

SHAPE
YOUR
FUTURE



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

Service de la formation professionnelle

Avec la 1^{re} DAP, tu profites d'une formation moderne, adaptée à tes talents et aux besoins de l'économie luxembourgeoise. Grâce à tes deux diplômes, tu multiplies tes chances de trouver l'emploi qui te correspond le mieux !

Die 1^{re} DAP bietet dir eine moderne, praxisnahe Ausbildung, die deine Talente fördert und sich an den Bedarf der luxemburgischen Wirtschaft anpasst. Mit zwei Abschlüssen maximierst du deine Chancen, die Arbeitsstelle zu finden, die am besten zu dir passt!

CHAMBER
OF COMMERCE
LUXEMBOURG
POWERING BUSINESS



YOU'LL
NEVER
WORK
ALONE



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG



CHAMBRE
DES MÉTIERS
LUXEMBOURG



1^{RE} DAP CUISINIER

NOUVELLE FORMATION
À PARTIR DE SEPTEMBRE 2026

1^{RE} DAP KOCH

NEUE AUSBILDUNG
AB SEPTEMBER 2026

1^{RE}
DAP
1 JOER - 1 BERUFF

1^{RE} DAP KOCH

Möchtest du deinen Schul- oder Technikerabschluss vervollständigen, deine Karrierechancen erweitern und deine praktischen und sozialen Fertigkeiten ausbauen? Du verpasst keine einzige Kochsendung im Fernsehen? Du liebst es, frische Produkte zuzubereiten und Aromen zu kombinieren, um deine Familie oder Freunde zu verwöhnen?

**MACH MIT BEIM 1^{RE} DAP-PROGRAMM,
UM KOCH ZU WERDEN!**

Die 1^{re} DAP ist eine praxisorientierte, einjährige Ausbildung, mit der du ein anerkanntes Berufsabschlusszeugnis erhältst. Du kannst dich einschreiben, nachdem du ein *Diplôme de fin d'études secondaires* (Zeugnis der allgemeinen Hochschulreife) des allgemeinen oder klassischen Sekundarunterrichts, ein *Diplôme de technicien* (DT, Technikerdiplom) oder eine gleichwertige Qualifikation erworben hast.

Als Koch bzw. Köchin bist du hauptsächlich für die Zubereitung von Speisen zuständig. Du kümmerst dich um Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Außerdem erstellst du Speisekarten, bereitest Bankette vor usw.

Während deiner einjährigen Ausbildung lernst du die Koch- und Zubereitungstechniken der regionalen, internationalen und gastronomischen Küche kennen. Zudem befasst du dich mit den Vorschriften zu Lebensmitteln und Hygiene.

Du wirst wie die Auszubildenden des traditionellen DAP bewertet und erhältst genau das gleiche Diplom.

Mit deinem Abschluss kannst du deinen Beruf in Kantinen, Spitälern, Schulen, Gasthöfen, Hotels und Restaurants jeder Größe und Art ausüben.

Die Ausbildung wird auf Deutsch und Französisch am *Centre national de formation professionnelle continue* (CNFPC) in Ettelbrück angeboten.

1^{RE} DAP CUISINIER

Tu veux compléter ton diplôme de fin d'études secondaires ou de technicien, élargir tes horizons de carrière et développer tes compétences pratiques et sociales ? Tu ne rates aucune émission de cuisine à la télé ? Tu adores accommoder des produits frais et associer les saveurs pour régaler ta famille ou tes amis ?

**LA FORMATION DE 1^{RE} DAP CUISINIER
EST FAITE POUR TOI !**

La 1^{re} DAP est une formation concentrée sur une année, qui te permet d'obtenir un diplôme professionnel reconnu. Tu peux y accéder après avoir obtenu un diplôme de 1^{re} de l'enseignement secondaire classique ou général, un diplôme de technicien ou un diplôme équivalent.

En tant que cuisinier ou cuisinière, tu t'occupes principalement de la préparation de repas. Tu prends en charge les potages, les entrées, les plats principaux et les desserts. Tu élabores aussi les cartes de menus, prépares des banquets, etc.

Au cours de ton année de formation, tu te familiariseras avec les techniques de cuisson et de préparation de la cuisine du terroir, du monde et gastronomique. Tu découvriras aussi la réglementation relative à l'alimentation et l'hygiène.

Tu seras évalué comme les candidats au DAP traditionnel et tu recevras exactement le même diplôme.

Une fois ton diplôme en poche, tu pourras exercer ta profession dans les cantines, les hôpitaux, les écoles, les auberges, les hôtels et les restaurants de toute taille et type de cuisine.

La formation est dispensée en français et en allemand au Centre national de formation professionnelle continue (CNFPC) à Ettelbrück.



CNFPC Ettelbrück



1 an,
avec stage(s) en entreprise



1^{re} ESC, 1^{re} ESG,
diplôme de technicien
ou diplôme équivalent



FR & DE



#taste