



A Natale regala un corso!

UFFICIO FORMAZIONE
Confcommercio Lecco
Tel. 0341.356911
formazione@ascom.lecco.it
www.confcommerciolecco.it



CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro



CAT Unione
Lecco
Società di Confcommercio Lecco



PICCOLI CHEF IN CUCINA... dai 4 ai 10 anni: PASTICCERI PASTICCIONI

Quattro corsi dove i vostri piccoli chef potranno scoprire il piacere di lavorare e gustare ingredienti sani e di stagione, preparando tanti splendidi piatti. Per entrare in maggior confidenza con il cibo attraverso i 5 sensi in modo semplice, pratico e ludico e per acquisire le nozioni e i comportamenti indispensabili per la sicurezza in cucina.

Giovedì 18-25 gennaio 01-08 febbraio 2024

Durata: 6 ore

Orario: 16.30-18.00

Costo: € 65,57 + iva (€ 80,00)



HOME SWEET HOME - Speciale cucina

Stop al disordine!

Un appuntamento ricco di consigli e buone pratiche per organizzare al meglio la tua cucina. La nostra professional organizer ti fornirà interessanti strategie per sfruttare al meglio ogni angolo della cucina, perché lo spazio sembra non bastare mai.

Durante il corso imparerai come organizzare al meglio pensili e cassetti ma anche il frigo e la dispensa così avrai sempre tutto comodamente a portata di mano.

La tua cucina diventerà il posto ideale per trascorrere tempo di qualità insieme a tutta la famiglia!

Programma:

- Le regole fondamentali per una cucina funzionale
- Come moltiplicare lo spazio nei cassetti e nei pensili
- I segreti per una dispensa sempre organizzata e funzionale
- I consigli per organizzare il frigorifero ed evitare gli sprechi
- Come fare una spesa smart e risparmiare tempo e denaro
- Come cucinare ottime pietanze in poco tempo

Martedì 13 febbraio 2024

Durata: 3 ore

Orario: 18.00-21.00

Costo: € 49,18 + iva (€ 60,00)



PIZZE E FOCACCE

Un corso amatoriale per gli appassionati, due lezioni guidate da un professionista dei lievitati che vi farà conoscere i procedimenti, gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare buonissime ricette.

- I tipi di impasto
- La lievitazione
- I diversi tipi di cotture
- Pizze, focacce e grissini
- Degustazione

Mercoledì e Giovedì 21-22 febbraio 2024

Durata: 8 ore

Orario: 17.30-21.30

Costo: € 147,55 + iva (€ 180,00)



BARMAN - Primo livello

Un percorso intenso e appassionante destinato agli operatori del settore che intendono migliorare la loro professionalità, ai nuovi imprenditori che hanno in programma l'apertura di un'attività o semplicemente a tutti gli amanti dei cocktails. Ogni lezione prevede esercitazioni pratiche con l'ausilio di work-station professionali.

Programma:

- La figura del bartender
- Le attrezzature necessarie
- Il giusto bicchiere dei cocktail's
- Il bilanciamento dei drink
- Le tecniche di preparazione
- Il ghiaccio, ingrediente fondamentale
- Il mondo dei distillati e la loro storia
- I drink più bevuti al mondo, tasting e pratica
- Personalizzare i drink
- Il drink cost

Lunedì - Martedì 26-27 febbraio 04-05-11-12-18-19-25-26 marzo 2024

Durata: 35 ore

Orario: 18.00-21.30

Costo: € 393,44 + iva (€ 480,00)



INGLESE TURISTICO & COMMERCIALE - livello intermedio

Il corso è rivolto a chi conosce l'inglese a livello base e o abbia frequentato un percorso base.

Il programma mira a potenziare le strutture grammaticali, lessicali e comunicative da utilizzare in ambito turistico e commerciale.

Saranno sviluppate competenze spendibili durante qualsiasi scambio linguistico con turisti stranieri e persone che si muovono sul nostro territorio per lavoro oppure per viaggiare all'estero.

Programma

COMUNICAZIONE:

Potenziamento delle funzioni linguistiche viste nel livello base attraverso attività di role-playing:

- Interacting with tourists in a hotel
- Interacting with tourists in a restaurant
- Interacting with tourists in a shop
- Replying to emails
- Answering the phone

LESSICO:

- Jobs
- Daily routine
- Weather
- Dates and time
- Leisure activities

GRAMMATICA:

- Present continuous VS Present simple
- Prepositions of time and place
- Past simple regular & irregular verbs
- Word order in questions
- Quantifiers: how much / how many before countable & uncountable nouns

Lunedì 4-11-18-25 marzo 08-15 aprile 2024

Durata: 18 ore

Orario: 09.00-12.00

Costo: € 213,12 + iva (€ 260,00)



PICCOLI CHEF IN CUCINA... dai 4 ai 10 anni: STASERA CUCINO IO

Quattro corsi dove i vostri piccoli chef potranno scoprire il piacere di lavorare e gustare ingredienti sani e di stagione, preparando tanti splendidi piatti.

Per entrare in maggior confidenza con il cibo attraverso i 5 sensi in modo semplice, pratico e ludico e per acquisire le nozioni e i comportamenti indispensabili per la sicurezza in cucina.

Giovedì 28 marzo 04-11-18 aprile 2024

Durata: 6 ore

Orario: 16.30-18.00

Costo: € 65,57 + iva (€ 80,00)



VALORIZZA LE TUE FORME

Disegna il tuo corpo è il corso dedicato alle forme corporee e alle tecniche di body-shaping.

In questa esperienza imparerai a utilizzare i capi di abbigliamento per valorizzare le caratteristiche del corpo e a esprimere il tuo stile personale.

Il corso è adatto a commessi, addetti alla vendita di abbigliamento, ai privati e a tutte quelle persone desiderose di imparare a valorizzare la propria immagine attraverso la conoscenza e l'utilizzo di tecniche e di semplici strategie a servizio dello stile.

Programma:

- LA FIGURA VERTICALE: le proporzioni corporee
- LA FIGURA ORIZZONTALE E LE TIPOLOGIE CORPOREE: triangolo, triangolo invertito, rettangolo, clessidra, diamante
- CARATTERISTICHE FISICHE SPECIFICANTI
- LINEE ESTERNE E LINEE INTERNE, LINEE VERTICALI E ORIZZONTALI: analisi delle caratteristiche dei capi di abbigliamento
- TECNICHE DI BODY SHAPING E CAMOUFLAGE: come usare i capi di abbigliamento per creare illusioni ottiche di allungamento, per valorizzare le peculiarità della figura fisica e per creare focus.
- TECNICHE DI STYLING: materiali, tessuti, forme. fantasie, colori e tecniche di abbinamento per creare outfit

Lunedì 8-22 aprile 2024

Durata: 8 ore

Orario: 09.00-13.00

Costo: € 131,15 + iva (€ 160,00)



IL VERO SAPORE DEL MARE

Una serata in compagnia dello chef Claudio Prandi che realizzerà per voi un menù a base di pesce di mare.

Programma:

- Scelta, pulizia e principali tagli del pesce
- Tecniche di cottura e abbinamenti con le verdure
- Esecuzione delle ricette, presentazione e degustazione

Martedì 23 aprile 2024

Durata: 3,5 ore

Orario: 17.30-21.00

Costo: € 81,97 + iva (€ 100,00)



MINDFULNESS

La mindfulness è una pratica di meditazione e consapevolezza che consiste nel portare attenzione all'esperienza del "qui e ora"; migliora la concentrazione, la memoria, la capacità di gestire lo stress e di regolare pensieri ed emozioni, sviluppando maggior flessibilità psicologica e liberando intuizione e creatività. La mindfulness favorisce un atteggiamento di profonda accoglienza, empatia e amorevolezza verso sé stessi e gli altri.

Questo percorso mira a fornire un supporto concreto allo stress connesso al multitasking a cui siamo sottoposti ogni giorno.

Programma - Impareremo a:

- Sviluppare piena consapevolezza del corpo, delle emozioni e dei pensieri
- Coltivare uno stato profondo di attenzione cosciente
- Uscire dalla pesantezza e dalle rigidità della mente critica
- Coltivare la flessibilità
- Entrare in contatto con la profonda natura del nostro Sé, liberando capacità intuitive e creative
- Vivere pienamente nel presente senza farci portare "a spasso" dalla mente tra i rimpianti e i rimugini sul passato e le ansie per il futuro

Giovedì 9-16-23-30 maggio 06 giugno 2024

Durata: 10 ore

Orario: 18.00-20.00

Costo: € 163,94 + iva (€ 200,00)



DOLCI CHE PASSIONE

Un divertente corso per gli amanti dei dolci! Il nostro pasticciere professionista vi guiderà nel dolce mondo della pasticceria... partendo dalle basi arriverete a creare piccoli dessert e torte da favola.

Programma:

- Paste friabili, pan di spagna, bignè, sfoglie
- Creme basi e farciture alternative
- Torte da forno e morbide alle creme
- Introduzione al dolce innovativo, bavaresi e mousse
- Cenni di decorazione
- Degustazione

Giovedì 16-23-30 maggio 2024

Durata: 12 ore

Orario: 17.30-21.30

Costo: € 200,82 + iva (€245,00)



L'ARMADIO DEI TUOI SOGNI

Non sarebbe un sogno avere un armadio organizzato e funzionale? L'armadio è lo spazio della casa che genera il flusso che assorbe più tempo e energia. La nostra professional organizer ti guiderà a trovare soluzioni pratiche e funzionali per trasformare l'armadio nel tuo miglior alleato di ogni giorno. Durante il corso imparerai come ottimizzare e sfruttare al meglio gli spazi nell'armadio e nei cassetti, per ritrovare la piacevole sensazione di avere il capo adeguato ad ogni occasione sempre a portata di mano e riscoprirai alcuni tesori nascosti nel tuo guardaroba!

Programma:

- Cosa vuol dire fare decluttering e perché non ne potrai più fare a meno
- Cosa deve e non deve stare nell'armadio
- Come sfruttare al meglio l'interno dell'armadio
- Come scegliere gli accessori più adatti per organizzare ogni cosa
- Buone abitudini e piccole accortezze per mantenere l'ordine nel tempo
- Pieghiamo insieme

Mercoledì 23 ottobre 2024

Durata: 3 ore

Orario: 18.00-21.00

Costo: € 49,18 + iva (€ 60,00)

CAT Unione Lecco

CONTRATTO DI ACQUISTO DEL BUONO REGALO da inviare via mail a formazione@ascom.lecco.it

Io sottoscritto (Cognome e nome/Ragione sociale).....
Residente in via Comune cap Prov.
C.F. P.I.
Tel.: Cell.:
mail:

Acquisto un BUONO REGALO dal Catalogo 2024 per il corso:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> PICCOLI CHEF IN CUCINA - Pasticceri pasticioni | per un valore di € 65,57+Iva (€ 80,00) |
| <input type="checkbox"/> HOME SWEET HOME - Speciale cucina | per un valore di € 49,18+Iva (€ 60,00) |
| <input type="checkbox"/> PIZZE E FOCACCE | per un valore di euro € 147,55+Iva (€ 180,00) |
| <input type="checkbox"/> BARMAN - Primo livello | per un valore di € 393,44+Iva (€ 480,00) |
| <input type="checkbox"/> INGLESE TURISTICO & COMMERCIALE - livello intermedio | per un valore di € 213,12+Iva (€ 260,00) |
| <input type="checkbox"/> PICCOLI CHEF IN CUCINA - Stasera cucino io | per un valore di € 65,57+Iva (€ 80,00) |
| <input type="checkbox"/> VALORIZZA LE TUE FORME | per un valore di € 131,15+Iva (€ 160,00) |
| <input type="checkbox"/> IL VERO SAPORE DEL MARE | per un valore di € 81,97+Iva (€ 100,00) |
| <input type="checkbox"/> MINDFULNESS | per un valore di € 163,94+Iva (€ 200,00) |
| <input type="checkbox"/> DOLCI CHE PASSIONE | per un valore di € 200,82+Iva (€245,00) |
| <input type="checkbox"/> L'ARMADIO DEI TUOI SOGNI | per un valore di € 49,18+Iva (€ 60,00) |

Da CAT Unione Lecco srl, società di formazione partecipata da Confcommercio Lecco, con sede in P.zza Garibaldi, 4 a Lecco C.F. e P.I. 02668580133.

COGNOME E NOME DEL BENEFICIARIO:
Tel.: Cell.:
mail:

Al ricevimento del presente documento vi invieremo:

- il coupon da stampare e regalare
- la scheda d'iscrizione da rinviare compilata per garantire la prenotazione del posto

Scadenza buono regalo: **31/12/2024**

CAT Unione Lecco

Condizioni che regolano il contratto:

- 1.1 E' necessario esibire il coupon regalo con un documento di riconoscimento il giorno di inizio del corso;
 - 1.2 L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento del numero minimo di iscritti;
 - 1.3 La conferma (o la disdetta della prenotazione in caso di annullamento del corso) sarà comunicata al beneficiario del corso telefonicamente o mezzo mail entro 6 giorni dalla data di avvio.
 - 1.4 Il pagamento andrà effettuato alla conferma del corso da parte della scrivente. Nel caso di rinuncia del beneficiario, l'acquirente si impegna a versare una penale di importo pari al 100% del valore del corso.
2. Nel caso il corso non venga realizzato per mancato numero di iscritti previsti sarà possibile conservare il coupon e utilizzarlo nei seguenti casi:
- a) Per un corso dello stesso valore del buono;
 - b) Per un corso di valore inferiore con la possibilità di versare solo la somma corrispondente al nuovo corso;
 - c) Per un corso di valore superiore con la possibilità di integrare la differenza di prezzo.
3. Eventuali variazioni di calendario ed orario saranno comunicate direttamente al beneficiario del buono.
4. In caso il beneficiario del buono non possa partecipare nelle date previste, potrà cedere il coupon a terzi comunicando il nominativo entro la data di avvio del corso.

Cat Unione Lecco srl
Il legale rappresentante



Per accettazione
(l'acquirente)

Data:

Firma

INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

CAT UNIONE LECCO SRL P.ZA GARIBALDI 4 – 23900 Lecco P.IVA 02668580133 (in seguito, “TITOLARE”), in qualità di titolare del trattamento, La informa ai sensi dell’art. 13 Regolamento UE 2016/679 (in seguito, “GDPR”) che i Suoi dati saranno trattati con le modalità e per le finalità indicate nella presente informativa.

1. Oggetto del Trattamento

Il Titolare tratta i dati personali, identificativi (ad esempio, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, telefono, e-mail, riferimenti bancari e di pagamento) in seguito, “DATI PERSONALI” o anche “DATI”, da Lei comunicati in occasione della conclusione di contratti per i servizi o prestazioni in genere del Titolare.

2. Finalità del trattamento

I Suoi dati personali sono trattati:

- A) senza il Suo consenso espresso in funzione di quanto previsto dall’art. 6 comma 1 lettera b, poiché il trattamento è necessario all’esecuzione di un contratto di cui l’interessato è parte o all’esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso, per le seguenti Finalità:
 - a. concludere i contratti per i servizi del Titolare
 - b. adempiere agli obblighi precontrattuali, contrattuali e fiscali derivanti da rapporti con Lei in essere
- B) senza il Suo consenso espresso in funzione di quanto previsto dall’art. 6 comma 1 lettera c, poiché il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento, per le seguenti Finalità:
 - a. adempiere agli obblighi previsti dalla legge, da un regolamento, dalla normativa comunitaria o da un ordine dell’Autorità (come ad esempio in materia di antiriciclaggio)
 - b. esercitare i diritti del Titolare (come ad esempio il diritto di difesa in giudizio)
- C) senza il Suo consenso espresso in funzione di quanto previsto dall’art. 6 comma 1 lettera f, poiché il trattamento è necessario per il perseguimento del legittimo interesse del titolare del trattamento o di terzi, a condizione che non prevalgano gli interessi o i diritti e le libertà fondamentali dell’interessato che richiedono la protezione dei dati personali, in particolare se l’interessato è un minore, per le seguenti Finalità:
 - a. comunicazioni riguardanti corsi che il Titolare organizza e che hanno attinenza con quelli da lei frequentati o che potrebbero essere in qualche modo di suo interesse
 - b. comunicazioni riguardanti il corso da lei frequentato, come a titolo d’esempio eventuali scadenze, rinnovi, modifiche delle condizioni di legge, informazioni pertinenti che potrebbero essere di Suo interesse
 - c. comunicazioni relative a prodotti e servizi pertinenti con quelli già a Lei erogati
- D) con il Suo consenso espresso in funzione di quanto previsto dall’art. 6 comma 1 lettera a, per la seguente finalità:
 - a. invio di newsletter per scopi promozionali, commerciali, informativi, di ricerca (Marketing);
 - b. analizzare Suoi comportamenti, abitudini e propensioni al consumo, al fine di migliorare i prodotti e i servizi offerti, nonché per soddisfare le Sue specifiche esigenze (Profilazione);
 - c. comunicare i Suoi dati ad aziende e/o società diversi dal Titolare e dalle aziende partecipate dal Titolare, che potranno trattare tali dati esclusivamente per inviare comunicazioni commerciali e/o promozionali sui loro prodotti e servizi, nonché per effettuare ricerche di mercato (Marketing terze parti);

3. Modalità di trattamento

Il trattamento dei Suoi dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all’art. 4 comma 2 e precisamente: raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, modificazione, selezione, estrazione, raffronto, utilizzo, interconnessione, blocco, comunicazione, cancellazione e distruzione dei dati. I Suoi dati personali sono sottoposti a trattamento sia cartaceo che elettronico e/o automatizzato.

Il Titolare tratterà i dati personali per il tempo necessario per adempiere alle finalità di cui ai punti 2.A e 2.B per non oltre 10 anni dal termine del trattamento salvo diverse disposizioni di legge, per le finalità di cui al punto 2.C fino a Sua opposizione esercitabile nelle modalità previste dal punto 9, per le finalità di cui al punto 2.D fino a revoca del consenso.

4. Accesso ai dati

I Suoi dati potranno essere resi accessibili per le finalità di cui al punto 2 della presente informativa:

- a dipendenti e collaboratori del Titolare o delle società ad esso collegate (a titolo di esempio Confcommercio Lecco) in Italia, nella loro qualità di incaricati e/o responsabili del trattamento e/o amministratori di sistema;
- a società terze o altri soggetti (a titolo indicativo strutture tecniche per la gestione delle pubblicazioni, testate d’informazione in genere, etc.) che svolgono attività in outsourcing per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili esterni o Titolari autonomi del trattamento.

5. Comunicazione dei dati

Il Titolare potrà comunicare i Suoi dati per le finalità di cui all’art. 2.A e 2.B della presente informativa a Organismi di vigilanza, Autorità giudiziarie, nonché a quei soggetti ai quali la comunicazione sia obbligatoria per legge per l’espletamento delle finalità dette, nonché alle altre società partecipate dal Titolare.

Detti soggetti tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento.

6. Trasferimento dati

I dati personali sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che il Titolare, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare i server anche extra-UE. In tal caso, il Titolare assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati extra-UE avverrà in conformità alle disposizioni di legge applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

7. Natura del conferimento dei dati e conseguenze del rifiuto di rispondere

Il conferimento dei dati per le finalità di cui all'art. 2.A e 2.B della presente informativa è obbligatorio. In sua assenza, non potremo procedere con l'erogazione del servizio richiesto. Il conferimento dei dati per le finalità di cui all'art. 2.C della presente informativa è obbligatorio ma opponibile esercitando un Suo diritto così come previsto dall'articolo 21 del Regolamento. Il conferimento dei dati per le finalità di cui all'art. 2.D della presente informativa è facoltativo.

8. Diritti dell'interessato

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art.15 e precisamente i diritti di:

- i. ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che La riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;
- ii. ottenere l'indicazione: a) dell'origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento; c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 3, comma 1; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
- iii. ottenere: a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- iv. opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; b) al trattamento di dati personali che La riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, mediante l'uso di sistemi automatizzati di chiamata senza l'intervento di un operatore mediante e-mail e/o mediante modalità di marketing tradizionali mediante telefono e/o posta cartacea. Si fa presente che il diritto di opposizione dell'interessato, esposto al precedente punto b), per finalità di marketing diretto mediante modalità automatizzate si estende a quelle tradizionali e che comunque resta salva la possibilità per l'interessato di esercitare il diritto di opposizione anche solo in parte. Pertanto, l'interessato può decidere di ricevere solo comunicazioni mediante modalità tradizionali ovvero solo comunicazioni automatizzate oppure nessuna delle due tipologie di comunicazione.

Ove applicabili, ha altresì i seguenti diritti:

- i. Diritto di rettifica (art. 16)
- ii. Diritto alla cancellazione («diritto all'oblio») (art. 17)
- iii. Diritto di limitazione di trattamento (art. 18)
- iv. Obbligo di notifica in caso di rettifica o cancellazione dei dati personali o limitazione del trattamento (art. 19)
- v. Diritto alla portabilità dei dati (art. 20)
- vi. Diritto di opposizione (art. 21)
- vii. Diritto di reclamo all'Autorità Garante.

9. Modalità di esercizio dei diritti

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti inviando:

- una raccomandata a.r a CAT UNIONE LECCO SRL P.ZA GARIBALDI 4 – 23900 Lecco
- una e-mail al Titolare all'indirizzo info@ascom.lecco.it
- accedendo al sito del Garante Privacy <http://www.garanteprivacy.it>

10. Titolare, responsabile e incaricati

Il Titolare del trattamento è il Presidente pro tempore di CAT UNIONE LECCO

L'elenco aggiornato dei responsabili al trattamento è custodito presso la sede legale del Titolare del trattamento.

CONSENSO ESPlicito

Io sottoscritto _____ dichiaro di aver ricevuto completa informativa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento 679/2016, di averla compresa, ed in merito alle finalità che richiedono il mio esplicito consenso:

finalità **marketing** (articolo 2.Da dell'informativa):

PRESTARE IL CONSENSO

NON PRESTARE IL CONSENSO

finalità **profilazione** (articolo 2.Db dell'informativa):

PRESTARE IL CONSENSO

NON PRESTARE IL CONSENSO

finalità **marketing terze parti** (articolo 2.Dc dell'informativa):

PRESTARE IL CONSENSO

NON PRESTARE IL CONSENSO

DATA _____

FIRMA: _____

N.B. Da compilarsi solo qualora il soggetto sopra identificato sia un minorenne (<18 anni), un incapace di intendere o volere, una persona soggetta ad ADS, o a tutela

Il/La sottoscritto/a (Nome e cognome) _____, residente in _____

Via _____ dichiara di aver conferito i dati personali relativi all'interessato sopra indicato e di sottoscrivere i relativi consensi ai sensi del Regolamento UE 679/2016, in quanto persona legittimata a rilasciare i consensi e a sottoscrivere il presente modulo per conto di tale soggetto interessato, in qualità di:

GENITORE

TUTORE

ALTRO _____
(specificare)

DATA _____

FIRMA: _____

