

Description

Introduction

En tant que cuisinière ou cuisinier (DAP), tu prépares des plats, des entrées et des desserts. Ton travail va de la simple cuisine familiale à la cuisine gastronomique en passant par la cuisine du monde, végétarienne et végétalienne ou des régimes alimentaires précis, du plat du jour aux buffets et banquets en passant par les menus complets. Tu réalises ta mise en place pour chaque service et tu maîtrises les différentes techniques de cuisson et de préparation. Les cuisiniers travaillent souvent en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Tâches principales

- participer à l'élaboration des menus et de la carte ;
- créer et adapter des recettes ;
- identifier les besoins en approvisionnement, participer aux commandes, réceptionner, contrôler, stocker et conserver les marchandises, entretenir le matériel et le poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- préparer les produits et les mets, à l'avance ou en direct ;
- participer à l'arrangement de buffets et banquets et à la présentation des mets pour le service ;
- coordonner le service entre la cuisine et la salle ;
- calculer et chiffrer le coût de revient des plats cuisinés.

Lieux de travail

- hôtels, restaurants, brasseries, traiteurs ;
- structures de restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, etc.) ;
- sites touristiques (travail saisonnier).

Profil recommandé

- aimer les bons produits et avoir envie d'apprendre continuellement de nouvelles techniques pour les préparer à la consommation ;
- avoir une bonne résistance physique (travail en station debout) ;
- être rigoureux et organisé ;
- être créatif et communicatif ;
- résister à la pression ;
- avoir un bon sens de l'odorat et du goût ;
- être habile de ses mains ;
- savoir s'adapter aux imprévus et aux horaires de travail atypiques.

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
Chambre	Chambre de Commerce
Lycées	Bouneweger Lycée Luxembourg, École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg, École nationale pour adultes
Hashtags	#taste, #manage
Disponible en apprentissage pour adultes	



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

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

Conditions d'accès

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

Passerelles

à la formation menant au DT Hôtellerie, section hôtellerie

Indemnités par mois

Avant PII 964,85 €

Après PII 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 SALARIÉS
LUXEMBOURG