FICHE MÉTIER

version du 24/11/2026

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.

ACTIVITÉS ET TÂCHES

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

FICHE MÉTIER

Traiteur (H/F)

- 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

QUALITÉS ET PROFIL

- 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

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle).
Cette formation est aussi offerte en langue française (francophone) au Luxembourg.

FORMATION DAP

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont une 5e AD (d'adaptation) ou 45 modules en classe de 5e P (de préparation) et un avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

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

FICHE MÉTIER

Traiteur (H/F)

La formation menant 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 mixte » :

- la première année est organisée en régime plein-temps dans un lycée technique,
- la deuxième et troisième année sont organisées en formation pratique dans une entreprise et en formation théorique dans un lycée technique.

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

Traiteur (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 QUI MÈNENT AU DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (DAP)	
Brut:	Mensuel
Avant projet intégré intermédiaire:	964.85 €
Après projet intégré intermédiaire:	1585.2 €

Scanner le code QR pour voir le métier en ligne

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