PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

III edizione – 23 e 24 marzo 2020

**Scheda di iscrizione -** *pagina 1 di 4*

**GENERALITÀ DEL PARTECIPANTE**

**e recapiti dell’insegnante accompagnatore**

COGNOME ..........................................................................................

NOME ..........................................................................................

DATA E LUOGO DI NASCITA ........................................................................

INDIRIZZO ..................................................................…......................

TELEFONO (fisso e/o cellulare) ............................................…................

E-mail ..................................................................................…...............

Scuola e anno frequentato ................................……........................................

.............................................................................................................

Insegnante di riferimento .........................................................................

*e-mail insegnante .........................................................................*

 **N.B.. si prega di fornire una mail valida e che viene effettivamente e regolarmente consultata**

Telefono dell’insegnant*e .………………………......................................................*

**RIFERIMENTI PER LA CONSEGNA DEGLI STAMPI**

*Indirizzo ..................................................................…...................…*

*Orario per la consegna ..................................................................…......................*

*Nome e telefono della persona di riferimento ..................................................................…......................*

**I moduli compilati dovranno essere inviati, esclusivamente via email, all’indirizzo:**

**premio@cioccolatogiovani.it**

**IMPORTANTE**

*Vi preghiamo di* ***fornire TUTTI i dati richiesti e di controllarne accuratamente l'esattezza*** *prima di inviare i moduli. L’organizzazione non risponde dei eventuali disguidi causati da comunicazioni non pervenute perché inviate a indirizzi non validi o errati.*

***Utilizzare esclusivamente i moduli forniti.***

*Questi moduli sono in formato Word affinché i partecipanti possano usarli per scrivere il progetto impiegando tutto lo spazio necessario, e poi inviarli via email, mantenendo il formato di testo (word od open source equivalente).*

**NON SARANNO AMMESSE RICETTE IN FORMATO .PDF** o in altri formati, o compilate a mano

*In caso di difficoltà, e per qualunque informazione, non esitate a contattare l'organizzazione del Premio:*

*tel. 011 4346027, 334 2667151, email: info@associazionepiece.it*

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

III edizione – 23 e 24 marzo 2020

**Scheda di iscrizione -** *pagina 2 di 4*

LIBERATORIA ALLA REALIZZAZIONE E USO DI IMMAGINI FOTO E VIDEO

**Questo modulo va compilato da tutti gli allievi partecipanti**

**Per i minorenni, deve essere compilato a nome di e firmato da un genitore o tutore**

Il/la sottoscritto/a ……………………………………………..

nato/a a ……………….. il…………..

residente a ………………

Via/Corso ……………… cap ………………

In qualità di genitore, tutore legale o esercente potestà genitoriale del minore

…………………………….

ai sensi degli artt. 10 e 320 cod. civ., degli artt. 96 e 97 legge n° 633/1941 sul diritto d’autore e delRegolamento sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679, entrato in vigore il 25 maggio 2018

**AUTORIZZA**

l’uso, la riproduzione e la pubblicazione con ogni mezzo tecnico delle immagini fotografiche e video riprese da fotografi e operatori autorizzati nel contesto del concorso “La CioccolaTOrta del futuro”, facente parte delle iniziative collegate alla manifestazione Cioccola-tò (Torino, 8-17 novembre 2019).

Fotografie e video sono da considerarsi effettuati **in forma del tutto gratuita** ed in maniera corretta e potranno essere utilizzati in tutti gli ambiti collegati alla manifestazione e inserite su pubblicazioni cartacee o digitali, siti internet e social media.

È vietato l’uso delle immmagini in tutti i casi che pregiudichino l’onore, la reputazione ed il decoro dei soggetti rappresentati, ai sensi dell’art. 97 legge n° 633/41 ed art. 10 del Codice Civile.

Ai sensi dell’art. 98 legge n° 633/41 ed in conformità alla sentenza della Corte di Cassazione n. 4094 del 28/6/1980, le immagini (in formato digitale e/o analogico) sono di proprietà del fotografo e dei committenti e la loro riproduzione in qualunque forma è vietata se non previa autorizzazione scritta e firmata dal titolare dei diritti.

La presente liberatoria ha validità illimitata e viene redatta e sottoscritta per esteso in doppia copia, garantendo di aver letto la presente, di averne compreso il contenuto e di avere il diritto di firmare. Una copia viene trattenuta dai genitori/tutori del soggetto ripreso e l’altra sarà consegnata all’organizzazione di Cioccola-tò.

**Data ……………………….**

**Firma dell’allievo/a, oppure del genitore, tutore o esercente la potestà genitoriale**

**………………………………………………………….**

**Tutela dei dati personali**

*Ai sensi dell’art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (GDPR), si comunica che i dati personali del soggetto ripreso saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l’Associazione stessa e senza alcuna finalità commerciale o lucrativa.*

***Titolare del trattamento dei dati è l’Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cre****moni, Presidente e Legale Rappresentante dell’Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 – 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all’indirizzo****info@associazionepiece.it******.***

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

III edizione – 23 e 24 marzo 2020

**Scheda di iscrizione -** *pagine 3 e 4 di 4*

**NON includere generalità in questa pagina**

**RICETTE**

|  |
| --- |
| **UOVO DI CIOCCOLATO** |
| **Tipo di cioccolato per la parte da decorare***(fondente-latte-bianco)* |  |
| **Tipo di cioccolato per la parte posteriore***(fondente-latte-bianco)* |  |

|  |
| --- |
| **CIOCCOLATINO RIPIENO** |
| **Ingredienti** | **Procedimento** |
| **Consistenza del ripieno***(es. liquido, semiduro, cremoso, croccante, friabile ecc.)* |  |
| **Stampo Chocolat form****prescelto***Indicare codice* |  |
| **Note aggiuntive***(facoltativo)* |  |

|  |
| --- |
| **PRODOTTO DI PICCOLA PASTICCERIA AL CIOCCOLATO** |
| **Ingredienti** | **Procedimento** |
| **Stampo Silikomart****prescelto***Indicare codice* |  |
| **Note aggiuntive***(facoltativo)* |  |