



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Regione Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

## FONDAZIONE ITS INNOVAPROFESSIONI

Soci fondatori Istituto Artemisia Gentileschi di Milano – Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, Galdus Società Cooperativa Sociale, Centro Formativo Provinciale Zanardelli, Fondazione Enaip Lombardia, Consorzio Adamello Ski, Incoming Partners srl, Manpower SpA, Città Metropolitana di Milano, Consorzio Italtotec, Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Como, I.P.S.S.C.T.S. Pessina, ENAC Lombardia CFP Canossa Sede di Brescia. C.I.O.F.S. F.P. LOMBARDIA CENTRO ITALIANO OPERE FEMMINILI SALESIANE FORMAZIONE PROFESSIONALE LOMBARDIA, SCUOLA SUPERIORE DEL COMMERCIO, DEL TURISMO, DEI SERVIZI E DELLE PROFESSIONI, CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE – AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI SONDRIO, IAL INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO LOMBARDIA S.R.L. IMPRESA SOCIALE, UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE, APAF Lecco, ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "EZIO VANONI" – VIMERCATE.

### BANDO DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL PERCORSO IFTS

#### **Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica SMART COOKING E DELIVERY RISTORAZIONE VELOCE DI QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE LOMBARDO**

*VISTO il Decreto del MIUR del 7 febbraio 2013, n. 91. e il DECRETO N. 12362 del 19/10/2020 APPROVAZIONE DEGLI ESITI DELLA VALUTAZIONE DEI PORGETTI PRESENTATI SULL'AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI PROGETTI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (IFTS) DA REALIZZARE NELL'ANNO FORMATIVO 2020/2021, APPROVATO CON DECRETO N. 9308/2020*

**Art. 1 – PROFILO PROFESSIONALE** – Il Tecnico in uscita risponde all'esigenza di un mercato della ristorazione commerciale fuori casa o con servizio di delivery in costante crescita, caratterizzato dalla necessità di un'offerta gastronomica che si dispiega per tutta la giornata e con la necessità di offrire prodotti di ottima qualità, consumabili in tempi ristretti e con costi contenuti perché si configurano come un'esigenza quasi quotidiana. Ciò è possibile grazie a professionalità in grado di padroneggiare le tecniche evolute di preparazione gastronomica, di capacità di gestire i processi di preparazione in modo di rispondere a richieste concentrate e di ottima qualità e grande riguardo ai costi e allo stile di vita dei consumatori.

La figura in esito sarà in grado di applicare le più evolute tecniche di preparazione gastronomica unite a una buona conoscenza delle caratteristiche merceologiche dei prodotti e dei semilavorati distintivi del territorio Bresciano e della Lombardia Orientale (East Lombardy regione gastronomica europea). Disporrà delle competenze necessarie per progettare e realizzare un'offerta gastronomica in grado di massimizzare la redditività dell'impresa (colazioni, pranzi, aperitivi), di programmare e controllare i costi e i prezzi di vendita (F&B management), di promuovere la propria attività anche con l'utilizzo di strumenti di digital marketing e di curare servizi di delivery.

**Art. 2 – SBOCCHI OCCUPAZIONALI** – I partecipanti potranno essere inseriti nel settore della ristorazione commerciale e in realtà ristorative che propongono servizi ristorativi smart di qualità, anche legati alla valorizzazione del territorio e delle sue produzioni tipiche.

#### **Art. 3 – DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE** – -

Residenti o domiciliati in Regione Lombardia, fino ai 29 anni di età alla data di avvio del percorso ed in possesso dei seguenti titoli di studio:

Diploma di scuola superiore (con priorità per gli indirizzi conseguiti in ambito alberghiero e agroalimentare)



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER IL TURISMO E LE ATTIVITA' CULTURALI INNOVAPROFESSIONI  
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano 02.40305.300  
C.F. 97685780153 - P.I. 08761480964 Web: [www.innovaprofessioni.it](http://www.innovaprofessioni.it)  
Email: [direzione@innovaprofessioni.it](mailto:direzione@innovaprofessioni.it) - PEC: [innovaprofessioni@pec.it](mailto:innovaprofessioni@pec.it)

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

-Diploma professionale di tecnico o attestato di Competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di lefp antecedenti all'anno formativo 2009/2010 (con priorità agli indirizzi conseguiti in ambito alberghiero e agroalimentare)

Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali

E in Stato di disoccupazione alla data di avvio del percorso, in quanto privi di impiego (art. 19 del D.lgs. 150/2015) oppure occupati con un reddito da lavoro dipendente o autonomo al di sotto dell'importo minimo imponibile ai fini fiscali

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni previste dalla circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia".

#### Art. 4 – DURATA DEL CORSO E PIANO DI STUDI –

DURATA COMPLESSIVA: 1.000 ore (di cui 400 h stage) fra novembre 2020 e giugno 2021

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA: La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% delle ore in orario mattutino min. di 6 ore con possibili rientri pomeridiani per un max. di 8 ore/giorno per attività laboratoriali o visite aziendali.

Almeno il 50% dei docenti sono professionisti provenienti dal mondo del lavoro.

È possibile usufruire del pernottamento a tariffe agevolate.

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore

MODULI	Totale N. ore
Modulo 1: corso HACCP di 2° Livello	14
Modulo 2: Sicurezza sul lavoro	12
Modulo 3: Legislazione dei punti vendita	20
Modulo 4: Modulo autoimprenditorialità	24
Modulo 5: Merceologia degli alimenti	50
Modulo 6: Tecniche di cucina sullo sviluppo di nuove tecnologie abilitanti	40
Modulo 7: Tecniche di cucina sulla ristorazione veloce	40
Modulo 8: Tecnica di cucina applicata in modalità Laboratorio d'Impresa	40
Modulo 9: La caffetteria ed il servizio delle prime colazioni	30
Modulo 10: Food & Drink	30
Modulo 11: Corso enologia applicata al territorio	24
Modulo 12: Alimentazione, nutrizione e stili di vita	40
Modulo 13: Marketing del punto vendita	50

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Modulo 14: Visual merchandising	20
Modulo 15: Food design	10
Modulo 16: F&B management	50
Modulo 17: Economia circolare e sostenibilità	16
Modulo 18: Strumenti digitali a supporto della gestione	50
Modulo 19: Lingua Inglese	40
Modulo 20 Customer journey dall'acquisto al consumo di cibo nell'era digitale: delivery ed e-commerce	24
Stage	400
<b>TOTALI</b>	<b>1000</b>

Saranno proposte prove di verifica periodiche sulla preparazione degli allievi con valutazioni complessive al termine di ogni modulo didattico. Il Corso si concluderà con lo svolgimento di un esame finale le cui prove sono stabilite da apposita normativa ministeriale.

#### **Art. 5 – SEDE DEL CORSO –**

C.F.P. “G. Zanardelli”, Via Gamba 12 (Bs) e presso la sede di Clusane d’Iseo (Food Tech Lab)

Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa, Via S. Antonio 53 – (Bs)

CAST Alimenti, Via Serenissima 5 (Bs)

**Art. 6 – MODALITA’ DI ISCRIZIONE** – Verranno comunicati tempi e modalità. Per maggiori informazioni contattare: e.cigolini@cfpzanardelli.it (tel. 030 3848510) o valentinafaini@cfpcanossa.it (tel. 030 200 4013). Termine previsto: 12 novembre 2020.

Le selezioni dei partecipanti avverranno durante il mese di novembre e saranno finalizzate a valutare i requisiti preferenziali dei candidati attraverso prove teorico-pratiche e colloqui motivazionali.

La partecipazione al corso è gratuita.

**Art. 7 – MODALITA’ DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE** – Si accede al Corso previo superamento di una prova di Selezione. La Selezione per l’ammissione avviene tramite predisposizione di una graduatoria da parte di una apposita Commissione. La selezione è composta da colloqui motivazionale, prove teoriche e tecnico-pratiche rispetto alle abilità e conoscenze possedute.

Il numero massimo degli ammessi al Corso è fissato in 25 allievi. Qualora il numero degli ammessi risultasse inferiore a 15, la Fondazione si riserva la facoltà di riaprire i termini del Bando e di effettuare una seconda prova di selezione.

**Art. 8 – GRADUATORIA DI SELEZIONE** - La graduatoria di selezione sarà redatta dalla Commissione, indicando in ordine decrescente i punteggi conseguiti dai candidati e ottenuti dalla somma dei voti riportati nella valutazione dei titoli/esperienze, test e colloquio.

A parità di punteggio verrà accordata precedenza in graduatoria al candidato più giovane di età.

In caso di rinuncia di un candidato ammesso al Corso, verrà inserito al suo posto il primo dei non ammessi scorrendo la graduatoria. La graduatoria sarà pubblicata all’Albo della Fondazione. Tali forme costituiscono le uniche comunicazioni ufficiali per i candidati ammessi al Corso.



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Regione Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

**Art. 9 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** - Le domande di partecipazione alla Selezione dovranno essere redatte in forma di dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto di notorietà, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R n. 445 del 2000, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità, secondo l'Allegato 1 che fa parte integrante del presente Bando, e debitamente sottoscritte dai candidati, con tutti gli elementi in esso richiesti e unendo l'Allegato 2, anch'esso parte integrante del presente bando, debitamente sottoscritto.

Le domande devono pervenire:

- a mano con consegna direttamente presso C.F.P. G. ZANARDELLI Via Gamba 12 BRESCIA
- Inviando domanda di iscrizione e CV formato europeo a [e.cigolini@cfpzanardelli.it](mailto:e.cigolini@cfpzanardelli.it) | [valentinafaini@cfpcanossa.it](mailto:valentinafaini@cfpcanossa.it) specificando nell'oggetto il titolo del corso
- a mezzo raccomandata A.R. inviata agli indirizzi sopraindicati

Il recapito delle domande rimane ad esclusivo rischio del mittente restando esclusa qualsivoglia responsabilità ove per qualsiasi motivo le stesse non pervengano entro il termine previsto dal Bando all'indirizzo di destinazione.

Sul plico di trasmissione della domanda o nell'oggetto della mail dovrà essere chiaramente indicata la dicitura: "Domanda di partecipazione alla selezione per il corso IFTS 2020/2021 Smart e delivery Cooking".

La mancata dichiarazione dei titoli comporta l'esclusione dalla selezione. I titoli devono comunque essere allegati dal candidato alla domanda di partecipazione, in originale o in copia autentica, o in copia dichiarata conforme all'originale mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità.

Non saranno oggetto di valutazione i titoli conseguiti in data successiva al termine previsto per la presentazione delle domande.

**Art. 10 – PRIVACY** - In applicazione Regolamento UE 2016/679 GDPR la Fondazione INNOVAPROFESSIONI assicura carattere riservato alle informazioni fornite dal candidato e che tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla selezione.

**Art. 11 – PUBBLICITA' DEL BANDO** - Il presente Bando verrà reso pubblico mediante affissione presso l'Albo ufficiale della Fondazione INNOVAPROFESSIONI e sul sito <http://www.innovaprofessioni.it/>

**Art. 12 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO** - Il Responsabile del Procedimento di cui al presente Bando è il dott. Simonpaolo Buongiardino.

Milano, 2 novembre 2020

**IL PRESIDENTE DELLA FONDAZIONE  
INNOVAPROFESSIONI  
DOTT. SIMONPAOLO BUONGIARDINO**



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER IL TURISMO E LE ATTIVITA' CULTURALI INNOVAPROFESSIONI  
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano 02.40305.300  
C.F. 97685780153 - P.I. 08761480964 Web: [www.innovaprofessioni.it](http://www.innovaprofessioni.it)  
Email: [direzione@innovaprofessioni.it](mailto:direzione@innovaprofessioni.it) - PEC: [innovaprofessioni@pec.it](mailto:innovaprofessioni@pec.it)



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Regione Lombardia**



**POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE**

**ALLEGATO 1**

Il/La Sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Stato \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, nonché della sanzione ulteriore prevista dall'art. 75 del citato D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, consistente nella decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera,

**CHIEDE**

di partecipare al bando della procedura di Selezione per l'ammissione al percorso per

**CORSO IFTS**

**Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica SMART COOKING E DELIVERY RISTORAZIONE VELOCE DI QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE LOMBARDO**

**DICHIARA**

(ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445 del 2000)

- di essere cittadino \_\_\_\_\_

**ALLEGA**

(dichiarando tale certificazione conforme agli originali)

- **Curriculum Vitae** formativo e professionale in formato europeo
- Fotocopia del **documento di identità** in corso di validità
- Certificato di Diploma Istruzione Secondaria Superiore
- Copia dei seguenti documenti e titoli ritenuti utili ai fini della valutazione:
- certificazioni linguistiche conseguite \_\_\_\_\_
- certificazioni Informatiche conseguite \_\_\_\_\_
- altri titoli ed esperienze (apprendistato, tirocini, ecc.....) certificati \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- Allegato 2 Informativa sulla Privacy ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

Data \_\_\_\_\_ Firma del/lla candidato/a (1) \_\_\_\_\_

La firma non va autenticata, ai sensi dell'art. 39 del D.P.R. 28.12.2000, n.445



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER IL TURISMO E LE ATTIVITÀ CULTURALI INNOVAPROFESSIONI  
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano 02.40305.300  
C.F. 97685780153 - P.I. 08761480964 Web: www.innovaprofessionioni.it  
Email: direzione@innovaprofessionioni.it - PEC: innovaprofessionioni@pec.it



## **ALLEGATO 2**

### **INFORMATIVA PRIVACY AI SENSI DELL'ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 nei confronti degli allievi**

#### **Il "Titolare del trattamento"**

Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni, ai sensi dell'art. 4 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito: "Regolamento UE"), è Titolare del trattamento dei dati personali ed in attuazione dell'art. 13 del Regolamento UE ("Informazioni da fornire qualora i dati personali siano raccolti presso l'interessato") fornisce le seguenti informazioni.

La stessa La informa pertanto che i dati personali acquisiti che La riguardano formano oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata. In relazione ai suddetti trattamenti il Titolare fornisce, tra l'altro, le seguenti informazioni.

Per "dato personale" (ex art. 4 numero 1 del Regolamento UE 2016/679), qualsiasi informazione riguardante una persona fisica identificata o identificabile («interessato»); si considera identificabile la persona fisica che può essere identificata, direttamente o indirettamente, con particolare riferimento a un identificativo come il nome, un numero di identificazione, dati relativi all'ubicazione, un identificativo online o a uno o più elementi caratteristici della sua identità fisica, fisiologica, genetica, psichica, economica, culturale o sociale;

Per "trattamento" (ex art. 4 numero 2 del Regolamento UE 2016/679), si intende qualsiasi operazione o insieme di operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate a dati personali o insiemi di dati personali, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione;

Tale trattamento deve essere improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza tutelando la Sua riservatezza e i Suoi diritti.

#### **Dati personali raccolti**

I dati personali raccolti sono inerenti essenzialmente a:

- Dati identificativi e anagrafici (nome e cognome, indirizzo, telefono, e-mail, codice fiscale, ecc.);
- Dati relativi al materiale audiovisivo inerenti l'interessato.
- Dati "particolari" in quanto idonei a rilevare:
  - Il generale stato di salute (per esempio disturbi specifici di apprendimento DSA, disabilità, intolleranze, allergie, patologie, ecc.).

#### **Identità e dati di contatto del Titolare del trattamento**

Ragione Sociale: Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni

Indirizzo sede legale: Viale Murillo, n.17, 20149 Milano

Dati contatto telefonico: +(39)-02 40305236

Dati contatto email: [direzione@Innovaprofessioni.it](mailto:direzione@Innovaprofessioni.it)



## Finalità del trattamento

Le finalità del trattamento dei dati personali sono le seguenti:

1. adempimenti di obblighi previsti da leggi, regolamenti, dalla normativa comunitaria, da statuti o altri regolamenti interni, nonché da disposizioni impartite da Autorità e da Organi di Vigilanza e Controllo (ad esempio la costituzione di una banca dati per il monitoraggio dei percorsi degli ITS – DPCM 25 gennaio 2008);
2. esecuzione degli obblighi amministrativi e gestionali derivanti dalla richiesta d'iscrizione presentata;
3. gestione organizzativa e operativa dell'iscrizione, delle fasi di selezione e dell'erogazione del percorso formativo;
4. garantire un corretto comportamento da parte della Fondazione ITS Innovaprofessioni rispetto a situazioni derivanti da particolari disabilità, patologie, allergie, intolleranze ed altre situazioni che potrebbero causare danni per il partecipante;
5. Creazione e gestione di un fascicolo /dossier /portfolio personale relativo al candidato/partecipante al corso;
6. Pubblicazione di foto e video ripresi durante lo svolgimento di attività didattiche per uso di documentazione interna o ai fini di promozione/ diffusione delle attività dell'ente su siti istituzionali e social network;
7. Gestione dei servizi finalizzati all'attivazione di stage, tirocini curriculari o extra-curriculari, all'inserimento lavorativo, all'attivazione di stage, tirocini o attività similari nonché alla comunicazione del profilo dell'interessato verso le aziende interessate;
8. Inserimento, alla fine del percorso formativo, nell'albo dei diplomati reso disponibile pubblicamente attraverso il sito (con nominativo, lavoro attuale e foto);
9. Analisi statistiche in forma aggregata e anonima.

Nella seguente tabella vengono specificate per ognuna delle finalità sopra individuate la base giuridica, le categorie di dati, le categorie di dati personali, e il relativo periodo di conservazione:

**TABELLA 1**

Finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali	Base giuridica del trattamento	Categorie di dati personali oggetto di trattamento	Periodo di conservazione dei dati personali	Categorie di destinatari
Finalità 1	Obbligo di legge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dati identificativi</li> <li>• Dati anagrafici</li> <li>• Categorie particolari di dati</li> </ul>	<p>Nei termini previsti dalla legge.</p> <p>Con riferimento alla conservazione delle liberatorie utilizzate per adempiere alla legge d'autore n. 633 del 22 aprile 1941, i dati sono conservati fino a 5 anni dal termine dell'attività di pubblicazione, salvo ulteriori termini prescrizionali previsti dalla legge.</p>	*



**POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE**

Finalità del trattamento cui sono destinati i dati personali	Base giuridica del trattamento	Categorie di dati personali oggetto di trattamento	Periodo di conservazione dei dati personali	Categorie di destinatari
Finalità 2	Contratto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Dati anagrafici</li> </ul>	Fino al termine del percorso formativo e per ulteriori 10 anni	*
Finalità 3	Contratto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Dati anagrafici</li> </ul>	Fino al termine del percorso formativo e per ulteriori 10 anni	
Finalità 4	Consenso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Dati anagrafici</li> <li>Categorie particolari di dati</li> </ul>	Fino al termine del percorso formativo	*
Finalità 5	Legittimo interesse sulla base del considerando 47	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Dati anagrafici</li> </ul>	Fino al termine del percorso formativo e per ulteriori 10 anni	*
Finalità 6	Consenso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Dati anagrafici</li> <li>Immagine e video</li> </ul>	Fino a 2 anni dall'acquisizione dell'immagine o della videoripresa, salvo esercizio del diritto di cancellazione da parte dell'interessato o revoca del consenso	*
Finalità 7	Legittimo interesse sulla base del considerando 47	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> </ul>	Fino al termine del percorso formativo e per ulteriori 10 anni	*
Finalità 8	Consenso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi</li> <li>Immagine</li> </ul>	Fino alla richiesta di cancellazione da parte dell'interessato	*
Finalità 9	Legittimo interesse sulla base del considerando 47	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dati identificativi e anagrafici</li> </ul>	Entro 10 anni dopo la fine del percorso formativo, i dati sono trasformati in forma aggregata e anonima.	*

\*\*Si specifica che dal momento della pubblicazione sul qualsiasi canale social, quest'ultimo diviene Titolare autonomo del trattamento in relazione ai dati ivi pubblicati, conformemente a quanto stabilito dai termini e condizioni previste da ciascuna società fornitrice del servizio.





### **\*Categorie di destinatari**

In relazione alle finalità indicate i dati potranno essere comunicati ai seguenti soggetti e/o alle categorie di soggetti sotto indicati, ovvero potranno essere comunicati a società e/o persone, nei paesi UE, che prestano servizi, anche esterni, per conto del Titolare. Tra questi\*\* si indicano per maggiore chiarezza ed a mero titolo esemplificativo ma non esaustivo la loro differente tipologia:

- Studi professionali e di consulenza utilizzati dall'Ente per l'ordinaria amministrazione;
- Società di servizi IT;
- Organismi di controllo e di vigilanza;
- Amministrazione Finanziaria, Autorità di Pubblica Sicurezza e Magistratura, in casi di accertamento atti illeciti ed in generale tutti gli organi ispettivi istituzionali preposti a verifiche inerenti alla regolarità degli adempimenti di legge (Amministrazione provinciale, Inail, Servizio di Medicina Scolastica);
- Regione Lombardia;
- Soci della Fondazione;
- Agenzie viaggi;
- MIUR, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ISFOL, ISTAT per gli adempimenti previsti da obblighi normativi;
- Società che si occupa dell'alimentazione della Banca Dati prevista dal DPCM;
- Enti o aziende per tirocini o inserimento lavorativo. Non saranno comunicati dati sensibili.

*(\*\*) l'elenco dei Destinatari/Responsabili esterni con ulteriori dati utili alla identificazione è disponibile presso il Titolare del trattamento dei dati personali.*

### **Trasferimento di dati a paese terzo extra-UE**

Il Titolare non effettua trasferimenti di dati personali in territorio extra-UE.

### **Periodo di conservazione**

Si rinvia a tabella 1 alla colonna 4 (periodo di conservazione).

### **Diritti dell'interessato**

L'interessato, in relazione ai dati personali oggetto della presente informativa, ha la facoltà di esercitare i diritti previsti dal Regolamento UE di seguito riportati:

- diritto di accesso dell'interessato [art. 15 del Regolamento UE];
- diritto di rettifica dei propri Dati Personali [art. 16 del Regolamento UE];
- diritto alla cancellazione dei propri Dati Personali senza ingiustificato ritardo ("diritto all'oblio") [art. 17 del Regolamento UE];
- diritto di limitazione di trattamento dei propri Dati Personali nei casi previsti dall'art. 18 del Regolamento UE, tra cui nel caso di trattamenti illeciti o contestazione dell'esattezza dei Dati Personali da parte dell'interessato [art. 18 del Regolamento UE];
- diritto alla portabilità dei dati [art. 20 del Regolamento UE], l'interessato potrà richiedere in formato strutturato i propri Dati Personali al fine di trasmetterli ad altro titolare, nei casi previsti dal medesimo articolo;
- diritto di opposizione al trattamento dei propri Dati Personali [art. 21 del Regolamento UE];
- diritto di non essere sottoposto a processi decisionali automatizzati, [art. 22 del Regolamento UE].



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



**Regione Lombardia**



**POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE**

Ulteriori informazioni circa i diritti dell'interessato potranno ottenersi sul sito web aziendale ovvero chiedendo al Titolare estratto integrale degli articoli sopra richiamato.

I suddetti diritti possono essere esercitati secondo quanto stabilito dal Regolamento inviando una email a [direzione@innovaprofessioni.it](mailto:direzione@innovaprofessioni.it).

Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni, in ossequio all'art. 19 del Regolamento UE, procede a informare i destinatari cui sono stati comunicati i dati personali, le eventuali rettifiche, cancellazioni o limitazioni del trattamento richieste, ove ciò sia possibile.

Qualora la finalità di trattamento perseguita da Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni abbia come base giuridica il consenso, l'interessato ha la facoltà di procedere, in ogni momento, alla revoca inviando una email all'indirizzo di cui sopra.

Ai sensi dell'art. 7 del Regolamento UE, la revoca del consenso non comporta pregiudizio sulla liceità del trattamento basata sul consenso effettuato prima dell'avvenuta revoca.

### **Diritto di proporre reclamo**

L'interessato, qualora ritenga che i propri diritti siano stati compromessi, ha diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali, secondo le modalità indicate dalla stessa Autorità al seguente indirizzo internet

<http://www.garanteprivacy.it/web/guest/home/docweb/-/docweb-display/docweb/4535524>.

### **Conferimento obbligatorio dei dati personali**

Si informa che qualora le finalità di trattamento abbiano come base giuridica un obbligo legale o contrattuale (o anche precontrattuale), l'interessato deve necessariamente fornire i dati richiesti.

In caso contrario vi sarà l'impossibilità da parte del Titolare di procedere al perseguimento delle specifiche finalità di trattamento.

***Il titolare non si avvale di alcun processo decisionale automatizzato.***

### **Modalità del trattamento**

I dati personali verranno trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica ed inseriti nelle pertinenti banche dati (allievi, corsisti, ecc.) cui potranno accedere, e quindi venirne a conoscenza, gli addetti espressamente designati dal Titolare quali Responsabili ed Incaricati del trattamento dei dati personali, che potranno effettuare operazioni di consultazione, utilizzo, elaborazione, raffronto ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata nel rispetto delle disposizioni di legge necessarie a garantire, tra l'altro, la riservatezza e la sicurezza dei dati nonché l'esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati rispetto alle finalità dichiarate.

### **Modifiche e aggiornamenti**

Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni potrebbe inoltre apportare modifiche e/o integrazioni a detta informativa anche quale conseguenza di eventuali e successive modifiche e/o integrazioni normative. Le modifiche saranno notificate e l'interessato potrà visionare il testo dell'informativa costantemente aggiornata sul sito.

**CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 7 E DALL'ART. 9 PAR. 2 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679**



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER IL TURISMO E LE ATTIVITA' CULTURALI INNOVAPROFESSIONI  
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano 02.40305.300  
C.F. 97685780153 - P.I. 08761480964 Web: [www.innovaprofessioni.it](http://www.innovaprofessioni.it)  
Email: [direzione@innovaprofessioni.it](mailto:direzione@innovaprofessioni.it) - PEC: [innovaprofessioni@pec.it](mailto:innovaprofessioni@pec.it)

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

In ossequio a quanto disposto dall'art. 7 e dall'art. 9 par. 2 lett. a) del Regolamento UE, il sottoscritto \_\_\_\_\_ dichiara di aver compreso integralmente l'informativa fornita da Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni quale Titolare del trattamento allegata e

**Acconsento**

**Non Acconsento**

al trattamento dei miei dati personali per la finalità di garantire un corretto comportamento da parte dell'ITS rispetto a situazioni derivanti da particolari disabilità, patologie, allergie, intolleranze ed altre situazioni che potrebbero causare danni per il partecipante, essendo consapevole che saranno oggetto di trattamento miei dati appartenenti a particolari categorie di dati personali quali i dati relativi alla salute;

**Acconsento**

**Non Acconsento**

al trattamento dei miei dati personali per la finalità di Pubblicazione di foto e video ripresi durante lo svolgimento di attività didattiche per uso di documentazione interna o ai fini di promozione/ diffusione delle attività dell'ente su siti istituzionali e social network.

**Acconsento**

**Non Acconsento**

al trattamento dei miei dati personali per la finalità di Inserimento, alla fine del percorso formativo, nell'albo dei diplomati reso disponibile pubblicamente attraverso il sito (con nominativo, lavoro attuale e foto).

\_\_\_\_\_  
(Luogo e data)

\_\_\_\_\_  
(firma)

Il sottoscritto autorizza Istituto Tecnico Superiore Per il Turismo e le Attività Culturali Innovaprofessioni ai sensi degli artt. 96 e 97 della legge in materia di autore (legge n.633 del 22 aprile 1941) a utilizzare il materiale fotografico e audiovisivo acquisito durante lo svolgimento di attività didattiche ai fini di pubblicazione sul sito web e sui social network e secondo le finalità sopra indicate. Dichiaro inoltre di rinunciare a qualunque corrispettivo per l'acquisizione e l'utilizzo del materiale audiovisivo o fotografico e di essere informato e consapevole del fatto che, in caso di pubblicazione su siti web o social network, il materiale può essere oggetto di download.

Firma del sottoscritto