

Lundi 2 février 2026

Mardi 28 avril 2026

Lundi 22 juin 2026

1 jour, soit 7 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Mme Eleonora  
DE ROSA &  
M. Franck  
KORMANN  
Consultants

## Objectifs pédagogiques

- Mettre à jour ses connaissances pour pouvoir exercer la fonction de tuteur et maître d'apprentissage dans le secteur des CHR.
- Savoir accueillir, aider, informer et guider le bénéficiaire pendant toute la durée de son contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
- Renforcer la qualité de l'accompagnement des alternants pour une intégration professionnelle réussie.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Commis de cuisine / Serveur en restaurant
- RNCP 37859 / RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -  
TOURISME HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

**Former efficacement dès la phase d'accueil et mettre en place une relation pédagogique de confiance**

- Partager les retours d'expériences de tuteur et maître d'apprentissage
- Se rappeler les connaissances abordées en formation initiale
- Constater les évolutions dans l'accompagnement des alternants
- S'informer sur les méthodes d'adaptation à l'évolution de la nouvelle génération

### Comprendre les enjeux du tutorat

- Établir un programme de travail en concertation avec l'organisme de formation et en rapport avec le diplôme préparé
- Aider l'alternant à l'exécution de son travail
- Suivre et valoriser la réalisation du travail
- Évaluer les résultats et mesurer les progrès de l'alternant

### Maîtriser les principes des contrats en alternance dans le secteur HCR

- Le cadre juridique, le contrat de travail, le statut de salarié
- Forme et durée des contrats
- Réglementation et durée de formation

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise de l'attestation spécifique PERMIS DE FORMER délivrée par Certidev



## Modalités d'accès

Professionnels accueillant des salariés dans le cadre de contrats de professionnalisation ou d'apprentissage.

Prérequis : avoir suivi le permis de former : formation initiale il y a moins de 4 ans.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

En ligne sur **cefppa.eu** en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO [espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

250 €, prix net



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des mises en situation, des exposés et des échanges.
- Paperboard et tableau numérique, remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

