

Certificat de Compétences Académiques en Pâtisserie Française

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

M. Mme. Mlle.

Nom : _____

Nom de jeune fille : _____

Prénoms : _____

Nationalité : _____

Date de naissance : _____

Situation maritale : _____

Situation professionnelle : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Code postal : _____

Pays : _____

Tél. Domicile : _____

Tél. Portable : _____

Adresse Email : _____

N° carte d'identité / autres : _____

Personne à contacter en cas d'urgence :

Nom - Prénom : _____

Téléphones : _____

Email : _____

Adresse : _____

Collez votre
photo ici

**Merci de renvoyer ce
formulaire à :**

Château de
Montbarnier
43 200 Yssingaux
France
OU

Par Fax :
(+33)4 71 65 53 68
OU

Par Email :
contact@ensp-adf.com

En cas de problème :
(+33)4 71 65 72 50

PARCOURS ACADEMIQUE

Ecole - Université	Diplôme – Brevet – Certificat	Dates

EXPERIENCES PROFESSIONELLES

Entreprise	Secteur	Lieu	Poste	Dates

LANGUES 1=Excellent 2=Bien 3=Moyen 4=Basique 5=Aucun (Entourez la réponse correcte)

Français :	1	2	3	4	5	Autre :	1	2	3	4	5
Anglais :	1	2	3	4	5	Autre :	1	2	3	4	5
Autre :	1	2	3	4	5	Autre :	1	2	3	4	5

COÛT DE LA FORMATION : 13 000 ..H.T. (pour facturation à l'étranger)

Ce tarif comprend les frais d'inscription, les cours et la documentation technique (structurés dans des classeurs), les matières premières d'oeuvre, les matériels, les équipements nécessaires aux réalisations, deux vestes professionnelles, des toques et des tabliers jetables et un transfert en navette de la gare de Saint-Etienne Chateauxreux au Château de Montbarnier, dès votre arrivée.

Ce tarif ne comprend pas :

- l'hébergement,
- les repas,
- les déplacements personnels,
- les dépenses personnelles,
- les frais occasionnés par le stage en entreprise (transport, frais de bouche).

PAIEMENT

Je dois payer la somme de 13 000 € correspondant frais de scolarité.

Un premier acompte de 40 % du montant total (5 200 €)est due afin de valider l'inscription. La balance est due un mois avant le début des cours. Le versement du montant total des frais de scolarité finalise l'inscription.

Des facilités de paiement peuvent être envisagées sur demande.

Merci de vous reporter aux conditions générales de vente.

Les coordonnées bancaires de l'ENSP sont :

BANQUE	: CAISSE D'EPARGNE D'Auvergne et du Limousin
ETABLISSEMENT	: 18715
GUICHET	: 00200
N°/DE COMPTE	: 08101374928
CLE RIP	: 11
IBAN	: FR76 1871 5002 0008 1013 7492 811
BIC	: CEPFRPP871

CONDITIONS DE VENTE

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente, ci-jointes, concernant mon inscription à la formation au CCA Pâtisserie de l'ENSP et en avoir accepté les termes. Je déclare sur l'honneur que les informations fournies dans ce formulaire sont exactes et que les documents justificatifs joints sont authentiques. Je suis conscient que toute information incomplète ou inexacte peut porter préjudice à mon inscription. Dans le cas de mon admission au CCA Pâtisserie de l'ENSP, je m'engage à me soumettre au règlement intérieur de l'école.

Date :

Signature (précédée du nom et de la mention «Lu et approuvé »)

Certificat de Compétences Académiques en Pâtisserie Française

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

REPAS

Nom :

▪ **Repas servi uniquement du lundi au vendredi :**

L'ENSP offre à chaque participant du programme un petit-déjeuner gratuit. Un déjeuner chaud sera servi dans la salle de restaurant du château au prix de 10 € par repas (entrée, plat, dessert).

Aucun dîner ne sera servi à l'ENSP.

Les participants au CCA doivent payer l'ensemble des repas en début de chaque mois. Aucun remboursement ne sera effectué.



Je choisis l'option "repas" à l'ENSP, au moins pour le premier mois du programme. Seul le paiement de la somme totale (250 €) par chèque, par carte de crédit ou par virement validera ma réservation. J'ai bien compris qu'il s'agit ici du paiement du premier mois – jusqu'à la fin du mois de novembre – et que je devrai m'acquitter de 200 € par mois si je choisis de poursuivre ma participation aux repas servi à l'ENSP les mois suivants.

Date :

Signature (précédée du nom et de la mention « Lu et approuvé »)

Certificat de Compétences Académiques en Pâtisserie Française

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

TAILLE DES VESTES DE CHEF PATISSIER

Merci de remplir ce formulaire pour que nous puissions commander votre veste de Chef Pâtissier
Cochez la case correspondant à votre taille et joignez ce document à votre dossier d'inscription.

Prenez vos mesures sans serrer :

- tour de poitrine : à l'endroit le plus large
- tour de taille : à l'endroit le plus fin
- tour de hanches (femmes) : à l'endroit le plus large

Les tableaux de mesure ci-dessous sont en centimètres.

Nom :

HOMMES				FEMMES				
TAILLE	TOUR DE POITRINE	TOUR DE TAILLE		TAILLE	TOUR DE POITRINE	TOUR DE TAILLE	TOUR DE HANCHES	
44	85-88	73-76	<input type="checkbox"/>	34	73-79	57-60	79-87	<input type="checkbox"/>
46	89-92	77-80	<input type="checkbox"/>	36	80-83	61-64	88-91	<input type="checkbox"/>
48	93-96	81-84	<input type="checkbox"/>	38	84-87	65-68	92-95	<input type="checkbox"/>
50	97-100	85-88	<input type="checkbox"/>	40	88-91	69-72	96-99	<input type="checkbox"/>
52	101-104	89-92	<input type="checkbox"/>	42	92-95	73-76	100-103	<input type="checkbox"/>
54	105-108	93-96	<input type="checkbox"/>	44	96-99	77-80	104-107	<input type="checkbox"/>
56	109-112	97-101	<input type="checkbox"/>	46	100-103	81-84	108-111	<input type="checkbox"/>
58	113-116	102-106	<input type="checkbox"/>	48	104-107	85-88	112-115	<input type="checkbox"/>
60	117-120	107-111	<input type="checkbox"/>	50	108-113	89-94	116-121	<input type="checkbox"/>
62	121-124	112-116	<input type="checkbox"/>	52	114-119	95-100	122-127	<input type="checkbox"/>
64	125-128	117-121	<input type="checkbox"/>	54	120-125	101-106	128-133	<input type="checkbox"/>
				56	126-131	107-112	134-139	<input type="checkbox"/>
				58	132-137	113-118	140-145	<input type="checkbox"/>
				60	138-143	119-124	146-151	<input type="checkbox"/>

Date :

Signature (précédée du nom et de la mention « Lu et approuvé »)

Certificat de Compétences Académiques en Pâtisserie Française

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

QUESTIONNAIRE

(Afin de rendre votre expérience à l'ENSP la plus agréable possible)

Comment connaissez-vous l'ENSP et ses programmes ?

Quelle est la raison principale pour laquelle vous vous êtes inscrit à ce programme ?

Quel est votre projet professionnel ?

Qu'attendez-vous des cours à l'ENSP ?

Quel est votre niveau en pâtisserie ? (Débutant / intermédiaire / avancé)