

# Permis de former

PRÉSENTIEL INTER ENTREPRISE

# Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de vous approprier les connaissances et les outils nécessaires pour optimiser et formaliser votre rôle de tuteur en entreprise.

# **Programme**

#### Définir les rôles du tuteur et de l'alternant.

Accueil du jeune : présentation de l'entreprise, du rôle du maître d'apprentissage ou du tuteur, des missions de chacun ; tuteur/tutoré.

### Appliquer le cadre légal des contrats d'alternance (HCR) et lister les aides.

Les différents contrats en alternance.

Le cadre juridique, les contrats de travail, le statut de salarié.

Forme et durée des contrats.

Réglementation et durée de formation.

Rappel sur la réglementation des mineurs.

Informer l'alternant sur les aides possibles dans le secteur HCR.

#### Planifier l'intégration de l'alternant (accueil, sécurité, parcours).

Accueil, accompagnement et organisation du parcours de formation.

Présentation du métier, son environnement et son intégration dans l'équipe, l'organisation de l'entreprise.

Présenter les règles d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.

Planifier le suivi régulier de l'alternant.

Développer le professionnalisme, l'autonomie et la responsabilisation de l'alternant.

Mettre en situation l'alternant et vérifier sa motivation.

Valoriser le travail réalisé.

## Transmettre les compétences professionnelles et suivre les progrès de l'alternant avec des outils adaptés

Présenter le référentiel du diplôme préparé.

Echanger avec le centre de formation.

Etablir le programme de travail et l'organisation avec les collègues.

Mesurer les progrès de l'alternant et rectifier si besoin.

Maintenir une relation de confiance.

Participer aux évaluations qualifiantes.

# Les points forts de la formation

- Permis de former délivré par CERTIDEV (Organisme certificateur du secteur Hôtellerie / Restauration / Loisirs / Tourisme).
- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels.
- Exercices à partir de cas concrets rencontrés en entreprise.
- Formation pratique avec mise à disposition d'une boîte à outils (guide d'entretien, grille d'observation et livret de suivi...) immédiatement applicable dans vos situations de travail.

## Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration amené à tutorer des alternants

Durée

2 Jours dont 14 Heures en

Tarif(s) net de taxe

580 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes 6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau,

56000 Vannes

https://www.cci-formationbretagne.fr/morbihan

## Les conditions d'admission

## **Prérequis**

Aucun prérequis

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

1- Dé finir les rô les du tuteur et de l' alternant. 2- Appliquer le cadre légal des contrats d'alternance (HCR) et lister les aides.3-

Planifier l'intégration de l'alternant (accueil, sécurité, parcours).4- Transmettre les compétences professionnelles et suivre les progrès de l'alternant avec des outils adaptés

# PRÉSENTIEL

#### Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation. Cela donne lieu à la délivrance du permis de former par CERTIDEV. Validité 4 ans.

#### Modalités pédagogiques

Mise en application, jeux de rôle, partage d'expériences, remise de supports pédagogiques

## Les sessions

#### **Vannes**

- 2 et 3 mars 2026
- 4 et 5 mai 2026
- 28 et 29 septembre 2026
- 7 et 8 décembre 2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

## **Contacts**



**LE BIHAN Mireille** 



