

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer au plus tard 15 jours avant la date choisie

STRUCTURE :

Raison Sociale :	<input type="text"/>	SIRET :	<input type="text"/>
Adresse :	<input type="text"/>		
CP :	<input type="text"/>	Commune :	<input type="text"/>
Nom/Prén. représentant légal + mail	<input type="text"/>		

PARTICIPANT:

Nom :	<input type="text"/>	Prénom :	<input type="text"/>
Nom jeune fille :	<input type="text"/>	Date/lieu de naissance :	<input type="text"/>
Adresse personnelle :	<input type="text"/>		
CP :	<input type="text"/>	Commune :	<input type="text"/>
Tél :	<input type="text"/>	Courriel :	<input type="text"/>

S'inscrit à la formation : **HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE**

Jeudi 21 et vendredi 22 mars 2024 à Sainte-Croix-en-Plaine

R044/2024/

Participation stagiaire non soumis à TVA

Tarif applicable en fonction du statut du stagiaire, sous réserve de remplir les conditions :

- Chef/associé/collaborateur exploitant **à jour des cotisations MSA (ou échéancier)*** 80 €
- Exploitant en démarche d'installation (identifié par le Point accueil installation de votre département)* nous consulter
- Retraité de l'activité agricole 100 €
- Salarié d'une entreprise agricole affiliée à OCAPAT (possible prise en charge de 50 % avec Boost Compétences) 300 €
- Salarié d'une entreprise affiliée à un autre fonds de formation ou particulier 400 €

** dans la limite du plafond annuel de prise en charge de 3 000 € par VIVEA*

(Règlement à envoyer dès inscription pour validation de l'inscription par chèque à l'ordre de l'Agent comptable de la Chambre d'agriculture)

Adresse de facturation :

- Personnelle Autre (fonds de formation par exemple, à préciser ci-dessous) :/
- Entreprise

Afin d'optimiser l'efficacité de la formation, nous vous invitons à remplir ce questionnaire :

Avez-vous déjà suivi une formation sur ce thème ? Si oui, préciser où et quand ?

Quelles sont vos attentes pour ce stage ?

Avez-vous besoin d'informations complémentaires sur cette formation ?

Quelle est votre expérience de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale ?

Présentez-vous une situation de handicap nécessitant un aménagement spécifique ? Si oui lequel ?

Nom et prénom du gérant de l'entreprise :