

INSCRIPCIONES TALLERES DE CULTURA ITALIANA a formalizar por el participante 1 - Las

inscripciones se formalizarán de forma presencial en Chef Aberani GASTRO SHOP, o a través del email:

participachefaberani@gmail.com .

2 - Para formalizar la reserva es imprescindible facilitar los siguientes datos: nombre del participante, fecha de nacimiento, nombre del padre, madre o tutor si es menor de edad, dirección, teléfonos de contacto, y correo electrónico. La edad mínima es de 15 años para poder matricularse.

3 - Una vez formalizada la inscripción se procederá al pago efectivo de la 1ª cuota equivalente a la primera mensualidad de 60 euros. El abono nunca se entregará al profesor, sino que siempre a la Dirección.

4 - Deberá hacernos llegar El ORIGINAL del presente documento firmado en sus 3 hojas.

En caso contrario, se reserva el derecho a anular la reserva de plaza y disponer de ella procediendo a la devolución del importe que corresponda en función de la fecha según las especificaciones de baja que se exponen en los apartados siguientes.

5 - El segundo pago y siguientes, se completará antes del día 5 de cada mes.

En caso de no realizar el pago en el plazo indicado, la inscripción quedará anulada y nuestra entidad podrá disponer libremente de esa plaza, previo comunicado al participante.

LA ASISTENCIA A LOS TALLERES:

- **Se les pide muy atentamente respetar los horarios y grupos ya establecidos**

- Se recomienda limitar el uso de teléfono móvil durante la actividad.

- La Dirección no se hace responsable de ningún objeto de valor que los participantes traigan a la actividad, ni en caso de rotura, pérdida o robo o similar.

- En caso de incumplimiento de las normas de convivencia, el personal afecto a la actividad se reserva el derecho de finalizar la actividad anticipadamente, lo que supondrá la pérdida del importe completo de la misma. **OBJETIVOS DE**

LOS TALLERES:

- Los talleres cuyos participantes no superarán el número de 15, se apoyarán con material didáctico y plataformas virtuales, pudiendo a elección del formador y/colaborador, recomendar el uso de libros de texto físicos, tanto para la formación como para consulta a modo de biblioteca, incluyendo ejercicios prácticos para aprender vocabulario, frases y estructuras gramaticales, organizados en talleres y/o lecciones temáticas.

- Los talleres se desarrollarán en un entorno estructurado que fomente la disciplina, el trabajo en grupo y el aprendizaje activo.

- La estructura de los talleres se organizarán de forma temática donde además de profundizar en la lengua italiana, estarán enfocadas en crear, en un ambiente acogedor, el lugar ideal **de encuentro y diálogo entre Italia y España** -El objetivo de los talleres, es **Vivir la cultura italiana no solo aprendiendo el italiano**, también conociendo su patrimonio histórico, artístico, literario, geográfico y por último gastronómico, tenemos que recordar que *además de que es el país con mayor número de lugares declarados como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco del mundo, también su “cucina” desde el pasado 10 de diciembre de 2025, ha sido reconocida oficialmente como parte de este **Patrimonio Cultural no solo por su extraordinaria diversidad territorial, que representa uno de los rasgos más auténticos y profundos de su identidad, también sus recetas representan conocimientos antiguos, convivencia y tradiciones que se transmiten de generación en generación y que cuentan su historia a través de sus sabores y aromas.***

- Puntualmente se podrán organizar talleres específicos de temática gastronómica, donde los amantes de la cocina tendrán la oportunidad de aprender técnicas, conocer productos 100% italianos, diferenciarlos según sus regiones y recetas que podrán repetir en casa, pudiendo adquirirlos en nuestra tienda o bajo pedido. - El material específico para el desarrollo de talleres temáticos concretos podrán considerarse como un extra por lo que en su caso, serán a cuenta del participante, con un coste específico, siendo el mismo proporcionado por la Dirección.

- Durante la actividad se ofrecerá por parte de la Dirección un café o aperitivo de cortesía, que en muchos casos podrá ser parte de la formación de los talleres relacionados con la gastronomía italiana.

CANCELACIÓN POR PARTE DEL PARTICIPANTE:

- La formalización de baja se realizará por correo electrónico dirigiéndolo por escrito a la dirección participachefaberani@gmail.com. En cualquier momento antes de la fecha del mes siguiente, el participante podrá desistir de la realización de la actividad contratada antes de que finalice el mes y en todo caso nunca dentro de los primeros cinco días del mes siguiente.

* Si la baja se produce en los cinco días posteriores al ingreso de la cuota de reserva, se devolverá el 100% del importe. * Más de 30 días antes de la fecha de inicio de la actividad 5% del importe total.

* Entre 30 y 15 días 25% del importe total.

* Entre 14 y 5 días 50% del importe total.

* Menos de 5 días el 100%

- Cualquier duda que tengan los participantes, formativo se realizará directamente con el formador y/colaborador, y administrativo con la Dirección. El servicio de atención telefónica es de martes a domingo de 12.30 a 17.15 horas en el teléfono 638774957. Fuera de este horario, podrán dejar sus avisos, siendo atendidos a la mayor brevedad posible.

AUTORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DE IMÁGENES:

CHEF ABERANI GASTRO SHOP se ha propuesto la captación de la imagen de los participantes, para su difusión en la página web, redes sociales de clases talleres y eventos formativos, publicidad corporativa, videos, foto-clips u otros medios de comunicación. Se contempla la posibilidad de aparecer en nuestro espacio web/REDES SOCIALES como en la publicidad impresa de la entidad, respetando siempre la imagen de los participantes, la misma no es contraria a los intereses del participante, por lo que de conformidad con lo establecido en el artículo 3.1 y 3.2 de la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, y 162.1º del Código civil, OTORGO EXPRESAMENTE mi consentimiento tanto en mi persona o en calidad de representado del menor edad, para la obtención y difusión de la imagen, Blog diario de clases, talleres o eventos formativos, siempre cuidando la imagen del participante.

NORMAS DE LOS PARTICIPANTES

- Respetaremos en todo momento a nuestros compañeros, y al formador y/colaborador. - Nos comprometemos a respetar el material y a hacer buen uso de las instalaciones y dependencias - Queda terminantemente prohibido el consumo de tabaco, alcohol y otras sustancias, los objetos punzantes y/o cortantes y los comportamientos violentos. El incumplimiento de estas normas por parte de los participantes en la actividad supondrá la toma de medidas oportunas por parte de la organización, reservándose el derecho de expulsión si se considera que la situación producida puede influir negativamente en el correcto desarrollo del mismo.

PROTECCIÓN DE DATOS

De acuerdo con la Ley de Protección de Datos de carácter personal, le informamos que sus datos personales están incluidos dentro de un fichero de nuestra propia responsabilidad, para fines formativo, comunicación de eventos y publicidad relacionada con la difusión de la cultura italiana, si usted no desea seguir recibir información a través de correo electrónico y/o desea ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y/ u oposición relacionados con sus datos personales, podrá ejercerlos enviándonos un correo electrónico a nuestra cuenta de correo participachefaberani@gmail.com.

SOBRE LA FORMACIÓN :

1º.- ¿Ha estudiado alguna vez el idioma de Italiano? SI NO

2º .- ¿ En caso afirmativo, indique el nivel y estudios que tiene acreditado? Si No

Indica il tuo livello di conoscenza della lingua: base,intermedio e avanzato

3º.- ¿ Ha visitado alguna vez Italia, en caso afirmativo indique los lugares que conoce? SI NO

4º Indique el motivo por el que quiere conocer el idioma, si es por trabajo, por ocio, otros....

5º Tiene conocimiento profesional de la cocina italiana SI NO

EN VALDEMORO A....., DE..... DE

Firma del PARTICIPANTE ASÍ COMO EN CASO DE ser MENOR DE EDAD (padre y/o madre y/o tutor) (Firma en cada una de las hojas de la inscripción) SELLO DEL CENTRO