

MODULO ISCRIZIONE AI CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO

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 iscrizione per il seguente corso organizzato da I PIACERI DEL PALATO :

- CORSO PROFESSIONALE CHEF
- Modulo 1
- Modulo 2
- Modulo 3
- CORSO PROFESSIONALE PASTICCERIA
- CORSO PROFESSIONALE CAKE DESIGN
- ALTRO _____

Data _____

Firma (leggibile) _____

Con la sottoscrizione del presente modulo si aderisce espressamente a quanto riportato nelle "norme generali dell'accademia", si aderisce all'Associazione Culturale in qualità di associati (la carica di associato decadrà automaticamente al termine del corso scelto) e si autorizza il trattamento dei dati personali da parte di I PIACERI DEL PALATO nel rispetto del Dgls 196/03 e successive modifiche.

Accetto

Data _____

Firma (leggibile) _____

FOTO

1. Il Pagamento

Il pagamento dovrà essere effettuato secondo le seguenti modalità:

1. Anticipo (30% del costo totale) all'atto dell'iscrizione
2. Seconda rata (30% del costo totale) da versare il 1° giorno di corso
3. Saldo (restante 40%) da versare entro e non oltre il termine delle ore di lezione in accademia (quindi prima dell'inizio dello stage).

Qualora l'individuo rinunciasse alla partecipazione durante lo svolgimento del corso, dovrà comunque versare il saldo totale.

2. Disdetta e rimborso

Ogni partecipante ha diritto di recedere ai sensi dell'art. 1373 cod.civ. comunicando la disdetta tramite e-mail all'indirizzo info@italianchefacademy.it **entro e non oltre i 45 giorni precedenti l'inizio del corso.**

In questo caso il partecipante avrà diritto alla restituzione dell'acconto versato.

Se la disdetta dovesse pervenire in ritardo rispetto ai termini previsti, I PIACERI DEL PALATO tratterà l'anticipo versato al momento dell'iscrizione

3. Variazioni di programma

I PIACERI DEL PALATO 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

4. Regolamento interno

SET DI COLTELLI PROFESSIONALI

Ai partecipanti verrà fornito, in comodato d'uso, un set di coltelli professionali che dovrà essere conservato presso la scuola. I partecipanti, 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 alla scuola 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 restituire alla scuola la somma di € 100**

CAPPELLO & PETTORINA

Il partecipante, ad inizio corso, riceverà dall'Accademia I PIACERI DEL PALATO in comodato d'uso :

- N.1 pettorina logata I PIACERI DEL PALATO
- N. 1 cappello logato I PIACERI DEL PALATO

Il sottoscritto si impegna, al termine delle 60 ore di lezione previste dal corso, a riconsegnare integri e puliti gli accessori ricevuti.

Qualora la pettorina o il cappello o entrambi non fossero riconsegnati all'Accademia nello stato iniziale il sottoscritto dovrà versare una penale pari a:

- € 15 per il cappello
- € 25 per la pettorina

AUTODICHIARAZIONE DI ASSUNZIONE DI RESPONSABILITA' E DI SANA E ROBUSTA COSTITUZIONE:

Il partecipante con la presente dichiara di:

- Non avere allergie o intolleranze alimentari di nessun tipo
- Essere in buono stato di salute
- Non fare uso di alcool e/o sostanze stupefacenti
- Non avere carichi pendenti
- Essere totalmente responsabile per qualsiasi danno materiale o fisico causato a se stesso e/o a terzi

ITALIAN CHEF ACADEMY è pertanto sollevata da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata comunicazione di quanto sopra indicato.

ABBIGLIAMENTO E CODICE ETICO

a) I partecipanti 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) I partecipanti sono completamente responsabili dell'uso dei macchinari e degli utensili utilizzati. Per qualsiasi uso improprio e/o infortunio causato dagli stessi I PIACERI DEL PALATO 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 partecipanti o dello staff della scuola, 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.

IL TIROCINIO

- 1) Le ore di tirocinio previste sono quelle corrispondenti al percorso formativo scelto in fase di iscrizione (modulo 1, 2 o 3 – 200/300/400)
- 2) La destinazione e la data di inizio del tirocinio verranno comunicate entro 45 gg dalla data di fine corso.
- 3) Il tirocinio formativo dovrà essere svolto dagli allievi **entro e non oltre i 90 giorni successivi l'esame pratico** previsto, superato tale termine ed in caso di mancato svolgimento del tirocinio, si potrà comunque ritirare l'attestato di frequenza del corso, privo della valutazione dell'esperienza di tirocinio non svolta.
- 4) Il luogo e la destinazione del tirocinio sarà indiscutibilmente scelto dall'accademia in base ai risultati ottenuti dall'allievo nelle valutazioni periodiche ed ai comportamenti tenuti dallo stesso durante il corso (tutta la documentazione verrà sottoposta all'attenzione dei docenti e dell'Ente Nazionale Istruzione Professionale).
- 4) La destinazione del tirocinio non potrà in alcun modo essere scelta dagli allievi, ma verrà decisa dall'ufficio competente in base ai risultati ottenuti e alla disponibilità delle strutture partner.
- 5) Ogni allievo dovrà attendere la comunicazione ufficiale da parte dell'ufficio tirocinio prima di contattare la struttura assegnatagli.
- 6) La documentazione necessaria allo svolgimento del tirocinio potrà essere ritirata presso l'Accademia solo dopo aver ricevuto comunicazione, da parte della struttura ospitante, della data d'inizio.
- 7) I partecipanti 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 la Domenica 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'Accademia 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 inerente lo svolgimento del tirocinio non potrà essere rilasciato).

Data _____

Firma per accettazione (leggibile) _____

Liberatoria ai fini della divulgazione di immagini foto/video

Con la presente il sig./a _____

Nato/a a _____ il ___ / ___ / _____

Residente a _____ Via _____ N° _____

Autorizza

I PIACERI DEL PALATO a divulgare, presso i siti www.italianchefacademy.it - www.ipiaceridelpalato.it nonché presso i propri profili e fanpage dei social network , immagini e video interviste nelle quali sono stato ritratto o filmato in veste di partecipante 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 video scattate o filmate ai soli fini promozionali .

Questa autorizzazione decade solo su richiesta scritta.

Roma il _____

Firma per accettazione (leggibile) _____