



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse



École d'Hôtellerie
et de Tourisme
du Luxembourg

Dossier de presse

Le Lycée technique hôtelier Alexis Heck

Un nouvel élan, un nouveau nom, de nouvelles offres

14 mars 2018

Le Lycée technique hôtelier Alexis Heck

Un nouvel élan, un nouveau nom, de nouvelles offres

L'école hôtelière, qui fêtera dans deux ans ses 70 ans d'existence, avait commencé comme mesure d'appoint pour former pendant les mois d'hiver les enfants des hôteliers et restaurateurs afin de les préparer à la reprise des entreprises familiales. Depuis 1984, devenue Lycée technique hôtelier Alexis Heck (LTHAH), elle offre sur son site à Diekirch un enseignement adapté aux besoins des différentes professions de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Le LTHAH présente un profil particulier dans le paysage éducatif au Luxembourg : c'est le seul établissement scolaire à offrir des formations en hôtellerie et en tourisme à partir de la classe de 4^e. L'école dispose d'une offre de formation professionnelle initiale, à savoir trois diplômes d'aptitude professionnelle (DAP) pour le cuisinier, le restaurateur et l'hôtelier-restaurateur et deux diplômes de technicien (DT) en hôtellerie et en tourisme.

Le secteur HORECA représente aujourd'hui quelque 3 000 chefs d'entreprise qui emploient plus de 19 000 salariés et contribuent à environ 6% du produit intérieur brut du pays.

Ces dernières années, la réduction du nombre des inscriptions au LTHAH d'une part et l'évolution de ce secteur économique de plus en plus compétitif d'autre part ont poussé les responsables de l'école et le ministère à réfléchir à un nouveau positionnement pour l'établissement. Ces réflexions ont impliqué toute l'école et ont été menées de concert avec les responsables du secteur HORECA (hôtellerie, restauration et cafés) et la Chambre de commerce.

Il s'agit de donner un nouvel élan au LTHAH à travers une série de mesures :

- *le Lycée change de nom pour devenir l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg,*
- *l'offre de formations initiales est élargie,*
- *une offre de formation continue est développée,*
- *les outils informatiques font leur entrée en classe et*
- *les infrastructures sont adaptées aux besoins d'une école moderne.*

Un nouveau Leitmotiv, Striving for excellence, incarne cet effort collectif pour continuer de faire évoluer l'école vers toujours plus d'excellence.

I. NOUVEAU NOM, NOUVEAU LEITMOTIV, NOUVELLES OFFRES

I.1. Le LTHAH devient École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg

Pour mieux se positionner au niveau national et international, le lycée se donne un nouveau nom : École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg (EHTL).

Le nom Alexis Heck ne disparaîtra pas. Le restaurant d'application actuel « An der Kéier » sera rebaptisé restaurant « Alexis Heck ». C'est ainsi qu'au niveau local, l'établissement scolaire pourra continuer à faire valoir les mérites du fondateur du tourisme à Diekirch et au Luxembourg.

I.2. *Striving for excellence*

Le leitmotiv choisi, *Striving for excellence* (viser l'excellence), s'applique à toutes les formations, à tous les élèves, mais aussi à tous les professionnels de l'école.

L'école vise l'excellence. L'excellence est une ligne directrice qui caractérise bien le secteur de l'hôtellerie et du tourisme et tous les acteurs sont invités à s'engager dans cette quête permanente de maîtrise élevée de leurs pratiques.

I.3. De nouvelles offres de formation

Après analyse des besoins du secteur au Luxembourg et des évolutions au niveau international (des clients qui exigent davantage de qualité et de services, les alternatives concernant les logements, la restauration ou encore l'offre touristique ...), il a été décidé de compléter l'offre de formation, aussi bien initiale que continue.

a. Une offre à l'enseignement secondaire général

À partir de la rentrée 2018-2019, l'École offrira sa première offre de l'enseignement secondaire général : une nouvelle section appelée « gestion de l'hospitalité », qui débouchera sur un diplôme de fin d'études secondaires générales et qui donnera accès à l'enseignement supérieur tout en préparant au métier de gestionnaire en hospitalité. Dans les pays anglo-saxons, le terme *hospitality management* (gestion de l'hospitalité) est utilisé comme terme générique regroupant l'hôtellerie, le tourisme et le management.

La section sera accessible en classe de 2^e aux élèves pour les élèves ayant réussi une classe de 3^e du secondaire général ou du secondaire classique. À partir de 2019-2020, la section sera organisée dès la classe de 4^e.

b. Un BTS en *hospitality management*

En même temps que la section « gestion de l'hospitalité », il est prévu de mettre en place une formation de niveau BAC + 2, sous forme du brevet de technicien (BTS) en *hospitality management*. La création de ce BTS permettra aux élèves de la section « gestion de l'hospitalité » de poursuivre des études supérieures qui seront en cohérence avec leur formation antérieure et aux élèves issus d'autres sections de l'enseignement secondaire de suivre des études au Luxembourg en *hospitality*

management. L'offre tient compte des besoins de formation du secteur de l'HORECA au Luxembourg. Elle est inédite dans la Grande Région.

Par des accords de partenariats, le LTHAH entend proposer aux étudiants inscrits au BTS une poursuite de leurs études supérieures en vue d'obtenir un diplôme de Bachelor ou encore un diplôme de Master. Un tel accord vient d'être signé avec l'École Ferrandi à Paris. Des accords avec les responsables de la BBI, une école privée de management hôtelier et de tourisme à Wiltz, la Ducasse Education et l'Emirates Academy of Hospitality Management à Dubai seront signés très prochainement.

c. Une ouverture vers la formation professionnelle continue

Un lien renforcé avec le monde professionnel a été mis en place à la rentrée 2017-2018 sous forme de partenariat avec la *House of training* de la Chambre de Commerce du Luxembourg. Les partenaires ont convenu avec l'HORESCA d'une offre de formation professionnelle continue à l'attention des adhérents du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés dans huit domaines différents que sont le barista, le bartending et les cocktails, le service en salle, les sauces et fonds, la cuisine sous vide, la pâtisserie de base sur assiette et les desserts à l'assiette tendance.

Le premier bilan est prometteur puisque les demandes d'offres de cours de formation sont croissantes et dépassent même les possibilités offertes actuellement par le LTHAH.

c. Une offre en anglais

L'année scolaire 2018-2019 sera mise à profit pour développer et conceptualiser une offre scolaire anglophone.

d. Des outils informatiques

Les 240 élèves du LTHAH seront équipés d'un iPad à partir de la rentrée 2018-2019 dans le cadre du projet « One2One » du ministère. L'objectif est de faire évoluer les apprentissages et enseignements, tout en devenant une école qui se passe au maximum de papier (paperless School).

Dans une première phase, le matériel scolaire existant en français sera numérisé. Une deuxième phase prévoit la mise à disposition de ce matériel en anglais.

II. UNE ÉCOLE RECONNUE AU NIVEAU NATIONAL ET INTERNATIONAL

II.1. De nombreux partenaires au niveau national

Au niveau national, le LTHAH travaille en étroite collaboration avec la Fédération nationale des hôteliers, restaurateurs et cafetiers du Grand-Duché de Luxembourg (HORESCA), ainsi qu'avec la Chambre de Commerce, dans le cadre de ses formations.

II.2. Des coopérations internationales

Le LTHAH accueille le siège de l'**Association européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme** (AEHT), ce qui contribue à la renommée du lycée sur le plan international.

Le lycée a récemment introduit auprès du ministère des Affaires étrangères et de la Coopération un dossier en vue d'un projet de **collaboration avec l'École Hôtelière et de Tourisme du Cap-Vert** (EHTCV) intitulé « Formation de cadres et formateurs de formateurs ». D'ailleurs, la mise en place de l'EHTCV a été réalisée par le Luxembourg dans le cadre de ses activités de coopération.

Le LTHAH fait aussi partie de la **communauté HOSCO** qui est une plateforme de recrutement en ligne offrant aux étudiants des métiers de l'hospitalité et du secteur de l'HORECA un contact direct avec les entreprises de l'industrie.

Enfin dans le cadre des programmes « **Erasmus** », le LTHAH envoie régulièrement entre 40 et 50 élèves en stage à travers le monde entier.

III. PERSONNEL ET INFRASTRUCTURES

III.1. De nouvelles perspectives pour le personnel

À travers la création d'un BTS, les enseignants du LTHAH seront mis en contact avec l'enseignement supérieur et pourront tirer profit des savoirs dégagés par l'innovation et la recherche dans le contexte de leur formation continue.

L'Université du Luxembourg pourra à l'avenir contribuer au développement des connaissances dans le secteur de l'HORECA en disposant au niveau de l'école de professionnels engagés et ouverts à la prospection, à l'innovation et à la recherche.

III.2. Un besoin en infrastructures modernes

Les infrastructures du LTHAH, conçues il y a près de 40 ans, devront être adaptées aux besoins d'une formation moderne.

Une salle d'évolution permettra aux élèves d'acquérir les gestes élémentaires de la manutention d'objets lourds, chauds ou encombrants en cuisine. Des salles de bureau, de réunion, de classe, un centre de documentation, un espace multimédia, des parloirs et certaines infrastructures spécifiques pour les formations en thé ou en barista seront prévues.

La rénovation du restaurant au sein du lycée est prévue de longue date.

L'ancien hôtel Star à Diekirch, qui fait actuellement fait office d'internat, sera partiellement réaffecté en hôtel d'application.