

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS

(À retourner à l'ENSMV)

Formation de formateurs

Stage : Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur

La décoration des viandes

Dates : Du mercredi 15 au vendredi 17 mai 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 : Réaliser des taillages sur fruits et légumes, et des décorations comestibles. Connaître les différentes techniques de travail de la barde. Savoir créer une décoration homogène et élégante sur les pièces de viande.

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