



---

# Dossier de Presse

24 mars 2025

## Contact

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

**Campus Diekirch:** 19, rue Joseph Merten, L-9257 Diekirch

**Campus Sud :** 4-6, rue des Trois Cantons, L-3980 Wickrange

tél. : +352 80 87 91 - 407

secretariat.direction@ehtl.lu

[www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu)

FB | Insta | Linked in | ehtl.lu

# Une nouvelle étape pour l'EHTL : Ouverture de l'EHTL, Campus Sud, à Wickrange

Dès septembre 2025, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) ouvrira son **Campus Sud** sur le site du GRIDX à Wickrange. L'extension de son offre scolaire dans le sud du pays répond à la demande croissante de professionnels qualifiés dans le secteur de l'HORECA. Elle permettra d'élargir l'offre de formation, notamment pour les élèves et étudiants n'ayant pas la possibilité de se déplacer jusqu'à Diekirch. Le nouveau site offrira un cadre dynamique et innovant, propice aux formations d'excellence dans le secteur de l'hospitalité.

L'ouverture du Campus Sud se fera en deux étapes successives. L'école s'étend sur deux étages et aura une capacité maximale de 200 élèves. Pour la première année, il est prévu d'ouvrir les formations à un maximum de 70 élèves répartis en 5 classes. Une certaine flexibilité demeure néanmoins quant à l'adaptation des capacités d'accueil.

Les infrastructures de l'étage 3 seront prêtes pour la rentrée 2025/2026 et comprennent :

- 14 salles de classe pour les cours théoriques,
- 1 centre de documentation,
- 1 département en analyses sensorielles des aliments,
- 1 bistro,
- des espaces dédiés pour le blended-learning,
- des bureaux administratifs : secrétariat des élèves, comptabilité, SePAS, ESEB,
- des espaces pour les enseignants,
- des salles de réunion,
- des vestiaires.

Le rez-de-chaussée qui sera achevé courant 2026 sera dédié à l'apprentissage pratique et composé de la manière suivante :

- 1 cuisine self-service,
- 1 restaurant self-service,
- 2 cuisines individuelles,
- 1 pâtisserie,
- 1 restaurant d'application ouvert au public,
- des vestiaires.

Dès la rentrée 2025, les formations du *DAP Restaurateur*, du *Technicien en Tourisme et Communication*, du *Technicien en Hôtellerie et Management* ainsi que les élèves du cursus de l'enseignement secondaire général *Gestion de l'Hôtellerie* et *FBPI* pourront débiter.

Cette première année marquera le lancement des cours pour les élèves de 4<sup>ème</sup>, c'est-à-dire la première année de formation à l'EHTL.

Pendant la première année, tous les élèves inscrits au Campus Sud de l'EHTL se rendront un à deux jours par semaine sur le site de Diekirch. Cet aménagement vise à faciliter leur intégration au fonctionnement de l'école dans l'attente de l'achèvement des travaux du rez-de-chaussée prévus pour la rentrée 2026/2027.

À partir de septembre 2026, une fois les travaux des ateliers pratiques de cuisine, de pâtisserie et du restaurant d'application achevés, les formations se dérouleront en principe exclusivement sur le site de Wickrange.

## **Formations disponibles pour le site Campus Sud à Wickrange :**

### **À partir de septembre 2025 :**

- 1<sup>ère</sup> année Diplôme d'Aptitude Professionnelle (DAP) Restaurateur
- 1<sup>ère</sup> année Diplôme de Technicien (DT) Hôtellerie et Management
- 1<sup>ère</sup> année Diplôme de Technicien (DT) Tourisme et Communication
- 1<sup>ère</sup> année Diplôme de fin d'études secondaires générales (GGH) Gestion de l'Hospitalité
- FBPI, formation à l'attention des personnes sous statut de protection internationale. Année de mise à niveau et d'orientation avec initiation aux métiers de la restauration

### **À partir de septembre 2026 :**

- 1<sup>ère</sup> année DAP Serveur
- 1<sup>ère</sup> année DAP Restaurateur anglophone
- 1<sup>ère</sup> année de BTS en Hospitality Management et/ou en Tourisme and Communication

***Le Campus Sud vient s'ajouter au Campus à Diekirch. Le campus à Diekirch gardera toutes les formations qui y sont actuellement offertes.***

## **Organisation des transports publics**

Suivant les inscriptions, des navettes seront organisées la première année depuis Esch et/ou Dudelange afin d'offrir aux jeunes un accès facile au Campus Sud.

## **Les projets pédagogiques de l'EHTL**

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) participe à plusieurs projets pédagogiques innovants afin de mieux répondre aux exigences du monde professionnel et aux évolutions technologiques. Voici un aperçu de quelques initiatives :

### **- Participation à l'Exposition universelle à Osaka 2025**

Ce projet de grande envergure permet aux élèves de participer à la promotion du Luxembourg en offrant une immersion interculturelle, une participation aux activités de fonctionnement du pavillon luxembourgeois dans un environnement international et une valorisation des compétences professionnelles, le tout dans le respect des valeurs de l'école : passion, respect et attitude.

### **- Expogast 2026**

Tous les quatre ans, l'ensemble des élèves et étudiants de l'EHTL participent activement à ce salon gastronomique international de haute réputation organisé au Luxembourg. Expogast est LA vitrine de l'excellence culinaire nationale où les élèves de l'EHTL peuvent mettre en pratique leur savoir-faire en participant à des concours, en contribuant à la réussite de l'événement et en développant leur réseau professionnel.

### **- Classe inversée (Flipped Classroom)**

Cette démarche pédagogique s'inscrit dans le projet Blended Learning qui favorise l'autonomie en responsabilisant autrement les élèves dans leur gestion du temps et dans leur apprentissage. La mise en place de learning boxes au sein de l'école favorise une découverte progressive de l'apprentissage semi-autonome, renforce le travail collaboratif et la prise d'initiative des apprenants.

### **- Genius Lab**

Un espace de créativité numérique et d'expérimentation pédagogique pour stimuler l'innovation, les compétences digitales et les projets interdisciplinaires est offert tout au long de l'année scolaire aux élèves de l'EHTL.

### **- Production de contenus vidéo et audio**

Les élèves réalisent des vidéos pédagogiques, des capsules métiers ou des podcasts, développant à la fois les compétences numériques, orales et réflexives.

### **- Webradio EHTL**

La webradio de l'EHTL représente un formidable outil d'expression personnelle et collaborative qui permet de renforcer la confiance en soi, les compétences communicationnelles et la créativité.

- **Création et partage d'iBooks interactifs**

Les enseignants ont conçu des manuels numériques enrichis (textes, images, vidéos). Ces contenus sont mis à la disposition d'autres écoles pour soutenir la communauté HoReCa.

- **Utilisation pédagogique de l'intelligence artificielle (IA)**

Une plateforme dédiée qui permet un apprentissage individualisé, la reconnaissance des styles cognitifs et l'enrichissement des méthodes d'évaluation.

- **Mobilités Erasmus+ et projets européens**

Des séjours, stages et échanges avec d'autres établissements sont régulièrement organisés pour élargir les horizons professionnels et culturels des élèves, des étudiants et des enseignants.

- **Partenariats avec Ducasse Éducation & Ferrandi Paris**

Des projets de formation continue et d'excellence dans les arts culinaires, renforçant la dimension internationale et professionnelle de l'enseignement ont été mis en place avec succès depuis 2019.

- **Projets d'innovation et de recherche interdisciplinaires**

Le projet en analyse sensorielle des aliments permet de développer les compétences des professionnels et des élèves et met en évidence la qualité des produits.

Le projet pour intégrer les principes de la diète méditerranéenne dans un contexte nordique met en avant des valeurs fondamentales comme la saisonnalité, la régionalité des produits et la promotion de la santé, tout en répondant aux objectifs du développement durable.

Le projet de création d'un baromètre de performance financière et sociétale mené en collaboration avec l'Horesca vise à développer des indicateurs de pilotage pour le secteur hôtelier et de la restauration.

## Inscriptions EHTL Campus Sud

Les inscriptions pour le CAMPUS Sud sont désormais ouvertes.

Les élèves/étudiants intéressés sont invités à se rendre sur le site [www.ehtl.lu](http://www.ehtl.lu), dans la rubrique correspondant à la formation qu'ils souhaitent suivre. Ils pourront y télécharger le formulaire d'inscription, l'imprimer, le remplir et l'envoyer par courrier postal, accompagné des pièces justificatives requises, à l'adresse suivante :

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg  
B.P. 71  
L-9201 Diekirch

Une confirmation de préinscription sera envoyée dès réception du dossier. L'avis d'orientation ainsi que les bulletins de fin d'année seront nécessaires pour valider l'inscription de manière définitive.

Le dossier complet pourra également être remis à Diekirch :

- Lors des journées d'inscription, les 16, 17 et 18 juillet 2025, de 8h00 à 16h00, sur rendez-vous.  
ou
- Sur simple rendez-vous au numéro suivant : +352 80 87 91 402.

Pour toute information **concernant les documents à fournir** dans le cadre de l'inscription, les futurs élèves/étudiants peuvent contacter le secrétariat des élèves au tél. : +352 80 87 91 402.

Pour toute **question relative à l'orientation**, le SePAS de l'EHTL est à disposition des élèves au tél. : +352 80 87 91 1.

### PORTES OUVERTES

Les portes ouvertes ***pour les deux Campus***, se tiendront à Diekirch,  
le 6 mai 2025 de 16h00 à 20h00



## L'EHTL se présente

Fondée en 1949, l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (à Diekirch) dispense des cours dans le domaine de l'Horeca et elle est la seule au Luxembourg à offrir des études dans le domaine du tourisme. Forte de son expérience et de sa réputation, l'EHTL forme depuis plus de 75 ans les professionnels de demain, au croisement des savoir-faire traditionnels et de l'innovation pédagogique.

### **Vision de l'école**

Cultiver l'excellence de l'enseignement et de l'innovation dans les secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme pour répondre aux exigences d'un monde en constante évolution.

### **Mission**

Offrir des perspectives aux apprenants en les préparant aux futurs défis du secteur de l'hospitalité, et aider les professionnels à s'adapter aux changements continuels.

### **Valeurs**

Passion | Respect | Attitude

### **Leitmotif**

*Striving for excellence*

## L'EHTL et la pédagogie

Les élèves et étudiants bénéficient des formations de qualité alliant théorie et pratique. Les formations sont régulièrement adaptées aux besoins changeants du monde professionnel. Des mises en situations pratiques permettent d'appliquer et d'approfondir les compétences des jeunes. Les infrastructures de l'EHTL sont agencées de manière à ce que les cours pratiques en restauration et service soient dispensés dans les différentes cuisines et restaurants.

Le corps enseignant accompagne les élèves dans l'acquisition de savoirs et de compétences basés sur un solide socle professionnel. Les élèves sont encouragés à se fixer des objectifs et à se construire un parcours scolaire personnel dans le respect des valeurs et convictions qui peuvent les mener à l'excellence.

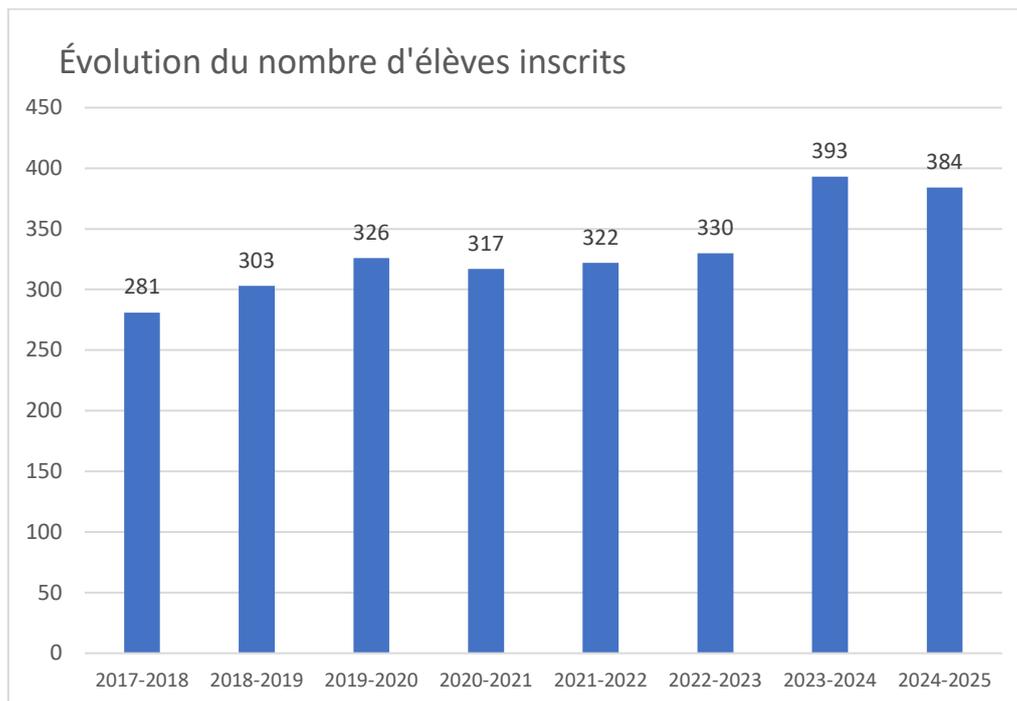
L'EHTL place l'hospitalité au cœur de sa mission. Cela se traduit par un environnement d'apprentissage qui met en exergue :

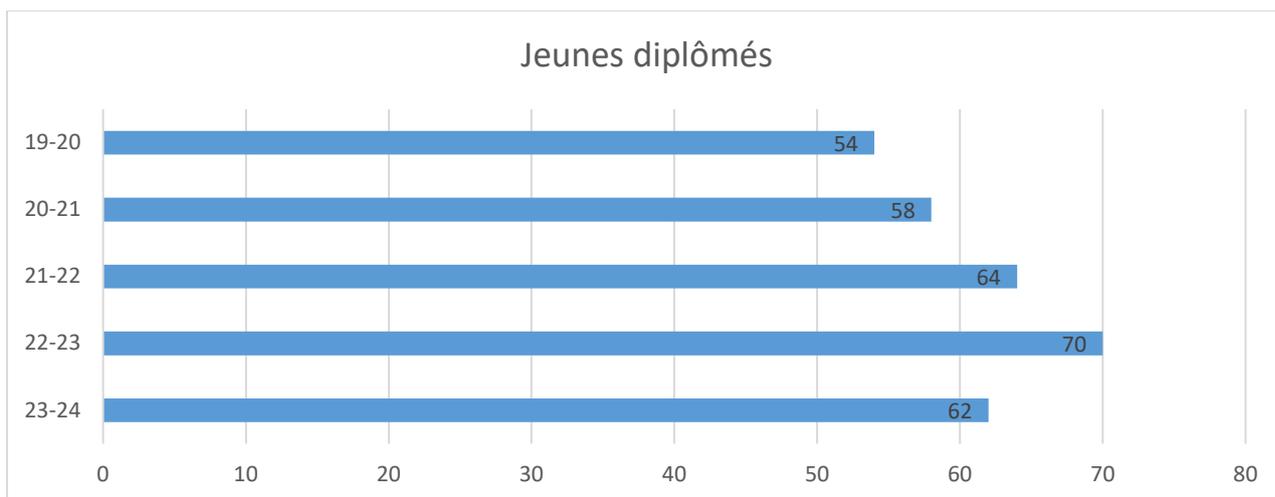
- l'accueil, l'empathie et l'ouverture à l'autre
- la résilience face aux défis contemporains
- l'innovation dans l'adaptation aux évolutions du secteur
- une culture de l'engagement citoyen et de la durabilité
- une culture qui favorise l'autonomie, la responsabilisation et la maîtrise du numérique
- des projets innovants

L'EHTL promeut les valeurs que sont : la passion, le respect et l'attitude. Les valeurs sont portées et incarnées par l'ensemble de la communauté EHTL, chacun jouant le rôle d'ambassadeur de l'hospitalité. Être au service des autres et partager la passion pour la création de moments de qualité lesquels contribuent à célébrer la diversité et à instaurer des synergies par le biais d'échanges interculturels, tel est l'objectif poursuivi.

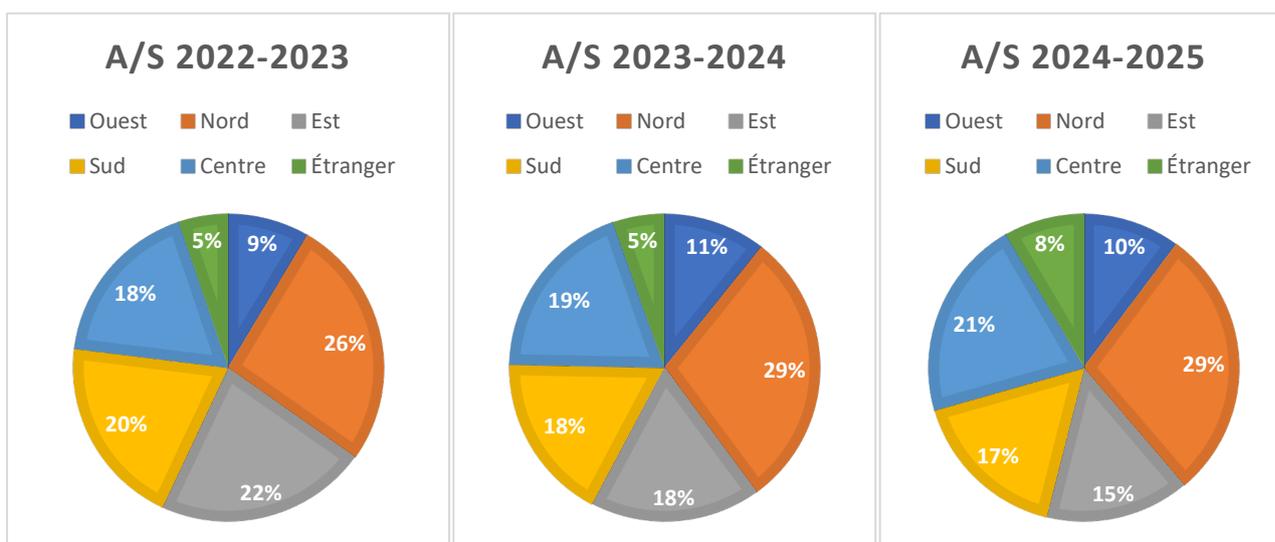
## L'EHTL en chiffres

- 384 élèves répartis en 33 classes
- 5 diplômes qualifiants : CCP, DAP, DT, ESG, BTS
- 3 restaurants, 5 cuisines de formation, 3 laboratoires de pâtisserie, 1 bistro
- 20 élèves ambassadeurs au Pavillon luxembourgeois à l'Expo Osaka 2025
- des partenariats nationaux : Maison du Grand-Duc (Fournisseur de la Cour), Agence LuxDev, Anefore (Erasmus+), ...
- des partenariats internationaux : Ducasse Education, Ferrandi Paris, ICCA (Dubai), ...





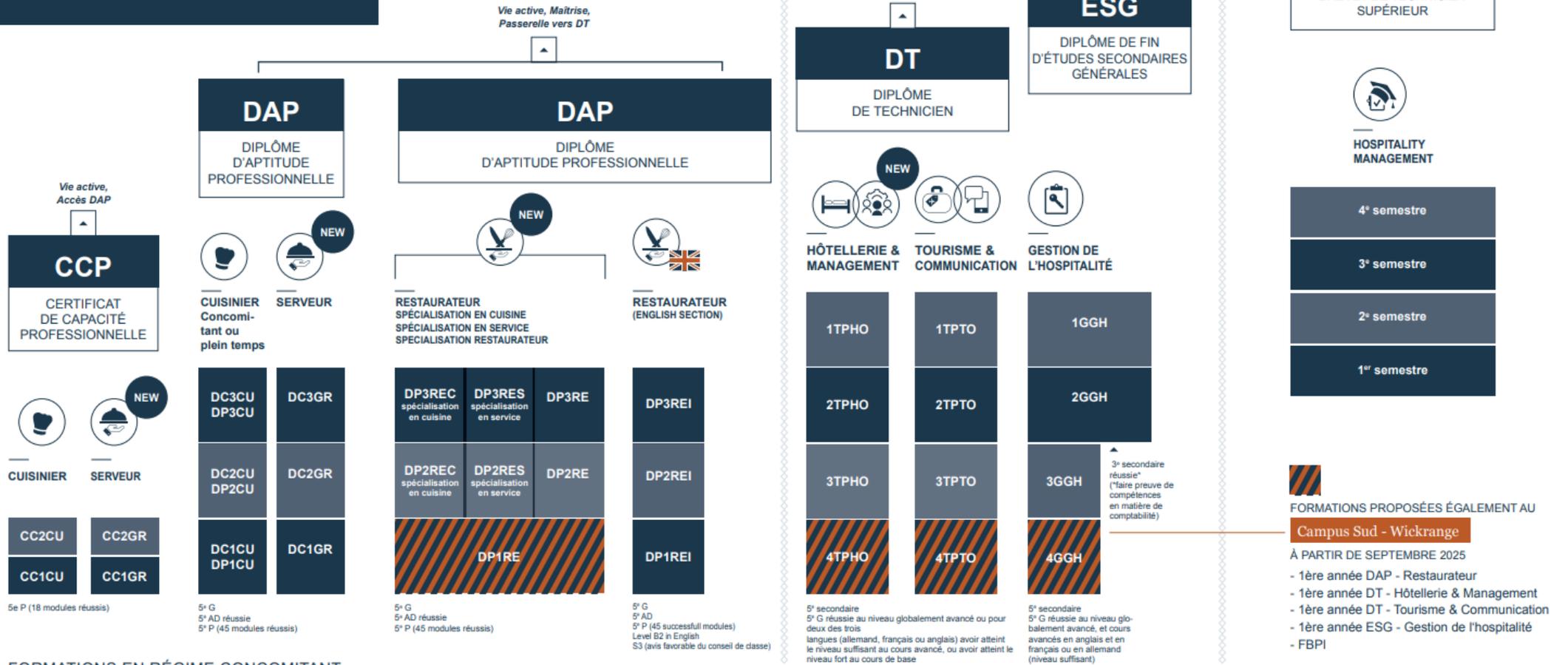
## Évolution des inscriptions par région



Année scolaire 2022-2023		Année scolaire 2023- 2024		Année scolaire 2024-2025	
Ouest	28	Ouest	42	Ouest	39
Nord	87	Nord	115	Nord	110
Est	73	Est	70	Est	58
Sud	66	Sud	69	Sud	64
Centre	59	Centre	76	Centre	81
Étranger	17	Étranger	21	Étranger	32



## Nos formations pour ta carrière professionnelle



FORMATIONS EN RÉGIME CONCOMITANT