Prot. N		
Fattura N. _ _ _ 2 Invio credenziali: □ _ _ _ / _ _ / 202		
ATTESTATO □ Conseguito data esame _ / _ / 202 □ Consegnato		
^^^^^^^^^^ Riservato alla Segreteria PIXE! ^^^^^^^^^		
Spett.le Agenzia Formativa PIXE! di Bianchini Alessandro		
Via Vici, 20 06034 – FOLIGNO PG		
Tel. 0742 20015 – E-Mail: segreteria@pixeformazione.com / Partita IVA IT 02529970549		
Modulo di iscrizione Con la presente il/la sottoscritto/a promo PIXEFORMAZIONE.COM / CORSIPERCONCORSI.COM		
Cognome		
CHIEDE L'ISCRIZIONE AL		
CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (O.S.A.) HACCP		
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 a prov.		
nazione 🗆 ITALIA 🗆		
Codice Fiscale		
residenza a c.a.p. _ _ prov. _		
in Via Tel./Cellulare /		
E-Mail		
Professione NESSUNA OCCUPAZIONE		
Codice Ateco* _ _ _ _ * Indicare obbligatoriamente		
È possibile reperire il Codice Ateco dell'attività di "manipolazione o somministrazione di alimenti" tramite il seguente sito web: codiceateco.it o siti analoghi, o tramite il proprio commercialista/consulente. Tramite il sito inserisci un termine di ricerca: l'attività economica (es. impresa edile), la tua professione (es. idraulico), lavorazioni ed attività specifiche (es. pulizia impianti), visualizzerai il tuo codice Ateco (es. 41.20.00)		
REGOLAMENTO 1) l'iscrizione prevede la completa accettazione del regolamento; di seguito riportato e quello della piattaforma predisposta dall'ente EFI che potrebbe in futuro apportare modifiche e che giuridicamente avrà sempre prevalenza con valore legale. 2) l'iscrizione del corsista è personale e segue il codice fiscale di attivazione la partecipazione al corso non è trasferibile a terze persor 3) per l'iscrizione al corso è necessario effettuare il pagamento anticipato secondo le modalità concordate e fornire tutti i dati e alleg 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 utiliz della FAD in modalità asincrona usufruibile 24 ore su 24, per un massimo di 30 giorni dall'invio delle credenziali di accesso, la data scadenza non è prorogabile in forma gratuita; è possibile acquistare il servizio di proroga per un periodo di giorni aggiuntivi. 5) Il candidato esonera PIXE! da qualsiasi tipo di responsabilità dovuta ad eventuali anomalie o malfunzionamenti temporanei de piattaforma di formazione ufficiale per le certificazioni e rinuncia a qualsiasi richiesta di risarcimento danni. 6) Nel caso in cui il test non venga superato, è necessario attendere alcune ore (da 2 a 24 ore a seconda delle regole della piattaforn utilizzata) prima di poterlo ripetere, al fine di poter rivedere e comprendere al meglio i contenuti dei moduli; 7) Il corsista dovrà comunicare tramite mail a segreteria@pixeformazione.com che il test finale è stato superato. 8) L'attestato sarà inviato esclusivamente in formato digitale in pdf digitale all'indirizzo e-mail indicato nel modulo di adesione, in generatore or contenti dalla mail di comunicazione del superamento esame effettuata dal corsista.		
Iscrizione al corso ed accettazione del regolamento		
Luogo Data / _ _ / 202		
Firma del corsista		
Firma Legale Rappresentante Azienda		
 Sul sito PIXEFORMAZIONE.COM CORSIPERCONCORSI.COM per effettuare il pagamento è stato indicato: PAYPAL / Carta di credito / prepagata effettuato tramite sito bonifico bancario allegare copia dell'avvenuto pagamento bonifico IBAN IT03 W 08456 21700 000000202143 intestato a PIXE FORMAZIONE Indicare nella causale "CORSO OSA HACCP + il proprio nominativo" CONTANTI / POS con pagamento da effettuarsi in sede Il/la sottoscritto/a allega alla presente domanda tramite e-mail in Formato Pdf: 		
ii/ia sottosoritto/a aliega alia presente uomanua trannite e-maii in Formato Fui.		

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

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Valevole in tutte le regioni Italiane	
☐ RISCHIO ELEVATO CAT.A (OSA - HACCP)	
MANIPOLAZIONE DIRETTA – durata 8 ORE (codice corso 391)	Euro ,00
☐ RISCHIO MEDIO CAT.B (OSA - HACCP)	
MANIPOLAZIONE INDIRETTA – durata 6 ORE (codice corso 392)	Euro ,00
☐ CORSO DI AGGIORNAMENTO DI OPERATORI DEL (OSA - RISCHIO ELEVATO E MEDIO – HACCP)	SETTORE ALIMENTARE CATEGORIA A E B
durata 4 ORE (codice corso 393) Tutte le categorie che abbiano frequentato un precedente corso. V	Euro ,00 /alevole in tutte le regioni Italiane
È possibile evitare di indicare il prezzo di acquisto in quanto qi automaticamente dal sistema del portale web ed inviato tramit	
Con l'acquisto online Ti abbiamo inviato una mail di riepilogo dovresti indicare il numero ordine # _ _ indicato r	
durata FAD: adesione dal giorno dell'invio delle c Consenso di Adesione (SI NO alla opzione di per 30 giorni aggiuntivi: Euro 10,00 Tale importo se opzionato sarà fatturato soltanto in ca	prolungamento attivazione contratto:
FATTURA ELETTRONICA DA EMETTERE A: ☐ IMPRESA ☐ CORSISTA S Gli importi indicati si intendono: IVA Esente Art. 10 DPR 633/7	E NON DIPENDENTE
IMPRESA: RAGIONE SOCIALE	
Indirizzo	. CITTÀ PROV
Partita IVA	C.F
CODICE DESTINATARIO PEC	
all'espletamento della presente iniziativa nel completo rispetto del R recanti disposizioni a tutela delle persone in materia di trattamento di funzionali alle attività didattiche ed amministrative: registrazioni, is automatico dei percorsi formativi, curriculum elettronico, verbali di esa strumenti elettronici, cartacei e telematici. PIXE! può comunicare i suc PARITETICO SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO CF procedure amministrative e didattiche. Lei studente (interessato da l'integrazione dei dati, il diritto di opporsi in tutto o in parte al trattamen di Bianchini Alessandro, sede legale in via A. Vici, 20 – FOLIGNO (F	ritolare del trattamento dei dati, per gli adempimenti strettamente necessa legolamento UE 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale in vigore dei dati personali. Le finalità del trattamento dei dati raccolti da PIXE! son scrizioni, accessi alla piattaforma digitale per la didattica, tracciament umi, pagamenti, comunicazioni. Il trattamento dei dati è effettuato medianti dati ad altri soggetti privati o pubblici (ORGANISMO EFEI ORGANISMO 97998730580 – VIA APPIA NUOVA, 612 ROMA) per l'espletamento della trattamento) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione dei dati facendone richiesta scritta al Titolare del trattamento dati: PIXE PG). Ai sensi dell'art.13 del GDPR e della normativa nazionale in vigore liva completa pubblicata su www.pixeformazione.com/privacypolicystudenti
·	amento dei dati personali CORSISTA
II/La sottoscritto/a: Cognome	
☐ Acconsento al trattamento dei miei dati personali per l'invio di messaggi tramite Wha materiale promozionale e informativo tramite E-Mail per le finalità, la dui	☐ Non acconsento itsApp sul proprio cellulare ed invio di newsletter, comunicazioni di cortesia, rata e nei limiti precisati nell'informativa che ho già letto.
di motivazione e senza oneri di forma, con comunicazione scritta	Firma ogni momento può revocare il suo consenso sopra espresso, senza obbliga al Titolare del trattamento dei suoi dati personali, ai recapiti indica el trattamento basata sul consenso prima della revoca e non interromp
Espressione del consenso al trattamento de	i dati personali Legale Rappresentante Azienda
II/La sottoscritto/a: Cognome Dichiaro/a di aver letto l'informativa completa presente su https://www.e ai sensi dell'art.7 del GDPR	Nome
	tsApp sul proprio cellulare ed invio di newsletter, comunicazioni di cortesia,
	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 obblig

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

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE RISCHIO ELEVATO CAT.A (OSA - HACCP ORE 8)

I Destinatari sono coloro che entrano direttamente a contatto con gli alimenti: manipolazione diretta.

Personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari:

Nello specifico: addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari, addetti alla lavorazione di prodotti da forno; addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati da un'alimentazione particolare; addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari, responsabili dell'industria alimentare, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo delle medesime attività.

A chi è rivolto l'Attestato

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE RISCHIO MEDIO CAT.B (OSA - HACCP ORE 6)

I Destinatari sono coloro che non entrano direttamente a contatto con gli alimenti: manipolazione indiretta.

Personale addetto alla somministrazione nelle mense e ristoranti, camerieri, baristi, personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto di alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura, addetti alla produzione di bevande, addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti, addetti alla produzione di aromi e additivi, addetti alla produzione di caramelle e affini.

Gli Attestati e relativi aggiornamenti sono riconosciuti 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.

Quale durata devono avere gli Attestati dei

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE -

RISCHIO ELEVATO CAT.A e RISCHIO MEDIO CAT.B?

Ogni regione è autonoma nel disciplinare la formazione haccp, il numero di ore varia da regione a regione ma la validità dell'attestazione è confermata.

Codice Ateco

Nelle linee guida redatte nel 2011, INAIL ha associato a ciascun codice Ateco una fascia di rischio specifica per ciascuna attività economica. **Una corretta individuazione del rischio aziendale attraverso il codice Ateco è fondamentale** poichè da essa dipendono le misure di sicurezza dei locali e le misure di prevenzione e protezione dei lavoratori, nonchè la loro **specifica formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro**.

È possibile reperire il proprio codice ateco tramite il seguente sito web: codiceateco.it