SHAPE YOUR FUTURE

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Service de la formation professionnelle

**Avec la 1re DAP, tu profites d'une formation moderne, adaptée à tes talents et aux besoins de l'économie luxembourgeoise. Grâce à tes deux diplômes, tu multiplies tes chances de trouver l'emploi qui te correspond le mieux !**

**Die 1re DAP bietet dir eine moderne, praxisnahe Ausbildung, die deine Talente fördert und sich an den Bedarf der luxemburgischen Wirtschaft anpasst. Mit zwei Abschlüssen maximierst du deine Chancen, die Arbeitsstelle zu finden, die am besten zu dir passt!**

CHAMBER OF COMMERCE LUXEMBOURG
POWERING BUSINESS

Chambre d'Agriculture

YOU'LL NEVER WORK ALONE.

CHAMBRE DES SALARIÉS LUXEMBOURG

CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

## 1RE DAP CUISINIER

NOUVELLE FORMATION
À PARTIR DE SEPTEMBRE 2026

## 1RE DAP KOCH

NEUE AUSBILDUNG
AB SEPTEMBER 2026

1RE DAP
1 JOER - 1 BERUFF

# 1RE DAP KOCH

**Möchtest du deinen Schul- oder Technikerabschluss vervollständigen, deine Karrierechancen erweitern und deine praktischen und sozialen Fertigkeiten ausbauen? Du verpasst keine einzige Kochsendung im Fernsehen? Du liebst es, frische Produkte zuzubereiten und Aromen zu kombinieren, um deine Familie oder Freunde zu verwöhnen?**

**MACH MIT BEIM 1RE DAP-PROGRAMM, UM KOCH ZU WERDEN!**

Die 1re DAP ist eine praxisorientierte, einjährige Ausbildung, mit der du ein anerkanntes Berufsabschlusszeugnis erhältst. Du kannst dich einschreiben, nachdem du ein *Diplôme de fin d'études secondaires* (Zeugnis der allgemeinen Hochschulreife) des allgemeinen oder klassischen Sekundarunterrichts, ein *Diplôme de technicien* (DT, Technikerdiplom) oder eine gleichwertige Qualifikation erworben hast.

Als Koch bzw. Köchin bist du hauptsächlich für die Zubereitung von Speisen zuständig. Du kümmerst dich um Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Außerdem erstellst du Speisekarten, bereitest Bankette vor usw.

Während deiner einjährigen Ausbildung lernst du die Koch- und Zubereitungstechniken der regionalen, internationalen und gastronomischen Küche kennen. Zudem befasst du dich mit den Vorschriften zu Lebensmitteln und Hygiene.

Du wirst wie die Auszubildenden des traditionellen DAP bewertet und erhältst genau das gleiche Diplom.

Mit deinem Abschluss kannst du deinen Beruf in Kantinen, Spitälern, Schulen, Gasthöfen, Hotels und Restaurants jeder Größe und Art ausüben.

Die Ausbildung wird auf Deutsch und Französisch am *Centre national de formation professionnelle continue* (CNFPC) in Ettelbrück angeboten.

# 1RE DAP CUISINIER

**Tu veux compléter ton diplôme de fin d'études secondaires ou de technicien, élargir tes horizons de carrière et développer tes compétences pratiques et sociales ? Tu ne rates aucune émission de cuisine à la télé ? Tu adores accommoder des produits frais et associer les saveurs pour régaler ta famille ou tes amis ?**

**LA FORMATION DE 1RE DAP CUISINIER EST FAITE POUR TOI !**

La 1re DAP est une formation concentrée sur une année, qui te permet d'obtenir un diplôme professionnel reconnu. Tu peux y accéder après avoir obtenu un diplôme de 1re de l'enseignement secondaire classique ou général, un diplôme de technicien ou un diplôme équivalent.

En tant que cuisinier ou cuisinière, tu t'occupes principalement de la préparation de repas. Tu prends en charge les potages, les entrées, les plats principaux et les desserts. Tu élabores aussi les cartes de menus, prépares des banquets, etc.

Au cours de ton année de formation, tu te familiariseras avec les techniques de cuisson et de préparation de la cuisine du terroir, du monde et gastronomique. Tu découvriras aussi la règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène.

Tu seras évalué comme les candidats au DAP traditionnel et tu recevras exactement le même diplôme.

Une fois ton diplôme en poche, tu pourras exercer ta profession dans les cantines, les hôpitaux, les écoles, les auberges, les hôtels et les restaurants de toute taille et type de cuisine.

La formation est dispensée en français et en allemand au Centre national de formation professionnelle continue (CNFPC) à Ettelbruck.

CNFPC Ettelbruck

1 an,
avec stage(s) en entreprise

Accès / Zugang

1re ESC, 1re ESG,
diplôme de technicien
ou diplôme équivalent

FR & DE

**#taste**