


<p>Valorisation de l'engagement des entreprises, et des salariés</p>	<p>Créer un label pour les entreprises qui s'engagent dans la formation en l'affichant sur la devanture, (Ex : panneau « Maître Formateur ») Valoriser le personnel « formateur » par l'attribution d'une distinction</p>
---	---

	<p>Créer un cahier des charges « maître formateur » Et /ou de valorisation du personnel tuteur</p>
---	---

Le label pour l'entreprise

Un Label « Maître Formateur » valorise et met en avant les entreprises sérieuses et investies dans la formation des élèves et des apprentis. En adhérant bénévolement à ce label, les entreprises témoignent de leur engagement et de leur soutien dans la formation de son personnel (stagiaire, apprenti, salarié).







Pour les repérer, il est possible d'apposer un panneau sur leur devanture. Cet affichage offre la possibilité aux futurs stagiaires et apprentis de repérer les entreprises pour effectuer leurs PFMP ou contrats d'apprentissage. Cet affichage informe la clientèle du sérieux et de l'implication de l'entreprise dans la formation.

Le label pour le salarié-formateur

Afin d'obtenir le label « Maître formateur », le restaurateur s'engage à respecter un cahier des charges inspiré des points ci-dessous :

- Diversité des formations pris en charge dans l'entreprise
- Taux de transformation (embauche ou poursuite d'études post PFMP/stage)
- Implication dans les établissements de formation : jury d'examens, interventions, animations
- Nombre d'heures de formations accordées sur l'année
- Conformité des tâches en rapport aux compétences exigées
- Ratio nombre d'apprentis, stagiaires /tuteurs
- Bilan des connaissances au début et fin de PFMP
- Disponibilité/accueil des enseignants pour les visites et évaluations
- Communication, suivi (école/stagiaire/entreprise)
- Intégration sociale du stagiaire dans l'entreprise (respect de la réglementation, mêmes avantages que les salariés)
- Détention du permis de former (au moins pour les apprentis)
- Efforts particuliers (logement, horaires adaptés, accessibilité mobilité réduite, profil particulier)

Autres activités possibles :

	Créer une distinction ou récompense pour les formateurs / tuteurs dans les entreprises
	Créer un label « Maître Formateur » avec un affichage sur la devanture du restaurant (respect du cahier des charges « maître formateur »)
	Créer des formations pour les professionnels sur la prise en charge des stagiaires et des apprentis (présentation des référentiels d'exams, grilles d'évaluations, compétences...)
	Répertorier les entreprises impliquées dans les formations, ou ayant un autre label géré par l'UMIH ou une association
	Mettre en place une codification (couleur, toque...), pour le niveau de formation (CAP, BAC PRO, BP, BAC Techno, BTS, mentions, et nombre de stagiaires ou apprentis
	Aider à autoévaluer son engagement de maître formateur, conception d'une Check List d'accueil et d'accompagnement du personnel en formation

Mise en œuvre, faisabilité, conseils

Adhérer bénévolement au label, signer une charte, respecter le cahier des charges
Dégager du temps de prise en charge et formation en entreprise
Permettre aux tuteurs d'aller en formation dans les centres de formation ou lycées
Faire confiance aux entreprises par une auto-déclaration
Soumettre à l'évaluation les bonnes intentions afin de vérifier si le cahier des charges est respecté et tenir compte des progrès

