

Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier (CCP)



Description

Introduction

En tant que pâtissière-chocolatière-confiseuse-glacière ou pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier (CCP), tu exerces un métier « quatre en un ». Tu participes à la fabrication de produits de pâtisserie, de chocolaterie, de confiserie et de glacerie. Tu prépares et cuis différentes pâtes pour réaliser des tartes, des gâteaux et d'autres spécialités pâtisseries. Tu contribues également au travail du chocolat, à la fabrication de confiseries à base de sucre ainsi qu'à la préparation de glaces et de sorbets. Pour exercer ce métier, tu dois respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et savoir utiliser les équipements de production appropriés. Il s'agit d'un travail exigeant sur le plan physique, qui peut nécessiter des horaires de travail atypiques, notamment tôt le matin, le week-end ou les jours fériés.

Tâches principales

- nettoyer et entretenir les outils, machines, appareils et ustensiles de travail spécialisés;
- choisir des matières premières et des additifs en fonction de leurs propriétés;
- préparer manuellement et mécaniquement des pâtes ainsi que des masses spéciales, effectuer et surveiller leur cuisson;
- former, dérouler, décorer et préparer des pâtisseries;
- préparer des glaçages royaux, des remplissages, des glaçages et des crèmes;
- transformer des produits à base de cacao ainsi que des fruits, confectionner des glaces, des bonbons et des sucreries;
- réfrigérer, entreposer et emballer des produits de manière compétente.

Lieux de travail

- ateliers de pâtisserie-chocolaterie, confiseries, glaciers artisanaux ;
- hôtels et restaurants;
- industrie alimentaire;
- services traiteurs.

Formation également disponible en apprentissage pour adultes ; indemnité égale au salaire social minimum non qualifié.

Informations

Type	CCP
Durée	3 an(s)
Régime	Concomitant
Langues	Allemand, Français
Chambre	Chambre des Métiers
Lycées	Bouneweger Lycée Luxembourg

Hashtags #taste, #style

Disponible en apprentissage pour adultes



Permalien: <https://shapeyourfuture.lu/fr/formations/ccp-pc>

Document généré automatiquement depuis shapeyourfuture.lu — les valeurs réglementaires (indemnités, SSM, Index) peuvent évoluer.

Profil recommandé

- être rigoureux et précis (dosages, respect des règles d'hygiène);
- être créatif et avoir un sens artistique;
- avoir le sens de la présentation des produits;
- être curieux et savoir s'adapter aux demandes des clients;
- avoir l'esprit d'équipe.

Conditions d'accès

avoir réussi au moins 18 modules sur 54 en classe de 5P ou avoir fréquenté une classe d'initiation professionnelle (CIP)

Passerelles

au DAP dans la même spécialité

Indemnités par mois

Année 1 937,37 €

Année 2 1 213,01 €

Année 3 1 378,42 €

Partenaires



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



**CHAMBRE
DES MÉTIERS**
LUXEMBOURG

**YOU'LL
NEVER
WORK
ALONE.**



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG