Permis de former : formation initiale

Lundi 18 et mardi 19 janvier 2027
Lundi 08 et mardi 09 février 2027
Lundi 05 et mardi 06 avril 2027
Lundi 28 et mardi 29 juin 2027

2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Session intra-entreprise & sur mesure
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique
- Permis de former

Action de formation
- Permis de former initial

Objectifs généraux
- Savoir accueillir et intégrer un « apprenant », lui transmettre son savoir et évaluer sa progression.
- Evaluer les compétences en milieu de travail.
- Connaitre l'environnement juridique de l'alternance.

Objectifs pédagogiques

- Savoir accueillir et intégrer un « apprenant », lui transmettre son savoir et évaluer sa progression.
- Evaluer les compétences en milieu de travail.
- Connaitre l'environnement juridique de l'alternance.

Contenus de la formation

Comprendre le cadre du tutorat
- Comprendre les rôles et responsabilités des tuteurs et maîtres d'apprentissage
- Connaître le cadre législatif des contrats en alternance dans le secteur HCR
- Identifier les fonctions tutorales et les rôles des différents intervenants au sein de l'entreprise

Réussir l'accueil et l'intégration de l'alternant
- Identifier les difficultés d'intégration
- Réunir les conditions de réussite de l'accueil
- Mettre en place une checklist d'accueil efficace

Accompagner la montée en compétences
- Accompagner l'alternant dans son parcours en entreprise
- Encourager les progressions et maintenir une relation de confiance
- Valoriser le travail et développer la motivation afin de fidéliser en HCR
- Adopter les attitudes professionnelles attendues dans le secteur HCR

Structurer le parcours de formation en alternance
- Présenter le parcours de formation en alternance dans le secteur HCR
- Comprendre l'entreprise et son environnement professionnel
- Organiser le parcours de formation en alternance
- Identifier les aides du secteur HCR pour l'apprenant

Mettre en œuvre la fonction tutorale
- Assurer l'accompagnement de l'alternant dans l'entreprise
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Transmettre et évaluer les compétences professionnelles en situation de travail
- Utiliser les outils de l'alternance

Bilan de la formation
- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Permis de former : formation initiale

Modalités d'accès

Formation obligatoire.
Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : 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

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

420 €, 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

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

