

A renvoyer au Centre IFAPME Liège ou faxer au 04/229.84.69

Mme/Mr Nom, Prénom:
Adresse Privée:.....N° :.....
CP:..... Localité:
Tél privé:Gsm:.....
E-mail.....
N° de registre national:

Diplôme obtenu:	Statut	Nationalité
<input type="checkbox"/> Primaire	<input type="checkbox"/> Cadre	<input type="checkbox"/> Belge
<input type="checkbox"/> Secondaire inférieur	<input type="checkbox"/> Ouvrier	<input type="checkbox"/> UE
<input type="checkbox"/> Secondaire supérieur	<input type="checkbox"/> Indépendant	<input type="checkbox"/> Hors UE
<input type="checkbox"/> Supérieur non universitaire	<input type="checkbox"/> Employé	<input type="checkbox"/> Apatride
<input type="checkbox"/> Universitaire	<input type="checkbox"/> Intérimaire	
	<input type="checkbox"/> Conjoint aidant	
	<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi	

Fonction: Expérience prof. : années
Nom de l'entreprise:
N°TVA ou N° Unique:
Adresse de l'entreprise:
CP: Localité:
Tél. prof. Fax:
E-Mail:
Nom de la personne responsable:
Sa fonction:
Secteur d'activité: Nbre de personnes:

Je m'inscris à la formation « Pizzaiolo »

Je verse la somme de 900€ au compte BE26 3400 3703 3729
 Je souhaite payer par Chèques-Formation de la Wallonie et je m'engage à communiquer au secrétariat le n° d'autorisation (12 chiffres) et code d'utilisation (8 chiffres) au plus tard le 1^{er} jour de la formation, sinon je paierai le montant de la facture

Je souhaite recevoir une facture à mon nom
 au nom de l'entreprise

J'ai pris connaissance des conditions d'inscription

Date et signature:

Conditions générales portant sur l'inscription aux formations continues organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège

Article 1 : Inscription :

- Toute inscription à une des formations organisées par les Centres IFAPME de la province de Liège se fait via le bulletin d'inscription joint à nos brochures ou via le site internet www.formation-continue.be ;
- Le client qui remplit ce bulletin déclare par là-même qu'il a lu et qu'il a accepté nos conditions générales ;
- Toute inscription est ferme et définitive. Le droit d'inscription est donc dû dans sa totalité à partir du 1^{er} jour de la formation ;
- Seules les inscriptions annulées par écrit (par mail ou par fax - au numéro du site où se déroule la formation) au minimum cinq jours ouvrables avant le début de la formation seront créditées. Les clients ne respectant pas ce délai se verront réclamer un montant équivalent à 30% du droit d'inscription avec un minimum de 50€, pour frais administratifs.
- Aucun remboursement, même partiel, du droit d'inscription ne pourra être réclamé en cas d'absence à tout ou partie de la formation.

Article 2 : Modalités de paiement :

Le droit d'inscription est payable selon deux modes de paiement : soit par banque, soit par Chèque-Formation (dans ce dernier cas uniquement, cela concerne, d'une part, les formations agréées dans le dispositif du Chèque-Formation et, d'autre part, les clients pouvant bénéficier du dispositif du Chèque-Formation).

Pour obtenir les informations relatives au dispositif du Chèque-Formation, il convient de se référer aux données figurant sur nos brochures ou sur notre site internet www.formation-continue.be ou encore consulter le site internet du FOREM.

2.a. Tout client qui paie par banque, devra effectuer son versement dès réception de la facture.

2.b. En cas de paiement de la formation par Chèque-Formation, il conviendra de tenir compte de plusieurs étapes :

- Les Chèques-Formation doivent être commandés avant la formation. Les numéros d'autorisation et d'utilisation seront transmis au secrétariat du département de Formation continue du Centre, au plus tard, le premier jour de la formation ;
- Le client devra remettre un Chèque-Formation par personne et par heure de formation ;
- Le client devra vérifier que la date de validité des Chèques-Formation excède celle de la date de la fin de la formation concernée ;
- Le paiement de la facture par Chèque-Formation ne sera définitif qu'au terme de la formation et ce, sous réserve du nombre d'heures de présence effective ;
- Lorsque le coût de la formation est supérieur au total de la valeur des chèques remis, l'entreprise sera tenue d'acquitter le solde de la facture par virement bancaire.
- En cas de non-utilisation partielle ou totale des Chèques-Formation, le client dispose de la possibilité, soit d'utiliser ces derniers dans le cadre d'une autre formation, soit d'introduire une demande de remboursement auprès de Sodexo (voir le site de Sodexo).

Article 3 : Non-paiement d'une facture :

Toute facture restant impayée à son échéance fera l'objet d'une procédure de recouvrement de créance, donnant lieu, en cas de transmission du dossier à notre avocat, à une majoration automatique de plein droit de 20% du droit d'inscription de la formation et ce, avec un minimum de 80 €. Cette majoration impliquera également de plein droit l'application d'un intérêt fixé au taux de 10% par an.

Article 4 : Informations additionnelles :

- En cas d'empêchement, tout client inscrit à une formation peut se faire remplacer par une personne de la même entreprise et ce, moyennant obligatoirement une information et un accord écrit préalable du Centre ;
- Les Centres se réservent le droit d'apporter toute modification d'horaire ou annuler une formation si le nombre d'inscrits à cette dernière est insuffisant ou pour toute autre raison. Les Centres prendront, dans ce cas, toutes les dispositions pour que le client ne subisse aucun préjudice et soit remboursé des montants versés ;
- Les Centres se réservent le droit de ne pas délivrer d'attestation de fréquentation et/ou de réussite tant que les droits d'inscription et les frais éventuels de retard ne leur seront intégralement versés.

Article 5 : Application de nos conditions générales :

Seules les conditions générales des Centres IFAPME de la province de Liège sont d'application. Les conditions générales et particulières du client sont dans tous les cas considérées comme nulles et non avenues. Les présentes conditions générales (entrant en vigueur en date du 1^{er} septembre 2017) annulent et remplacent les précédentes.

Article 6 : Litige :

En cas de litige, seuls les tribunaux de Liège sont compétents.

Formation Pizzaiolo

2017



Le partenaire de vos formations

www.formation-continue.be

Comment maîtriser la préparation et la cuisson des pizzas au four à bois traditionnel ? Quels sont les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ? Où acquérir les bases fondamentales et les connaissances essentielles en matière de matériel de fabrication, des ingrédients et de rentabilité. Comment partager la culture et l'histoire de ce plat cultissime avec ses clients ?

Le Centre IFAPME vous propose une formation innovante destinée à maîtriser les bases du métier de pizzaïolo : histoire et culture, communication et relation clients, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, matériel de fabrication, ingrédients, cuisson, rentabilité...

PROGRAMME

Partie théorique :

- Histoire et culture
- Communication et relationnel clientèle
- Normes HACCP
- Matériel de fabrication
- Rentabilité

Partie pratique :

- Ingrédients
- Cuisson au four traditionnel
- Fabrication de la pâte
- Préparation de la pizza
- Cuisson au feu de bois

ÉVALUATION

Une évaluation théorique et pratique sont organisées en fin de cycle.
En cas de réussite, un certificat vous sera remis.

DATES DE LA FORMATION

Le lundi 2/10 de 10h à 15h30, le lundi 9/10 de 9h à 16h30, le lundi 16/10 de 10h à 16h30, le lundi 23/10 de 9h à 16h30, le lundi 13/11 de 9h à 16h30, le lundi 20/11 de 9h à 16h30, le lundi 4/12 de 9h30 à 16h30.

Certains mardis ou mercredis de 10h à 14h pour la pratique en restaurant (heures à déterminer en fonction des sous-groupes).

Evaluation les 18 et 19 décembre (heures à déterminer).

FORMATEUR

Enrico BELLANI, responsable de cuisine au restaurant *MARCO POLO* à Angleur

PUBLIC

Professionnels de l'HORECA, demandeurs d'emploi et personnes souhaitant se reconverter professionnellement

DROIT D'INSCRIPTION

900 € ou 60 Chèques-Formation.
Les matières premières sont comprises dans le droit d'inscription.

LES CHÈQUES-FORMATION

La formation « Pizzaïolo » peut être payée par Chèques-Formation de la Wallonie.

Merci de contacter notre secrétariat avant de commander vos chèques.

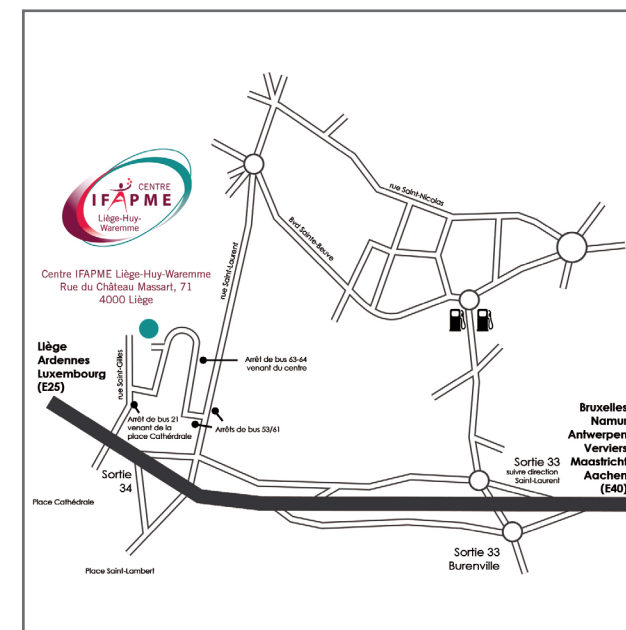
Un Chèque-Formation est acheté 15 €, mais il vaut 30 €, grâce à la Wallonie et au Fonds Social Européen.

Renseignements : FOREM – Service Chèques-Formation :
Tél : 071/23 95 60

LIEU DE FORMATION

Centre IFAPME Liège,
rue du Château Massart, 70
4000 Liège

Certaines séances et les évaluations pratiques auront lieu au restaurant *MARCO POLO*, rue du Sart-Tilman, 343 à 4031 LIEGE (Angleur).



RENSEIGNEMENTS

Tél : 04/229.84.60
Fax : 04/229.84.69
Email : formation.continue@centrefapme.be