

**CORSO DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI CELIACHIA
RIVOLTO A RISTORATORI E ALBERGATORI**

La qualità della ristorazione senza glutine: un obiettivo comune

MODULO DI PARTECIPAZIONE

Cognome _____

Nome _____

Luogo e data di nascita _____

Codice fiscale _____

Residenza (via e luogo di abitazione) _____

Denominazione Struttura lavorativa _____

Tipologia struttura
(scuola, RSA, RSSA, ristorante, pizzeria, bar, stabilimento balneare, agriturismo, b&b, gelateria, catering, etc.)

Indirizzo Struttura _____

Sede Struttura _____

Telefono Lavoro _____

Cellulare (lavoratore) _____

e-mail (lavoratore) _____

Ai sensi del d.lgs 196/2003 il sottoscritto dichiara di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dalla legge.

DATA _____ FIRMA _____

Per informazioni :
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Dietista dr.ssa Katia Novelli

Tel. 0836.420616 – Fax. 0836.425230
e-mail: sian.uo.maglie@ausl.le.it

Le iscrizioni dovranno pervenire scritte in modo leggibile alla Segreteria Organizzativa via Fax oppure e-mail oppure recapitate a mano (Dipartimento di Prevenzione – SIAN - Via S.Cezza,14 – 73024 Maglie (primo piano)

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA