

LES FORMATIONS

UFA LA PROVIDENCE ORCHIES

1 AN EN ALTERNANCE

Septembre 2024 à Juin 2025

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 de titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel. ou diplôme de niveau 4.

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

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 d'un coût de 5621€/an financée par les OPCO

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BP Barman
- Garçon de café
- Sommelier



INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION

Ancien nom : MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

Le titulaire de la certification de spécialisation Sommelierie est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. C'est un employé qui, sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de promouvoir et d'effectuer le service des boissons. Il participe au service de restaurant.

Le titulaire de cette certification de spécialisation exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser la commercialisation des boissons en France ou à l'étranger. Il peut aussi exercer dans le secteur de la distribution et du commerce. Ceci implique la connaissance pratique d'au moins une langue étrangère.

Le sommelier participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il est chargé de l'embouteillage, du bouchage et de l'étiquetage des bouteilles. Il range les bouteilles et surveille les vins. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour.

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/6985/>

- Bloc 1 : Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin
- Bloc 2 : Valorisation et présentation des vins et autres boissons
- Bloc 3 : Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons
- Bloc 4 : Gestion de cave et achat de vins et spiritueux
- Bloc 5 : Accueil, conseil, service et vente d'un vin au client

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

- La connaissance des boissons et de l'analyse sensorielle
- L'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques
- Les opérations d'entretien et de mise en place nécessaires au service des boissons
- Le service des boissons y compris les opérations de fin de service
- La participation aux travaux de la cave centrale (réception, rangement, stockage, entretien)
- La mise en place de la cave du jour et la réalisation des travaux annexes
- La connaissance de son environnement géographique, touristique, historique, culturel et gastronomique

ACCÈS 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 56 84 - cpeefa@ndpo.fr

(1) locaux et adaptation des moyens de la prestation locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
Réglementation ERP

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfa jeanbosco.fr



TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 5621€/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.



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



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

33 %

Taux d'obtention
du diplôme

0%

Taux de poursuite
d'études

25 %

Taux d'interruption en
cours de formation

100 %

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 Bistrone



Formateurs du monde
professionnel