

# 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 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

#### PASSERELLES

Possibilité de positionnement en fonction des acquis

#### 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 6015€/an financée par les OPCO

#### PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- MC Boulangerie spé.
- MC Employé traiteur
- MC Pâtisserie Boulangère
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BP Boulanger
- Commerçant en alimentation
- Boulanger
- Opérateur de fabrication de produit alimentaires
- Pâtissier



#### INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## CAP BOULANGER

Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries.

Vous participez à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Vous pétrissez la pâte, pesez et façonnez les pains, assurez le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Vous mettez les produits finis en valeur dans votre rayon et conseillez la clientèle. Vous créez de nouvelles recettes. Vous entretenez les locaux et matériels, vous gérez vos réserves.

Le secteur de la boulangerie évolue vers la fabrication de produits de restauration légère (pizzas, sandwichs, salades...). Par ailleurs, les nouvelles techniques réduisent la pénibilité et la durée du travail des boulangers.

#### CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée
- Bloc 2 : Production
- 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

#### 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

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité
- Pétrir la pâte, la peser et façonner les pains
- Assurer le suivi de la fermentation des produits 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 : 6015€/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 : RNCP37537, fiche publiée le 27/04/2023\*

\* 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 : [bgfa@ndpo.fr](mailto:bgfa@ndpo.fr)

### ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE

38, rue Jules Ferry

59310 ORCHIES

[www.ndpo.fr](http://www.ndpo.fr)



Scannez moi

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

92%

Taux d'obtention du diplôme

73%

Taux de poursuite d'études

8%

Taux d'interruption en cours de formation

18%

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



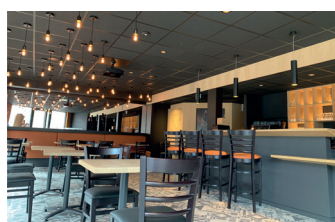
Tenue professionnelle offerte aux primo-entrants



Aide à la recherche d'entreprise



Internat



Restaurant d'application Le Bistrone



Formateurs du monde professionnel