

## Description

### Introduction

En tant que cuisinière ou cuisinier (CCP), tu assistes les cuisiniers dans leur travail, de la simple cuisine familiale à la cuisine gastronomique, du plat unique aux buffets et banquets en passant par les menus. Tu réalises des travaux techniques comme l'épluchage et le taillage des légumes ou le dressage des assiettes selon des indications précises. Tu travailles selon les règles d'hygiène et de sécurité imposées. Le cuisinier travaille souvent en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

### Tâches principales

- préparer les légumes, les plats froids et chauds ainsi que les desserts ;
- dresser les plats ;
- savoir utiliser le matériel de travail ;
- gérer les déchets et maintenir la propreté du poste et du lieu de travail ;
- composer un menu.

### Lieux de travail

- hôtels, restaurants, brasseries ;
- 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 ;
- résister à la pression ;
- savoir s'adapter aux imprévus et aux horaires de travail atypiques ;
- aimer travailler en équipe.

### Conditions d'accès

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

### Passerelles

au DAP dans la même spécialité

Formation également disponible en apprentissage pour adultes ; indemnité égale au salaire social minimum non qualifié.

## Informations

|          |                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type     | CCP                                                                                                                       |
| Durée    | 2 an(s)                                                                                                                   |
| Régime   | Concomitant                                                                                                               |
| Langues  | Allemand, Français                                                                                                        |
| Chambre  | Chambre de Commerce                                                                                                       |
| Lycées   | Bouneweger Lycée<br>Luxembourg, École<br>d'hôtellerie et de<br>tourisme du<br>Luxembourg, École<br>nationale pour adultes |
| Hashtags | #taste, #manage                                                                                                           |

Disponible en apprentissage pour adultes



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

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

---

# Indemnités par mois

|         |            |
|---------|------------|
| Année 1 | 689,21 €   |
| Année 2 | 1 013,08 € |

---

## Partenaires



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Éducation nationale,  
de l'Enfance et de la Jeunesse



CHAMBRE DES SALARIÉS  
LUXEMBOURG