ISCRIVERSI È FACILE!

Compilando questo modulo o sul nostro sito www.pasticceriatriestina.it Consegna presso la nostra sede Pasticceria Ulciarai in via petronio 1/a Muggia (ts) tel. 040232335

MODULO D'ISCRIZIONE

O CORSI ADULTI O CORSI RAGAZZI O CORSI BAMBINI CORSO/I SCELTO/I NUM NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE NOME E COGNOME (DEL GENITORE IN CASO DI MINORE) CODICE FISCALE (DEL GENITORE IN CASO DE MINORE) **EMAIL** VIA E NUMERO CAP E CITTÀ

DATA E FIRMA



INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI PARTNER COMMERCIALI

al sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016

Al sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016, di seguito denominato come RGPD (Regolamento Generale per la Protezione del Dati Personali), PASTICCERIA TRIESTINA ULCIGRAI SRL, con sede legale in Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS), in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, La Informa In merito a auanto seaue:

Titolare del trattamento

Il titolare del trattamento è PASTICCERIA TRIESTINA ULCIGRAI SRL, con sede legale in Via Petronio, 1/a – 34015 Muaala (TS).

Finalità del trattamento

l dati personali da Lei forniti (identificativi, contabili e di contatto) verranno trattati esclusivamente per le

stipulazione ed esecuzione del contratto e di tutte le attività ad esso connesse, quali, a titolo esemplificativo, fatturazione, tutela del credito, servizi amministrativi, gestionali, organizzativi e funzionali all'esecuzione del contratto

ademplimento degli obblighi previsti dalla legge, regolamenti, normativa applicabile e altre disposizioni Impartite da autorità investite dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.

Il trattamento dei dati personali per le finalità di cui sopra non richiede Il Suo consenso espresso (art. 6 lett. b) e e) del RGPD).

Natura obbligatoria o facoltativa del conferimento del dati e conseguenze di un eventuale rifiuto di fornire i dati personali

I dati richiesti per le finalità di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere obbligatoriamente forniti per l'adempimento degli obblighi di legge e/o per la conclusione ed esecuzione del rapporto contrattuale e la fornitura dei servizi richiesti. Pertanto il Suo eventuale rifiuto, anche parziale, di fornire tali dati comporterebbe l'impossibilità per il Fornitore di instaurare e gestire il rapporto stesso e di fornire il servizio

Modalità di trattamento dei dati

Il trattamento del dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2) RGPD, per le finalità di cui sopra, sia su supporto cartaceo che informatico, per mezzo di strumenti elettronici o comunque automatizzati, nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di riservatezza e sicurezza e in conformità ai principi di correttezza, liceltà e trasparenza e tutela dei diritti del Cliente, Il trattamento è svolto direttamente dall'organizzazione del titolare, dal suoi responsabili e/o incaricati.

I Suol datt personali potranno essere comunicati, nel limiti strettamente pertinenti agli obblighi, ai compiti ed alle finalità di cui sopra e nel rispetto della normativa vigente in materia, alle seguenti categorie di soggetti: soggetti a cui tale comunicazione deve essere effettuata al fine di ademplere o per esigere l'adempimento di specifici obblighi previsti da leggi, da regolamenti e/o dalla normativa comunitaria;

società appartenenti al Gruppo del Titolare ovvero controllanti, controllate o collegate ai sensi dell'Art. 2359 Cod.Clv., che agiscono in qualità di responsabili del trattamento o per finalità amministrativo contabili (finalità connesse allo svolgimento di attività di natura organizzativa interna, amministrativa, finanziaria e contabile, in particolare, funzionali all'adempimento di obbliahi contrattuali e precontrattuali): persone fisiche e/o giuridiche esterne che forniscono servizi strumentali alle attività del Titolare per le finalità di cui al precedente punto 1. (es. call center, fornitori, consulenti, società, enti, studi professionali). Tali soggetti opereranno in qualità di responsabili dei trattamento.

I dati personali non saranno in alcun modo oggetto di diffusione.

Periodo di conservazione dei dati personali

I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione del documenti amministrativi dopodiché saranno eliminati.

Trasferimento dei 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 leage applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

Diritti dell'interessato

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

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, del responsabili e del rappresentante designato al sensi dell'art. 5, comma 2 Codice Privacy e art. 3, comma 1, RGPD; e) del soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venime a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati:

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, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un implego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;

opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Ove applicabili, ha altresì i diritti di cui agli artt. 16-21 RGPD (Diritto di rettifica, diritto all'oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 15 del RGPD o per domande o informazioni in ordine al trattamento dei Suoi dati ed alle misure di sicurezza adottate, potrà in ogni caso inoltrare alla nostra sede la richiesta.













Il sapore della tradizione

WWW.PASTICCERIATRIESTINA.IT







DALLE 16:00 ALLE 19:30 CORSI PER ADULTI

Scopriremo tutti i trucchi per realizzare ottimi dolci della tradizione triestina e non solo.

Tutti i corsisti avranno a disposizione le attrezzature, il materiale didattico, il ricettario e tutti i segreti necessari per realizzare, anche a casa, le ricette proposte e naturalmente come ricordo dell'incontro il ricettario e i dolci preparati.

Durante la pausa verranno serviti caffè, bevande e dolcetti.

- 1. Pinza Triestina e le Rose | sabato 17 ottobre 2020 Prepareremo assieme le mitiche pinze triestine. Ogni corsista realizzerà la sua pinza e una sfiziosa novità "le Rose".
- 2. Linzer | sabato 7 novembre 2020 Realizzeremo assieme la torta con la ricetta più antica al mondo.
- 3. Sacher | sabato 28 novembre 2020 Impareremo I segreti di un must della tradizione austriaca rivisitata in chiave moderna.
- 4. Tronchetto natalizio | sabato 12 dicembre 2020
 Un dolce che rappresenta a pieno il Natale. Tutti i corsisti potranno scoprire i segreti di questa preparazione.
- 5. Crostoli e Fritole | sabato 30 gennaio 2021 Con il carnevale alle porte non possono mancare crostoli e frittole che realizzeremo con ricette super innovative.
- 6. Baci di dama | sabato 27 febbraio 2021

 Mettere le mani in pasta, nel vero senso della parola, impareremo come fare uno dei biscotti di maggiore successo.
- 7. Bignè e eclair farciti I sabato 13 marzo 2021

 Sveleremo I segreti per fare un bignè e l'eclair con crema pasticcera, chantilly, al pistacchio e alla nocciola.
- PREZZI PER ADULTI -
- A. Iscrizione ad 1 corso a scelta € 45,00 B. Iscrizione a 3 corsi a scelta € 125,00 C. Iscrizione a 5 corsi a scelta € 200,00 D. Iscrizione a 1utti i 7 corsi € 270,00



Tutti i corsi si svolgeranno presso **la nostra sede:** Via Petronio 1/a, Z.I. Noghere, Muggia.

- i nostri corsi -





DALLE 16:00 ALLE 18:00

CORSO A COPPIE GENITORI/FIGLI

Dai 6 anni in su.

Un corso "sperimentale" per collaborare divertendosi, scoprendo la creatività assieme tra genitori e figli.

1. Uovo di Pasqua | sabato 27 marzo 2021
Faremo vedere come si realizzano le uova pasquali e le coppie potranno decorare il proprio uovo di cioccolato.

- PREZZI GENITORI/FIGLI -

Iscrizione a coppia (genitore e figlio)

_ € 30,00

€ 15,00

Per ogni ulteriore fratello e/o sorella accompagnato dallo stesso genitore già iscritto al corso con un figlio il costo in aggiunta è di € 8.00 ciascuno.



DOMENICA 9 MAGGIO 2021 - FESTA DELLA MAMMA DALLE 11.00 ALLE 13.00

In occasione della festa della mamma la Pasticceria Ulcigrai è lieta di organizzare il primo concorso di pasticceria creativa per i bambini che si iscriveranno a tutti i corsi a loro dedicati.

Divertimento e competizione saranno le basi per questa sfida tra i più piccoli, che potranno dare libero sfogo a quanto imparato nei corsi svolti.

Chi sarà il vincitore?

- PREZZI PER EVENTO SPECIALE -

A. Iscrizione gratuita per i bambini iscritti a tutti i 3 corsi

B. Iscrizione al solo concorso

- Pagamento -

Il pagamento dovrà essere effettuato al momento dell'iscrizione ed essere intestato a:

Pasticceria Triestina Ulcigrai s.r.l.

IBAN: IT65Q0200836480000040374257

causale:

Corsi pasticceria e nome e cognome del partecipante.





CORSI PER BAMBINI

DALLE 11:00 ALLE 12:30

€ 15,00

€ 45.00

Dai 6 ai 11 anni

I bambini vivranno l'emozione di realizzare il proprio dolce all'interno di un vero e proprio laboratorio di pasticceria, li accompagneremo passo per passo nella realizzazione e finitura del dolce.

1. Favette | domenica 4 ottobre 2020

Realizzeranno con le proprie manine questi dolcetti tipici.

2. Zucche di Halloween domenica | 1 novembre 2020

Dolcetto o scherzetto? Scopriremo con i bambini come realizzare bizzarri biscotti per la notte più paurosa dell'anno.

3. Mascherine di Carnevale I domenica 7 febbraio 2021

I piccoli Chef potranno dare libero sfogo alla creatività realizzando preparazioni diverse.

- PREZZI PER BAMBINI -

A. Iscrizione ad 1 corso a scelta
B. Iscrizione a tutti i 3 corsi

- Note -

Al fine di contenere la diffusione del virus Covid-19, saranno adottate delle misure per prevenzione e protezione:

- Misurazione della temperatura corporea all'inizio del corso e vietato l'accesso a chiunque abbia una temperatura superiore a 37.5 °C:
- Accesso consentito esclusivamente ai partecipanti dei corsi;
- Gli oggetti personali (borse, zaini, cappotti) dei partecipanti ai corsi non dovranno essere portati all'interno del laboratorio o in caso contrario saranno mantenuti in idonei sacchetti:
- dovrà essere utilizzata la mascherina per tutti gli spostamenti all'interno della struttura.

La pasticceria si riserva la facoltà di rinviare il corso in caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti, dandone preventiva comunicazione agli iscritti con congruo anticipo. In caso di annullamento del corso, la Pasticceria Ulcigrai S.r.I. si impegna a rimborsare le quote effettivamente versate.