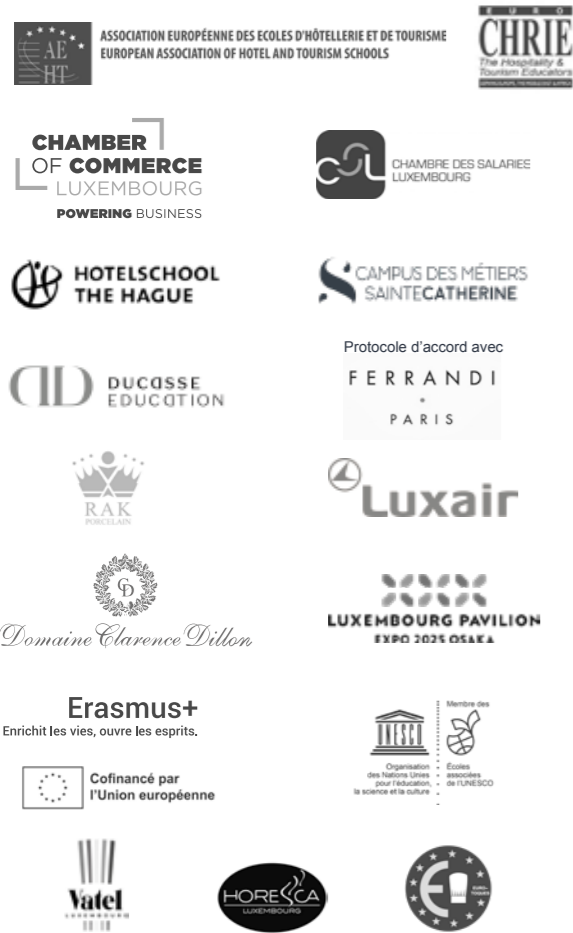


*Compétences visées
lors des études :*

- 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

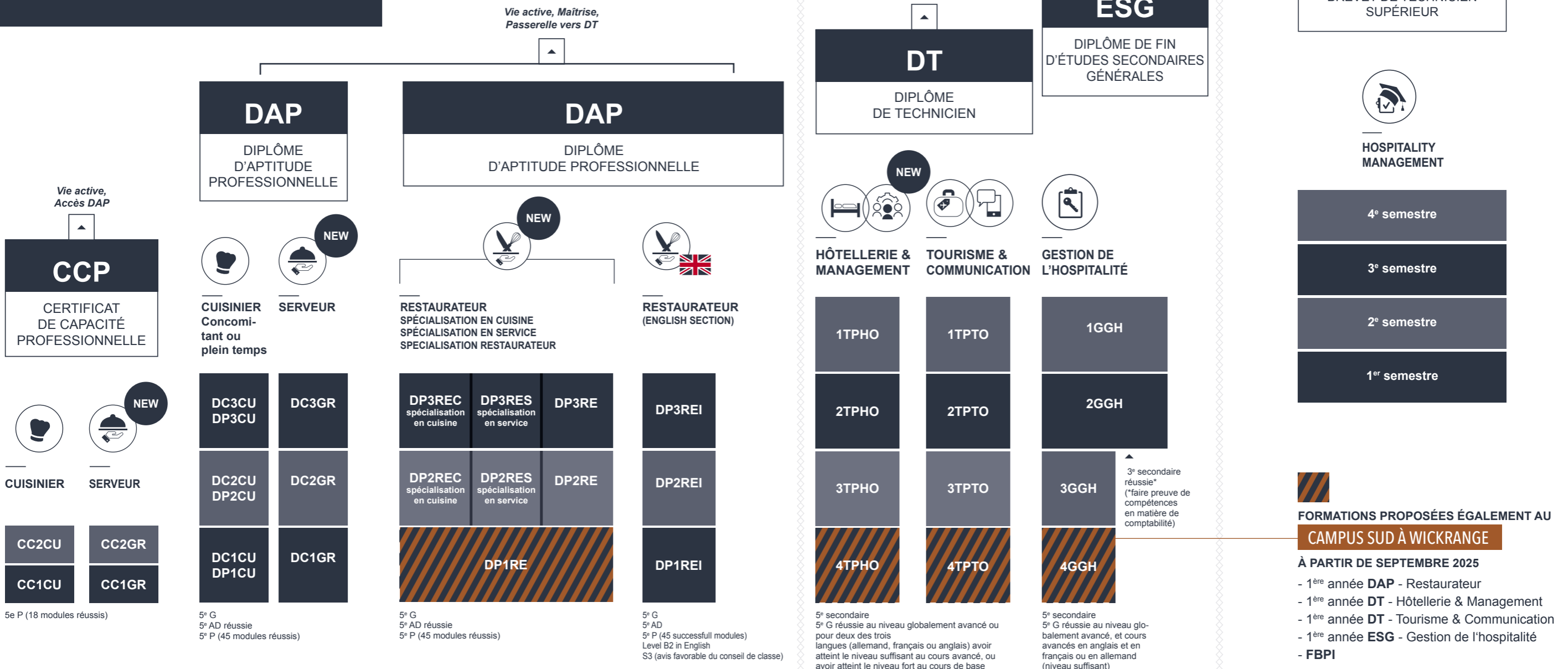
*L'EHTL, une école pour la vie!
Un lieu de formation, d'épanouissement et de
recherche de l'excellence qui évolue avec son
temps, dans le monde.*

www.ehtl.lu

Striving for Excellence



Nos formations pour ta carrière professionnelle



FORMATIONS EN RÉGIME CONCOMITANT

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

À PARTIR DE SEPTEMBRE 2025

- 1^{ère} année DAP - Restaurateur
- 1^{ère} année DT - Hôtellerie & Management
- 1^{ère} année DT - Tourisme & Communication
- 1^{ère} année ESG - Gestion de l'hospitalité
- FBPI