

# 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 supplantant 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

#### PASSERELLES

Possibilité de positionnement en fonction des acquis

#### 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 11223€/an financée par les OPCO.

#### PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BP Arts de la cuisine
- Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table
- Directeur de restaurant
- Cuisinier
- Gérant de restauration collective



#### INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

### Option B : Management d'Unité de Production Culinaine

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'acquies une polyvalence de compétences. Une partie importante est consacrée aux règles d'hygiène et de conservation des aliments, à la gestion des stocks, aux techniques culinaires fondamentales, 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 production culinaire vise à maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective). Le management d'une brigade et la gestion d'entreprise occupent une place importante. Enfin, les notions de la MC cuisinier en desserts de restaurant ont été ajoutées au programme.

#### CONTENU DE LA FORMATION

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

- 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

#### 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@cfajeanbosco.fr



## TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 11223€/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 : RNCP37889, fiche publiée le 24/07/2023\*

\* Pour plus d'informations taper le numéro de la fiche sur [www.francecompetences.fr](http://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](mailto:bgcfa@ndpo.fr)

### ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE  
38, rue Jules Ferry  
59310 ORCHIES  
[www.ndpo.fr](http://www.ndpo.fr)



## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

**79%**

Taux d'obtention  
du diplôme

**55%**

Taux de poursuite  
d'études

**7%**

Taux d'interruption en  
cours de formation

**73%**

Taux d'insertion  
professionnelle à 6 mois

**100%**

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