LES FORMATIONS
UFA LA PROVIDENCE ORCHIES
2 ANS EN ALTERNANCE

Septembre 2024 à Juin 2026

PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

L'accès est ouvert aux étudiants titulaires d'un baccalauréat technologique hôtelier, d'une mise à niveau en hôtellerie restauration ou d'un baccalauréat professionnel en hôtellerie restauration.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat : Article L6222-12 du code du travail

1- Dépôt du dossier d'inscription
2- Entretien de motivation
3- Signature du contrat d'apprentissage

RYTHME

660h de formation (1ère année)
640h de formation (2ème année)
2 jours par semaine à l'UFA

LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry
59310 ORCHIES

COÛT

Les études sont gratuites.
Formation d'un coût de 11093€/an financée par les OPCO.

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BP Arts du service
- BP Sommelier
- Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Directeur de restaurant
- Maître d'hôtel
- Sommelier

INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'Unité de Restauration

La première année du BTS MHR est commune à l'ensemble des apprentis. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement. L'objectif est d'acquérir une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène, à l'accueil et au service des clients.
Des enseignements généraux appliqués à l'hôtellerie - restauration sont également au programme : des notions de ressources humaines, de droit et de comptabilité sont intégrées dans un cours sur l'entrepreneuriat et le pilotage de l'entreprise hôtelière.

L'option management d'unité de restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

CONTENU DE LA FORMATION

Pour les apprentis ayant validé des blocs de compétence, une convention d'adaptation de parcours sera nécessaire. Voir fiche : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35339/

- Bloc 1 : Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option)
- Bloc 2 : Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Bloc 3 : Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 4 : Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Bloc 5 : Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation tout au long de la formation
- Examen ponctuel en fin de formation

MOYENS HUMAINS

- Equipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée

OBJECTIFS

- Organiser, piloter, animer, concevoir un système de production et de distribution de biens et services
- Élaborer, analyser et exploiter les données du système d'information
- Concevoir, réaliser et contrôler la communication externe et la commercialisation
- Encadrer une équipe

ACCÉS HANDICAP

Notre UFA et ses locaux sont accessibles aux apprentis en situation de handicap.
Notre personne ressource handicap est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins : Mme Rachel LIPS
03 20 41 59 84 - cpecfa@ndpo.fr

(1) locaux et adaptation des moyens de la prestation locaux accessibles aux personnes à mobolité réduite Réglementation ERP
Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 11093€/an
Selon le décret n°2023-858 du 06 septembre 2023 « 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 œuvre 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.

UFA ORCHIES
NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE

RENSEIGNEMENTS
Mme Jessica GUILBERT
Téléphone : 03 20 41 10 40

INSCRIPTIONS
Mme Corine DELVALLET
Téléphone : 03 20 41 56 81
Mail : bgcfa@ndpo.fr

ADRESSE
UFA LA PROVIDENCE
38, rue Jules Ferry
59310 ORCHIES
www.ndpo.fr

Scannez moi

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

80% Taux d'obtention du diplôme

25% Taux de poursuite d'études

12 % Taux d'interruption en cours de formation

75 % Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

VALEURS AJOUTÉES

UFA à proximité de la gare d'Orchies

Locaux et matériels à la pointe de la technologie

Partenariat pour l'achat de matériel professionnel

Tenue professionnelle offerte aux primo-entrants

Aide à la recherche d'entreprise

Internat

Restaurant d'application Le Bistronome

Formateurs du monde professionnel