

MISE A JOUR PERMIS DE FORMER	
Public concerné, nombre,	Les tuteurs et maîtres d'apprentissage désirant former et encadrer un jeune en contrat d'apprentissage. Maximum 10.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir la formation PERMIS DE FORMER de 14h. Mise à jour obligatoire tous les 4 ans après la formation de 14h. Etre Gérant ou salarié d'une entreprise dans le secteur de l'Hôtellerie – Restauration et Boulangerie – Pâtisserie. Formation accessible à toute personne en situation de handicap – locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale	Perfectionnement et élargissement des compétences.
Objectifs opérationnels du parcours évaluable tout au long de la formation	Favoriser la bonne réussite du parcours de l'apprenant en l'accompagnant dans tous les secteurs de la formation (Communication, responsabilité, management et évaluation des performances).
Contenu du parcours	Quels sont les rôles et les attentes de chacun des acteurs ? Partage d'expériences. Interventions de formateurs qualifiés : Des relais possibles sur le territoire pour faciliter la formation professionnelle. Connaissons-nous le Compte Personnel d'Activités (CPA) .
Modalités pédagogiques	Formation en présentiel au CFA, dans une salle de cours avec un vidéo projecteur. Remise de supports pédagogiques. Mise en application : jeux de rôle, partage d'expériences.
Durée	7 H soit 1 journée

Dates	A définir
Lieu(x)	MFR/CFA LA BONNAUDERIE - CHOLET
Coût par participant	20 € de l'heure soit 140 €
Responsable de l'action, Contact	Mme LACOUTURE-RAIMBAULT Carine mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr
Formateurs, Animateurs et intervenants	LACOUTURE-RAIMBAULT Carine, LEBRUN Albert, SARRAZIN Gwénaëlle, RIOTTEAU Béatrice. Plus de 10 ans d'expérience. Formations de niveau I et II par les Services de l'Inspection de l'Apprentissage (MCPA).
Suivi de l'action	Attestation d'obtention de la Mise à Jour du Permis de Former.
Evaluation de l'action	Bilan fin de formation – Test d'évaluation.
Passerelles et débouchés possibles	Etre tuteur d'un apprenti dans le milieu professionnel pour tous les niveaux de formation.