

## BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS (À retourner à l'ENSMV)

### Important : pour valider votre inscription

Afin de prendre en compte votre inscription, merci de bien vouloir faire parvenir les documents suivants :

#### Stagiaire Non salarié :

**URSSAF : ATTESTATION DE VERSEMENT CHEF D'ENTREPRISE – CONTRIBUTION FAF (CFP)** à demander à votre comptable.

#### Stagiaire salarié : [Copie du dernier bulletin de salaire du participant](#)

Ces documents sont **obligatoires** pour la prise en charge totale\* ou partielle\* de votre formation.

A réception, vous recevrez une convention de formation. Pour les non-salariés, une demande de prise en charge sera jointe à celle-ci, à retourner datées et signées. \*Un règlement complémentaire pourra vous être demandé suivant la convention collective appliquée dans l'entreprise et/ou l'organisme financeur de la formation.

### Stage : AGNEAU : Maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie

#### Dates : Lundi 17 et mardi 18 mars 2025

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** (où dépend le stagiaire Cf bulletin de salaire) :

- NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Raison sociale de l'entreprise : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
CP : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_  
Tel : \_\_\_\_\_ Port : \_\_\_\_\_  
Mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_  
N° de Siret : \_\_\_\_\_ Code APE (NAF) : \_\_\_\_\_ Effectif : \_\_\_\_\_

Convention collective Appliquée :

- Boucherie, boucherie-charcuterie et boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers  
 Charcuterie de détail     Autre (Précisez) \_\_\_\_\_

#### **Coordonnées du stagiaire :**

- NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Date de naissance : \_\_\_\_\_ Niveau de formation (CAP, BP, BAC...) : \_\_\_\_\_  
Tel : \_\_\_\_\_ Port : \_\_\_\_\_  
Mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

**Objectifs de la formation à valider par le stagiaire :** Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaires. Développer des méthodes d'enseignement efficaces. Appréhender l'importance d'une bonne préparation.

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

### Prise en charge de la formation du Stagiaire

Il appartient à chaque entreprise de s'assurer s'être acquittée de ses contributions « formation » et de vérifier le budget disponible auprès de son financeur pour la prise en charge de la dite formation.

#### Salarié

- OPCA EP (OPérateur de COmpétences des Entreprises de Proximité)     Autre OPCA (Précisez) \_\_\_\_\_

#### Apprenti (CAP impératif)

- Non salarié     FAFCEA     Autre FAF (Précisez) : \_\_\_\_\_ ou  L'entreprise  
(FAF = Fonds d'Assurance Formation)

**Hébergement :**  Hôtel (résa à votre charge)     Arrivée la veille     Chambre à partager ENSMV ou similaire 83€ HT (pas de chambre individuelle)

**Repas :**  Petit-déjeuner 10€ HT     Déjeuner\* 19€ HT     Déjeuner\* 19€ HT et Dîner\* 19€ HT (si stage de 2 jours)

- \*Spécificité alimentaire :  Sans porc     Allergies     Hallal