

## 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 : Développer une gamme estivale de saucisserie**

**Date : Lundi 24 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 les techniques de fabrication de saucisses fraîches et cuites. Découvrir et intégrer des ingrédients saisonniers et locaux. Optimiser la présentation, le conditionnement et la vente des produits de saucisserie.

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**

- OPCO EP (OPérateur de COmpétences des Entreprises de Proximité)     Autre OPCO (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