

PERMIS DE FORMER

Pour l'hôtellerie restauration



La réglementation

Avenant n° 17 du 10 janvier 2013 étendu par arrêté ministériel du 22 juillet 2013 (J.O. du 31 juillet 2013).

Ce texte instaure une **obligation de formation** des tuteurs et des maîtres d'apprentissage du secteur professionnel de l'hôtellerie restauration (CCN des hôtels, cafés, restaurants n° 1979) et **l'obtention d'un permis de former** pour accueillir des apprentis ou des jeunes en contrat de professionnalisation.

Entrée en vigueur le 1^{er} août 2013.

La cible

Tous les maîtres d'apprentissage ou tuteurs qui n'ont jamais encadré d'alternants sous contrat de travail (apprentissage ou professionnalisation), **ou** qui n'ont pas encadré d'alternants au cours des 5 dernières années précédant la signature d'un nouveau contrat.

Les modalités pratiques

1 - La formation initiale de 14 heures modulables en journées continues ou en demi-journées.

Cette formation doit être suivie préalablement à la signature d'un contrat de travail en alternance.

Elle comprend 4 modules relatifs à l'information sur les parcours de formation, l'intégration de l'alternant, la transmission et l'évaluation des compétences ainsi qu'une initiation au droit du travail.

2 – Une formation de « mise à jour des connaissances et des pratiques » de 4 heures :

. 3 ans après pour tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage ayant suivi la formation initiale

. 2 ans après l'entrée en vigueur de l'avenant n° 17 du 10 janvier 2013 pour tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage dispensés de la formation initiale.

Le financement de la formation

Pour connaître les possibilités de prise en charge financière et les organismes de formation susceptibles de dispenser le permis de former, les employeurs du secteur doivent se mettre en relation avec le FAFIH (OPCA de la branche professionnelle de l'hôtellerie restauration).

Pour en savoir plus :

Service apprentissage
Tél. : 05.55.45.16.07
apprentissage@limoges.cci.fr

