



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPERIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

BANDO DI CANDIDATURA “VALE”

2° edizione 2018/2019

Per la partecipazione al progetto “V.A.L.E. – Valore all’esperienza”, presentato dal partenariato composto da CIOFS-FP Piemonte (capofila), GIP-Fipan, Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi e Città Metropolitana di Torino e cofinanziato dall’Unione Europea nel quadro del Programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, Asse prioritario IV Inclusione sociale e cittadinanza europea, Obiettivo specifico 4.2 Istruzione e formazione.

La II edizione del percorso di formazione transfrontaliero italo-francese del progetto “V.A.L.E.- Valore all’esperienza” si svolgerà in Italia nella Città di Chieri (TO) e in Francia a Nizza in Costa Azzurra. L’obiettivo del progetto è quello di **rinforzare l’occupabilità e il livello di professionalità** dei destinatari nei settori della pasticceria e gelateria attraverso la realizzazione di un insieme coordinato di azioni e servizi, come di seguito descritti.

**CIOFS-FP Piemonte, Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi e Città Metropolitana di Torino,
selezionano per l’Italia**

15 giovani e adulti inoccupati e disoccupati.

- PERCORSO FORMATIVO

Corso di formazione innovativo che, a partire dalla definizione di un profilo professionale transfrontaliero italo-francese, mira alla formazione di professionisti dell’**arte dolciaria (pasticceria e gelateria)** capaci di valorizzare le risorse e le eccellenze del territorio per la realizzazione di prodotti artigianali di qualità, attraverso l’utilizzo di metodologie didattiche diversificate (streaming, alternanza, didattica laboratoriale e sperimentale).

Periodo di svolgimento: Fine novembre 2018 - Marzo 2019.

Sede di svolgimento: CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. “Istituto Santa Teresa” Via Marconi 5, Chieri (TO).

Durata: 350 ore, così suddivise:

– **245 ore di formazione teorico-pratica** di cui 100 ore in streaming condivise tra corsisti italiani e francesi;





Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



- **105 ore di stage in Francia** nel dipartimento Alpi Marittime¹. Non è prevista retribuzione per la partecipazione allo stage. I costi di viaggio, trasporto locale, vitto e alloggio, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e responsabilità civile sono a carico del progetto.

Principali argomenti: approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti di qualità del territorio; controllo qualità di materie prime di eccellenza e produzioni; tecniche di pasticceria e gelateria (creme, impasti, bilanciamento, ecc.) utilizzando prodotti locali e di eccellenza; tecniche di decorazione ed esposizione che valorizzino i prodotti locali; igiene e sicurezza.

Ad ogni partecipante che frequenti con profitto l'intero percorso verrà rilasciata una attestazione finale (Validazione di Competenze) riconosciuta sui due versanti (italo-francese).

In aggiunta alle 350 ore del percorso formativo sono previsti **servizi integrativi di supporto** all'inserimento lavorativo, all'autoimprenditorialità e al rinforzo dell'occupabilità:

- JOB PLACEMENT

Colloqui individuali e attività di gruppo finalizzati a offrire ai beneficiari del progetto servizi di orientamento professionale, opportunità di accompagnamento e inserimento al lavoro, anche attraverso l'interazione con le aziende dei territori di riferimento per facilitare l'incontro domanda e offerta di lavoro.

- SUPPORTO ALLA CREAZIONE DI IMPRESA (in collaborazione con il Programma Mip – Mettersi in proprio di Regione Piemonte e Città metropolitana di Torino)

Incontri e seminari informativi sull'autoimprenditorialità, orientamento alla definizione dell'idea imprenditoriale, accompagnamento individuale (per i beneficiari interessati) nella redazione di un vero e proprio progetto d'impresa.

- SERVIZIO DI IDENTIFICAZIONE, VALIDAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE - IVC

Servizio finalizzato al riconoscimento degli apprendimenti avvenuti in contesti formali, non formali e informali (D. Lgs. 16 gennaio 2013 n. 13 e DD. 819 del 18/12/2013).

¹ Dipartimento della regione francese Provenza-Alpi-Costa Azzurra (si estende da Menton a Mendelieu includendo i distretti di Nizza, Cagnes sur Mer, Antibes, Grasse e Cannes).



Per tutti i candidati, privi di specifico titolo di studio in ingresso (come indicato al punto 1), viene attivato il servizio di individuazione e validazione delle competenze acquisite in contesti formali, non formali e informali. Nell'ottica della valorizzazione delle esperienze e della tracciabilità dei certificati, il servizio si pone l'obiettivo di identificare e validare competenze specifiche nel settore della pasticceria e gelateria (acquisite ad esempio attraverso percorsi di formazione specifici, esperienze di lavoro occasionali e/o di breve periodo, esperienze di tirocinio, ecc.) per consentire l'inserimento nel percorso formativo. In caso di esito positivo, può essere rilasciato al candidato un Attestato di Validazione delle Competenze acquisite in ambito non formale/informale².

Al termine del percorso formativo tutti i partecipanti interessati, tramite il servizio IVC, potranno essere inseriti in altri percorsi che prevedono una certificazione riconosciuta a livello regionale e nazionale nell'ambito della pasticceria o della gelateria, vedendosi riconosciute ore di credito formativo³.

Si specifica che, essendo il progetto cofinanziato dal Programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, la partecipazione a tutte le attività è gratuita.

1. REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

3

Il Bando si rivolge a candidati di entrambi i sessi, i quali, alla data di presentazione della domanda, dovranno possedere i seguenti requisiti:

1. Essere giovani maggiori di 18 anni o adulti;
2. Essere in cerca di primo impiego o disoccupati (ai sensi del D.Lgs. 150/2015);
3. Essere disponibile alla mobilità geografica sul territorio Alpi Marittime⁴;
4. Avere una conoscenza di base della lingua francese (almeno livello A2 - Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue QCER);
5. Essere in possesso di un titolo di studio (qualifica professionale/diploma professionale o diploma di scuola secondaria di secondo grado) nel settore Alberghiero/Ristorazione/Agroalimentare⁵;

² Modello 3 della DGR 420/2016 Regione Piemonte.

³ Cfr. Testo Unico del Sistema Piemontese per la Certificazione delle Competenze, il riconoscimento dei crediti e le figure a presidio del sistema, DD 849 del 18/09/2017.

⁴ Cfr. nota 1.

⁵ Titoli preferenziali: Addetto panificatore pasticciere, Addetto gelateria, Operatore specializzato pasticceria, Operatore della ristorazione, Operatore della trasformazione agroalimentare, Diploma professionale "Tecnico della trasformazione agroalimentare", Diploma professionale "Tecnico di cucina", Diploma istituto professionale di stato enogastronomia e ospitalità alberghiera.



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPÉRIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

6. Conoscere la normativa e le procedure relative all'HACCP;
7. Conoscere la gestione globale delle materie prime, loro conservazione e stoccaggio –merceologia alimentare;
8. Conoscere gli strumenti, le attrezzature e le macchine necessari alle diverse fasi di attività;
9. Conoscere le metodologie e cicli di lavoro nei processi produttivi.

Nel caso di **candidati privi di specifico titolo di studio** (di cui al requisito 5), è necessario documentare un'esperienza di almeno due anni nel settore Alberghiero/Ristorazione/Agroalimentare (acquisita anche attraverso esperienze non formali e informali, quali percorsi di formazione specifici, esperienze di lavoro occasionali e/o di breve periodo, esperienze di stage e tirocinio, ecc.) e i requisiti 6-7-8-9 saranno oggetto di verifica e valutazione, attraverso il sopramenzionato servizio IVC.

2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Per partecipare alla selezione i candidati dovranno presentare i seguenti documenti:

1. **Scheda di candidatura** (allegata al presente bando – All.1 e disponibile al sito www.vale-interreg.it);
2. **Curriculum vitae** in formato Europass⁷;
3. **Evidenze a supporto** delle esperienze dichiarate (copie di titoli di studio, attestati, certificati di lingua francese, contratti di lavoro, ecc.);
4. Fotocopia di un **documento di identità** in corso di validità;
5. Fotocopia del **permesso di soggiorno** in corso di validità, se cittadini extracomunitari;
6. Fotocopia **codice fiscale-tessera sanitaria**.

4

I documenti sopra citati dovranno essere recapitati a partire **dal 01/10/2018** ed **entro e non oltre il 31/10/2018**, con le seguenti modalità:

- Posta elettronica: inviare mail a bilco.chieri@ciofs.net con oggetto "CANDIDATURA V.A.L.E. – NOME E COGNOME"
- Consegna a mano, a mezzo corriere o raccomandata a/r (in busta chiusa con indicazione CANDIDATURA V.A.L.E. - NOME E COGNOME) all'indirizzo:

CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. "Istituto Santa Teresa" Via Marconi 5, Chieri (TO).

Nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì h.10.00-12.00

⁷ Modello disponibile sul sito <https://europass.cedefop.europa.eu/it/documents/curriculum-vitae>



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPEENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPERIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

I candidati riceveranno, a mezzo posta elettronica, conferma dell'avvenuta ricezione della domanda di candidatura ed eventuali richieste di integrazione o comunicazione di non ammissione alla selezione entro tre giorni lavorativi dalla consegna della candidatura.

In caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti, si prevede una riapertura del Bando di candidatura.

3. MODALITÀ DI SELEZIONE E COMUNICAZIONE DEGLI ESITI

Per tutti i candidati ammessi, si procederà alla selezione che prevede:

- Colloquio motivazionale;
- Prova di lingua francese (solo in assenza di certificazione);
- Prova pratico/attitudinale.

I criteri adottati per la valutazione delle candidature sono i seguenti:

- a) Titolo di studio/Esperienza pregressa: max 20 PUNTI
- b) Colloquio motivazionale: max 30 PUNTI
- c) Prova pratico/attitudinale: max 50 PUNTI

L'esito della selezione verrà pubblicato sul sito del progetto www.vale-interreg.it e tramite mail a tutti i partecipanti entro il **20/11/2018**. I candidati selezionati avranno tre giorni lavorativi per aderire formalmente al progetto, con comunicazione scritta. Qualora si verificassero rinunce verranno contattati i candidati tramite scorrimento della graduatoria, a cui sarà chiesto di comunicare tempestivamente la propria disponibilità a sostituire il candidato rinunciario.

Tutte le comunicazioni relative alla selezione verranno inviate via mail all'indirizzo indicato nella Scheda di Candidatura.

Gli impegni reciproci saranno dettagliati in uno specifico accordo da stipulare tra i partner CIOFS-FP Piemonte, Scuola Malva Arnaldi, Città metropolitana Di Torino, GIP Fipan e singolo partecipante.

4. INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 e 14 DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016 DEL 27 APRILE 2016

Vedasi allegato 3

5. PRINCIPIO DELLE PARI OPPORTUNITA' E NON DISCRIMINAZIONE

In relazione al perseguimento degli obiettivi di equità, non discriminazione e responsabilità sociale degli attori pubblici e privati si seguiranno le prescrizioni dell'UE in tema di non discriminazione riferita al genere, alla disabilità, all'etnia, alle convinzioni religiose e politiche e all'orientamento sessuale.





Interreg

ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPEENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPERIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

6. DOCUMENTI ALLEGATI

Allegato 1 – SCHEDA DI CANDIDATURA

Allegato 2 – MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE

Allegato 3 – INFORMATIVA PRIVACY

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

MONICA RONCARI – ANNAMARIA FASANO

CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. "ISTITUTO SANTA TERESA"

VIA MARCONI 5, CHIERI (TO).

SPORTELLO APERTURA AL PUBBLICO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ORE 10.00 -12.00

TEL. 011-9436158

e-mail: bilco.chieri@ciofs.net

6



Allegato 3 - Informativa agli utenti del servizio

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 e 14 DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016 DEL 27 APRILE 2016

L'Associazione **CIOFS - FP PIEMONTE**, in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali, Le fornisce le informazioni relative al Trattamento dei Suoi dati.

1 Modalità di acquisizione dei dati personali: I dati personali, necessari per l'inserimento nel percorso formativo scelto, sono raccolti dall'Associazione **CIOFS - FP PIEMONTE** direttamente dall'interessato o per il tramite di soggetti terzi, come in occasione di richieste di iscrizione pervenuta a mezzo di persone esercenti la responsabilità genitoriale.

2 Consegna e pubblicazione dell'informativa: l'Associazione **CIOFS - FP PIEMONTE** fornisce la possibilità di consultare l'informativa consegnandola all'atto dell'iscrizione e pubblicandola sul sito web dell'Associazione.

3 Finalità del Trattamento a cui i dati sono destinati: l'Associazione per le proprie finalità istituzionali, connesse o strumentali all'attività, tratta i Suoi dati per i seguenti scopi:

- a) finalità connesse agli obblighi normativi collegati all'erogazione del Corso di Formazione frequentato, con particolare riferimento alle disposizioni dell'Ente finanziatore e delle Amministrazioni nazionali e locali che regolamentano e controllano l'attività di formazione professionale accreditata; rientrano in tale categoria anche i trattamenti di dati effettuati in occasione di attività ispettive da parte di autorità private che svolgono un'attività di controllo su base normativa o contrattuale (come l'Organismo di Certificazione per la Qualità, l'Organismo di Vigilanza, il DPO, ecc.);
- b) finalità contrattuali, connesse e strumentali all'instaurazione e gestione dei rapporti con gli allievi, quali ad esempio l'acquisizione di informazioni preliminari all'iscrizione al corso di formazione professionale, comprese le informazioni relative allo stato di salute ed alle eventuali allergie o intolleranze, le comunicazioni tra Ente di Formazione e allievo, le comunicazioni con le aziende per gli stage;
- c) finalità di Job Placement, colloqui individuali e attività di gruppo finalizzati a offrire ai beneficiari del progetto servizi di orientamento professionale, opportunità di accompagnamento e inserimento al lavoro, anche attraverso l'interazione con le aziende dei territori di riferimento per facilitare l'incontro domanda e offerta di lavoro;
- d) finalità connesse all'erogazione del servizio di identificazione, validazione e certificazione delle competenze-IVC, servizio finalizzato al riconoscimento degli apprendimenti avvenuti in contesti formali, non formali e informali (D. Lgs. 16 gennaio 2013 n. 13 e DD. 819 del 18/12/2013);

L'Associazione effettua altresì le seguenti attività di Trattamento dei Suoi dati, dirette alla gestione secondo criteri di qualità e legalità dell'offerta formativa e rispetto le quali Le verrà puntualmente richiesto il consenso, che costituisce la base giuridica del Trattamento medesimo:

- e) rilevazione del grado di soddisfazione sulla qualità dei servizi, eseguita mediante interviste, questionari di soddisfazione e gradimento erogati durante l'attività formativa;
- f) follow-up occupazionale attraverso contatti telefonici ed ogni altra forma di comunicazione elettronica (invio di e-mail, sms, mms ecc.);



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



- g) acquisizione di foto e video in occasione di stage, uscite didattiche, rappresentazioni ed esibizioni connessi all'attività didattica e pubblicazione delle stesse sul sito web, sui social dell'Associazione e su materiale pubblicitario (volantini, roll-up, ecc.) utilizzato per pubblicizzare le attività dell'Associazione;
- h) segnalazione del nominativo dell'allievo e delle competenze acquisite ad aziende interessate all'acquisizione di forza lavoro per le qualifiche oggetto del corso di formazione frequentato presso la nostra Associazione;

4 Natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati e conseguenze in caso di un eventuale rifiuto: la raccolta ed il conferimento dei dati sono obbligatori per l'esecuzione dei servizi offerti dall'Associazione.

Il conferimento del Suo consenso per le finalità di cui ai punti a) ,b),c) e d) non è richiesto in quanto il Trattamento è necessario per legge o per dar seguito ad obbligazioni di tipo contrattuale.

Il Garante per la Privacy, infatti, nelle Linea Guida per la tutela della Privacy nelle scuole/CFP, ha indicato che *non è necessario ottenere il consenso per trattare i dati richiesti ai fini dell'iscrizione o di altre attività scolastiche/formative. Il Codice della privacy, infatti, non richiede che i soggetti privati acquisiscano il consenso quando, ad esempio, il Trattamento dei dati è previsto da un obbligo di legge, o, come nel caso dell'iscrizione a scuola/CFP, quando i dati sono necessari per rispondere a una richiesta dell'interessato, oppure per adempiere a un contratto. Nei casi in cui è invece necessario acquisire il consenso (ad esempio per le attività non strettamente connesse a quelle didattiche/formative o non previste già dall'ordinamento scolastico/formativo), esso deve essere specifico e liberamente espresso dalle persone interessate.*

Il diniego al Trattamento dei Dati di tipo facoltativo per le finalità di cui ai punti e), f) , g) e h) non comporterà nessuna conseguenza pregiudizievole per l'allievo.

8

5 Trattamento di particolari categorie di dati personali: L'articolo 9 comma 1 del Regolamento definisce come categorie particolari di dati quelli che rivelino l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona.

Normalmente l'Associazione non tratta dati che appartengono a tale categoria, fatta eccezione per le seguenti categorie di dati, il cui Trattamento è necessario per garantire il corretto svolgimento dell'attività scolastica/formativa e per garantire l'incolumità e la sicurezza dell'allievo ed avviene esclusivamente nei seguenti casi stabiliti dal Garante per la Privacy nelle Linea Guida per le scuole/CFP:

- i) origini razziali ed etniche: I dati sulle origini razziali ed etniche possono essere trattati dalla scuola/CFP per favorire l'integrazione degli alunni stranieri;
- j) stato di salute: I dati idonei a rivelare lo stato di salute possono essere trattati per l'adozione di specifiche misure di sostegno per gli alunni disabili o con disturbi di apprendimento; per la gestione delle assenze per malattia; per l'insegnamento domiciliare e ospedaliero a favore degli alunni affetti da gravi patologie; per la partecipazione alle attività sportive, alle visite guidate e ai viaggi di istruzione;
- k) dati di carattere giudiziario: i dati di carattere giudiziario possono essere trattati per assicurare il diritto allo studio anche a soggetti sottoposti a regime di detenzione o di protezione, come i testimoni di giustizia;
- l) eventuali contenziosi: Il Trattamento di dati sensibili e giudiziari è previsto anche per tutte le attività connesse ai contenziosi con gli alunni e con le famiglie (reclami, ricorsi, esposti, provvedimenti di tipo





Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPERIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

disciplinare, ispezioni, citazioni, denunce all'autorità giudiziaria, etc.), e per tutte le attività relative alla difesa in giudizio delle istituzioni scolastiche/formative.

L'Associazione s'impegna a non effettuare alcun Trattamento di dati sensibili della propria utenza se non nei casi sopra richiamati e previsti dal Garante, ovvero nell'ipotesi prevista dal Regolamento Europeo in cui *il Trattamento è necessario per tutelare un interesse vitale dell'interessato o di un'altra persona fisica qualora l'interessato si trovi nell'incapacità fisica o giuridica di prestare il proprio consenso*; ciò può avvenire, ad esempio, se occorre accompagnare l'allievo nei casi d'urgenza presso una struttura sanitaria, o chiamare soccorso medico.

Per il Trattamento dei dati per le finalità di cui ai punti i), j), k) e l) non Le verrà richiesto il consenso poiché il Trattamento trova la base giuridica nell'adempimento di obblighi normativi da parte della scuola/CFP.

6 Modalità del Trattamento dei dati: in relazione alle finalità sopra indicate, i dati possono essere trattati attraverso strumenti manuali, informatici e/o altrimenti automatizzati secondo logiche strettamente connesse alle finalità di Trattamento e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e riservatezza anche nel caso di Trattamento attraverso strumenti innovativi di comunicazione a distanza. I dati sono conservati per quanto necessario ad erogare il corso di formazione ed adempiere ad obblighi di legge. I dati sono trattati sempre nel pieno rispetto del principio di proporzionalità del Trattamento, in base al quale tutti i dati personali e le varie modalità del loro Trattamento devono essere pertinenti e non eccedenti rispetto alle finalità perseguite.

7 Tempi di conservazione dei dati: con riferimento ai punti a) ,b) ,c), d) i dati sono conservati per il periodo necessario a gestire il contratto ed adempiere agli obblighi di legge.

Con riferimento ai punti e),f),g) e h) i tempi di conservazione sono fissati in 10 anni.

8 Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati: per lo svolgimento della gran parte delle attività i dati personali potranno circolare all'interno dei vari uffici dall'Associazione, la quale potrà comunicare i dati medesimi ai seguenti soggetti:

- pubbliche amministrazioni con compiti di vigilanza sull'attività dell'Associazione;
- persone, società o studi professionali che prestino attività di assistenza e consulenza;
- persone o società direttamente interessate alla realizzazione dello stage formativo/tirocinio/inserimento lavorativo, se previsto durante il percorso di formazione;
- persone o società che svolgono attività di ricerca e di selezione del personale, sia per conto proprio, sia per conto di terzi.
- Partner del progetto n.1611 Interreg Alcotra V.A.L.E. – Valore all'esperienza: Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi, Città Metropolitana di Torino e GIP FIPAN.

9 Titolare e Responsabile del Trattamento dei dati:

Il Titolare del Trattamento dei dati è l'Associazione stessa, nella persona del Legale Rappresentante Dott.ssa Silvana Angela RASELLO.

Il Responsabile del Trattamento è il Dott. Francesco Giovanni SERI.

Il DPO (Data Privacy Officer) è l' Avv.to Paola RAPONI.

I dati oggetto del Trattamento sono custoditi presso la sede del Titolare del Trattamento, i CFP e/o presso server di sua proprietà.



L'elenco, costantemente aggiornato, del Titolare e dei Responsabili del Trattamento è disponibile presso il sito web www.ciofs.net.

10 Diritti esercitabili dall'allievo e dall' esercente la responsabilità genitoriale: nella Sua qualità di interessato, Le vengono riconosciuti i seguenti diritti previsti dal Regolamento Europeo Privacy 679/16:

- il diritto di accesso ai Suoi dati personali;
- il diritto di rettifica, cancellazione e limitazione del Trattamento dei dati personali che La riguardano;
- il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo;
- il diritto di chiedere la limitazione del Trattamento, la portabilità dei dati, la cancellazione dei dati trattati (diritto all'oblio), la cancellazione o il blocco di dati che sono trattati violando la legge;
- il diritto di aggiornare, correggere o integrare i dati inesatti e incompleti;
- il diritto di ottenere un'attestazione da parte del Titolare che tali operazioni sono state portate a conoscenza dei soggetti ai quali i dati erano stati precedentemente comunicati (a meno che ciò risulti impossibile o richieda un impegno sproporzionato rispetto al diritto tutelato);
- il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al Trattamento dei Suoi dati;
- il diritto di opporsi al Trattamento dei Suoi dati per scopi di informazione commerciale o per l'invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta, oppure per ricerche di mercato.