Version vom 27.11.2026

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 vakuumgegarte 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 UND TÄTIGKEITEN

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

Feinkoch (m/w)

- Zubereitung, Anrichten und Vertrieb von frischen, tiefgekühlten oder vakuumgegarten 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

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- 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

AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein DAP (Diplom über die berufliche Reife).
Diese Ausbildung wird auch in französischer Sprache in Luxemburg angeboten.

DAP AUSBILDUNG

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Handwerk sind eine bestandene 5. Klasse der Orientierungsstufe (5e d'adaptation, AD) oder 45 bestandene Module in der 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) und eine befürwortende Stellungnahme des Klassenrats

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

(Versetzungsbeschluss).

Die Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre. Sie wird als sog. „gemischte Ausbildung" (formation mixte) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- erstes Jahr: Vollzeitunterricht in einer technischen Sekundarschule
- zweites und im drittes Jahr: abwechselnd praktische Ausbildung in einem Betrieb und theoretische Ausbildung in einer technischen Sekundarschule

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

Feinkoch (m/w)

AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 992.24)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 992.24)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP)	
Brutto:	Monatlich
Vor dem integrierten Zwischenprojekt:	964.85 €
Nach dem integrierten Zwischenprojekt:	1585.2 €

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen

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