



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)

Il / La sottoscritto/a _____

CHIEDE

l'iscrizione per l'A.S. 20___/20___ al percorso di secondo livello

[1] primo periodo didattico*

[2] secondo periodo didattico*

Contrassegnare con una X la voce che interessa

A tal fine dichiara, in base alle norme sullo snellimento dell'attività amministrativa e consapevole delle responsabilità cui va incontro in caso di dichiarazione non corrispondente al vero, i seguenti dati

Codice fiscale																							
▪ È nato/a a	Prov ()										il												
▪ È cittadino/a	<input type="checkbox"/>	Italiano/a										Altro (indicare quale)											
▪ È entrato/a in Italia nell'anno																							
▪ È residente a											Prov. ()				cap.								
Via/Piazza											n.				Tel.				Cell.				
▪ È domiciliato (se diverso da residenza) a											Prov. ()				cap.								
Via/Piazza											n.				Tel.				Cell.				
e.mail:																							
N.B.: eventuali situazioni particolari relative ad esigenze alimentari o sanitarie particolari devono essere dichiarate e certificate tempestivamente presso la segreteria didattica per consentire di predisporre le necessarie misure organizzative.																							

*** DPR 263/2012, art.4 comma 3**

I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- il primo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo;
- il secondo periodo didattico** è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Tale periodo si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo.

AUTORIZZAZIONE TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI

Il/la sottoscritto/a dichiara di essere consapevole che la Scuola può utilizzare i dati contenuti nella presente autocertificazione nell'ambito e per fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione. Dichiara altresì di avere verbalmente ricevuto informativa specifica ai sensi dell'art. 13 D. Leg.vo n. 196 del 30 giugno 2003 (tutela e riservatezza dei dati personali e sensibili). Autorizza espressamente il trattamento di ogni ulteriore dato anche sensibile.

Il/la sottoscritto/a chiede espressamente che la scuola comunichi o diffonda, anche a privati e per via telematica, dati anagrafici e dati relativi agli esiti scolastici e altri dati personali al fine di agevolare l'orientamento, la formazione e l'inserimento professionale (art. 96 D.L.G. n. 196 del 2003); per quanto necessario espressamente richiede che l'Amministrazione Scolastica utilizzi i dati personali in possesso, ivi compreso immagini (foto e video) per fini istituzionali e nell'ambito di ogni collaborazione con Istituzioni, Enti e Imprese, ivi comprese anche le partecipazioni a concorsi.

SI NO

Il/la sottoscritto/a autorizza l'uso delle immagini relative all'attività formativa in cui è presente il proprio figlio nell'ambito della documentazione didattica interna ed esterna e per fini istituzionali propri della scuola.

SI NO

Firma _____

ADEMPIMENTI <i>Documentazione da presentare ai fini dell'iscrizione</i>	
---	--

<input type="checkbox"/>	Certificato di Licenza Media / Diploma di Scuola Media
<input type="checkbox"/>	Certificazione delle competenze in uscita fine primo ciclo (se posseduto)
<input type="checkbox"/>	Pagelle/ certificazioni relative agli anni di scuola secondaria superati ai fini del bilancio delle competenze*
<input type="checkbox"/>	n. 1 Fotocopia scheda personale
<input type="checkbox"/>	Fotocopia Codice fiscale
<input type="checkbox"/>	n. 2 Foto Formato Tessera
<input type="checkbox"/>	Versamento €. 18,00 sul C/C. n. 18879718 Intestato a: Istituto Alberghiero Molfetta Causale del Versamento: Corso di Formazione ed Aggiornamento Legge Reg.le n.22/07
<input type="checkbox"/>	Versamento di €. 70,00 sul C/C. n. 18879718 Intestato a: Istituto Alberghiero Molfetta Causale del Versamento: Contributo Scolastico a.s. 20___/20___ (Contributo per l'ampliamento dell'offerta formativa riconosciuto ai fini delle detrazioni fiscali se pagato con strumenti tracciabili secondo la normativa vigente: bancomat, carta di credito, ecc.

Documentazione aggiuntiva per alunni stranieri	
---	--

<input type="checkbox"/>	Traduzione legale titolo di studio posseduto
<input type="checkbox"/>	Permesso di soggiorno valido e non scaduto
<input type="checkbox"/>	Fotocopia passaporto
<input type="checkbox"/>	Scheda di vaccinazione completa

*** DPR 263/2012 art.5, comma 1**

e) [I percorsi di istruzione degli adulti] sono organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso, sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto.

Data _____

Firma _____