



## Iscrizione ai corsi per norcini

### Modalità di iscrizione

Per iscriversi ad uno dei corsi organizzati dall'Associazione Norcini Bresciani, compilare l'allegato **modulo di iscrizione** ed inviarlo al fax n. 030/7704611 oppure mail a [info@norcinibresciani.it](mailto:info@norcinibresciani.it) o [norcinibresciani@gmail.com](mailto:norcinibresciani@gmail.com).

### Periodo e luogo dello svolgimento dei corsi

I corsi per norcini si terranno a Rovato (BS), indicativamente nei seguenti periodi:

**Corso base:** da ottobre 2016 a marzo 2017

**Corso intermedio:** da ottobre 2016 a marzo 2017

Le **lezioni di teoria** si svolgeranno presso l'aula magna della Scuola Primaria in via Spalti Don Minzoni, 2 (a fianco del palazzo municipale di Rovato).

Le **esercitazioni pratiche** si svolgeranno presso il laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani in via Spalenza 53, ma anche in laboratori di salumifici di paesi limitrofi convenzionati nonché in locali autorizzati per la macellazione e lavorazione di carni suine annessi ad allevamenti/cascine di paesi vicini. Il programma delle esercitazioni pratiche è diverso a seconda del livello del corso cui si accede (base o intermedio).

Sia le lezioni che le esercitazioni si svolgono normalmente di sera con orari di inizio che variano dalle 19:30 alle 20:00 per le lezioni di teoria e dalle 19:00 alle 20:30 per le esercitazioni pratiche (in dipendenza della struttura ospitante).

### Abbigliamento idoneo ed attrezzature da lavoro

Le esercitazioni di lavorazione carni verranno svolte in laboratori in cui è indispensabile e obbligatorio indossare un abbigliamento adeguato, per cui bisogna munirsi di stivali o scarpe antiscivolo bianchi, camice bianco, scossalina cerata, guanto antitaglio.

L'acquisto dell'abbigliamento e dell'attrezzatura è a carico dell'allievo e da procurarsi in modo autonomo. Per chi non fosse in grado di provvedere all'acquisto in proprio, l'Associazione ha la possibilità di rifornirsi del materiale per mezzo di una ditta convenzionata.

### Costi

Lo scorso anno l'iscrizione a un corso completo (teoria e pratica), sia corso base che corso avanzato, è stata di **euro 400**; la quota comprende, oltre all'iscrizione al corso, l'assicurazione (infortuni e responsabilità civile verso terzi) e l'iscrizione all'Associazione Norcini Bresciani per l'anno 2017.

Per coloro che hanno frequentato i precedenti corsi base e che intendono frequentare solo la parte pratica dell'avanzato il costo è stato di **euro 200**, nella quota è compresa l'assicurazione (infortuni e responsabilità civile verso terzi).

**Ci auguriamo di poter mantenere inalterati gli importi anche per quest'anno.**

### **Modalità di pagamento:**

· versamento mediante **bollettino postale** sul c/c n. **82641739** Cod. Iban. IT280076011120000082641739 intestato a: Associazione Norcini Bresciani, via Cantine, 25038 Rovato (BS), causale: iscrizione al 14° corso per norcini;

· tramite **bonifico bancario** utilizzando il seguente Cod. Iban. BCC Pompiano e Franciacorta IT95X0873554360011000651201 --- c/c n. 11/000651201 intestato a: Associazione Norcini Bresciani, via Cantine, 25038 Rovato (BS) causale: iscrizione al 14° corso per norcini.

**NB:** il presente modulo di iscrizione e la copia dell'avvenuto versamento devono essere inviati all'Associazione Norcini Bresciani **entro e non oltre il settembre 2015.**

Oltre al rilascio del **diploma finale** di partecipazione, è previsto l'**attestato di Persona Formata. La certificazione di "persona formata"** è obbligatoria per poter procedere all'abbattimento ed alla macellazione dei suini e degli altri animali da macello.

### **Regolamento del corso**

- 1) L'effettuazione del corso è condizionato dal raggiungimento minimo di 20 iscrizioni al corso base. In caso di mancata effettuazione gli acconti saranno restituiti.
- 2) Al corso verranno ammessi i primi iscritti che hanno effettuato il saldo della quota di iscrizione.
- 3) L'iscrizione al corso di formazione comporta un obbligo di frequenza alle lezioni teoriche e pratiche previste dal programma.
- 4) Ai fini del rilascio dell'attestato di "persona formata" rilasciato dall'ATS di Brescia, è obbligatorio presenziare alle lezioni di teoria e alla lezione di pratica dedicate alla macellazione del suino.
- 5) Ai fini del rilascio dell'attestato di "frequenza e formazione igienico sanitaria", è obbligatorio presenziare alla lezione dedicata alla formazione igienico sanitaria
- 6) Ai fini del rilascio del diploma è necessario frequentare almeno l'85 % delle lezioni teoriche e pratiche previste dal programma.
- 7) L'Associazione si riserva la facoltà di negare il rilascio dell'attestato a chi non dimostra impegno e partecipazione al corso.
- 8) L'accesso ai laboratori per le esercitazioni pratiche comporta l'obbligo di indossare l'abbigliamento previsto, di rispettare le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, di rispettare le norme di comportamento e di igiene previste.
- 9) Nel caso in cui l'allievo si ritiri dopo aver versato la quota, non ha diritto alla restituzione della stessa.

## MODULO D'ISCRIZIONE

da trasmettere al fax n. **0307704611** oppure mail [info@norcinibresciani.it](mailto:info@norcinibresciani.it) o [norcinibresciani@gmail.com](mailto:norcinibresciani@gmail.com)

Il/La sottoscritto/a

Cognome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

Codice Fiscale: \_\_\_\_\_

Nato a: \_\_\_\_\_ Prov.: \_\_\_\_\_ il: \_\_\_\_\_

Residente nel Comune di: \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

in Via: \_\_\_\_\_ n.: \_\_\_\_\_

Recapito telefonico: \_\_\_\_\_ Cellulare: \_\_\_\_\_

Professione: \_\_\_\_\_

Indirizzo di posta elettronica: \_\_\_\_\_

chiede di partecipare al/ai seguente/i corso/i per norcini che si terranno a Rovato (BS) indicativamente nei periodi sotto elencati:

- Corso base** da ottobre 2016 a marzo 2017;
- Corso intermedio** da ottobre 2016 a marzo 2017;
- Corso intermedio solo pratica** (indichi l'anno in cui ha seguito il corso base \_\_\_\_\_)

### AUTODICHIARAZIONE DEL SUO LIVELLO D'ESPERIENZA

professionale     hobbistico     nessuna

Nella sua macellazione del suino    p    h    n

Nel disosso mondatura carni insacco dei salumi    p    h    n

Barrare la casella corrispondente al suo livello di esperienza.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai fini dell'adesione    si     no

In fede

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

### AVVISO IMPORTANTE

E' obbligatoria la compilazione di tutti i dati richiesti. L'incompleta compilazione del modulo causa la non accettabilità della domanda, che pertanto verrà annullata.

Ai sensi dell'art. 13 del D.L.vo 30/06/2003 n. 196, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.