













## Istruzione e Formazione Tecnica Superiore - La Ristorazione sostenibile

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica

CANDIDATO/A
Cognome Nome
C. Fiscale
Nato a il
ResidenzaVia/P.zza Città Cap
Domicilio Via/P.zza
CittadinanzaE-mail
TelAltro Recapito Telefonico
Titolo di studio posseduto o in corso di conseguimento
Presso
11 C330
DATI DEL GENITORE (PER CANDIDATI MINORENNI)
Cognome
C. Fiscale
TelE-mail:
Dichiara/no il proprio interesse alla partecipazione alla proposta formativa IFTS La Ristorazione sostenibile.
Il/I sottoscritto/i si dichiara/no consapevole che il percorso formativo si svolgerà in Apprendistato di primo livello e che pertanto la conferma di iscrizione è
subordinata all'attivazione di un contratto di lavoro in Apprendistato art. 43. a tempo pieno per la durata minima di 6 mesi e massima di un anno.
Firma del candidato/a
Firma del genitore Frima del secondo genitore
Nel caso di firma di un solo genitore:
IN CASO DI FIRMA DI UN SOLO GENITORE Ai sensi dell'art. 155 del codice civile, poiché anche in caso di affido congiunto, le decisioni importanti relative all'istruzione sono assunte di comune accordo, si richiede la firma di entrambi i genitori. Nell'impossibilità di acquisire il consenso scritto di entrambi i genitori il sottoscritto, consapevole delle conseguenze amministrative e penali per chi rilasci dichiarazioni non corrispondenti a verità, ai sensi del DPR 245/2000, dichiara di aver effettuato la scelta/richiesta in osservanza delle disposizioni sulla responsabilità genitoriale di cui agli artt. 316, 337, 337 ter e 337 quater del codice civile, che richiedono il consenso di entrambi i genitori.
Firma di un Genitore o Tutore Legale per autorizzazione e accettazione delle condizioni:
AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI  Ai sensi e agli effetti del regolamento Europeo 2016/679, autorizzo il trattamento dei dati personali da parte dell'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como (C.F.P.) e de collaboratori che svolgono attività ad essa correlate, mediante strumenti manuali ed elettronici. Autorizzo altresì l'Agenzia alla segnalazione dell'allievo a Enti pubblici o Privati (in caso di richiesta) finalizza ta all'inserimento lavorativo e alla comunicazione telefonica, via sms e/o e-mail di informazioni relative all'attività formativa programmata e alle assenze dell'alunno. Dichiaro di aver preso visione dell'Informativa vialla Privavory allegata Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore dott.ssa Antonella Colombo  IJBERATORIA D'IMMAGINE  Ai sensi delle norme vigenti, l'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como durante l'attività formativa o in occasione di manifestazioni, eventi, cene ecc può eseguire fotografie e/o filmati, che – trattate con mezzi informatici o cartacei – possono essere utilizzati per pubblicazioni interne o per realizzare materiale pubblicitario/promozionale. Autoriz-zo l'Agenzia ad utilizzare tali immagini e mi impegno a non richiedere alcun rimborso o indennizzo per la concessione del diritto d'immagine, fermo restando gli scopi sopra evidenziati.   Bi No  Pata
INFORMATIVA PER SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA L'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como (C.F.P.) utilizza un sistema di videosorveglianza degli accessi al C.F.P., e di alcuni locali debitamente segnalati al solo fine di garantire i e il patrimonio aziendale e prevenire atti illeciti. Le immagini sono registrate e conservate solo a cura del personale incaricato nel rispetto delle normative vigenti. Le immagini sono consultabili solo dal personale incaricato o dall'Autorità giudiziaria o di polizia.  No

I dati di natura personale eventualmente presenti nella scheda di interesse, sono trattati secondo i principi del GDPR EU – 2016/679 e normativa vigente collegata. AFOL COMO ne garantisce l'utilizzo per le finalità strettamente collegate alla necessità di raccolta dati per interesse ai corsi e ne garantisce la massima riservatezza. Informativa completa su richiesta alla mail privacyfpcomo.com