



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 1 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



REGOLAMENTO GARA NAZIONALE PER ISTITUTI ALBERGHIERI

09 - 13 MAGGIO 2023

Art. 1 Luogo e date

La manifestazione si svolgerà in presenza presso la sede centrale dell'IPSSEOA "A. Beltrame", sito in via Carso, 114 – 31029 Vittorio Veneto (TV), nei giorni 09, 10, 11, 12 e 13 maggio 2023. Calendario:

- 09 maggio dalle ore 14.30 è prevista l'accoglienza e la registrazione dei partecipanti presso la sede dell'Istituto. Alle 17.00 per i soli studenti, si terrà la riunione preliminare per illustrare il programma di Gara (Briefing). La giornata si conclude in Piazza del Popolo, con l'evento di apertura della Gara alla presenza delle autorità.

Ritorno in Istituto per transfer ai vari hotel.

- 10 maggio, al mattino dalle ore 9.00 prova progettuale (teorica) che potrà essere predisposta anche o in parte in formato digitale, nel pomeriggio eventuale inizio prove pratiche di percorso;
- 11 maggio proseguo prove di Gara;
- 12 maggio al mattino potranno concludersi eventuali prove pratiche in funzione del numero dei partecipanti.

La giornata si conclude con la Cena di Gala organizzata dall'Istituto ospitante e la proclamazione dei vincitori.

- 13 maggio partenza per il rientro dei partecipanti ai luoghi di provenienza.

Volendo organizzare un servizio di transfer, al fine di agevolare l'arrivo a Vittorio Veneto nella giornata del 9 Maggio, si chiede alle scuole partecipanti di indicare la sede e l'ora di arrivo ([Allegato 1](#)).

Si prevede di organizzare un transfer in partenza alle ore 14.00 per Vittorio Veneto da:

- Aeroporto Marco Polo – Venezia
- Aeroporto Canova Treviso
- Stazione di Mestre - Venezia



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 2 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Da altre destinazioni di arrivo, o in altri orari, per giungere alla sede di Gara i partecipanti provvedono autonomamente.

Per il ritorno si organizza per le stesse destinazioni un transfer in partenza alle ore 8.00. L'organizzazione di tutti gli altri spostamenti durante i giorni di Gara sarà curata dall'Istituto ospitante.

Art. 2 Partecipazione

La Gara è riservata agli allievi che frequentano, nel corrente anno scolastico 2022/2023, il IV° anno del corso di studi Enogastronomia e Ospitalità alberghiera declinato nei seguenti percorsi:

- Cucina
- Bar- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Verranno ammessi gli Istituti che presenteranno domanda di partecipazione entro il 28 febbraio 2023.

Dovrà essere compilata la "Scheda di partecipazione" allegata al presente Regolamento ([Allegato 1](#)), da inviarsi all'indirizzo e-mail istituzionale:

tvrh06000p@istruzione.it

Per informazioni riguardanti la Gara e richieste in relazione agli aspetti organizzativi l'indirizzo mail di riferimento è il seguente:

infogaranazionale@alberghierobeltrame.edu.it, referente Prof.ssa Lollo.

I referenti per i diversi percorsi sono:

Cucina	Prof.ssa Tomasi	gara_cucina@alberghierobeltrame.edu.it
Bar- sala e vendita	Prof.ssa Cattelan	gara_sala@alberghierobeltrame.edu.it
Accoglienza	Prof.ssa Zorzetto	gara_accoglienza@alberghierobeltrame.edu.it



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 3 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



L'Istituto ospitante prevede di poter accogliere per ogni delegazione scolastica, oltre agli studenti in Gara e ad un docente accompagnatore, il Dirigente Scolastico o suo delegato (max 5 persone per delegazione).

Ogni Istituto, anche se con più sedi, potrà essere rappresentato da un solo allievo per percorso.

Si prevede di poter accogliere un massimo di 30 delegazioni, se complete.

Se le delegazioni non saranno costituite dal numero massimo di partecipanti (3 studenti + 2 accompagnatori), altre delegazioni potranno iscriversi fino a capienza massima dei campi di Gara. Fa fede la data e l'ora di inoltro dell'istanza di partecipazione al fine di determinare l'ordine di precedenza per l'ammissione all'iscrizione.

Art. 3 Quote

Per la partecipazione alla Gara è prevista, a titolo di rimborso spese, una quota di € 250,00 ad alunno in Gara, che dovrà essere versata all'atto dell'iscrizione tramite Giroconto bancario c/o BANCA D'ITALIA - Codice TESORERIA Provinciale **317492** da parte dell'Istituto partecipante, l'avvenuto versamento andrà attestato tramite dichiarazione del dirigente scolastico. ([Allegato 2](#)).

Le spese di viaggio e di un eventuale soggiorno sono a cura degli Istituti partecipanti, che prenoteranno autonomamente in una delle strutture alberghiere convenzionate, come da elenco che verrà successivamente pubblicato nel sito www.alberghierobeltrame.edu.it alla news dedicata.

Art. 4 Materiali

Tutto il materiale necessario per l'espletamento delle prove verrà fornito dall'Istituto ospitante, fatta eccezione per la coltelleria e l'utensileria personale (si rimanda all'informativa completa nei singoli bandi di Gara).

Art. 5 Prove di Gara

I bandi dei tre percorsi di Gara, allegati al presente Regolamento, ne costituiscono parte integrante.

Le prove verranno affrontate per gruppi distinti nei giorni 10 e 11 maggio 2023, salvo necessità di proroga fino al giorno 12 maggio.



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 4 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Durante le prove progettuali è vietato l'uso di qualsiasi tipologia di dizionari e manuali cartacei ed elettronici.

Per eventuali calcoli o appunti sarà consentito ai candidati l'utilizzo di penna, di calcolatrice personali (esclusivamente i modelli ammessi per le prove degli esami di stato nei licei scientifici) e carta fornita dall'Istituto ospitante. Al termine della prova ogni candidato dovrà riconsegnare tutti fogli ricevuti.

Durante le prove pratiche, i candidati dovranno indossare la propria divisa professionale completa, coprendo eventuali loghi e senza indossare spille che permettano di identificare l'Istituto di appartenenza.

L'accesso ai laboratori e alle aule di Gara è consentito ai soli candidati, che verranno dotati di appositi pass.

I docenti accompagnatori dovranno preventivamente accertare che i partecipanti siano in possesso dei requisiti dettati dal Regolamento CE n. 852/2004 "Pacchetto Igiene" (ex D.L. 155/1997) e che siano coperti da polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni; le relative attestazioni dovranno essere inviate via mail all'atto dell'iscrizione all'indirizzo tvrh06000p@istruzione.it

Durante le prove, sia progettuali che pratiche, è vietato l'uso di apparecchi telefonici cellulari e di altri dispositivi elettronici (ad es. orologi che permettono il collegamento a smartphone). Tali dispositivi dovranno essere depositati dal candidato in appositi contenitori prima dell'entrata nelle aule o nei laboratori, pena l'esclusione dalla Gara.

Durante le Gare le foto e le riprese video verranno realizzate dall'Istituto ospitante.

Unitamente alla scheda di iscrizione, gli Istituti partecipanti dovranno trasmettere le liberatorie per gli alunni (minorenni e maggiorenni) e per gli accompagnatori, secondo i moduli allegati al presente Regolamento ([Allegato 3](#)).

Art. 6 Operazioni di valutazione delle prove

Le operazioni di valutazione sono svolte da apposita Commissione esaminatrice composta da:



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 5 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



- un Dirigente tecnico indicato dall'U.S.R. Veneto
- il Dirigente scolastico dell'Istituto ospitante
- docenti di discipline teoriche e tecnico-pratiche dell'Istituto ospitante
- un Docente di Lingua inglese dell'istituto ospitante per i percorsi di Accoglienza Turistica e Bar - Sala e Vendita
- un docente di seconda lingua straniera tra francese e tedesco per le prove di "role play" di Accoglienza turistica
- da eventuali rappresentanti esterni del mondo produttivo di ciascun settore e degli Ordini professionali di categoria.

Prima dello svolgimento delle prove verranno chiariti i criteri di valutazione e le modalità di effettuazione della prova.

Verranno redatte graduatorie finali per ciascun percorso; a parità di punteggio avrà precedenza l'allievo più giovane (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5). Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Art. 7 Premi

Ai primi tre classificati per ciascun percorso verrà rilasciato un attestato di merito (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 4).

I nominativi degli alunni vincitori saranno comunicati al MIUR dall'Istituto ospitante per il loro inserimento nell'Albo Nazionale delle Eccellenze pubblicato sul Sito dell'INDIRE (Nota MIUR 30943 del 10.11.2022, art. 5).

Ulteriori premi potranno essere offerti da enti territoriali e sponsor di Gara per ciascun percorso.

Art. 8 Altre disposizioni

L'istituto ospitante si riserva di apportare eventuali modifiche alle modalità di svolgimento delle Gare in caso di gravi imprevisti o sopravvenuti problemi tecnici. Eventuali variazioni saranno tempestivamente comunicate.

L'Istituto potrà liberamente utilizzare, a mero scopo informativo e di divulgazione scolastica, le ricette e il materiale prodotto durante la Gara Nazionale.



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 6 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Qualora la situazione post pandemica nazionale e/o territoriale, a seguito di Direttive emanate dagli Organi competenti, limitasse la partecipazione di alcune scuole, si provvederà alla restituzione della quota versata per l'iscrizione.

Le disposizioni contenute nel presente Regolamento e nei bandi specifici per ciascun percorso, potranno essere suscettibili di modifiche collegate a eventuali variazioni dello stato epidemiologico locale o nazionale. Qualunque modifica verrà prontamente comunicata agli Istituti partecipanti.

L'inosservanza di una o più norme inserite nel presente regolamento, verrà sanzionata dalla Commissione esaminatrice nei modi e nelle misure ritenute più opportune.

Si chiede a ciascuna scuola partecipante di inoltrare un video che presenti l'Istituto di provenienza con le seguenti specifiche tecniche:

il video di massimo 120 secondi, deve essere girato in orizzontale formato 16:9, H264, inviato con wetransfer all'indirizzo:

infogaranazionale@alberghierobeltrame.edu.it

Vittorio Veneto, 4 gennaio 2023



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
 ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
 C.F. 93005790261

Regolamento
 Gara Nazionale
 Pagina 7 di 13

Organismo
 di Formazione
 accreditato
 dalla Regione
 del Veneto



Allegato 1 (da inoltrare a: tvrh06000p@istruzione.it)

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

DENOMINAZIONE ISTITUTO: _____

Dirigente Scolastico _____

Indirizzo _____

Città _____ Prov _____ Tel. _____ Fax. _____

E-mail _____ Sito Web _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso ACCOGLIENZA TURISTICA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

N. B. - Indicare la seconda lingua tra francese e tedesco: _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso CUCINA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

• **ALLIEVO PARTECIPANTE - Percorso BAR - SALA E VENDITA**

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____

Il _____ residente a _____ Prov _____

Via _____ n. _____ Tel _____

Cellulare _____ E-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 8 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



• **DOCENTE ACCOMPAGNATORE**

Cognome Nome _____

Cellulare e-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

- Attesta che i partecipanti siano in possesso dei requisiti dettati dal Regolamento CE n. 852/2004 "Pacchetto Igiene" (ex D.L. 155/1997)

• **DIRIGENTE SCOLASTICO o suo delegato**

Cognome Nome _____

Cellulare e-mail _____

Eventuali allergie/intolleranze alimentari _____

Informazioni logistiche:

Luogo di provenienza _____

Luogo di arrivo _____

Orario di arrivo _____

Mezzo di trasporto _____

Orario di partenza per rientro _____

Mezzo di trasporto _____

In particolare indicare se si parte/rientra da:

- Aeroporto Marco Polo – Venezia
 Aeroporto Canova Treviso
 Stazione di Mestre - Venezia

ALLEGARE ALLA SCHEDA

Le attestazioni di copertura con polizza assicurativa per responsabilità civile ed infortuni degli alunni partecipanti alla Gara.



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 9 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Allegato 2 (da inoltrare a: tvrh06000p@istruzione.it)

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Il sottoscritto dirigente scolastico protempore dell'Istituto _____

DICHIARA

di aver provveduto al versamento della quota di partecipazione

di complessivi Euro _____ per numero di _____ studenti partecipanti.

Tramite GIROCONDO c/o BANCA D'ITALIA - Codice TESORERIA Provinciale **317492**

**CAUSALE: CODICE MECCANOGRAFICO – Nome Istituto - Quota partecipazione
Gara Nazionale Istituti Alberghieri 2023 – Vittorio Veneto**

Il Dirigente Scolastico

Dott. _____



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 10 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Allegato 3

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI IN OCCASIONE DELLA GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI 2023

Informativa ex art. 13 D. Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679

Gentile Signore/a,

secondo le disposizioni del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 ("Codice in materia di protezione dei dati personali", nel seguito indicato sinteticamente come **Codice**) e del Regolamento Europeo 2016/679, (nel seguito indicato sinteticamente come **Regolamento**) il trattamento dei dati personali per le finalità della Gara Nazionale sarà improntato ai principi di liceità e trasparenza, a tutela della vostra riservatezza e dei vostri diritti.

Le forniamo, quindi, le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

1. Trattamento dei dati personali in base a previsioni di legge o regolamento

Nel corso del rapporto con l'IPSSEOA "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV), i dati personali verranno trattati dal personale della scuola nell'ambito delle proprie finalità istituzionali, che sono quelle relative all'istruzione ed alla formazione degli alunni ed in particolare legate alle finalità della Gara Nazionale e quelle amministrative strumentali necessarie, così come previste e definite dalla normativa vigente.¹

2. Obbligatorietà del conferimento dei dati personali e del conseguente trattamento

Ad eccezione di quanto previsto al successivo punti 6 e 7 del presente documento (per i quali casi vale la facoltà di segnalazione e diniego di cui al punto 8) in tutti gli altri casi il conferimento dei dati richiesti ed il conseguente trattamento sono obbligatori, in quanto previsti dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati comporta l'impossibilità di partecipare alla Gara Nazionale.

3. Trattamento di dati particolari

I dati personali da Lei forniti, se qualificati come "dati sensibili" dal Codice, e i dati previsti dagli art. 9 e 10 del Regolamento saranno trattati esclusivamente dal personale della scuola, appositamente incaricato, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento citate in nota al precedente punto 1 e nel rispetto del principio di stretta indispensabilità dei trattamenti.

I dati sensibili non saranno oggetto di diffusione; tuttavia, alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle

¹ L'elenco della normativa in base alla quale l'IPSSEOA "A. Beltrame" tratta dati personali che la riguardano comprende, in via principale e non esaustiva, le seguenti fonti normative: R.D. 653/1925, L. 241/1990; L. 104/1992, D. Lgs. 297/1994, L. 425/1997 (fino al 31.8.2018); D.P.R. 275/1999; L. 62/2000; D.M. 234/2000; Decreto Interministeriale 436/2000; D.P.R. 445/2000; Decreto Interministeriale 44/2001 e norme in materia di contabilità generale dello Stato; D. Lgs. 151/2001, D. Lgs. 165/2001, D. Lgs. 196/2003; L. 53/2003, D. Lgs. 59/2004; D. Lgs. 286/2004; D. Lgs. 76/2005; D. Lgs. 77/2005; D. Lgs. 226/2005; D. Lgs. 82/2005, D.M. 305/2006; D.P.C.M. 23 febbraio 2006 n. 185 fatto salvo quanto disposto dal D. Lgs. 66/2017; L. 1/2007; D.M. 42/2007; D.M. 80/2007; D.M. 139/2007; D.P.R. 235/2007; D.P.C.M. 25 gennaio 2008; D.L. 1 settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla L. 169/2008; L. 69/2009; D.P.R. 81/2009; D.P.R. 89/2009; D.P.R. 122/2009; D.P.R. 87/2010; Dlgs 61/20017; L. 170/2010; D.M. 5669/2011; D.P.R. 80/2013, D. Lgs. 33/2013, D.P.R. 62/2013, D.L. 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla L. 128/2013, Legge 107/2015, D. Lgs. 50/2016 e Regolamento UE 2016/679.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>
C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 11 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



vigenti disposizioni in materia sanitaria, previdenziale, tributaria, giudiziaria e di istruzione, nei limiti previsti dal D.M 305/2006.

4. Trattamento dei dati personali raccolti presso soggetti funzionalmente collegati all'Istituto

I dati personali da Lei forniti potranno essere trattati anche se non sono stati raccolti presso l'Istituzione scolastica ma presso il MIUR - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della ricerca e presso le sue articolazioni periferiche (USR, UAT), presso altre Amministrazioni dello Stato, presso Regioni e Enti Locali.

5. Possibilità di comunicazione dei dati personali ad altri soggetti pubblici

I dati personali da Lei forniti potranno essere comunicati a soggetti pubblici (quali, ad esempio, ASL, Comune, Provincia, Ufficio Scolastico Regionale, Ambiti Territoriali, organi di Polizia giudiziaria, organi di Polizia tributaria, Guardia di finanza, Magistratura) nei limiti di quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento e dagli obblighi conseguenti per questa istituzione scolastica.

6. Possibilità di comunicazione dei dati personali a terzi che rendono servizi necessari all'Istituto

I dati personali da Lei forniti potranno essere comunicati a soggetti terzi che forniscono servizi a codesta Istituzione scolastica quali, a titolo esemplificativo, agenzie di viaggio e strutture ricettive, esclusivamente in relazione alla vostra permanenza durante la Gara Nazionale, imprese di assicurazione (in relazione a polizze in materia infortunistica), eventuali ditte fornitrici di altri servizi (quali ad esempio software gestionali, servizi digitali, ecc.). La realizzazione di questi trattamenti costituisce una condizione necessaria affinché l'interessato possa usufruire dei relativi servizi; in caso di trattamenti continuativi, i soggetti terzi in questione sono nominati responsabili esterni del trattamento, limitatamente ai servizi resi all'Istituzione scolastica.

7. Possibilità di effettuare foto o riprese video e loro pubblicazione sul sito dell'Istituto

È possibile che durante la Gara Nazionale vengano effettuate da parte della scuola o di soggetti nominati, foto e riprese audio-video delle attività di gara e collegate all'evento ed è possibile che le stesse vengano pubblicate sul sito istituzionale per il tempo necessario per la finalità cui sono destinate e diffuse attraverso la stampa ed i social.

8. Facoltà di non conferire dati personali per determinate iniziative o servizi resi da terzi

Per segnalare la volontà di non aderire a determinate iniziative o servizi tra quelli indicati ai punti 6 e 7 del presente documento, è possibile rivolgersi al responsabile interno del trattamento dei dati personali della scuola, indicato al punto 14 della presente Informativa, chiedendo che, conseguentemente, i propri dati personali non siano conferiti per quella determinata iniziativa o servizio.

9. Modalità e durata del trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali da Lei forniti sarà effettuato sia con strumenti cartacei che elettronici, nel rispetto delle misure di sicurezza indicate dal Codice e delle altre misure individuate ai sensi del Regolamento; i dati personali, a seconda della loro tipologia, verranno conservati secondo le indicazioni delle Regole tecniche in materia di conservazione digitale degli atti definite da AGID e nei tempi e nei modi indicati dalle Linee Guida per le Istituzioni scolastiche e dai Piani di conservazione e scarto degli archivi scolastici definiti dalla Direzione Generale degli Archivi presso il Ministero dei Beni Culturali.

10. Pubblicazione degli esiti della Gara Nazionale

I dati relativi alle classifiche di gara degli alunni potranno essere pubblicati nel sito della scuola nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.



ALBERGHIERO BELTRAME



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 12 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



11. Titolare del trattamento dei dati personali

Il Titolare del trattamento è: Istituto di Istruzione Superiore IPSSEOA "A. Beltrame", con sede in via Carso, 114 – 31029 Vittorio Veneto (TV), rappresentato dal Dirigente scolastico pro tempore Letizia Cavallini.

I recapiti del Titolare del trattamento sono: telefono 0438-556060; indirizzo di posta elettronica tvrh06000p@istruzione.it; indirizzo PEC: tvrh06000p@PEC.ISTRUZIONE.IT

12. Responsabile interno (incaricato) del trattamento dei dati personali

Il Responsabile interno del trattamento (incaricato) è il Direttore dei S.G.A. dell'Istituto, Patrizia Morici.

I recapiti del Responsabile interno del trattamento sono: telefono 0438-556060; indirizzo di posta elettronica dsga@alberghierobeltrame.edu.it.

Altri referenti/incaricati del trattamento dei dati sono specificati nei relativi atti autorizzativi.

13. Responsabili esterni del trattamento dei dati personali (al 25.5.2018)

I Responsabili esterni del trattamento dei dati, nominati dal Titolare per i servizi resi, necessari all'espletamento delle funzioni istituzionali (quali registro elettronico, segreteria digitale, gestione informatizzata dell'Alternanza Scuola-Lavoro, gestione informatizzata della contabilità, ecc.) sono:

Gruppo Spaggiari Parma S.p.A., indirizzo di posta elettronica: privacy@spaggiari.eu; indirizzo PEC: spaggiari@legalmail.it;

Chip computers, indirizzo di posta elettronica: info@chipcomputers.it

14. Punto di contatto del responsabile della protezione dei dati personali

I recapiti di contatto del RPD – Responsabile Protezione dei Dati personali sono pubblicati all'indirizzo web: <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

15. Modalità di esercizio dei propri diritti

Lei potrà rivolgersi senza particolari formalità al Titolare o al Responsabile del trattamento, oppure al Responsabile della Protezione dei dati per far valere i Suoi diritti, così come previsto dall'articolo 7 del Codice (e dagli articoli collegati), e dal Capo III del Regolamento.



I.P.S.S.E.O.A. "Alfredo Beltrame"
Istituto Professionale Statale
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.edu.it; <http://www.alberghierobeltrame.edu.it>

C.F. 93005790261

Regolamento
Gara Nazionale
Pagina 13 di 13

Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto



Inoltre, ai sensi dell'art. 7 par. 1 del GDPR, in merito:

- a) alla **pubblicazione** di eventuali immagini del proprio /a figlio/a sul **sito web** dell'Istituto, così come su manifesti, volantini o materiale ricreativo/educativo utilizzati in coerenza con le finalità didattiche della scuola e alla **diffusione tramite social**.

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

- b) all'utilizzo di immagini fotografiche e video realizzate in ambito scolastico in coerenza con le finalità della scuola (es. PTOF)

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

- c) al trattamento dei dati personali durante le riprese video e le fotografie relative al/alla figlio/a realizzate in occasione di **EVENTI** organizzati dalla scuola e collegati alla Gara, con relativa diffusione tramite CD-ROM/chiavette USB distribuite alle famiglie.

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

PER LA **MANCATA COMUNICAZIONE** RIGUARDANTE LO STATO DI SALUTE (PATOLOGIE, EVENTUALI TERAPIE E/O TRATTAMENTI FARMACOLOGICI) LA FAMIGLIA ESONERA LA SCUOLA DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ'.

In caso di firma di un solo genitore/autore/affidatario lo stesso sottoscrive contestualmente la seguente dichiarazione: "Il sottoscritto, consapevole delle conseguenze amministrative e penali corrispondenti a verità, ai sensi del d.p.r. 245 del 2000, Dichiara di aver effettuato la scelta/richiesta in osservanza delle disposizioni sulla responsabilità genitoriale di cui agli articoli 316, 337 ter e 337 quater del codice civile, che richiede il consenso di entrambi genitori".

_____ (___), li __/__/2023

Firma: _____/_____

Luogo e Data _____

Firma per esteso _____

Se minorenne, firma dei responsabili genitoriali

Il Dirigente Scolastico
Letizia Cavallini

N.B. Allegare copia del documento di identità del Firmatario