



## Les professions de la gastronomie et du tourisme

**L'apprentissage,**  
pour avancer  
ensemble !





**Prêt à être  
notre prochain  
technicien  
en hôtellerie  
ou tourisme ?**

Pour plus d'informations :  
[www.winwin.lu](http://www.winwin.lu)

**Prêt à être  
notre prochain  
cuisinier ou  
serveur ?**

Pour plus d'informations :  
[www.winwin.lu](http://www.winwin.lu)

# Les professions de la gastronomie et du tourisme

## HÔTELLERIE TOURISME

### **Le Diplôme de technicien (DT) en hôtellerie ou en tourisme**

Formation professionnelle pratique et théorique, axée sur la future vie professionnelle au niveau des postes de responsabilité.

Langue d'enseignement : français

#### Cycle de 4 ans

- 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> communes pour les deux sections
- Spécialisations à partir de la classe de 2<sup>ème</sup>
- Formation à temps plein à l'école pendant 8 mois par an, avec une période de formation pratique en entreprise de 10 semaines par an

#### Conditions d'accès à la formation

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> G avec un niveau globalement de base. L'élève doit avoir atteint le niveau suffisant (cours avancé) ou fort (cours de base) dans au moins deux des trois langues.

#### Après la formation à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Entrée dans la vie active, accès aux études supérieures en hôtellerie et/ou en tourisme.

### **Le Diplôme d'aptitude professionnelle (DAP) en Hôtellerie-Restauration, une formation à temps plein à l'école**

Formation professionnelle pratique et théorique, axée sur la vie professionnelle.

Langue d'enseignement : français

#### Cycle de

- **3 ans** pour le DAP en restauration.
- **4 ans** pour le DAP en hôtellerie-restauration.
- Formation à temps plein à l'école pendant 8 mois par an.
- Période de formation pratique en entreprise de 10 semaines par an.

#### Conditions d'accès à la formation

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 45 modules.

#### Après la formation à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Entrée dans la vie active, droit d'établissement.

## Le Diplôme d'aptitude professionnelle (DAP) serveur sous contrat d'apprentissage

Formation professionnelle pratique en entreprise sous contrat d'apprentissage à raison de 27 semaines par année scolaire. Formation théorique au Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) à raison de 3 fois 3 semaines par année scolaire.

**Durée de la formation :** 3 ans

Durant la formation, l'apprenti reçoit une indemnité d'apprentissage payée par son patron-formateur.

**Langue d'enseignement :** mixte

**Conditions d'accès à la formation**

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 45 modules.

**Après l'apprentissage**

Entrée dans la vie active, droit d'établissement, spécialisation (par exemple : sommelier).

## Durée de travail

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la durée de travail est de 40 heures par semaine.

## Congé

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, l'apprenti a droit à un congé annuel de 26 jours.

# SERVICE

## Le Certificat de capacité professionnelle (CCP) serveur sous contrat d'apprentissage

Formation professionnelle pratique en entreprise sous contrat d'apprentissage à raison de 27 semaines par année scolaire. Formation théorique au Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) à raison de 3 fois 3 semaines par année scolaire.

**Durée de la formation :** 2 ans

Durant la formation, l'apprenti reçoit une indemnité d'apprentissage payée par son patron-formateur.

**Langue d'enseignement :** mixte

**Conditions d'accès à la formation**

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 18 modules ou avoir fréquenté une classe d'initiation professionnelle (CIP).

**Après l'apprentissage**

Entrée dans la vie active, en fonction des résultats obtenus, le CCP donne accès en première ou deuxième année de DAP serveur.

# CUISINE

## **Le Diplôme d'aptitude professionnelle (DAP) cuisinier sous contrat d'apprentissage**

Formation professionnelle pratique en entreprise sous contrat d'apprentissage à raison de 27 semaines par année scolaire. Formation théorique au Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) ou à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg à raison de 3 fois 3 semaines par année scolaire.

**Durée de la formation :** 3 ans

Durant la formation, l'apprenti reçoit une indemnité d'apprentissage payée par son patron-formateur.

**Langue d'enseignement :** mixte

### Conditions d'accès à la formation

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 45 modules.

### Après l'apprentissage

Entrée dans la vie active, droit d'établissement.

Les notions d'apprenti et de patron-formateur s'appliquent aussi bien au sexe masculin qu'au sexe féminin.

## **Le Diplôme d'aptitude professionnelle (DAP) cuisinier, une formation plein temps à l'école**

Formation professionnelle pratique et théorique

**Langue d'enseignement :** français

**Cycle de 3 ans pour le DAP en cuisinier**

Formation à temps plein à l'école pendant 8 mois par an. Période de formation pratique en entreprise de 10 semaines par an.

### Conditions d'accès à la formation

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 45 modules.

Après la formation à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg

Entrée dans la vie active, droit d'établissement.

## **Le Certificat de capacité professionnelle (CCP) cuisinier sous contrat d'apprentissage**

Formation professionnelle pratique en entreprise sous contrat d'apprentissage à raison de 27 semaines par année scolaire. Formation théorique au Lycée Technique de Bonnevoie (LTB) à raison de 3 fois 3 semaines par année scolaire.

**Durée de la formation :** 2 ans

Durant la formation, l'apprenti reçoit une indemnité d'apprentissage payée par son patron-formateur.

**Langue d'enseignement :** mixte.

### Conditions d'accès à la formation

La réussite d'une classe de 5<sup>ème</sup> P avec 18 modules ou avoir fréquenté une classe d'initiation professionnelle (CIP).

### Après l'apprentissage

Entrée dans la vie active, en fonction des résultats obtenus, le CCP donne accès en première ou deuxième année de DAP cuisinier.

## TALENT CHECK ✓

Inscris-toi au TalentCheck sur **winwin.lu**  
et reçois un certificat attestant tes  
compétences reconnu auprès des  
entreprises formatrices.

Schreibe dich für den TalentCheck  
auf **winwin.lu** ein und erhalte eine  
Bescheinigung deiner Kompetenzen  
die von Ausbildungsbetrieben  
anerkannt wird.

# WIN WIN

**L'apprentissage,**  
pour avancer  
ensemble !

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

Suis-nous  
Folge uns



Une initiative de

**CHAMBER**  
**OF COMMERCE**  
**LUXEMBOURG**  
**POWERING BUSINESS**