



CCP

CERTIFICAT DE CAPACITÉ
PROFESSIONNELLE

CUISINIER/IÈRE
(CONCOMITANT)

(CU)

• Entrée
dans la vie active

• Passerelle vers
la formation DAP
Cuisinier/ière

CC3CU

CC2CU

CC1CU



EHTL

École d'Hôtellerie et de Tourisme
du Luxembourg

19, Rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch

B.p. 71
L-9201 Diekirch

Tél. : +352 80 87 91
Fax : +352 80 25 08

www.ehtl.lu



CCP

CERTIFICAT DE CAPACITÉ
PROFESSIONNELLE

CUISINIER/IÈRE
(CONCOMITANT)

(CU)

APRÈS LES ÉTUDES :

- Entrée dans la vie active
- Passerelle vers la formation DAP Cuisinier/ière

CC3CU

CC2CU

CC1CU

5^e

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le/la titulaire d'un CCP assiste le personnel de cuisine dans son travail.

Il/elle prend en charge les potages, les entrées, les plats principaux et les desserts. Il/elle peut travailler dans les cantines, hôpitaux, écoles, auberges, hôtels et restaurants de toute taille et type de cuisine.

Il/elle est en connaissance de la réglementation relative à l'alimentation et à l'hygiène.

DURÉE DES ÉTUDES

3 années

ORGANISATION RÉGIME CONCOMITANT

École : +/- 10 semaines par année scolaire,
sous forme de blocs

LANGUE DES COURS

Français ou allemand

CONDITIONS D'ADMISSION

CIP

5^e P (18 modules réussis)

