



# Formation obligatoire Hôtellerie-Restauration **Permis de former** **Mise à jour (7h)**

Organisme habilité



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

*L'objectif est d'effectuer une « mise à jour des connaissances et des pratiques » de la formation initiale de 14h pour renouveler votre Permis de former. Le bus est de faire un rappel du rôle et des missions de la fonction de tuteur / maître d'apprentissage ainsi que d'actualiser vos connaissances sur l'environnement législatif dans le cadre des contrats en alternance.*

## PUBLIC CONCERNÉ

Tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage du secteur CHR ayant suivi la formation initiale il y a 4 ans, ou qui en était dispensé selon l'avenant 17 de la Convention des CHR.

## PRÉ-REQUIS

Lire et parler le français.  
Connexion internet, PC, tablette ou smartphone avec caméra et micro.  
Être titulaire d'un Permis de former de moins de 4 ans ou en avoir été dispensé (selon l'avenant 17 de la Convention des CHR).

## DURÉE ET ORGANISATION

**1 jour (7h)** en visio-conférence.  
Dates disponibles sur notre site :  
<https://www.certisure.com/>

## LIEU DE LA FORMATION

En visioconférence dans toute la France.

## TARIF

200,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

## CONTACTS CERTISURE

Tél: 04.65.84.44.34

E-Mail: [contact@certisure.com](mailto:contact@certisure.com)

## PROGRAMME PERMIS DE FORMER « MISE A JOUR »

### 1. Les conditions d'une intégration professionnelles réussie :

- \_ Comprendre les enjeux du tutorat,
- \_ Mettre en place une relation pédagogique pour former efficacement dès la phase d'accueil.

### 2. Les principes d'organisation et de réalisation du parcours de formation professionnelle de l'alternant en situation de travail (transmission et évaluation des compétences) :

- \_ Etablir un programme de travail en concertation avec le centre de formation,
- \_ Organiser les activités de l'alternant,
- \_ Aider et suivre l'alternant dans l'exécution et la réalisation de son travail,
- \_ Evaluer les résultats et mesurer le progrès de l'alternant.

### 3. Les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur des CHR :

- \_ Le cadre juridique, le contrat de travail, le statut du salarié,
- \_ Forme et durée du contrat,
- \_ Règlementation et durée de formation.

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Dispensé à l'oral et en direct par visioconférence en petits groupes. Chaque module fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation.

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration +12 ans d'expérience en restauration + exploitante d'un Food Truck pendant 3 années.  
La partie réglementaire est assurée par Florian DE VAULX, formateur titulaire du Master en droit des affaires.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations des acquis tout au long de la formation. Attestation « Permis de former – mise à jour », à renouveler tous les 4 ans.

**Certisure est un organisme habilité par Certidev pour délivrer le Permis de former et sa mise à jour en Hôtellerie-Restauration.**