

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS

(À retourner à l'ENSMV)

Formation de formateurs

Stage : Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur

Le veau

Dates au choix : du 17 au 19 janvier 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, préciser

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 : Respecter la coupe réglementaire du référentiel. Affiner la méthode de coupe afin d'assurer une pédagogie performante. Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus d'une carcasse de demi-veau

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