

Stage : Charcuterie : maîtriser et transmettre les techniques de fabrication de terrines et produits cuits

Date(s) : du mardi 8 et jeudi 10 décembre 2026

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

Veillez 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

Veillez 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* : Maîtriser les gestes techniques liés à la fabrication de terrines et produits charcutiers cuits (hachage, salage, marinades, cuisson, embossage). Adapter les productions aux contraintes réelles de l'entreprise artisanale. Intégrer les exigences d'hygiène et de qualité propres aux métiers de la charcuterie.

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 2^e année minimum – prise en charge PROMOJEUNES)
- Non salarié** FAFCEA Autre FAF (Précisez) : _____ L'entreprise
(FAF = Fonds d'Assurance Formation) Financement personnel

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 : Sans porc Allergies Hallal

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 à dpo@boucherie-france.org ou par courrier : ENSMV – 37 boulevard Soult – 75012 Paris, en précisant « À l'attention du DPO ».

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