

*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:*



**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 | Attitude

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

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

**OUVERTURE  
EN SEPTEMBRE  
2025  
NOUVEAU  
CAMPUS SUD  
À WICKRANGE**



*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 au Luxembourg et à l'étranger
- 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 patrimoine 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.*

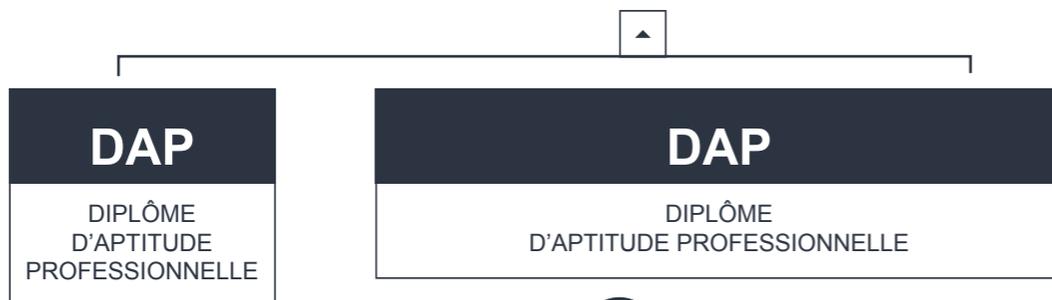
www.ehtl.lu

Striving for Excellence



# Nos formations pour ta carrière professionnelle

Vie active, Maîtrise,  
Passerelle vers DT



**DAP**  
DIPLOME  
D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE

**CCP**  
CERTIFICAT  
DE CAPACITÉ  
PROFESSIONNELLE

Vie active,  
Accès DAP

**CUISINIER**  
Concomitant  
ou  
plein temps

**SERVEUR**

DC3CU DP3CU	DC3GR
DC2CU DP2CU	DC2GR
DC1CU DP1CU	DC1GR

5° G  
5° AD réussie  
5° P (45 modules réussis)

**DAP**  
DIPLOME  
D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

**RESTAURATEUR**  
SPÉCIALISATION EN CUISINE  
SPÉCIALISATION EN SERVICE  
SPECIALISATION RESTAURATEUR

**RESTAURATEUR**  
(ENGLISH SECTION)

DP3REC spécialisation en cuisine	DP3RES spécialisation en service	DP3RE	DP3REI
DP2REC spécialisation en cuisine	DP2RES spécialisation en service	DP2RE	DP2REI
DP1RE			DP1REI

5° G  
5° AD réussie  
5° P (45 modules réussis)

**RESTAURATEUR**  
(ENGLISH SECTION)

5° G  
5° AD  
5° P (45 successful modules)  
Level B2 in English  
S3 (avis favorable du conseil de classe)

Vie active,  
Études supérieures si modules  
préparatoires réussis

**DT**  
DIPLOME  
DE TECHNICIEN

Vie active,  
Études supérieures

**ESG**  
DIPLOME DE FIN  
D'ÉTUDES SECONDAIRES  
GÉNÉRALES

**HÔTELLERIE & MANAGEMENT**

**TOURISME & COMMUNICATION**

**GESTION DE L'HOSPITALITÉ**

1TPHO	1TPTO	1GGH
2TPHO	2TPTO	2GGH
3TPHO	3TPTO	3GGH
4TPHO	4TPTO	4GGH

5° secondaire  
5° G réussie au niveau globalement avancé ou pour deux des trois langues (allemand, français ou anglais) avoir atteint le niveau suffisant au cours avancé, ou avoir atteint le niveau fort au cours de base

3° secondaire réussie\*  
(\*faire preuve de compétences en matière de comptabilité)

5° secondaire  
5° 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 <sup>e</sup> semestre
3 <sup>e</sup> semestre
2 <sup>e</sup> semestre
1 <sup>er</sup> semestre

**FORMATIONS PROPOSÉES ÉGALEMENT AU  
CAMPUS SUD À WICKRANGE**

À PARTIR DE SEPTEMBRE 2025

- 1<sup>ère</sup> année DAP - Restaurateur
- 1<sup>ère</sup> année DT - Hôtellerie & Management
- 1<sup>ère</sup> année DT - Tourisme & Communication
- 1<sup>ère</sup> année ESG - Gestion de l'hospitalité
- FBPI