



MODULO ISCRIZIONE FORMAZIONE E-LEARNING 2024

| COD. | CORSO | ORE | COSTO |
|-----------------------------|--|------|----------------|
| <input type="checkbox"/> 01 | Formazione generale lavoratori | 4 | € 45,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 02 | Formazione generale lavoratori (in inglese) | 4 | € 50,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 03 | Formazione specifica lavoratori rischio basso | 4 | € 45,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 04 | Formazione generale e specifica lavoratori: rischio basso | 8 | € 80,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 05 | Formazione specifica lavoratori (in inglese) | 4 | € 72,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 06 | Aggiornamento lavoratori – preposti - dirigenti | 6 | € 50,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 07 | Formazione dirigenti | 16 | € 160,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 08 | Aggiornamento lavoratori (in inglese) | 6 | € 60,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 09 | Aggiornamento Datori di Lavoro RSPP: rischio basso | 6 | € 75,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 10 | Aggiornamento Datori di Lavoro RSPP: rischio medio | 10 | € 85,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 11 | Aggiornamento Datori di Lavoro RSPP: rischio alto | 14 | € 250,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 12 | AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (R.S.P.P.) tutti i macrosettori Ateco 2007 e i nuovi settori produttivi B-SP1, B-SP2, B-SP3 e B-SP4. | 40 | € 250,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 13 | Aggiornamento RSPP/ASPP/CSP/CSE | 20 | € 190,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 14 | Formazione iniziale RLS* | 32 | € 250,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 15 | Aggiornamento RLS* fino a 50 lavoratori | 4 | € 80,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 16 | Aggiornamento RLS * oltre i 50 lavoratori | 8 | € 120,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 17 | Formazione addetti del settore alimentare | 4 | € 35,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 18 | Formazione responsabile settore alimentare: Bar e ristorazione | 6 | € 40,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 19 | Formazione responsabile settore alimentare: Macellerie | 6,30 | € 40,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 20 | Formazione responsabile settore alimentare: Panifici | 6 | € 40,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 21 | Aggiornamento addetti e responsabili del settore alimentare | 4,30 | € 35,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 22 | Formazione iniziale lavoratori con rischio elettrico PES-PAV-PEI | 14 | € 220,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 23 | Aggiornamento formazione lavoratori con rischio elettrico PES-PAV-PEI | 4 | € 80,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 24 | Formazione base per trattamento dei dati ai sensi del GDPR | 3 | € 60,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 25 | Formazione sui principi delle normative antiriciclaggio e le regole tecniche CNDCEC | 4 | € 70,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 26 | Formazione teorica per operatori di carrelli elevatori | 8 | € 60,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 27 | Formazione teorica per operatori di piattaforme di lavoro elevabili | 4 | € 60,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 28 | CORSO CYBER-RISK – Tecniche di attacco e modi per tutelarsi (op | 4 | € 45,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 29 | Aggiornamento per formatori nel settore della sicurezza sul lavoro, AREA TEMATICA 1, 2 E 3 | 24 | € 200,00 + IVA |
| <input type="checkbox"/> 30 | Aggiornamento formazione per preposti | 6 | € 50,00 + IVA |

Nota:

* Il corso può essere erogato solo se espressamente previsto dal CCNL del comparto del lavoratore.

Per tutti i corsi è prevista la certificazione di avvenuta formazione solo al superamento del test di verifica e apprendimento.

Sconti: Nel caso di iscrizioni di più partecipanti della stessa azienda sono previsti degli sconti:

| ISCRITTI | SCONTO |
|-----------------------|--------|
| Dal secondo al quinto | 10% |
| Dal sesto al decimo | 20% |

Per un numero maggiore di attivazioni, contatta i nostri tecnici per un'offerta ad hoc.



Dati anagrafici partecipante

Prerequisito per l'iscrizione è la comprensione della lingua italiana

| | | | |
|------------------|--|------------------|--|
| Nome | | Cognome | |
| Data di Nascita | | Luogo di Nascita | |
| Sesso (M/F) | | Codice Fiscale | |
| Indirizzo e-mail | | Mansione | |

Dati azienda

| | | | |
|------------------------------|--|-------|--|
| Ragione Sociale | | | |
| Codice Ateco | | | |
| Partita iva e Codice fiscale | | | |
| Cod. SDI | | | |
| Indirizzo | | Cap | |
| Città | | Prov. | |
| Telefono | | | |
| Indirizzo mail | | | |

Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 La informiamo il trattamento dei dati da Lei forniti sarà effettuato con modalità e procedure finalizzate a garantire che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato, con particolare riferimento alla riservatezza e sicurezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Il trattamento dei dati personali è finalizzato all'espletamento dell'attività di organizzazione ed erogazione dei Corsi di Formazione ed elaborazioni statistiche. Il trattamento avverrà con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuali comunicazioni a terzi.

Il conferimento dei dati è necessario per le finalità connesse ai corsi di formazione; in loro assenza non sarà possibile procedere con il servizio richiesto.

Data

Per accettazione

(timbro/firma)

Nota: inviare le pagine 1 e 2 compilate via mail a formazione@sc-aziendali.it



Procedura per l'attivazione e fruizione dei corsi in e-learning:

- ↪ Individua il corso di tuo interesse ed invia il modulo d'iscrizione all'indirizzo formazione@sc-aziendali.it;
- ↪ Al ricevimento della richiesta di attivazione del corso sarà emessa la fattura;
- ↪ Effettua il pagamento del saldo;
- ↪ Al ricevimento del saldo sarà attivato il corso, riceverai due mail:
 - La prima con tutte le informazioni utili per l'accesso alla piattaforma
 - La seconda con le credenziali (User ID e Password) per l'accesso alla piattaforma;
- ↪ Effettua il corso;
- ↪ Una volta visualizzati tutti i contenuti del corso e superati i test previsti (intermedi e/o quello finale) sarà inviato, via e-mail, l'attestato di partecipazione emesso nel completo rispetto delle vigenti normative sulla formazione in materia di sicurezza dei lavoratori e dei datori di lavoro.