

# 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 de l'enseignement hôtelier du CAP au BTS quelle que soit la spécialité

## 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

420h de formation  
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 7083€/an financée par les OPCO

## PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BP Barman
- Barman
- Garçon de café



## INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ BARMAN

Le titulaire de la certification de spécialisation barman est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle. Ses activités consistent à gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs.

Il entretient et nettoie le bar, fait la plonge et met en service les différentes machines du bar. Il prépare, sert les boissons et les cocktails classiques ou de sa création. Il gère les ventes (encaisse le montant des consommations, arrête les comptes, établit le relevé des ventes). Il conseille également la clientèle.

Le titulaire de cette certification de spécialisation doit avoir le goût du contact ainsi qu'une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout, ...). Dans ce métier, la maîtrise d'une ou deux langues étrangères est un atout.

### CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Bloc 2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises ou des produits
- Bloc 4 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Bloc 5 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Bloc 6 : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'Hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de Tourisme A2.
- Bloc 7 : Effectuer un service en salle
- Bloc 8 : Gérer l'encaissement

### MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Alternance théorique et pratique
- Accompagnement et suivi individuel
- Intervention de professionnels

### MOYENS HUMAINS

- Equipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation tout au long de la formation
- Examen ponctuel en fin de formation

### OBJECTIFS

- La connaissance des boissons et l'analyse sensorielle
- Accueillir et conseiller la clientèle
- L'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques
- Les connaissances de base de la législation en vigueur sur les boissons et leur commercialisation

### 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 - cpecea@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 : 7083€/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 : RNCP37379, fiche publiée le 27/02/2023\*

\* 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 : [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

83%

Taux d'obtention du diplôme

0%

Taux de poursuite d'études

14%

Taux d'interruption en cours de formation

100%

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