

Description

Introduction

En tant que traiteure ou traiteur (DAP), tu es spécialiste de la préparation de plats et de prestations culinaires destinés à des événements et à la vente de produits alimentaires. Tu conçois et réalises une grande variété de préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées, en utilisant différentes techniques de cuisson, de conservation et de présentation. Tu prépares des repas, buffets, cocktails, plats à emporter ou produits destinés à être consommés immédiatement ou conservés sous vide ou en surgélation. Ton activité ne se limite pas à la production culinaire. Tu participes également à l'organisation de réceptions, de banquets et d'autres événements en conseillant les clients, en élaborant des propositions adaptées à leurs besoins et en préparant les devis nécessaires à la réalisation des prestations. Ce métier demande de la créativité, un bon sens de l'organisation et une grande rigueur. Tu appliques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout au long de la préparation, du transport et de la distribution des produits afin de garantir leur qualité et la satisfaction de la clientèle. Grâce à ton savoir-faire, tu contribues à la réussite de moments festifs et d'événements de toutes tailles.

Tâches principales

- dépecer et transformer de la viande, de la volaille, du gibier, du poisson, des fruits de mer, des crustacés ainsi que des mollusques;
- préparer et transformer des légumes et d'autres matières premières;
- préparer des plats chauds: bouillons, soupes, entrées, légumes et sauces;
- préparer des plats froids et des salades;
- préparer des plats sucrés variés, chauds, froids et glacés et confectionner des pâtisseries;
- conserver les plats préparés;
- établir des menus, préparer et dresser des tables, faire le service lors de réceptions ou buffets;
- conseiller la clientèle.

Lieux de travail

- traiteurs ou restaurants;
- services de restauration collective;
- cuisines collectives (cantines, cafétérias);
- grandes surfaces exploitant un service traiteur.

Informations

Type	DAP
Durée	3 an(s)
Régime	Mixte
Langues	Allemand, Français
Chambre	Chambre des Métiers
Lycées	Bouneweger Lycée Luxembourg
Hashtags	#taste, #manage



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

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

Profil recommandé

- avoir le sens des formes, des couleurs et de la présentation des plats ;
- disposer d'un bon odorat et d'un bon sens du goût ;
- être sociable et avoir le sens du contact clientèle ;
- avoir le sens du service et la fibre commerciale ;
- être résistant physiquement et capable de travailler à un rythme soutenu ;
- être prêt à travailler selon des horaires flexibles, notamment les weekends, les jours fériés ou lors d'événements particuliers.

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 1 585,20 €

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