

## Si vous souhaitez :

- Représenter votre profession en tant qu'Ambassadeur des métiers,
- Conclure un contrat de professionnalisation pour préparer un Certificat de Qualification Professionnelle,
- Accueillir un stagiaire dans le cadre de la Préparation Opérationnelle à l'Emploi
- Signer les futurs contrats d'apprentissage,

Alors...

La Filière Hôtellerie-Restauration  
vous propose la formation :

## Tuteurs et Maîtres d'Apprentissage

« Formation validée et accréditée par le FAFIH »

### Objectifs

- Professionnaliser les Tuteurs en entreprise
- Fournir les outils et démarches nécessaires à la bonne conduite de la relation tutorale
- Enrichir les démarches tutorales de l'entreprise et capitaliser les bonnes pratiques
- Réduire au maximum les risques de ruptures de contrats en alternance
- Permettre, après la formation, l'obtention sous certaines conditions de l'accréditation « tuteur, ambassadeur des métiers »

### Déroulement

- Cette formation prend en compte les contraintes de temps des professionnels en poste et propose un mode d'acquisition présentiel.
- Durée : 20 heures réparties sur 3 jours (les lundis) non consécutifs en Centre
- Effectif du groupe : 8 à 12 personnes
- Méthodes pédagogiques : apports théoriques et pratiques, simulations de situation, retours d'expériences, échanges avec le groupe et l'équipe pédagogique
- Outils : kit de tuteur et du maître d'apprentissage
- Formation dispensée par des formateurs labélisés du réseau sur le site de l'IFA Marcel SAUVAGE de Mont Saint Aignan

### Programme

- Le tuteur et la fonction tutorale
  - Accueil et présentation du groupe
  - Tuteur, qui es-tu ?
  - Le rôle du tuteur

- L'accueil du tuteur
- Les besoins du tuteur
- L'accompagnement du tuteur
- Le plan de progrès
- L'environnement du tuteur
- L'évaluation du tuteur

■ Le dispositif d'accréditation Tuteur de la CPNE-ih (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'industrie hôtelière)

- Le rôle de la CPNE- ih
- Qu'est ce que le CQP ? (certificat de qualification professionnelle)
- Le fonctionnement des CQP (CQP cuisinier « produit du terroir », CQP RECAPE, CQP barman du monde de la nuit.... )
- Etre tuteur dans la préparation d'un CQP
- Etre « Ambassadeur du métier »

### Dates

■ 1<sup>ère</sup> session :

- Lundi 30 janvier 2012
- Lundi 06 février 2012
- Lundi 13 février 2012

■ 2<sup>ème</sup> session :

- Lundi 05 mars 2012
- Lundi 12 mars 2012
- Lundi 19 mars 2012

■ 3<sup>ème</sup> session :

- Lundi 02 avril 2012
- Lundi 16 avril 2012
- Lundi 23 avril 2012

**De 09 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 00**

### Tarif

600 €/ pers (coût de la formation pris en charge par le FAFIH pour les adhérents à jour de cotisations).

Notre Centre pourra réaliser pour vous l'ensemble des démarches administratives liées à la demande de prise en charge si vous le souhaitez.

### Contacts, renseignements et inscription

**Filière Pédagogie / Orientation** - Tél : 02.35.52.85.46 / Fax : 02.35.52.85.19



**Institut des Formations en Alternance**

B. P. 256 - 11 Rue du Tronquet

76825 Mont Saint Aignan Cédex

Tél: 02.35.52.85.00 / Fax: 02.35.52.85.10 / Email: [accueil@ifa-rouen.fr](mailto:accueil@ifa-rouen.fr)

[www.ifa-rouen.fr](http://www.ifa-rouen.fr)