FICHE MÉTIER

version du 16/05/2024

Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier (H/F)

Les tartes, gâteaux, chocolats, pralines et caramels qui garnissent les vitrines des pâtisseries attirent l'œil de tout un chacun.

Si tu souhaites réveiller le gourmand qui sommeille en chacun de nous, le métier de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier s'offre à toi.

Cette activité est en réalité un métier « quatre en un » puisqu'il présente quatre facettes sous une même étiquette. En premier lieu, le pâtissier confectionne des pâtisseries, c'est-à-dire qu'il garnit et cuit au four de la pâte de différentes manières afin de créer des tartes et des gâteaux en tous genres. En tant que chocolatier, il travaille le chocolat en lui donnant plusieurs formes, plusieurs couleurs, plusieurs saveurs. Si tu choisis d'exercer ce métier, il te sera aussi possible de transformer le sucre en friandises diverses telles que les caramels : c'est l'aspect offert par le métier de confiseur. Enfin, en tant que glacier, tu pourras préparer et vendre des glaces et sorbets à base de lait, de sirop ou de fruits frais.

Le métier de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier a par ailleurs été fortement modernisé ces dernières années. Ainsi, si tu choisis de l'exercer, seront mis à ta disposition toutes sortes d'équipements techniques tels que des fours automatiques, des machines à pétrir, des appareils mélangeurs ou encore du matériel permettant l'étalement automatique de la pâte.

Dans tous les cas, tu devras connaître et respecter la réglementation et les dispositions relatives à l'hygiène et à l'alimentation.

ACTIVITÉS ET TÂCHES

- Fabriquer des pains, des petits pains, des pâtisseries, des desserts en tous genres

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier (H/F)

- Façonner des pains fantaisie
- Créer des glaces diverses et variées, des sorbets ainsi que tous autres produits alimentaires à base de glaces et de fruits
- Confectionner des produits à base de chocolat, à base de sucre, à base de pâtes de fruits, de massepain ou de tous types de produits similaires
- Fabriquer des gaufres et des crêpes

QUALITÉS ET PROFIL

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle) et le CCP (Certificat de Capacité Professionnelle).

FORMATION CCP

Conditions d'admission:

- être âgé de 15 ans au moins au 1er septembre de l'année en cours ;
- avoir réussi au moins 18 modules en classe de 5e P (de préparation) ou avoir fréquenté une classe IPDM. La formation menant au CCP s'étend sur trois ans. Elle est organisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante ».

La formation se déroule d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique) suivant les horaires et programmes prévus par un règlement grand-ducal.

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

FICHE MÉTIER

Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier (H/F)

Après l'obtention du certificat CCP, il est admis en classe de 3e de la formation menant au DAP dans la même profession. Il est donc possible d'entamer cette formation dans le cadre de l'apprentissage pour adultes.

FORMATION DAP

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont une 5e AD (d'adaptation) ou 45 modules en classe de 5e P (de préparation) et un avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession s'étend sur 3 années. Elle est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de « formation mixte » :

- la première année est organisée en régime plein-temps dans un lycée technique,
- la deuxième et troisième année sont organisées en formation pratique dans une entreprise et en formation théorique dans un lycée technique.

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier (H/F)

FORMATION

INDEMNITÉS D'APPRENTISSAGE (INDICE 944.43)

L'apprenti touche mensuellement une indemnité d'apprentissage de son patron formateur.

Règlement grand-ducal du 21 juillet 2023

1. déterminant les professions et métiers dans le cadre de la formation professionnelle
2. fixant les indemnités d'apprentissage dans les secteurs de l'artisanat, du commerce, de l'Horeca, de l'industrie, de l'agriculture et du secteur santé et social (INDICE 944.43)

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (DAP)	
Brut:	Mensuel
Avant projet intégré intermédiaire:	918.36 €
Après projet intégré intermédiaire:	1508.82 €

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME DE CAPACITÉ PROFESSIONELLE (CCP)	
Brut:	Mensuel
1ère année:	892.2 €
2ème année:	1154.57 €
3ème année:	1312 €

Scanner le code QR pour voir le métier en ligne

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu