

	Tipologia documento: MODULO ISCRIZIONE	Codice documento MI 01
	Titolo documento: ISCRIZIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO	
	Revisione 5	Data 10/02/2017

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 **iscrizione** per il seguente corso organizzato da **ITALIAN CHEF ACADEMY**:

- CORSO PROFESSIONALE: CHEF PASTICCERIA
 Modulo 1
 Modulo 2
 Modulo 3
 Modulo 4
 CORSO PROFESSIONALE CAKE DESIGN
 ALTRO _____

Data

Firma (leggibile)

Con la sottoscrizione del seguente modulo si aderisce espressamente a quanto riportato nelle "norme generali" indicate di fianco, 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 ITALIAN CHEF ACADEMY nel rispetto del Dgls 196/03 e successive modifiche.

Accetto

Data

Firma (leggibile)

FOTO

	Tipologia documento: MODULO ISCRIZIONE	Codice documento MI 01
	Titolo documento: ISCRIZIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO	
	Revisione 5	Data 10/02/2017

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 la 12^a lezione (quindi prima dell'esame).
Qualora l'individuo rinunciasse alla partecipazione durante il corso **dovrà comunque versare il saldo totale.**

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 40 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, ITALIAN CHEF ACADEMY tratterà l'anticipo versato al momento dell'iscrizione

Variazioni di programma

ITALIAN CHEF ACADEMY 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

Regolamento interno

SET DI COLTELLI PROFESSIONALI

Ai partecipanti del Corso Professionale Chef 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**

	Tipologia documento: MODULO ISCRIZIONE	Codice documento MI 01
	Titolo documento: ISCRIZIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO	
	Revisione 5	Data 10/02/2017

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
- Non aver avuto GRAVI PATOLOGIE né in passato né nel presente
- Essere in buono stato di salute
- Non fare uso di alcool e/o sostanze stupefacenti
- Non avere carichi pendenti / precedenti penali
- Essere totalmente responsabile per qualsiasi danno materiale o fisico causato a sè stesso e/o a terzi (durante il corso in Accademia e/o durante il tirocinio pratico nella struttura assegnata)

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, comprese le scarpe anti-infortunistica)
- b) I partecipanti sono completamente responsabili dell'uso dei macchinari e degli utensili utilizzati. Per qualsiasi uso improprio e/o infortunio causato dagli stessi **ITALIAN CHEF ACADEMY 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.
- e) Le lezioni, in caso di assenza, **NON** potranno essere recuperate
- f) La frequenza dei **LABORATORI DI APPROFONDIMENTO PROFESSIONALE** è obbligatoria. I Laboratori, in caso di assenza, **NON** potranno essere recuperati

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 - 0/150/300/400)
- 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'Accademia 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 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.

	Tipologia documento: MODULO ISCRIZIONE	Codice documento MI 01
	Titolo documento: ISCRIZIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO	
	Revisione 5	Data 10/02/2017

- 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) In caso di sospensione del tirocinio da parte della struttura ospitante per "**non idoneità del partecipante**", l'Accademia non potrà in nessun modo riattivare il tirocinio presso altra sede. Il tirocinio si riterrà pertanto concluso e sull'attestato verranno indicate le ore realmente svolte.
- 11) 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 non potrà essere rilasciato).

Data _____

Firma per accettazione (leggibile)

	Tipologia documento: MODULO ISCRIZIONE	Codice documento MI 01
	Titolo documento: ISCRIZIONE CORSI PROFESSIONALI E REGOLAMENTO	
	Revisione 5	Data 10/02/2017

Liberatoria ai fini della divulgazione di immagini video

Con la presente il sig./a _____

Nato/a a _____ il ___ / ___ / _____

Residente a _____ Via _____ N° _____

Autorizza

ITALIAN CHEF ACADEMY a divulgare, presso i siti www.italianchefacademy.it - www.ipiaceridelpalato.it nonché presso i siti web *youtube* e *facebook*, immagini di 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)
