

### PUBLIC CONCERNÉS

Jeunes entre 15 et 29 ans

### PRÉREQUIS

L'accès est ouvert aux étudiants titulaires d'un baccalauréat

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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

### RYTHME

455h de formation  
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

BTS Management en Hôtellerie Restauration :

- ⊕ Option A : Management d'Unité de Restauration
- ⊕ Option B : Management d'Unité de Production Culinaire
- ⊕ Option C : Management d'Unité d'Hébergement

### INTERLOCUTEUR À CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Ludovic DOMONT

Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## I MISE À NIVEAU

La classe de mise à niveau (MAN) prépare les élèves qui ne sont pas titulaires d'un baccalauréat technologique STHR ou d'un baccalauréat professionnel cuisine ou commercialisation et services en restauration, à l'entrée en BTS management en hôtellerie-restauration. Pendant un an, ils suivent des enseignements théoriques et pratiques :

- Langues vivantes étrangères
- En cuisine : techniques de préparation des produits (semi-élaborés, poissons, viandes), cuisson, présentation des plats et organisation du travail
- En restaurant : les services de restauration, la mise en place de la salle et du bar, techniques de vente des produits de restauration notamment les produits
- En hôtellerie : droit, économie et gestion appliqués, fonctionnement d'un hôtel, commercialisation et accueil des clients.

### CONTENU DE LA FORMATION

- ⊕ Bloc 1 : Langues vivantes étrangères
- ⊕ Bloc 2 : Économie et gestion hôtelière
- ⊕ Bloc 3 : Sciences et technologies culinaires
- ⊕ Bloc 4 : Sciences et technologies des services
- ⊕ Bloc 5 : Enseignement scientifique Alimentation-Environnement

### MODALITÉS, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUE

- ⊕ 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

### OBJECTIFS

- ⊕ Réalisation de plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- ⊕ Connaissance des produits alimentaires et gestion de l'approvisionnement
- ⊕ Préparations préliminaires et élaboration de plats
- ⊕ Notions d'hygiène
- ⊕ Notions sur les filières
- ⊕ Technologie cuisine

### 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  
accueilcfa@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

## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

100%

Taux d'obtention  
du diplôme

100%

Taux de poursuite  
d'études

0%

Taux d'interruption en  
cours de formation

0%

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