

# Permis de former – Mise à jour

**Réf :** FOR-001137

**Durée :** 1 jour - 7 heures

**Prix :** 210€

**Effectif :** 20 stagiaires

## OBJECTIF DE LA FORMATION

Mise à jour sur les conditions d'une intégration professionnelle réussie  
Les principes d'organisation et de réalisation du parcours de formation professionnelle de l'alternant en situation de travail  
Les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur Hôtel, Café, Restaurant (HCR)  
Être capable de :

- Accueillir les alternants dans l'entreprise
  - Être pédagogue
  - Savoir accompagner un alternant dans son parcours de formation
  - Montrer et expliquer les gestes professionnels
  - Développer l'autonomie
  - Échanger régulièrement durant le parcours avec le centre de formation
- Les tuteurs et Maîtres d'apprentissage contribueront à l'amélioration du dispositif grâce aux expériences acquises lors de l'accompagnement des contrats précédents. Ces éléments qualitatifs collectés par le Centre de Formation seront transmis à CERTIDEV

## PRÉREQUIS

- Avoir suivi **Permis de former – formation initiale** ou être dispensé de la formation initiale et n'ayant pas suivi la formation de mise à jour

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

**Mettre à jour les compétences acquises**

**Comprendre les enjeux du tutorat**

- Une relation pédagogique pour former efficacement dès la phase d'accueil
- Établir un programme de travail en concertation avec le Centre de Formation
- Organiser les activités de l'alternant
- Aider l'alternant à l'exécution de son travail
- Suivre la réalisation du travail
- Évaluer les résultats et mesurer les progrès de l'alternant
- Échanger régulièrement durant le parcours avec le centre de formation

**Les contrats en alternance dans le secteur des HCR**

- Le cadre juridique, le contrat de travail, le statut du salarié
- Forme et durée des contrats
- Règlementation et durée de formation

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUE

- Formation en présentiel avec utilisation des moyens et/ou outils

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Évaluation des acquis : jeux pédagogiques, quizz, évaluations formatives avec des mises en application, évaluation sommative, questionnaire de satisfaction
- Attestation de suivi de formation « Permis de Former – mise à jour » d'une validité de 4 ans délivrée à l'issue de la formation

## PUBLIC

- Tuteur et Maître d'apprentissage  
Hôtel, Café, Restaurant (HCR)

## ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

- Formateurs avec une expertise en management pilotage

## MOYENS TECHNIQUES

Salles de formation et ateliers techniques équipés en multimédia

**Lieux des formations :**

- NIMES : 904 avenue Maréchal Juin  
30908 Nîmes Cedex 2 – 04 66 62 80 00
  - ALES : 75 impasse des Palmiers, PIST  
Oasis, 30100 Alès – 04.66.62.80.00
- N° de déclaration d'activité :  
76311030031  
Numéro Siren : 130 027 931 00109

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande auprès du référent handicap :  
**Isabelle HERVAGULT** : 04 66 62 80 60  
isabelle.hervagault@cma-gard.fr

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter la formation si les conditions pédagogiques n'étaient pas réunies. Il s'engage à vous en informer dans un délai de cinq jours avant le démarrage de la formation.  
Conditions générales de vente.  
Entrée en formation de 1 à 20 jours avant le démarrage s'il y a une prise en charge par un organisme financeur. (Nous contacter pour toute information complémentaire).

## INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut. Pour toutes informations sur nos formations et leur accès, nos conseillers sont à votre disposition au **04 66 62 80 89** ou par courriel : rcp-contact@cma-gard.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

GARD

Avec  
le réseau des  d'Occitanie  
l'Artisanat a de l'avenir