

Boulangier-pâtissier (CCP)



Description

Introduction

En tant que boulangère-pâtissière ou boulangier-pâtissier (CCP), tu fabriques du pain et tu réalises différents types de viennoiseries et de pâtisseries selon des recettes précises. Tu participes à la préparation des matières premières, à la confection des produits et à leur cuisson en utilisant des équipements techniques modernes tels que des fours automatiques, des pétrins et des installations de réfrigération. Pour exercer ce métier, tu dois connaître et respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité applicables à la fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie.

Tâches principales

- préparer manuellement ou mécaniquement différentes pâtes pour des variétés de pâtisseries ;
- former et surveiller la cuisson des pâtisseries ;
- préparer des glaçages et des masses de remplissage ;
- préparer les produits à la vente ;
- réaliser des commandes particulières ;
- nettoyer le poste de travail et entretenir, maintenir, désinfecter et manipuler des outils, des machines ainsi que des ustensiles de travail spécialisés.

Lieux de travail

- boulangeries-pâtisseries artisanales ;
- grandes surfaces exploitant un point de vente de boulangerie ;
- industrie alimentaire ;
- gastronomie (restaurants), restauration collective (cantines, restaurants d'entreprises, etc.) et traiteurs.

Profil recommandé

- être habile de tes mains ;
- être en bonne santé physique, car il convient de se lever tôt ;
- avoir le sens des formes et le coup d'œil juste ;
- posséder un sens subtil du goût et de l'odorat.

Conditions d'accès

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

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, #manage
Disponible en apprentissage pour adultes	



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

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

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