

Partner:



## SCHEDA D'ISCRIZIONE CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER GELATIERI E PASTICCIERI

(DA RESTITUIRE ENTRO 4 giorni dall'inizio del corso indicato con ricevuta di versamento al n. di fax: 0444/ 758.658 o per e-mail a: [info@ateneodelgusto.com](mailto:info@ateneodelgusto.com))

### Partecipante al corso:

Il/La Sottoscritto/a \_\_\_\_\_ Cod. Fiscale \_\_\_\_\_

Nato/a \_\_\_\_\_ il giorno \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Desidero opzionare il modulo:

<input type="checkbox"/> <b>CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE CON ATTESTATI INCLUSI</b> <b>40 ORE + PAUSA PRANZO INCLUSA</b> <b>840,00 EURO +iva (mod. D + E + F)</b>		
<input type="checkbox"/> <b>modulo D</b> <b>NOVITA 2016</b>	<input type="checkbox"/> <b>modulo E</b> <b>NOVITA 2017</b>	<input type="checkbox"/> <b>modulo F</b>
<b>I SEMIFREDDI – BASI E BILANCIATURA -</b> <b>16 ORE</b> <b>380,00 EURO +iva</b>	<b>LE DECORAZIONI A BASE DI GLASSE, ZUCCHERO, ISOMALTO</b> <b>8 ORE</b> <b>240,00 EURO +iva</b>	<b>IL GELATO PER IL DIABETICO</b> <b>(solo su prenotazione)</b> <b>16 ORE</b> <b>380,00 EURO</b>

Per qualsiasi informazione aggiuntiva o qualcosa fosse poco chiaro puoi contattare il nostro ufficio allo +39-0444-758659.

Oppure puoi scrivere una mail per qualsiasi esigenza personale di formazione mirata.

Partner:



## CALENDARIO DEI CORSI:

Desidero partecipare al corso di:

CALENDARIO CORSI AGGIORNAMENTO PER TUTTI:
<input type="checkbox"/> <b>NOVEMBRE 2016 da venerdì 25 a domenica 27:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 (escluso mod. F)
<input type="checkbox"/> <b>GENNAIO 2017 da lunedì 16 a mercoledì 18:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 (escluso mod. E ed F)
<b>SIGEP 2017 – FIERA INTERNAZIONALE DEL GELATO RIMINI – DAL 21 AL 25 GENNAIO</b> <input type="checkbox"/> RICHIEDO INFORMAZIONI SULL'EVENTO
<input type="checkbox"/> <b>FEBBRAIO 2017 da lunedì 20 a mercoledì 22:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 (escluso mod. F)
<input type="checkbox"/> <b>MARZO 2017 da lunedì 13 a venerdì 17:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>CORSO COMPLETO CON MODULO F</b>
<input type="checkbox"/> <b>APRILE 2017 da lunedì 03 a venerdì 07:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>CORSO COMPLETO CON MODULO F</b>

## Dati di partecipazione opzionali

### Modalità di partecipazione:

- In sede (senza pernottamento)
- Fuori sede (con pernottamento presso struttura convenzionata al costo di 35,00 € a notte)

### Taglia personale:

- M
- L
- XL
- XXL

### Attestato in lingua: (Ogni attestato aggiuntivo rispetto al primo +10,00 euro) IVA INCLUSA

- ITALIANO
- INGLESE
- FRANCESE
- TEDESCO
- SPAGNOLO
- PORTOGHESE

### Dati facoltativi:

- Ho già un locale
- Prevedo di aprire una gelateria

\_\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Firma

Autorizza al trattamento dei dati personali ai sensi della D.lgs. 196/2003 a tutela della privacy

### MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Per informazioni ed iscrizioni: segreteria di ATENEO DEL GUSTO tel. 331/7276697 – fax 0444/ 758.658  
e-mail: [info@ateneodelgusto.com](mailto:info@ateneodelgusto.com)

Partner:



- L'iscrizione è valida se accompagnata dalla presente scheda e dalla ricevuta di versamento della quota di acconto (a titolo di deposito cauzionale). Il restante saldo dovrà essere depositato al momento della comunicazione del calendario ufficiale delle lezioni, e comunque non oltre il primo giorno di corso, direttamente presso i nostri uffici o sul c/c intestato a:

**ATENE0 DEL GUSTO snc – BANCA SAN GIORGIO - CREDITO COOPERATIVO DI FARA VIC.**

IBAN: IT54 V088 0760 7100 1300 8026 792

CODICE BIC: CCRTIT2TC11

(causale del versamento: CORSO GELATO)

A saldo avvenuto verrà emessa regolare fattura a termini di legge

- Se per cause inattese si dovesse verificare la necessità di variare la data di una giornata di corso prevista in calendario si prega di avvisare Ateneo del Gusto con almeno venti giorni di anticipo.
- Le date dei corsi potrebbero subire alcune variazioni per motivi interni.
- Ai fini dell'ammissione al corso è obbligatorio aver adempiuto al diritto-dovere all'istruzione;
- I sussidi didattici, la divisa, il testo e le dispense verranno consegnati all'inizio e/o durante lo svolgimento del corso.
- E' richiesto durante il corso di portare con se una CALCOLATRICE personale per le lezioni di bilanciatura.
- L'iscrizione è vincolante se non disdetta almeno quindici giorni lavorativi prima dell'inizio del corso. In caso di mancata partecipazione senza disdetta o con disdetta tardiva rispetto al termine indicato, sarà fatturato un importo pari ai due terzi della quota di partecipazione.
- Nel caso si fosse impossibilitati a presentare i documenti richiesti contestualmente alla scheda di iscrizione, contattare la sede nazionale Ateneo del Gusto.

DOCUMENTI RICHIESTI PER TUTTI:

COPIA FRONTE RETRO DI UN DOCUMENTO VALIDO DI IDENTITÀ.

- La quota di partecipazione è di € 940,00 a persona per l'iscrizione al corso base.

Esempio per corso base:

240,00 € quota iscrizione

759,00 € saldo da versare all'inizio del corso.

COSTO TOTALE CORSO BASE: 999,00 € Contributo iva 22% inclusa.

#### SCONTI CONCORDATI DA ATENE0 DEL GUSTO:

- Per pagamento in un'unica soluzione presso nostra sede o attraverso bonifico **sconto di 80,00 euro** iva 22% inclusa.
- Pernottamento per tutta la durata del corso **da domenica a sabato A SOLI 261,00 euro** presso nostra struttura convenzionata in camera singola comprese le tasse di soggiorno eventuali. (MODULO A , B, C)
- Servizio pick-up service all'arrivo presso stazione FS VICENZA: **GRATUITO**
- Servizio bring back service dalla sede Ateneo del Gusto a stazione FS VICENZA: **GRATUITO**
- TUTTI I CORSI GELATIERE – ATENE0 DEL GUSTO - PREVEDONO IL PRANZO INCLUSO NELLA QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

#### SERVIZI AGGIUNTIVI AGLI ISCRITTI COMPRESI NEL PREZZO:

- Assistenza telefonica post-corso 24 ore su 24 sul numero dedicato.
- Servizio consulenza gratuita tramite e-mail a 360°.
- Newsletter relativo alle novità proposte da Ateneo del Gusto: ricette, nuovi prodotti, ecc.
- Orientamento post corso.