture da lui selezionate, in quanto situate vicine alla propria zona di residenza. Sarà compito di Accademia Macelleria Italiana contattare, selezionare e convenzionare con copertura assicurativa la struttura più adatta alle specifiche esigenze del candidato.

Il Manuale del corso è incluso nel prezzo del corso Macellaio Tradizionale, per Macellaio Gastronomico e per il Macellaio Prima Coltella mentre è da considerarsi a parte negli altri corsi. Il Manuale viene consegnato allo studente a pagamento avvenuto.

In caso di indisposizioni fisiche o cause di forza maggiore la data di inizio corso potrà essere posticipata. In ogni caso l'acconto versato potrà essere utilizzato sul prossimo corso utile per lo studente entro 12 mesi dal versamento dell'acconto. In nessun caso l'acconto versato potrà essere restituito.

Il saldo pagamento del corso deve avvenire entro il primo giorno dell'inizio del corso e può essere effettuato con:

- Bonifico bancario al seguente iban: IT60 1076 0102 8000 0102 6438 596 POSTE ITALIANE SPA
- Carta di credito (al momento solo nella sede di Prato)
- Assegno (al momento solo nella sede di Prato)
- Contanti

Sezione iscrizione corso/i:

Sede prescelta : _____

Data inizio corso: _____

- Macellaio Gastronomico Prima Coltella € 1415**
- Master Preparati e Prontocuoci € 550**
- Macellaio Gastronomico (per principianti) € 1615**
- Macellaio Tradizionale (per principianti) € 2.990**
- Master Cuoco in Macelleria € 1.580**
- Macellaio Cuoco € 1.580**

Solo per Prato:

- intensivo di 1 settimana**
- regolare**

Per un totale di: _____

Acconto: _____

Saldo: _____

Firma: _____ Data/Luogo _____

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS 196/03 - CODICE SULLA PRIVACY

(Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L) Portiamo conoscenza le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati forniti.

Finalità del trattamento: Il trattamento dei dati verrà effettuato per permettere la tenuta e l'aggiornamento del libro soci, ed eventualmente ad altri scopi che utilizzino i dati nell'esercizio dell'attività strettamente connessa e strumentale.

Modalità del trattamento: I dati verranno trattati principalmente con strumenti elettronici e informatici e memorizzati sia su supporti informatici che su supporti cartacei, nel rispetto

delle misure minime di sicurezza ai sensi del Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza, Allegato B del Codice della Privacy. Natura obbligatoria: Tutti i dati richiesti sono obbligatori.

In caso di mancato fornitura dei dati obbligatori, il rapporto contrattuale non potrà essere instaurato. Soggetti a cui dati potranno essere comunicati i dati personali.

I dati potranno essere trattati direttamente da questa Associazione, ovvero comunicati a:

- Amministrazione Finanziaria, ad organi di Polizia Tributaria, Guardia di Finanza, Ispettorato del Lavoro, alla Siae ed in genere a tutti gli organi preposti a

verifiche e controlli circa la regolarità degli adempimenti di cui alle finalità anzi indicate.

- Studi professionali per l'espletamento dei servizi connessi.

Diritti dell'interessato: In relazione al trattamento di dati personali, l'interessato ha diritto di conoscere ed ottenere quanto previsto dall'art. 7 del Codice della Privacy (Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti).

Titolare del trattamento dati è la sig. Sara Cecchi, Codice Fiscale CCCSRA75P58G9990 in qualità di Presidente dell'Associazione "Accademia Macelleria Italiana"; Responsabile del trattamento dati è la sig.ra Claudia Romiti, Codice Fiscale RMTCLD96T52A564S, in qualità di Segretario dell'Associazione "Accademia Macelleria Italiana".

Per esercitare i diritti previsti all'art. 7 del Codice della Privacy, l'interessato dovrà rivolgere richiesta scritta al Responsabile del trattamento dati. Estratto statuto: ART. 2 : Principi e Scopi Generali

a) L'Associazione promuove il proficuo impiego del tempo libero ed il benessere dei propri associati attraverso iniziative di natura culturale , enogastronomica, culinaria, formativa, turistica, pubblicitaria, editoriale e ricreativa che favoriscano l'equilibrio fisico, psicofisico e spirituale ; attua servizi e strutture per lo svolgimento dei momenti di aggregazione finalizzati all'organizzazione di attività culturali, enogastronomiche e culinarie, di riequilibrio energetico, di attività didattica per l'avvio, l'aggiornamento ed il perfezionamento dell'attività culturale ; promuove, gestisce e coordina le attività sociali ed assistenziali, le attività di tutela ambientale e di solidarietà sociale, le attività didattiche per l'apprendimento, l'aggiornamento e il perfezionamento; organizza giornate e fiere enogastronomiche, di presentazione di prodotti alimentari e non, dedite alla conoscenza e scambi culturali; favorisce le attività artistiche e culturali (tavole rotonde, convegni, conferenze, congressi, dibattiti, inchieste, seminari, istituzione di biblioteche, proiezione di films e documentari...); gestisce le attività ricreative e del tempo libero in genere, quali spettacoli, bar, mensa, pranzi sociali, ecc.; organizza le attività di formazione (corsi di preparazione e perfezionamento, corsi on line, costituzione di comitati o gruppi di studio, di ricerca e sperimentazione) e l'attività editoriale: pubblicazione di una rivista, di un bollettino e/o di libri, pubblicazione di atti di convegni, di seminari, di studi, ricerche e approfondimenti (da distribuire prevalentemente tra i propri associati) nonché riviste e siti web; favorisce lo svolgersi della vita associativa, valorizzando in particolare le iniziative che siano in grado di garantire atteggiamenti e comportamenti attivi utilizzando i metodi del libero associazionismo ; favorisce contatti tra Soci aventi specifici interessi comuni culturali o sportivi, nei vari ambiti delle arti , della enogastronomia e delle arti culinarie in tutti i suoi aspetti pertinenti o meno alla macelleria, costituendo sezioni per le attività di maggior rilievo ; si propone di essere un punto di incontro per tutti i momenti di aggregazione dei soci che intendono perseguire le finalità statutarie ; promuove e favorisce tutte le attività di formazione sulle tecniche di miglioramento personale e finalizzate al raggiungimento del benessere fisico e mentale dei propri associati, i quali potranno avvalersi anche di una qualificata assistenza sanitaria ; si propone di esercitare, in via meramente marginale e senza scopi di lucro, attività di natura commerciale per autofinanziamento : in tal caso dovrà osservare le normative amministrative e fiscali vigenti .

consento

non consento

Firma:

Data/Luogo:
