LES AVIS DE LA CHAMBRE DES MÉTIERS

CHAMBRE DES METIERS
Luxembourg

Lycée technique hôtelier Alexis Heck

CHAMBRE
DES METIERS
Luxembourg

CdM/18/05/2018 - 18-83

Projet de loi 1. portant sur l'organisation et le fonctionnement du Lycée technique hôtelier Alexis Heck et 2. modifiant la dénomination du lycée

---

Avis de la Chambre des Métiers

Par sa lettre du 22 mars 2018, Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse a bien voulu demander l'avis de la Chambre des Métiers au sujet du projet de loi repris sous rubrique.

Le projet de loi a pour objet de réorganiser et d'adapter le fonctionnement du « Lycée technique hôtelier Alexis Heck » suivant les exigences et demandes du secteur et de souligner tous ces changements par une modification de la dénomination en « Ecole d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg ».

* * *

La Chambre des Métiers n'a aucune observation particulière à formuler relativement au projet de loi lui soumis pour avis.

Luxembourg, le 18 mai 2018

Pour la Chambre des Métiers

(s.) Tom WIRION
Directeur Général

(s.) Tom OBERWEIS
Président

CdM/SCHR/cl/Avis_18-83_Lycée_technique_hôtelier_Alexis_Heck.docx

Projet de loi du ***

1. portant sur l'organisation et le fonctionnement du Lycée technique hôtelier Alexis Heck et

2. modifiant la dénomination du lycée

Exposé des motifs

En 1949, les hôteliers au Luxembourg revendiquaient la création d'une école hôtelière. Bien qu'à l'époque la plupart des établissements se transmettaient de père en fils, les professionnels étaient conscients de la nécessité d'offrir à leurs enfants une formation garantissant une structure et une certification reconnue.

Leur syndicat, le « Syndicat des Aubergistes et Cafetiers organisés du Grand-Duché de Luxembourg (SACOL) » finançait le premier équipement et une première école vit le jour, sous un régime privé, permettant aux enfants des exploitants de suivre une formation polyvalente pendant les mois d'hiver.

Cette initiative du SACOL trouvait l'appui de la Ville de Diekirch et du ministère de l'Éducation de l'époque. La rémunération des enseignants et les frais des locaux étaient prises en charge par l'État.

La reprise de l'école par l'État s'est faite de manière progressive.

Par la loi du 1er décembre 1953 portant création de centres d'enseignement professionnel pour les apprentis de l'artisanat, du commerce et de l'industrie, l'école hôtelière devenait une section des Centres d'enseignement professionnels de l'État en cogestion avec les porteurs privés de l'école.

Le règlement grand-ducal du 13 juillet 1979 transformant l'Institut d'enseignement agricole, l'École des Arts et Métiers, l'École Professionnelle de l'État à Esch-sur-Alzette, le Centre d'enseignement professionnel de Diekirch (École Hôtelière), le Collège d'enseignement moyen et professionnel de l'Est, le Collège d'enseignement moyen de Pétange, le Collège d'enseignement moyen et professionnel de Dudelange, l'École de Commerce et de Gestion en lycées techniques et leur octroyant des dénominations particulières, transforme le Centre d'enseignement professionnel de Diekirch en lycée qui prend le nom de « Lycée technique hôtelier Alexis Heck » (LTHAH).

Au moment de la création de l'école hôtelière, la région de Diekirch comptait un grand nombre d'hôtels. Les touristes étrangers venaient y passer des vacances de plusieurs semaines voire de plusieurs mois.

Alexis Heck, propriétaire de l'« Hôtel des Ardennes » est considéré comme le père fondateur du tourisme international au Luxembourg. Il était le premier à proposer à ses clients des excursions dans la région et des programmes d'animation.

Le fait que les luxembourgeois parlent toujours de l'« Hotelschoul » souligne aussi la particularité de ce lycée qui recrute des élèves à partir de la quatrième année d'études de l'enseignement secondaire classique et secondaire général et dispense un enseignement dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Au niveau international, force est de constater que le terme *Luxembourg* permet de mieux positionner l'établissement scolaire que le nom *Alexis Heck*, père fondateur du tourisme au Luxembourg. Par ailleurs, ce changement de nom est en cohérence avec la politique nationale visant une promotion du pays à l'étranger. Avec la mondialisation, il est devenu clair, à moult égards, que le pays a besoin d'une action coordonnée pour valoriser son image et structurer sa promotion.

« *La promotion du Luxembourg en tant que terre d'accueil d'investissements étrangers, en tant que pays exportateur et en tant que destination touristique, culturelle et commerciale sera fondée sur la mise en place d'un concept de 'Nation Branding'. Des valeurs positives véhiculées par l'image du Luxembourg seront établies et utilisées par les différents acteurs et dans les campagnes médiatiques officielles pour lesquelles le gouvernement mettra à disposition les moyens nécessaires* ». Cet extrait de l'accord gouvernemental de décembre 2013 décrit le contexte dans lequel se situe la démarche de changement de nom de l'établissement scolaire.

Le présent projet de loi vise à tenir compte de son statut particulier en proposant le changement de nom du lycée en « *École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg* ». Cette nouvelle dénomination, plus lisible, est mieux appropriée aujourd'hui. Elle donnera davantage de visibilité à l'offre scolaire luxembourgeoise et facilitera aux jeunes diplômés du lycée l'accès aux études supérieures et au marché du travail. Le nom Alexis Heck ne disparaîtra pas pour autant et pourra même être valorisé. Le changement de nom du restaurant d'application actuel « An der Kéier » en restaurant « Alexis Heck » continuera à faire valoir les mérites du fondateur du tourisme au niveau local et national.

Les défis du lycée sont nombreux aujourd'hui.

Conçu dans les années soixante-dix pour accueillir 250 élèves, l'établissement scolaire a peu évolué, en presque 40 ans, en matière d'offre scolaire et en matière de capacité d'accueil d'élèves bien que les programmes des formations ont été adaptés progressivement aux nouvelles techniques gastronomiques.

Depuis 1984, le Lycée technique hôtelier Alexis Heck peut offrir sur un nouveau site à Diekirch un enseignement adapté aux besoins des différentes professions de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Le nombre d'élèves inscrits depuis 2007 varie entre 215 et 357.

Les dernières années, une réduction du nombre des inscriptions est à noter et, ceci, malgré le gain en importance de l'hôtellerie et de la gastronomie en tant que facteurs économiques importants. Cette baisse oblige les responsables à une réflexion sur l'offre existante des formations au lycée et sur la politique de l'orientation des élèves.

Force est de constater que les besoins d'évolution en 2017 sont devenus multiples à plusieurs niveaux :

Au niveau des formations existantes, une révision continue et permanente du curriculum des formations a été institutionnalisée dans le cadre de la réforme de la formation professionnelle. Dans le contexte de la formation professionnelle continue, il y a lieu de noter que celle-ci présente un potentiel de développement certain. Le LTHAH coopère en 2017/2018 pour la première fois avec la Chambre de Commerce et l'HORESCA en offrant des cours de formation professionnelle continue à l'attention de professionnels du secteur.

Au niveau du besoin de nouvelles formations, un échange structuré et régulier avec les professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (HORECA) fait actuellement défaut et, le présent projet de loi, propose la mise en place d'un conseil consultatif au sein de l'école, afin de pouvoir associer les représentants des chambres professionnelles patronales et salariales au développement institutionnel de celle-ci. Une ouverture sur l'international est également visée par la nomination de deux experts provenant de l'étranger.

Pour pouvoir tenir compte de l'introduction de formations nouvelles, la capacité totale du lycée devra être agrandie pour pouvoir accueillir à moyen terme entre 350 et 450 élèves. Au niveau du fonctionnement de l'établissement scolaire, le LTHAH a été conçu à une époque où de nombreux services et fonctionnalités n'existaient pas encore (bibliothèque, salle multimédia, salles de réunion, salle d'accueil pour les élèves, parloirs, salle sensorielle, show cooking, salle de sports, local pour la présence régulière des professionnels de santé de l'équipe médico-scolaire, …) et les responsables ont dû transformer certains locaux peu ou pas adaptés à ces fonctions. Certains services et activités scolaires ne sont pas offerts à l'heure actuelle et un projet de rénovation et d'adaptation des infrastructures est en cours. Celui-ci est indispensable, afin de pouvoir redonner aux infrastructures leur prestige d'antan, tout en rendant possible un enseignement moderne. Il contribuera également à rendre possible l'évolution projetée par le présent projet de loi. Pour offrir les meilleures formations possibles et tout en étant proche de la réalité du terrain, la mise en place d'un hôtel d'application et le

développement de l'offre des restaurants d'application sont prévus. Toutes les évolutions visées devront se faire de manière progressive dans le contexte d'un projet pluriannuel de rénovation et d'adaptation des infrastructures.

Le recrutement des enseignants présente également un défi. Il faut, d'un côté, institutionnaliser le concept de professeurs associés/d'intervenants externes, qui justifient une expérience professionnelle spécialisée dans les domaines de niche et peuvent intervenir ponctuellement pour renforcer l'équipe pédagogique en place, d'un autre côté, le recrutement d'enseignants au niveau international, par exemple, des « Meilleurs ouvriers de France » (MOF), permettrait de pallier la difficulté croissante de trouver des professionnels du métier prêts à s'engager dans l'enseignement. Ces pistes contribueront au recrutement d'un corps professoral de haut niveau, une plus grande ouverture sur l'international et une plus grande réactivité par rapport aux évolutions.

Sur le plan international, il est à noter que l'actuel LTHAH accueille le siège de l'Association européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme (AEHT) et que le Gouvernement contribue, annuellement, au financement de l'association. La renommée du lycée sur le plan international est, d'ailleurs, toujours excellente en raison de ce siège et en raison de la promotion faite régulièrement par les anciens élèves qui, à travers leurs parcours professionnels à l'étranger, contribuent à la bonne réputation du lieu de formation. Ainsi, tout récemment, un ancien élève du lycée, Kim Kevin de Dood s'est vu décerner une étoile Michelin dans un restaurant à Singapour. Ce jeune chef de 26 ans a fait un parcours professionnel sans faute au sein de divers établissements gastronomiques. Piqué par le virus de la cuisine dès ses 13 ans, il a prêté main au restaurant familial dans les Ardennes luxembourgeoises et a grimpé les échelons et ce, à partir de sa formation initiale acquise à Diekirch.

Le lycée a introduit auprès du Ministère des affaires étrangères et de la coopération un dossier en vue d'un projet de collaboration entre le LTHAH et 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 parti de la communauté HOSCO qui est la plateforme de référence dans le recrutement en ligne. Celle-ci offre aux élèves, étudiants et professionnels des métiers de l'hospitalité un contact direct avec les entreprises de l'industrie de l'HORECA. Actuellement, 175 écoles hôtelières y sont inscrites et les jeunes peuvent parcourir plus de 31.000 offres d'emploi et de stage publiées par 2.250 employeurs. Tous les élèves du lycée peuvent s'inscrire gratuitement depuis la rentrée scolaire 2017/18 sur cette plateforme dédiée aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme pour briguer des postes de stage et d'emploi.

Dans le cadre des programmes « Erasmus », le LTHAH envoie annuellement entre 40 et 50 élèves en stage dans les différents pays de l'Union européenne.

L'ensemble de ses activités internationales implique que le lycée se dote d'un département international visible et opérationnel dans son organigramme, afin de respecter les dispositions du Ministère de la Fonction publique et de la Réforme administrative qui stipulent que *« l'organigramme correspond au schéma organisationnel de l'administration de l'école. Il est établi par le directeur et soumis pour validation au ministre du ressort* ».

Le LTHAH est le seul lycée au Luxembourg à offrir des formations en hôtellerie et en tourisme. Afin de pouvoir recruter suffisamment d'élèves motivés à partir de la classe de 10e, il est important que l'image de marque du LTHAH auprès du public soit positive, que le choix des élèves se fasse par intérêt et non pas par défaut, que les services d'orientation connaissent parfaitement les exigences et potentialités des formations offertes et que le positionnement du lycée soit précisé et clarifié par rapport aux autres offres scolaires du secteur de la restauration. L'analyse de l'évolution des formations dans l'hôtellerie et du tourisme au niveau international montre que l'hôtellerie, le tourisme et le management sont conceptuellement liés. Dans les pays anglo-saxons, le terme *hospitality* est utilisé comme terme générique en regroupant l'hôtellerie, le tourisme et la gestion. Il n'est donc guère indiqué de répartir ces domaines de formation visant l'excellence sur plusieurs établissements scolaires au Luxembourg, sous peine d'être en porte-à-faux avec les orientations internationales, de rendre difficilement lisible la politique poursuivie au Luxembourg et de peser sur les projets de continuation des études des élèves. Le présent projet de loi respecte le sens de cette terminologie.

L'analyse des besoins de formation à travers les offres d'emploi fait ressortir que le Luxembourg devra évoluer en produisant plus de diplômés et plus de diplômés diversifiés tout en offrant des formations visant l'excellence. Chiffres à l'appui, l'HORESCA fait régulièrement le constat d'un manque de main d'œuvre qualifiée au sein de son secteur, qui est un secteur commercial important et particulier au Luxembourg. Une des particularités de ce secteur est que, outre les considérations d'excellence formulées ci-avant, celui-ci peut parfaitement offrir aux apprenants des opportunités de reconversion et de qualification nouvelles. Ceci implique une plus grande flexibilité que jadis dans la conception des offres de formation qui est, traditionnellement, contrainte de respecter le cadre de fonctionnement du système scolaire classique.

Une récente enquête réalisée par *Luxembourg for Tourism*, montre une hausse de la fréquentation de 9,2% sur les campings et de 9,4% dans les auberges de jeunesse. L'hôtellerie a pu enregistrer une hausse de 3,8%. La capitale affiche les meilleurs résultats avec une hausse de 6,2 % des nuitées à elle seule. Ce développement encourage les acteurs touristiques à adapter leurs infrastructures, afin de contribuer au développement touristique du pays.

Environ 3.000 chefs d'entreprises emploient plus de 19.000 salariés et contribuent à environ 6% du PIB national. Les emplois offerts dans le secteur HORECA ne peuvent pas être délocalisés et sont, souvent, occupés par des frontaliers et des intérimaires. Il est fait appel d'un côté, à des emplois qualifiés (gestionnaires, cuisiniers, etc.) et, de l'autre côté, aussi à des personnes peu ou pas qualifiées (plongeurs, commis de cuisine, etc.). Requérant d'un côté des qualifications spécialisées et hautement qualifiées, il y a de l'autre côté l'insertion sociale de personnes socialement fragilisées et des possibilités d'évolution professionnelles réelles qui s'intègrent dans le cadre des politiques visant l'apprentissage tout au long de la vie et le développement professionnel personnel. Force est de constater, toutefois, que les offres de formations disponibles concernent majoritairement les formations initiales dans le système scolaire traditionnel et que, l'offre de la formation professionnelle continue (formations en cours d'emploi, cours du soir, perfectionnements, cours spécifiques, …) fait souvent défaut et ceci, spécialement au niveau de l'excellence et au niveau de la certification formelle des acquis. Cette absence se répercute également au niveau de l'attrait de certaines carrières qu'il sera possible de revaloriser.

L'écosystème de l'HORECA est également exposé à de nombreux changements externes qui impactent sur les modalités et sur le fonctionnement d'antan. Ces changements sont identifiés à différents niveaux.

Au niveau de la demande, les clients exigent davantage de qualité, de services et d'alternatives concernant les logements, la restauration ou encore de l'offre touristique. Le secteur de l'hôtellerie est, en effet, particulièrement exposé aux effets de la mondialisation.

Des changements importants sont induits par des modèles de fonctionnement économiques innovants, créant des situations concurrentielles nouvelles. Ainsi, pour ne citer que quelques nouveaux acteurs internationaux, le secteur de l'HORECA doit aujourd'hui tenir compte de l'influence de *booking.com,* une plateforme internet de réservation mondialement omniprésente, de *tripadvisor.com,* un service internet qui offre des avis et des conseils touristiques émanant des consommateurs sur des hôtels, restaurants, villes et régions ou encore de *airbnb.com*, une plateforme communautaire payante de location et de réservation de logements de particulier à particulier.

Au niveau du progrès technologique, les méthodes de préparation, de cuisson et de conservation sont révolutionnées. La cuisson par induction, la congélation choc, la cuisson à basse température ou encore les autocuiseurs électroniques rendent possibles des préparations ayant exigé, jadis, encore la présence permanente de l'homme et contribuent à l'automatisation des procédures et techniques.

Concernant les règlementations internationales, des obligations dans le domaine de l'hygiène et de l'affichage des allergènes sont imposées aux professionnels pour protéger les consommateurs. Ces obligations nouvelles sont autant de tâches nouvelles qui peuvent être facilitées par la mise en place d'une offre de cours de formation professionnelle continue.

Chez les professionnels, on doit faire le constat que des entreprises familiales (hôtels, restaurants, campings, …) gérées et transmises de génération en génération disparaissent de plus en plus au détriment de chaînes internationales. Ces entreprises font souvent converger des cultures d'entreprises différentes en visant une optimisation de l'engagement des ressources. Un aspect central de l'uniformisation des cultures différentes est l'usage systématique de l'anglais comme langue de communication. Il est donc nécessaire de développer l'utilisation de l'anglais dans les formations. D'autre part, et au vu du nombre élevé de clients flamands et hollandais, l'enseignement du néerlandais est à envisager sérieusement. Depuis 2007, l'enseignement du néerlandais n'est plus offert en raison du manque de professeurs qualifiés.

Au niveau du secteur économique et du tourisme, il importe d'identifier les nouveaux besoins des clients et de contribuer à rendre possible les évolutions en créant le cadre règlementaire nécessaire pour continuer à assurer l'attrait et la compétitivité du Luxembourg.

La proposition d'une nouvelle formation BTS en *Hospitality Management* est conçue pour apporter aux étudiants l'expérience et l'expertise nécessaires pour exceller en tant que gestionnaires et leaders dans les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de l'événementiel. Ce programme offre une vaste base de cours théoriques et professionnels et comprend une expérience pratique dans des établissements renommés. Les futurs diplômés du BTS en *Hospitality Management* pourront trouver des offres d'emploi dans les domaines suivants : la direction d'hôtel ou de restaurant, d'établissement de soins, de santé ou pour personnes âgées, la planification de réunions, de conférences, de congrès et de projets événementiels, l'organisation de congrès, salons et expositions, et la création et promotion de produits touristiques.

Offrir une nouvelle formation post–bac oblige, inversement, les responsables du lycée de participer aux démarches de prospection et de s'intéresser aussi aux projets de recherche qui sont menés ou qui devraient pouvoir être lancés, afin de mieux asseoir les orientations des enseignements dispensés. Celles-ci conforteront, ainsi, les politiques poursuivies dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Il est entendu que chaque nouvelle orientation du LTHAH doit être faite de concert avec les acteurs responsables du secteur. Dès lors, la mise en place d'une plateforme de coopération, sous forme de conseil consultatif, contribuera à améliorer la coopération

dans le secteur de l'HORECA en associant les responsables et en les faisant participer plus activement au développement de l'École.

Actuellement, le LTHAH ne dispose pas de base légale suffisante et les dispositions fixant l'organisation et le fonctionnement des lycées en général ne peuvent pas entièrement tenir compte des spécificités d'évolution du fonctionnement de la future École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg. Le présent projet de loi se veut donc complémentaire à la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées et il s'inscrit, ainsi, dans une approche coordonnée visant à donner une réponse adaptée aux évolutions auxquelles le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme est exposé.

Projet de loi du ***

1. portant sur l'organisation et le fonctionnement du Lycée technique hôtelier Alexis Heck et

2. modifiant la dénomination du lycée

Texte du projet de loi

Art. 1er. Le « Lycée technique hôtelier Alexis Heck » prend la dénomination « École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg », dénommée ci-après « École ».

Art. 2. L'École comprend un établissement scolaire, des restaurants d'application et un hôtel d'application, ainsi qu'un restaurant scolaire et un internat.

Art. 3. L'École offre des enseignements secondaires prévus à l'article 1*bis* de la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées.

L'École peut offrir des formations relevant de l'enseignement supérieur de type court.

L'École peut offrir des formations professionnelles continues et des formations spécifiques qualifiantes dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Art. 4. Les stages prévus dans le cadre de l'enseignement dans les classes supérieures de l'enseignement secondaire général offert par l'École sont régis par les dispositions concernant le stage en formation professionnelle conformément à la loi modifiée du 19 décembre 2008 portant réforme de la formation professionnelle.

Art. 5. (1) Le cadre du personnel de l'École comprend un directeur, des directeurs adjoints et des fonctionnaires des différentes catégories de traitement telles que prévues par la loi modifiée du 25 mars 2015 fixant le régime des traitements et les conditions et modalités d'avancement des fonctionnaires de l'État.

Il peut être complété par des fonctionnaires stagiaires, des employés et des salariés de l'État dans la limite des crédits budgétaires.

(2) Le cadre prévu au paragraphe 1er peut, suivant les besoins du service, dans les limites des crédits budgétaires et par dérogation à l'article 3, paragraphe 1er, lettre e), de la loi modifiée du 25 mars 2015 déterminant le régime et les indemnités des employés de l'État, être complété par des employés qui remplissent les conditions particulières suivantes :

1° avoir eu accès à une fonction enseignante, d'encadrement socio-éducatif ou dans le domaine de l'hospitalité dans un pays membre de l'Union européenne ou de l'Association européenne de libre-échange ;

2° se prévaloir d'une expérience professionnelle d'au moins cinq ans dans une fonction enseignante, dans une fonction d'encadrement socio-éducatif ou du domaine de l'hospitalité en relation avec l'apprentissage ou l'enseignement ;

3° prouver par des certificats qu'ils ont atteint le niveau B2 du cadre européen commun de référence des langues dans au moins une des langues administratives définies par la loi du 24 février 1984 sur le régime des langues.

(3) L'enseignement peut être assuré par des enseignants d'autres établissements détachés ou transférés à l'École.

(4) Les prestations visées à l'article 3, alinéa 3, peuvent être assurées par des formateurs proposés par l'École et approuvés par le ministre ayant l'Éducation nationale dans ses attributions, dénommé ci-après « ministre ».

Les formateurs doivent, dans la matière qu'ils sont chargés d'enseigner, être porteurs d'un grade d'enseignement supérieur ou d'une qualification professionnelle et posséder l'expérience professionnelle requise dans le domaine de formation à enseigner.

Les tarifs horaires, ainsi que le remboursement des frais de route, de séjour et de matériel des formateurs sont fixés par règlement grand-ducal.

À la demande de l'École, le ministre peut faire appel au concours de prestataires de service, d'experts et de spécialistes luxembourgeois ou étrangers pour l'exécution de tâches particulières.

Art. 6. (1) Il est institué un conseil consultatif à l'École.

Il conseille le ministre et a pour missions de suivre l'évolution des enseignements dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme en :

1° identifiant et en proposant les orientations spécifiques de l'École ;

2° émettant des avis et en réalisant des études sur le fonctionnement et le développement de l'École ;

3° émettant des avis sur l'offre de formation continue dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, et sur l'offre des formations spécifiques qualifiantes ;

4° avisant les conventions de coopération entre l'École et des organismes partenaires internationaux .

(2) Le conseil consultatif est composé de deux représentants du ministre, d'un représentant du ministre ayant le tourisme dans ses attributions, d'un représentant du ministre ayant l'enseignement supérieur dans ses attributions, d'un représentant de chaque chambre professionnelle patronale et salariale concernée, de deux représentants nationaux du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, de deux experts étrangers dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme et du directeur de l'École.

(3) Les membres sont nommés par le ministre pour un mandat renouvelable de 3 ans. Pour chaque membre effectif, il est nommé un membre suppléant.

(4) Le président du comité consultatif est désigné par le ministre parmi les membres du conseil consultatif à l'exception du directeur de l'École.

(5) La fonction de secrétaire administratif est assurée par un membre de l'administration de l'École.

(6) Le conseil consultatif se réunit au moins trois fois par année scolaire et sur demande d'un de ses membres.

(7) Les représentants des chambres professionnelles, les représentants nationaux du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme et les experts étrangers dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme perçoivent un jeton de présence de 30 euros par heure de présence. Leurs frais de déplacement sont remboursés.

Art. 7. La présente loi est applicable à partir de la rentrée scolaire 2018/2019.

Commentaire des articles

Art. 1er. Cet article est le résultat d'un processus de consultation qui vise à mieux positionner le lycée au niveau national et international en lui attribuant le nom communément utilisé au Luxembourg et en lui donnant une meilleure visibilité au niveau international (nation branding). Le nom Alexis Heck ne disparaîtra pas puisqu'il est prévu de changer le nom du restaurant d'application actuel « An der Kéier » en restaurant « Alexis Heck ».

Art. 2. Étant donné que l'enseignement offert à l'École ne se limite pas à des cours théoriques requérant essentiellement des salles de classe, l'institution doit pouvoir faire fonctionner un restaurant scolaire, des restaurants d'application aux profils différents permettant plusieurs types de service comme des menus complets ou un service à la carte, ainsi qu'un hôtel d'application, et offre, en plus, un internat à ses élèves.

Art. 3. Cet article précise les différentes formations dispensées à l'École.

Le paragraphe 1er vise les enseignements de l'enseignement secondaire général et professionnel. À l'heure actuelle, l'École offre les Diplômes d'Aptitude Professionnelle (DAP) suivants : restaurateur, hôtelier-restaurateur, cuisinier et cuisinier dans le régime concomitant. Un diplôme de technicien (DT) est offert en hôtellerie et en tourisme. Pour l'année scolaire 2018/2019, il est prévu que l'École offrira également la section « gestion hôtelière et touristique » de l'enseignement secondaire général.

L'alinéa 2 du paragraphe 1er vise le cycle d'études d'enseignement supérieur de type court aboutissant à la délivrance du brevet de technicien supérieur (BTS), tel qu'institué par le titre II de la loi modifiée du 19 juin 2009 portant organisation de l'enseignement supérieur.

Le paragraphe 3 concerne les cours de perfectionnement qui sont offerts dans le cadre de la formation professionnelle. Conformément à l'article 43 de la loi modifiée du 19 décembre 2008 portant réforme de la formation professionnelle qui dispose que la formation professionnelle continue peut être organisée notamment par une institution bénéficiant du statut d'école publique, l'École peut offrir des formations professionnelles continues dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Ainsi, l'École offre la possibilité de développer les connaissances et compétences professionnelles et vise à se voir décerner le « label de qualité » décrit à l'article 44 de la loi modifiée du 19 décembre 2008 portant réforme de la formation professionnelle.

Pour les professionnels souhaitant compléter leur formation dans le cadre de l'apprentissage tout au long de la vie, il est encore important de pouvoir acquérir des attestations de réussite de formations spécifiques qualifiantes qui permettent d'accroître le périmètre de leur qualification professionnelle et pour pouvoir les faire valoir dans leur développement professionnel personnel.

Art. 4. Cet article précise que les stages prévus dans le cadre de l'enseignement dans les classes supérieures de l'enseignement secondaire général et qui ne sont actuellement règlementés par une base légale propre, sont régis par les mêmes dispositions que celles prévues pour la formation professionnelle. Il est proposé de reprendre le cadre règlementaire de la formation professionnelle, afin de garder une cohérence dans les stages, le fonctionnement de l'École et la configuration règlementaire de l'Éducation nationale.

Art. 5. Cet article définit le personnel autorisé à enseigner à l'École en s'inspirant des dispositions en vigueur pour l'École internationale publique à Differdange créée par la loi modifiée du 26 février 2016.

L'alinéa 2 de l'article précise que le cadre du personnel peut être complété, sous certaines conditions, par des employés qui ont eu accès à une fonction enseignante, d'encadrement socio-éducatif ou dans le domaine de l'hospitalité dans un pays membre de l'Union européenne ou de l'Association européenne de libre-échange, qui se prévalent d'une expérience professionnelle d'au moins cinq ans dans une fonction enseignante, dans une fonction d'encadrement socio-éducatif ou dans le domaine de l'hospitalité en relation avec l'apprentissage ou l'enseignement et qui démontrent le niveau B2 du cadre européen commun de référence des langues dans au moins une des trois langues administratives du pays.

Cette disposition tient compte des spécificités de l'institution en lui accordant notamment la possibilité de recourir à des personnes ayant de l'expérience dans le domaine de l'hospitalité qui regroupe le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Le paragraphe 4 est repris de la loi modifiée du 30 juillet 2015 portant création d'un Institut de formation de l'Éducation nationale et rend possible l'engagement temporaire de vacataires. Son champ d'application est limité aux prestations faites dans le contexte des cours de la formation professionnelle continue. Les formations offertes au sein de l'enseignement secondaire et les formations relevant de l'enseignement supérieur de type court sont exclues. La base légale concernant les intervenants externes dans les formations de type BTS est fournie par l'article 9 de la loi précitée du 19 juin 2009.

Le recours à des vacataires pour l'alinéa 3 de l'article 3 est, en effet, indispensable pour faire intervenir ponctuellement des spécialistes en ne recourant pas systématiquement à la pratique de l'établissement d'un contrat d'expert externe, sachant que le cadre de celui-ci a été défini pour respecter prioritairement les caractéristiques des formations traditionnelles de l'enseignement secondaire. Il serait, par exemple, impossible de pouvoir indemniser, à sa juste valeur, l'expérience professionnelle d'un cuisinier étoilé au Guide Michelin qui, pour pouvoir exercer son métier, n'a besoin que d'un DAP comme diplôme d'accès.

Art. 6. L'article 6 crée un conseil consultatif qui réunit des représentants des ministres et des chambres professionnelles concernés, deux représentants nationaux du secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, deux experts étrangers dans le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme et le directeur de l'École afin de

permettre aux différents partenaires et experts de participer activement au développement de l'École. La pertinence de la création d'un tel comité a été mise en exergue récemment par la création d'un groupe de travail ad hoc, en charge de l'analyse de l'offre scolaire des formations dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme au Luxembourg.

Art. 7. Cet article ne nécessite pas de commentaire.

***

Fiche financière

Jetons de présence

Le montant annuel des jetons de présence des membres concernés du comité consultatif est de :

Nombre de réunions par année : 3

Durée moyenne des réunions : 2,5 heures

Nombre de membres concernés : 6

Taux horaire : 30€/heure : _____

1350€

Frais de déplacement

Le montant annuel des frais de déplacement des membres concernés du comité consultatif est estimé à :

Nombre de réunions par année : 3

Nombre de déplacements à l'intérieur du pays : 3 x 4 = 12

(à raison de 30€/déplacement)

Nombre de déplacements provenant de l'étranger : 3 x 2 = 6

(à raison de 150€/déplacement)

1200€

Frais de personnel

Employés administratifs et techniques :

En ce qui concerne le personnel administratif, les engagements au service de l'État seront inscrits au numerus clausus du budget des recettes et des dépenses de l'État pour l'exercice 2019.

Engagements visés pour 2019 :

- 1 poste d'agent de salle pour l'hôtel d'application « Alexis Heck » : 150 p.i.
- 1 poste d'artisan pour l'hôtel d'application « Alexis Heck » : 160 p.i.

  Calcul :

310p.i. x 1,02 x 29,008 (valeur point annuelle pour l'exercice 2018) x 8,1440 (indice décembre 2018) = 93.301 Euros

- Contrat d'entretien avec une entreprise de nettoyage pour un équivalent temps de 80h/semaine (buanderie comprise)

Total : 20,50€ HTVA/heure x 80h/semaine x 36 semaines = 59.040€ HTVA soit 69.076,80 € TVA(17%) incluse

Engagements visés pour 2020 : /

En ce qui concerne l'engagement temporaire de formateurs intervenants externes, une ligne budgétaire spéciale sera inscrite dans le budget des recettes et des dépenses de l'État pour l'exercice 2019.

Dépenses visées pour 2019 :

Indemnisation des intervenants externes provenant des écoles partenaires de l'EHTL : Ecole Ferrandi, Alain Ducasse Education, Emirates Academy of Hospitality Management Dubaï et le Lycée Raymond Mondon de Metz.

Calcul du nombre d'heures de formateurs par année et par département à l'EHTL :

Nombre de départements à l'EHTL : 6 (cuisine, pâtisserie, service, gestion hôtelière, yield management, département tourisme)

Nombre moyen d'heures de formation: 6 cours à raison de 10h/année = 60h

Coût moyen par heure de formation dans le cadre de la formation professionnelle continue: 138€/heure

Total : 60h x 138€ = 8.280€

Frais de déplacement : impossible à chiffrer puisque ceci dépend du prestataire

Frais d'hébergement : néant parce que l'hôtel d'application de l'EHTL prendra en charge les hébergements des intervenants.

***