

## **BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS**

(À retourner à l'ENSMV)

**Formation de formateurs**

**Stage : Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur  
La Charcuterie**

**Dates : Du lundi 1er au mercredi 3 juillet 2024**

Comment avez-vous connu cette formation ?

- Catalogue ENSMV     Mon patron/collègue     Journal de la Boucherie Française     Votre Syndicat  
 Site Internet ENSMV     Instagram, Facebook de l'ENSMV     Campagne SMS     Emailing ENSMV     Autre, précisez

### **Coordonnées de l'entreprise**

NOM :

Prénom :

Raison sociale de l'entreprise :

Adresse :

CP :

Ville :

Tel :

Port :

Mail :

@

N° de Siret :

Code APE (NAF) :

Effectif :

### **Coordonnées du stagiaire :**

NOM :

Prénom :

Date de naissance :

Niveau de formation (CAP, BP, BAC...) :

Tel :

Port :

Mail :

@

**Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire** : Maîtriser les techniques charcutières fondamentales (marinades, hachage, salage, embossage, cuisson). Maîtriser la charcuterie tout en respectant la faisabilité en entreprise. Respecter les règles de qualité et d'hygiène.

Je confirme que les objectifs de la formation sont en adéquation avec mes attentes. Autres : (précisez)

**Hébergement** :  Hôtel (résa à votre charge)

Chambre ENSMV ou similaire (à partager 83€ HT)

Chambre ENSMV ou similaire (individuelle 120€ HT)

Arrivée la veille (Merci de préciser l'heure d'arrivée approximative ..... )

**Repas** :  Petit-déjeuner (Tarif 10 € HT)

Déjeuner\* (Tarif 19 € HT)

Déjeuner\* et Dîner\* (si stage de 2.5 jours) (Tarif 19 € HT par repas)

\*Spécificité alimentaire :  Sans porc

Allergies

Hallal