

Permis de former Formation Initiale

Mercredi 28 et jeudi 29 janvier 2026

2 jours, soit 14 heures
9h - 12h / 13h - 17h



M. Sébastien
GOUDEY
Consultant

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

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 de l'attestation spécifique PERMIS DE FORMER délivrée par Certidev.

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

LCCI
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

