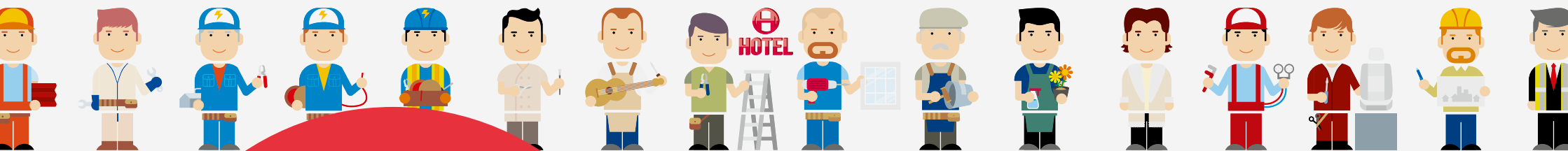
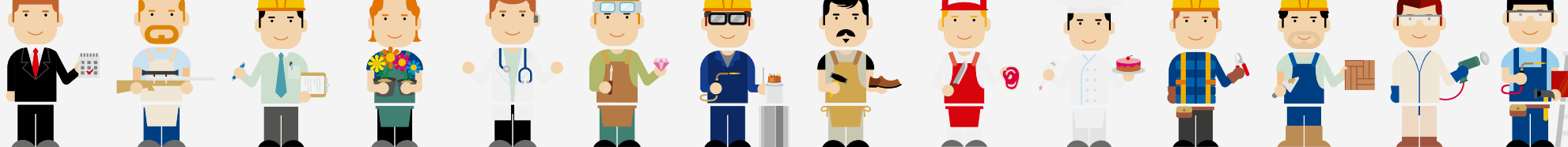




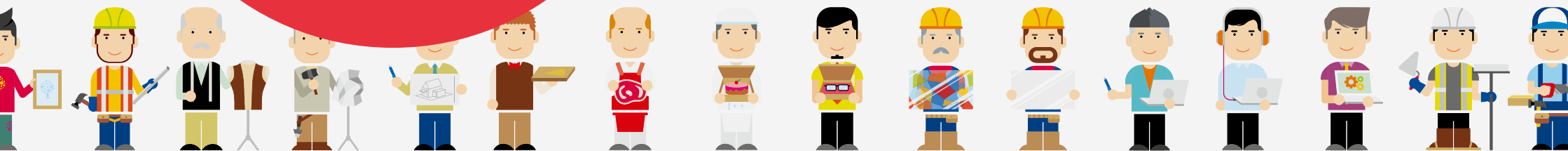
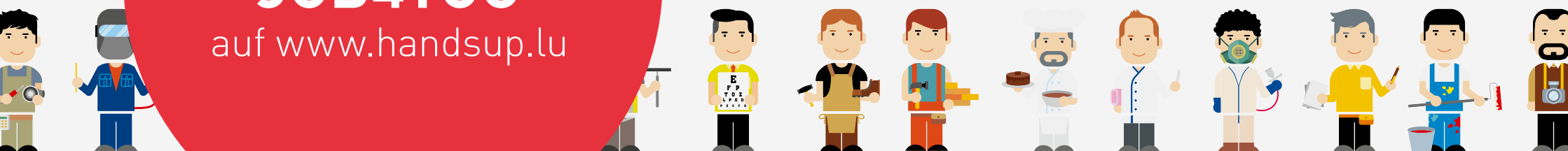
# HANDWERKE AUS DEM BEREICH **NAHRUNGSMITTEL**



CHAMBRE  
DES METIERS  
Luxembourg

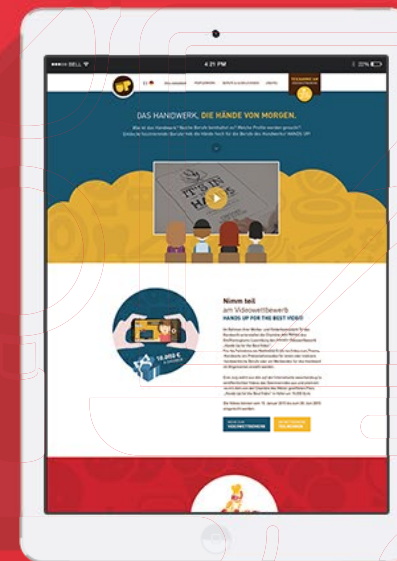


Spiel mit auf  
**JOB4YOU**  
auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu)





# Surfe auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu)



Auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) findest du:

- + Alle Informationen zu den Handwerksberufen mit Beschreibungen, Aufgaben und Profil sowie alles zum Thema Ausbildung und Ausbildungsvergütungen
- + PEOPLE@WORK: Handwerkerportraits
- + Videos
- + Spiele und Wettbewerbe
- + JOB4YOU: Was passt zu Dir?

Im Laufe der letzten Jahre ist das Handwerk als wesentlicher Akteur der luxemburgischen Wirtschaft und Gesellschaft immer wichtiger geworden.

Mit ihren **6.400 Unternehmen** und **80.000 Beschäftigten** ist die Handwerksbranche derzeit der größte Arbeitgeber in Luxemburg.

Die Handwerksunternehmen, die ständig auf der Suche nach qualifizierten Arbeitskräften sind, haben jedoch Schwierigkeiten, diese auf dem heimischen Arbeitsmarkt zu finden. Sie sind demnach gezwungen, auf **Arbeitnehmer aus der Großregion** zurückzugreifen, die derzeit **48 %** der Beschäftigten des Handwerks ausmachen.

Obwohl das Handwerk eine breite Palette an vielfältigen und faszinierenden Berufen zu bieten hat, hat die Branche zu Unrecht ein eher schlechtes Image.

Um dieses Image aufzuwerten soll die vorliegende Broschüre, die Teil einer großangelegten Kampagne zur Förderung des Handwerks bei den Jugendlichen und ihrem Umfeld ist, der schlechten Meinung über das Handwerk entgegenwirken und die Vielfalt an Berufen vorstellen, in denen eine Ausbildung möglich ist und die **Aussicht auf solide und faszinierende Arbeitsplätze** bieten. Das Handwerk bietet etwa 2.000 Auszubildenden eine qualifizierende Ausbildung, was es zu einer Ausbildungsstätte erster Wahl der luxemburgischen Wirtschaft macht. Die Jugendlichen und erwachsenen

Auszubildenden schließen ihre Ausbildung mit einem Gesellenbrief, d. h. einem Diplôme d'aptitude professionnelle (DAP) (Diplom über die berufliche Reife) oder einem Certificat der Capacité Professionnelle (CCP) (Berufsbefähigungszeugnis) ab, wodurch sie mehr Chancen auf dem Arbeitsmarkt haben. Tatsächlich finden 90 % der Inhaber dieser Abschlüsse sofort nach **bestandener Ausbildung** eine geeignete Beschäftigung oder setzen ihre schulische Ausbildung fort. 65 % werden in ihrem Ausbildungsbetrieb eingestellt.

Nach der Ausbildung können diejenigen, die dies wünschen, ihre Ausbildung im Rahmen einer Aufstiegsweiterbildung zum Handwerksmeister (Meisterbrief) oder eines Studiengangs zum Erwerb des Höheren Fachdiploms (BTS) fortsetzen. Diesbezüglich bietet die Handwerksbranche zahlreiche Perspektiven an.

Es gibt sehr viele Ausbildungen, die auf eine Karriere im Handwerk vorbereiten und in Luxemburg oder im Ausland absolviert werden können. Die vorliegende Broschüre kann nicht all diese Ausbildungen vorstellen. Der Schwerpunkt liegt vor allem auf der Berufsausbildung und der Aufstiegsweiterbildung zum Handwerksmeister. Sie soll ein erstes Hilfswerkzeug sein, anhand dessen interessierte Personen sich ein Bild von dem Weg machen können, den sie einzuschlagen gedenken.



# INHALTSVERZEICHNIS

# Inhaltsverzeichnis

Das Handwerk -  
Eine facettenreiche  
Branche

**13**

Die Gruppen  
der handwerklichen  
Tätigkeiten  
in Luxemburg

**19**

Organisation  
des Unterrichts  
und der Ausbildung  
in Luxemburg

**25**

Es ist nie zu spät -  
Die Ausbildung  
für Erwachsene

**65**

Seine Ausbildung  
nach dem DAP  
fortsetzen -  
Der Meisterbrief

**69**

Ein  
Handwerks-  
unternehmen grün-  
den - Welche Ausbil-  
dung benötige ich, um  
mein eigenes  
Unternehmen zu  
gründen?

**75**

Die Berufsausbildung -  
Eine Anleitung

**29**

Die  
Ausbildungsarten -  
DAP, CCP, DT und  
grenzüberschreitende  
Ausbildungen (TRF)

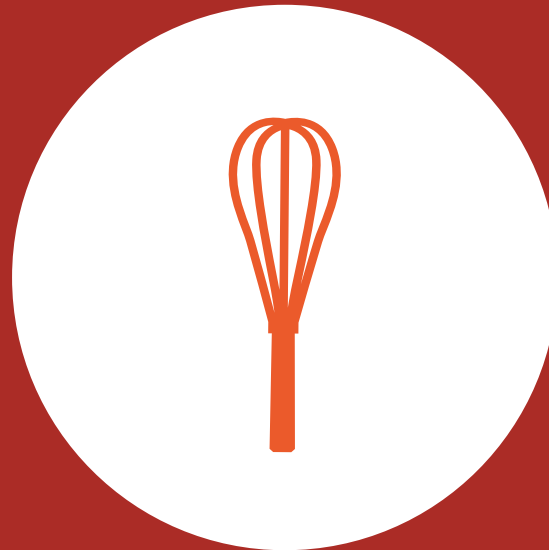
**39**

Die  
Berufssteckbriefe  
aus dem Bereich  
Nahrungsmittel

**47**

Meine  
Ansprechpartner

**79**



1

**Das Handwerk -  
Eine facettenreiche  
Branche**

# Das Handwerk ist...

## DIE VIELFALT

Das Handwerk ist der vielfältigste Wirtschaftssektor der luxemburgischen Wirtschaft. Diese Vielfalt beruht auf dem abwechslungsreichen Angebot seiner **Erzeugnisse** und **Leistungen**, auf der breiten Palette seiner **Kompetenzen** und auf der Herkunft seiner **Mitarbeiter**.

## DIE VIELFALT DES ANGEBOTS

Jeder von uns verbraucht und benutzt täglich Erzeugnisse und Dienstleistungen, die von den Handwerksunternehmen hergestellt oder erbracht werden: sei es das Croissant zum Frühstück, der Haarschnitt, die Sanierung des Hauses mit der Solaranlage auf dem Dach oder die Inspektion und Reparatur unseres Autos. Das Handwerk treibt die Industrie und die anderen Wirtschaftssektoren an, indem es die Wartung ihrer Ausrüstung übernimmt oder als **Zulieferer** Teil ihrer materiellen Wertschöpfungskette ist. Im Rahmen der Handwerke aus dem Bereich der Kunst, der Kommunikation, der Medien und der Bühne sind die Handwerksunternehmen wichtige Akteure des kulturellen und kreativen Lebens.

## DIE VIELFALT SEINER MITARBEITER

Die Herkunft der Unternehmensleiter und Arbeitnehmer des Handwerks ist so vielfältig wie die der Bevölkerung. Diese Vielfalt zeichnet sich durch in Frankreich, Deutschland und Belgien lebende Arbeitnehmer und in Luxemburg lebende **Einwanderer** aus.

Dadurch, dass das Handwerk so viele Ausländer beschäftigt, stellt es einen und vielleicht sogar den wichtigsten **Integrationsträger** für die nationale Gesellschaft dar.

Heutzutage werden 85 % der Arbeitsplätze im Handwerk von Nicht-Luxemburgern besetzt.

## DIE VIELFALT SEINER KOMPETENZEN

Das Handwerk beschäftigt zahlreiche **kompetente und topqualifizierte** Handwerker, die im Besitz eines Gesellenbriefs (DAP), eines Meisterbriefs oder eines als gleichwertig anerkannten ausländischen Diploms sind.

Das Handwerk wird jedoch noch zu oft als ein Wirtschaftssektor mit vorwiegend manueller Tätigkeit betrachtet. Der Sektor ist aber im Umbruch und die Handwerkerprofile entwickeln sich ständig weiter. Es werden immer qualifiziertere Mitarbeiter beschäftigt und ein zunehmender Teil des Personals übt Tätigkeiten

„**intellektueller Art**“ aus. Das Handwerk beschäftigt also immer mehr Ingenieure, Buchhalter oder Informatiker. Dank des speziell an die Bedürfnisse der Unternehmen angepassten Weiterbildungsangebots der Chambre des Métiers (Handwerkskammer) werden die Kompetenzen und die sowohl manuellen als auch intellektuellen Qualifikationen ihrer Mitarbeiter ständig auf den neuesten Stand gebracht.

## DIE NÄHE

Das Handwerk ist regional und lokal verwurzelt und gewährleistet so die Nähe zu seinen Kunden und Lieferanten. Vor allem diese Nähe macht sein wertvollstes Kapital aus und macht aus dem Handwerk eine **Stütze der regionalen und lokalen Wirtschaft**.

Das Handwerk hängt mit seiner Region zusammen und deckt die grundlegenden Bedürfnisse an Erzeugnissen und Dienstleistungen der Verbraucher in den Städten und Dörfern ab. Durch diese oft maßgeschneiderte und äußerst kreative regionale und lokale Versorgung trägt das Handwerk wesentlich zur Steigerung der Lebensqualität der Verbraucher bei.

Zudem ist das Handwerk ein Lieferant und Dienstleister erster Wahl für die anderen Wirtschaftsakteure der Region oder für die Gebietskörperschaften.

## EIN LOKALES STELLENANGEBOT

Das Handwerk ist der **lokale Ausbilder** der Jugend und bereitet seine Auszubildenden auf das Berufsleben vor. So festigt es die wirtschaftlichen und sozialen Strukturen, indem es den Einwohnern vor Ort Arbeit, Einkünfte, eine berufliche Zukunft und dadurch positive Lebensperspektiven bietet. In den ländlichen Gegenden sind die Handwerksunternehmen oft die wichtigsten Arbeitgeber. Die bedeutende Verankerung des Handwerks in seiner Region oder Ortschaft bedeutet eine stabile Entwicklung der Kaufkraft und nachhaltige Auswirkungen auf dem Arbeitsmarkt.





## DIE ZUKUNFT DER ARBEITSWELT UND DER UNTERNEHMEN

Das Handwerk ist zukunftsorientiert und vermittelt nicht nur sein **Wissen** und seine Kompetenzen an die kommende Generation, sondern hinterlässt ihr auch seine **Unternehmen**. Aus diesem Grund schützt der Handwerker die Ressourcen seines eigenen Unternehmens und der Gemeinschaft, und seine Aktionen richten sich methodisch nach den Grundsätzen der **Nachhaltigkeit** und Beständigkeit. In einer Zeit des Klimawandels bietet das Handwerk Lösungen an, um knappe Ressourcen wie Energie effizient zu nutzen. Es ist nicht wie andere Wirtschaftssektoren systematisch kurzfristig ausgerichtet. So werden viele Entscheidungen der Unternehmensleiter im Rahmen der Geschäftsführung im Sinne der **Verantwortung** gegenüber ihren **Nachfolgern**, bei denen es sich oft um ihre Kinder oder Enkelkinder handelt, und gegenüber ihren **Mitarbeitern** getroffen. Gleichermäßen sucht ein verantwortungsbewusster Handwerker nach neuen Geschäftsmöglichkeiten für den Export über die Landesgrenzen hinaus.

Die nachhaltige und verantwortungsvolle Vorgehensweise des Handwerks äußert sich zudem in der Bewahrung, der Pflege, der systematischen Erneuerung und der ständigen Übermittlung der **Kenntnisse** und **Kompetenzen** an die kommende Generation anhand einer beruflichen und praktischen Ausbildung, d.h. der Berufsausbildung.

## DER SCHUTZ KNAPPER RESSOURCEN

Die nachhaltige Entwicklung im Handwerk zeigt sich durch seine zyklusartige Tätigkeit. Die Rohstoffe stammen aus der Region und werden optimal genutzt und die Enderzeugnisse werden in der Region verkauft. Viele typisch handwerkliche Tätigkeiten bestehen in der Reparatur und Wartung von nachhaltigen Produkten. Durch Energiesanierungen und die Umsetzung von **erneuerbaren Energien** ist das Handwerk der Hauptakteur in Sachen **Energieeffizienz**.

## DIE INNOVATION

Die innovativen Leistungen des Handwerks sind sehr facettenreich. Sie lassen sich nur selten mit angemeldeten Patenten und Forschungs- und Entwicklungsausgaben messen. Die Erzeugnisse des Handwerks haben aufgrund ihrer Individualität häufig **innovativen Charakter**. Oft liefert das Handwerk der Industrie Impulse für die Entwicklung von neuen Technologien und die Verbesserung von Verfahren.



« Eine von fünf Personen  
in Luxemburg ist im Handwerk  
tätig, das somit das Herz  
der luxemburgischen Wirtschaft ist ».



2

**Die Gruppen  
der handwerklichen  
Tätigkeiten in Luxemburg**

Das Handwerk in Luxemburg umfasst etwa hundert Tätigkeiten, die in sechs Gruppen untergliedert sind, wie in der nachstehenden Tabelle dargestellt.

## NAHRUNGSMITTEL

### LISTE A

- + Bäcker - Konditor (Feinbäcker)
- + Metzger - Fleischer
- + Feinkoch

### LISTE B

- + Speiseeishersteller, Waffel- und Pfannkuchenhersteller
- + Müller
- + Kopfschlächter - Großschlächter
- + Pökel- und Räucherwarenhersteller - Innereienmetzger

## BEKLEIDUNG, GESUNDHEIT UND KÖRPERPFLEGE

### LISTE A

- + Augenoptiker
- + Hörgeräteakustiker
- + Zahntechniker
- + Orthopädieschuhmacher/Bandagist
- + Podologe
- + Friseur
- + Schönheitspfleger (Kosmetiker)

### LISTE B

- + Textilgestalter/Stylist
- + Änderungsschneider
- + Schnellreiniger/Wäscher (Textilreiniger)
- + Flickschuster
- + Fußpfleger
- + Handpfleger (Schminker)
- + Uhrmacher
- + Juwelier/Goldschmied
- + Chirurgiemechaniker

## MECHANIK

### LISTE A

- + Anlagenmechaniker
- + Büchsenmacher
- + Industrie- und Baumaschinenmechaniker
- + Kraftfahrzeugmechatroniker
- + Karosserie- und Fahrzeugbaumechaniker
- + Ankerwickler
- + Landmaschinenmechaniker
- + Fahrschullehrer (Fahrlehrer)
- + KFZ-Sachverständiger

### LISTE B

- + Werkzeugschleifer (Schneidwerkzeugmechaniker)
- + Schmied -Kunstschmied
- + Boots- und Schiffsbauer
- + Mechaniker für Haushalts- und Spieleapparate
- + Beschlagschmied (Hufschmied)
- + Galvaniseur
- + Oberflächenbeschichter
- + Taxi- und Autovermieter
- + Krankenwagenvermieter
- + KFZ-Servicemechaniker
- + Verfahrensmechaniker für Kunststoff- und Kautschuktechnik
- + Autolackierer
- + Kesselschmied

## BAU- UND AUSBAU-GEWERBE

### LISTE A

- + Hoch- und Tiefbauunternehmer
- + Wärme-, Kälte- und Schallschutzisolierer
- + Heizungs- Lüftungs- und Kälteanlagenbauer
- + Elektriker
- + Schreiner
- + Metallbauer
- + Liftbauer

- + Zimmerer - Dachdecker
- Blechschmied
- + Fliesen- und Mosaikleger - Marmorschleifer - Steinmetz
- + Maler - Lackierer - Stukkateur

### LISTE B

- + Ausschachtungs-, Kanalisations- und Entwässerungsbauunternehmer - Asphaltleger - Fuger, Eisenbieger
- + Bohr- und Verankerungsunternehmer
- + Garten- und Landschaftsgestalter
- + Kaminsetzer
- + Estrichleger
- + Lichtreklamehersteller
- + Wiederverwerter elektrischer und elektronischer Altgeräte
- + Setzer, Monteur und Restaurateur von Fertigelementen und Parkett
- + Bestattungsunternehmer
- + Rollladen- und Jalousiebauer
- + Schilderhersteller
- + Ofen- und Luftheizungsbauer
- + Installateur für hochliegende Sicherheitssysteme
- + Schornsteinfeger, Rinnen- und Dachreiniger
- + Gerüstbauer
- + Fenster-, Türen- und Fertigmöbelmonteur
- + Sonnenschutzbauer
- + Gebäudereiniger
- + Glaser und Spiegelfabrikant
- + Kaminbauer und -setzer
- + Innendesigner (Raumausstatter)

## KOMMUNIKATION UND MULTIMEDIA

### LISTE A

- + Installateur für elektronisch-audiovisuelle Anlagen
- + Installateur für Alarmanlagen und Sicherheitssysteme
- + Drucker - Siebdrucker

### LISTE B

- + Grafiker
- + Buchbinder
- + Fotograf
- + Pappe- und Kartonmacher
- + Tontechniker
- + Musikinstrumentenbauer
- + Musikinstrumentenstimmer
- + Beleuchter
- + Bühnenbildner
- + Modellbauer

## KUNST UND SONSTIGES GEWERBE

### LISTE A

- + Schwimmlehrer

### LISTE B

- + Handwerkstätigkeit im Holz
- + Holzmaler
- + Einrahmer
- + Holzbildhauer - Dreher
- + Handwerkstätigkeit im Metall
- + Graveur
- + Metalldrucker
- + Verzinner
- + Kunstgießer
- + Fantasieschmuck-Hersteller
- + Kunstschmied
- + Diverse handwerkliche Aktivitäten im Metall- und Kunstbereich
- + Handwerkstätigkeit mit Mineralien
- + Glasbläser
- + Glas- und Kristallstecher
- + Töpfer/Keramiker
- + Emailleur
- + Kunstglaser
- + Steinhauer
- + Mosaikleger
- + Diverse handwerkliche Aktivitäten im Mineral- und Kunstbereich
- + Handwerkstätigkeit mit Fasern
- + Leinenweber
- + Weber

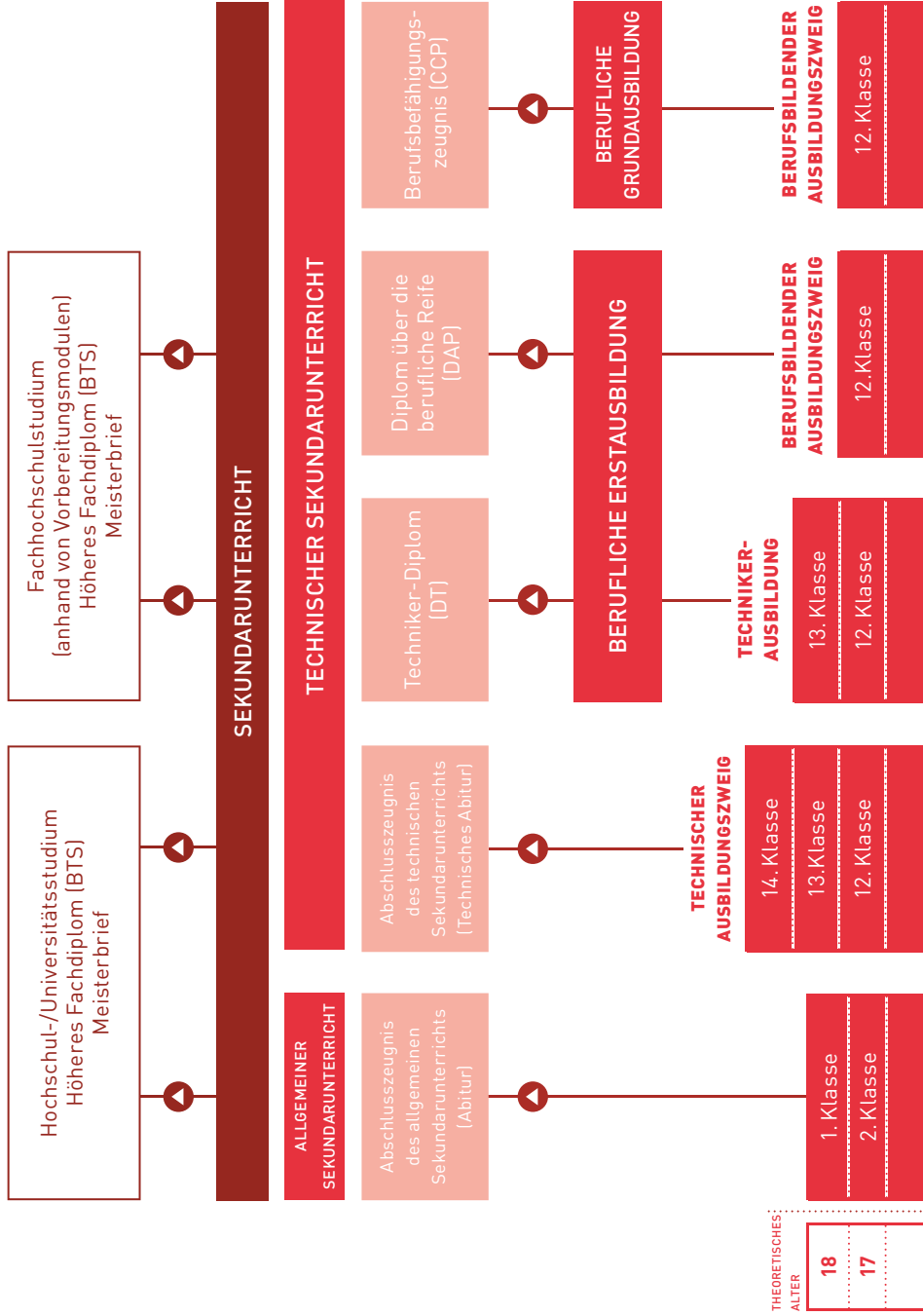
- + Sticker
- + Stricker
- + Diverse handwerkliche Aktivitäten im Faser- und Kunstbereich
- + Handwerkstätigkeit in anderen Materialien
- + Spielzeug- und Souvenirhersteller
- + Kerzenhersteller
- + Kerzenzieher
- + Korbflechter
- + Kunstblumenhersteller
- + Kirchenschmuckhersteller
- + Kunstbuchbinder
- + Florist





# 3

## Organisation des Unterrichts und der Ausbildung in Luxemburg



Espace reliure





4

**Die Berufsausbildung -  
Eine Anleitung**

# Die Berufsausbildung - Eine Anleitung

## 01 Was ist die Ausbildung?

Die Ausbildung ist das Bildungs- und Berufsausbildungsverhältnis zwischen einem diesbezüglich zugelassenen Ausbildungsbetrieb und einem Auszubildenden, damit Ersterer dem Auszubildenden die notwendige Berufspraxis vermittelt.

Gemäß dem geänderten Gesetz vom 19. Dezember 2008 zur Reform der Berufsausbildung beinhaltet diese:

- + eine praktische Ausbildung unter der Anweisung eines Ausbilders und
- + eine allgemeine wissenschaftliche, moralische und soziale Ausbildung, die in der Berufsschule erteilt wird.

Eine Ausbildung kann nur in einem Ausbildungsberuf absolviert werden.

## 02 Welche Ausbildungssysteme gibt es?

### DAS DUALE AUSBILDUNGSSYSTEM

Der Erwerb des praktischen Wissens erfolgt im Ausbildungsbetrieb. Parallel dazu ist der Besuch der Berufsschule Pflicht.

### DAS GEMISCHTE AUSBILDUNGSSYSTEM

In einigen Berufen wird die theoretische und praktische Ausbildung während des ersten Ausbildungsjahres ausschließlich in der Berufsschule erteilt (ein Schuljahr in Vollzeit). Erst nachdem das erste Jahr bestanden wurde, wird die Ausbildung fortgesetzt.

### DAS REIN SCHULISCHE AUSBILDUNGSSYSTEM

Die Berufsausbildung erfolgt ganz in der Berufsschule.

## 03 Welche Abschlüsse kann man erwerben?

### 1. DIPLOM ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEF (DIPLOME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE – DAP)

Kandidaten, die alle Module der Ausbildung bestanden haben, erhalten das Diplom über die berufliche Reife (Gesellenbrief). Inhaber eines DAP haben Anspruch auf den sozialen Mindestlohn für qualifizierte Arbeitnehmer.

### 2. BERUFSBEFÄHIGUNGSZEUGNIS (CERTIFICAT DE CAPACITÉ PROFESSIONNELLE – CCP)

Kandidaten, die alle Module bestanden haben, erhalten das Berufsbefähigungszeugnis. Inhaber eines CCP haben nach 2 Jahren Erfahrung in dem jeweiligen Beruf Anspruch auf den sozialen Mindestlohn für qualifizierte Arbeitnehmer.

### 3. TECHNIKER-DIPLOM (DIPLOME DE TECHNICIEN – DT)

Die Technikerausbildung ist eine anspruchsvolle berufliche Ausbildung, die dem Schüler den direkten Eintritt ins Berufsleben oder den Zugang zu einem Fachhochschulstudium in dem seinem Abschluss entsprechenden Studienfach ermöglicht.

### 4. GRENZÜBERSCHREITENDE AUSBILDUNG – (FORMATION EN APPRENTISSAGE TRANSFRONTALIER)

Viele Berufe können im Rahmen einer grenzüberschreitenden Ausbildung in anderen Mitgliedstaaten der EU erlernt werden. Die Anerkennung des nach den Regeln des jeweiligen Herkunftslandes ausgestellten Diploms kann beim zuständigen Ministerium beantragt werden: Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend – Abteilung für Berufsausbildung (Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse – Service de la reconnaissance des diplômes).

## 04 Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt in der Regel 3 Jahre. Sie kann jedoch um ein Jahr verlängert werden.

Bei Nichtbestehen wird der Ausbildungsvertrag um ein Jahr verlängert. Nach zweimaligem Nichtbestehen wird der Ausbildungsvertrag aufgelöst. Eine Verkürzung der Ausbildungsdauer ist ebenfalls möglich.

Während der gesamten Ausbildungszeit muss der Auszubildende regelmäßig den Unterricht an der Berufsschule besuchen. Der Ausbilder muss dem Auszubildenden ausreichend Zeit einräumen, um den Unterricht zu besuchen, ohne seine Ausbildungsvergütung einzubehalten.



## 05 Wie bekomme ich einen Ausbildungsplatz?

Jeder, der eine Ausbildung absolvieren möchte, muss sich im Vorfeld an die Berufsberatungsstelle der Agentur für Arbeit (Service d'Orientation Professionnelle de l'Agence pour le Développement de l'Emploi - ADEM) wenden, deren Mitarbeiter ihn in Bezug auf den jeweiligen Beruf und die für die einzelnen Handwerke erforderlichen Fähigkeiten beraten.

Um sich bei der Berufsberatungsstelle einzutragen, müssen Ausbildungsbewerber folgende Unterlagen einreichen:

- + letzte Schulzeugnisse oder -diplome
- + Personalausweis bzw. Aufenthaltserlaubnis oder Anmeldebescheinigung
- + Sozialversicherungsausweis

Vor Beginn der Ausbildung in einem zugelassenen Ausbildungsbetrieb muss der zukünftige Auszubildende bei der Berufsberatungsstelle die für seinen Ausbildungsvertrag erforderlichen Unterlagen abholen.

Der Auszubildende händigt dem Ausbilder oder Unternehmensleiter seine Lohnsteuerkarte aus, die ihm von der Steuerverwaltung ausgestellt wurde. Auszubildende, die nicht in Luxemburg wohnen, müssen sich an das für Nicht-Gebietsansässige zuständige Steueramt (Bureau d'imposition, section RTS non-résidents, 5, rue de Hollerich, L-2982 Luxemburg) wenden.

Der Ausbilder sorgt dafür, dass der Auszubildende innerhalb der gesetzlich vorgesehenen Frist bei der Sozialversicherung angemeldet wird.

Nach Unterzeichnung des Ausbildungsvertrags übermittelt der Ausbilder diesen der Chambre des Métiers, welche den Vertrag im Hinblick auf seine Rechtsgültigkeit anerkennen und in die Ausbildungsrolle eintragen muss.

## 06 Ausbildungsvergütungen und -prämien

Um die Berufsausbildung zu fördern, sieht der Gesetzgeber eine Beihilfe für Auszubildende vor: die Ausbildungsprämie für Auszubildende, die ihr Ausbildungsjahr bestanden haben:

- + CCP: Bewilligung einer Prämie von 130 € pro Ausbildungsmonat im Falle eines bestandenen Ausbildungsjahres
- + DAP: Bewilligung einer Prämie von 150 € pro Ausbildungsmonat im Falle eines bestandenen Ausbildungsjahres

Während der Ausbildung zahlt der Ausbilder dem Auszubildenden eine Ausbildungsvergütung, deren Höhe je nach Beruf, Ausbildungsjahr und gegebenenfalls Bestehen des integrierten Zwischenprojekts und per großherzogliche Verordnung festgesetzt ist.

Alle Ausbildungsvergütungen finden Sie unter [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu)

## 07 Was muss man über den Ausbildungsvertrag wissen?

Der schriftliche Ausbildungsvertrag dient als Rahmen für das Arbeitsverhältnis. Dieser Ausbildungsvertrag muss vor Dienstantritt unterzeichnet werden.

Die Probezeit darf nicht mehr als 3 Monate betragen. Während der Probezeit können beide Parteien den Vertrag ohne Anspruch auf Entschädigung, ohne Kündigungsfrist und ohne Angabe der Kündigungsgründe auflösen.

Der Ausbildungsvertrag endet:

- A.** mit Bestehen der Ausbildung
- B.** durch die Einstellung der Tätigkeit des Ausbilders oder bei Aberkennung der Ausbildungsberechtigung
- C.** im Falle einer Kündigung durch eine der Vertragsparteien:
  - + wegen schweren oder wiederholten Verstoßes gegen die Vertragsbestimmungen
  - + im Falle einer gegen eine der Parteien ergangenen Verurteilung in einem Strafverfahren
  - + während der dreimonatigen Probezeit (ohne Angabe der Kündigungsgründe)
  - + selbst nach der Probezeit, wenn sich herausstellt, dass der Auszubildende nicht für den Beruf geeignet ist
  - + wenn der Auszubildende aus ärztlich festgestellten gesundheitlichen Gründen nicht mehr in der Lage ist, seine Ausbildung in dem jeweiligen Beruf fortzusetzen
- D.** im Falle einer Kündigung durch die zuständige Arbeitgeberkammer in Übereinstimmung mit der jeweiligen Arbeitnehmerkammer:
  - + wenn der Auszubildende oder der Ausbildungsbetrieb offensichtlich gegen den Vertrag verstößt
  - + wenn beim integrierten Projekt in der Mitte der Ausbildung festgestellt wurde, dass es dem Auszubildenden an ausreichenden Fähigkeiten für den gewählten Beruf mangelt
- E.** bei höherer Gewalt
- F.** im gegenseitigen Einvernehmen der Parteien
- G.** bei Erreichen der maximalen Ausbildungsdauer

Die Beendigung wird von der zuständigen Arbeitgeberkammer festgestellt und allen Vertragsbeteiligten mitgeteilt.

Bei jeder Kündigung eines Ausbildungsvertrags auf Betreiben einer Vertragspartei aus einem der in Punkt C des vorliegenden Kapitels genannten Gründe ist die vorherige Zustimmung der betroffenen Berufskammern einzuholen. Das Kündigungsverfahren hat gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen zu erfolgen. Bei Streitigkeiten ist eine Streitschlichtungskommission hinzuzuziehen. Ihre Aufgabe besteht darin, die Parteien bei Streitigkeiten aufgrund des Ausbildungsvertrags wenn möglich zu versöhnen.

## ANSPRECHPARTNER

### Chambre des Métiers

#### Ausbildung

Jessica LANCKOHR  
Tel.: (+352) 42 67 67-203  
jessica.lanckohr@cdm.lu

Jean-Marie DELOOS  
Tel.: (+352) 42 67 67-206  
jean-marie.deloos@cdm.lu

### Agentur für Arbeit - Berufsberatungsstelle (Agence pour le Développement de l'Emploi - Service d'Orientation Professionnelle ADEM-OP)

Tel.: (+352) 247-85 480  
www.adem.public.lu  
info.op@adem.public.lu

### Maison de l'Orientation

Tel.: (+352) 8002-8181  
maison.orientation@men.lu  
www.maison-orientation.lu

### Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend (Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse)

Abteilung für  
Berufsausbildung  
(Service de la formation  
professionnelle)  
Tel.: (+352) 247-85100

Abteilung für  
Diplomanerkennung  
Tel.: (+352) 247-85910  
www.men.public.lu

## 08 Die Ausbildungsberater - Vermittler zwischen Ausbildungsbetrieben und Auszubildenden

### 1. WURUM HANDELT ES SICH?

Die Ausbildungsberater stehen in direktem und ständigem Kontakt zu den Ausbildungsbetrieben, den Auszubildenden und ihren Eltern sowie zu den Berufsschulen.

### 2. WELCHE ROLLE SPIELEN DIE AUSBILDUNGSBERATER?

Die wichtigste Rolle der Ausbildungsberater ist der direkte und ständige Kontakt mit den Ausbildungsbetrieben, den Auszubildenden und ihren Eltern sowie mit den Berufsschulen.

Der Ausbildungsberater hat folgende Aufgaben:

- + er liefert den ausbildungsberechtigten Unternehmen und den Auszubildenden Informationen zu allen Themen im Zusammenhang mit der Berufsausbildung (Gesetzgebung, Organisation, Ausbildungspläne, Berichtsheft usw.), dies anhand von Dokumentationsarbeit, persönlicher Beratung und Besuchen in den Ausbildungsklassen;
- + er begleitet die Unternehmen und die Auszubildenden während des Ausbildungsprozesses im Unternehmen;
- + er fungiert als Vermittler bei Problemen zwischen dem Auszubildenden, der Schule und dem Unternehmen;
- + er fungiert als Mediator bei Unstimmigkeiten oder Konflikten zwischen den Vertragsparteien des Ausbildungsvertrags;
- + er veranstaltet Sitzungen der Streitschlichtungskommission und nimmt daran teil;
- + er achtet auf die Einhaltung des Verfahrens hinsichtlich der Kündigung des Ausbildungsvertrags;
- + er prüft die Ergebnisse der integrierten Projekte und legt dem Betreuungsausschuss diese Ergebnisse und gegebenenfalls entsprechende Verbesserungsvorschläge vor;
- + er meldet den zuständigen Stellen (Auszubildende, Ausbilder, zuständige Berufskammern, Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend (Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse), Inspection du Travail et des Mines (ITM)) festgestellte Unregelmäßigkeiten im Hinblick auf die Gesetzgebung in Sachen Berufsausbildung und das Arbeitsrecht;

- + er erstattet dem Betreuungsausschuss Bericht über die bei den Besuchen in den Unternehmen festgestellte Entwicklung der Handwerke und trägt so durch den Einsatz im Ausbildungsbetrieb und in der Schule zur ständigen Anpassung der Berufsausbildung an die Entwicklung der Technik bei;
- + er nimmt an PR-Veranstaltungen wie Worldskills, Tagen der offenen Tür oder sonstigen vom Betreuungsausschuss beschlossenen Veranstaltungen teil;
- + er nimmt an den Sitzungen der Ausschüsse teil, für die er offiziell ernannt wurde, einschließlich der Klassenratssitzungen und der Disziplinarausschüsse, sofern er betroffen ist;
- + er sammelt die Ergebnisse der Prüfungen in den Modulen im betrieblichen Umfeld und trägt sie in die Schülerakte ein;
- + er unterstützt den Auszubildenden gegebenenfalls bei einer beruflichen Neuorientierung und im Falle einer Kündigung seines Ausbildungsvertrags bei der Suche nach einem neuen Ausbildungsplatz;
- + er führt im Vorfeld Umfragen bei den Unternehmen durch;
- + er schaltet sich spontan bei Problemen ein.

## ANSPRECHPARTNER

### Der Matcher im Handwerk

**Marcel Baumann**  
Tel.: (+352) 42 67 67-241  
marcel.baumann@cdm.lu

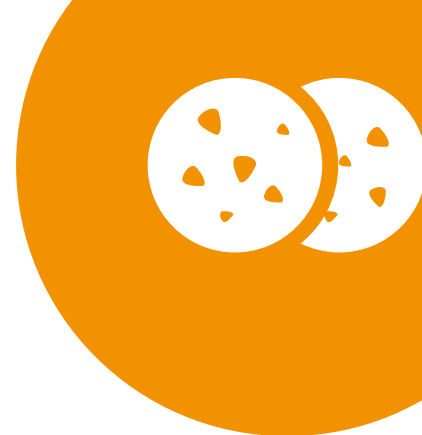
### Ihre Ausbildungs- berater im Handwerk

**Chantal Daubenfeld**  
Tel.: (+352) 42 67 67-225  
chantal.daubenfeld@cdm.lu

**Norbert Wolsfeld**  
Tel.: (+352) 42 67 67-240  
norbert.wolsfeld@cdm.lu

**Christian Uberecken**  
Tel.: (+352) 42 67 67-287  
christian.uberecken@cdm.lu

**Christine Pirsch**  
(Secrétariat)  
Tel.: (+352) 42 67 67-242  
christine.pirsch@cdm.lu





# 5

Die Ausbildungsarten -  
DAP, CCP, DT  
und grenzüberschreitende  
Ausbildungen (TRF)

## Die Ausbildungsarten - DAP, CCP, DT und grenzüberschreitende Ausbildungen (TRF)

### BEZEICHNUNG

### DIPLOM / ZEUGNIS

#### HANDWERKE AUS DEM BEREICH NAHRUNGSMITTEL

Bäcker-Konditor	CCP/DAP
Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk	DAP
Fachverkäufer im Metzgerhandwerk	DAP
Feinkoch	DAP
Konditor-Feinbäcker-Schokoladen- und Speiseeishersteller	CCP/DAP
Metzger-Fleischer	CCP/DAP
Müller	TRF

#### HANDWERKE AUS DEM BEREICH KOMMUNIKATION, MULTIMEDIA, KUNST UND SONSTIGE GEWERBE

Bild- und Multimediatechniker*	MEHRERE DIPLOME MÖGLICH
Buchbinder	DAP
Bühnenmaler und -plastiker	TRF
Drucker	TRF
Fachkraft für Veranstaltungstechnik	TRF
Florist	CCP/DAP
Fotograf	DAP
Grafiker*	MEHRERE DIPLOME MÖGLICH

### BEZEICHNUNG

### DIPLOM / ZEUGNIS

Musikinstrumentenbauer	TRF
Schwimmlehrer	DAP
Siebdrucker	TRF
Tontechniker*	MEHRERE DIPLOME MÖGLICH

#### HANDWERKE AUS DEM BEREICH BAU- UND AUSBAUGEWERBE

Dachdecker	CCP/DAP
Elektriker	CCP/DAP/DT
Estrichleger	TRF
Fachkraft für Abwassertechnik	TRF
Fachkraft für Gebäudetechnik	TRF
Fachkraft für Kreislauf- und Abfallwirtschaft	TRF
Fachkraft für Wasserversorgungstechnik	TRF
Fachkraft für Wasserwirtschaft	TRF
Fliesen-, Platten- und Mosaikleger	CCP/DAP
Gebäudereiniger	TRF
Gerüstbauer	TRF
Glaser-Spiegelhersteller	TRF
Kälteanlagenbauer	TRF

TRF: grenzüberschreitenden Ausbildung / DAP: Diplom über die berufliche Reife / CCP: Berufsbefähigungszeugnis / DT: Techniker-Diplom  
 \* DAP, DT, BTS (Höheres Fachdiplom), Abschlusszeugnis des allgemeinen Sekundarunterrichts (Abitur), Hochschul-/Universitätsstudium, usw..

TRF: grenzüberschreitenden Ausbildung / DAP: Diplom über die berufliche Reife / CCP: Berufsbefähigungszeugnis / DT: Techniker-Diplom

## Die Ausbildungsarten - DAP, CCP, DT und grenzüberschreitende Ausbildungen (TRF)

BEZEICHNUNG	DIPLOM / ZEUGNIS
Klempner	DAP
Kunstglaser	TRF
Lagerverwalter für Elektrotechnik	TRF
Lagerverwalter für Energiebedarf	TRF
Leuchtreklamenhersteller	TRF
Liftbauer	TRF
Maler-Lackierer	CCP/DAP
Marmorschleifer	CCP/DAP
Maurer / Bauunternehmer	CCP/DAP/DT
Ofensetzer-Schornsteinfeger	CCP / TRF
Parkettleger	CCP/DAP
Polsterer-Raumausstatter	TRF
Rollladen- und Jalousienbauer	TRF
Schlosser	DAP
Schreiner	DAP
Steinmetz-Steinbildhauer	CCP/DAP
Stukkateur-Fassadenbauer	CCP/DAP
Trockenbaumonteur	TRF
Wärme-, Kälte- und Schallschutzisolierer	TRF
Zentralheizungs-, Lüftungs- und Klimaanlagebauer	CCP/DAP/DT
Zimmerer	DAP

TRF: grenzüberschreitenden Ausbildung / DAP: Diplom über die berufliche Reife / CCP: Berufsbefähigungszeugnis / DT: Techniker-Diplom

BEZEICHNUNG	DIPLOM / ZEUGNIS
HANDWERKE AUS DEM BEREICH MECHANIK	
Ankerwickler	TRF
Autolackierer	CCP/DAP
Büchsenmacher	TRF
Fahrlehrer	DAP
Hufbeschlagschmied	TRF
Industrie- und Baumaschinenmechaniker	DAP
Karosseriebauer	DAP
Kfz-Spengler	CCP/DAP
Kraftfahrzeugmechaniker	CCP/DAP/DT
Kraftfahrzeugpolsterer	TRF
Lagerverwalter im Automobilbereich	DAP
Landmaschinenmechaniker	DAP
Lkw-Mechaniker	TRF
Maschinenbaumechaniker	DAP/DT
Motorradmechaniker	TRF
Zweiradmechaniker	CCP / TRF

TRF: grenzüberschreitenden Ausbildung / DAP: Diplom über die berufliche Reife / CCP: Berufsbefähigungszeugnis / DT: Techniker-Diplom

## Die Ausbildungsarten - DAP, CCP, DT und grenzüberschreitende Ausbildungen (TRF)

### BEZEICHNUNG

### DIPLOM / ZEUGNIS

#### HANDWERKE AUS DEM BEREICH MODE-GESUNDHEIT-HYGIENE

Änderungsschneider	CCP/DAP
Augenoptiker	DAP
Damenschneider	CCP/DAP
Fachverkäufer im Optikergewerbe	DAP
Friseur	CCP/DAP
Herrenschneider	CCP/DAP
Hörgeräteakustiker	TRF
Juwelier-Goldschmied	TRF
Kürschner	TRF
Maskenbildner-Maniküre	TRF
Medizinischer Fußpfleger	TRF
Modist-Hutmacher	TRF
Orthopädiemechaniker-Bandagist	TRF
Orthopädieschuhmacher	TRF
Schönheitspfleger	DAP
Schuhmacher	TRF
Täschner	TRF
Uhrmacher	TRF
Zahntechniker	DAP

TRF: grenzüberschreitenden Ausbildung / DAP: Diplom über die berufliche Reife / CCP: Berufsbefähigungszeugnis / DT: Techniker-Diplom





6

**Die Berufssteckbriefe  
aus dem Bereich  
Nahrungsmittel**



# Die Berufssteckbriefe aus dem Bereich Nahrungsmittel

Bäcker-Konditor  
(M/W)

**51**

Fach-  
verkäufer im  
Bäcker- und Kon-  
ditorenhandwerk  
(M/W)

**53**

Fachverkäufer  
im  
Metzgerhandwerk  
(M/W)

**55**

Feinkoch (M/W)

**57**

Konditor -  
Feinbäcker -  
Schokoladen- und  
Speiseeishersteller  
(M/W)

**59**

Metzger-  
Fleischer (M/W)

**61**

Müller (M/W)

**63**



# Bäcker-Konditor (M/W)

Jeder von uns kennt den Geruch von frischem Brot und warmen Croissants, der uns entgegen weht, wenn wir eine Bäckerei betreten.

Wenn du für diese Erweckung der Sinne verantwortlich sein willst, ist das Handwerk des Bäcker-Konditors genau das Richtige für dich.

Anhand einer angemessenen Mischung von Rohstoffen nach speziellen Rezepten ermöglicht dir dieses Handwerk nicht nur, Brot herzustellen, sondern auch alle Arten von Kleingebäck und feinen Backwaren zu gestalten. Du kannst deiner Kreativität freien Lauf lassen, wenn du deine Erzeugnisse dekorierst oder mit Zuckerguss und sonstigen Glasuren überziehst, um sie geschmackvoll aussehen zu lassen. Du wirst die Möglichkeit haben, in einer traditionellen Bäckerei zu arbeiten, aber auch

in der Industrieproduktion, dem Gastgewerbe oder der Cateringbranche. Auf jeden Fall musst du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten.

Das Handwerk des Bäcker-Konditors wurde in den vergangenen Jahren zudem wesentlich modernisiert.

Solltest du dich also für dieses Handwerk entscheiden, werden dir alle möglichen Arten von technischen Anlagen wie automatische Backöfen, Knet- und Rührmaschinen sowie Geräte zum automatischen Ausrollen des Teiges zur Verfügung stehen.

Auch das Lagern verderblicher Feinbackwaren wird dir durch Kühlanlagen und moderne Tiefkühlverfahren erleichtert.



## Aufgaben

- + Herstellung von Brot, Kleinbackwaren, Feinbackwaren und Nachspeisen aller Art
- + Gestaltung fantasievoller Brotvarianten
- + Kreieren diverser und abwechslungsreicher Eissorten
- + Herstellung von Produkten auf Schokoladen-, Zucker-, Fruchtgelee-, Marzipan- oder sonstiger Basis

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Kreativ sein
- + Vorstellungskraft besitzen
- + Geschickt mit deinen Händen sein
- + In einem guten Gesundheitszustand sein, da man früh aufstehen muss
- + Sinn für Formen und ein gutes Augenmaß haben
- + Einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn besitzen

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.



*„Wenn du für diese Erweckung der Geschmackssinne verantwortlich sein willst, ist das Handwerk des Bäcker-Konditors genau das Richtige für dich.“*

# Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk (M/W)

Brot, Brötchen, Croissants, Torten und Kuchen werden uns oft von Personen zum Verkauf angeboten, die diese zwar nicht selbst herstellen, aber sehr wohl wissen, woraus sie gemacht sind, da sie in direktem Kontakt zu den Bäckern und Konditoren stehen.

Wenn du an der Präsentation dieser Waren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Bäcker- und Konditorenhandwerk genau das Richtige für dich.

Als Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk gibst du dich nicht damit zufrieden, die vom Bäcker oder Konditor hergestellten Waren zu verkaufen, indem du sie über die Theke reichst und abkassierst.

Du musst über eingehende Kenntnisse der Waren und der zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe verfügen.

Du musst Auskünfte über die Lagerung und Haltbarkeitsdauer erteilen können. Die Ausübung des Handwerks des Fachverkäufers im Bäcker- und Konditorenhandwerk bringt ebenfalls

mit sich, dass du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten musst.

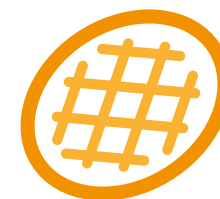
Wenn du dieses Handwerk wählst, kann es auch vorkommen, dass du für die Präsentation der Backwaren im Betrieb, die Reinigung und die Ausstattung des Ladens sowie die Dekoration der Regale und Schaufenster zuständig bist.

Im Rahmen des Verkaufs der Waren im Laden musst du schnell sein, selbst bei großem Kundenansturm. Trotzdem musst du jederzeit auf das Recht des Kunden auf professionelle Beratung und freundliche Bedienung achten.

Als Bäckereifachverkäufer musst du die Kunden anleiten können, indem du ihnen Rezepte oder Tipps zu ihren Einkäufen mit auf den Weg gibst, die sie beispielsweise bei Familienfeiern oder Abendessen umsetzen können.

Außerdem musst du in der Lage sein, gegebenenfalls ernährungsbezogene Auskünfte zu erteilen.

*„Wenn du an der Präsentation von Bäcker- und Konditorenwaren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Bäcker- und Konditorenhandwerk genau das Richtige für dich.“*



## Aufgaben

- + Präsentation der verschiedenen Backwaren
- + Dekoration des Ladens, der Theke und der Schaufenster
- + Erteilung von Auskünften und Beratung der Kunden
- + Einpacken der Waren (Kartons, Tüten, Geschenkpackungen)
- + Aufnahme und Abfertigung von Bestellungen
- + Bedienung der Kunden im dazugehörigen Café

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Die Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften einhalten
- + Aufgeschlossen sein
- + Kontaktfreudig sein
- + Freundlich sein und die Benimmregeln beherrschen
- + Dich gut ausdrücken können
- + Sprachlich gewandt sein
- + Über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- + Einen gewissen Geschäftssinn besitzen

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.



# Fachverkäufer im Metzgerhandwerk (M/W)



Wurst, Pastete, Räucherwaren und Fleisch werden uns oft von Personen zum Verkauf angeboten, die nicht an deren Herstellung oder Zuschnitt beteiligt waren, uns aber trotzdem ausführlich beraten können.

Wenn du an der Präsentation dieser Waren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Metzgerhandwerk genau das Richtige für dich.

Als Fachverkäufer in den Metzgereifachgeschäften ist es deine Aufgabe, die Fleischwaren zu verkaufen und die Kunden zufriedenzustellen, aber auch bestimmte für den Verkauf bestimmte Spezialitäten zuzubereiten. So gehört z. B. das Anrichten von Fleisch- und Wurstplatten zu deinen üblichen Aufgaben. Du musst dich über die Lagerung und Haltbarkeitsdauer der Waren erkundigen, was ebenfalls mit sich bringt, dass du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten musst.

Wenn du dieses Handwerk wählst, kann es auch vorkommen, dass du für die Präsentation der Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren im Betrieb, die Reinigung und die Ausstattung des Ladens sowie die Dekoration der Regale und Schaufenster zuständig bist.

Im Rahmen des Verkaufs der Waren im Laden musst du schnell sein, selbst bei großem Kundenansturm. Trotzdem musst du jederzeit auf das Recht des Kunden auf professionelle Beratung und freundliche Bedienung achten. Als Metzgereifachverkäufer musst du die Kunden anleiten können, indem du ihnen Rezepte oder Tipps zu ihren Einkäufen mit auf den Weg gibst, die sie beispielsweise bei Familienfeiern oder Abendessen umsetzen können.

Außerdem musst du in der Lage sein, gegebenenfalls ernährungsbezogene Auskünfte zu erteilen.

*„Wenn du an der Präsentation von Metzgerwaren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Metzgerhandwerk genau das Richtige für dich.“*



## Aufgaben

- + Präsentation der verschiedenen Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren
- + Zubereitung von für den Verkauf bestimmten Fleisch-, Wurst- und Räucherspezialitäten
- + Anrichten von Fleisch- und Wurstplatten
- + Erteilung von Auskünften und Beratung der Kunden
- + Einpacken der Waren
- + Aufnahme und Abfertigung von Bestellungen

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Die Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften einhalten
- + Aufgeschlossen sein
- + Kontaktfreudig sein
- + Freundlich sein und die Benimmregeln beherrschen
- + Dich gut ausdrücken können
- + Sprachlich gewandt sein
- + Über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- + Einen gewissen Geschäftssinn besitzen

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.

# Feinkoch (M/W)

Leckere Platten mit süßen oder herzhaften Häppchen, Fingerfood im Glas und Überraschungsbrote, Teigtaschen und Canapés, die bei einem Empfang herumgereicht werden, sind bei jedermann beliebt.

Wenn du für ihre Herstellung und Lieferung verantwortlich sein willst, ist das Handwerk des Feinkochs genau das Richtige für dich.

Dieses Handwerk ermöglicht dir, warme oder kalte, süße oder herzhafte und tiefgekühlte oder vakuumgegarnte Gerichte zu- und vorzubereiten. Anschließend musst du dich um den Vertrieb kümmern, indem du sie entweder direkt im Laden verkaufst oder für Empfänge, Bankette oder sonstige Feierlichkeiten an Privatpersonen lieferst. Du kannst deine Dienste auch für Kantinen, Großküchen oder im Handel, d. h. beispielsweise in Einkaufszentren, anbieten.

Bei der Veranstaltung von Empfängen oder Banketten gibt der Feinkoch sich nicht damit zufrieden, für Essen

und Ausstattung und/oder Räumlichkeiten zu sorgen, sondern berät auch seine Kunden und erstellt Kostenvoranschläge.

Als Feinkoch wirst du für den Wareneinkauf und die Verwaltung deiner Lagerbestände zuständig sein. Deine Gerichte können im Labor, in der Küche oder unter freiem Himmel zubereitet werden. Wichtig dabei ist, dass die HACCP-Vorschriften (Hazard Analysis Critical Control Point, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) jederzeit eingehalten werden.

Du kannst alleine oder im Team, selbstständig oder im Angestelltenverhältnis arbeiten. Als Feinkoch hast du ebenfalls die Möglichkeit als Koch oder Restaurantfachkraft zu arbeiten.



## Aufgaben

- + Zubereitung, Anrichten und Vertrieb von frischen, tiefgekühlten oder vakuumgegartem kulinarischen Kompositionen für den direkten Verkauf an die Verbraucher oder zum Weiterverkauf
- + Veranstaltung und Belieferung von Abendessen, kalten und warmen Buffets, Cocktailpartys, Banketten und Empfängen im Haus des Kunden (oder Veranstaltung und Zubereitung in eigens eingerichteten Räumlichkeiten)
- + Lieferung der dazugehörigen Getränke
- + Vorbereitung und Bereitstellung aller Arten von kulinarischen Kompositionen und im Voraus zubereiteten Gerichten für den Einzelhandel und Unternehmen

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Die Kochtechniken beherrschen
- + Über manuelles Geschick verfügen
- + Sinn für Formen haben
- + Über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- + Gesellig und kontaktfreudig sein
- + Geschäftssinn besitzen
- + Körperlich belastbar sein
- + Dir darüber im Klaren sein, dass dieses Handwerk unregelmäßige Arbeitszeiten mit sich bringt und vor allem am Wochenende und an Feiertagen gearbeitet werden muss

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.

*„Wenn du für die Herstellung und Lieferung von Fingerfood im Glas, Canapés, Häppchen oder andere Gerichte verantwortlich sein willst, ist das Handwerk des Feinkochs genau das Richtige für dich.“*



# Konditor - Feinbäcker - Schokoladen- und Speiseeishersteller (M/W)

Konditoreischaufenster mit Torten, Kuchen, Schokolade, Pralinen und Bonbons ziehen uns alle an.

Wenn du den Feinschmecker in dir wecken willst, ist das Handwerk des Konditors - Feinbäckers - Schokoladen- und Speiseeisherstellers genau das Richtige für dich.

Bei dieser Tätigkeit handelt es sich um ein „4-in-1“-Handwerk, da es vier Facetten unter einem Label vereint. Der Konditor stellt Feinbackwaren her, d. h. er schmückt und bäckt Teig auf verschiedene Weisen, um daraus Torten und Kuchen aller Art zu zaubern. Der Schokoladenhersteller verarbeitet Schokolade und verleiht ihr verschiedene Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Falls du dieses Handwerk wählst, kannst du auch Zucker zu verschiedenen Süßigkeiten wie z. B. Karamellbonbons

verarbeiten: dies ist der handwerkliche Aspekt des Feinbäckers oder Confiseurs. Als Speiseeishersteller kannst du Eis und Sorbets auf Milch-, Sirup- oder Früchtebasis herstellen und verkaufen.

Das Handwerk des Konditors - Feinbäckers - Schokoladen- und Speiseeisherstellers wurde in den vergangenen Jahren zudem wesentlich modernisiert. Solltest du dich also für dieses Handwerk entscheiden, werden dir alle möglichen Arten von technischen Anlagen wie automatische Backöfen, Knet- und Rührmaschinen sowie Geräte zum automatischen Ausrollen des Teiges zur Verfügung stehen.

Auf jeden Fall musst du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten.

*„Wenn du den Feinschmecker in dir wecken willst, ist das Handwerk des Konditors - Feinbäckers - Schokoladen- und Speiseeisherstellers genau das Richtige für dich.“*



## Aufgaben

- + Herstellung von Brot, Kleinbackwaren, Feinbackwaren und Nachspeisen aller Art
- + Gestaltung fantasievoller Brotvarianten
- + Kreieren diverser und abwechslungsreicher Eis- und Sorbetsorten sowie weiterer Lebensmittel auf Eis- und Früchtebasis
- + Herstellung von Produkten auf Schokoladen-, Zucker-, Fruchtgelee-, Marzipan- oder sonstiger Basis
- + Herstellung von Waffeln und Pfannkuchen

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Kreativ sein
- + Vorstellungskraft besitzen
- + Geschickt mit deinen Händen sein
- + In einem guten Gesundheitszustand sein, da man früh aufstehen muss
- + Sinn für Formen und ein gutes Augenmaß haben
- + Einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn besitzen

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.

# Metzger- Fleischer (M/W)



Rind, Pferd, Schwein, Lamm - von Steak über Filet bis zu Pastete und Wurst - all diese Begriffe sind Teil unseres Alltags, ohne dass wir jedoch wissen, um was es sich dabei genau handelt.

Wenn du dich besonders für diese Fleischarten und -stücke interessierst und dich auf diesem Gebiet spezialisieren möchtest, dann ist das Handwerk des Metzger-Fleischers genau das Richtige für dich.

Die Tätigkeit umfasst sowohl die „Produktion“ als auch den „Verkauf“. Die Produktion beinhaltet die Schlachtung und die Herstellung von Fleisch, Wurst- und Räucherwaren und Konserven, während der Verkauf sich auf die eigentliche Verkaufshandlung sowie die individuelle Beratung und Bedienung der Kunden bezieht. Beide Tätigkeitsbereiche erfordern Kenntnisse hinsichtlich der Auswahl und Beurteilung des Viehs vor und nach der Schlachtung.

Als Metzger-Fleischer musst du in der Lage sein, den Ernährungs- und Gesundheitszustand der Tiere zu beurteilen und Qualität, Beschaffenheit und Reifegrad des Fleisches zu erkennen. Zudem musst du die

Verwendungsmöglichkeiten einschätzen können, um das Fleisch angemessen zu zerlegen. Es ist ebenfalls wichtig, dass du weißt, wie das Fleisch für seine spätere Verarbeitung oder den Verkauf vorbereitet werden muss und wie es ausgewählt, gelagert oder mit Gewürzen oder Zusatzstoffen verfeinert wird.

Um dein Schlachtvieh zu kaufen, benötigst du bereits ein bestimmtes Wissen und eine gute Berufserfahrung, doch du musst ebenfalls in der Lage sein, die Trends und Schwankungen von Angebot und Nachfrage auf dem Gebiet erkennen, um mit einem gewissen Sinn für Rendite angemessen reagieren zu können.

Heutzutage wird die manuelle Arbeit des Metzger-Fleischers weitgehend durch Maschinen erledigt, wobei du diese jedoch regelmäßig warten und täglich reinigen musst. Auch die Auslage deiner Waren musst du pflegen.

Du kannst das Handwerk des Metzgers-Fleischers als Selbstständiger ausüben, aber auch als Betriebsmetzger in der Lebensmittelindustrie oder als Filialleiter in der Fleischwarenabteilung im Einzelhandel.

*„Wenn du dich besonders für Fleischarten und -stücke interessierst und dich auf diesem Gebiet spezialisieren möchtest, dann ist das Handwerk des Metzger-Fleischers genau das Richtige für dich.“*



## Aufgaben

- + Schlachtung
- + Verarbeitung des sog. fünften Viertels (was nach der Vierteilung des Schlachtkörpers übrig bleibt)
- + Zerlegung von Schlachtkörpern
- + Vorbereitung der Schlachtkörper zur späteren Verarbeitung sowie zum Verkauf im Einzel- und Großhandel
- + Herstellung, Vorbereitung und Verkauf des Fleisches, der Fleisch- und Wurstwaren sowie der Fleischkonserven

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Pünktlich sein und Durchhaltevermögen besitzen
- + Einen ausgeprägten Sinn für Hygiene haben
- + Über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- + Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- + Geschickt mit deinen Händen sein
- + Interesse zeigen und über gute technische Kenntnisse verfügen
- + In einem guten körperlichen und geistigen Zustand sein
- + Aufgeschlossen und flexibel sein und gerne im Team arbeiten
- + Den Kundenkontakt lieben

## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.



# Müller (M/W)

Jeder von uns kennt das Bild der sich im Wind drehenden Flügel einer Windmühle, die dafür sorgen, dass Getreidekörner zu Mehl gemahlen werden.

Wenn du dich auf diese Weise an der Herstellung von Getreideprodukten beteiligen möchtest, ist das Handwerk des Müllers genau das Richtige für dich.

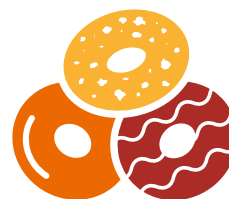
Wenn du dich für dieses Handwerk entscheidest, trägst du nicht nur zur Herstellung von Getreideprodukten, sondern auch zur Herstellung von Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulver bei.

Du überprüfst die eingegangenen Getreidebestellungen, reinigst die gelieferten Rohstoffe und bereitest ihre Verarbeitung vor. Du musst die notwendigen Maschinen und Anlagen einstellen und das Produktionsverfahren

überwachen. Der Müller muss zudem Laboranalysen und Sicht-, Geruchs- und Tastkontrollen des Mahlguts durchführen. Deswegen musst du in der Lage sein, die Hygienevorschriften sowie die Bestimmungen in Sachen Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz genauestens einzuhalten.

Lagerung und Verpackung gehören ebenfalls zu deinen Aufgaben. Wenn nötig, triffst du ebenfalls Maßnahmen gegen Schädlingsbefall.

Als Müller kannst du in Getreidemöhlen, Futtermittelwerken und Spezialmöhlen arbeiten



## Aufgaben

- + Herstellung von Mahlprodukten aus Getreide, Futtergetreide, Trockengemüse und allen Arten von Gewürzen
- + Berücksichtigung der Haltbarkeit der Körner und fertigen Erzeugnisse
- + Instandhaltung des Materials
- + Aufmerksame Überwachung des Herstellungsverfahrens
- + Planung der Bestellungen und Lieferungen

## Profil

**Wenn du dieses Handwerk ausüben willst, musst du:**

- + Sorgfältig und verantwortungsbewusst sein
- + Auf die Sicherheitsvorschriften achten
- + Die Vorschriften in Sachen Lebensmittelgesetzgebung einhalten können
- + Über eine gute Entscheidungsfähigkeit verfügen (im Falle einer Fehlfunktion der automatisierten Produktionsanlagen ist schnelles Handeln gefragt)
- + Mathematische Kenntnisse besitzen (Berechnung der Mischverhältnisse oder Bestimmung der Lagerbestände)
- + Über Kenntnisse in Biologie und Chemie verfügen (korrekte Kontrolle, Verarbeitung und Lagerung der Rohstoffe)

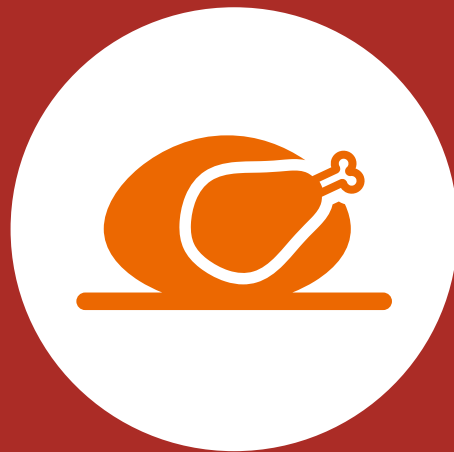
## Hast du Interesse an diesem Handwerk?

Falls du Interesse an diesem Handwerk hast und nähere Auskünfte haben möchtest, findest du auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu) die angebotenen Abschlüsse und die entsprechenden Ausbildungen sowie eine Vielzahl sonstiger praktischer Informationen.



*„Wenn du dich an der Herstellung von Getreideprodukten beteiligen möchtest, ist das Handwerk des Müllers genau das Richtige für dich.“*





# 7

**Es ist nie zu spät -  
Die Ausbildung  
für Erwachsene**

# Es ist nie zu spät - Die Ausbildung für Erwachsene

## 01 Worum handelt es sich?

Um Erwachsenen die Möglichkeit zu geben, eine berufliche Qualifikation zu erwerben, hat der Gesetzgeber die Erwachsenenbildung eingeführt, um Volljährigen die Gelegenheit zu bieten, eine in Form von alternierendem Unterricht angebotene Berufsausbildung zu Ende zu führen, zu ergänzen oder zu erwerben.

Der Unterschied zwischen der Erwachsenenbildung und der Erstausbildung ist, dass der Ausbilder dem erwachsenen Auszubildenden den sozialen Mindestlohn zahlt.

## 02 Wer ist betroffen?

Jede mindestens 18-jährige Person, die seit mindestens 12 Monaten nicht mehr in der schulischen Grundbildung ist oder unter einem Erstausbildungsvertrag steht und eine Anmeldung bei der Zentralstelle der Sozialversicherungen (Centre commun de la sécurité sociale - CCSS) nachweisen kann (mindestens 12 Monate lang, aufeinanderfolgend oder nicht, mit mindestens 16 Arbeitsstunden pro Woche).

## 03 Wie sehen die Zulassungsvoraussetzungen aus?

Eine beratende Kommission entscheidet über den Zugang und die Zulassung der Kandidaten, die eine vollständige Bewerbungsmappe eingereicht haben. Letztere werden schriftlich über die Entscheidung der Kommission unterrichtet.

Im Falle einer positiven Entscheidung, muss der erwachsene Auszubildende, der einen zugelassenen Ausbildungsbetrieb gefunden hat, bei der Berufsberatungsstelle der ADEM die erforderlichen Unterlagen abholen.

## 04 Wie gestaltet sich der Ablauf für die Erstattung der Zusatzentschädigung?

Der Ausbilder zahlt dem erwachsenen Auszubildenden die gesetzliche oder vertragliche Ausbildungsvergütung, zuzüglich einer Zusatzentschädigung bis in Höhe des sozialen Mindestlohns für nicht qualifizierte Arbeitnehmer.

Die Erstattung der Zusatzentschädigung erfolgt gemäß den Modalitäten des Erstattungsformulars, das dem Ausbilder von der Berufsberatungsstelle der Agentur für Arbeit (ADEM) ausgehändigt wird.

## 05 Wie kann man sich für eine Ausbildung für Erwachsene anmelden?

Personen, die eine Ausbildung für Erwachsene im Hinblick auf den Erhalt eines DAP oder CCP absolvieren wollen, müssen ihren Antrag persönlich und nach Vereinbarung eines Termins bei der Berufsberatungsstelle der Agentur für Arbeit, dies unter der Telefonnummer 247-85480 oder 247-85387 in Luxemburg bzw. 247-75411 in Esch/Alzette (Regionalbüros Esch/Alzette und Differdange), zwischen dem 2. Mai und dem 15. September abgeben.

Der Antrag muss folgende Unterlagen enthalten:

- + Carte d'affiliation du Centre commun de la Sécurité sociale (Sozialversicherungsausweis der Zentralstelle der Sozialversicherungen)
- + Certificat d'affiliation du Centre d'Affiliation de la Sécurité Sociale (Sozialversicherungsnachweis der Zentralstelle der Sozialversicherungen) (Achtung: Gültigkeitsdauer auf einen Monat begrenzt)
- + Personalausweis oder Reisepass
- + Schulzeugnisse bzw. Diplome und sonstige Zeugnisse
- + Von der Abteilung für Diplomanerkennung des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend ausgestellte Äquivalenzen ausländischer Schulzeugnisse, Diplome und Zeugnisse
- + Lebenslauf

### ANSPRECHPARTNER

#### Chambre des Métiers

##### Ausbildung

Jessica LANCKOHR

Tel.: (+352) 42 67 67 - 203

jessica.lanckohr@cdm.lu

Jean-Marie DELOOS

Tel.: (+352) 42 67 67 - 206

jean-marie.delooos@cdm.lu

#### Agentur für Arbeit - Berufsberatungsstelle (Agence pour le Développement de l'Emploi - Service d'Orientation Professionnelle ADEM-OP)

Tel.: (+352) 247-85480

info.op@adem.public.lu

www.adem.public.lu

#### Maison de l'Orientation

Tel.: (+352) 8002-8181

maison.orientation@men.lu

www.maison-orientation.lu

#### Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend (Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse)

##### Abteilung für Berufsausbildung (Service de la formation professionnelle)

Tel.: (+352) 247-85100

##### Abteilung für Diplomanerkennung (Service de la reconnaissance des diplômes)

Tel.: (+352) 247-85910

www.men.public.lu



# 8

**Seine Ausbildung nach  
dem DAP fortsetzen -  
Der Meisterbrief**

## Seine Ausbildung nach dem DAP fortsetzen - Der Meisterbrief

### 01 Welches Ziel verfolgt der Meisterbrief?

Die Ausbildung im Hinblick auf den Meisterbrief ist ein Paradebeispiel für den Willen und die Entschlossenheit des Handwerkssektors, seine Unternehmensleiter und Führungskräfte auszubilden.

Sie verleiht dem Inhaber zwei Rechte: ein Unternehmen zu gründen und Gesellen auszubilden.

Die Inhalte dieser Aufstiegsfortbildung sind so gestaltet, dass sie eine vielfältige und vollständige Qualifikation in folgenden Bereichen bieten: Unternehmensorganisation und -führung, angewandte Pädagogik, Technologie und Berufspraxis.

### 02 In welchen Berufen bietet die Chambre des Métiers derzeit einen Meisterbrief an?

Die vollständige Liste der angebotenen Meisterbriefe ist unter <http://brevet.cdm.lu> zu finden.

### 03 An welche Zielgruppe richtet sich der Meisterbrief und wie sehen die Zulassungsvoraussetzungen aus?

Der Meisterbrief richtet sich in erster Linie an Personen, die ein eigenes Unternehmen gründen, Gesellen ausbilden oder eine Karriere in der Handwerksbranche verfolgen wollen.

Für eine Anmeldung zum Meisterbrief müssen die Bewerber im Besitz eines der folgenden Abschlüsse sein:

- + Gesellenbrief, d. h. Zeugnis über fachliche und berufliche Befähigung (Certificat d'Aptitude Technique et Professionnelle - CATP) oder Diplom über die berufliche Reife (Diplôme d'aptitude professionnelle - DAP)
- + Als gleichwertig anerkanntes Diplom.

*Die Anerkennung der Gleichwertigkeit von ausländischen Diplomen kann beim **Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend (Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse)** beantragt werden.*

### 04 Wie sind die Vorbereitungskurse für den Meisterbrief organisiert?

Die Vorbereitungskurse für Meisterbrief werden in folgenden Bereichen angeboten:

- + Organisation & Betriebswirtschaft
- + Angewandte Pädagogik
- + Fachtheorie und Fachpraxis

→ Meisterprüfung (Fachpraxis)

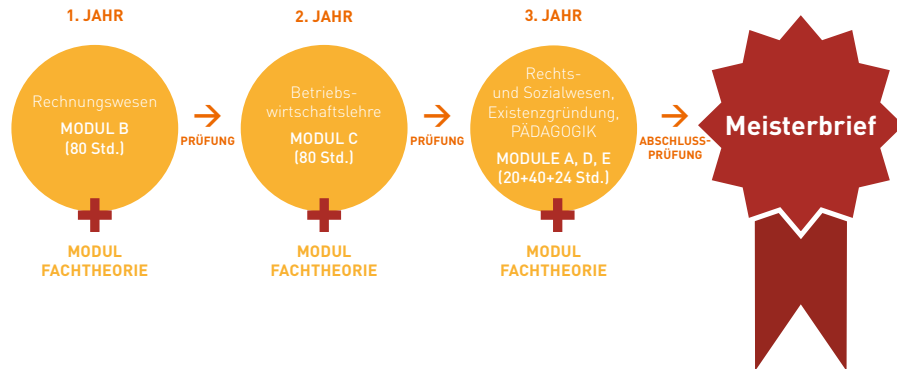
### 05 Wie lange dauern die Vorbereitungskurse für Meisterbrief?

- + Die Aufstiegsfortbildung wird in Modulen absolviert und dauert in der Regel 3 Jahre.
- + Die maximale Dauer, um alle Module zu bestehen, wurde auf 6 Jahre festgesetzt.
- + Die Kurse finden grundsätzlich abends und an den Wochenenden statt.
- + Sie beginnen Ende September und enden Ende März des Folgejahres.

### 06 Warum empfiehlt die Chambre des Métiers einen Modellverlauf?

Eigentlich steht es den Kandidaten frei, den Verlauf ihrer Kurse zu bestimmen. Da die maximale Dauer, um sämtliche Module zu absolvieren, jedoch 6 Jahre beträgt, empfiehlt die Chambre des Métiers einen Modellverlauf, der einen regelmäßigen Fortschritt ermöglicht und einen gewissen Spielraum für den Fall des Nichtbestehens offen lässt.

Von der Chambre des Métiers vorgeschlagener Modellablauf:



## 07 In welchen Sprachen wird unterrichtet?

Alle Kurse in Organisation, Betriebswirtschaft und Angewandter Pädagogik werden jedes Jahr auf Luxemburgisch/Deutsch abgehalten. Die Kursunterlagen sind auf Deutsch verfasst. Die Kurse werden ebenfalls auf Französisch angeboten. Es werden jedoch nicht unbedingt jedes Jahr alle Module auf Französisch angeboten.

Die Kurse in Fachtheorie werden nicht zwingend in 2 Sprachen angeboten.

Weitere Infos auf <http://brevet.cdm.lu>

## 08 Welche Voraussetzungen müssen für die Anmeldung zu den Prüfungen erfüllt werden?

Die Teilnahme an den Kursen ist Pflicht. Kandidaten, die keine 80 %-ige Anwesenheit in den Modulen, für welche sie angemeldet waren, nachweisen können, werden nicht zu den Prüfungen zugelassen.

Die Chambre des Métiers hält zweimal im Jahr Prüfungen ab: zum Prüfungstermin Frühjahr (15. März bis 31. Juli) und zum Prüfungstermin Herbst (1. Oktober bis 31. Dezember).

Die Kandidaten müssen mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in dem jeweiligen Handwerk aufweisen, um die Meisterprüfung (Fachpraxis) abzulegen.

## 09 Was braucht man um die Meisterprüfung zu bestehen?

Um die Meisterprüfung zu bestehen, muss ein Kandidat in den Modulen Organisation und Betriebswirtschaft, angewandte Pädagogik sowie Fachtheorie und Fachpraxis eine ausreichende Punktzahl (30 von 60 Punkten) erhalten.

Besteht ein Modul aus mehreren Lehrfächern, so ergibt sich die Note aus der Summe der Einzelnoten geteilt durch die Zahl der Lehrfächer.

Hat ein Kandidat jedoch in einem oder mehreren Lehrfächern eines kombinierten Moduls eine Note von weniger als 20 Punkten erzielt, so gilt das gesamte Modul als nicht bestanden, auch wenn der Durchschnitt der verschiedenen Lehrfächer 30 Punkte oder mehr beträgt.

## 10 Wie meldet man sich für die Vorbereitungskurse und die Prüfungen für den Meisterbrief an?

Die Anmeldefrist beginnt jedes Jahr am 15. Juni und endet am 15. August.

Weitere Infos auf  
<http://brevet.cdm.lu>

### ANSPRECHPARTNER

#### Chambre des Métiers

Kurse des Meisterbriefs

Martine SERTIC

Tel.: (+352) 42 67 67-293  
martine.sertic@cdm.lu

Jean-Luc ZAHLEN

Tel.: (+352) 42 67 67-291  
jean-luc.zahlen@cdm.lu

Prüfungen  
des Meisterbriefs

Liette EVEN

Tel.: (+352) 42 67 67-226  
liette.even@cdm.lu

Anette JUNK

Tel.: (+352) 42 67 67-292  
anette.junk@cdm.lu



9

Ein  
Handwerksunternehmen  
gründen - Welche  
Ausbildung benötige  
ich, um mein eigenes  
Handwerksunternehmen  
zu gründen?

## Ein Handwerksunternehmen gründen - Welche Ausbildung benötige ich, um mein eigenes Handwerksunternehmen zu gründen?

Um sich im Handwerk niederzulassen und sein eigenes Unternehmen zu gründen, muss man entweder im Besitz eines Meisterbriefs oder eines DAP, das die wesentlichen Aspekte der geplanten handwerklichen Tätigkeit abdeckt, oder von als gleichwertig anerkannten ausländischen Diplomen sein.

Das Niederlassungsgesetz vom 2. September 2011 unterscheidet zwischen den Tätigkeiten der „Liste A“, für deren Ausübung ein Meisterbrief oder ein gleichwertiges Diplom erforderlich ist, und den Tätigkeiten der „Liste B“, für deren Ausübung ein DAP oder ein gleichwertiges Diplom erforderlich ist.

**Weitere Infos finden Sie auf der Tabelle „Welche Ausbildung benötige ich, um mein eigenes Handwerksunternehmen zu gründen?“ auf [www.handsup.lu](http://www.handsup.lu).**

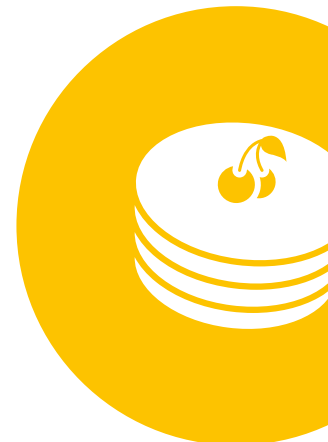
**Diese Tabelle zeigt, welche Tätigkeiten mit einem Meisterbrief bzw. einem DAP ausgeübt werden können, sowie welcher Abschluss oder welches DAP/CATP auf der Grundlage der wesentlichen Teiltätigkeiten zur Ausübung welcher handwerklichen Tätigkeiten berechtigt. (wesentliche Teiltätigkeiten)**

**Nähere Auskünfte erhalten  
Sie bei CONTACT ENTREPRISE  
der Chambre des Métiers :**

CONTACT ENTREPRISE  
der Chambre des Métiers :  
Tel.: (+352) 42 67 67-1  
[contact@cdm.lu](mailto:contact@cdm.lu)



Infos zur Tabelle auf  
[www.handsup.lu](http://www.handsup.lu)





**10** Meine Ansprechpartner



## Meine Ansprechpartner

### Chambre des Métiers

#### Prüfung zum Meisterbrief

Liette EVEN

Tel.: (+352) 42 67 67-226

liette.even@cdm.lu

Anette JUNK

Tel.: (+352) 42 67 67-292

anette.junk@cdm.lu

**Ein Handwerksunternehmen  
gründen - Welche Ausbildung  
benötige ich, um mein  
eigenes Handwerksun-  
ternehmen zu gründen?**

#### CONTACT ENTREPRISE

Tel.: (+352) 42 67 67-1

contact@cdm.lu

### Chambre des Métiers

#### Ausbildung

Jessica LANCKOHR

Tel.: (+352) 42 67 67-203

jessica.lanckohr@cdm.lu

Jean-Marie DELOOS

Tel.: (+352) 42 67 67-206

jean-marie.delooos@cdm.lu

### Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend (Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse)

Abteilung für Berufsausbildung  
(Service de la formation  
professionnelle)

Tel.: (+352) 247-85100

Abteilung für Diplomanerkennung

Tel.: (+352) 247-85910

www.men.public.lu

### Chambre des Métiers

#### Kurse zum Meisterbrief

Martine SERTIC

Tel.: (+352) 42 67 67-293

martine.sertic@cdm.lu

Jean-Luc ZAHLEN

Tel.: (+352) 42 67 67-291

jean-luc.zahlen@cdm.lu

#### Matcher im Handwerk

Marcel Baumann

Tel.: (+352) 42 67 67-241

marcel.baumann@cdm.lu

### Ausbildungsberater für die Handwerke

Chantal Daubenfeld

Tel.: (+352) 42 67 67-225

chantal.daubenfeld@cdm.lu

Norbert Wolsfeld

Tel.: (+352) 42 67 67-240

norbert.wolsfeld@cdm.lu

Christian Uberecken

Tel.: (+352) 42 67 67-287

christian.uberecken@cdm.lu

Christine Pirsch (Sekretariat)

Tel.: (+352) 42 67 67-242

christine.pirsch@cdm.lu

**Agentur für Arbeit, Beratungsstelle  
(Agence pour le Développement  
de l'Emploi - Service d'Orientation  
Professionnelle)**

**Tel.:** (+352) 247-85480  
info.op@adem.public.lu  
www.adem.public.lu

Der Service d'Orientation Professionnelle de l'Agence pour le Développement de l'Emploi (Adem-OP) bietet sowohl individuelle Beratungsgespräche als auch kollektive Informationsveranstaltungen an für Jugendliche und Erwachsene auf der Suche nach einem für sie geeigneten Beruf. Ebenfalls in den Zuständigkeitsbereich der Adem- OP fällt die Erstellung der Dokumente, die zum Abschluss eines Ausbildungsvertrages im Rahmen der Initial- und der Erwachsenenbildung notwendig sind.

**MAISON DE L'ORIENTATION**

**Tel.:** (+352) 8002-8181  
maison.orientation@men.lu  
www.maison-orientation.lu  
Place de l'Etoile / Stäreplaz - 58 boulevard  
Grande-Duchesse Charlotte, L-1330 Luxembourg

**Service d'Orientation Professionnelle de l'Agence  
pour le Développement de l'Emploi (Adem-OP)**

**Tel.:** (+352) 247-85480  
info.op@adem.public.lu  
www.adem.public.lu

**Centre de Psychologie et d'Orientation Scolaires (CPOS)**

**Tel.:** (+352) 247-75910  
info@cpos.public.lu  
www.cpos.public.lu

**Action locale pour jeunes (ALJ)**

Bureau régional Luxembourg  
**Tel.:** (+352) 247-75941 / 247-75942 / 247-75943 / 247-75944  
alj@men.lu  
www.alj.lu

**Service national de la jeunesse (SNJ)**

Antenne Centre  
**Tel.:** (+352) 247-86481, 247-86480  
secretariat.transitions@snj.etat.lu  
www.snj.lu

**Cellule d'accueil scolaire pour élèves nouveaux-arrivants (CASNA)**

**Tel.:** (+352) 247-85277  
casna@men.lu  
www.men.lu

**Centre de Documentation et d'Information sur l'Enseignement  
Supérieur (CEDIES)**

**Tel.:** (+352) 247-88650  
info@cedies.public.lu  
www.cedies.public.lu

**Anefore asbl - europäische Programme zur Aus- und Weiterbildung**

**Tel.:** (+352) 247-85284  
info@anefore.lu  
www.anefore.lu

**FAPEL asbl - Zusammenarbeit der Eltern mit den Schulen**

**Tel.:** (+352) 46 60 96  
fapel@education.lu  
www.fapel.lu



---

2, Circuit de la Foire Internationale  
L-1347 Luxembourg-Kirchberg  
B.P. 1604 · L-1016 Luxembourg  
T: (+352) 42 67 67-1  
F: (+352) 42 67 87  
E: [hello@handsup.lu](mailto:hello@handsup.lu)

[www.handsup.lu](http://www.handsup.lu)