Compétences visées lors des études :

- esprit d'équipe et sens de l'autonomie
- attention du détail et vue d'ensemble
- attitude curieuse et sens de la discrétion
- allure dynamique et démarche précise
- confiance en soi et sens des responsabilités

Nos partenaires:



SSOCIATION EUROPÉENNE DES ECOLES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISMI UROPEAN ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS











Protocole d'accord avec

FERRANDI

PARIS

111111

LUXEMBOURG PAVILION

EXPO 2025 OSAKA

















Vision

Cultiver l'excellence dans l'enseignement de l'hôtellerie et faire preuve d'innovation pour répondre aux besoins et aux exigences d'un monde en constante évolution.

Missions

Offrir des opportunités aux jeunes et aux adultes en les préparant aux futurs défis du secteur de l'hospitalité, et aider les professionnels à s'adapter aux changements constants.

Valeurs

Passion | Respect |

19, Rue Joseph Merten L-9201 Diekirch

Tél.: +352 80 87 91

info@ehtl.lu

www.ehtl.lu

Striving for Excellence



Nos formations pour ta carrière professionnelle

www.ehtl.lu

















Striving for Excellence

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, c'est:

- une large offre de formations pour les élèves issus de l'enseignement secondaire classique et de l'enseignement général
- un cursus de qualité alliant théorie et pratique
- l'acquisition de compétences professionnelles et de valeurs de savoir-vivre
- un lieu de convivialité et de respect
- un cadre dynamique et motivant
- des visites et des rencontres avec des professionnels
- des stages en entreprise
- la participation à des événements internationaux tels que l'EXPOGAST, l'EXPO 2025 OSAKA.
- des expériences uniques dans le cadre de la coopération avec la Maison du Grand-Duc
- une garantie d'emploi de 100%
- des diplômes permettant d'exercer un métier aux quatre coins du monde
- une ouverture possible vers d'autres parcours professionnels
- une référence au niveau national et international

C'est aussi:

- des cours pour adultes
- des formations professionnelles continues en collaboration avec des partenaires de renom
- un département de recherche en analyse sensorielle
- bientôt: un département pour la conservation du patrimonine immatériel de la gastronomie au Luxembourg

L'EHTL, une école pour la vie! Un lieu de formation, d'épanouissement et de recherche de l'excellence qui évolue avec son temps, dans le monde.





Striving for Excellence

Nos formations pour ta carrière professionnelle

Vie active, Maîtrise, Passerelle vers DT

DAP

DIPLÔME D'APTITUDE **PROFESSIONNELLE**

Vie active. Accès DAP

CCP

CERTIFICAT DE CAPACITÉ **PROFESSIONNELLE**



CUISINIER Concomitant ou

SERVEUR

DC1GR



CUISINIER SERVEUR

CC2CU CC2GR CC1CU CC1GR

5e P (18 modules réussis)



plein temps

DC3CU DC3GR DP3CU DC2CU DC2GR DP2CU

DC1CU DP1CU

> 5º G 5º AD réussie 5º P (45 modules réussis, dont au moins 8 en mathématiques)

DAP

DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE



RESTAURATEUR SPÉCIALISATION EN CUISINE SPÉCIALISATION EN SERVICE SPECIALISATION RESTAURATEUR



DP3REC spécialisation en cuisine	DP3RES spécialisation en service	DP3RE
DP2REC spécialisation en cuisine	DP2RES spécialisation en service	DP2RE
DP1RE		

5º AD réussie 5º P (45 modules réussis, dont au moins 8 modules en mathématiques)

DP3REI DP2REI DP1REI

5º G 5º AD 5° P (45 successfull modules, of which at least 8 in mathematics) Level B2 in English S3 (avis favorable du conseil de classe)

Vie active. Études supérieures

Vie active. Études supérieures si modules préparatoires réussis



DIPLÔME DE TECHNICIEN

ESG DIPLÔME DE FIN

D'ÉTUDES SECONDAIRES **GÉNÉRALES**



HÔTELLERIE & MANAGEMENT

TOURISME & COMMUNICATION

1TPHO 1TPTO 2TPHO 2TPTO 3TPHO 3TPTO

4TPHO 4TPTO

5e secondaire 5º G réussie au niveau globalement avancé ou pour

langues (allemand, français ou anglais) avoir atteint le niveau suffisant au cours avancé, ou avoir atteint le niveau fort au cours de base

GESTION DE L'HOSPITALITÉ

1GGH 2GGH 3e secondaire réussie* 3GGH (*faire preuve de compétences en matière de comptabilité) 4GGH

5e secondaire 5º G réussie au niveau globalement avancé, et cours avancés en anglais et en français ou en allemand (niveau suffisant)

Vie active. Études supérieures : Bachelor, Master

BTS

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR



HOSPITALITY MANAGEMENT

4^e semestre

3^e semestre

2^e semestre

1er semestre

The number one hospitality school in the Grand-Duchy of Luxembourg