

Bulletin d'inscription à la FORMATION BOULANGER BIO

Du lundi au vendredi

Nom et prénom : Tél. fixe :
Adresse : Tél. mobile :
..... E-mail :

Tarif de la formation : 750 €/pers. Ce tarif comprend la formation avec une documentation écrite, 3 à 4 kg de pain variés, la collation d'accueil et les goûters lors des pauses.

Notez le montant unitaire dans chaque case concernées puis totalisez les montants :

Hébergement et repas	Nuitée le soir en chambre (12€)	Nuitée le soir en camping (5€)	Petit-déjeuner (5€)	Déjeuner (12€)	Dîner (12€)
Dimanche					
Lundi					
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					
Samedi					
Total par colonne					
TOTAL général					

Pas d'arrhes à verser pour ces frais d'hébergement et repas, ils seront payés à part de la formation.

Ci-joint un chèque d'arrhes de 250 € à l'ordre de « André Houguet - La Clé de Voûte »

Arrhes non remboursables si désistement moins de 10 jours avant la formation, sauf cas de force majeure à justifier ou si une autre personne a pris la place libérée.

Date : **Signature :**

Pour mieux vous connaître :

(Merci de cocher les cases qui vous concernent)

Vous fabriquer déjà du pain bio : Oui - Non

Si oui : Au levain pur , A la levure , Fabrication personnelle , Fabrication professionnelle

Vous exercez déjà en tant que boulanger bio

Vous ne connaissez pas le fonctionnement d'un four à bois

Vous avez un projet professionnel de boulangerie bio avec four à bois

Date de production de pain souhaitée :

Quelques mots sur votre projet :

.....
.....

Si vous fabriquer déjà du pain professionnellement :

Vous avez un four à bois à chauffage direct* : Sans gueulard , Avec gueulard , Ancien , Neuf

Vous avez un four à bois de la marque

Vous avez un four non chauffé au bois de la marque

Comment avez-vous eu connaissance de La Clé De Voûte ?

Bulletin à poster à : La clé de Voûte, André HOUGUET, La Joë, 56130 NIVILLAC

(*) L'appellation « four à bois à chauffe directe » convient aussi bien au four à gueulard qu'au four sans gueulard. En effet, dans les deux cas, la flamme passe dans la chambre de cuisson et l'on ne peut pas chauffer et cuire en même temps.