

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, 23-24-25-30-31 marzo e 1 aprile 2023

MODULO DI ISCRIZIONE

Scaricabile dal sito www.olea.info o www.iiscecchi.edu.it

Da compilare in stampatello in ogni voce e inviare via e.mail a: segreteria@olea.info entro il **15 marzo 2023**

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 36, con rilascio di Attestato di Idoneità Fisiologica. Quota di iscrizione pari a **€.260,00** - IVA compresa - da fatturare;

QUOTA ASSOCIATIVA OLEA 2023, 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 2023 2) CAUSALE SOCI: Quota Socio OLEA 2023.

DOMANDA DI ISCRIZIONE: La Domanda, debitamente compilata, dovrà pervenire **entro il 15 marzo**, 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 20 marzo;

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 Brodolini, 5 - 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 – segreteria@olea.info