

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS

(À retourner à l'ENSMV)

Formation de formateurs

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur La décoration des viandes

Dates : Mercredi 4 au vendredi 6 décembre 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 de l'AV5 de boeuf.

- 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)

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