Permis de former – Formation initiale

Réf : FOR-00906
Durée : 2 jours - 14 heures
Prix : 420€
Effectif : 20 stagiaires

OBJECTIF DE LA FORMATION

Accroître les compétences des Tuteurs et Maîtres d'apprentissage dans l'accompagnement des alternants
Développer les capacités d'accueil en entreprise
Développer l'enseignement et l'accompagnement en entreprise
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

PRÉREQUIS

- N'avoir jamais encadré d'alternant sous contrat de travail (c. professionnalisation et apprentissage) sur une période de 5 ans précédant la date de signature dudit contrat

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Articulation entre les attentes de l'alternant et la formation

- Situation du secteur Hôtel, Café, Restaurant (HCR), devoirs de l'employeur et de l'alternant, ...

Accueil de l'alternant dans l'entreprise

- Présenter l'entreprise, le métier visé, le référentiel métier, ...

Accompagnement de l'alternant dans l'entreprise

- Présenter les règles d'hygiène et sécurité, planifier son suivi régulier,
- Développer sa motivation et ses aptitudes pour le métier, son professionnalisme, son autonomie et sa responsabilisation
- Élaborer les parcours et rythme de formation en situation de travail, définir les séquences formatives et leurs évaluations...

Intégration de l'alternant dans l'entreprise

- Organisation, relations, identification des difficultés
- Enjeux et conditions de réussite, mise en situation, valorisation du travail réalisé...

Favoriser la réussite de l'alternant dans ce parcours

- Présentation du référentiel et des activités professionnelles relatives au diplôme ou certificat préparés
- Échanger, organiser, établir un programme de travail
- Participer aux évaluations qualifiantes et mettre en œuvre le Contrôle en Cours de Formation (CCF), ...

Expliquer l'objectif et le contenu des contrats de formation en alternance

- Cadre juridique, contrat de travail (forme et durée), statut de salarié
- Règlementation des mineurs, aides possibles dans le secteur HCR (logement, permis de conduire), ...

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 » 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 HERVAGAULT : 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