

# LES FORMATIONS

## UFA LA PROVIDENCE ORCHIES

### 2 ANS EN ALTERNANCE

Septembre 2025 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 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)  
2 jours / semaine à l'UFA

#### LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry  
59310 ORCHIES

#### COÛT

Les études sont gratuites.  
Formation d'un coût de 5888€/an financée par les OPCO

#### PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac Pro cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- Cuisiner
- Gérant de restauration collective



#### INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## CAP CUISINE

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer des mets ou assembler des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

#### CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Bloc 2 : Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Bloc 3 : Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Bloc 4 : Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Bloc 5 : Contrôler, dresser et envoyer sa production culinaire
- Bloc 6 : Communiquer dans un contexte professionnel

#### 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

- Remplir rapidement les fonctions d'un employé dans le domaine de la restauration d'hôtellerie et de collectivité
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation d'une série de plats : hors d'oeuvre, potage, plats principaux, légumes, desserts...
- Respecter les règles d'hygiène et la sécurité alimentaire

#### 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 : 5888€/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 : RNCP38430, fiche publiée le 21/12/2023\*

\* 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

78%

Taux d'obtention  
du diplôme

0%

Taux de poursuite  
d'études

86%

Taux d'interruption en  
cours de formation

14%

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