FICHE MÉTIER

version du 24/11/2026

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.

ACTIVITÉS ET TÂCHES

- Fabriquer des produits de la meunerie à partir de céréales, de graines fourragères, de légumes secs et de

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

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

QUALITÉS ET PROFIL

- 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)

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le TRF (Apprentissage transfrontalier).

FORMATION TRF

La formation menant à un diplôme correspondant au DAP dans ce métier est actuellement organisée en apprentissage transfrontalier.

Les conditions d'accès minimales à la formation menant à un diplôme étranger correspondant au DAP dans ce métier dépendent des conditions d'accès définies par les différents établissements scolaires.

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

FICHE MÉTIER

Meunier (H/F)

La formation menant à un diplôme étranger correspondant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession s'étend sur 3 années. Elle est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante » :

- se déroule donc d'une part dans une entreprise au Luxembourg (formation pratique) et,
- d'autre part dans un lycée technique à l'étranger (formation en milieu scolaire).

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

Meunier (H/F)

FORMATION

INDEMNITÉS D'APPRENTISSAGE (INDICE 992.24)

L'apprenti touche mensuellement une indemnité d'apprentissage de son patron formateur.

Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. déterminant les professions et métiers dans le cadre de la formation professionnelle
2. fixant les indemnités d'apprentissage dans les secteurs de l'artisanat, du commerce, de l'Horeca, de l'industrie, de l'agriculture et du secteur santé et social (INDICE 992.24)

FORMATIONS ORGANISÉES EN APPRENTISSAGE TRANSFRONTALIER (TRF)	
Brut:	Mensuel
1ère année:	956.32 €
2ème année:	1275.03 €
3ème année:	1593.84 €

Scanner le code QR pour voir le métier en ligne

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