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 ayant un niveau scolaire de fin de 3ème.

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

437h de formation (1ère année)
463h de formation (2ème année)
1 semaine sur 3 à l'UFA

LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry
59310 ORCHIES

COÛT

Les études sont gratuites.
Formation d'un coût de 6342€/an financée par les OPCO

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- CAP Boulanger
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- MC Pâtisserie boulangère
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseur spé.
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BP Boulanger
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Commerçant en alimentation
- Pâtissier
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires

LA PROVIDENCE ORCHIES

INTERLOCUTEUR
Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies

CAP PÂTISSIER

Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

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/35316/#ancre3

- Bloc 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Bloc 2 : Entremets et petits gâteaux
- Bloc 3 : Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Bloc 4 : Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Bloc 5 : Éducation physique et sportive
- Bloc 6 : Langue vivante obligatoire
- Bloc 7 : Arts appliqués et cultures artistiques

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 la fabrication et la préparation des pâtisseries
- Fabriquer les pâtes et les crèmes
- Décorer les desserts, les présenter et les décrcire
- Assurer la gestion des stocks

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

cfa JEAN BOSCO

TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 6342€/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
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

69 % Taux d'obtention du diplôme

67 % Taux de poursuite d'études

35 % Taux d'interruption en cours de formation

33 % 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