

LA DIDATTICA DI FICO - Anno Scolastico 2018/2019

RICHIESTA DI PRENOTAZIONE

SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

Indicazioni per la partecipazione:

- > **Inviare entrambe le pagine del presente modulo all'indirizzo didattica@eatalyworld.it almeno 30 giorni prima della data della visita al Parco scrivendo come oggetto della mail solamente **RICHIESTA PRENOTAZIONE**;**
- > la richiesta di prenotazione verrà presa in carico dall'Ufficio Didattica di FICO Eatalyworld, che provvederà a inviare appena possibile il preventivo di spesa. Eatalyworld potrà proporre soluzioni alternative a quanto indicato nel modulo di richiesta in base alle disponibilità e per esigenze organizzative;
- > le attività verranno erogate solo previa prenotazione e pagamento anticipato tramite bonifico bancario o fattura elettronica in modalità *split payment*;
- > si ricorda che per confermare la prenotazione è necessario inviare alla mail didattica@eatalyworld.it:
 - > il preventivo firmato per accettazione e compilato con i dati di fatturazione;
 - > copia della distinta del bonifico di pagamento;
- > offerta valida solo per gruppi composti da minimo 20 persone;
- > le gratuità per gli accompagnatori sono 1 ogni 20 studenti paganti.

Si ricorda inoltre che:

- > il Parco FICO Eataly World apre alle ore 10.00 e non è possibile accedere alla struttura prima dell'orario di apertura;
- > da regolamento interno non è possibile consumare pasti al sacco presso il Parco;
- > le attività relative alle Uscite Didattiche saranno erogate solo nei periodi dell'anno di seguito indicati;
- > non è possibile pagare le attività in loco il giorno della visita.

DATA DELLA VISITA _____ / _____ / _____

ORARIO DI ENTRATA _____ : _____ **ORARIO DI USCITA** _____ : _____

scuola/istituto _____

cod. meccanografico _____ **regione** _____ **provincia** _____

classe: _____ | **n. tot. studenti** _____ **di cui disabili** _____ **classe:** _____ | **n. tot. studenti** _____ **di cui disabili** _____

classe: _____ | **n. tot. studenti** _____ **di cui disabili** _____ **classe:** _____ | **n. tot. studenti** _____ **di cui disabili** _____

altro: _____

n. tot. accompagnatori _____ **di cui dedicati all'assistenza dei disabili** _____

lingua in cui svolgere le attività ITALIANO INGLESE

nome e cognome del referente _____

e-mail _____ **telefono** _____

DATA
_____ / _____ / _____

FIRMA

Informativa breve privacy

I dati vengono raccolti in base al Regolamento UE 2016/679. Tali dati verranno trattati da Eatalyworld S.r.l. (il Titolare) elettronicamente e manualmente per l'esecuzione del contratto in oggetto. Il conferimento dei suoi dati è obbligatorio e in caso di rifiuto non sarà possibile dare seguito al contratto.

Autorizzo *Non autorizzo* il trattamento dei miei dati

I suoi dati potranno essere trattati anche per finalità statistiche e di marketing, per l'aggiornamento sulle iniziative e l'invio di materiale informativo di Eatalyworld S.r.l. (Finalità del trattamento). La base giuridica di tale tipologia di trattamento è il suo consenso. Il conferimento del consenso è facoltativo, in caso di rifiuto non verranno trattati per le finalità sopra descritte. I suoi dati non verranno ceduti, venduti o trasferiti a terze parti.

L'interessato potrà esercitare i suoi diritti, così come sanciti dal Regolamento UE 2016/679, scrivendo a didattica@eatalyworld.it

Autorizzo *Non autorizzo* il trattamento dei miei dati per finalità statistiche e di marketing

Prima di firmare, ricordati di scegliere la tua esperienza sul secondo foglio e di inviarci la scansione di entrambe le pagine!

Firma dell'interessato _____

SCEGLI LA TUA ESPERIENZA!

I VIAGGI DI ISTRUZIONE

- CONOSCERE FICO: presentazione del Parco (30 minuti), pass per 6 giostre multimediali e pasto menù scuola
- VISITARE FICO: presentazione del Parco (30 minuti), pass per 6 giostre multimediali, pasto menù scuola e 1 PERCORSO TEMATICO (1 ora)
- SCOPRIRE FICO: presentazione del Parco (30 minuti), pass per 6 giostre multimediali, pasto menù scuola e 1 CORSO TEMATICO (1 ora)

LE USCITE DIDATTICHE SOLO PER I MESI DI OTTOBRE, NOVEMBRE, GENNAIO, FEBBRAIO, MARZO

- UNA MATTINA DA FICO – I PERCORSI: 1 PERCORSO TEMATICO (1 ora) e 1 giostra multimediale
- UNA MATTINA DA FICO – I CORSI: 1 CORSO TEMATICO (1 ora) e 1 giostra multimediale

PERCORSO TEMATICO SCELTO (VISITARE FICO e UNA MATTINA DA FICO – I PERCORSI)

È possibile scegliere un percorso per un minimo di 20 ed un massimo di 30 studenti. Qualora venga scelto lo stesso percorso per tutti gli studenti, le attività verranno organizzate su fasce orarie diverse previa verifica da parte di Eatalyworld.

<input type="checkbox"/> Animali agricoli italiani: storia di una convivenza millenaria n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Latte e formaggi: un percorso nella filiera n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Ortofrutta: un percorso nella filiera n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dolce: un percorso nella filiera n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Salumi, pesce e uova: un percorso nella filiera n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Cereali: un percorso nella filiera n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Biodiversità territoriale: i campi di FICO n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Olio e aceto: un percorso nella filiera n. studenti _____

CORSO TEMATICO SCELTO (SCOPRIRE FICO e UNA MATTINA DA FICO – I CORSI)

È possibile scegliere un corso per un minimo di 20 ed un massimo di 30 studenti. Qualora venga scelto lo stesso corso per tutti gli studenti, le attività verranno organizzate su fasce orarie diverse previa verifica da parte di Eatalyworld.

Ricordiamo che: * attività indicata per Licei e Tecnici | ** attività indicata per Tecnici e Professionali | *** attività indicata per Licei, Tecnici e Professionali

<input type="checkbox"/> Assaggio al buio: la gara di degustazione al sapore di mortadella * n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Mystery Box: prepara la tua ricetta ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Arte casara italiana: impara la tradizione del formaggio * n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Come nasce il formaggio: dalla pastorizzazione alla cagliatura ** n. studenti _____
<input type="checkbox"/> La meccanica dei sensi: riconoscere il Grana Padano *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dal foraggio al formaggio: storia e futuro del re dei formaggi * n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Tutalere un primato: il Parmigiano Reggiano in Italia e nel Mondo ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Pastificio moderno: il piatto di pasta dal mulino al formato * n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Il decalogo degli abbinamenti: a ogni pasta il suo formato ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Pastaio per un giorno: tecniche e processi di produzione della pasta ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Rinfrescare il lievito madre: il lavoro quotidiano del fornaio *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Scuola di pasta di Campofilone *** n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Pizza che passione! Segreti e realizzazione della vera Napoletana *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Classico Bolognese: la sfoglia fresca emiliana *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Agricoltura 4.0 e le nuove parole chiave *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dalla terra alla dispensa: il percorso di frutta e verdura * n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Il sistema QBO - Universal Processing System: la rivoluzione in cucina ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Caramelle e liquirizie: dalla produzione al confezionamento * n. studenti _____	<input type="checkbox"/> L'industria dolciaria italiana: storia, evoluzione, tecniche di lavorazione ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Gelato University: come si fa il gelato? ** n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Come funziona un moderno laboratorio di gelateria ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Api-Cultura: l'intelligenza collettiva delle api *** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dal seme al cioccolato: la produzione del cacao ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dal cacao al cioccolato: fermentazione, aromi, regole e proprietà ** n. studenti _____
<input type="checkbox"/> Food art: il confetto creativo * n. studenti _____	<input type="checkbox"/> L'arte della bassina: artigiani confettieri per un giorno ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Dalla vigna al vino: filiera, processi di produzione e analisi sensoriale ** n. studenti _____	<input type="checkbox"/> Reporter per un giorno: la cultura del cibo nelle tue mani * n. studenti _____