

Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier (DAP)



Description

Introduction

En tant que pâtissière-chocolatière-confiseuse-glacière ou pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier (DAP), tu es spécialiste de la création de douceurs sucrées sous toutes leurs formes. Tu prépares et cuis différentes pâtes afin de réaliser une grande variété de pâtisseries, de tartes, de gâteaux et de desserts. Tu maîtrises également le travail du chocolat, qui te permet de créer des produits aux formes, aux couleurs et aux saveurs variées grâce à des techniques artisanales et créatives. Ton savoir-faire s'étend aussi à la fabrication de confiseries ainsi qu'à la préparation de glaces et de sorbets élaborés à partir de lait, de sirops ou de fruits. Tu sélectionnes les matières premières, respectes les recettes et appliques les techniques de production nécessaires pour garantir la qualité et la régularité de tes créations. Ce métier demande de la précision, de la créativité et une grande rigueur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il requiert également une bonne condition physique et une certaine flexibilité, les horaires pouvant être adaptés aux besoins de la production, notamment tôt le matin, les week-ends ou les jours fériés. Grâce à ton expertise, tu contribues à la fabrication de produits artisanaux appréciés pour leur qualité, leur originalité et leur gourmandise.

Tâches principales

- choisir et doser des matières premières et des additifs en fonction de leurs propriétés et en assurer le stockage ainsi que la gestion ;
- 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

- pâtisseries-chocolateries, confiseries, glaciers artisanaux ;
- hôtels et restaurants ;
- industrie alimentaire ;
- traiteurs.

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	Bouneweger Lycée Luxembourg
Hashtags	#taste, #style
Disponible en apprentissage pour adultes	



Permalien: <https://shapeyourfuture.lu/fr/formations/dap-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;
- être organisé (gestion des stocks, des commandes, des priorités);
- être curieux et savoir s'adapter aux demandes des clients;
- avoir l'esprit d'équipe.

Conditions d'accès

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

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