

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS

(À retourner à l'ENSMV)

Charcuterie : perfectionner sa technique pédagogique de formateur

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre 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

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 : Enseigner la charcuterie dans le respect de la faisabilité opérationnelle. Maîtriser les techniques charcutières essentielles. Garantir le respect des normes 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)

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