

++ se viene fornita carta di identità cartacea o Patente di Guida allegare anche **Tessera Sanitaria a colori F/R**

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 SETTORE ALIMENTARE CATEGORIA A E B (OSA - RISCHIO ELEVATO E MEDIO – HACCP)

durata 4 ORE (codice corso 393) Euro | | | | ,00

Tutte le categorie che abbiano frequentato un precedente corso. Valevole in tutte le regioni Italiane

È possibile evitare di indicare il prezzo di acquisto in quanto questo è tracciabile tramite il numero ordine generato automaticamente dal sistema del portale web ed inviato tramite email.

Con l'acquisto online Ti abbiamo inviato una mail di **riepilogo servizi acquistati e conferma ordine** 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

Gli importi indicati si intendono: IVA Esente Art. 10 DPR 633/72 e marca da bollo inclusa 2,00 euro ove prevista.

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.pixeformazione.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.pixeformazione.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.pixeformazione.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

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, nonché 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