

LES FORMATIONS UFA LA PROVIDENCE ORCHIES 1 AN EN ALTERNANCE

Septembre 2026 à Juin 2027

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 titulaire d'un Baccalauréat.

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

PASSERELLES

Possibilité de positionnement en fonction des acquis

RYTHME

455h de formation
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 5888€ pour l'option cuisine et 6687 pour l'option service financée par les OPCO.

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

BTS Management en Hôtellerie Restauration

- **Option A :**
Management d'Unité de Restauration
- **Option B :**
Management d'Unité de Production Culinaire
- **Option C :**
Management d'Hébergement



INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



MISE À NIVEAU

La classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique STHR ou d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration, à l'entrée en BTS management en hôtellerie-restauration.

Pendant un an, ils suivent des enseignements théoriques et pratiques :

- Langues vivantes étrangères
- En cuisine : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- En restaurant : les services de restauration, la mise en place de la salle et du bar, techniques de vente des produits de restauration notamment les produits
- En hôtellerie : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients.

CONTENU DE LA FORMATION

Pour les apprentis ayant validé des blocs de compétence, une convention d'adaptation de parcours sera nécessaire.

- Bloc 1 : Langues vivantes étrangères
- Bloc 2 : Économie et gestion hôtelière
- Bloc 3 : Sciences et technologies culinaires
- Bloc 4 : Sciences et technologies des services
- Bloc 5 : Enseignement scientifique Alimentation-Environnement

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

- Réalisation de plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaissance des produits alimentaires et maîtrise de l'art de la table
- Préparations préliminaires et élaboration de plats
- Notions d'hygiène
- Notions sur les filières
- Technologie cuisine et service et de la cuisson

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 59 84 - cpecfa@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 : 5888€/an option cuisine

Prix de vente : 6687€/an option service

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.

Code RNCP option cuisine : RNCP38430, fiche publiée le 21/12/2023*

Code RNCP option service : RNCP38424, fiche publiée le 21/12/2023*

* Pour plus d'informations taper le numéro de la fiche sur www.francecompetences.fr

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse.



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

100%

Taux d'obtention
du diplôme

86%

Taux de poursuite
d'études

7%

Taux d'interruption en
cours de formation

14%

Taux d'insertion
professionnelle à 6 mois

50%

Dont taux d'insertion
dans l'un des métiers
visés par la certification

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



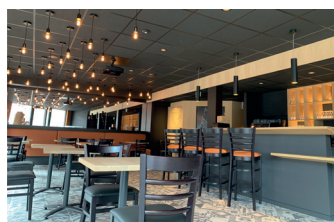
Tenue professionnelle
offerte aux primo-entrants



Aide à la recherche
d'entreprise



Internat



Restaurant d'application
Le Bistrone



Formateurs du monde
professionnel