

## FICHE DE RENSEIGNEMENTS.

Nom: .....

Prénom: .....

Dénomination sociale: .....

Siret: ..... Code APE: .....

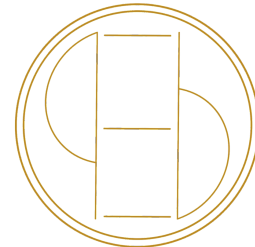
Adresse: .....

.....

Ville: ..... Code Postal: .....

Numéro de téléphone: .....

Adresse Mail: .....



### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

(Cochez la/les case(s) correspondant à vos besoins)

• ***Quel est le type de votre entreprise?***

- Boulangerie-Pâtisserie.
- Pâtisserie-Chocolaterie.
- Hôtel.

- Restaurant.
- Traiteur.
- Autres: .....

• ***Quel est le facteur le plus important pour votre entreprise?***

- Exclusivité des produits.
- Qualité.
- Coût de revient.

- Rendement/production.
- Formation du personnel.
- Autres: .....

• ***Votre laboratoire est:***

- Totalement équipé.
- Partiellement équipé.
- Très peu équipé.

***Votre personnel est:***

- Très qualifié.
- Qualifié.
- Peu qualifié.

**FORMATION SOUHAITÉE.**

(Cochez la/les case(s) correspondant à vos besoins)

**Thèmes:**

- Entremets et petits gâteaux.
- Tartes et tartelettes.
- Classiques revisités.
- Macarons.
- Gâteaux de voyages.
- Petits fours.
- Bûches et entremets de fêtes.
- Pièces montées.

- Sucre d'art.
- Chocolat d'art.
- Bonbons chocolat.
- Moulages/Montages de Pâques.
- Glaces et sorbets.
- Evénements spéciaux.
- Autres: .....
- .....

**Durée de la formation souhaitée:**

- 1 jour/7 heures.
- 2 jours/14 heures.
- 3 jours/21 heures.

- 4 jours/28 heures.
- 5 jours/35 heures.
- Autres: .....

**Date de la formation souhaitée:**

(Attention, prévoir un délai d'1 mois minimum pour une demande de prise en charge.)

- 1er choix: .....
- 2ème choix: .....
- 3ème choix: .....

**Fait le** .....

**Cachet et signature**



