

Permis de former : formation initiale

Mercredi 2 décembre 2026
Jeudi 3 décembre 2026

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



**Sébastien
GOUDEY**
Président de l'UMIH 90

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.
- Connaître l'environnement juridique de l'alternance.

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

Objectifs pédagogiques

- Savoir accueillir et intégrer un « apprenant », lui transmettre son savoir et évaluer sa progression.
- Evaluer les compétences en milieu de travail.
- Connaître 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

CFA Hilaire de Chardonnet
3, chemin de la Malcombe
25042 Besançon

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

