Chi Siamo e la Nostra Formula Didattica

In **RistoraMente**, lo sviluppo delle competenze e l'efficienza operativa sono i pilastri fondamentali per il successo nel settore dell'ospitalità. Per questa ragione, la docenza dei nostri percorsi formativi è affidata esclusivamente a un corpo docente, composto da Food & Beverage Manager, Maître, Direttori di Sala e di strutture alberghiere, nonché da docenti di Scuole Statali Alberghiere di comprovata esperienza e professionalità.

Questo approccio garantisce un trasferimento di know-how specialistico, costantemente aggiornato rispetto agli standard di mercato più elevati e immediatamente applicabile nei contesti aziendali.

La Nostra Mission

Formare il futuro della ristorazione, connettere il talento alle aziende.

La nostra missione è duplice: da un lato, guidiamo e trasformiamo gli aspiranti professionisti e i futuri allievi in profili qualificati, pronti in ogni comparto del settore ristorativo. Dall'altro, ci poniamo come partner strategico per le imprese del settore, affiancandole nella ricerca e nella selezione del personale ideale e offrendo consulenze mirate e su misura per ottimizzare le performance aziendali.

La Nostra Vision

Diventare il punto di riferimento e l'anello di congiunzione tra formazione e impresa ristorativa.

Guardiamo al futuro del settore HO.RE.CA. come a un ecosistema in continua evoluzione, dove la qualità del servizio e la competenza manageriale fanno la vera differenza competitiva. Vogliamo essere il motore di questo cambiamento, elevando gli standard professionali del territorio e garantendo alle aziende un capitale umano capace di generare valore immediato e duraturo.

Corso di inserimento alla professione di Cameriere

Programma Didattico

1. **Introduzione alla figura di cameriere**
2. **Descrizione della Figura Professionale**
3. **Le diverse Fasi Operative che coprono l'intero ciclo del servizio**
4. **Inglese Tecnico**
5. **Verifica Finale e Consegna Attestati**

CONTRATTO DI ADESIONE AL CORSO DI FORMAZIONE CAMERIERE

TRA:

Nome Organizzatore: **NAPOLETANO MARTINO**
Residente in: **VIA DANUBIO 6 - 61121 PESARO (PU)**
C.F.: **NPL MTN 78 D07 C134L**
E-mail: **ass.ristoramente@gmail.com**
Telefono **+39 3519554191**
Denominato: **"ORGANIZZATORE"**.

E:

Il Sig./la Sig.ra: _____
Nato/a a: _____ il: _____
Residente in: _____
C.F.: _____
E-mail: _____
Telefono: _____
Denominato/a: **"CORSISTA"**.

1. **OGGETTO DEL CONTRATTO**
   L'Organizzatore si impegna a fornire un corso di formazione professionale per l'inserimento al lavoro di **CAMERIERE**, della durata complessiva di 48 ore (teorico-pratiche).
2. **CALENDARIO E ORARI**
   Il corso si articolerà in sessioni di 4 (quattro) ore giornaliere, secondo il seguente schema settimanale:
   Lunedì, Mercoledì e Venerdì
   Orario: dalle ore 09.00 alle ore 13.00 Data inizio: _____ Data fine: _____
3. **QUOTA DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**
   Il costo totale del corso è fissato in € 600,00 (seicento/00) per persona. Il pagamento dovrà avvenire secondo le seguenti scadenze:
   - Acconto del 30 % (€ 180,00 centottanta/00): da versare contestualmente alla firma del presente contratto a titolo di caparra confirmatoria e per bloccare il posto.
   - Saldo (€ 420,00 quattrocentoventi/00): da versare obbligatoriamente entro e non oltre il giorno precedente l'inizio del corso.

   Il mancato versamento del saldo comporterà l'esclusione dal corso e la perdita dell'acconto versato.
   Le modalità di pagamento saranno concordate con l' Organizzatore.
   Credenziali Bancarie: Napoletano Martino IBAN: IT 50 T 0364 6016 0052 6831 669 443 CF.: NPL MTN 78 D07 C134L
   Causale: CORSO DI FORMAZIONE CAMERIERE E NOMINATIVO CORSISTA
4. **RECESSO**
   Il Corsista ha diritto di recedere dal contratto entro 14 giorni dalla data di chiusura delle iscrizioni.
   Qualora il recesso avvenga oltre i 14 giorni, l'acconto non sarà rimborsato, salvo comprovati motivi di forza maggiore documentati.
5. **PRIVACY E TRATTAMENTO DATI (GDPR)**
   Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), il Corsista dichiara di aver ricevuto l'informativa sul trattamento dei dati personali. I dati forniti saranno utilizzati esclusivamente per la gestione amministrativa, fiscale e didattica del corso. Il trattamento sarà effettuato con strumenti manuali e informatici nel rispetto della sicurezza e riservatezza necessarie.
6. **CERTIFICAZIONE**
   Al termine delle 48 ore, previo superamento delle ore di frequenza minime pari al 70 % del monte ore totale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione/frequenza.
7. **STAGE E ORIENTAMENTO AL LAVORO**
   L'Organizzatore, grazie alla rete di collaborazione con strutture ricettive e ristorative partner, offre ai corsisti meritevoli le seguenti opportunità: Stage Formativo: Possibilità di svolgere un periodo di stage pratico presso le strutture convenzionate. La durata e le modalità dello stage saranno concordate al termine della fase d'aula, previa disponibilità delle strutture ospitanti. Inserimento Lavorativo: I profili dei corsisti che avranno completato il percorso con profitto saranno segnalati prioritariamente alle aziende partner per eventuali posizioni aperte e finalità di assunzione.
   Nota Bene: L'Organizzatore funge da tramite e facilitatore. L'effettivo inserimento in stage o l'assunzione restano a totale discrezione della struttura partner, previa valutazione del candidato e delle proprie esigenze di organico.
8. **SICUREZZA SUL LAVORO, COPERTURE ASSICURATIVE E RESPONSABILITÀ**
   L'Organizzatore dichiara e garantisce che tutti gli allievi/partecipanti iscritti al corso di formazione oggetto del presente contratto sono coperti da idonea posizione assicurativa contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali presso l'INAIL, in conformità con le disposizioni del D.P.R. 30 giugno 1965, n. 1124 e successive modifiche e integrazioni.

Luogo e Data: _____

Firma dell'Organizzatore: _____

Firma del Corsista (per accettazione): _____

Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., il Corsista approva specificamente le clausole relative a: Art. 3 (Saldo obbligatorio), Art. 4 (Penali di recesso).

Firma del Corsista (per accettazione): _____

N.B. al presente contratto oltre all'informativa privacy devono essere allegati i documenti di identità e codice fiscale uniti alle distinte di pagamento bancarie

INFORMATIVA PRIVACY / FOTO E VIDEO

Gentile Corsista,
ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), La informiamo che i Suoi dati personali, forniti in sede di stipula del contratto, saranno trattati nel rispetto della normativa vigente.

1. **TITOLARE DEL TRATTAMENTO:**
   Nome Organizzatore: **NAPOLETANO MARTINO**
   Residente in: **VIA DANUBIO 6 - 61121 PESARO (PU)**
   C.F.: **NPLMTN78D07C134L**
   E-mail: **ass.ristoramente@gmail.com**
   Telefono **+39 3519554191**

2. **FINALITÀ DEL TRATTAMENTO:**
   I dati sono trattati per l'esecuzione del contratto, la gestione amministrativa/contabile e l'adempimento di obblighi di legge.

3. **BASE GIURIDICA:**
   Il trattamento è necessario per l'esecuzione del contratto di cui l'interessato è parte.

4. **TEMPI DI CONSERVAZIONE:**
   I dati saranno conservati per il tempo necessario alla gestione contrattuale e per gli obblighi legali (es. 10 anni per atti civilistici/fiscali).

5. **DESTINATARI:**
   I dati potranno essere condivisi con consulenti fiscali, istituti bancari o autorità giudiziarie.

6. **DIRITTI DELL'INTERESSATO:**
   Lei ha il diritto di chiedere l'accesso, la rettifica, la cancellazione dei dati, la limitazione del trattamento o di opporsi contattando l' Organizzatore.

7. **RIPRESE FOTOGRAFICHE E VIDEO**
   I dati personali dell'Interessato, nello specifico: immagini, ritratti, registrazioni audio e video raccolti durante le sessioni teoriche e pratiche del corso, saranno trattati per le seguenti finalità:
   - Documentazione e rendicontazione: Archiviazione interna, verifica della presenza alle attività pratiche e documentazione dell'esecuzione del percorso formativo.
   - Promozione istituzionale: Pubblicazione di materiale informativo, promozionale o pubblicitario sul sito web dell'Ente, sui canali social aziendali (es. Facebook, Instagram, LinkedIn), su brochure, cataloghi o materiale cartaceo.

   Tempi di conservazione:
   Le immagini e i video raccolti per finalità promozionali saranno conservati nei database dell'Ente fino all'eventuale revoca del consenso da parte dell'Interessato.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DI FOTO E VIDEO (LIBERATORIA)

In relazione al trattamento delle mie immagini e riprese video per le finalità promozionali e social descritte nell'informativa:

▢ ACCONSENTO alla pubblicazione e diffusione delle mie immagini/video.
▢ NON ACCONSENTO alla pubblicazione e diffusione delle mie immagini/video.

Luogo e Data: _____

Firma del Corsista (per accettazione): _____

Letto e sottoscritto per ricezione informativa.

Luogo e Data: _____

Firma del Corsista (per accettazione): _____