OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

ACTION DE BRANCHE AKTO

Permis de former — Initial

Acquérir les compétences pédagogiques nécessaires pour transmettre son savoir-faire et former des apprentis.

DURÉE **14 heures · 2 jours**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : acquérir les compétences pédagogiques nécessaires pour transmettre son savoir-faire et former des apprentis.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants et salariés des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Rôle et missions du maître d'apprentissage en HCR

- Cadre de l'apprentissage et de l'alternance dans la branche des hôtels, cafés, restaurants
- Missions du maître d'apprentissage : accueil, accompagnement, transmission, évaluation
- Droits et obligations de l'employeur et de l'apprenti selon le Code du travail
- Spécificités des jeunes travailleurs en cuisine, en salle et en hébergement
- Relations avec le centre de formation et la famille de l'apprenti

Module 2 — Accueil et intégration de l'apprenti

- Préparation de l'arrivée : livret d'accueil, présentation de l'équipe et des postes
- Découverte de l'établissement et des règles d'hygiène et de sécurité
- Construction d'un parcours de progression cohérent avec le rythme de l'alternance
- Repérage des situations de travail formatrices en cuisine, en salle ou à la réception
- Prévention des ruptures de contrat : signaux d'alerte et dialogue

Module 3 — Transmettre et évaluer au quotidien

- Techniques de transmission : démonstration, explication, mise en pratique guidée
- Formulation de consignes claires adaptées au rythme du service
- Évaluation des acquis : grilles d'observation et entretiens de suivi
- Gestion de l'erreur et feedback constructif
- Mise en situation : transmission d'un geste technique à un apprenti commis
- Étude de cas : accompagnement d'un apprenti en difficulté pendant le coup de feu

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.