

# PERMIS DE FORMER

**DUREE**  
2 jours

**PRE-REQUIS**

Personnel de cuisine confirmé ayant les notions ou connaissances de base

## OBJECTIF

- Faire le point sur votre pratique personnelle et vous apporter des connaissances, méthodes et outils complémentaires.
- Identifier les prescripteurs et financeurs de la formation continue.
- Comprendre les droits et obligations des entreprises et des alternants

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Les contrats d’alternance
- Le cadre juridique des contrats d’alternance
- Se positionner en tant que tuteur
- L’accueil des apprentis
- La mise en place du plan de formation
- L’accompagnement de l’apprenti et de son parcours
- L’évaluation du parcours de formation

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Méthodes pédagogiques expositives, interrogatives (tests, mises en situation, jeux de rôle...)
- QCM d’évaluation initial et final des connaissances
- Remise d’un support plan de formation
- Livret remis aux stagiaires (apport fiches théoriques et fiches pratiques)
- Remise aux stagiaires d’un livret d’accueil apprenti

## PUBLIC CONCERNE

- Toute personne amenée à encadrer un salarié en restauration

## POUR PLUS D’INFORMATIONS

- Mail : [contact@nantilusconseil.com](mailto:contact@nantilusconseil.com) / Tél :

