

## CORSO PER FRANTOIANO E TECNICO DI FRANTOIO – EDIZIONE 2023

Il sottoscritto (Cognome e Nome) \_\_\_\_\_ chiede di partecipare all'edizione 2023 del Corso per Frantoiano online di Master of Olive Oil Academy by Fratelli Mazzini S.A.S.

Dichiaro di partecipare al corso come: **TITOLARE DI AZIENDA**  **SINGOLO PRIVATO**

Chiedo che venga emessa regolare fattura intestata come segue:

Nome Azienda/ Privato \_\_\_\_\_

Indirizzo\_Via/Piazza \_\_\_\_\_

Codice Postale \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Nazione \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Codice SDI \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

Pagamento iscrizione mezzo bonifico bancario o online mediante format dal sito web:

a) Early-Booking Euro 849,00  prezzo valido fino al 20 Gennaio 2023.

b) Regular Booking Euro 949,00  prezzo valido dal 21 Gennaio 2023 al 13 Febbraio 2022.

Bonifico da effettuarsi a favore di Fratelli Mazzini sas – CC Banca Bper – Agenzia Imperia Porto Maurizio – IBAN IT 15 P 05387 10500 000 042 154 164

Dichiara che: "Libera Masters of Olive Oil Academy e Fratelli Mazzini s.a.s., i Collaboratori, i Partner, gli Sponsor (collettivamente la "Organizzazione del Corso per Frantoiani 2023"), da qualsiasi responsabilità in relazione a danni a persone o proprietà che possano essere sostenuti e / o provocati durante l'evento chiamato Corso per Frantoiani e Tecnici di Frantoio Online – Febbraio 2023, in connessione con la distruzione, la perdita o il furto di effetti personali e in relazione al rischio di incidenti durante l'evento. Inoltre, dichiaro che sono consapevole che durante il corso dell'evento possono essere effettuate, fotografie, registrazioni audio e video. Come membro del corpo docente, del pubblico discente sono consapevole che potrei ricadere in riprese video, in scatti occasionali e no. Fin da ora acconsento e autorizzo l'uso di tale materiale di cui posso essere protagonista come parte del corpo docente e / o del pubblico. Il trasferimento dei diritti è gratuito e non ha limiti né territoriali né di durata".

Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

Privacy: "autorizzo il trattamento dei miei dati personali da me forniti ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)."

Secondo il decreto n. 196/2003 è possibile accedere alle informazioni in nostro possesso ed esercitare i diritti di cui all'art. 7 della legge (aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione, trasformazione o blocco dei dati trattati illecitamente, opposizione al trattamento dei dati, ecc.) Inviando una richiesta scritta al proprietario all'indirizzo [mastersofoliveoil@gmail.com](mailto:mastersofoliveoil@gmail.com) "MASTERS OF OLIVE OIL ACADEMY e/o FRATELLI MAZZINI SAS che conservano comunicano e possono comunicare queste informazioni a terzi.

Data: \_\_\_\_\_ Luogo: \_\_\_\_\_ Firma per accettazione: \_\_\_\_\_

NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il syllabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.

Organizzazione del Corso di Masters of Olive Oil Academy by F.lli Mazzini sas con la collaborazione di Luca Mencaglia e Associazione KNOIL (Presidente Alissa Mattei). MOOO e MOOO ACADEMY è un marchio di Fratelli Mazzini sas – Via Martiri della Libertà, 116/118 – 18100 IMPERIA – Iscrizione REA IM – 110093 – P.Iva e CF 01242950085 – Contatti (da lunedì a venerdì dalle ore: 9 – 19) – Telefono - 0183 653077 – Mobile + 39 335 37 18 94 - Mail [mastersofoliveoil@gmail.com](mailto:mastersofoliveoil@gmail.com) - Pec [arteoleariafm@pec.it](mailto:arteoleariafm@pec.it)