

LES FORMATIONS

UFA LA PROVIDENCE ORCHIES

1 AN EN ALTERNANCE

Septembre 2025 à Juin 2026

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 8219€/an financée par les OPCO

PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- Bac Pro Cuisine
- Bac Pro Boucher
- Charcutier Traiteur
- BP Cuisine
- BP Charcutier
- Traiteur
- Cuisinier



INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT
Directeur adjoint de l'UFA
La Providence Orchies



CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

A la frontière des secteurs de l'alimentation et de la restauration, le métier de traiteur recouvre des activités différentes ; il est le cuisinier du quotidien et aussi de l'exceptionnel, maître de la préparation du plat du jour comme du plat de fête.

Le titulaire de la certification de spécialisation employé traiteur est en capacité d'assurer des éléments de repas élaborés ou conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Il développe des compétences en commercialisation des produits en magasin, conditionnement, livraison, remise à température à l'extérieur.

CONTENU DE LA FORMATION

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

- Bloc 1 : Savoir-faire professionnel
- Bloc 2 : Connaissances technologiques
- Bloc 3 : Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène
- Bloc 4 : Connaissance de l'entreprise traiteur

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

- Transformer et mettre en valeur des matières premières
- Présenter esthétiquement des pièces sucrées et salées (buffet)
- Déterminer les matières premières nécessaires à la production
- Respecter les règles de sécurité, la législation relative aux productions
- Tenir compte des principaux aspects économiques et juridiques
- Réaliser une activité de distribution

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 - cpeca@ndpo.fr

(1) locaux et adaptation des moyens de la prestation 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 : 8219€/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 : RNCP37566, fiche publiée le 17/05/2023*

* Pour plus d'informations taper le numéro de la fiche sur 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

ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE

38, rue Jules Ferry

59310 ORCHIES

www.ndpo.fr



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

100%

Taux d'obtention
du diplôme

0%

Taux de poursuite
d'études

56%

Taux d'interruption en
cours de formation

44%

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