

## CORSO PROFESSIONALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Per il conseguimento dell'Idoneità Fisiologica all'Assaggio, ai sensi del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021

Pesaro / Jesi AN, 13-14-15-21 e 22 giugno 2024

### MODULO DI ISCRIZIONE

Scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info) o [www.iiscecchi.edu.it](http://www.iiscecchi.edu.it)

Da compilare in stampatello in ogni voce e inviare via e.mail a: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) entro il **5 giugno 2024**

#### DATI ANAGRAFICI

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

DATA DI NASCITA: \_\_\_\_\_ LUOGO DI NASCITA: \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE: \_\_\_\_\_

#### RESIDENZA

VIA \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_ CELLULARE \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

#### DATI FISCALI PER LA FATTURAZIONE ELETTRONICA

RAGIONE SOCIALE: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: VIA \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

CODICE FISCALE \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_ CODICE SDI \_\_\_\_\_

#### PROFESSIONE: (Barrare la casella interessata)

- Produttore olivicolo  Frantoiano  Dipendente azienda olivicola o frantoio  Dipendente impresa commerciale settore oleario  
 Consulente azienda olivicola o frantoio  Titolare o dipendente impresa della ristorazione  Appassionato  Altro (specificare)

#### QUOTE DI ISCRIZIONE

CORSO DI ORE 35, con rilascio di Attestato di Idoneità Fisiologica. Quota di iscrizione pari a **€.360,00** - IVA compresa - da fatturare;

QUOTA ASSOCIATIVA OLEA 2024, obbligatoria per l'iscrizione al Corso, riservato solo ai soci OLEA, pari a **€. 40,00** - non fatturabile.

**MODALITA' DI PAGAMENTO:** BONIFICO - cod. IBAN = **IT74Y0851968260000000706022** intestato a O.L.E.A., con le seguenti causali:

1) CAUSALE CORSO: Corso OLEA Pesaro 2024 2) CAUSALE SOCI: Quota Socio OLEA 2024.

**DOMANDA DI ISCRIZIONE:** La Domanda, debitamente compilata, dovrà pervenire **entro il 5 giugno**, data ultima di iscrizione al corso,

**N.B.:** La quota del Corso e la quota associativa OLEA (da pagare separatamente), dovranno essere versate a partire dall'attivazione del Corso (che sarà comunicata tempestivamente agli interessati) e/o comunque saldate entro il 13 giugno;

Per le sole quote di iscrizione al Corso (con esclusione delle quote associative a OLEA) saranno emesse regolari fatture.

**ATTIVAZIONE DEL CORSO E RINUNCE:** Il Corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 20 iscrizioni. La eventuale rinuncia da parte degli iscritti, dovrà essere comunicata almeno 3 gg. prima dell'inizio del Corso. La mancata richiesta entro tale data pregiudicherà il rimborso delle quote pagate che non saranno restituite.

**CANCELLAZIONI E MODIFICHE:** OLEA si riserva il diritto di modificare il programma, le date e la sede del Corso, nonché la sostituzione dei docenti con esperti di pari professionalità. Per cause di forza maggiore OLEA potrà inoltre annullare il Corso, dandone comunicazione almeno 5 gg. dal suo inizio.

data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

#### Trattamento dati e privacy.

Con la seguente firma, il sottoscritto fornisce il proprio consenso affinché tali dati personali, come pure quelli che potranno essere richiesti in futuro ad integrazione dei suddetti, vengano trattati e comunicati ai terzi esclusivamente per scopi inerenti l'attività dichiarata. Dichiaro, inoltre, di conoscere i diritti di cui ai sensi del Regolamento UE GDPR n. 679/2016.

data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Allo scopo di favorire la conoscenza dell'olio da olive e a titolo promozionale, solo per il presente corso, O.L.E.A. propone costi di partecipazione particolarmente favorevoli.

#### O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - Via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU. / Sala Panel: Via Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN

Presidente: Renzo Ceccacci 335 385189 - Segretario: Costantino Piermaria 347 0176041 - Tesoriere: Mara Beciani 338 7798125

Direttore: Giorgio Sorcinelli 338 8328092

Info: [www.olea.info](http://www.olea.info) – [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)