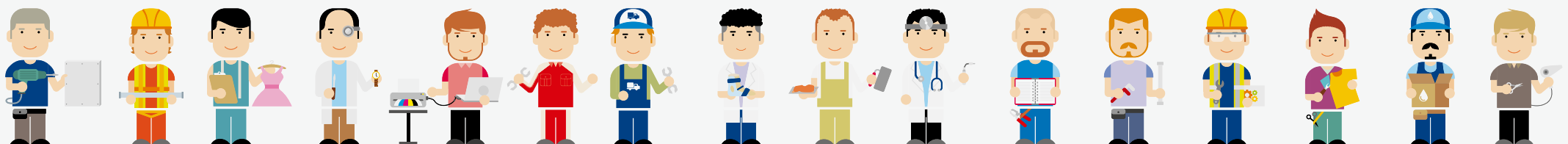
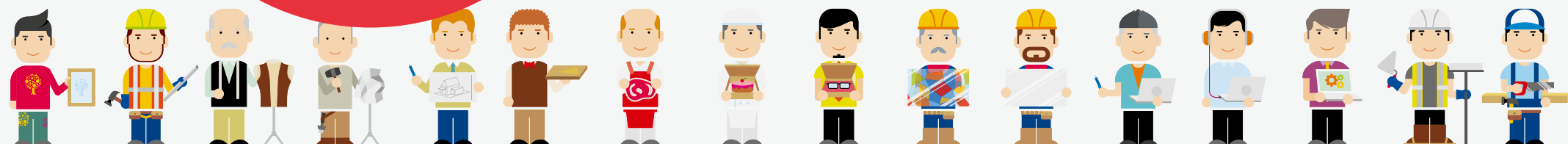
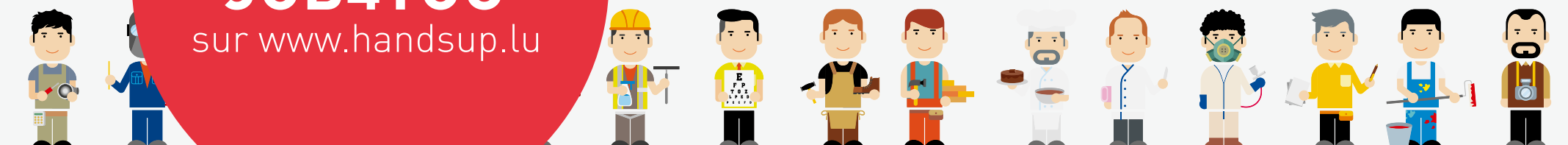
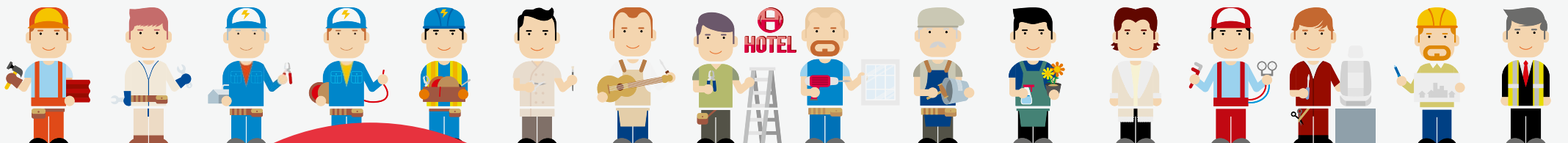
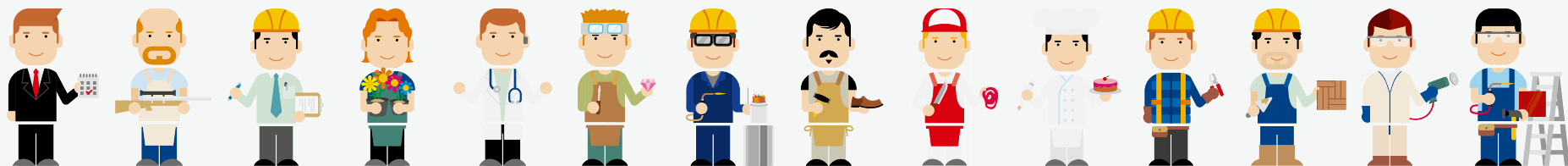




LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION





Joue à
JOB4YOU
sur www.handsup.lu

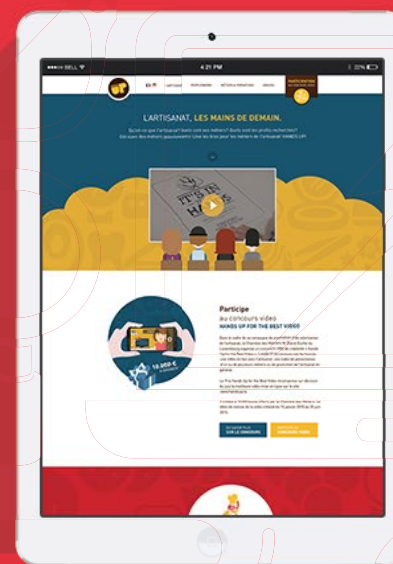


Surfe sur www.handsup.lu



handsup.lu c'est :

- + Toutes les infos métiers, descriptifs, tâches, profils, types de formations, établissements scolaires proposant la formation, calcul des indemnités d'apprentissages, etc
- + PEOPLE@WORK : témoignages d'artisans
- + Vidéos
- + Jeux et concours
- + JOB4YOU: Quel métier te correspond ?



Acteur majeur de l'économie et de la société luxembourgeoise, l'artisanat a encore gagné en importance ces dernières années. Avec ses **6.400 entreprises**, dans lesquelles travaillent **80.000 personnes**, l'artisanat est aujourd'hui **le premier employeur au Luxembourg**.

Constamment à la recherche d'une main d'œuvre qualifiée, les entreprises ont cependant du mal à la trouver sur le marché du travail luxembourgeois. De ce fait, elles se voient contraintes de se tourner vers **les salariés de la Grande Région**, qui représentent aujourd'hui **48%** des personnes occupées dans l'artisanat.

Malgré le fait que **l'artisanat** offre **une panoplie de métiers** variés et passionnants, le secteur est mal perçu et souffre, à tort, d'une image négative dans la population résidente.

Pour aller au delà des idées reçues véhiculées par la société, la présente brochure, qui s'inscrit dans une vaste campagne de promotion de l'artisanat auprès des jeunes et de leur entourage, se propose d'essayer de contribuer à changer la perception péjorative de l'artisanat, et de présenter la panoplie de métiers dans lesquels il est possible de suivre une formation, avec à la clé la chance de trouver des **emplois stables** et **passionnants**. En effet, l'artisanat offre à quelque 2.000 apprenti(e)s

une formation qualifiante, ce qui fait de lui le formateur de choix de l'économie luxembourgeoise. Les apprenti(e)s, jeunes et adultes, terminant leur formation muni(e)s d'un Diplôme d'Aptitude Professionnelle (DAP) ou d'un Certificat de Capacité Professionnelle (CCP) auront plus de chances sur le marché de l'emploi. **90%** de ces diplômés trouveront immédiatement un **emploi qualifié** après la réussite de leur formation ou poursuivront leurs études; 65% d'entre eux trouveront un emploi auprès de leur patron formateur.

Après l'apprentissage, il est encore possible à ceux qui le souhaitent de poursuivre des études notamment dans le cadre du **Brevet de Maîtrise et du BTS**. En ce sens, les perspectives offertes par le secteur artisanal sont nombreuses.

Il existe une multitude de formations menant à une carrière dans l'artisanat, dispensées soit au Luxembourg, soit à l'étranger. La présente brochure n'a pas vocation à toutes les présenter. Elle vise en revanche à mettre l'accent sur **l'apprentissage** et sur **la formation du Brevet de Maîtrise**. Elle se conçoit ainsi comme un premier outil permettant à toute personne intéressée de se faire une idée du chemin qu'elle se propose d'emprunter.



SOMMAIRE

Sommaire

L'Artisanat,
un secteur à multiples
facettes

13

Les groupes
d'activités artisanales
au Luxembourg

19

Organisation
de l'enseignement
et de la formation
au Luxembourg

25

Il n'est jamais
trop tard:
l'apprentissage
pour adultes

65

Poursuivre sa
formation après
le DAP: le Brevet de
Maîtrise

69

Créer une
entreprise
artisanale: de quelle
formation ai-je besoin
pour créer mon
entreprise ?

75

La formation
professionnelle –
mode d'emploi

29

Les types de
formations:
DT, DAP, CCP, et
formations en
apprentissage
transfrontalier (TRF)

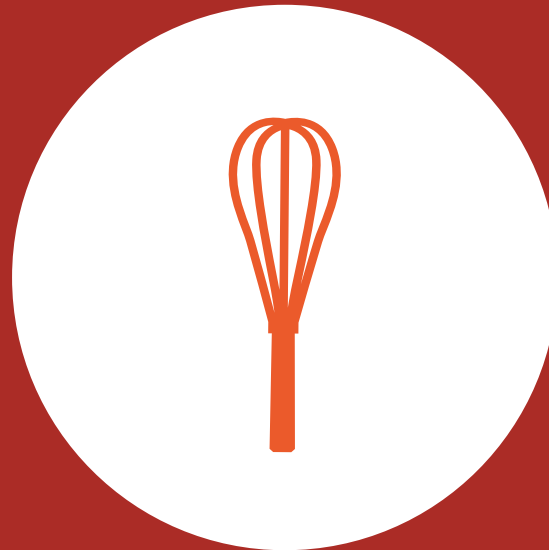
39

Les Métiers
de l'Alimentation

47

Mes contacts

79



1

**L'artisanat, un secteur
à multiples facettes**

L'artisanat, c'est...

LA DIVERSITÉ

L'artisanat est le secteur économique le plus diversifié de l'économie luxembourgeoise. La diversité réside dans la variété de l'offre de ses produits et prestations, dans l'étendue de ses compétences et dans la provenance de ses collaborateurs.

LA DIVERSITÉ DE L'OFFRE

Chacun de nous consomme et utilise quotidiennement des produits fabriqués et des services prestés par les entreprises artisanales : qu'il s'agisse du croissant de notre petit-déjeuner, de la coupe de cheveux, de la rénovation du logement avec l'installation solaire sur le toit ou de la révision et réparation de notre voiture. L'artisanat fait fonctionner l'industrie et les autres secteurs économiques en réalisant la maintenance de leurs équipements ou en participant à leur chaîne de valeur productive en tant que **sous-traitant**. À travers les métiers d'art, de la communication, du multimédia et du spectacle, les entreprises artisanales sont des acteurs importants dans le domaine culturel et créatif.

LA DIVERSITÉ DE SES COLLABORATEURS

L'origine des chefs d'entreprises et des salariés de l'artisanat est aussi diversifiée que celle de la population. Cette variété se compose de travailleurs résidant en France, en Allemagne et en Belgique et d'étrangers **immigrés** habitant le Grand-Duché. En occupant autant d'étrangers, l'artisanat constitue un, sinon le plus important **vecteur d'intégration** pour la société nationale. Les travailleurs non luxembourgeois constituent aujourd'hui 85 % de l'emploi artisanal.

LA DIVERSITÉ DES COMPÉTENCES

L'artisanat occupe bon nombre de travailleurs manuels **compétents et parfaitement qualifiés** en possession d'un Diplôme d'Aptitude Professionnelle, d'un Brevet de Maîtrise ou d'un diplôme étranger reconnu équivalent. Mais l'artisanat est encore trop souvent perçu comme un secteur économique à dominante de travail manuel. Or, le secteur est en mutation et les profils de main-d'œuvre sont en constante évolution. Le secteur emploie des collaborateurs de plus en plus qualifiés, et une part croissante du personnel exerce un travail de **« type intellectuel »**. Ainsi, l'artisanat occupe de plus en plus d'ingénieurs, de comptables ou d'informaticiens. Grâce à une offre de formation continue de la Chambre des Métiers spécifiquement adaptée aux besoins des entreprises, les compétences et les qualifications tant manuelles qu'intellectuelles de leurs collaborateurs sont constamment mises à jour.

LA PROXIMITÉ

Enraciné au niveau régional et local, l'artisanat est proche de ses clients et de ses fournisseurs. C'est surtout cette proximité qui constitue son capital le plus précieux et qui fait de l'artisanat un **facteur stabilisateur pour l'économie régionale et locale**. L'artisanat est attaché à sa région et il couvre les besoins fondamentaux des consommateurs en produits et services, dans les agglomérations urbaines et les villages. Par cet approvisionnement régional et local souvent individualisé et largement créatif, l'artisanat augmente substantiellement la qualité de vie des consommateurs. L'artisanat est par ailleurs le fournisseur et le prestataire de choix pour les autres acteurs économiques de la région ou pour les collectivités locales.

L'OFFRE D'EMPLOIS LOCAUX

L'artisanat est le **formateur local** des jeunes en les préparant à la vie professionnelle. De ce fait, il stabilise les structures économiques et sociales en offrant aux habitants du travail, des revenus, un avenir professionnel et, par conséquent, des perspectives de vie positives. Dans les régions rurales, les entreprises artisanales sont souvent les **employeurs** les plus importants. L'important ancrage de l'artisanat dans sa région ou sa localité signifie une évolution stable du pouvoir d'achat et des effets durables sur le marché de l'emploi.



L'AVENIR DU TRAVAIL ET DES ENTREPRISES

Tourné vers l'avenir, l'artisanat transmet non seulement **son savoir** et ses compétences à la génération future, mais aussi **ses entreprises**. Pour cette raison, l'artisan préserve les ressources de sa propre entreprise et de la communauté, et ses actions sont guidées méthodiquement par les principes de **durabilité** et de soutenabilité. En période de changement climatique, il offre des solutions pour utiliser de façon efficiente les ressources rares, telle l'énergie. Il ne s'oriente pas systématiquement vers le court terme, comme d'autres secteurs économiques. Ainsi beaucoup de décisions de gestion des chefs d'entreprises sont prises à partir d'un réflexe de **responsabilité** envers leurs **successeurs**, souvent leurs enfants ou petits-enfants, et envers leurs **collaborateurs**. Au même titre, l'artisan responsable cherche de nouvelles opportunités d'affaires à l'exportation au-delà des frontières. L'action durable et responsable de l'artisanat se découvre encore dans la préservation, l'entretien, le renouvellement systématique et dans sa transmission continue des **connaissances** et **compétences** à la génération future par une formation professionnelle et pratique qu'est l'apprentissage.

LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES RARES

Tout le développement durable dans l'artisanat se démontre par le fonctionnement en cycle de l'activité. Les matières premières proviennent de la région et sont utilisées de façon optimale; les produits finis sont vendus dans la région. Beaucoup d'activités typiquement artisanales consistent en la réparation et la maintenance de produits durables. L'artisanat est l'acteur principal de **l'efficacité énergétique** par la prestation d'assainissements énergétiques et la mise en œuvre des **énergies renouvelables**.

L'INNOVATION

La performance innovatrice de l'artisanat a beaucoup de facettes. Elle ne se mesure que rarement aux brevets déposés et aux dépenses de recherche et de développement. Les produits de l'artisanat portent en eux souvent un caractère innovant de par leur nature **individualisée**. Souvent l'artisanat donne des impulsions à l'industrie pour le développement de nouvelles technologies et d'améliorations de méthodes.



« Employant une personne
sur cinq au Luxembourg,
l'artisanat est au cœur
de l'économie du pays ».



2

**Les groupes d'activités
artisanales
au Luxembourg**

L'artisanat au Luxembourg est représenté par une centaine d'activités regroupées dans six groupes listés ci-après.

ALIMENTATION

LISTE A

- + Boulanger-pâtissier
- + Boucher
- + Traiteur

LISTE B

- + Fabricant de glaces, de gaufres et de crêpes
- + Meunier
- + Chevillard-abatteur de bestiaux
- + Fabricant de salaisons et de tripes

MODE, SANTÉ & HYGIÈNE

LISTE A

- + Opticien-optométriste
- + Audio-prothésiste
- + Prothésiste-dentaire
- + Orthopédiste - cordonnier - bandagiste
- + Podologue
- + Coiffeur
- + Esthéticien

LISTE B

- + Styliste
- + Retoucheur de vêtements
- + Nettoyeur à sec - blanchisseur
- + Cordonnier - réparateur
- + Pédicure
- + Manucure-maquilleur
- + Horloger
- + Bijoutier-orfèvre
- + Mécanicien de matériel médico-chirurgical

MÉCANIQUE

LISTE A

- + Mécanicien en mécanique générale
- + Armurier
- + Mécanicien de machines et de matériels industriels et de la construction
- + Mécatronicien d'autos et de motos
- + Constructeur-réparateur de carrosseries
- + Bobineur
- + Mécanicien de machines et de matériel agricoles et viticoles
- + Exploitant d'auto-école
- + Expert en automobiles

LISTE B

- + Affûteur d'outils
- + Forgeron
- + Constructeur - réparateur de bateaux
- + Réparateur de machines domestiques, de jeux et d'automates
- + Maréchal ferrant
- + Galvaniseur
- + Entrepreneur de traitement de surfaces métalliques
- + Loueur de taxis et de voitures de location
- + Loueur d'ambulances
- + Exploitant d'une station de services pour véhicules
- + Vulcanisateur
- + Débosseleur - peintre de véhicules
- + Chaudronnier - constructeur de réservoirs et de pièces en tôle

CONSTRUCTION

LISTE A

- + Entrepreneur de construction et de génie civil
- + Entrepreneur d'isolations thermiques, acoustiques et d'étanchéité
- + Installateur chauffage - sanitaire - frigoriste

- + Électricien
- + Menuisier - ébéniste
- + Entrepreneur de constructions métalliques
- + Installateur d'ascenseurs, de monte-charges, d'escaliers mécaniques et de matériel de manutention
- + Charpentier - couvreur - ferblantier
- + Carreleur - marbrier-tailleur de pierres
- + Peintre - plafonneur - façadier

LISTE B

- + Entrepreneur de terrassement, d'excavation, de canalisation, d'asphaltage, de bitumage, poseur de jointements, ferrailleur pour béton armé
- + Entrepreneur de forage et d'ancrage
- + Entrepreneur paysagiste
- + Fumiste
- + Confectionneur de chapes
- + Installateur d'enseignes lumineuses
- + Recycleur d'équipements électriques et électroniques
- + Poseur, monteur et restaurateur d'éléments préfabriqués et de parquets
- + Entrepreneur de pompes funèbres
- + Fabricant - poseur de volets et de jalousies

- + Fabricant de panneaux de signalisation et de plaques d'immatriculation
- + Constructeur de fours de production
- + Installateur de mesures de sécurité en altitude
- + Ramoneur - nettoyeur de toitures
- + Monteur d'échafaudages
- + Poseur - monteur de fenêtres, de portes et de meubles préfabriqués
- + Poseur de systèmes de protection solaire
- + Nettoyeur de bâtiments et de monuments
- + Vitrier - miroitier
- + Constructeur - poseur de cheminées et de poêles en faïences
- + Décorateur d'intérieur

COMMUNICATION, MULTIMÉDIA & SPECTACLE

LISTE A

- + Installateur d'équipements électroniques
- + Installateur de systèmes d'alarme et de sécurité
- + Imprimeur - sérigraphe

LISTE B

- + Exploitant d'un atelier graphique
- + Relieur
- + Photographe
- + Cartonier
- + Opérateur de son
- + Fabricant - réparateur d'instruments de musique
- + Accordeur d'instruments de musique
- + Opérateur de lumière et d'éclairage
- + Réalisateur de décors de théâtre, de cinéma et de télévision
- + Maquettiste

ACTIVITÉS ARTISANALES DIVERSES

LISTE A

- + Instructeur de natation

LISTE B

- + Activités artisanales travaillant le bois
 - Peintre laqueur sur bois
 - Encadreur
 - Sculpteur - tourneur sur bois
- + Activités artisanales travaillant le métal
 - Graveur
 - Repousseur sur métaux
 - Étameur
 - Fondeur d'art

- Fabricant d'articles de fausse-bijouterie
- Ferronnier d'art
- Activités artisanales d'art diverses travaillant le métal

+ Activités artisanales travaillant le minéraux

- Souffleur de verre
- Tailleur-graveur sur verre et cristal
- Potier - céramiste
- Émailleur
- Vitrier d'art
- Sculpteur de pierres
- Mosaïste
- Activités artisanales d'art diverses travaillant les minéraux

+ Activités artisanales travaillant les fibres

- Tisserand
- Lissier
- Brodeur
- Tricoteur
- Activités artisanales d'art diverses travaillant les fibres

+ Activités artisanales travaillant les matériaux divers

- Fabricant de jouets et d'objets de souvenirs
- Constructeur de cierges et bougies
- Cirier
- Rempailleur-vannier
- Fabricant de fleurs artificielles
- Fabricant d'ornements d'église
- Relieur d'art

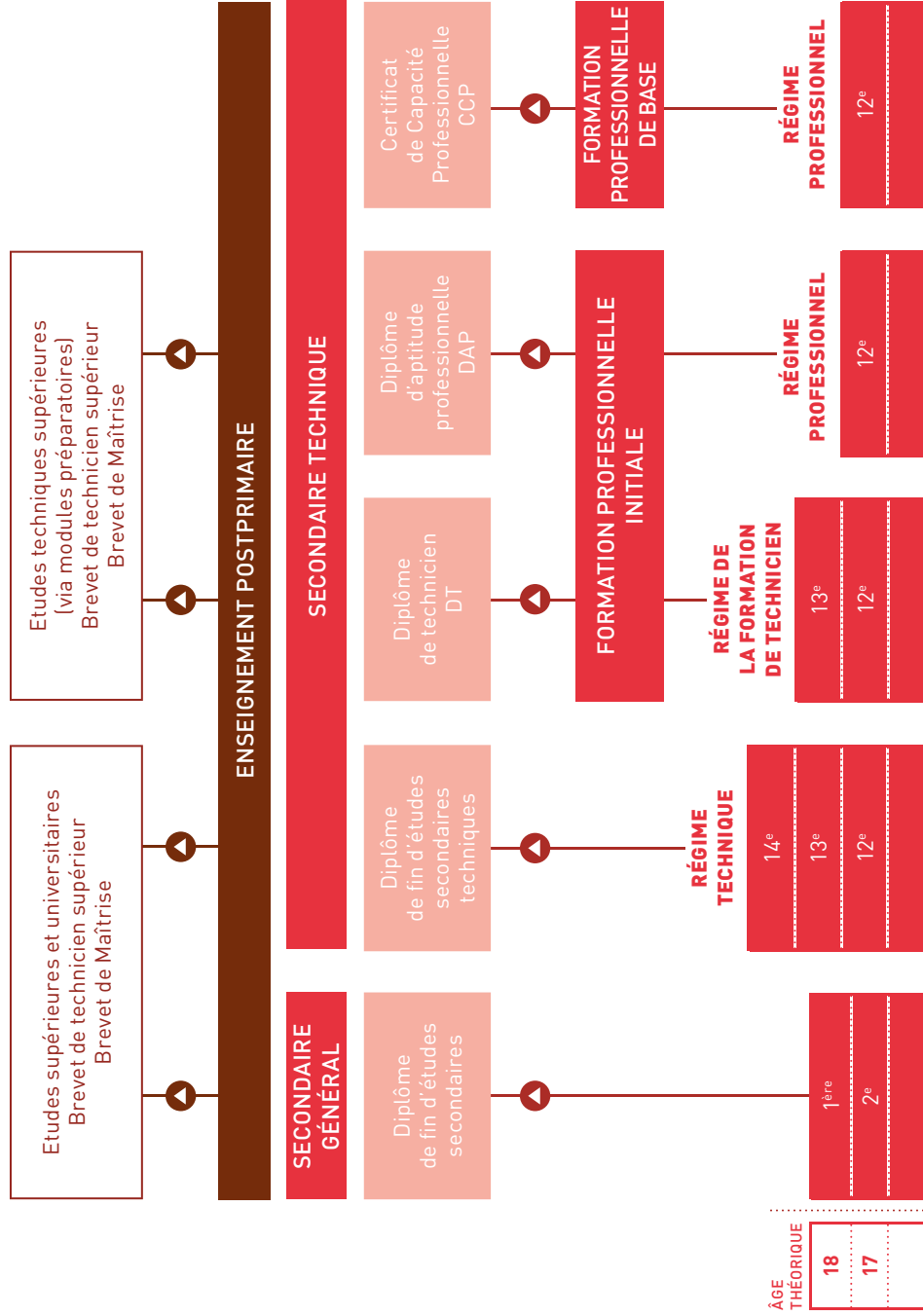
+ Fleuriste





3

Organisation de l'enseignement et de la formation au Luxembourg



Espace reliure





4

**La formation
professionnelle -
mode d'emploi**

La formation professionnelle - mode d'emploi

01 Qu'est-ce que c'est que l'apprentissage ?

L'apprentissage est le rapport d'éducation et d'instruction professionnelle entre une entreprise formatrice, reconnue comme qualifiée à cet effet, et un apprenti, afin que la première enseigne la pratique d'une profession à ce dernier. Conformément à la loi modifiée du 19 décembre 2008 portant réforme de la formation professionnelle, l'apprentissage comprend :

- + une formation pratique sous la direction d'un patron et
- + une formation générale scientifique, morale et sociale qui s'obtient dans un lycée technique.

L'apprentissage ne pourra se faire que dans une profession sujette à l'apprentissage.

02 Quelles sont les filières d'apprentissage ?

LA FILIÈRE CONCOMITANTE

L'apprentissage des connaissances pratiques se fait dans l'entreprise. Parallèlement, la fréquentation de l'école est obligatoire.

LA FILIÈRE MIXTE

Pour quelques professions, la formation théorique et pratique se fait uniquement à l'école pendant la première année de formation (année scolaire à plein temps). Ce n'est qu'après avoir réussi l'année scolaire que la formation se poursuit.

LA FILIÈRE DE PLEIN EXERCICE

La formation professionnelle se fait intégralement à l'école.

03 Quels sont les certificats et diplômes que l'on peut obtenir ?

1. DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE / DAP

Les candidats qui ont passé avec succès l'ensemble des modules de la formation ont droit au Diplôme d'aptitude professionnelle. Le détenteur d'un DAP a droit au salaire social minimum (SSM) pour travailleurs qualifiés.

2. CERTIFICAT DE CAPACITÉ PROFESSIONNELLE / CCP

Les candidats qui ont passé avec succès l'ensemble des modules ont droit au Certificat de capacité professionnelle. Le détenteur d'un CCP a droit au SSM pour travailleurs qualifiés après 2 années de pratique dans ladite profession.

3. DIPLÔME DE TECHNICIEN / DT

La formation de Technicien DT est une formation professionnelle très poussée qui permet à l'élève d'accéder directement à la vie active ou à des études techniques supérieures dans la spécialité correspondant à son diplôme.

4. FORMATION EN APPRENTISSAGE TRANSFRONTALIER

Plusieurs métiers peuvent s'apprendre dans un autre État membre de l'Union Européenne dans le cadre du régime de l'apprentissage transfrontalier. La reconnaissance du diplôme, délivré suivant la législation du pays dans lequel l'apprentissage a eu lieu, peut être demandée auprès du service de la reconnaissance des diplômes du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

04 Quelle est la durée de la formation ?

La durée normale de la formation est fixée à 3 ans. Elle peut être prolongée d'une année. En cas d'échec du projet intégré final, le contrat d'apprentissage est prolongé d'une année. Une réduction de la durée de l'apprentissage est possible. Pendant toute la durée de l'apprentissage, l'apprenti est tenu de fréquenter régulièrement l'école. Le patron doit accorder à l'apprenti le temps nécessaire pour suivre les cours, sans pour autant lui soustraire ses indemnités d'apprentissage.

05 Comment devenir apprenti dans une entreprise ?

Toute personne qui désire apprendre une profession doit au préalable se présenter au service d'Orientation professionnelle de l'Agence pour le Développement de l'Emploi, qui la conseillera sur la profession à choisir et les aptitudes requises par rapport aux différents métiers. En vue de l'inscription au service d'Orientation professionnelle, le candidat admissible à la formation initiale doit se munir des documents suivants :

- + derniers bulletins ou diplômes scolaires ;
- + carte d'identité resp. permis de séjour ou attestation d'enregistrement ;
- + carte de la sécurité sociale.

Avant de commencer l'apprentissage dans une entreprise autorisée à former des apprentis, le futur apprenti se présente au service d'Orientation professionnelle afin de recevoir les papiers nécessaires en vue d'un contrat d'apprentissage. L'apprenti remet au patron ou au dirigeant de l'entreprise sa carte d'impôt, délivrée par la commune de sa résidence. L'apprenti ne résidant pas sur le territoire luxembourgeois doit s'adresser au Bureau d'imposition, section RTS non-résidents, 5, rue de Hollerich, L-2982 Luxembourg.

Le patron veille à ce que l'apprenti soit inscrit auprès des organismes d'assurance sociale dans les délais prévus par la loi.

Après signature du contrat d'apprentissage, l'employeur formateur remet ledit contrat à la Chambre des Métiers qui devra reconnaître le contrat et l'inscrire au rôle des apprentis en vue de sa validité juridique.

06 Les indemnités et primes d'apprentissage

Pour soutenir la formation professionnelle, le législateur a prévu une aide aux apprentis :

- + CCP: attribution d'une prime d'apprentissage de 130 € par mois en cas de réussite de l'année d'apprentissage
- + DAP: attribution d'une prime d'apprentissage de 150 € par mois en cas de réussite de l'année d'apprentissage.

Pendant la durée de l'apprentissage, le patron verse à l'apprenti des indemnités d'apprentissage, suivant la profession, l'année d'apprentissage et le cas échéant la réussite du projet intégré intermédiaire (indemnités fixées par Règlement Grand-Ducal).

Consultez les indemnités d'apprentissage sur www.handsup.lu

07 Que faut-il savoir sur le contrat d'apprentissage ?

Le contrat d'apprentissage par écrit sert de cadre pour le rapport d'apprentissage. Ce contrat d'apprentissage doit être signé avant la date d'entrée en service.

La période d'essai ne peut excéder 3 mois. Pendant cette période, les deux parties ont le droit de résilier le contrat sans prétention à indemnité, sans préavis et sans indication de la raison de cette résiliation.

Le contrat d'apprentissage prend fin :

- A.** par la réussite à la formation,
- B.** par la cessation des activités du patron formateur ou en cas de retrait du droit de former,
- C.** en cas de résiliation par l'une ou l'autre des parties :
 - + pour cause d'infraction grave ou répétée aux conditions du contrat ;
 - + si l'une des parties encourt une condamnation à une peine criminelle ;
 - + pendant la période d'essai fixée à trois mois, sans indication de motifs ;
 - + après la période d'essai, s'il est constaté que l'apprenti est incapable d'apprendre la profession ;
 - + si pour des raisons de santé constatées par un médecin, l'apprenti n'est plus en mesure d'exercer le métier.
- D.** en cas de résiliation par la chambre professionnelle patronale, en accord avec la chambre professionnelle salariale :
 - + si l'apprenti ou l'organisme de formation manque manifestement aux conditions du contrat ;
 - + s'il a été constaté lors du projet intégré intermédiaire que l'apprenti manque d'aptitudes suffisantes pour la profession choisie.
- E.** en cas de force majeure,
- F.** d'un commun accord entre les parties,
- G.** par l'atteinte de la durée maximale de formation

La cessation est constatée par la chambre professionnelle patronale qui informe toutes les parties impliquées au contrat.

L'accord préalable des chambres professionnelles concernées est requis pour toute résiliation du contrat d'apprentissage faite sur l'initiative d'une des parties au contrat pour l'une des raisons invoquées au point C du présent chapitre. La procédure de résiliation se fait conformément aux dispositions légales en vigueur. Une commission des litiges est obligatoirement saisie en cas de litige. Elle a pour mission de concilier les parties, si faire se peut, dans tous les litiges relatifs au contrat d'apprentissage.

CONTACTS

Chambre des Métiers

Apprentissage

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

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

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

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

Maison de l'Orientation

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

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Service de la formation professionnelle
Tél.: (+352) 247-85100

Service de la reconnaissance des diplômes
Tél.: (+352) 247-85910
www.men.public.lu

08 Les conseillers à l'apprentissage : modérateurs entre les entreprises formatrices et les apprentis

1. DE QUOI S'AGIT-IL ?

Les conseillers à l'apprentissage entretiennent le contact direct et permanent avec les entreprises formatrices, les apprentis et le cas échéant leurs parents, ainsi qu'avec les lycées techniques.

2. QUELLE EST LA FONCTION DES CONSEILLERS À L'APPRENTISSAGE ?

La mission primordiale des conseillers consiste à entretenir le contact direct et permanent avec les entreprises formatrices, les apprentis et, le cas échéant, leurs parents, ainsi qu'avec les lycées techniques.

Les tâches du conseiller à l'apprentissage sont:

- + donner aux entreprises ayant obtenu le droit de former et aux apprentis des informations sur tout ce qui est en rapport avec la formation professionnelle (législation, organisation, programmes, carnet d'apprentissage, etc..) par un travail de documentation, de conseil individualisé de cas par cas et des visites en classes d'apprentissage;
- + accompagner les entreprises et les apprentis dans le processus de formation en entreprise;
- + agir en tant qu'intermédiaire en cas de difficultés entre l'apprenti, l'école et l'entreprise ;
- + agir en tant que médiateur en cas de désaccord ou de conflit entre les parties signataires du contrat d'apprentissage;
- + organiser et participer aux réunions de la commission de litige ;
- + veiller au respect de la procédure relative à la résiliation du contrat d'apprentissage ;
- + analyser les résultats des projets intégrés et présenter ces résultats et le cas échéant des propositions d'amélioration y relatives au comité de tutelle;
- + signaler les irrégularités constatées quant au respect de la législation sur la formation professionnelle et sur le droit du travail aux instances compétentes (apprenti, patron-formateur, chambres compétentes, Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Inspection du Travail et des Mines);

- + rapporter au comité de tutelle l'évolution des métiers constatée lors des visites en entreprises et ainsi contribuer à l'adaptation continue de la formation professionnelle à l'évolution des techniques par leur intervention au niveau de l'organisme de formation et de l'école;
- + participer aux manifestations de promotion telles que Wordlskills Luxembourg, portes ouvertes ou autres décidées par le comité de tutelle;
- + assister aux réunions des commissions dans lesquelles ils sont officiellement nommés y compris les conseils de classe et les conseils de discipline pour autant qu'ils soient concernés ;
- + collecter les résultats des évaluations des modules en milieu professionnel et les saisir dans le fichier élèves ;
- + aider, le cas échéant, l'apprenti lors d'une réorientation professionnelle et lors de la recherche d'un nouveau poste d'apprentissage en cas de résiliation de son contrat d'apprentissage;
- + effectuer des enquêtes préalables dans les entreprises ;
- + réaliser des interventions «ad hoc» en cas de problèmes.

CONTACTS

Le Matcher de l'artisanat

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

Les conseillers à l'apprentissage dans l'artisanat

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

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

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

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



5

**Les types de formations:
DAP, CCP, DT et formations
en apprentissage
transfrontalier (TRF)**

Les types de formations: DAP, CCP, DT et formations en apprentissage transfrontalier (TRF)

DÉNOMINATION

DIPLÔME / CERTIFICAT

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Boucher-charcutier	CCP/DAP
Boulangier-pâtissier	CCP/DAP
Meunier	TRF
Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier	CCP/DAP
Traiteur	DAP
Vendeur en boucherie	DAP
Vendeur en boulangerie-pâtisserie-confiserie	DAP

MÉTIERS DE LA COMMUNICATION, SPECTACLE, MULTIMÉDIA ET MÉTIERS DIVERS

Agent qualifié en techniques événementielles	TRF
Fabricant - Réparateur d'instruments de musique	TRF
Fleuriste	CCP/DAP
Graphiste*	DIFFÉRENTS TYPES DE FORMATIONS EXISTANTES
Imprimeur	TRF
Instructeur de natation	DAP
Opérateur de son*	DIFFÉRENTS TYPES DE FORMATIONS EXISTANTES

DÉNOMINATION

DIPLÔME / CERTIFICAT

Opérateur d'images, d'audiovisuel et de multimédia*	DIFFÉRENTS TYPES DE FORMATIONS EXISTANTES
Peintre et sculpteur de décors de théâtre	TRF
Photographe	DAP
Relieur	DAP
Sérigraphe	TRF

MÉTIERS DE LA CONSTRUCTION

Agent qualifié en gestion d'eaux	TRF
Agent qualifié en gestion d'eaux usagées	TRF
Calorifugeur	TRF
Carreleur	CCP/DAP
Chapiste	TRF
Charpentier	DAP
Constructeur à sec / Plaquiste	TRF
Constructeur d'échafaudage	TRF
Couvreur	CCP/DAP
Électricien	CCP/DAP/DT
Fabricant et installateur d'enseignes lumineuses	TRF

TRF: Formation en apprentissage transfrontalier / DAP: Diplôme d'Aptitude Professionnelle / CCP: Certificat de Capacité Professionnelle / DT: Diplôme de Technicien
*DAP, DT, BTS, Diplôme de fin d'études secondaires, formation supérieures et/ou universitaires, etc.

TRF: Formation en apprentissage transfrontalier / DAP: Diplôme d'Aptitude Professionnelle / CCP: Certificat de Capacité Professionnelle / DT: Diplôme de Technicien

Les types de formations: DAP, CCP, DT et formations en apprentissage transfrontalier (TRF)

DÉNOMINATION	DIPLÔME / CERTIFICAT
Fabricant poseur de volets, de jalousies, de marquises et de stores	TRF
Ferblantier - Zingueur	DAP
Fumiste - Ramoneur	CCP/TRF
Gestionnaire des déchets	TRF
Gestionnaire qualifié de l'alimentation hydrique	TRF
Installateur chauffage-sanitaire	CCP/DAP/DT
Installateur d'ascenseurs	TRF
Installateur d'équipements énergétiques et techniques de bâtiment	TRF
Installateur frigoriste	TRF
Maçon - Entrepreneur de construction	CCP/DAP/DT
Magasinier du secteur électrotechnique	TRF
Magasinier du secteur énergétique	TRF
Marbrier	CCP/DAP
Menuisier - Ébeniste	DAP
Nettoyeur de bâtiments	TRF
Parqueteur	CCP/DAP
Peintre - Décorateur	CCP/DAP
Plafonneur - Façadier	CCP/DAP
Serrurier - Entrepreneur de constructions métalliques	DAP

TRF: Formation en apprentissage transfrontalier / DAP: Diplôme d'Aptitude Professionnelle / CCP: Certificat de Capacité Professionnelle / DT: Diplôme de Technicien

DÉNOMINATION	DIPLÔME / CERTIFICAT
Tailleur - Sculpteur de pierres	CCP/DAP
Tapissier - Décorateur	TRF
Vitrier d'art	TRF
Vitrier miroitier	TRF

MÉTIERS DE LA MÉCANIQUE

Armurier	TRF
Bobineur	TRF
Carrossier	DAP
Débosselleur de véhicules automoteurs	CCP/DAP
Garnisseur d'autos	TRF
Instructeur de la conduite automobile	DAP
Magasinier du secteur automobile	DAP
Maréchal-ferrant	TRF
Mécanicien de cycles	CCP / TRF
Mécanicien de machines et de matériels agricoles et viticoles	DAP
Mécanicien de mécanique générale	DAP/DT
Mécanicien de motocycles	TRF
Mécanicien de poids-lourds	TRF

TRF: Formation en apprentissage transfrontalier / DAP: Diplôme d'Aptitude Professionnelle / CCP: Certificat de Capacité Professionnelle / DT: Diplôme de Technicien

Les types de formations: DAP, CCP, DT et formations en apprentissage transfrontalier (TRF)

DÉNOMINATION	DIPLÔME / CERTIFICAT
Mécatronicien d'autos et de motos	CCP/DAP/DT
Mécatronicien de machines et de matériels industriels et de la construction	DAP
Peintre de véhicules automoteurs	CCP/DAP

MÉTIERS DE LA MODE-SANTÉ-HYGIÈNE

Audioprothésiste	TRF
Bijoutier - Orfèvre	TRF
Bottier - Cordonnier	TRF
Coiffeur	CCP/DAP
Couturier	CCP/DAP
Esthéticien	DAP
Fourreur	TRF
Horloger	TRF
Maquilleur - Manucure	TRF
Maroquinier	TRF
Mécanicien Orthopédiste - Bandagiste	TRF
Modiste - Chapelier	TRF
Opticien - Optométriste	DAP
Orthopédiste - Cordonnier	TRF

DÉNOMINATION	DIPLÔME / CERTIFICAT
Pédicure médicale	TRF
Prothésiste dentaire	DAP
Retoucheur de vêtements	CCP/DAP
Tailleur	CCP/DAP
Vendeur technique en optique	DAP

TRF: Formation en apprentissage transfrontalier / DAP: Diplôme d'Aptitude Professionnelle / CCP: Certificat de Capacité Professionnelle / DT: Diplôme de Technicien





6

Les Métiers de l'Alimentation

Les Métiers de l'Alimentation

Boucher-
Charcutier (H/F)

51

Boulangier-
Pâtissier (H/F)

53

Meunier (H/F)

55

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

57

Traiteur (H/F)

59

Vendeur en
boucherie (H/F)

61

Vendeur en
boulangerie (H/F)

63



Boucher-Charcutier (H / F)



Bœuf, cheval, porc, mouton ; de l'entrecôte au filet en passant par la terrine et les saucisses, ces différentes notions font partie de notre quotidien sans pour autant que nous sachions exactement à quoi elles correspondent.

Si tu t'intéresses particulièrement à ces différents types et pièces de viandes et que tu souhaites te spécialiser dans ce domaine, le métier de boucher-charcutier s'offre à toi.

Cette activité comprend une partie « production » et une partie « vente ». La production concerne l'abattage et la fabrication de viandes, de charcuteries, de charcuteries fines et de produits de conserve. La vente, quant à elle, a trait en l'acte de vente en lui-même, combiné au conseil individuel et au service au client. Les deux activités requièrent des connaissances quant à la sélection et à l'évaluation du bétail, avant et après l'abattage.

En tant que boucher-charcutier, tu devras être en mesure de juger de l'état de nutrition et de santé du bétail et tu devras être apte à reconnaître la qualité, la constitution et les degrés de maturation de la viande. Il conviendra aussi que tu saches en évaluer les possibilités d'utilisation afin d'en assurer

un découpage adéquat. Il est également important de savoir la préparer en vue d'un traitement ultérieur ou de sa vente, de savoir la sélectionner, la stocker ou l'agrémenter en utilisant des épices et additifs.

Si, pour acheter ton bétail de boucherie, tu devras disposer d'un certain savoir et d'une bonne expérience professionnelle, tu devras également être à même de reconnaître les tendances et les fluctuations du jeu de l'offre et de la demande en la matière, ce afin de pouvoir y réagir en conséquence en ayant un sens de la rentabilité.

Aujourd'hui, le travail manuel du boucher-charcutier est largement remplacé par des machines ; néanmoins, tu devras les entretenir régulièrement et les nettoyer quotidiennement. Il conviendra en outre que tu soignes la présentation de tes produits.

Il te sera possible d'exercer le métier de boucher-charcutier en tant qu'indépendant, mais aussi en tant que boucher d'entreprise dans l'industrie alimentaire ou en tant que gérant de filiale du département de la viande fraîche auprès du commerce de détail.

" Si tu t'intéresses particulièrement à différents types et pièces de viandes et que tu souhaites te spécialiser dans ce domaine, le métier de boucher-charcutier s'offre à toi. „



Tâches

- + Abattre des bestiaux ;
- + Traiter le cinquième quartier (ce qui reste après la découpe de la carcasse en quatre quartiers) ;
- + Découper des carcasses ;
- + Préparer des carcasses pour leur traitement ultérieur ainsi que pour leur vente en détail et en gros ;
- + Fabriquer, préparer et vendre de la viande, des produits de viandes et de charcuteries ainsi que des produits de conserves à base de viande.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Être ponctuel et persévérant ;
- + Avoir un sens développé de l'hygiène ;
- + Disposer d'un sens subtil du goût et de l'odorat ;
- + Aimer travailler avec des denrées alimentaires ;
- + Être habile de tes mains ;
- + Être intéressé et disposer de solides connaissances techniques ;
- + Être en bonne condition physique et mentale ;
- + Être ouvert, flexible et aimer le travail d'équipe ;
- + Aimer le contact avec la clientèle.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu

Boulangier-Pâtissier (H/F)

Tout le monde a en mémoire cette odeur de pain frais et de croissants chauds qui se présente à nous dès que nous franchissons la porte d'une boulangerie.

Si tu as envie d'être à l'origine de ce réveil des sens, le métier de boulangier-pâtissier s'offre à toi.

À l'aide d'un mélange adéquat de matières premières suivant des recettes particulières, ce métier te permettra non seulement de fabriquer du pain mais aussi de confectionner tous types de viennoiseries et de pâtisseries. Tu pourras laisser aller ta créativité en ornant tes produits de décorations, de glaçages, de nappages originaux, le tout pour leur donner un aspect savoureux. Il te sera possible de travailler dans une boulangerie artisanale, mais également dans la production industrielle, dans la gastronomie ou dans le secteur

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

Le métier de boulangier-pâtissier 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.

De la même manière, le stockage de produits pâtisseries périssables te sera facilité par des installations de réfrigération et des procédés modernes de congélation.



Tâches

- + Fabriquer des pains, des petits pains, des pâtisseries, des desserts en tous genres ;
- + Façonner des pains fantaisie ;
- + Créer des glaces diverses et variées ;
- + 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.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Être créatif ;
- + Être imaginatif ;
- + 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.
- + Aimer le contact avec la clientèle.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu



" Si tu as envie d'être à l'origine de ce réveil des sens de l'odorat et du goût, le métier de boulangier-pâtissier s'offre à toi. „

Meunier (H/F)

Tout le monde a en tête l'image des ailes d'un moulin tournant au gré du vent et permettant ainsi de moudre des grains de céréales afin de les transformer en farine.

Si tu souhaites participer de cette manière à la fabrication de produits céréaliers, le métier de meunier s'offre à toi.

Si tu choisis d'exercer ce métier, tu contribueras non seulement à la conception de produits céréaliers mais également à celle d'aliments pour le bétail et de produits spéciaux tels que les poudres d'épices.

Tu vérifieras les commandes de céréales reçues, nettoieras les matières premières livrées et prépareras leur traitement. Il conviendra que tu ajustes les machines et installations nécessaires et que tu surveilles le processus de production. Le meunier est également chargé d'effectuer des analyses de laboratoire

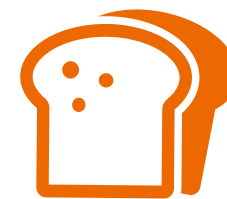
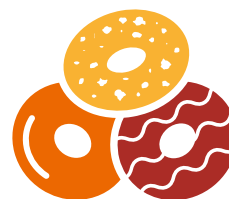
et des contrôles visuels, olfactifs et tactiles sur les produits de broyage. En ce sens, tu devras être capable de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène ainsi que les dispositions relatives à la santé et à la sécurité au travail.

Le stockage et l'emballage feront également partie de tes tâches. Pour autant que nécessaire, tu prendras en outre les mesures visant à combattre les parasites.

En tant que meunier, tu pourras être amené à travailler dans des moulins à céréales, dans des fabriques d'aliments pour animaux ou dans des moulins spécialisés.



"Si tu souhaites participer de cette manière à la fabrication de produits céréaliers, le métier de meunier s'offre à toi."



Tâches

- + Fabriquer des produits de la meunerie à partir de céréales, de graines fourragères, de légumes secs et de toutes sortes d'épices ;
- + Veiller à la bonne conservation des grains et des produits finis ;
- + Entretenir le matériel ;
- + Surveiller attentivement le processus de fabrication ;
- + Planifier les commandes et les livraisons.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Être soigné et avoir le sens des responsabilités ;
- + Être sensibilisé aux règles de sécurité ;
- + Savoir respecter les prescriptions en matière de législation alimentaire ;
- + Disposer de bonnes capacités de décision (il faut intervenir rapidement en cas de dysfonctionnement des installations de production automatisées) ;
- + Avoir des connaissances en mathématiques (calcul des rapports de mélange ou détermination des stocks) ;
- + Disposer de connaissances en biologie et en chimie (contrôle, traitement et stockage corrects des matières premières).

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu

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.



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



Tâches

- + Fabriquer des pains, des petits pains, des pâtisseries, des desserts en tous genres ;
- + 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.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Être créatif ;
- + Être imaginatif ;
- + 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.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu

Traiteur (H/F)

Les succulents plateaux de miniatures, de petits fours sucrés ou salés, de verrines et pains surprises, de feuilletés et de canapés qui circulent lors d'un cocktail sont dans les esprits de tout un chacun.

Si tu souhaites être à l'origine de leur conception et de leur livraison, le métier de traiteur s'offre à toi.

En effet, ce métier te permettra de concevoir et de préparer des plats cuisinés chauds ou froids, salés ou sucrés, congelés ou sous vide. Tu devras ensuite en assurer la distribution soit en les vendant directement en magasin, soit en les livrant à des personnes privées lors de réceptions, de banquets ou d'autres festivités. Il te sera aussi possible d'offrir tes services à des cantines, des cuisines de collectivités ou au commerce, comme en grandes surfaces par exemple.

Lors de l'organisation de réceptions ou banquets, le traiteur ne se contente pas seulement de fournir la nourriture et le matériel de réception et/ou les locaux : il conseille en outre son client et établit des devis.

En tant que traiteur, tu seras en charge de l'achat de tes marchandises et tu devras gérer tes stocks. Tes préparations culinaires pourront être effectuées tant en laboratoire, en cuisine ou dans des locaux aménagés qu'en plein air. L'essentiel est qu'à tout moment soient respectées les règles HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point se traduisant en français par « Analyse des dangers-Points critiques pour leur maîtrise »).

Tu pourras travailler seul ou en équipe, comme indépendant ou comme salarié. Être traiteur te permettra en outre d'exercer une activité de cuisinier ou de restaurateur.



Tâches

- + Préparer, dresser et diffuser toutes compositions culinaires fraîches, congelées et sous vide pour la vente directe au consommateur ou à des revendeurs ;
- + Organiser et livrer à domicile (respectivement organiser et préparer dans des locaux aménagés) des dîners, des buffets froids et chauds, des cocktails, des banquets, des réceptions ;
- + Livrer des boissons accessoires ;
- + Préparer et fournir toutes compositions culinaires et plats cuisinés à l'avance, pour le commerce de détail et les collectivités.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Maîtriser les techniques culinaires ;
- + Disposer d'une bonne habileté manuelle ;
- + Avoir le sens des formes ;
- + Être doté d'un sens subtil de l'odorat et du goût ;
- + Être sociable et disposer d'un contact aisé ;
- + Avoir le sens du commerce ;
- + Être résistant physiquement ;
- + Être conscient que le métier contraint de travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu

"Si tu souhaites être à l'origine de la conception et la livraison de canapés, petits fours, plats préparés, etc. le métier de traiteur s'offre à toi."



Vendeur en boucherie (H/F)



Saucisses, terrines, charcuteries et morceaux de viandes diverses nous sont proposés à la vente par des personnes qui, souvent, ne participent pas à leur conception ou leur découpage mais sont néanmoins capables de parfaitement nous renseigner à leur sujet.

Si tu as envie de contribuer à la promotion de ces produits et de les proposer à la vente des clients, le métier de vendeur en boucherie s'offre à toi.

Dans les boucheries spécialisées, en tant que vendeur en boucherie, tu auras certes la mission de vendre les produits de viande et d'en assurer un service au client, mais également de préparer certaines spécialités destinées à la vente. Ainsi, le dressage de plats à base de viande et de charcuteries fera partie de tes tâches courantes. Tu devras savoir renseigner sur leurs modalités de stockage et leurs durées de conservation, ce qui implique aussi que tu connaisses et respectes les dispositions relatives à l'alimentation et à l'hygiène.

Si tu choisis d'exercer ce métier, tu pourras également être responsable de la promotion des articles de boucherie et de charcuterie dans l'entreprise, de l'entretien et de l'équipement du magasin, ainsi que du décor des étalages et des vitrines.

Tu devras être rapide dans le cadre de la vente des produits du magasin, et ce même en cas de grand afflux de clients. Néanmoins, il conviendra qu'en toutes circonstances, tu respectes le droit du client à un conseil professionnel et à un service accueillant. En tant que vendeur en boucherie, il importe que tu saches orienter le client en lui délivrant des recettes ou des conseils dans le cadre de ses achats en vue d'une fête de famille ou d'une soirée, par exemple.

Tu devras en outre être apte à délivrer les informations qui pourraient t'être demandées dans le domaine nutritionnel.



"Si tu as envie de contribuer à la promotion de produits de boucherie et de les proposer à la vente des clients, le métier de vendeur en boucherie s'offre à toi."



Tâches

- + Présenter les divers assortiments de boucherie et de charcuterie ;
- + Préparer certaines spécialités de viande et de charcuterie destinées à la vente ;
- + Dresser des plats à base de viande et de charcuterie ;
- + Informer et conseiller les clients ;
- + Emballer les produits ;
- + Prendre et expédier des commandes.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Respecter les règles d'hygiène et de propreté ;
- + Disposer d'un caractère ouvert ;
- + Avoir le contact aisé ;
- + Être gentil et maîtriser parfaitement les règles de politesse ;
- + Savoir t'exprimer correctement ;
- + Avoir de bonnes facultés d'élocution ;
- + Disposer d'un sens subtil de l'odorat et du goût ;
- + Avoir un certain sens du commerce.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu

Vendeur en boulangerie - pâtisserie (H / F)

Pains, petits pains, croissants, tartes et gâteaux nous sont proposés à la vente par des personnes qui, souvent, ne les fabriquent pas, mais en connaissent néanmoins parfaitement la composition puisqu'elles sont en contact direct avec les boulangers et pâtisseries.

Si tu as envie de contribuer à la promotion de ces produits et de les proposer à la vente des clients, le métier de vendeur en boulangerie-pâtisserie s'offre à toi.

En tant que vendeur en boulangerie-pâtisserie, tu ne te contenteras pas de vendre les articles produits par le boulanger ou le pâtissier en les passant au-dessus du comptoir et en encaissant l'argent.

En effet, il conviendra que tu disposes d'une connaissance approfondie des articles, de même que des matières de base utilisées lors de leur fabrication. Tu devras savoir **renseigner** sur leurs modalités de stockage et leurs durées de conservation. L'exercice du métier de vendeur en boulangerie-pâtisserie implique aussi de connaître

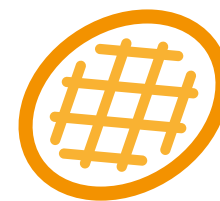
et de respecter les dispositions relatives à l'alimentation et à l'hygiène.

Si tu choisis d'exercer ce métier, tu pourras également être responsable de la promotion des articles de boulangerie et de pâtisserie dans l'entreprise, de l'entretien et de l'équipement du magasin, ainsi que du décor des étagères et des vitrines.

Tu devras **être rapide** dans le cadre de la vente des produits du magasin, et ce même en cas de grand afflux de clients. Néanmoins, il conviendra qu'en toutes circonstances, tu respectes le droit du client à un **conseil professionnel** et à un service accueillant. En tant que vendeur en boulangerie-pâtisserie, il importe que tu saches **orienter le client** en lui délivrant des recettes ou des conseils dans le cadre de ses achats en vue d'une fête de famille ou d'une soirée, par exemple.

Tu devras en outre être apte à délivrer les informations qui pourraient t'être demandées dans le domaine nutritionnel.

” Si tu as envie de contribuer à la promotion de produits de boulangerie ou de pâtisserie et de les proposer à la vente des clients, le métier de vendeur en boulangerie-pâtisserie s'offre à toi. „



Tâches

- + Présenter les divers assortiments de boulangerie et/ou de pâtisserie ;
- + Confectionner des décorations (magasin, comptoir, vitrines) ;
- + Informer et conseiller les clients ;
- + Emballer les produits (boîtes, sachets, cadeaux) ;
- + Prendre et expédier des commandes ;
- + Servir en salon.

Profil

Si tu souhaites exercer ce métier, tu dois :

- + Respecter les règles d'hygiène et de propreté ;
- + Disposer d'un caractère ouvert ;
- + Avoir le contact aisé ;
- + Être gentil et maîtriser parfaitement les règles de politesse ;
- + Savoir t'exprimer correctement ;
- + Avoir de bonnes facultés d'élocution ;
- + Disposer d'un sens subtil de l'odorat et du goût ;
- + Avoir un certain sens du commerce.

Intéressé par ce métier ?

Si tu es intéressé par ce métier et que tu souhaites connaître plus de détails, découvre le niveau d'études proposé et les formations permettant d'y accéder ainsi qu'une multitude d'autres informations pratiques sur www.handsup.lu





7

**Il n'est jamais
trop tard: l'apprentissage
pour adultes**

Il n'est jamais trop tard : l'apprentissage pour adultes

01 De quoi s'agit-il ?

Pour permettre aux personnes adultes d'acquérir une qualification professionnelle, le législateur a prévu l'apprentissage pour adultes pour offrir aux personnes majeures une opportunité de terminer, de compléter ou d'acquérir une formation professionnelle par le système de l'apprentissage en alternance. La différence de l'apprentissage-adultes par rapport à l'apprentissage initial est que l'employeur formateur paie à l'apprenti adulte le salaire social minimum.

02 Qui est concerné ?

Toute personne âgée de 18 ans au moins, qui n'est plus sous régime scolaire initial ou qui n'est plus sous contrat d'apprentissage initial depuis au moins 12 mois et qui peut en principe se prévaloir d'une affiliation au Centre commun de la Sécurité sociale (au moins 12 mois continus ou non à titre d'au moins 16 heures par semaine).

03 Quelles sont les conditions d'accès ?

La commission consultative décide de l'accès et de l'admission des candidats ayant introduit un dossier complet. Les candidats seront informés par courrier de la décision de la commission consultative. En cas de décision positive, l'apprenti adulte ayant trouvé une entreprise formatrice autorisée à former des apprentis viendra chercher les papiers nécessaires en vue du placement en apprentissage au service d'Orientation professionnelle de l'ADEM.

04 Comment se déroulent les modalités de remboursement du complément d'indemnité ?

L'employeur formateur paie à l'apprenti adulte l'indemnité d'apprentissage légale ou conventionnelle augmentée d'un complément d'indemnité jusqu'à concurrence du salaire social minimum pour travailleur non qualifié. Le remboursement du complément se fait suivant les modalités du formulaire de remboursement délivré à l'employeur formateur par le Service de l'Orientation professionnelle de l'Agence pour le Développement de l'Emploi (ADEM).

05 Comment s'inscrire à l'apprentissage pour adultes ?

La période d'inscription de l'apprentissage pour adultes dans les voies pédagogiques du DAP ou du CCP débute chaque année le 2 mai pour se terminer le 15 septembre. Les personnes intéressées doivent prendre un rendez-vous auprès de l'Agence pour le Développement de l'Emploi - Service d'Orientation Professionnelle:

Luxembourg: Tél.: 247-85480 ou 247-85387

Esch/Alzette & Differdange: Tél.: 247-75411

Lors de ce rendez-vous, l'intéressé devra amener un dossier de demande comprenant :

- + la carte d'affiliation du Centre commun de la Sécurité sociale;
- + le certificat d'affiliation du Centre d'Affiliation de la Sécurité sociale (attention : validité limitée à un mois);
- + une pièce d'identité ou le passeport;
- + les bulletins scolaires, respectivement des diplômes et certificats;
- + les équivalences des bulletins scolaires, des diplômes et certificats étrangers, délivrées par le Service de la reconnaissance des diplômes du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse;
- + le curriculum vitae (CV).

CONTACTS

Chambre des Métiers

Apprentissage

Jessica LANCKOHR

Tél.: (+352) 42 67 67-203

jessica.lanckohr@cdm.lu

Jean-Marie DELOOS

Tél.: (+352) 42 67 67-206

jean-marie.delooos@cdm.lu

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

Tél.: (+352) 247-85480

info.op@adem.public.lu

www.adem.public.lu

Maison de l'Orientation

Tél.: (+352) 8002-8181

maison.orientation@men.lu

www.maison-orientation.lu

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Service de la formation professionnelle

Tél.: (+352) 247-85100

Service de la reconnaissance
des diplômes

Tél.: (+352) 247-85910

www.men.public.lu



8

**Poursuivre sa formation
après le DAP:
le Brevet de Maîtrise**

Poursuivre sa formation après le DAP: le Brevet de Maîtrise

01 Quel est l'objectif du Brevet de Maîtrise ?

La formation du Brevet de Maîtrise est l'exemple de la volonté du secteur artisanal de former ses chefs d'entreprises et ses cadres dirigeants. Elle confère à son détenteur deux droits: créer une entreprise et former des apprentis. Les contenus de la formation sont conçus de manière à offrir une qualification polyvalente et complète couvrant les domaines suivants: l'organisation et la gestion d'entreprise, la pédagogie appliquée, la technologie et la pratique professionnelles.

02 Quels sont les métiers pour lesquels la Chambre des Métiers organise actuellement un Brevet de Maîtrise ?

La liste complète des métiers est consultable sur le site <http://brevet.cdm.lu>

03 Quel est le public cible et quelles sont les conditions d'accès au Brevet de Maîtrise ?

Le Brevet de Maîtrise s'adresse principalement aux personnes qui visent à créer leur propre entreprise, former des apprentis ou poursuivre une carrière dans le secteur de l'artisanat.

Pour pouvoir s'inscrire au Brevet de Maîtrise le candidat doit être détenteur d'un des diplômes suivants:

- + Certificat d'Aptitude Technique et Professionnelle (CATP) ou Diplôme d'Aptitude Professionnelle (DAP) ou;
- + Diplôme reconnu équivalent.

*L'équivalence des diplômes étrangers doit être demandée auprès du **Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Service reconnaissance des diplômes.***

04 Comment les cours préparatoires au Brevet de Maîtrise sont-ils organisés ?

Des cours préparatoires au Brevet de Maîtrise sont organisés dans les domaines suivants :

- + Organisation et gestion d'entreprise.
- + Pédagogie appliquée.
- + Théorie et pratique professionnelles.

→ *Examen final (pratique professionnelle) du Brevet de Maîtrise*

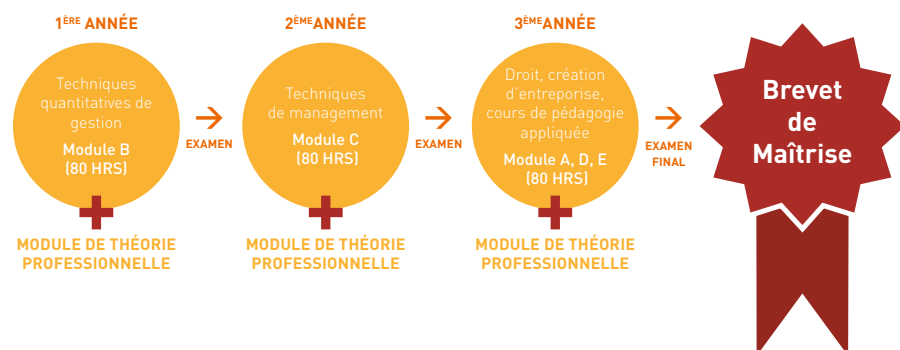
05 Combien de temps durent les cours préparatoires au Brevet de Maîtrise ?

- + La formation est organisée en modules et dure en principe 3 ans.
- + La durée maximale pour réussir l'ensemble des modules est fixée à 6 ans.
- + Les cours sont en principe organisés les soirs en semaine et les week-ends.
- + Les cours débutent fin septembre et se terminent fin mars de l'année suivante.

06 Pourquoi la Chambre des Métiers propose-t-elle un parcours-type ?

En principe, le candidat est libre de constituer son parcours suivant son propre rythme. Cependant comme la durée maximale pour passer l'ensemble des modules est fixée à 6 ans, la Chambre des Métiers propose un parcours-type qui permet une progression régulière, tout en préservant une marge de sécurité en cas d'échec(s).

Parcours-type proposé par la Chambre des Métiers :



07 Quelles sont les langues d'enseignement des cours ?

Chaque année tous les cours d'organisation, de gestion d'entreprise et de pédagogie appliquée sont organisés en **langue luxembourgeoise / allemande** avec des supports de cours en langue allemande. Les cours sont proposés **également en langue française**. Cependant, pas tous les modules sont nécessairement proposés en langue française tous les ans. Les cours de théorie professionnelle ne sont pas forcément proposés en 2 langues.

08 Quels sont les prérequis pour l'inscription aux examens ?

La fréquentation des cours est obligatoire. Les candidats qui ne peuvent pas justifier d'une présence de 80% au moins aux cours auxquels ils se sont inscrits, ne sont pas admis aux examens.

La Chambre des Métiers organise 2 sessions d'examen par année : une session de printemps (du 15 mars au 31 juillet) et une session d'automne (du 1er octobre au 31 décembre).

Le candidat doit avoir une expérience professionnelle d'au moins 1 an dans le métier correspondant pour pouvoir se présenter à l'examen final (pratique professionnelle) du Brevet de Maîtrise.

09 Quelles sont les conditions de réussite aux examens ?

A réussi l'examen de maîtrise, le candidat qui a obtenu une note suffisante (30 sur 60 points) dans les modules des cours de gestion, du cours de pédagogie appliquée ainsi que des cours de théorie et pratique professionnelles.

Lorsqu'un module est composé de plusieurs matières, la note de ce module est égale à la somme des notes des matières, divisée par le nombre de matières.

Le candidat qui a obtenu une note inférieure à 20 points dans une ou plusieurs matières d'un module combiné est refusé pour l'ensemble du module en question même si la note finale du module est égale ou supérieure à 30 points.

10 Comment s'inscrire aux cours préparatoires et à l'examen du Brevet de Maîtrise ?

La période d'inscription débute chaque année le 15 juin et se termine le 15 août.

Plus d'infos sur
<http://brevet.cdm.lu>

CONTACTS

Chambre des Métiers

Cours
du Brevet de Maîtrise

Martine SERTIC
Tél.: (+352) 42 67 67 - 293
martine.sertic@cdm.lu

Jean-Luc ZAHLEN
Tél.: (+352) 42 67 67 - 291
jean-luc.zahlen@cdm.lu

Examens
du Brevet de Maîtrise

Liette EVEN
Tél.: (+352) 42 67 67 - 226
liette.even@cdm.lu

Anette JUNK
Tél.: (+352) 42 67 67 - 292
anette.junk@cdm.lu



9

**Créer une entreprise
artisanale:
de quelle formation
ai-je besoin pour créer
mon entreprise ?**

Créer une entreprise artisanale : de quelle formation ai-je besoin pour créer mon entreprise ?

Pour pouvoir s'établir et créer son entreprise dans l'Artisanat, il faut être soit détenteur d'un Brevet de Maîtrise, soit détenteur d'un DAP couvrant les aspects essentiels de l'activité artisanale que l'on souhaite exercer ou de diplômes reconnus équivalents.

La loi d'établissement du 2 septembre 2011 distingue entre les activités « liste A », pour l'exercice desquelles un Brevet de Maîtrise ou un diplôme équivalent est requis, d'une part, et les activités « liste B », pour l'exercice desquelles un DAP ou un diplôme équivalent est requis, d'autre part.

Consultez le tableau « De quelle formation ai-je besoin pour créer mon entreprise ? » sur le site www.handsup.lu qui montre à l'exercice de quelles activités le Brevet de Maîtrise ou le DAP donnent droit.

Ce tableau définit quel brevet ou quel DAP/CATP donne droit à quelles activités artisanales sur base du critère des « wesentlichen Teiltätigkeiten » (aspects essentiels).

**Pour plus de renseignements,
n'hésitez pas à contacter :**

CONTACT ENTREPRISE
de la Chambre des Métiers :
Tél.: (+352) 42 67 67-1
contact@cdm.lu

Infos et tableau
détaillé sur
www.handsup.lu



10

Mes contacts

Mes contacts

Chambre des Métiers

Examens du Brevet de Maîtrise

Liette EVEN
Tél.: (+352) 42 67 67 - 226
liette.even@cdm.lu

Anette JUNK
Tél.: (+352) 42 67 67 - 292
anette.junk@cdm.lu

Chambre des Métiers

Apprentissage

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

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

Chambre des Métiers

Cours du Brevet de Maîtrise

Martine SERTIC
Tél.: (+352) 42 67 67 - 293
martine.sertic@cdm.lu

Jean-Luc ZAHLEN
Tél.: (+352) 42 67 67 - 291
jean-luc.zahlen@cdm.lu

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Service de la formation
professionnelle
Tél.: (+352) 247-85100

Service de la reconnaissance
des diplômes
Tél.: (+352) 247-85910
www.men.public.lu

Matcher dans l'artisanat

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

Création d'entreprise : de quelle formation ai-je besoin pour créer mon entreprise ?

CONTACT ENTREPRISE
Tél.: (+352) 42 67 67-1
contact@cdm.lu

Conseillers à l'apprentissage pour les métiers

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

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

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

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

**Agence pour le Développement
de l'Emploi - Service d'Orientation
Professionnelle**

(Adem-OP)

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

Le Service d'Orientation Professionnelle de l'Agence pour le Développement de l'Emploi (Adem-OP) propose des entretiens d'orientation et des séances d'information collectives en faveur des jeunes et adultes en vue de choisir un métier adapté.

Le service en question est responsable pour le placement en apprentissage initial/apprentissage pour adultes.

MAISON DE L'ORIENTATION

Tél.: (+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)**

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

Centre de Psychologie et d'Orientation Scolaires (CPOS)

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

Action locale pour jeunes (ALJ)

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

Service national de la jeunesse (SNJ)

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

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

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

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

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

Anefore asbl - programmes européens d'éducation et de formation

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

FAPEL asbl - coopération des parents d'élèves avec les écoles

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



www.handsup.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