

Partner:



glam.lab



## SCHEDA D'ISCRIZIONE CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI GELATO ARTIGIANALE

(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 FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GELATIERE</b> <b>56 ORE FULL IMMERSION</b> <b>819,00 EURO +iva (mod. A + B + C)</b>		
<input type="checkbox"/> <b>modulo A</b>	<input type="checkbox"/> <b>modulo B</b>	<input type="checkbox"/> <b>modulo C</b>
<b>CONOSCIAMO GLI INGREDIENTI E FACCIAMO IL GELATO ARTIGIANALE</b> <b>16 ORE</b> <input type="checkbox"/> <b>180,00 EURO +iva</b>	<b>BILANCIARE I GELATI ALLE CREME</b> - <b>24 ORE</b> <input type="checkbox"/> <b>490,00 EURO +iva</b>	<b>BILANCIARE IL GELATO ALLA FRUTTA, SORBETTI E CREMOLATE, GRANATINE</b> <b>16 ORE</b> <input type="checkbox"/> <b>380,00 EURO +iva</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 apprendimento mirato.

Partner:



## CALENDARIO DEI CORSI:

Desidero partecipare al corso di:

CALENDARIO CORSO PROFESSIONALE PER GELATIERE:	
<input type="checkbox"/>	<b>OTTOBRE 2016 da martedì 18 a sabato 23:</b> DALLE 14:00 ALLE 20:00 MAR-MER-GIO-VEN-SAB
<input type="checkbox"/>	<b>NOVEMBRE 2016 dal sabato 12:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>CORSO WEEK-END CON PAUSA PRANZO INCLUSA</b>
<input type="checkbox"/>	<b>RICHIEDO BIGLIETTO D'INGRESSO GRATUITO MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO LONGARONE 2016 – DAL 27 AL 30 NOVEMBRE</b>
<input type="checkbox"/>	<b>DICEMBRE 2016 da lunedì 05 a domenica 11:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>PAUSA PRANZO INCLUSA TUTTI I GIORNI</b>
<input type="checkbox"/>	<b>FEBBRAIO 2017 da sabato 11:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>CORSO WEEK-END CON PAUSA PRANZO INCLUSA</b>
<input type="checkbox"/>	<b>MARZO 2017 da lunedì 27 a domenica 02:</b> DALLE 9:00 ALLE 18:00 <b>CON PAUSA PRANZO INCLUSA</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

Partner:



## MODALITÀ D'ISCRIZIONE

- 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: CCRIT2TC11

(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.