

**Enseignement secondaire général**  
**Formation professionnelle initiale - DT**  
**Division hôtelière et touristique**  
**Technicien en hôtellerie**  
**Section hôtellerie**  
**(Avec stages)**

**Enseignement général**

Classe	T0HO		T1HO		T2HO		T3HO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
ENGE1 Enseignement général 1	CO - Anglais 1	ANGLA1 *	2							
	CX - Français 1	FRANC1 *	2							
	CX - Allemand 1	ALLEM1	2							
	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUC1	2							
	CO - Education sportive 1	EDUPH1	2							
ENGE2 Enseignement général 2	CO - Anglais 2	ANGLA2 *		2						
	CX - Français 2	FRANC2 *		2						
	CX - Allemand 2	ALLEM2		2						
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUC2		2						
	CO - Education sportive 2	EDUPH2		2						
ENGE3 Enseignement général 3	CO - Anglais 3	ANGLA3			2					
	CX - Français 3	FRANC3 *			2					
	CX - Allemand 3	ALLEM3			2					
	CO - Education à la santé	EDSAN *			2					
	CO - Education sportive 3	EDUPH3			2					
ENGE4 Enseignement général 4	CO - Anglais 4	ANGLA4				2				
	CX - Français 4	FRANC4 *				2				
	CX - Allemand 4	ALLEM4				2				
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUC3 *				2				
	CO - Education sportive 4	EDUPH4				2				
ENGE5 Enseignement général 5	CO - Anglais 5	ANGLA5					2			
	CX - Français 5	FRANC5 *					2			
	CX - Allemand 5	ALLEM5					2			
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUC4					1			
	CO - Education sportive 5	EDUPH5					1			
ENGE6 Enseignement général 6	CO - Anglais 6	ANGLA6						2		
	CX - Français 6	FRANC6 *						2		
	CX - Allemand 6	ALLEM6						2		
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUC5						1		
	CO - Education sportive 6	EDUPH6						1		
ENGE7 Enseignement général 7	CO - Anglais 7	ANGLA7							2	
	CX - Français 7	FRANC7 *							2	
	CX - Allemand 7	ALLEM7							2	
	CO - Education à la citoyenneté 6	EDUC6							1	
	CO - Education sportive 7	EDUPH7							1	
ENGE8 Enseignement général 8	CO - Anglais 8	ANGLA8							2	
	CX - Français 8	FRANC8 *							2	
	CX - Allemand 8	ALLEM8							2	
	CO - Education à la citoyenneté 7	EDUC7							1	
	CO - Education sportive 8	EDUPH8							1	
<b>Total Enseignement général</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

## Enseignement général spécifique

Classe	T0HO		T1HO		T2HO		T3HO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
ENGS1 Enseignement général spécifique 1	CO - Communication en hôtellerie 1	COMHO1	2						
	CO - Mathématiques 1 : Calcul numérique et littéral	MATH1	2						
ENGS2 Enseignement général spécifique 2	CO - Communication en hôtellerie 2	COMHO2		2					
	CO - Mathématiques 2 : Dépendance et variation	MATH2		2					
ENGS3 Enseignement général spécifique 3	CO - Communication en hôtellerie 3	COMHO3			2				
	CO - Mathématiques 3 : Le premier degré	MATH3			2				
ENGS4 Enseignement général spécifique 4	CO - Communication en hôtellerie 4	COMHO4				2			
	CO - Mathématiques 4 : Le deuxième degré	MATH4				2			
<b>Total Enseignement général spécifique</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			

## Enseignement optionnel

Classe	T0HO		T1HO		T2HO		T3HO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires						
FACUL Modules facultatifs	FN - Culture et tourisme au Luxembourg 1	CUTOL1-F	2						
	FN - Culture et tourisme au Luxembourg 2	CUTOL2-F		2					
	FN - Espagnol en hôtellerie/tourisme 1	ESPAG1-F *			2				
	FN - Italien en hôtellerie/tourisme 1	ITALI1-F			2				
	FN - Espagnol en hôtellerie/tourisme 2	ESPAG2-F *				2			
	FN - Italien en hôtellerie/tourisme 2	ITALI2-F				2			
ETSUP1 Modules préparatoires aux études techniques supérieures 1	ES - Anglais 1	MPANG1-F				4			
	ES - Allemand 1	MPALL1-F				4			
	ES - Français 1	MPFRA1-F				4			
	ES - Mathématiques 1 - niveau C	MPMAC1-F				2			
	ES - Anglais 2	MPANG2-F					4		
	ES - Allemand 2	MPALL2-F					4		
	ES - Français 2	MPFRA2-F					4		
ES - Mathématiques 2 - niveau C	MPMAC2-F					2			
ETSUP2 Modules préparatoires aux études techniques supérieures 2	ES - Anglais 3	MPANG3-F						4	
	ES - Allemand 3	MPALL3-F						4	
	ES - Français 3	MPFRA3-F						4	
	ES - Mathématiques 3 - niveau C	MPMAC3-F						3	
	ES - Anglais 4	MPANG4-F							4
	ES - Allemand 4	MPALL4-F							4
	ES - Français 4	MPFRA4-F							4
ES - Mathématiques 4 - niveau C	MPMAC4-F							3	
<b>Total Enseignement optionnel</b>									

## Enseignement professionnel

Classe	T0HO		T1HO		T2HO		T3HO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires					
PRSMS Production et service de mets simples	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 1	PLACF1 *	6					
	CO - Produire des menus simples en brigade 1	ATBRI1 *	5					
	CO - Faire la mise en place et l'accueil et servir des mets et boissons simples	MISAS1 *	5					
	CO - Utiliser les bases d'informatique en hôtellerie 1	BASIH1	2					
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		6				
	CO - Produire des menus simples en brigade 2	ATBRI2 *		5				
	CO - Faire la mise en place et l'accueil et servir des mets et boissons simples 2	MISAS2 *		5				
	CO - Utiliser les bases d'informatique en hôtellerie 2	BASIH2		2				
PROSM Production et service d'un menu	FO - Planifier et produire un menu individuel personnalisé à 3 plats de difficulté moyenne 1	MENIP1 *			7			
	CO - Service, accueil et conseil culinaire 1	SERAC1 *			6			
	FO - Planifier et produire un menu individuel personnalisé à 3 plats de difficulté moyenne 2	MENIP2 *				7		
	CO - Service, accueil et conseil culinaire 2	SERAC2 *				6		
ADHOT Administration hôtelière	CO - Appliquer les bases administratives	BASAD			3			
	CO - Communiquer avec les fournisseurs, banques et institutions	COFBI			2			
	CO - Commander et réceptionner des marchandises	CORMA				3		
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues	COMMU				2		
RECEP1 Réception 1	FO - Devenir opérationnel dans une entreprise hôtelière et encadrer le client depuis la réservation jusqu'à son arrivée	REHOT				4		
	FO - Encadrer le client lors de son séjour jusqu'à son départ et gérer des situations particulières	SEHOT					4	
GEHOT1 Gestion hôtelière 1	CO - Administrer et gérer le personnel 1	ADPER1				2		
	CO - Elaborer une offre de produit adaptée au marché	OFPRO				3		
	CO - Appliquer les bases administratives 2	BASAD2				3		
	CO - Administrer et gérer le personnel 2	ADPER2					2	
	CO - Faire une promotion ciblée des produits	PROMO					3	
	CO - Appliquer les bases administratives 3	BASAD3					3	
GERES Gestion de restaurant	CO - Planifier et réaliser un menu à thèmes 1	MENTE1 *				10		
	CO - Planifier et réaliser un menu à thèmes 2	MENTE2 *					10	
RECEP2 Réception 2	CO - Organiser les tâches du housekeeping 1	HOUSE1						3
	CO - Organiser les tâches du housekeeping 2	HOUSE2						3
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues 1	COMM1						6
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues 2	COMM2						6
GEHOT2 Gestion hôtelière 2	CO - Elaborer une offre de vente hôtelière adaptée au marché	OFFHO						3

## Enseignement professionnel

Classe	T0HO		T1HO		T2HO		T3HO	
Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8
Nb. semaines	18	10	18	10	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires							
	CO - Promouvoir et vendre en maximisant le revenu	PROHO								3
	CO - Organiser les maintenances des équipements et installations d'un hôtel	TECHO1							2	
	CO - Organiser les démarches de sécurité dans un hôtel	TECHO2								2
	FO - Créer et gérer une entreprise 1	CREGE1							4	
	CO - Créer et gérer une entreprise 2	CREGE2								4
MANIF Gestion de manifestations	CO - Négocier, planifier, organiser et réaliser une manifestation culinaire 1	ORGHO1							4	
	CO - Négocier, planifier, organiser et réaliser une manifestation culinaire 2	ORGHO2								4
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en service	STAGE1 * Période 2		X						
	ST - Stage en cuisine	STAGE2 * Période 2			X					
PROST2 Projet intégré et stage(s) 2	ST - Stage en département hôtellerie 1	STAGE3 * Période 2					X			
	ST - Stage en département hôtellerie 2	STAGE4 * Période 2								X
	PF - Projet intégré final	PROFI								X
<b>Total Enseignement professionnel</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>

<b>Total des cours de base</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<b>Cours optionnels (min / max)</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 4</b>	<b>0 / 6</b>	<b>0 / 6</b>	<b>0 / 6</b>	<b>0 / 6</b>

**Remarques**

ANGLA1	Organisation en 2 groupes sur base des résultats d'un test diagnostic en début d'année (voir programme de formation). Les élèves ayant atteint le niveau requis suivront un cours à 2 leçons. Les élèves ayant besoin d'une mise à niveau suivront un cours à 3 leçons. Au 2e semestre, le cours à 3 leçons remplace un rattrapage séparé d'un module ANGLA1 non-réussi.
FRANC1	ou ALLEM1 au choix
ANGLA2	Organisation en 2 groupes sur base des résultats d'un test diagnostic en début d'année (voir programme de formation). Les élèves ayant atteint le niveau requis suivront un cours à 2 leçons. Les élèves ayant besoin d'une mise à niveau suivront un cours à 3 leçons. Au 2e semestre, le cours à 3 leçons remplace un rattrapage séparé d'un module ANGLA1 non-réussi.
FRANC2	ou ALLEM2 au choix
FRANC3	ou ALLEM3 au choix
EDSAN	Autre(s) semestre(s): 4
FRANC4	ou ALLEM4 au choix
EDUCI3	Autre(s) semestre(s): 3
FRANC5	ou ALLEM5 au choix
FRANC6	ou ALLEM6 au choix
FRANC7	ou ALLEM7 au choix
FRANC8	ou ALLEM8 au choix
ESPAG1-F	ESPAG1 ou ITALI1 au choix
ESPAG2-F	ESPAG2 ou ITALI2 au choix
PLACF1	dont 4 leçons en atelier cuisine
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie
MISAS1	dont 4 leçons en atelier service
PLACF2	dont 4 leçons en atelier cuisine
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie
MISAS2	dont 4 leçons en atelier service
MENIP1	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie
SERAC1	dont 4 leçons en atelier service
MENIP2	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie
SERAC2	dont 4 leçons en atelier service
MENTE1	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie/service
MENTE2	dont 6 leçons en atelier cuisine/pâtisserie/service
STAGE1	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines)
STAGE2	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 4e semestre + 2 semaines)
STAGE3	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.
STAGE4	durée totale de 10 semaines (semaines 11-18 du 2e semestre + 2 semaines). Avec l'accord de l'office des stages, la période de stage de 10 semaines consécutives peut débuter plus tard.

**Remarque générale**

Les élèves qui suivent les modules préparatoires aux études techniques supérieures sont dispensés du module de langues de l'enseignement général correspondant à la langue du module préparatoire qu'ils suivent.

Le volume horaire à disposition pour terminer la formation au cours d'une année supplémentaire est en principe le même que celui de la dernière année d'études.

**Cours optionnels**

En vue de la certification de l'accès aux études techniques supérieures dans la spécialité correspondante, l'élève doit avoir réussi tous les modules préparatoires dans une langue (allemand, français ou anglais) et tous les modules préparatoires en mathématiques prévus par la grille horaire de la formation concernée.