

SESSION PERMIS DE FORMER	
Public concerné, nombre,	Les tuteurs et maîtres d'apprentissage désirant former et encadrer un jeune en contrat d'apprentissage et qui n'ont jamais réalisé la formation « Permis de Former ». Maximum 8.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Etre Gérant ou salarié d'une entreprise dans le secteur de l'Hôtellerie – Restauration et Boulangerie – Pâtisserie. Positionnement effectué le 1 ^{er} jour de formation. Formation accessible à toute personne en situation de handicap – locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale	Etre titulaire du Permis de Former, c'est la garantie d'accueillir, aider, informer, guider l'apprenant pendant toute la durée du contrat d'apprentissage afin de sécuriser son parcours de formation.
Objectifs opérationnels du parcours évaluables tout au long de la formation	JOUR 1 Informer sur les parcours de formation. Professionnaliser l'accueil et l'intégration des apprentis dans votre entreprise. JOUR 2 Organiser et évaluer la transmission des compétences professionnelles. Connaitre les règles légales et conventionnelles associées.
Contenu du parcours	JOUR 1 Informer sur les parcours de formation professionnelle par alternance. Appréhender les compétences à mobiliser par le tuteur / Maître d'Apprentissage. Définir les missions du tuteur / Maître d'Apprentissage. Intégrer et accompagner l'apprenant avec ses particularités. Accueillir une personne en situation d'alternance. Définir le contrat d'apprentissage et autres qualifications existantes. JOUR 2 Evaluer les compétences en milieu de travail. Etablir un transfert des connaissances et compétences. Suivre la progression dans le temps et évaluer le /la salarié(e).

ORGANISME DE FORMATION MFR/CFA La Bonnauderie

	<p>Maîtriser les différents types d'évaluation.</p> <p>Connaître le cadre juridique, le droit du travail applicable à la formation en alternance.</p> <p>Connaître le fond, la forme, la durée des contrats et le statut de l'apprenant.</p> <p>Connaître la réglementation spécifique aux mineurs.</p>
Modalités pédagogiques	<p>Formation en présentiel au CFA, dans une salle de cours avec un vidéo projecteur.</p> <p>Remise de supports pédagogiques.</p> <p>Mise en application : jeux de rôle, partage d'expériences, apports théoriques, méthode interrogative</p>
Durée	14 H soit 2 jours de 7 H
Dates	27 avril 2026 et 11 mai 2026
Lieu(x)	MFR/CFA LA BONNAUDERIE - CHOLET
Coût par participant	15 € de l'heure soit 210 €
Responsable de l'action, Contact	<p>Mme LACOUTURE-RAIMBAULT Carine</p> <p>mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr</p>
Formateurs, Animateurs et intervenants	<p>LACOUTURE-RAIMBAULT Carine, LEBRUN Albert, SARRAZIN Gwénaëlle, RIOTTEAU Béatrice.</p> <p>Plus de 10 ans d'expérience. Formations de niveau I et II par les Services de l'Inspection de l'Apprentissage (MCPA).</p>
Suivi de l'action	Attestation d'obtention du Permis de Former
Evaluation de l'action	Bilan fin de formation – Test d'évaluation – Quiz – QCM -
Nombre de participants	9 participants en 2022 en Mise à jour soit 63H
Passerelles et débouchés possibles	Etre tuteur d'un apprenti dans le milieu professionnel pour tous les niveaux de formation.