

DOMANDA DI ISCRIZIONE



INTRODUZIONE ANALISI SENSORIALE

LIVELLO 1 riconosciuto dall'Albo Nazionale

Assaggiatori Miele relatore Raffaele Dall'Olio

9-10 marzo 2024 16-17 marzo 2024 presso "Ristorante Pizzeria Italia Nuova" P.zza Santo Stefano 11 - Somma Lombardo (VA)

DATI DEL PARTECIPANTE:

Cognome _____ Nome _____

Codice fiscale _____ Nato/a _____ il ___/___/___

Residente in _____ Città _____

Recapiti telefonici _____ Email _____

TIPOLOGIA PARTECIPANTE: Socio APAVA Non socio (e richiedo iscrizione)

Quota di partecipazione:

per i soci apava **100 €** : quota gratuita + pranzi 100 euro (4 giornate 25 euro cad)

per i non soci **180 €** : iscrizione associazione + pranzi 100 € (4 giornate 25 euro cad)

La partecipazione al pranzo è obbligatoria per questioni di tempistiche e si intenderà corrisposto a titolo di caparra confirmatoria, da versare entro 5 giorni dall'accettazione della domanda a seguito dell'invio del presente modulo.

INDICAZIONI ALLERGIE O ESIGENZE PARTICOLARI (per il ristorante e per la fornitura durante il corso)

Essendo i posti limitati, raggiunta la massima capienza, non verranno accettate iscrizioni non completate

MODALITÀ SCELTA PER IL PAGAMENTO DEL CORSO: Il pagamento della quota dovrà essere effettuato entro 5 giorni lavorativi dalla accettazione della domanda di iscrizione (tramite invio di prova di pagamento), in assenza il posto verrà automaticamente essere assegnato da altro partecipante.

contanti in sede

bonifico bancario

bancomat o carta di credito presso sede associativa

Dati per effettuare bonifico

IBAN: IT39 B030 6909 6061 0000 0123 774 **Intestatario:** Associazione tra i produttori apistici della Provincia di Varese

Descrizione: Introduzione Analisi Sensoriale - nome - cognome

(Si chiede invio copia versamento all'indirizzo mail info@apava.net, insieme o in risposta alla stessa mail a cui è stato inviato il presente modulo controfirmato)

DOMANDA DI ISCRIZIONE



INTRODUZIONE ANALISI SENSORIALE

LIVELLO 1 riconosciuto dall'Albo Nazionale

Assaggiatori Miele relatore Raffaele Dall'Olio

9-10 marzo 2024 16-17 marzo 2024 presso "Ristorante Pizzeria Italia Nuova" P.zza Santo Stefano 11 - Somma Lombardo (VA)

COME È VENUTO A CONOSCENZA DEL CORSO?

- Mailing List Facebook Altri Social Sito Internet
- ALTRO

REGOLAMENTO

La quota di partecipazione e la relativa caparra verranno rimborsate al partecipante solo nel caso in cui il corso non dovesse essere attivato per mancanza di partecipanti o altri motivi imputabili all'ente organizzatore. Se il corso dovesse essere posticipato per riapertura delle iscrizioni, verrà chiesto al partecipante di confermare l'adesione e in caso di risposta negativa l'intera caparra verrà restituita. In caso di ritiro anticipato dal corso per motivi non imputabili all'ente organizzatore, quanto versato dal partecipante non sarà restituito. Ai partecipanti verrà inviata una mail, una volta chiuse le iscrizioni contenente tutte le indicazioni per il parcheggio e una migliore localizzazione della sede del corso. Il pranzo presso il ristorante Pizzeria Italia Nuova" Piazza Santo Stefano 11 Somma Lombardo (VA), sede del corso.

AUTORIZZA

L'Associazione "Associazione tra i produttori Apistici della provincia di Varese": -ad effettuare eventuali riprese fotografiche, televisive e/o registrazioni audio, anche realizzate da Soggetti coinvolti nell'organizzazione del medesimo corso, su pellicola, nastro o qualsiasi altro supporto; le riprese e/o registrazioni di cui sopra, sia nella sua integrità sia in modo parziale, in sede televisiva, radiofonica, Internet, audiovisiva ecc. in qualunque forma e modo e con qualsiasi mezzo tecnico, in Italia e all'Estero;

Dichiaro di:

- Aver preso visione del regolamento e le autorizzazioni sopra riportate e di accettarne i termini sottoscrivendo questo modulo.**

Vi informiamo che per l'organizzazione, la gestione e l'espletamento dei nostri corsi, la nostra associazione deve trattare i Vostri dati riportati nel presente modulo, pertanto, secondo quanto disposto dall'art. 13 del D.Lgs. n. 196/03, Vi forniamo le seguenti informazioni essenziali, I vostri dati vengono/verranno trattati in relazione ad esigenze gestionali ed organizzative dei corsi e per adempiere agli obblighi di natura legale, fiscale ed amministrativa,, operative; tale trattamento avverrà per tutta la durata del rapporto ed anche successivamente, per l'espletamento di obblighi di legge e per finalità amministrative . Tale trattamento comprende l'autorizzazione a comunicare i dati forniti all'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE C/O CREA-AA per l'espletamento della registrazione presso tale organizzazione della partecipazione al corso di primo livello. Lette le informazioni fornite ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate e la comunicazione dei dati ai soggetti coinvolti nell'organizzazione dell'evento.

Luogo e Data _____

Firma del partecipante _____