

PROGETTO QUICKLY

MODULO SCELTA PREFERENZE - PER GLI STUDENTI

(da riconsegnare compilato in segreteria)



Le proposte formative sono le seguenti e si svolgeranno presso le strutture SIL2000 Srl:
(scegliere 1 delle 3 proposte con un flag)

- SOLLEVANDO** – Prevede un corso di formazione, con lezioni di teoria e pratica, per addetti alla guida del CARRELLO ELEVATORE e addetti al movimento terra con ESCAVATORE e PALA MECCANICA. (27 ore)
- MOVIMENTANDO** – Prevede un corso di formazione, con lezioni di teoria e pratica, per addetti alla guida del CARRELLO ELEVATORE, alla conduzione di PIATTAFORME ELEVABILI e all’uso del CARROPONTE e DPI di 3ª categoria. (26 ore)
- SOCCORRENDO** – Prevede un corso di formazione, con lezioni di teoria e pratica, per addetti al PRIMO SOCCORSO AZIENDALE + BLS (mediante l’uso di defibrillatori) ed ANTINCENDIO a RISCHIO ELEVATO. (28 ore)

Ai tre percorsi formativi saranno affiancate 5 attività esperienziali extra a scelta tra quelle elencate di seguito: (scegliere 5 attività delle 9 elencate con un flag - senza vincoli di categoria - le attività saranno concordate in fase di prenotazione con la segreteria organizzativa in base alle disponibilità)

N.B. Si consiglia di dare priorità ai laboratori “LAVORANDO”, in quanto permettono di acquisire capacità e competenze tecniche artigianali locali, utili per il proprio futuro lavorativo.

a) CAMMINANDO:

- Escursione Naturalistica** con guida al Parco Naturale Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi
- Escursione Parco Avventura** presso il Parco Naturale Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi
- Visita guidata alla città di **Fabriano**
- Visita guidata alla città di **Genga**
- Visita guidata alle **Grotte di Frasassi**
- Visita guidata al **Museo della Carta e della Filigrana**

b) LAVORANDO:

- Laboratorio della **Birra Artigianale** (materie prime, procedimento, fermentazione e degustazione)
- Laboratorio della **Carta fatta a mano** (fibre ed acqua, telaio e filigrana, applicazioni)
- Laboratorio del **Salame di Fabriano** (ingredienti tradizionali, lavorazioni manuali, stagionatura e profumi, assaggi)

Al termine del viaggio-studio saranno rilasciati gli attestati di formazione, riconosciuti a livello di legge, ad ogni studente partecipante.



COGNOME E NOME STUDENTE _____

DATA DI NASCITA ____ / ____ / _____

LUOGO e PROVINCIA DI NASCITA _____

COD. FISC. STUDENTE _ _ _ _ _

SCUOLA FREQUENTATA DALLO STUDENTE _____

Informativa e consenso al trattamento dei dati ai sensi dell'art. 7 del GDPR 679/2016, Regolamento Generale sulla protezione dei dati: con la presente la informiamo che tutti i dati personali e sensibili, raccolti e trattati per l'erogazione del servizio, hanno la sola finalità di raggiungere lo scopo dell'oggetto della presente offerta. I dati saranno trattati nel rispetto dei diritti e della libertà dell'interessato. Non sarà effettuata nessuna vendita degli stessi o comunicazione/divulgazione a paesi extra UE. La conservazione dei dati sarà effettuata per il tempo necessario all'erogazione del servizio. L'interessato al trattamento potrà in qualsiasi momento richiedere la presa visione, la cancellazione e/o la modifica attraverso semplice richiesta scritta. La SIL2000 Srl non si ritiene responsabile dei danni conseguenti alla cancellazione. Il titolare del Trattamento della SIL2000 Srl è il legale rappresentante dell'azienda.

DICHIARA

- Di aver preso visione delle proposte formative e delle attività esperienziali extra-studio e di aver espresso le preferenze della pagina precedente.
- Di aver preso visione dell'informativa sulla privacy e di dare il consenso al trattamento dei dati personali.

Luogo e data

Firma