École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00 - *www.ensmv.com*

BULLETIN D'INSCRIPTION — Stage Paris

Stage : Comprendre le procédé de fabrication de conserves artisanales - Partie 1

Date(s) : Lundi 8 et mardi 9 février 2027

Comment avez-vous connu cette formation* ?

☐ Catalogue ENSMV ☐ Mon patron/collègue ☐ Journal de la Boucherie Française ☐ Votre Syndicat
☐ Site Internet ENSMV ☐ Réseaux sociaux ☐ Campagne SMS ☐ Emailing ENSMV ☐ Autre, préciser

Important : pour valider votre inscription

Merci de retourner ce bulletin complété par mail à : barbara.lenoble@ensmv.org ou aline.fourgeot@ensmv.org accompagné des documents suivants selon votre situation.

1. Stagiaire non salarié

Veuillez joindre :

- Un état de l'inscription de votre entreprise au Registre national* (téléchargeable sur le site https://data.inpi.fr)
- Une attestation URSSAF de versement de la contribution à la formation professionnelle*, à demander à votre comptable

2. Stagiaire salarié ou apprenti

Veuillez joindre :

- Une copie du dernier bulletin de salaire du participant*

Ces documents sont obligatoires pour permettre la prise en charge totale ou partielle de votre formation.
À réception de votre dossier complet, une convention de formation vous sera adressée.
Pour les non-salariés, une demande de prise en charge sera jointe à cette convention et devra être retournée datée et signée.
Un règlement complémentaire pourra vous être demandé selon la convention collective appliquée dans votre entreprise et/ou les conditions de votre organisme financeur de formation.

Coordonnées de l'entreprise* *(où dépend le stagiaire Cf bulletin de salaire) :*

NOM* : Prénom* :
Raison sociale de l'entreprise* :
Adresse* :
CP*, Ville* : Mail* :
Tel* : Port :
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* :
Mail* : Port : Niv. d'études* (CAP, BP, BAC…) :
N° de sécurité sociale* :

Objectifs de la formation à confirmer par le stagiaire* : Identifier les opérations unitaires essentielles. Comprendre les principes de qualité et les exigences réglementaires. Appréhender les risques liés à une maîtrise inadéquate du traitement thermique.

❒ 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 du paiement de ses contributions « formation » et de vérifier, auprès de son organisme financeur, le budget disponible pour la prise en charge de la formation.

❒ **Salarié**
❒ OPCO EP (OPérateur de COmpétences des Entreprises de Proximité) ❒ Autre OPCO (*Précisez*)

❒ **Apprenti** (CAP 2e année minimum – prise en charge PROMOJEUNES)

❒ **Non salarié** ❒ FAFCEA ❒ Autre FAF (*Précisez*) : ❒ L'entreprise
(FAF = Fonds d'Assurance Formation) ❒ Financement personnel

École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00 - *www.ensmv.com*

☐ Je souhaite être contacté(e) pour échanger sur d'éventuels aménagements concernant cette formation

Restauration et hébergement.

Hébergement*:

❒ Hôtel (résa a votre charge)

❒ Chambre ENSMV ou similaire à partager 83€ HT/ jour et par personne

Si réservation d'une chambre à l'ENSMV (ou similaire), avez-vous besoin d'une chambre la veille de la formation ❒ oui - ❒ non

Restauration* :

❒ Petit-déjeuner 10€ HT/jour et par personne

❒ Déjeuner** 19€ HT/ jour et par personne

❒ Déjeuner** 19€ HT et Dîner** 19€ HT/ jour et par personne (si stage de 2 jours ou plus)

**Spécificité alimentaire : ☐ Allergies / intolérances alimentaires
Préciser les produits interdits :

Les informations recueillies dans ce bulletin d'inscription font l'objet d'un traitement mis en œuvre par l'ENSMV à des fins de gestion et de suivi de votre inscription à la formation. Les informations marquées d'un astérisque (*) sont obligatoires pour répondre à cette finalité et à défaut, votre inscription ne pourra pas être validée. Ce traitement repose sur l'exécution des mesures contractuelles. Les données collectées sont uniquement traitées par les services habilités de l'ENSMV en charge des inscriptions et du suivi des formations et des stages, ainsi qu'aux organismes institutionnels compétents. Elles sont conservées en base active pour la durée de votre inscription puis pour une durée de 5 ans en archivage intermédiaire en application des délais de prescription légaux ; exceptés les éléments comptables qui, le cas échéant, sont conservés pendant 10 ans en application des obligations légales applicables en la matière.

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 06/01/1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données du 27/04/2016, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité de vos données personnelles. Vous pouvez également exercer votre droit à la limitation du traitement. Pour cela, vous pouvez vous adresser au Délégué à la Protection des Données de l'ENSMV par mail : dpo@boucherie-france.org ou par courrier : CFBCT (Confédération Française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs A l'attention du DPO 98 boulevard Pereire 75017 Paris.

Si vous estimez, après avoir contacté l'ENSMV que vos droits et libertés ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL sur son site : www.cnil.fr