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 PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER

NOUVELLE FORMATION
À PARTIR DE SEPTEMBRE 2026

1RE DAP KONDITOR, SÜSSWAREN- UND EISHERSTELLER

NEUE AUSBILDUNG
AB SEPTEMBER 2026

1RE DAP
1 JOER - 1 BERUFF

1RE DAP KONDITOR, SÜSSWAREN- UND EISHERSTELLER

Möchtest du deinen Schul- oder Technikerabschluss vervollständigen, deine Karrierechancen erweitern und deine praktischen und sozialen Fertigkeiten ausbauen? Lassen die Auslagen der Konditoreien mit Waffeln, Torten, Kuchen, Pralinen, Eiscreme und Karamellbonbons deine Augen leuchten? Möchtest du den Feinschmecker in uns allen wecken?

MACH MIT BEIM 1RE DAP-PROGRAMM, UM KONDITOR, SÜSSWAREN- UND EISHERSTELLER 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 Konditor, Süßwaren- und Eishersteller bzw. Konditorin, Süßwaren- und Eisherstellerin beschäftigst du dich mit der Herstellung von Gebäck und Desserts, Produkten auf Schokoladenbasis (Pralinen) und Zucker, aber auch mit Eiscreme. Dieser Beruf erfordert Motivation, körperliches Engagement und die Bereitschaft, manchmal atypische Arbeitszeiten zu akzeptieren.

Während deines Ausbildungsjahres wirst du dank eines intensiven Stundenplans (bis 40 Stunden pro Woche) Techniken zum Backen von Teig, zum Überziehen und Glasieren üben, Brötchen, Gebäck, Kuchen und Torten formen, Zucker und Schokolade in köstliche Leckereien verwandeln, Eis und Sorbets herstellen usw. Außerdem lernst du die Vorschriften in Bezug auf Lebensmittel und Hygiene kennen.

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

Mit deinem Abschluss in der Tasche kannst du deinen Beruf im Einzelhandel, in der Gastronomie, im Hotelgewerbe und sogar in der Lebensmittelindustrie ausüben.

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

1RE DAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER

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 ? Dans les vitrines des pâtisseries, gaufres, tartes, gâteaux, chocolats, glaces et caramels font briller tes yeux ? Tu veux réveiller la gourmandise qui sommeille en chacun de nous ?

LA FORMATION DE 1RE DAP PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER EST FAITE POUR TOI !

La 1re DAP est une formation concentrée sur une année, qui te permet d'obtenir un diplôme professionnel reconnu et des compétences concrètes dans un secteur en pleine évolution. 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 pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier ou pâtissière-chocolatière-confiseuse-glacière, tu t'occupes de la fabrication de pâtisseries et de desserts, de produits à base de chocolat (pralines) et de sucre mais aussi de glaces. Ce métier exige de la motivation, de l'engagement physique et l'acceptation d'horaires de travail parfois atypiques.

Au cours de ton année de formation, grâce à un emploi du temps intensif (jusqu'à 40 heures par semaine), tu t'exerceras aux techniques de cuisson des pâtes, au nappage, au glaçage, tu façonneras des pains fantaisie, des viennoiseries, gâteaux, tartes, tu transformeras le sucre et le chocolat en délicieuses gourmandises, tu créeras des glaces et sorbets, etc. Tu apprendras 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 ton métier dans le commerce individuel, dans la restauration, dans l'hôtellerie et même dans l'industrie alimentaire.

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