CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR06

Permis de former - Mise à jour

1 jour (7h)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 27/01/2026

170€ Net de taxe

Conforter l'appropriation des missions d'un tuteur et/ou d'un maître d'apprentissage

Objectifs

- Actualiser les connaissances en droit social sur le sujet de l'alternance
- Echanger sur votre expérience d'accueil et d'intégration des apprentis dans votre entreprise
- Organiser et évaluer la transmission des compétences professionnelles

Compétences visées

- Rappel sur les missions et compétences transversales du tuteur
- Professionnaliser l'accueil et l'intégration de nouveaux arrivants en entreprise quels que soient leurs statuts
- S'entraîner à aider à apprendre : la relation pédagogique
- Evaluer et suivre le parcours de l'apprenant

Public

- Tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage ayant suivi la formation initiale après l'entrée en vigueur de cet avenant
- Pour tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage dispensés de la formation initiale et n'ayant pas déjà suivi la formation de mise à jour.
- Cette formation de mise à jour devra être renouvelée tous les 4 ans.

Prérequis : Etre titulaire du permis de former depuis 4 ans
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR06

Permis de former - Mise à jour

Tour de table interactif des missions et compétences du groupe

- Rappel des enjeux du tutorat
- Les rôles et missions du tuteur et des autres acteurs
- Les compétences techniques et relationnelles du tuteur
- Etablir une relation pédagogique efficace dès le démarrage

Tour de table des pratiques actuelles, du type de collaborateurs encadrés et des attentes sur la fonction de maîtres d'apprentissage / tuteur

Rappel du cadre législatif de l'alternance et du tutorat en entreprise

- Le contrat de travail (forme et durée)
- Les horaires, les absences, les retards
- Le statut du salarié
- La période en entreprise et en formation
- Les liens avec le centre de formation
- Les aides possibles dans le secteur HCR
- Exercice : Quizz interactif Plickers sur les points clés

Accueillir et Intégrer l'alternant efficacement

- Préparer l'arrivée de l'alternant (ses outils, sa tenue…)
- Le jour J : que faire , quoi dire ?
- Le présenter au reste de l'équipe
- Etablir un programme de travail concerté avec l'alternant et l'école
- Mener des entretiens constructifs avec l'alternant (valoriser, recadrer)
- Motiver son apprenti régulièrement et repérer d'éventuels obstacle
- Gérer les difficultés pédagogiques et relationnelles et générationnelles
- Exercice : Sketches

Clôture de la formation : Quizz des connaissances

Dates & lieux

1er décembre 2025

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR06

Permis de former - Mise à jour

Angers
170.00

13 avril 2026
Saumur
170.00

19 octobre 2026
Angers
170.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel.•   Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiques•   Une ergonomie simple et adaptée•   Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR06

Permis de former - Mise à jour

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.