



Formation obligatoire Hôtellerie-Restauration **Permis de former (14h)**

Organisme habilité



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

L'objectif est de développer les compétences des tuteurs et maître d'apprentissage en matière d'accueil, d'encadrement, d'accompagnement et d'évaluation des futurs alternants en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

PUBLIC CONCERNÉ

Tuteurs et maîtres d'apprentissage du secteur CHR n'ayant jamais encadré d'alternants sous contrat de travail (contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage) ou n'ayant pas encadré d'alternants sous contrat de travail sur une période de 5 ans.

PRÉ-REQUIS

Lire et parler le français
Connexion internet, PC, tablette ou smartphone disposant d'une caméra et d'un micro.

DURÉE ET ORGANISATION

2 jours (14h) en visio-conférence.
Dates disponibles sur notre site :
<https://www.certisure.com/>

LIEU DE LA FORMATION

En visioconférence dans toute la France

TARIF

350 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34

E-Mail contact@certisure.com

PROGRAMME PERMIS DE FORMER

1. Information sur les parcours de formation professionnelle par alternance dans le secteur CHR :

- _ Participer à l'information, l'orientation et l'articulation du parcours de formation professionnelle de l'alternant dans le secteur CHR,
- _ Permettre à l'alternant de tirer profit au maximum de l'alternance.

2. Intégration de l'alternant à son nouvel environnement professionnel. Accueil, accompagnement et organisation du parcours de formation :

- _ Créer les conditions d'une intégration professionnelle réussie dans l'entreprise, le métier et plus largement le secteur CHR,
- _ Accompagner l'alternant dans la découverte du métier et dans la construction de son projet professionnel.

3. Transmission et évaluation des compétences professionnelles en situation de travail :

- _ Organiser et réaliser le parcours de formation professionnelle de l'alternant en situation de travail,
- _ Contribuer à l'évaluation des acquis professionnels de l'alternant tout au long du parcours de formation.

4. Initiation au Droit Social : Les contrats de formation en alternance dans le secteur CHR :

- _ Appliquer les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur CHR.

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 » à renouveler tous les 4 ans.

Certisure est un organisme habilité par Certidev pour délivrer le Permis de former en Hôtellerie-Restauration.