



du 18 juillet au 1er août 2020

site de Cantercel, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries (34)

Nom :

Prénom :

Adresse postale :

.....

Adresse mail :

N° de téléphone :

Je certifie :

- avoir pris connaissance du programme et lu en entier le descriptif pdf de la formation intitulé « Cours Certifié de Permaculture Du samedi 18 juillet au samedi 1er août 2020 »
- accepter les conditions générales de vente
- m'engager à participer à la formation

je me finance personnellement

Je verse un acompte de **150 €*** , en chèque libellé à l'association "ARIAC – Humus pays d'Oc". *

Le coût total de la formation (frais pédagogiques, repas et place de camping et charges locatives du lieu inclus) : **710 €**. Je réglerai le solde de **560 €** lors de mon arrivée.

je bénéficie d'un financement professionnel (entreprise, organisme, Pôle Emploi...)

J'envoie la participation stagiaire obligatoire de **150 €*** , en chèque libellé à l'association "ARIAC – Humus pays d'Oc".

**Ce chèque ne sera pas encaissé avant juillet 2020. Votre inscription ne sera validée qu'à sa réception.*

Date :/...../.....

Signature :

Merci de retourner ce bulletin accompagné de la fiche de renseignements complétée et de votre acompte (ainsi que de votre don si vous le souhaitez) à l'adresse suivante :

Humus Pays d'Oc – Clément FLEITH et Emilie ROUSSELLE

1710 route de Saint Privat

34700 SOUMONT

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Ces informations sont uniquement réservées à l'usage de l'organisation du stage.

Souhaitez-vous participer à un des chantiers participatifs ?

- OUI, le chantier avant la formation
- OUI, le chantier après la formation
- OUI, les deux chantiers
- NON, aucun chantier
- Je ne sais pas encore

Avez-vous des informations spécifiques dont vous souhaiteriez nous faire part ?

.....
.....
.....

Avez-vous des allergies alimentaires ou des conditions de santé particuliers ? *

Oui

Non

Si oui, merci de préciser :

.....
.....
.....
.....

**Nos cuisinier-ères seront vigilant-e-s quant à vos éventuelles allergies alimentaires et vous informeront de la présence des aliments qui vous posent souci dans les plats concernés. Cependant, dans le cas de régimes alimentaires spécifiques (sans gluten, sans lactose, végétarien, etc.), il se peut que certains plats ne vous correspondent pas. Les cuisinier-ères, qui cuisinent pour un groupe important, ne pourront pas prendre en compte les régimes de chacun. Merci donc d'accueillir avec bienveillance ce qui nous sera cuisiné avec soin, et de bien vouloir apporter votre nourriture complémentaire si les préparations ne vous conviennent pas. NB : les repas seront principalement végétariens (de la viande sera servie à 1 ou 2 repas), ils seront parfois sans gluten et/ou sans lactose. Vous aurez toujours quelque chose à manger 😊 Merci de votre compréhension !*

Merci de nous indiquer par mail à contact@humuspaysdoc.fr l'envoi de votre courrier et nous vous en confirmerons la réception.