



## Complément VAE Diplôme d'aptitude professionnelle en cuisine (DAP CU)

Liste non exhaustive



Vous vous êtes engagé(e) ou vous souhaitez vous engager dans une démarche de validation des acquis de l'expérience pour le diplôme d'aptitude professionnelle en cuisine. Une fois déclaré(e) recevable à la démarche, vous entamez la deuxième étape qui consiste en la rédaction du dossier de la demande de validation sur le fond.

Grâce à son questionnaire guidé, la demande de validation sur le fond doit vous permettre d'inventorier et de décrire de manière détaillée vos acquis, connaissances, aptitudes et compétences qui ont un rapport avec les exigences du diplôme d'aptitude professionnelle en cuisine. Vous décrivez vos activités caractéristiques en illustrant votre démarche par des exemples concrets.

Afin de pouvoir vous orienter davantage dans la rédaction de votre dossier et pour vous faire part des exigences et devoirs liés à ce diplôme, nous avons mis en place ce guide pratique avec des pistes concrètes. Ces pistes vont vous donner des clarifications sur les attentes liées au diplôme visé.

Nous vous invitons fortement à prendre connaissance de ces documents et de les prendre en compte lors de la rédaction de votre dossier.

### Le profil du cuisinier

Le cuisinier (m/f) s'occupe principalement de la préparation de repas. 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.

#### Les champs d'activité :

- Cuisine du terroir, du monde et gastronomique
- Planification et confection de banquets et buffets
- Contrôle de qualité des aliments et ingrédients

#### Les connaissances et compétences indispensables :

- Exécution de recettes simples et complexes
- Règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène
- Préparation du poste et mise en place



## L'aspect général de votre dossier

- Évitez les simples énumérations sous forme de bullet points et faites des phrases entières.
- Rédigez votre dossier soit en français ou en allemand.
- Décrivez toujours le contexte ainsi que vos tâches concrètes en développement le quoi, le pourquoi et le comment de vos activités.
- Ajoutez vos cartes et menus de votre expérience professionnelle dans les différentes entreprises.
- Ajoutez des exemples de recettes concernant vos réalisations de plats en y incluant les bases et finition des sauces et denrées alimentaires.
- Donnez quelques exemples de calcul du prix de revient de vos plats et/ou menus et du prix de vente.
- Composez différents menus adaptés aux saisons et ajoutez les recettes (le prix de revient et de vente constituera un plus).
- Utilisez un vocabulaire professionnel.
- Ajoutez si possible quelques photos de plats.
- Évitez d'ajouter toutes les fiches techniques pré-imprimées des procédures de production HACCP de votre entreprise (hygiène).

## Le programme scolaire de référence

Référez-vous sur le programme scolaire de référence du DAP cuisinier. Vous pouvez télécharger ce programme sur le site Internet du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse : <https://ssl.education.lu/eSchoolBooks/Web/FP/> en cliquant sur le DAP cuisinier, puis la grille horaire formation.

The screenshot shows a web application interface for viewing structured professions. On the left, there is a tree view of professions under the heading 'Formations'. A blue circle with the number '1' highlights the entry 'CU - Cuisinier (fp)'. On the right, there is a 'Détails' panel for the selected profession. A blue circle with the number '2' highlights the 'Grille horaire formation' link in the 'Documents' section of the details panel.



## Les matières du programme scolaire cadre

LA MATIERE	DETAILS
<b>Préparation d'un menu</b>	<p>Réaliser une mise en place sur tous types de produits (habillage, lavage, découpe, taillage) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Réaliser des préparations classiques et des spécialités régionales/internationales dans le respect des règles d'hygiène.</p> <p>Gérer les cuissons et les assaisonnements.</p> <p>Réaliser des sauces, liaisons, fonds.</p> <p>Réaliser des desserts.</p> <p>Dresser et mettre en valeur les préparations.</p> <p>Gérer le temps de travail.</p> <p>Gérer sa production culinaire.</p> <p>S'assurer de la conformité gustative et visuelle du plat.</p> <p>Concevoir une recette.</p>
<b>Calcul d'un prix de vente d'un menu</b>	<p>Rédiger un bon d'économat basé sur des fiches techniques.</p> <p>Savoir calculer les proportions.</p> <p>Savoir calculer les frais/coûts des marchandises.</p> <p>Savoir calculer le prix de vente.</p>
<b>HACCP</b>	<p>Élaborer un plan de nettoyage.</p> <p>Désinfecter les surfaces.</p> <p>Séparer les tâches propres et les tâches sales.</p> <p>Gérer les déchets et poubelles.</p> <p>Adapter les comportements hygiéniques appropriés.</p>
<b>Gestion du stock</b>	<p>Vérifier la conformité des matières.</p> <p>Réceptionner les marchandises.</p>



	Assurer le suivi des produits.
<b>Langue obligatoire</b>	Français ou allemand au choix

\*Cette liste est non exhaustive et vous sert à titre d'exemples pour constituer votre demande de validation sur le fond.

### Exemples de plats à maîtriser

<b>Plats luxembourgeois</b>	<b>Potages</b>	
Ecrevisses à la luxembourgeoise Brochet au four Râble de lapin farci aux prunes	Consommé aux quenelles à la moelle Consommé Célestine Consommé royale	Oxtail clair Bisque de homard Bisque d'écrevisses
<b>Entrées froides</b>	<b>Entrées chaudes</b>	
Salade de ris de veau aux chanterelles Saumon à la norvégienne / Bellevue Tartare de saumon Terrine de poissons Galantine de volaille	Feuilleté au ris de veau Huîtres chaudes au Sherry Ravioli aux cèpes Ravioli de poissons	Feuilletés aux champignons des bois Poêlée de girolles
<b>Plats de poissons</b>	<b>Plats de volaille</b>	
Bouillabaisse Feuilleté aux fruits de mer Filet de brochet Filet de truite saumonée fumé minute Filet de turbot Fricassé de homard au Noilly Prat Matelote de sandre et anguille au beurre blanc Médailles de langouste à la russe Sole Colbert	Ballottine de pintade Cailles rôties vigneronne Poularde poêlée aux morilles Poussin farci périgourdine	Canard rôti à l'orange Magret de canard glacé
<b>Plats de viande - Bœuf</b>	<b>Plats de viande - Veau</b>	
Tournedos bordelaise Filet de bœuf en brioche Roastbeef à l'anglaise (cuisson à basse température)	Carré de veau rôti aux pamplemousses (cuisson à basse température)	Mignon de veau aux cèpes Rognon de veau à la moutarde Ris de veau à l'estragon
<b>Plats de viande - Porc</b>	<b>Plats de viande - Agneau</b>	
Carré de porc rôti (cuisson à basse température) Cuisse de porcelet rôti	Carré d'agneau aux herbes de Provence Filets d'agneau sautés au coulis de fenouil Epaule d'agneau farcie	



<b>Plats de gibier</b>	<b>Légumes</b>	
Gigue de chevreuil en tournedos Noisettes de chevreuil grand veneur Médallions de marcassin Râble de lièvre	Gratin d'aubergines Laitue braisée	
<b>Pommes de terre et féculents</b>	<b>Sauces et beurres composés</b>	
Pommes Anna Pommes Berny Pommes Byron	Beurre de homard Coulis de poivrons Sauce bigarade	Sauce Grand Veneur Sauce périgourdine Sauce poivrade Sauce béarnaise
<b>Fonds et préparations de base</b>	<b>Petits fours</b>	
Consommé Demi-glace Duxelles pour légumes farcis Duxelles sèche Fond de gibier Fond de veau brun Fumet de poisson Gelée de viande Mousseline de poissons (farce) Panade au pain Pâte à nouilles	Langues de chat Macarons au coco Madeleines Tuiles aux amandes Moques Rochers Meringues Profiterole Florentin	
<b>Pâtisserie crème et pâtes, glaces, sorbets</b>	<b>Desserts</b>	
Crème au beurre Pâte à brioche Pâte à cigarettes Pâte feuilletée Bombe glacée Sorbets aux fruits	Desserts composés	

\*Cette liste est non exhaustive et vous sert à titre d'exemples pour constituer votre demande de validation sur le fond.

### La formation continue

Pensez à mettre tous vos certificats de formation que vous avez pu avoir (certificat de participation et certificats de réussite) pour compléter le programme du diplôme visé.

### Le profil

Montrez que vous avez pu acquérir des responsabilités tout au long de votre parcours professionnel et/ou extraprofessionnel et faites preuve d'autonomie et de prise d'initiative.



## L'accompagnement

Nous vous invitons également à vous faire accompagner par un accompagnateur à la VAE. Votre accompagnateur a pour mission de vous transmettre une technique qui vous permettra d'analyser vos pratiques professionnelles et de vous donner des pistes utiles à la formalisation de vos acquis de l'expérience, afin que vous soyez en mesure de faire vos choix quant aux éléments que vous souhaitez décrire dans votre dossier.

La VAE est une **démarche purement individuelle et personnelle**. Vous êtes seul(e) responsable de vos décisions et de vos productions. Il est important de rappeler que l'accompagnateur ne remplira pas le dossier à votre place et ne produira aucun contenu qui pourrait être inséré dans votre dossier. Son intervention se cantonne à **vous guider dans votre réflexion** sur les compétences que vous avez acquises tout au long de votre parcours professionnel, extra-professionnel et personnel en vous conseillant sur la manière de les exposer synthétiquement dans votre dossier de validation sur le fond.

Pour conclure, c'est votre vie et votre expérience. A vous donc de convaincre la commission en leur exposant votre parcours avec vos propres mots pour accéder aux requis de la certification du diplôme visé.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Nous vous souhaitons une bonne réussite dans la rédaction de votre dossier.



**Contact / Kontakt**

---

**Cellule VAE**

**Service de la formation professionnelle**  
(SFP)

Ministère de l'Éducation nationale,  
de l'Enfance et de la Jeunesse

(+352) 247-75908 ou / oder  
(+352) 247-85912 ou / oder  
(+352) 247-65253

vae@men.lu  
[www.vae.men.lu](http://www.vae.men.lu)

