

## *Fiche pédagogique*

### **MANAGER ET TUTEUR : réussir l'intégration d'un alternant**

#### **OBJECTIFS :**

Accueillir un nouveau salarié dans les meilleures conditions ne s'improvise pas ! Dans les entreprises de la Branche des hôtels, cafés, restaurants, les tuteurs et maîtres d'apprentissage doivent être titulaires du Permis de former pour accueillir, aider, informer et guider le bénéficiaire pendant toute la durée du contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

#### **COMPÉTENCES CLÉS VISÉES :**

À l'issue de cette formation, chacun sera capable de

- ✓ Connaitre et maîtriser l'environnement juridique applicable à l'alternance
- ✓ Maîtriser le processus d'accueil de l'alternant
- ✓ Savoir transférer son savoir
- ✓ Evaluer la progression de l'alternant

**PUBLIC :** *Nos prestations sont ouvertes et adaptées aux personnes en situation de handicap*

Toute personne amenée à être tuteur, maître d'apprentissage

#### **PRÉREQUIS :**

Compréhension du français

#### **PÉDAGOGIE :**

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM dévaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du diaporama d'animation utilisé par le formateur

#### **VALIDATION :**

Attestation de formation

#### **DURÉE :**

14 heures sur 2 jours