

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE PARIS

(À retourner à barbara.lenoble@ensmv.org)

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 : Développer de nouvelles préparations à base de volailles

Date : Lundi 28 avril 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, précisez

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 : _____
Adresse personnelle (si prise en charge CPF ou personnel) _____
Date de naissance : _____ Niveau de formation (CAP, BP, BAC...) : _____
Tel : _____ Port : _____
Mail : _____ @ _____

Objectifs de la formation à valider par le stagiaire : Créer des préparations innovantes à base de volailles. Apporter de la modernité aux recettes traditionnelles de volailles. Optimiser la présentation et la commercialisation des plats à base de volailles.

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

Prise en charge uniquement par votre CPF (plus de financement par l'OPCO EP)

Apprenti (CAP impératif)

Autre financement (précisez)

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 d'au moins 2 jours)

*Spécificité alimentaire : Sans porc Allergies Hallal