

PERMIS DE FORMER



PROGRAMME DE FORMATION

Public cible :

Pour tous les tuteurs et maître d'apprentissage de la branche hôtels, cafés, restaurants qui encadrent un alternant en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
4 à 10 personnes maximum

Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation

Pré-requis :

Avoir fait et validé la formation initiale.

Durée :

Initial : 14h - 2 jours
Recyclage : 7h - 1 jour

Châlons en Champagne,
Reims,
Charleville-Mézières,
Troyes,
Chaumont,
Saint-Dizier.

Inter-entreprise :

Initial : 300HT / personne
Recyclage : 150€ HT / personne

Intra-entreprise : nous contacter à
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Intégrer un jeune et l'accompagner.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Salle dédiée avec vidéoprojecteur
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

PROGRAMME DE FORMATION :

• Rôle et missions de la fonction de tuteur dans le cadre des contrats d'alternance :

• 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 (transmission et évaluation des compétences).
- Les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur HCR.

• Obligatoire 2 ans après l'obtention du permis de former dans le cadre des dispenses, sinon tous les 4 ans.

MOYENS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

- Quizz, étude de cas
- Evaluation de fin de formation
- Attestation de formation délivrée par Alméa
- Permis de former délivré par Certidev