

## PUBLIC CONCERNÉS

Jeunes entre 15 et 29 ans

## 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

- ⊕ Dépôt dossier d'inscription
- ⊕ Entretien de motivation
- ⊕ Signature du contrat d'apprentissage

## RYTHME

660h de formation (1<sup>ère</sup> année)  
640h de formation (2<sup>ème</sup> année)  
2 jours par semaine à l'UFA

## LIEU

UFA La Providence  
38 rue Jules Ferry  
59310 Orchies

## COÛT

Les études sont gratuites.  
Formation à partir de 9000€/an financée par les OPCO.

## PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- ⊕ BP Arts du service
- ⊕ BP Sommelier
- ⊕ Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table
- ⊕ Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- ⊕ Directeur de restaurant
- ⊕ Maître d'hôtel
- ⊕ Sommelier

## INTERLOCUTEUR À CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Ludovic DOMONT

Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A : Management d'unité de restauration

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 qu'ils acquièrent 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 restauration met l'accent sur les techniques du service en restaurant : dresser une table, présenter un menu, valoriser des produits, gérer les stocks de boissons, ou encore encadrer une équipe. L'apprentissage de la sommellerie et des techniques de bar est renforcé avec des cours sur la gestion d'une cave à vins et le service des alcools et cocktails.

### CONTENU DE LA FORMATION

- ⊕ 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

### MODALITÉS, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUE

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

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ⊕ Evaluation tout au long de la formation
- ⊕ Examen ponctuel en fin de formation

### 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 les laboratoires sont accessibles aux publics en situation de handicap.

Référente handicap de l'UFA La Providence :

Madame Rachel LIPS  
03 20 41 56 81  
accueilfa@ndpo.fr

## TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 9000€/an

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « 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 oeuvre 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.

## Besoin de plus d'informations ?



### RENSEIGNEMENTS

Madame Rachel LIPS  
Téléphone : 03 20 41 10 40  
E-mail : accueilcfa@ndpo.fr



### INSCRIPTIONS

Madame Corine DELVALLET  
Téléphone : 03 20 41 56 81  
E-mail : bgcfa@ndpo.fr



### ADRESSE

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

## 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

## VALEUR AJOUTÉE



Aide à la recherche d'entreprise



Locaux et matériels  
à la pointe de la technologie



Tenue professionnelle  
offerte aux primo-entrants



UFA à proximité  
de la gare d'Orchies



Partenariat pour l'achat  
de matériel professionnel



Formateurs du monde  
professionnel