

Critères de sélection :

- être titulaire d'une autorisation de séjour valable (temporaire ou permanente)
- pouvoir s'exprimer de façon compréhensible en français et/ou en anglais
- être intéressé par le secteur et les professions de la cuisine, du service et de la pâtisserie
- n'avoir pas de problème à toucher et à goûter tous les aliments et plats préparés en cuisine ou en pâtisserie qui figurent sur le programme de formation
- suivre des cours réguliers à raison d'environ 30 heures par semaine
- être motivé et ponctuel
- disposer de l'aptitude à travailler en équipe
- être flexible et polyvalent (participer p.ex. à des soirées organisées à l'EHTL)
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité en adhérant à la charte scolaire de l'EHTL
- être disposé à s'engager pour une année scolaire à cette formation de mise à niveau.

Formation à l'attention des personnes sous statut de protection internationale

Le programme de formation comprend une remise à niveau en français, en anglais et en mathématiques, ainsi que des cours de langue luxembourgeoise et sur le fonctionnement de l'État luxembourgeois et de ses administrations.

À partir de la rentrée, l'EHTL organise deux classes, dont une partie des cours se dérouleront à Diekirch et d'autres au Centre Konvikt à Luxembourg.

À l'issue de cette année de formation, les personnes concernées peuvent soumettre à la commission consultative pour l'accès à l'apprentissage d'adulte une demande, sans devoir remplir la condition de se prévaloir d'une affiliation d'une année à la sécurité sociale.



Comment postuler:

Envoyer votre dossier de candidature
[CV et lettre de motivation]
par courriel
à

fbpi@ehtl.lu

dernier délai
1ère semaine du mois de septembre



L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) est la seule école publique au Luxembourg qui dispense des formations dans les secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme.

Vision

Cultiver l'excellence dans l'enseignement de l'hôtellerie et dans l'innovation pour répondre aux besoins et aux exigences d'un monde en constante évolution.

Mission

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



École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

 +352 80 87 91

 www.ehtl.lu

 fbpi@ehtl.lu

 19, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch

www.ehtl.lu

Striving for Excellence