



Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse,

Vu le règlement grand-ducal du 24 octobre 2011 fixant les conditions d'admission au stage, le déroulement du stage et l'examen de fin de stage ouvrant l'accès aux fonctions de formateur d'adultes, notamment le chapitre Ier.- L'examen-concours d'admission au stage des fonctions de formateur d'adultes ;

Arrête :

Article unique : Le programme, la durée des épreuves et le coefficient attribués à chaque épreuve du concours de recrutement aux fonctions de formateur d'adultes d'enseignement pratique E2 dans la spécialité « traiteur » sont approuvés sous la forme décrite ci-annexée.

Luxembourg, le 28 février 2014

Le Ministre de l'Éducation nationale
de l'Enfance et de la Jeunesse,

**Concours de recrutement pour l'admission au stage de la fonction de formateur
d'adultes d'enseignement pratique dans la spécialité « traiteur »**

Épreuve	Coef.	Durée	Programme
a) Épreuve écrite en théorie professionnelle.	1	4 heures	<p>Théorie professionnelle denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lait & produits laitiers • Oeufs • Graisses & huiles alimentaires • Céréales et produits céréaliers • Pâtes alimentaires, pain et produits de développement • Légumineuses • Légumes • Pommes de terre • Champignons • Fruits et produits à base de fruits • Herbes, fleurs & épices • Condiments & additifs • Poissons • Crustacés, mollusques & échinodermes • Viande de boucherie • Abats & produits carnés • Volaille • Gibier à poil & gibier à plumes <p>Théorie professionnelle entreprise et alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie • Cuisine • Hygiène • Sécurité au travail • Écologie • Exigences d'une alimentation saine • Substances nutritives • Cellules et organisation du corps • Besoins en énergie • Hydrates de carbone & matières grasses • Protéines, eau, substances minérales & vitamines • Substances aromatiques & substances bioactives • Enzymes, hormones, métabolisme & équilibre acide alcalin • Formes alimentaires particulières • Alimentation incorrecte • Toxiques <p>Manuel recommandé:</p> <p align="right">PAULI Technologie culinaire (version française) ISBN 978-3-9523024-2-2 Pauli Fachbuchverlag</p> <p align="right">PAULI Lehrbuch der Küche (deutsche Ausgabe) ISBN 3-9523024-0-6 Pauli Fachbuchverlag</p>

b) Calcul professionnel	1	4 heures	<p>Calcul professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Types de coûts dans la gastronomie • Composition du chiffre d'affaires • Calculs de cuisine • Tableaux des pertes • Contrôle de la consommation • Établissement des coûts réels • Stocks, inventaire <p>Manuel recommandé:</p> <p>Pauli Technologie culinaire (version française) ISBN 978-3-9523024-2-2 Pauli Fachbuchverlag</p> <p>PAULI Lehrbuch der Küche (deutsche Ausgabe) ISBN 3-9523024-0-6 Pauli Fachbuchverlag</p>
c) Épreuve pratique et orale (démonstration pratique et orale sur un sujet imposé)	2	0,5h 2h temps de préparation	<p>Les sujets sont choisis parmi les modules pratiques figurant sur le programme officiel de la formation professionnelle du domaine professionnel en question.</p> <p>L'évaluation sera focalisée entre autres sur la méthodologie, la didactique et les compétences de transmission du candidat.</p>