

# 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 ayant un diplôme dans les métiers de bouche (pâtisserie).

#### 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

12 semaines / an à l'UFA

#### LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry  
59310 ORCHIES

#### COÛT

Les études sont gratuites.  
Formation d'un coût de 5944€/an financée par les OPCO

#### PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- CAP Glacier fabricant
- CS Pâtisserie boulangère
- CS Pâtisserie de boutique
  
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur



#### INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## CAP CHOCOLATIER

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assure le conditionnement avant commercialisation. Il est amené à être en contact avec la clientèle.

En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou BTM (brevet technique des métiers)

#### CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 : Enseignement professionnel
- Bloc 2 : Technologie
- Bloc 3 : Approvisionnement et stockage/vente
- Bloc 4 : PSE
- Bloc 5 : Sciences Appliquées
- Bloc 6 : Langue vivante / option
- Bloc 7 : Arts Appliqués

#### 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 la fabrication et la préparation des confiseries
- Fabriquer des bouchées, confiseries, chocolat
- Décorer les desserts
- Assurer la gestion des stocks

#### 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 : 5944€/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 : RNCP37303, fiche publiée le 06/02/2023\*

\* 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)



Scannez moi

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

100%

Taux d'obtention du diplôme

75%

Taux de poursuite d'études

0%

Taux d'interruption en cours de formation

25%

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