

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

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

PUBLIC

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

MOYENS TECHNIQUES

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

INSCRIPTION ET INFORMATIONS

