



Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri

“Ferruccio Niccolini” - V O L T E R R A

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra (PI) - tel. 0588.88506 fax. 0588.86626
<http://www.itcniccolini.it> E-MAIL: info@itcniccolini.it



Prot. n.

Volterra

CONTRATTO FORMATIVO

TRA

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" Agenzia formativa cod. Pi0589 legalmente rappresentato dal Dirigente Scolastico Ester Balducci

E

__l__ sig._____, iscritt__ al Corso “Corso di formazione obbligatoria per addetti alla produzione e somministrazione alimenti senza glutine” durata 8 ore

Con la sottoscrizione del presente documento, __l__ corsista s’impegna a partecipare al corso di formazione che si terrà nel periodo 24-25 Ottobre 2016 di complessive ore 8

L'intervento specifico si propone di favorire l'acquisizione delle conoscenze e competenze previste dalla Legge nell'ambito igiene sicurezza altro

CORSI OBBLIGATORI PER ALIMENTARISTI

Piano operativo, didattico, verifica, valutazione e certificazione

Il corso prevede n. 8 ore di attività d'aula e di laboratorio con un docente esperto e un tutor. Le attività si svolgeranno con il seguente calendario:

Lunedì 24 Ottobre dalla 15:00 alle 19:00 presso ITCG “F.Niccolini” Via Guarnacci,6 Volterra

- 15:00 – 17:00 Dott.ssa Silvia Caprai – Medico
- 17:00 – 19:00 Dott.ssa Clara Lo Iacono – Dietista.

Martedì 25 Ottobre dalle ore 14:30 alle 18:30 presso il laboratorio di cucina dell'Istituto

- 14:30 – 18:30 Chef Buonocore Luigi

Le attività programmate nel progetto mirano al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

UF I: Nozioni di base sulla malattia celiaca (epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia); Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine; Il prontuario AIC; Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo; Il piano di autocontrollo; CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.

UF II: Svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella UF I.(LABORATORIO DI CUCINA)

Sono Non sono previsti anche momenti di verifica e valutazione.

A conclusione del corso verrà rilasciato l'Attestato di partecipazione in cui sono esplicitati gli argomenti svolti.

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" Agenzia formativa cod. Pi0589, che realizza questa iniziativa, si impegna a fornire un servizio di qualità mettendo in essere tutte le strategie didattiche necessarie al raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Il processo formativo sarà improntato alla massima trasparenza a garanzia del miglior impiego possibile delle risorse economiche messe a disposizione dai corsisti partecipanti.

Il costo a carico di ogni partecipante sarà di € 120.00, comprensivo di tutto (iscrizione, frequenza, esami, attestato finale, materiali d'uso per esercitazioni, assicurazione, attrezzature, e tutto quanto non citato si renderà necessario allo svolgimento del corso). Si richiede di anticipare a mezzo bonifico bancario presso l'IBAN di seguito specificato, il 30% dell'importo complessivo dovuto. Il saldo dovrà essere effettuato in seguito, all'inizio della frequentazione del corso.

Conto corrente postale dell'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" - Volterra:

IBAN: IT95V0637071221000000000004

Causale: Corsi somministrazione alimenti senza glutine 2016

oppure:

Bollettino postale sul C/C n°12232567 intestato a

ITCG Niccolini, Servizio Cassa

Via Guarnacci, 6

56048 Volterra

Causale: Corsi somministrazione alimenti senza glutine 2016

Nel caso in cui il corso non dovesse partire sarà interamente rimborsato l'anticipo del 30% versato al momento dell'iscrizione. In caso di recesso da parte dei partecipanti l'anticipo del 30% verrà rimborsato soltanto nel caso in cui il recesso venga comunicato almeno 15 giorni prima della data di inizio del corso.

Il corso sarà attivato al raggiungimento minimo di 15 partecipanti

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini" Agenzia formativa cod. Pi0589, che realizza questa iniziativa, si impegna a fornire un servizio di qualità mettendo in essere tutte le strategie didattiche necessarie al raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Il processo formativo sarà improntato alla massima trasparenza a garanzia del miglior impiego possibile delle risorse economiche messe a disposizione dai corsisti partecipanti.

A disposizione di ogni corso sarà nominato in qualità di tutor interno il sig. Comandi Gian Luca che sarà a disposizione dei corsisti per informazioni, orientamento e supporto didattico.

Impegni dei corsisti.

I corsista si impegna:

- a rispettare rigorosamente gli orari delle attività;
- a tenere un comportamento rispettoso nei riguardi di tutte le persone e le strutture con le quali verrà a contatto nelle sedi delle attività progettuali;
- a comunicare alla dirigenza con almeno 2 (due) giorni di anticipo la non partecipazione al corso al fine di avere il rimborso del 75% della quota di iscrizione, che sarà versata attraverso bonifico bancario.

A giudizio del tutor, sentito il parere del Dirigente Scolastico, per comportamenti ritenuti lesivi dell'immagine dell'Istituto e della riuscita complessiva dell'iniziativa, si potrà disporre l'esclusione del corsista dal progetto (fatti salvi i diritti di difesa dell'interessato).

Volterra, _____

I corsista

Il Direttore dell' Agenzia Formativa

Prof.ssa Ester Balducci