

Permis de former

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

Format code: 44588

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Intégrer un alternant à son nouvel environnement professionnel. Vous serez capable d'accueillir, d'accompagner de transmettre et d'évaluer un alternant durant son parcours de formation. Vous serez capable d'appliquer les règles légales et conventionnelles régissant les contrats de formation en alternance dans le secteur CHR. Vous serez capable d'appliquer les règles suivant la loi du 1 Janvier 2019 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratisation sociale

PROGRAMME DE FORMATION

- Répondre au cadre juridique des contrats en alternance dans le secteur HCR
- Identifier la forme, la durée des contrats de travail et le statut de salarié
- Appliquer le règlement et la durée de formation
- Appliquer les conditions d'une intégration professionnelle réussie
- Comprendre les enjeux du tutorat
- Appliquer une relation pédagogique pour former efficacement dès la phase d'accueil
- Organiser les activités de l'alternant
- Aider l'alternant à l'exécution de son travail
- Suivre la réalisation du travail
- Evaluer les résultats et mesurer les progrès de l'alternant

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation est accessible pour tout professionnel des métiers du CHRD accompagnant un alternant répondant aux critères suivants :

- Le tuteur nommé doit justifier d'au moins 2 années d'expériences professionnelles
- Le tuteur nommé doit avoir une qualification en rapport avec l'objectif de la qualification visé

DURÉE

Durée totale de 14h00, soit deux jours Tarif appliqué : 420€ H

PRISE EN CHARGE

La formation peut être :

- Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) AKTO
- Prise en charge par l'Agéfice
- Finançable sur les fonds propres de l'entreprise ou fonds personnels

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.

Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.

Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.

Accompagnement en centre de formation et en entreprise.

Des semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant la durée de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation diagnostique par un test de positionnement permettant le cas échant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.

Evaluations formatives par des études de cas et des exercices concrets tout au long de la formation.

Evaluation sommative par un test de positionnement final.

Questionnaire de satisfaction de la formation.

ATTESTATION D'ÉVALUATION

Une attestation de formation délivrée par le Certidev vous sera remise après réception du règlement de la formation



HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous êtres proposés.

Contact référente handicap: Madame Bénédicte Pâtissier 02 28 23 79 85 Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88

Contact référente mobilité: Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

FORMATEUR DE LA FORMATION

Frédéric Thétiot : Responsable de formation et référent qualité 18 ans d'expériences professionnelle métier Formateur titré Formateur Professionnel d'Adultes En CDI à Henriman depuis 2018

