



FORMAZIONE IN ACADEMY
Alta formazione culinaria

DATI ANAGRAFICI:

Cognome _____ Nome _____

Via: _____ n° _____

Cap _____ Città _____ Prov _____

Tel _____ E-mail _____

Cod. Fiscale _____

Professione _____

Carta di credito con scadenza: _____

DATI DELLA DITTA PER LA FATTURAZIONE:

Ragione Sociale _____

Via _____ n° _____

Cap _____ Città _____ Prov _____

Tel _____ E-mail _____

Partita IVA _____ Cod. Fisc. _____

CORSO PRENOTATO:

NOME DEL CORSO	DATA

PRENOTAZIONE CAMERA:

Singola	Matrimoniale - Doppia	Tripla	Dal - Al

Data ____ / ____ / ____

Firma

NORME DI REGOLAMENTO

- I corsi iniziano al mattino alle ore 8.30 (è prevista il primo giorno una breve presentazione della scuola). Alle 13.00 ci sarà la pausa pranzo, all'interno della quale verrà servito un easy lunch. Le lezioni ricominciano alle ore 14.00 per terminare intorno alle 18.00. Durante la giornata sono previste due pause. La chiusura dei corsi avverrà alle ore 18.30 circa dell'ultimo giorno, dopo la consegna dell'attestato di partecipazione e la foto di gruppo.
- Durante lo svolgimento del corso è vietato l'accesso agli altri laboratori per questioni di sicurezza e di privacy. Alla chiusura dell'ultimo giorno i laboratori verranno aperti a tutti.
- All'interno dei laboratori è obbligatoria la giacca da cuoco o da pasticciere; in caso di mancanza della giacca, il corsista avrà la possibilità di acquistare la giacca ufficiale dell'Academy a un prezzo speciale. Grembiule e cappello, consegnati al momento del check-in, dovranno essere restituiti alla fine del corso. La loro mancata riconsegna comporterà un addebito di 25.00 Euro per il grembiule e 15.00 Euro per il cappello.
- All'interno dell'Istituto è concesso l'uso di macchine fotografiche ma non di videocamere o altri supporti per la video ripresa come ad esempio cellulari dotati di videocamera, per motivi di privacy e diritti di immagine.
- All'interno dell'istituto è vivamente richiesto di tenere i cellulari spenti o in modalità silenziosa per evitare di disturbare il regolare svolgimento delle lezioni.
- Tutti gli eventuali accompagnatori non possono accedere ai laboratori durante le lezioni. Saranno invece benvenuti alla presentazione iniziale e alla chiusura dei corsi. Qualora desiderino partecipare al pranzo, devono comunicarlo al ricevimento dell'hotel.
- La Direzione si riserva di annullare un corso o di sostituire il docente che lo tiene, qualora le circostanze lo richiedessero, per cause indipendenti dalla volontà dell'Istituto.
- Tutto il materiale didattico, le foto realizzate durante il corso, i ricettari e le singole ricette rimangono di proprietà della Etoile Culinary Campus, la quale concede il diritto di realizzazione per le ricette e utilizzo del materiale ai soli partecipanti regolarmente iscritti e solamente per lo svolgimento della propria attività.
- I ricettari e le ricette non possono essere utilizzati in pubblicazioni, in riviste, in altre scuole, o in altre attività simili o concorrenti a quelle della Etoile Culinary Campus.

PERNOTTAMENTI E PRANZI

- Nel modulo per il trattamento dei dati, il partecipante dovrà specificare anche l'eventuale necessità di riservare una camera specificandone la tipologia e il periodo di permanenza.
- Etoile Culinary Campus offre la possibilità di soggiornare con tariffe agevolate presso la struttura. Le camere sono dotate di tutti i comfort di un hotel 4 stelle. A disposizione anche junior suite e suite (informazioni presso la nostra Reception).
- Come da prassi le camere dovranno essere liberate entro le ore 12.00 del giorno di partenza.
- I pranzi non compresi nel prezzo del corso e pranzi degli ospiti saranno addebitati a Euro 25 cad.
- La Etoile Culinary Campus mette a disposizione il servizio Ristorante dalle 20 alle 22, previa prenotazione.

PRENOTAZIONI E PENALI

Piccola doverosa premessa:

la nuova sede è strutturata con aule a numero chiuso, di conseguenza abbiamo la necessità di regolamentare le prenotazioni con precisione.

- La prenotazione viene confermata dalla nostra Reception una settimana prima della data del corso.
- La prenotazione deve essere garantita da un numero di carta di credito che verrà richiesta al momento della prenotazione.
- Nel caso non si disponga di carta di credito, la prenotazione dovrà essere garantita da un acconto del 20% da versarsi anticipatamente.
- Possibilità di prenotazione last minute che prevedono particolari sconti.
- **Cancellazione entro 7 giorni dall'inizio del corso possibilità di recupero totale del costo con la prenotazione di un altro corso**
- **Mancata presenza senza avviso: totale addebito del corso.**

MODALITA' DI PAGAMENTO E CONDIZIONI PARTICOLARI

- Il pagamento dovrà essere effettuato direttamente alla Reception dell'Academy entro il secondo giorno di corso.
- Qualora si desideri pagare tramite bonifico bancario anticipato, dovrà essere inviata copia del CRO dell'avvenuto pagamento. Il saldo verrà effettuato alla partenza.
- Promozioni particolari sui corsi saranno soggette alla disponibilità dei posti.
- I clienti provvisti di un coupon valido per la partecipazione ad un corso omaggio, dovranno comunicarlo all'atto della prenotazione del corso, specificando all'atto dell'iscrizione a quale offerta partecipano per controllarne la disponibilità. Non saranno ritenuti validi coupon presentati senza essere stati comunicati al momento della prenotazione. Il corsista in tal caso dovrà saldare per intero il prezzo del corso.
- I prezzi dei corsi si intendono IVA esclusa (22%)
- Per pagamento con bonifico bancario:

intestare a ETOILE CULINARY CAMPUS S.R.L.

BANCA CREDITO VALTELLINESE AGENZIA DI TUSCANIA

IBAN: IT581052167330000000002104

BIC SWIFT: BPCVIT2S

Data ____ / ____ / ____

Firma _____

Informativa e consenso al trattamento dei dati personali non sensibili D. Lgs. 196/2003

Gentile Cliente,

ai sensi dell'articolo 13 del Codice in materia di protezione dei dati personali (D. Lgs 196/03) Le forniamo, qui di seguito, l'informativa riguardante il trattamento dei dati personali non sensibili da Lei conferiti in fase di adesione ai corsi di Etoile Culinary Campus o raccolti successivamente durante l'acquisto di materiale editoriale, ivi compresi i dati relativi all'abbonamento.

Le modalità di trattamento dei dati si riassumono nell'elaborazione e registrazione degli stessi mediante l'utilizzo di strumenti informatici, hardware e software.

1) I dati personali non sensibili, da Lei forniti, saranno trattati per le seguenti finalità: a) assolvimento di adempimenti fiscali, contabili o altri dalla legge previsti, b) erogazione dei servizi richiesti (frequenza corsi, acquisto materiale, abbonamento), c) invio di promozioni particolari sempre relativi alla formazione culinaria, d) gestione di eventuali reclami e/o contenziosi, e) prevenzione/repressione di frodi e di qualsiasi attività illecita.

Il conferimento dei Suoi dati nei casi sopra indicati è obbligatorio in quanto il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrebbe avere come conseguenza l'impossibilità di fornirLe i servizi richiesti.

2) Oltre che per le precedenti finalità, i dati personali non sensibili da Lei conferiti potranno essere trattati direttamente o attraverso soggetti terzi all'uopo incaricati - anche tramite una o più tecniche di comunicazione a distanza (e-mail, telefono, sistemi automatizzati di chiamata senza l'intervento di un operatore o del fax) - anche per finalità non strettamente collegate all'erogazione dei servizi richiesti, ovvero per: a) iniziative promozionali su altri prodotti e/o servizi di Etoile Culinary Campus, b) invio, anche tramite corriere, poste italiane, SMS, posta elettronica e/o canali telefonici, di materiale pubblicitario, informativo e informazioni commerciali, c) attività di vendite e di collocamento dirette ed indirette mediante differenti canali di vendita, d) comunicazioni commerciali interattive, e) rilevazioni del grado di soddisfazione della clientela sulla qualità dei servizi forniti, f) iniziative promozionali su prodotti e/o servizi di società terze, g) studi e ricerche statistiche e di mercato. In questo secondo caso, il conferimento dei suoi dati è facoltativo; a seguito del suo diniego, Etoile Culinary Campus tratterà i Suoi dati per le sole finalità da prima sopra indicate.

Per entrambi i gruppi di finalità richiamati, si precisa che, trattandosi di dati non sensibili, per il consenso non è obbligatoriamente richiesta la forma scritta. I Responsabili e/o gli Incaricati al trattamento dei dati riceveranno adeguate istruzioni operative, con particolare riferimento all'adozione delle misure minime di sicurezza, al fine di poter garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati.

Titolare del trattamento dei suoi dati personali è Etoile Culinary Campus Srl.

Responsabile del trattamento dei Suoi dati personali per Etoile Culinary Campus è il Signor Rossano Boscolo Sesillo domiciliato per la carica in Largo della Pace, 1 - 01017 Tuscania (VT).

Si informa infine che, in relazione dei predetti trattamenti, potrete esercitare i diritti di cui all' art. 7 del D.LGS. 196/2003, rivolgendovi al responsabile del trattamento anche tramite la casella di posta elettronica: info@campusettoile.com

DIRITTO DI IMMAGINE

Dando il consenso alla presente, si autorizza altresì la Etoile Culinary Campus Srl all'utilizzo e pubblicazione della propria immagine, sia attraverso fotografie che riprese video, effettuate durante lo svolgimento delle attività dalla Etoile Culinary Campus. Tali immagini e video saranno liberamente utilizzati in tutte le attività pubbliche della Etoile Culinary Campus, senza la necessità di alcun preavviso nei confronti del soggetto ripreso, ivi compreso l'utilizzo attraverso l'ufficio stampa (invio foto a quotidiani e riviste) e su internet nei propri siti web, blog, social network come Facebook, nei canali/profili/pagine gestiti direttamente o collegati e autorizzati da Etoile Culinary Campus (es. siti di propri Partner).

Non verrà effettuato alcun uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro del soggetto. La posa e l'utilizzo delle immagini e dei video sono da considerarsi in forma totalmente gratuita.

RICEVUTA E CONSENSO

Io, _____, ricevuta copia dell'Informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. numero 196 del 30/06/2003, recante il nuovo "Codice in materia di protezione dei dati personali", consento al loro trattamento

Data ____ / ____ / _____

Firma _____

Consento altresì che i miei dati siano utilizzati ai fini di ricevere comunicazioni come elencato al punto 2

[] Do il consenso

[] Nego il consenso

Data ____ / ____ / _____

Firma _____

IMPORTANTE! - LA PRESENTE È DA RESTITUIRE CONTROFIRMATA A MEZZO POSTA, FAX O E-MAIL