



## **II- NIVEAU DE RECRUTEMENT, FILIÈRES & OPTIONS**

**ESMATH-BENIN** forme pour la Licence Professionnelle en Hôtellerie-Restauration et Tourisme qui se déroule en trois (03) ans pour les titulaires du BAC (Toutes séries et DT) ou tout autres diplômes jugés équivalents. Basé sur un enseignement fait de cours magistraux, de travaux dirigés et de travaux pratiques (70 %), il vise à former des cadres professionnels immédiatement opérationnels. Cet enseignement est ponctué d'un stage en milieu professionnel de deux (02) mois après le deuxième semestre et le quatrième semestre et le sixième semestre est entièrement consacré à un stage pratique au cours duquel le candidat rédige son mémoire de fin de formation pour la soutenance. Cette filière dispose de plusieurs options.

- EN **HÔTELLERIE RESTAURATION** NOUS AVONS : CHEF ART CULINAIRE AFRICAIN, DIRECTEUR DE RESTAURATION, ORGANISATEUR DE RÉCEPTION, DIRECTEUR D'EXPLOITATION HÔTELIÈRE, PATISSIER BOULANGER, ETC.
- EN **TOURISME** NOUS AVONS : GUIDE DE TOURISME, CONSEILLER EN VOYAGES, BILLETISTES, CHEF D'AGENCE DE VOYAGES, FORFAITISTE, ETC.



## **III-QUELQUES UE ESSENTIELLES**

- **Géographies des territoires**
- **Bases du management**
- **Service de Bar et Restaurant**
- **Élaboration des menus et économat**
- **Pratique en GDS AMADEUS**
- **Droit appliquée**
- **Langue étrangère**
- **Gestion hôtelière**
- **Technologie hôtelière**
- **Techniques de forfaits et tarification**
- **Gestion de la clientèle**
- **Marketing appliqué**
- **Histoire de l'art et des civilisations**

## **IV- FRAIS DE FORMATION ET MODALITÉS DE PAIEMEN**

**Frais d'inscription : 20.000 FCFA (payable à l'inscription)**

**Frais de devoirs pratiques : 20.000 FCFA/an (payable à l'inscription)**

1ère année :	300 000 FCFA
2ème année :	300 000 FCFA
3ème année :	280 000 FCFA

### **Modalité de paiement**

#### **1ère Tranche à l'inscription**

1ère année :	150 000 FCFA
2ème année :	150 000 FCFA
3ème année :	150 000 FCFA

#### **2ème Tranche 05 Décembre**

1ère année	75 000 FCFA
2ème année	75 000 FCFA
3ème année	75 000 FCFA

#### **3ème tranche 05 Février**

1ère année	75 000 FCFA
2ème année	75 000 FCFA
3ème année	55 000 FCFA



**ESMATH-BENIN : Apprendre et Entreprendre avec des formations sur mesure**

## V-ENCADREMENT & ANIMATION

L'encadrement et l'animation des écoles sont assurés par des professionnels chevronnés. Des sorties pédagogiques et activités d'insertion professionnelles sont organisées au cours de l'année au profit des apprenants

## VI-PIÈCES A FOURNIR

- Acte de naissance
- Copie du Diplôme (Attestation ou relevé)
- Demande manuscrite adressée au Directeur d'ESMATH-BENIN précisant la filière choisie
- 2 photos d'identité
- Fiche d'inscription (à retirer sur le site de l'école)
- Certificat de visite et contre visite
- Analyse de : crachat, Hépatite B et C



## VII-TENUE POUR LES COURS THÉORIQUES

- Pantalon marron et chemise beige, cravate ou nœud marron, chaussure noire fermée pour les hommes ;
- Jupe ou pantalon marron et chemise beige, Lacoste, cravate ou nœud marron, chaussures point fermées sans haut talon pour les femmes.

## POUR LES COURS PRATIQUES

- Veste blanche (tissu coton)
- Toque (pour les hommes)
- Calotte ou foulard (pour les femmes)
- Pantalon bleu jean
- Chaussures antidérapantes
- Chemise blanche sur pantalon/jupe bleu nuit ou noir avec un nœud noir et Chaussure noire

L'École Supérieure de Management en Tourisme et Hôtellerie-Restaurant BÉNIN est située à Cotonou, Gbèdrjomédé dans la 3ème rue à droite en quittant le carrefour 16 ampoules pour le carrefour Gbèdrjomédé.



## **ÉCOLE SUPÉRIEURE DE MANAGEMENT EN TOURISME ET HÔTELLERIE-RESTAURATION-BÉNIN (ESMATH-BENIN)**

ARRÊTÉS DE CRÉATION  
N°791/MESRS/DC/SGM/DGES/CTJ/CJ/SA/012S  
GG21  
ASSURANCE NSIA N° POLICE :  
BKJ3015RC2306345

## I-ACTIVITES

- La formation aux métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration;
- La remise à niveau du personnel de Cuisine, de Bar, de Restaurant, de Réception, des Chambres et Comptoirs;
- Renforcement de capacités des professionnels du Tourisme;
- Organisation de service traiteur et Hôtesse
- L'audit des Hôtels, Restaurants, Bar, Marquis etc.

NB : Tous les cours théoriques sont systématiquement suivis de séances pratiques et des stages pratiques en entreprises dans des structures appropriées et partenaires et surtout une sortie pédagogique.

**Situation : C/1224 d Gbèdrjomédé 06 BP 310**  
**Téléphones : 96 53 21 97/95 81 56 31**  
**96 52 09 14/40 26 56 56 (Secrétariat)**  
**Email: [contact@esmathbenin.org](mailto:contact@esmathbenin.org)**  
**site web : [www.esmathbenin.org](http://www.esmathbenin.org)**