

PERMIS DE FORMER (Formation Initiale)



Validation visée : Permis de Former



Durée : 14 heures (2 jours)



Lieux : Food'n Co Learning - 26 rue Buirette 51100 REIMS

Prix TTC : 350 €



Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à contact@foodncolearning.com

Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.



Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims



Tél.: 09.72.10.68.82

Mail: contact@foodncolearning.com

Contexte

Le Permis de Former est une formation obligatoire pour toute personne souhaitant être tuteur ou maître d'apprentissage dans le secteur HCR (hôtels, cafés, restaurants).

La réussite d'un parcours en alternance dépend pour beaucoup de la qualité de l'accueil et de l'accompagnement en entreprise. La fonction des tuteurs et maîtres d'apprentissage est donc primordiale.

Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de satisfaction en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Admission

Pour qui : Salarié d'une entreprise du secteur HCR souhaitant devenir tuteur

Prérequis pour être tuteur : Justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans minimum dans une qualification en rapport avec la formation préparée par l'apprenti(e) - Suivre au maximum 3 bénéficiaires simultanément (2 si le tuteur est chef d'entreprise).

Prérequis pour être maître d'apprentissage : Soit détenir un diplôme ou titre relevant du même domaine et d'un niveau au moins équivalent à celui préparé par l'apprenti(e), et justifier d'au moins 1 année d'activité professionnelle en rapport avec la qualification visée.

Soit avoir exercé pendant au moins 2 ans une activité en rapport avec la qualification préparée par l'apprenti(e).

Le nombre d'apprenti(e)s suivi(e)s simultanément par un maître d'apprentissage est limité à deux apprentis et un "redoublant".

Accès à la formation : Recrutement toute l'année.

Le délai d'accès à la formation est de 4 semaines (*délai donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Modalité pédagogique : Formation exclusivement présentielle par groupe de 6 personnes minimum

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 puis de 13h30 à 17h00

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif final l'obtention du Permis de former. Elle permettra d'acquérir les capacités nécessaires à l'intégration et à l'accompagnement d'un apprenti au sein de votre entreprise.

- ◆ Se former aux techniques d'accueil, d'accompagnement et de suivi des jeunes en alternance
- ◆ Comprendre le fonctionnement et les enjeux de la formation qualifiante, les missions et rôles des différents acteurs

Programme de la formation

- ◆ Jour 1 (7h) :
 - Comprendre les enjeux du tutorat
 - Accueillir et accompagner l'alternant
 - Intégrer l'alternant
- ◆ Jours 2 (7h) :
 - Contribuer à l'évaluation des acquis professionnels de l'alternant tout au long du parcours de formation
 - Communiquer avec l'OF/CFA
 - Expliquer l'objectif et le contenu des contrats de formation en alternance

Equipe et Moyens pédagogiques

Nos formateurs et intervenants sont des professionnels expérimentés dans le métier de votre formation afin de vous accompagner dans votre projet.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques (méthode magistrale et interrogative), quiz, échanges et analyses de pratiques professionnelles (méthode active).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle de classe équipée et dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Questions orales et/ou écrites (QCM)
- Mise en situation / Jeux de rôle

Modalités d'évaluation - Examen

◆ Modalités d'évaluation :

- Test sous forme de QCM à la fin de chaque module

◆ Modalités de validation :

- Avoir suivi la formation dans son intégralité
- Score final supérieur ou égal à 60%

◆ Modalités de l'habilitation :

Attestation « Permis de former » en cas de réussite aux épreuves

- ◆ Validité de l'habilitation : Le permis de former est valable 4 ans. Il se renouvelle via une formation de mise à jour d'une journée (soit 7 heures).