

## 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.

À 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 : Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte**

**Date : Mercredi 11 et jeudi 12 juin 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** : Apprendre les techniques fondamentales pour élaborer des produits en croûte, accessibles aux débutants. S'initier à la conception de recettes créatives. Maîtriser les étapes de fabrication.

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