

Prot. N. - username
Fattura N. | **21** | altre cert. Password

Inserimento su piattaforma e invio credenziali: / / | **2021**

ATTESTATO Conseguito data esame / / **2021** Consegnato

^ Riservato alla Segreteria PIXE! ^

Spett.le
Agenzia Formativa PIXE! di Bianchini Alessandro
Via Vici, 20 | 06034 – FOLIGNO PG
Tel. 0742 20015 – E-Mail: formazione@paxe.it / Partita IVA IT 02529970549

Modulo di iscrizione promozione **CORSIPERCONCORSI.COM**

Con la presente il/la sottoscritto/a

Cognome Nome

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

che le generalità di seguito indicate, i dati forniti, la documentazione allegata e la firma sono autentiche

di essere nata/o il / / a prov.

nazione ITALIA

Codice Fiscale

residenza a c.a.p. prov.

in Via Tel./Cellulare /

E-Mail

Professione

Impresa Codice Ateco - NESSUNA OCCUPAZIONE

CHIEDE L'ISCRIZIONE AL CORSO ONLINE
CENTRO DI FORMAZIONE AUTORIZZATO ED ENTI BILATERALI
HACCP SICUREZZA ALIMENTARE MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI

REGOLAMENTO

- 1) l'iscrizione prevede la completa accettazione del regolamento;
- 2) l'iscrizione del corsista è personale e segue il codice fiscale di attivazione la partecipazione al corso non è trasferibile a terze persone;
- 3) per l'iscrizione al corso è necessario effettuare il pagamento anticipato secondo le modalità concordate e fornire tutti i dati e allegati richiesti, solo successivamente sarà possibile ricevere le credenziali di accesso alla FAD;
- 4) la partecipazione è relativa al singolo corso richiesto, con il calendario di attivazione-scadenza indicato, con disponibilità di utilizzo della FAD in modalità asincrona usufruibile 24 ore su 24, per un massimo di 15 giorni dall'invio delle credenziali di accesso, la data di scadenza non è prorogabile in forma gratuita; è possibile acquistare il servizio di proroga per un periodo di giorni aggiuntivi.
- 5) Nel caso in cui il test non venga superato, è necessario attendere alcune ore (da 2 a 24 ore a seconda delle regole della piattaforma utilizzata) prima di poterlo ripetere, al fine di poter rivedere e comprendere al meglio i contenuti dei moduli;
- 6) Il corsista dovrà comunicare tramite mail a formazione@paxe.it che il test finale è stato superato.
- 7) L'attestato sarà inviato esclusivamente in formato digitale in pdf digitale all'indirizzo e-mail indicato nel modulo di adesione entro un giorno lavorativo dalla richiesta.

Iscrizione al corso ed accettazione del regolamento Luogo....., data/...../2021

Firma del corsista

Firma Legale Rappresentante Azienda

- Sul sito **CORSIPERCONCORSI.COM** ho indicato la seguente opzione per effettuare il pagamento:

PAYPAL / Carta di credito / prepagata effettuato tramite sito **CORSIPERCONCORSI.COM**

bonifico bancario allegare copia dell'avvenuto pagamento
bonifico IBAN **IT35J088712170000400002947** intestato a **PIXE FORMAZIONE**
Indicare nella causale **"CORSO + il proprio nominativo"**

SUMUP con pagamento da effettuarsi online

sarà inviato un link tramite indirizzo E-Mail WhatsApp che reperiamo nel modulo
con l'importo esatto da saldare e poter procedere con il pagamento immediato

Il/la sottoscritto/a allega alla presente domanda tramite e-mail in Formato Pdf:

- fotocopia (o foto/scansione) leggibile di un **documento di riconoscimento valido**;
- fotocopia (o foto/scansione) leggibile della tessera del **codice fiscale**
(oppure indicare c.f. facendo molta attenzione alla compilazione);

Indicare l'importo in vigore alla data di acquisto sul sito CORSIPERCONCORSI.COM (barrare la scelta con X):

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI DETERIORABILI NELLE FASI DI PRODUZIONE, STOCCAGGIO, PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

CATEGORIA A – RISCHIO ELEVATO – durata 8 ORE (codice corso 179) Euro _____,00

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI CONFEZIONATI O SFUSI NON DETERIORABILI

CATEGORIA B – RISCHIO MEDIO – durata 6 ORE (codice corso 178) Euro _____,00

HACCP - AGGIORNAMENTO PER TUTTE LE CATEGORIE (RISCHIO ALTO/MEDIO)

durata 4 ORE (codice corso 177) Euro _____,00

Ti abbiamo inviato una mail di riepilogo servizi acquistati e conferma ordine [Corsi per Concorsi] dovresti indicare il numero ordine # ____|____|____|____| indicato nella nostra mail

durata FAD: adesione dal giorno dell'invio delle credenziali per 30 giorni

Consenso di Adesione SI | NO alla opzione di prolungamento attivazione contratto:

per 30 giorni aggiuntivi: Euro 10,00

Tale importo se opzionato sarà fatturato soltanto in caso di richiesta specifica.

FATTURA ELETTRONICA DA EMETTERE A: IMPRESA CORSISTA SE NON DIPENDENTE

Nota: Verrà rilasciata da Pixe! fattura elettronica. Gli importi indicati si intendono IVA Esente Art. 10 DPR 633/72

IMPRESA: RAGIONE SOCIALE

INDIRIZZO CITTÀ PROV.

PARTITA IVA C.F.

CODICE DESTINATARIO _____ PEC

Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (Privacy)

I suoi dati personali sono utilizzati da PIXE! di Bianchini Alessandro, Titolare del trattamento dei dati, per gli adempimenti strettamente necessari all'espletamento della presente iniziativa nel completo rispetto del Regolamento UE 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale in vigore, recanti disposizioni a tutela delle persone in materia di trattamento dei dati personali. Le finalità del trattamento dei dati raccolti da PIXE! sono funzionali alle attività didattiche ed amministrative: registrazioni, iscrizioni, accessi alla piattaforma digitale per la didattica, tracciamento automatico dei percorsi formativi, curriculum elettronico, verbali di esami, pagamenti, comunicazioni. Il trattamento dei dati è effettuato mediante strumenti elettronici, cartacei e telematici. PIXE! può comunicare i suoi dati ad altri soggetti privati o pubblici (ORGANISMO EFEI ORGANISMO PARITETICO SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO CF 97998730580 – VIA APPIA NUOVA, 612 ROMA) per l'espletamento delle procedure amministrative e didattiche. Lei studente (interessato dal trattamento) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione, l'integrazione dei dati, il diritto di opporsi in tutto o in parte al trattamento dei dati facendone richiesta scritta al Titolare del trattamento dati: PIXE! di Bianchini Alessandro, sede legale in via A. Vici, 20 – FOLIGNO (PG). Ai sensi dell'art.13 del GDPR e della normativa nazionale in vigore la invitiamo a visionare tutti i dettagli del trattamento indicati nell'informativa completa pubblicata su www.pixeformazionefoligno.com/privacypolicystudente

Espressione del consenso al trattamento dei dati personali CORSISTA

Il/La sottoscritto/a: Cognome _____ Nome _____

Dichiaro/a di aver letto l'informativa completa presente su <https://www.pixeformazionefoligno.com/privacypolicystudente>

e ai sensi dell'art.7 del GDPR

Acconsento **Non acconsento**

al trattamento dei miei dati personali per l'invio di messaggi tramite WhatsApp sul proprio cellulare ed invio di newsletter, comunicazioni di cortesia, materiale promozionale e informativo tramite E-Mail per le finalità, la durata e nei limiti precisati nell'informativa che ho già letto.

| Firma _____

Ai sensi dell'Art.7 del Regolamento UE 679/2016 la informiamo che in ogni momento può revocare il suo consenso sopra espresso, senza obbligo di motivazione e senza oneri di forma, con comunicazione scritta al Titolare del trattamento dei suoi dati personali, ai recapiti indicati nell'informativa. La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca e non interrompe l'erogazione del servizio in essere.

Espressione del consenso al trattamento dei dati personali Legale Rappresentante Azienda

Il/La sottoscritto/a: Cognome _____ Nome _____

Dichiaro/a di aver letto l'informativa completa presente su <https://www.pixeformazionefoligno.com/privacypolicystudente>

e ai sensi dell'art.7 del GDPR

Acconsento **Non acconsento**

al trattamento dei miei dati personali per l'invio di messaggi tramite WhatsApp sul proprio cellulare ed invio di newsletter, comunicazioni di cortesia, materiale promozionale e informativo tramite E-Mail per le finalità, la durata e nei limiti precisati nell'informativa che ho già letto.

| Firma _____

Ai sensi dell'Art.7 del Regolamento UE 679/2016 la informiamo che in ogni momento può revocare il suo consenso sopra espresso, senza obbligo di motivazione e senza oneri di forma, con comunicazione scritta al Titolare del trattamento dei suoi dati personali, ai recapiti indicati nell'informativa. La revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso prima della revoca e non interrompe l'erogazione del servizio in essere.

Domande Frequenti [FAQ]

A chi è rivolto l'Attestato HACCP "Personale addetto alla manipolazione di alimenti" rischio elevato?

I Destinatari sono i cuochi (e gli aiuto cuochi), i **pasticceri**, i gelatai, i **pastai**, gli addetti alla **macellazione**, i pescivendoli, ma anche gli **addetti ai catering**, i professionisti delle lavorazioni lattiero-casearie, i **baristi** e i **trasportatori** che, nella movimentazione dei prodotti, possono entrare a contatto con gli alimenti non sono confezionati.

Nello specifico: Addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie, cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pasticci; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri. Inoltre produttori di gelato artigianale, yogurterie; Addetti all'industria conserviera; Addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo; Responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.

A chi è rivolto l'Attestato HACCP "Personale addetto alla manipolazione di alimenti" rischio medio - Categoria B?

I Destinatari sono coloro che non entrano direttamente a contatto con gli alimenti: manipolazione indiretta. Fanno parte di questa categoria i **camerieri**, i **lavapiatti**, i venditori di frutta, verdura o alimenti confezionati non deperibili, il **personale di asili e scuole**, eccetera.

Nello specifico: Il corso è rivolto a: Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.); Camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; Addetti alla produzione delle bevande; Addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; Addetti alla produzione di caramelle e affini; Addetti alla produzione di additivi ed aromi; Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. N. 327/80).

Questo Attestato HACCP "Personale addetto alla manipolazione di alimenti" è riconosciuto in ogni regione d'Italia?

SI. I nostri attestati sono validi in ogni regione, sull'intero territorio nazionale.

In base al **principio di reciprocità normativa un attestato emesso in una regione, DEVE essere riconosciuto anche in un'altra**, a maggior ragione proprio perché i corsi da loro offerti, sono erogati prima di tutto ai sensi delle leggi comunitarie e nazionali vigenti (Reg. CE 852/04, D.LGS 193/2007) oltre che ai sensi della D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009.

L'Attestato HACCP "Personale addetto alla manipolazione di alimenti" rischio elevato - ha una scadenza?

L'Attestato HACCP una volta conseguita ha una validità di 3 anni, poi per mantenere la regolarità è sufficiente fare un corso di aggiornamento HACCP.