

Boulangier-pâtissier (DAP)



Description

Introduction

En tant que boulangère-pâtissière ou boulangier-pâtissier (DAP), tu fabriques différents types de pain, de viennoiseries et de pâtisseries à partir de matières premières sélectionnées et de recettes spécifiques. Tu maîtrises les techniques de préparation, de fabrication, de cuisson et de finition des produits de boulangerie et de pâtisserie. Ton savoir-faire te permet de réaliser des créations aussi variées que gourmandes, que tu peux personnaliser grâce à des décorations, glaçages ou nappages originaux. L'exercice de ce métier demande de la précision, de la créativité et une bonne connaissance des matières premières et des procédés de fabrication. Tu appliques également les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité afin de garantir des produits conformes aux exigences de la profession. Grâce à ton expertise, tu contribues à la fabrication de produits artisanaux appréciés pour leur qualité, leur saveur et leur présentation.

Tâches principales

- préparer manuellement ou mécaniquement différentes pâtes ;
- préparer des masses de remplissage et des glaçages ;
- façonner, faire cuire et décorer des pains, des petits pains et des variétés de pâtisseries ;
- réaliser des commandes particulières ;
- gérer les stocks de matières premières.

Lieux de travail

- boulangeries-pâtisseries artisanales ;
- gastronomie (restaurants) et restauration collective (cantines, restaurants d'entreprises, etc.) ;
- traiteurs ;
- industrie alimentaire.

Profil recommandé

- être créatif et imaginatif ;
- être habile de tes mains ;
- être en bonne santé physique, car il convient de se lever tôt ;
- avoir le sens du détail et de la précision visuelle ;
- posséder un sens subtil du goût et de l'odorat.

Conditions d'accès

avoir réussi une classe de 5AD ou une classe de 5P avec au moins 45 modules réussis sur 54

Formation généralement en régime mixte, mais exceptionnellement accessible en apprentissage pour adultes en régime concomitant ; indemnité égale au salaire social minimum non qualifié.

Informations

Type	DAP
Durée	3 an(s)
Régime	Mixte
Langues	Allemand, Français
Chambre	Chambre des Métiers
Lycées	Centre national de formation professionnelle continue – Ettelbruck
Hashtags	#taste, #manage
Disponible en apprentissage pour adultes	



Permalien: <https://shapeyourfuture.lu/fr/formations/dap-bl>

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

Indemnités par mois

Avant PII 964,85 €

Après PII 1 585,20 €

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