

LES FORMATIONS

UFA LA PROVIDENCE ORCHIES

2 ANS EN ALTERNANCE

Septembre 2026 à Juin 2028

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 CAP Service, un BAC Pro Service, BAC STHR, BTS MHR option A.

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

- 400h de formation (1ère année)
- 400h 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 8311€/an financée par les OPCO.

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- (études) :
- BTS MHR
 - CS Métiers du bar
 - CS Sommellerie

- (emplois) :
- Maître d'hôtel
 - Chef de rang / Second de salle
 - Responsable de salle ou d'équipe de service
 - Responsable commercial ou relation client dans la restauration



INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Le Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration forme des professionnels capables d'assurer un service de qualité dans les restaurants et établissements hôteliers, en combinant savoir-faire technique, relation client et sens commercial.

La formation couvre les techniques de service à table, la connaissance des produits, la gestion de la cave et des boissons, ainsi que l'accueil et la fidélisation de la clientèle. Les apprenants développent également leur capacité à coordonner une équipe, organiser le service et optimiser la commercialisation des prestations.

À l'issue de la formation, les diplômés peuvent intervenir en autonomie dans des restaurants gastronomiques, traditionnels ou hôteliers, en tant que maître d'hôtel, chef de rang ou responsable de salle.

CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 - Concevoir et organiser les prestations de restauration
- Bloc 2 : Commercialiser et assurer le service
- Bloc 3 : Gérer l'activité de restauration
- Bloc 4 : Expression et connaissance du monde
- Bloc 5 : Langue vivante

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

- Maîtriser les techniques professionnelles des métiers de salle
- Accueillir et accompagner une clientèle diversifiée
- Organiser et planifier une prestation de restauration complète
- Commercialiser les mets et boissons
- Gérer l'activité de restauration au quotidien
- Diriger, encadrer et animer une équipe de salle
- Adopter un comportement responsable

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 : 8311€/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.

Code RNCP : RNCP38429 , 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

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

NE

Taux d'obtention
du diplôme

NE

Taux de poursuite
d'études

NE

Taux d'interruption en
cours de formation

NE

Taux d'insertion
professionnelle à 6 mois

NE

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