

Corso di Formazione Settore Alimentare - HACCP – IN VIDEOCONFERENZA

Il Reg. (CE) 852/2004 prevede degli obblighi di formazione in materia di igiene alimentare per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti che ci occupino della loro produzione, trasformazione e distribuzione.

Il nostro **sistema di videoconferenza** permette la comunicazione diretta e immediata tra docente e discenti proprio come avverrebbe in un'aula tradizionale, interagendo insieme.

Uno dei vantaggi dei **corsi di formazione in Videoconferenza** è l'annullamento dei costi di trasferta. Partecipare ad un corso in **Videoconferenza** è semplice, basta una connessione ADSL, un PC o Mac dotato di microfono, uscita audio e Webcam. Anche dispositivi come Tablet o Notebook consentono di seguire l'attività formativa in videoconferenza. Una volta effettuata l'iscrizione ad un **corso sicurezza in Videoconferenza**, il nostro ufficio "Ente di Formazione Accreditato", invierà, un'e-mail contenente un link che permetterà di accedere, il giorno prefissato per il *corso*, all'aula virtuale.

CORSO COMPLETO ALIMENTARISTI dalle ore 08.30 alle 12.30	€ 70,00 + IVA 22%	4 ore
VENERDI' 14 NOVEMBRE 2025		
CORSO AGGIORNAMENTO ALIMENTARISTI dalle ore 10.30 alle 12.30	€ 40,00 + IVA 22%	2 ore
VENERDI' 14 NOVEMBRE 2025		

In caso di rinvio del corso sarete avvisati dallo Studio entro 2 gg dalla data di inizio del lo stesso.

Gli attestati saranno consegnati alla fine del corso e solo dopo l'avvenuto pagamento della fattura.

In caso di rinuncia o ritiro del partecipante entro i cinque giorni nessuna penale sarà applicata.

Dopo i cinque giorni sarà fatturato il 100% della spesa.

Pagamento (se non diversamente concordato):

Bonifico Bancario anticipato 5gg prima dell'inizio del corso

Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella – fil. Ponte Caffaro.

IBAN IT13E0807854051000033018901

Vs IBAN _____

Iscrizioni Multiple

- sconto del 10% sull'importo totale dal 3° partecipante (compreso)

SCHEDA ADESIONE

da spedire via e-mail formazione@studiomelzani.it

Il sottoscritto / La Ditta _____

Via _____ CAP _____ Città _____ Provincia _____

Partita IVA _____ Codice fiscale _____ Cod.SDI _____

Tel. _____ e-mail _____ Codice ATECO _____

SI PREGA DI COMPILARE LA SCHEDA IN OGNI SUA PARTE

Chiede iscrizione al seguente corso:

☐ **CORSO HACCP - COMPLETO 4 ORE**

VENERDI' 14 NOVEMBRE 2025 – dalle 08.30 alle 12.30

Compilare per il rilascio degli attestati			
Nome e cognome del partecipante	Luogo e data di nascita	Codice fiscale	Mansione (operaio-impiegato)

☐ **CORSO HACCP - AGGIORNAMENTO 2 ORE**

VENERDI' 14 NOVEMBRE 2025 – dalle 10.30 alle 12.30

Compilare per il rilascio degli attestati			
Nome e cognome del partecipante	Luogo e data di nascita	Codice fiscale	Mansione (operaio-impiegato)

Data, timbro e firma

INFORMATIVA PRIVACY AI SENSI DEGLI ARTT. 13-14 DEL REGOLAMENTO EUROPEO "PRIVACY" (GDPR)

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 (GDPR) dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti dalla ST MELZANI SICUREZZA SRL Via Caduti 102/D Bagolino (BS) in qualità di Titolare, saranno trattati, anche con strumenti informativi, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per le formalità di gestione della procedura, per finalità connesse alla fornitura dei servizi da Lei richiesti. La citata normativa prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei dati personali e tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. I dati saranno conservati per tutta la durata dei servizi da Lei richiesti o per periodi superiori solo se previsti dalle norme. In ogni momento Lei potrà esercitare i diritti previsti agli articoli 15-22 del GDPR contattando direttamente lo Studio.

MELZANI SICUREZZA STUDIO TECNICO | Consulenza per la sicurezza nei luoghi di lavoro