

## BULLETIN D'INSCRIPTION LAUREAT 2 / 2022

à retourner dûment rempli à l'ENSMV, 37 bd Soult – 75012 PARIS – tél. : 01 53 17 15 05 fax : 01 43 45 68 12  
Email : christine.peyronnet@ensmv.org

STAGIAIRE : Nom : ..... Prénom : .....

Né (e) le : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

téléphone : ..... mail : .....@.....

n° de sécurité sociale : .....

**Mentions obligatoires, merci de remplir en majuscules**

-----  
ENTREPRISE : Nom ou raison sociale : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

téléphone : ..... mail : .....@.....

ATTESTATION DE L'EMPLOYEUR

CACHET DE L'EMPLOYEUR (OBLIGATOIRE)

Je soussigné : .....atteste sur l'honneur maintenir la rémunération de mon employé pendant le stage auquel il est inscrit. Signature

### HEBERGEMENT :

Pension complète avec hébergement \*                      Repas de midi seuls  (sans hébergement)

\* Réservée aux stagiaires domiciliés en province uniquement

Spécificités alimentaires :  Sans porc     Allergie .....     Hallal

**Pour une arrivée la veille, l'accord de l'ENSMV est obligatoire pour garantir votre hébergement, sans accord l'hébergement se fera à l'hôtel et aux frais du stagiaire.**

**Pour les stagiaires mineurs hébergés à l'internat, une autorisation de sortie écrite des parents est obligatoire pour les sorties le soir (jusqu'à 22h30).**

**Veillez cocher les 2 stages de votre choix.**

**Vous recevrez une convocation pour valider votre inscription par MAIL UNIQUEMENT.**

**Votre choix doit être obligatoirement validé par votre signature en bas de page suivante.**



### **Préparation aux concours régionaux pour les Olympiades des Métiers**

Mercredi 26 au vendredi 28 octobre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** Rationnaliser son organisation, apprendre à gérer son stress et maîtriser le temps, libérer de toutes contraintes son savoir-faire, présentation des pièces élaborées

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Initiation à la réalisation de bouchères crues printemps/été**

Mercredi 28 au vendredi 30 septembre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** proposer une gamme variée de préparations bouchères crues destinée à une clientèle exigeante et dans l'attente de recettes et de produits de qualité.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Rendement, intérêts, calculs : comprendre leurs intérêts**

Mercredi 5 au vendredi 7 octobre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** apprendre à tirer partie des possibilités de découpe des carcasses pour assurer des résultats économiques de qualité, choisir les bons indicateurs pour comprendre au mieux la gestion quotidienne de l'entreprise et mettre à profit son savoir-faire technique et commercial pour développer un modèle de gestion stable et efficace.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Préparation de la sous-épreuve vente client (du BP)**

Mercredi 05 au vendredi 07 octobre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** vendre des produits présentés dans une vitrine préalablement agencée, réaliser un acte de vente comprenant une argumentation commerciale, des conseils culinaires ainsi qu'une ou plusieurs ventes complémentaires et/ou additionnelles.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Découpe et valorisation du demi-veau**

Mercredi 12 au vendredi 14 octobre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** mettre en application les règles d'hygiène, valoriser l'ensemble des morceaux de découpe, transformer les pièces de découpe en vue d'une commercialisation objective, pratiquer la découpe la plus appropriée pour garantir le succès des ventes.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Découpe et valorisation de l'agneau**

Mercredi 02 au vendredi 04 novembre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** mettre en application les règles d'hygiène, valoriser l'ensemble des morceaux de découpe, transformer les pièces de découpe en vue d'une commercialisation objective, pratiquer la découpe la plus appropriée pour garantir le succès des ventes.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Repas traiteur : de l'entrée au dessert**

Mercredi 23 au 25 novembre 2022

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire :** connaître les « préparations traiteur » les plus classiques, découvrir les modes de cuisson adaptés pour chaque catégorie de viande, expérimenter les facteurs clés de la réussite d'un plat cuisiné, s'approprier les savoir-faire et les techniques professionnelles élémentaires de l'activité traiteur.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en rapport avec mes attentes.

Autres (précisez) :

### **Nom et signature du stagiaire obligatoires :**