

# 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.

# 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

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

