

Permis de former Formation Initiale

Vendredis 17 et 24 octobre 2025

2 jours, soit 14 heures

9h - 12h / 13h - 17h



**M. Sébastien
GOUDEY
Consultant**

Contenus de la formation

Définir le cadre du tutorat et comprendre les enjeux

- Les rôles et responsabilités des tuteurs et maîtres d'apprentissage.
- S'initier au droit social : les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.

Créer les conditions d'une intégration réussie dans l'entreprise

- Identifier les attentes et les difficultés d'intégration.
- Réunir les conditions de réussite de l'accueil.
- Accompagner régulièrement son alternant dans ses missions.
- Faciliter la relation avec les autres collègues.
- Transmettre et évaluer les compétences professionnelles en situation de travail.

Accompagner la montée en compétences

- Encourager les progressions et maintenir la relation de confiance.
- Valoriser le travail réalisé et développer la motivation afin de le fidéliser dans le secteur HCR.
- Repérer les enjeux et les conditions de réussite.

Élaborer le parcours et le rythme de formation en alternance

- Accompagner l'alternant dans la découverte du métier et dans sa construction de son projet professionnel.
- Savoir cerner les besoins, les attentes et le degré d'autonomie.
- Organiser et planifier le parcours de formation en alternance.
- Connaître les aides du secteur HCR pour l'apprenant.

Bilan de la formation

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

Objectifs pédagogiques

- 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

Permis de former Formation Initiale

Modalités d'accès

Professionnels accueillant des apprentis dans le cadre de contrats de professionnalisation ou d'apprentissage. 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 particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

420 €, prix net



Lieu

CCI

1 RUE DU DOCTEUR FRERY
90000 BELFORT

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

