

PUBLIC CONCERNÉS

Jeunes entre 15 et 29 ans

PRÉREQUIS

L'accès est ouvert aux étudiants ayant un CAP Charcutier Traiteur, CAP Boucher, CAP Cuisinier, CAP Boulanger, CAP Pâtissier, BEP Restauration cuisine ou un Bac pro Cuisine

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⊕ Dépôt dossier d'inscription
- ⊕ Entretien de motivation
- ⊕ Signature du contrat d'apprentissage

RYTHME

420h de formation
1 semaine sur 3 à l'UFA

LIEU

UFA La Providence
38 rue Jules Ferry
59310 Orchies

COÛT

Les études sont gratuites.
Formation à partir de 9000€/an financée par les OPCO.

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- ⊕ Bac Pro Cuisine
- ⊕ Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur
- ⊕ BP Cuisine
- ⊕ BP Charcutier

- ⊕ Cuisinier
- ⊕ Traiteur

INTERLOCUTEUR À CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Ludovic DOMONT

Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

En vente, il conseille les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation. Il enregistre les commandes et les prépare.

CONTENU DE LA FORMATION

- ⊕ Bloc 1 : Savoir-faire professionnel
- ⊕ Bloc 2 : Connaissances technologiques
- ⊕ Bloc 3 : Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène
- ⊕ Bloc 4 : Connaissance de l'entreprise traiteur

MODALITÉS, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUE

- ⊕ Formation en présentiel
- ⊕ Alternance théorique et pratique
- ⊕ Accompagnement et suivi individuel
- ⊕ Intervention de professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ⊕ Evaluation tout au long de la formation
- ⊕ Examen ponctuel en fin de formation

OBJECTIFS

- ⊕ Transformer et mettre en valeur des matières premières
- ⊕ Présenter esthétiquement des pièces sucrées et salées (buffet)
- ⊕ Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- ⊕ Respecter les règles de sécurité, la législation relative aux productions
- ⊕ Tenir compte des principaux aspects économiques et juridiques
- ⊕ Réaliser une activité de distribution

ACCÈS HANDICAP

Notre UFA et les laboratoires sont accessibles aux publics en situation de handicap.

Référente handicap de l'UFA La Providence :

Madame Rachel LIPS
03 20 41 56 81
accueil@ndpo.fr

TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 9000€/an

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal ».

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en oeuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Besoin de plus d'informations ?



RENSEIGNEMENTS

Madame Rachel LIPS
Téléphone : 03 20 41 10 40
E-mail : accueilcfa@ndpo.fr



INSCRIPTIONS

Madame Corine DELVALLET
Téléphone : 03 20 41 56 81
E-mail : bgcfa@ndpo.fr



ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE
38 rue Jules Ferry
59310 Orchies
www.ndpo.fr/ufa

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

100%

Taux d'obtention
du diplôme

100%

Taux de poursuite
d'études

0%

Taux d'interruption en
cours de formation

0%

Taux d'insertion
professionnelle à 6 mois

VALEUR AJOUTÉE



Aide à la recherche d'entreprise



Locaux et matériels
à la pointe de la technologie



Tenue professionnelle
offerte aux primo-entrants



UFA à proximité
de la gare d'Orchies



Partenariat pour l'achat
de matériel professionnel



Formateurs du monde
professionnel