

PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

DÉCRET N° 2025 – 754 DU 03 DECEMBRE 2025
portant approbation des statuts de l'École des métiers
du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,
CHEF DE L'ÉTAT,
CHEF DU GOUVERNEMENT,

- Vu** la loi n° 90-32 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin, telle que modifiée par la loi n° 2019-40 du 07 novembre 2019 ;
- vu** la loi n° 2003-17 du 17 octobre 2003 portant orientation de l'Éducation nationale en République du Bénin, telle que modifiée par la loi n° 2005-33 du 06 octobre 2005 et la loi n° 2022-01 du 25 janvier 2022 portant loi-cadre sur l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels en République du Bénin ;
- vu** la loi n° 2020-20 du 02 septembre 2020 portant création, organisation et fonctionnement des entreprises publiques en République du Bénin ;
- vu** la décision portant proclamation, le 21 avril 2021 par la Cour constitutionnelle, des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 11 avril 2021 ;
- vu** le décret n° 2025-327 du 26 juin 2025 portant composition du Gouvernement ;
- vu** le décret n° 2021-401 du 28 juillet 2021 fixant la structure type des ministères, tel que modifié par le décret n° 2022-476 du 03 août 2022 ;
- vu** le décret n° 2021-325 du 30 juin 2021 portant approbation des statuts de l'Agence de Développement de l'Enseignement technique ;
- vu** le décret n° 2021-569 du 03 novembre 2021 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère des Enseignements secondaire, technique et de la Formation professionnelle, tel que modifié par le décret n° 2023-622 du 06 décembre 2023 ;
- vu** le décret n° 2023-150 du 12 avril 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique ;
- vu** le décret n° 2023-357 du 12 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Économie et des Finances ;
- vu** le décret n° 2023-411 du 26 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Conseil national de l'Éducation, tel que modifié et complété par le décret n° 2023-655 du 13 décembre 2023 et le décret n° 2023-702 du 29 décembre 2023 ;



- vu** le décret n° 2023-412 du 26 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère du Tourisme, de la Culture et des Arts ;
- vu** le décret n° 2025-387 du 02 juillet 2025 portant statuts-type des établissements publics d'Enseignement et de Formation techniques et professionnels en République du Bénin ;
- vu** l'avis n° 2025-092/CNE/P/CPF/SE/SA du Conseil national de l'Éducation en date du 09 septembre 2025 ;
- sur** proposition du Ministre des Enseignements secondaire, technique et de la Formation professionnelle ;
- le** Conseil des ministres entendu en sa séance du 10 décembre 2025,

DÉCRÈTE

Article premier

Sont approuvés, tels qu'ils sont annexés au présent décret, les statuts de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Article 2

Le Ministre des Enseignements secondaire, technique et de la Formation professionnelle, le Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts, le Ministre du Travail et de la Fonction publique, le Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique et le Ministre de l'Économie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret.

Article 3

Le présent décret, qui prend effet pour compter de la date de sa signature, abroge toutes dispositions antérieures.

Il sera publié au Journal officiel.

Fait à Cotonou, le 10 décembre 2025

Par le Président de la République,
Chef de l'État, Chef du Gouvernement,



Patrice TALON

Le Ministre de l'Économie et des
Finances,



Romuald WADAGNI

Ministre d'État

Le Ministre des Enseignements
secondaire, technique et de la
Formation professionnelle,



Véronique TOGNIFODE

Le Ministre de l'Enseignement supérieur
et de la Recherche scientifique,



Eléonore YAYI LADEKAN

Le Ministre du Travail et de la Fonction
publique,



Adidjatou MATHYS

Le Ministre du Tourisme, de la Culture
et des Arts,



Babalola Jean-Michel Hervé ABIMBOLA

AMPLIATIONS : PR : 6 - AN : 4 - CS : 2 - CC : 2 - C. COM 2 - CES 2 - HCJ : 2 - HAAC 2 - SGG : 4 - MESTFP : 2 - MESRS : 2
- MTCA : 2 - MEF : 2 - AUTRES MINISTÈRES : 17 - JORB : 1.

STATUTS DE L'ÉCOLE DES MÉTIERS DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

TITRE PREMIER : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier : Objet

Les présentes dispositions fixent les statuts de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Elle est organisée et fonctionne conformément aux dispositions des présents statuts, du décret n° 2025-387 du 02 juillet 2025 portant statuts-type des établissements publics d'Enseignement et de Formation techniques et professionnels en République du Bénin, et plus généralement, des lois et règlements en vigueur.

Article 2 : Création - Dénomination

Il est créé, par le présent décret, un établissement public de formation professionnelle dénommée « École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ».

Article 3 : Catégorie - Siège

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est un établissement de catégorie A, conformément à l'article 7 de l'arrêté n° 048/MESTFP/DC/SGM/DPAF/DESTFP/CTJ/CJ/SA/051SGG25 du 17 novembre 2025 portant critères de catégorisation des établissements publics de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels. Elle peut disposer d'un internat.

Le siège de l'École est fixé à Adounko dans l'arrondissement d'Avlékété, commune de Ouidah, département de l'Atlantique.

Il peut être transféré en tout autre lieu du territoire national, par décision du Conseil des Ministres, sur proposition du Conseil d'administration.

TITRE II : NATURE - AUTONOMIE - TUTELLE

CHAPITRE PREMIER : NATURE - AUTONOMIE

Article 4 : Nature et attributs

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est un établissement public à caractère social, scientifique et technique, doté de la personnalité morale ainsi que de l'autonomie administrative, de l'autonomie de gestion pédagogique et de l'autonomie financière.



Article 5 : Autonomie administrative

Dans le cadre de l'autonomie administrative, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration dispose d'un pouvoir propre d'organisation et de gestion de ses services, de recrutement et de gestion de son personnel conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

À ce titre, l'École fonctionne sous un projet d'établissement triennal glissant qui fixe ses grandes orientations. Ce projet tient compte des priorités nationales et territoriales, des besoins du marché du travail et des ressources disponibles.

Article 6 : Modalités d'exercice de l'autonomie administrative

En sus du projet d'établissement triennal glissant mentionné à l'article 5 des présents statuts, l'autonomie administrative confère à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, sous la responsabilité du directeur général et le contrôle du Conseil d'administration, la capacité :

- a. de définir son organisation interne et le fonctionnement de ses services, conformément à son organigramme approuvé par le Conseil d'administration et dans le respect des présents statuts ;
- b. de gérer son personnel propre, recruté sur ses ressources propres, conformément au code du travail et aux conventions collectives applicables. Pour le personnel de l'État mis à disposition ou détaché, l'École exerce une autorité fonctionnelle et participe à son évaluation, selon les modalités fixées par les textes en vigueur et les conventions avec l'État ;
- c. de conclure des contrats et conventions de partenariat avec des entités publiques ou privées, nationales ou internationales, pour la réalisation de ses missions de formation, d'appui à l'insertion, de prestation de services ou de recherche appliquée, dans le respect des lois et règlements et après approbation du Conseil d'administration pour les engagements significatifs ;
- d. d'organiser la gestion des infrastructures et équipements mis à sa disposition ou acquis, en veillant à leur maintenance et à leur développement.

Article 7 : Autonomie de gestion pédagogique

Dans le cadre de l'autonomie de gestion pédagogique, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration a la capacité d'organiser, d'adapter et de mettre en œuvre les

méthodes, contenus et pratiques d'enseignement, de formation et d'évaluation dans le respect des référentiels nationaux de compétences et de certification.

Article 8 : Modalités d'exercice de l'autonomie de gestion pédagogique

Au titre de l'autonomie de gestion pédagogique de l'article 7 des présents statuts, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration :

- a. propose, après avis du Conseil pédagogique et approbation du Conseil d'administration, des adaptations des curricula nationaux pour répondre aux besoins spécifiques du marché du travail et aux caractéristiques des apprenants, sans en dénaturer les objectifs de certification. Ces adaptations sont communiquées à l'autorité de tutelle pour information ;
- b. développe et met en œuvre des modules de formation complémentaires ou spécialisés, non couverts par les référentiels nationaux, débouchant sur des certifications d'établissement ou des attestations de compétences inscrites au Cadre national de certification et de qualification. Les modalités de création et de validation de ces certifications locales sont définies par le Conseil d'administration sur proposition du Conseil pédagogique, et dans le respect d'un cahier des charges national pour l'assurance qualité ;
- c. choisit et adapte les méthodes, outils et supports pédagogiques, y compris numériques, les plus appropriés pour atteindre les objectifs de formation, en encourageant l'innovation et l'expérimentation par les équipes pédagogiques ;
- d. organise les modalités d'évaluation formative et sommative des acquis des apprenants pour les modules et certifications propres à l'École, en cohérence avec l'approche par compétences.

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration peut mettre en place des comités pédagogiques mixtes par filière ou secteur, associant enseignants, formateurs et représentants des entreprises et chambres consulaires partenaires, pour veiller à l'adéquation continue des contenus et pratiques de formation.

Article 9 : Autonomie financière - Modalités d'exercice

Dans le cadre de l'autonomie financière, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration a la capacité de générer des ressources propres et de gérer son budget de façon indépendante en prenant des décisions sur l'affectation des ressources avec la liberté de gestion de ses dépenses selon ses priorités.

À ce titre, l'autonomie financière, reconnue à l'article 4 des présents statuts, s'exerce dans le cadre des lois et règlements en vigueur et des dispositions du Titre V du présent décret. Elle confère à l'École, sous la responsabilité du directeur général et le contrôle du Conseil d'administration, la capacité :

- a. d'élaborer et exécuter son budget conformément aux décisions du Conseil d'administration et dans le respect des règles de la comptabilité publique et du droit comptable de l'Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires ;
- b. de générer des ressources propres notamment par la prestation de services facturés, la vente de produits issus des activités de formation ou de production, la formation continue, les réponses à des appels d'offres, le mécénat ou le sponsoring, conformément à l'article 105 des présents statuts ;
- c. de gérer les ressources mises à sa disposition, quelle qu'en soit l'origine, et les affecter aux dépenses de fonctionnement et d'investissement nécessaires à la réalisation de sa mission, dans le respect de l'équilibre budgétaire et des engagements contractuels ;
- d. de décider des acquisitions de biens et services et de la passation des marchés publics dans le respect des seuils et procédures réglementaires applicables à sa catégorie d'établissement public ;
- e. de mettre en place des mécanismes de suivi et de contrôle interne de sa gestion financière, en complément des contrôles externes prévus par les textes.

Article 10 : Reddition de comptes

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration produit un rapport trimestriel de ses activités et en rend compte au ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels par le biais du directeur départemental de l'Atlantique.

Article 11 : Cadre, limites et accompagnement de l'autonomie

L'autonomie de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration s'exerce dans le respect de la Constitution, des lois et règlements de la République du Bénin, des orientations de la politique nationale en matière d'Enseignement et de Formation techniques et professionnels et des objectifs de service public qui leur sont assignés.

Des mécanismes de dialogue régulier sont établis entre l'autorité de tutelle et l'École pour assurer une compréhension partagée des orientations nationales, discuter des conditions d'exercice de l'autonomie, prévenir les difficultés et résoudre les éventuels différends.

Le Gouvernement et les structures déconcentrées et décentralisées accompagnent l'École dans le développement de ses capacités de gestion autonome, notamment par la formation des personnels et des membres des organes d'administration, et par la mise à disposition d'outils et de guides méthodologiques.

CHAPITRE 2 : PRINCIPES DE GOUVERNANCE

Article 12 : Tutelle de l'École

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est placée sous la tutelle du ministère en charge de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 13 : Délégation de la tutelle

La Direction départementale des Enseignements secondaire, technique et de la Formation professionnelle de l'Atlantique exerce, par délégation, la tutelle administrative de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, notamment l'appui, le suivi et le contrôle pour le compte du ministère dans la mise en œuvre des orientations et politiques sectorielles. En outre, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration a un lien fonctionnel avec la direction nationale en charge de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 14 : Principe d'universalité

Les établissements sont ouverts, sans distinction de nationalité, de race, de sexe, de religion, d'opinion ou d'origine sociale, à toute personne justifiant des titres requis pour y accéder.

Article 15 : Garantie des libertés et franchises scolaires

L'État garantit aux personnels, aux apprenants ainsi qu'aux autres usagers de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, des libertés et franchises scolaires individuelles ou collectives en général, des libertés associatives, syndicales et politiques en particulier.

Article 16 : Conditions de jouissance des libertés et franchises scolaires

Les conditions de jouissance des libertés et franchises scolaires ainsi que les conditions dans lesquelles il peut y être dérogé sont fixées par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

La jouissance des libertés et franchises visées à l'article précédent des présents statuts est conditionnée par le respect des lois et règlements, de l'ordre public et des bonnes mœurs.

Aucun membre des forces de défense et de sécurité, aucun officier de police judiciaire, aucun magistrat ou auxiliaire de justice, ne peut pénétrer dans l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration pour constater une infraction ou pour exécuter un mandat de justice.

Toutefois, ces interventions sont autorisées, soit en cas de flagrance d'infraction, soit à la demande du directeur général ou sur autorisation spéciale écrite du procureur général territorialement compétent.

Les convocations, les citations, les assignations et les notifications diverses adressées par les autorités de la police républicaine ou de justice à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et destinées à un membre du personnel ou à un apprenant sont soumises au directeur général qui les fait parvenir au destinataire en faisant accuser réception par ce dernier.

Un décret pris en Conseil des Ministres organise les conditions de jouissance et de restrictions des franchises, libertés scolaires et universitaires.

TITRE III : MISSION - ATTRIBUTIONS - ORGANISATION - FONCTIONNEMENT

CHAPITRE PREMIER : MISSION - ATTRIBUTIONS

Article 17 : Mission

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration assure la formation professionnelle initiale, la formation continue et l'appui à l'insertion, dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Article 18 : Attributions

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration a pour attributions de :

- organiser au profit des apprenants, une formation initiale en présentiel et/ou à distance selon les modes résidentiel et/ou en alternance préparant au Diplôme de Technicien supérieur aux métiers, au Diplôme de Technicien aux métiers ;
- créer et promouvoir des activités de production ou de prestation de services en liaison avec la formation ;
- organiser des formations complémentaires au profit des apprenants inscrits en formation par apprentissage en alternance, dans les entreprises modernes de tourisme, d'hôtellerie et ou de restauration ;

- organiser la formation continue au profit des travailleurs en activité ;
- promouvoir l'entrepreneuriat et de développer la culture d'entreprise chez les apprenants ;
- organiser des formations qualifiantes de courte durée ;
- assurer le suivi de l'insertion des formés ;
- participer au processus de la validation des acquis de l'expérience ;
- organiser si nécessaire, à la suite de l'étude des dossiers, des formations complémentaires au profit des candidats à la validation des acquis de l'expérience ;
- contribuer, dans le cadre de sa mission et de ses attributions, à l'appui à l'insertion.

En fonction des besoins, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration peut assurer d'autres services aux entreprises et aux individus dans des domaines autres que ceux énumérés ci-dessus, mais en rapport avec sa mission et ses attributions.

Article 19 : Promotion de la qualité et alignement sur les standards internationaux

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration inscrit ses activités dans une démarche d'assurance qualité, visant l'excellence et la reconnaissance aux niveaux national et international.

À cet effet, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, dans le cadre de son projet d'établissement et de son autonomie de gestion pédagogique, est tenue de :

- identifier et prendre en compte les standards internationaux pertinents pour ses domaines de formation, en matière de curricula, d'équipements, de compétences du personnel enseignant et technique, et de processus de gestion ;
- mettre en œuvre des mécanismes d'auto-évaluation régulière et de benchmarking par rapport aux meilleures pratiques nationales et internationales ;
- faciliter l'engagement dans des processus de certification qualité ou d'accréditation par des organismes nationaux ou internationaux reconnus, lorsque cela est pertinent pour ses métiers et objectifs stratégiques.

L'autorité de tutelle, en collaboration avec l'Agence de Développement de l'Enseignement technique et les autres structures nationales compétentes, définit un cadre national d'assurance qualité pour l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels. Elle accompagne l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration dans l'appropriation et la mise en œuvre des démarches qualité et facilite l'accès à l'information sur les standards internationaux et les opportunités de reconnaissance.

Article 20 : Règlement pédagogique

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration élabore, sur proposition du Conseil pédagogique, un règlement pédagogique suivant le modèle-type défini par arrêté du ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Il est approuvé par le Conseil d'administration et signé par le directeur général.

Le règlement pédagogique détermine les modalités d'admission des apprenants, d'enseignement et de formation, d'évaluation aussi bien en formation initiale qu'en formation continue.

Il met l'accent sur la qualité de la formation, les aspects liés au genre et les règles et mesures d'hygiène, de sécurité et de préservation de l'environnement.

CHAPITRE II : ORGANE DÉLIBÉRANT

Article 21 : Conseil des Ministres

Le Conseil des Ministres est l'organe délibérant de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il prend les décisions qui relèvent des attributions de l'actionnaire unique ou de l'assemblée générale des actionnaires dans les sociétés.

Article 22 : Rôle

Le Conseil des Ministres a pour rôle de :

- modifier les statuts dans toutes leurs dispositions ;
- transférer le siège social en toute autre ville du territoire national ;
- autoriser la transformation de l'École ;
- nommer les membres du Conseil d'administration ainsi que le commissaire aux comptes ;
- statuer sur les états financiers de chaque exercice ;
- décider de l'affectation du résultat ;
- statuer sur les rapports du commissaire aux comptes et sur les conventions entre l'École et les dirigeants sociaux et approuver ou refuser d'approuver lesdites conventions.

CHAPITRE III : CONSEIL D'ADMINISTRATION

Article 23 : Administration de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est administrée par un Conseil d'administration.

Article 24 : Pouvoirs

Le Conseil d'administration est doté des pouvoirs les plus étendus pour déterminer les orientations des activités de l'École et veiller, en toute circonstance, à leur mise en œuvre.

Article 25 : Attributions

Le Conseil d'administration est chargé notamment de :

- définir les objectifs de l'École ;
- adopter la proposition de projet d'établissement, de projet de contrat de performance et des lettres de mission ;
- adopter le budget de l'École ;
- assurer le contrôle de la gestion de l'École ;
- examiner les rapports de performance et d'activités de l'École ;
- arrêter les états financiers produits après chaque exercice par le directeur général ;
- approuver le règlement intérieur proposé par le directeur général ;
- proposer à l'autorité de tutelle, le cas échéant, la transformation, la restructuration ou la liquidation de l'École ou toute modification des présents statuts ;
- approuver les propositions d'adaptation des curricula de formation de l'École aux spécificités et exigences du marché du travail, conformément au cadre de référence national défini par l'autorité de tutelle ;
- approuver les plans de recrutement des apprenants ;
- approuver les projets de partenariat de l'École avec les entreprises ;
- approuver les projets d'évaluation des acquis des apprenants ;
- approuver les projets de certifications supplémentaires aux certifications et reconnaissances nationales ;
- approuver les projets d'innovations pédagogiques ;
- proposer le directeur général à nomination, sur appel à candidature ;
- définir les modalités de répartition de la prime de performance entre les différents acteurs, du secteur public et du secteur privé ;
- valider les plans annuels globaux d'évaluation des enseignements et des enseignants ;
- veiller à la mise en place par l'École d'un dispositif d'appui à l'insertion professionnelle ;
- requérir, par les voies appropriées, l'intervention de la Coordination des circonscriptions d'inspection pédagogique dans les cas critiques de contre-performance dans la qualité des enseignements et le comportement des enseignants ;

- appuyer le directeur général dans la négociation du projet d'établissement et du contrat de performance avec la tutelle ;
- autoriser les dons et legs.

Article 26 : Composition du Conseil d'administration

Le Conseil d'administration de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est composé de sept (07) membres :

- le directeur de l'Enseignement secondaire technique et de la Formation professionnelle, ès qualité ;
- un (01) représentant des patrons d'entreprise affiliés à l'organisation des employeurs dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ;
- un (01) élu départemental de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Bénin ;
- le directeur départemental du ministère en charge du Tourisme ou son représentant;
- un (01) représentant de l'Agence de Développement de l'Enseignement technique ;
- un (01) représentant du maire de la commune de Ouidah ;
- un représentant du ministère en charge des Finances.

Les membres du Conseil d'administration sont désignés parmi les personnalités de haute probité morale, ayant une connaissance approfondie des questions relatives au secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et, autant que possible, à l'employabilité, au numérique ainsi qu'au financement de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 27 : Tâches spécifiques

Le Conseil d'administration peut confier à un (01) ou plusieurs de ses membres des tâches permanentes ou temporaires qu'il détermine et leur déléguer les pouvoirs qu'il juge convenables.

Article 28 : Nomination et mandat des membres

Les membres du Conseil d'administration sont nommés par décret pris en Conseil des Ministres, après leur désignation par les autorités ou structures représentées, pour un mandat de trois (03) ans, renouvelable une fois.

La durée du mandat expire à l'issue de la session du Conseil d'administration ayant statué sur les comptes du dernier exercice de leur mandat, sauf nomination de nouveaux membres au terme des trois (03) ans.

Article 29 : Présidence du Conseil d'administration

Le représentant des patrons d'entreprise affiliés à l'organisation des employeurs dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, assure la présidence du Conseil d'administration.

Le président du Conseil d'administration est notamment chargé de :

- veiller à ce que le Conseil d'administration assume le contrôle de la gestion confiée au directeur général et, à cet effet, effectue à tout moment, les vérifications qu'il estime utiles à l'exercice de sa mission ;
- convoquer les réunions du Conseil d'administration ;
- coordonner les relations des membres du Conseil avec la direction de l'École notamment les demandes d'informations.

La durée du mandat de président du Conseil d'administration ne peut excéder celle de son mandat d'administrateur.

Article 30 : Vacance de poste d'administrateur

En cas de vacance de siège pour mutation, démission, décès ou pour tout autre motif, le membre concerné est remplacé par l'autorité ou la structure représentée dans un délai de trente (30) jours, à compter de la date de survenance de l'événement ayant provoqué la vacance.

Le membre remplaçant poursuit le mandat en cours. Il est nommé par décret pris en Conseil des Ministres.

Article 31 : Organisation des réunions

Le Conseil d'administration se réunit, en tant que de besoin, sur convocation du président qui fixe l'ordre du jour de la réunion.

Toutefois, les administrateurs constituant le tiers (1/3) au moins des membres du Conseil d'administration peuvent, en indiquant l'ordre du jour de la séance, convoquer le Conseil d'administration, si celui-ci ne s'est pas réuni depuis plus de quatre (04) mois.

La convocation, l'ordre du jour et les dossiers correspondants sont adressés à chaque membre au moins sept (07) jours avant la réunion par courrier ou courriel avec accusé de réception. Ce délai peut être réduit en cas d'urgence.

Le Conseil se réunit au siège de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il peut, toutefois, se réunir en tout autre lieu, sur consentement exprès de la majorité des administrateurs.

Il peut également se réunir à distance, par le biais de moyens électroniques, notamment par visioconférence, sous réserve de la garantie de la fiabilité et de l'intégrité des échanges.

Article 32 : Quorum des réunions

Le Conseil d'administration ne siège valablement que si tous les membres ont été régulièrement convoqués et si la moitié (1/2) au moins de ses membres est présente et/ou représentée.

Article 33 : Règle de représentation

Un administrateur ne peut être représenté que par un autre administrateur. Un administrateur ne peut représenter qu'un (01) seul administrateur.

Article 34 : Prise de décision

Les décisions du Conseil d'administration sont prises à la majorité absolue des voix des membres présents et représentés. En cas de partage des voix, celle du président est prépondérante.

Elles sont constatées par un procès-verbal signé du président et d'un administrateur désigné lors de la séance.

Article 35 : Secrétariat du Conseil d'administration

Le directeur général assiste aux réunions du Conseil d'administration avec voix consultative. Il assure le secrétariat des réunions du Conseil d'administration.

Article 36 : Recours à des personnes ressources

Le Conseil d'administration peut faire appel à toute personne susceptible d'apporter son expertise dans un domaine particulier et de l'éclairer au cours de ses travaux. La personne ressource n'a pas voix délibérative et sa présence n'est requise qu'à l'occasion des discussions portant sur le sujet la concernant.

Article 37 : Allocation de l'indemnité de fonction d'administrateur

Il est alloué à chaque membre du Conseil d'administration, une indemnité de fonction au titre de chaque exercice budgétaire.

L'indemnité de fonction ne rémunère pas les services de l'administrateur, lesquels sont accomplis à titre gratuit. Elle est destinée à compenser les frais et risques divers encourus à l'occasion de l'exercice du mandat d'administrateur.

Article 38 : Éléments constitutifs de l'indemnité de fonction d'administrateur

L'indemnité de fonction d'administrateur ne comprend pas les frais de mission ou les frais de transport de l'administrateur qui ne réside pas dans la ville de tenue des réunions statutaires ou de réalisation de missions spécifiques.

Article 39 : Fixation du montant de l'indemnité de fonction d'administrateur

Le Conseil d'administration de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration définit le montant de l'indemnité à accorder annuellement aux administrateurs tout en tenant compte des impératifs de son équilibre budgétaire. Ce montant annuel ne peut dépasser cinq cent mille (500 000) francs CFA.

Le montant de l'indemnité de fonction de président de Conseil d'administration est celui auquel il a droit en qualité d'administrateur majoré de vingt pour cent (20%).

Article 40 : Modalités de paiement de l'indemnité de fonction d'administrateur

Les modalités de paiement de l'indemnité de fonction d'administrateur sont définies dans le règlement intérieur du Conseil d'administration de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Article 41 : Responsabilité personnelle d'administrateur

Le membre du Conseil d'administration est personnellement responsable des infractions aux lois et règlements commises dans l'exercice de ses fonctions.

Article 42 : Modalités additionnelles de fonctionnement du Conseil d'administration

Les conditions de fonctionnement du Conseil d'administration ainsi que les modalités d'adoption de ses décisions sont précisées dans le règlement intérieur du Conseil d'administration de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

CHAPITRE IV : ORGANES DE GESTION**Section première : Organes exécutifs****Sous-section première : Direction****Article 43 : Direction de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration**

La Direction de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est assurée par le directeur général, assisté des directeurs techniques.

Article 44 : Attributions du directeur général

Le directeur général est le premier responsable de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il est chargé de l'exécution, de la coordination et de la gestion des activités de l'École dans le respect des orientations stratégiques données par le Conseil d'administration. Il préside le Comité de direction, le Conseil de gestion et le Conseil pédagogique.

À ce titre, il est l'ordonnateur du budget de l'École et exerce toutes les autres attributions qui lui sont dévolues par les présents statuts.

En outre, il :

- coordonne et évalue les activités des entités de l'École ;
- élabore et fait adopter les documents de gestion de l'École par le Conseil d'administration ;
- veille à l'application des procédures techniques, administratives, financières et comptables ;
- est chargé de la mise en œuvre des décisions émanant de l'autorité de tutelle ;
- exécute le projet d'établissement dans ses déclinaisons annuelles ou pluriannuelles et propose aux organes compétents le plan de travail annuel et le budget y afférent pour adoption par le Conseil d'administration ;
- collabore à l'élaboration des politiques d'enseignement, de recherche, d'innovation et de développement en général.

Le directeur général élabore le plan stratégique de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il prépare la proposition du projet d'établissement et du projet de contrats de performance en concertation avec la direction de l'Enseignement secondaire technique et de la Formation professionnelle, le fait adopter par le Conseil d'administration, avant de le négocier et le signer avec le responsable du programme Enseignement et Formation techniques et professionnels du ministère.

Article 45 : Nomination

Le directeur général est nommé à la suite d'un appel à candidatures ouvert.

À l'issue de la procédure, le Conseil d'administration transmet au ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels une liste de trois (03) candidats, classés par ordre de mérite. Le ministre propose le directeur général à nomination en choisissant sur cette liste.

Le directeur général est nommé par décret pris en Conseil des Ministres, après avis du Conseil national de l'Éducation.

Article 46 : Conditions de nomination

Peut faire acte de candidature, tout enseignant du sous-secteur de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels de la catégorie A échelle 1, tout titulaire d'un Master en Administration scolaire avec une expérience dans l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels ou de niveau équivalent, justifiant d'une haute probité morale, de compétences avérées en management d'un établissement technique et professionnel, et d'une expérience générale d'au moins dix (10) ans dont cinq (05) ans au moins dans le dispositif de la formation technique et professionnelle ou toute personne du secteur privé économique en rapport avec les métiers de formation de l'École et ayant un profil équivalent.

Article 47 : Mandat

Le directeur général est nommé pour un mandat de quatre (04) ans, renouvelable une fois.

Sous-section 2 : Directions techniques - Cellules - Services

Article 48 : Création - Désignation

Il est créé à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration la direction des études, la direction des affaires administratives et financières, la personne responsable des marchés publics, la cellule de contrôle des marchés publics, la cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat ainsi que des services, sur la base de l'organigramme approuvé par le Conseil d'administration.

Ces entités sont respectivement dirigées par le directeur des études, le directeur des affaires administratives et financières, la Personne responsable des marchés publics, le chef de la Cellule de Contrôle des marchés publics, le chef de la Cellule insertion professionnelle, suivi des *alumni* et partenariat, et des chefs de service.

Article 49 : Rôle du directeur des études

Le Directeur des études est chargé de :

- planifier les enseignements, les apprentissages et les évaluations par période d'activités ;
- veiller à l'application correcte des curricula de formation, des horaires et des méthodes d'enseignement de concert avec le directeur général et avec le concours des animateurs pédagogiques d'établissement, des conseillers pédagogiques et des inspecteurs ;
- assister aux séances d'enseignement/apprentissage avec le concours de l'animateur pédagogiques d'établissement du domaine en cas de nécessité ;

- proposer les mesures correctives à toutes situations pédagogiques anormales ;
- planifier et suivre le mouvement des enseignants et des élèves ;
- contrôler la régularité et la complétude des actes d'évaluation des acquis scolaires ;
- veiller à l'utilisation rationnelle du matériel et des équipements pédagogiques et scientifiques ;
- élaborer les rapports de rentrée scolaire et de fin d'année ;
- établir les prévisions de nouveaux métiers de formation à ouvrir, des effectifs des élèves et des personnels pour l'année suivante ;
- rendre compte, au fur et à mesure, de toutes ses activités au directeur général.

Il peut être mandaté par le Conseil d'administration pour assister le directeur général dans l'exercice de ses fonctions.

Le directeur des études est assisté par des chefs de service et des chefs d'atelier de la chaîne de formation.

Article 50 : Nomination

Le directeur des études est nommé à la suite d'un appel à candidatures ouvert. Le Conseil d'administration sélectionne trois (03) candidats, classés par ordre de mérite, pour la nomination du directeur des études.

À l'issue de la procédure, le Conseil d'administration transmet au ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels une liste de trois (03) candidats, classés par ordre de mérite.

Le directeur des études est nommé par arrêté du ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels, après avis du Conseil national de l'Éducation.

Article 51 : Conditions de nomination

Peut faire acte de candidature, tout enseignant du sous-secteur de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels de la catégorie A échelle 1, relevant d'un des domaines de formation de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, justifiant d'une haute probité morale, de compétences avérées en planification, gestion et suivi des activités pédagogiques, et d'une expérience générale d'au moins dix (10) ans dont cinq (05) ans au moins dans le dispositif de la formation technique et professionnelle.

Article 52 : Mandat

Le directeur des études est nommé pour un mandat de quatre (04) ans, renouvelable une fois.

Article 53 : Rôle et nomination du directeur des affaires administratives et financières

Le directeur des affaires administratives et financières est le conseiller du directeur général en matières financière et comptable.

Il est recruté suivant les règles qui régissent le recrutement du personnel intervenant dans la chaîne des dépenses publiques. Il est ensuite soumis à la procédure d'accréditation en qualité de comptable public par le ministère en charge des Finances.

Le directeur des affaires administratives et financières est appuyé par une équipe de travail comprenant, entre autres, un responsable comptabilité matières, un comptable caissier et un magasinier conformément à l'organigramme de l'École.

Article 54 : Institution d'une Personne responsable des marchés publics

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration dispose d'une Personne responsable des marchés publics. Il a rang de directeur technique.

Article 55 : Rôle de la Personne responsable des marchés publics

La Personne responsable des marchés publics est chargée de mettre en œuvre les procédures de passation et d'exécution des marchés, conformément aux dispositions du code de passation des marchés publics en République du Bénin.

Dans l'exercice de ses fonctions, la Personne responsable des marchés publics est dotée d'un secrétariat permanent.

Article 56 : Nomination de la Personne responsable des marchés publics

La Personne responsable des marchés publics est nommée par le directeur général, parmi les cadres de la catégorie A échelle 1 ou de niveau équivalent, justifiant d'une expérience d'au moins quatre (04) ans dans le domaine des marchés publics.

Elle est recrutée suivant les règles qui régissent le recrutement du personnel intervenant dans la chaîne des dépenses publiques.

Sur avis de l'Autorité de régulation des marchés publics, la Personne responsable des marchés publics est nommée pour l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Article 57 : Commission d'ouverture et d'évaluation des offres

La Personne responsable des marchés publics est, selon le cas, assistée dans l'exécution de sa mission d'une commission d'ouverture et d'évaluation des offres dont la composition et le fonctionnement sont régis par la réglementation en vigueur.

Article 58 : Nomination des membres de la commission d'ouverture et d'évaluation des offres

Les membres de la commission d'ouverture et d'évaluation des offres sont nommés conformément à la réglementation en vigueur.

Article 59 : Création et rôle de la Cellule de Contrôle des marchés publics

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration dispose d'une Cellule de Contrôle des marchés publics.

Elle a pour rôle le contrôle des opérations de passation des marchés, de la planification à l'attribution des marchés publics.

Article 60 : Nomination et recrutement du chef de la Cellule de Contrôle des marchés publics

Le chef de la Cellule de Contrôle des marchés publics est nommé par le directeur général, parmi les cadres de la catégorie A échelle 1 ou équivalent, justifiant idéalement d'une expérience d'au moins quatre (04) ans dans le domaine des marchés publics. Il est recruté suivant les règles qui régissent le recrutement du personnel intervenant dans la chaîne des dépenses publiques.

Le chef de la Cellule de Contrôle des marchés publics de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration a rang de directeur technique.

Article 61 : Institution de la cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat

Il est institué à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat.

Elle est rattachée au directeur général.

Article 62 : Rôle de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat

La Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat est chargée d'animer le dispositif d'insertion professionnelle et l'espace de dialogue avec les acteurs économiques. Il s'agit notamment de :

- constituer la base de données des *alumni* et des entreprises partenaires ;
- faire le suivi des *alumni* ;

- définir et mettre en œuvre des stratégies d'insertion professionnelle et de partenariat avec les entreprises ;
- définir et mettre en œuvre des stratégies de placement des apprenants en stage dans les entreprises ;
- mobiliser des partenariats de formation continue ;
- assurer la veille de l'évolution du marché du travail ;
- organiser le dialogue avec les *alumni*.

Article 63 : Nomination du chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat

Le chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat est nommé par le directeur général après approbation du Conseil d'administration, parmi les cadres de la catégorie A ou de niveau équivalent, justifiant d'une expérience d'au moins trois (03) ans dans les domaines de l'entrepreneuriat, de l'emploi et du partenariat public-privé.

Il est sélectionné sur la base d'une liste restreinte de candidats suivant les règles de recrutement interne approuvées par le Conseil d'administration.

Il a rang de chef de service.

Article 64 : Attributions et organisation des services

Les attributions et l'organisation des services, sont fixées par décision du directeur général, après approbation de l'organigramme et des procédures par le Conseil d'administration.

Article 65 : Nomination des chefs de service

Les chefs de service sont nommés par décision du directeur général, après approbation du Conseil d'administration.

Article 66 : Conventions réglementées ou interdites

Toute convention entre l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et l'un de ses administrateurs ou le directeur général est soumise à l'autorisation préalable du Conseil d'administration.

Il en est de même des conventions auxquelles un administrateur ou le directeur général est directement intéressé ou dans lesquelles il traite avec l'École par personne interposée.

L'autorisation n'est pas nécessaire lorsque les conventions portent sur des opérations courantes conclues dans des conditions normales. Les opérations courantes sont celles qui sont effectuées

par l'École, d'une manière habituelle, dans le cadre de ses activités. Les conditions normales sont celles qui sont appliquées, pour des conventions semblables, non seulement par l'École, mais également par les autres entités du même secteur d'activités.

Il est interdit aux administrateurs, au directeur général, à leurs conjoints, ascendants ou descendants, à peine de nullité du contrat et sans préjudice de leur responsabilité, de contracter, sous quelque forme que ce soit, des emprunts auprès de l'École, de se faire consentir par elle un découvert en compte courant ou autrement, ainsi que de faire cautionner ou avaliser par elle, leurs engagements vis-à-vis des tiers.

Section 2 : Autres organes

Sous-section première : Comité de direction

Article 67 : Création - Composition

Il est créé au sein de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, un Comité de direction.

Le Comité de direction est composé du directeur général, du directeur des études, du directeur des affaires administratives et financières, de la Personne responsable des marchés publics, du chef de la Cellule de Contrôle des marchés publics, du chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat et des chefs des services techniques.

Article 68 : Attributions du Comité de direction

Le Comité de direction de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration se prononce sur tous les problèmes de gestion administrative, pédagogique et financière soumis à son appréciation par le directeur général.

À ce titre, il se prononce notamment sur :

- les questions liées aux activités scolaires ;
- les dossiers disciplinaires concernant le personnel administratif, technique et de soutien ;
- la notation du personnel administratif, technique et de soutien ;
- l'organisation et le fonctionnement des services.

Article 69 : Périodicité des réunions - Présidence

Le Comité de direction se réunit en séance ordinaire une (01) fois par semaine sous la direction du directeur général.

Il se réunit en séance extraordinaire en tant que de besoin.

Sous-section 2 : Conseil de gestion

Article 70 : Institution du Conseil de gestion

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est dotée d'un Conseil de gestion.

Article 71 : Attributions du Conseil de gestion

Le Conseil de gestion assiste le directeur général dans la gestion opérationnelle. À ce titre, il est chargé de :

- examiner les dossiers, les rapports et autres documents à soumettre au Conseil d'administration ;
- émettre un avis consultatif sur les projets de plans et de budgets annuels avant leur finalisation par le directeur général pour soumission au Conseil d'administration ;
- suivre, pour le compte du directeur général, la mise en œuvre des décisions et recommandations du Conseil d'administration en formulant au besoin des solutions de levée des éventuels blocages ;
- formuler des propositions à l'attention du directeur général sur l'optimisation des ressources, l'amélioration des conditions de travail et de l'environnement de formation ;
- favoriser la synergie entre les différentes entités internes de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ;
- formuler à l'endroit du Conseil d'administration les suggestions pour l'optimisation de l'atteinte des performances et la pérennisation des acquis ;
- veiller à l'adéquation des curricula de formation avec les exigences du marché du travail ;
- suivre la mise en œuvre des innovations pédagogiques et des certifications approuvées par le Conseil d'administration ;
- proposer des actions pour renforcer l'employabilité des apprenants.

Article 72 : Composition du Conseil de gestion

Le Conseil de gestion de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est composé ainsi qu'il suit :

- le chef du service des Enseignements et Formations de la direction de l'Enseignement secondaire technique et de la Formation professionnelle, ès qualité ;
- un (01) représentant de la direction départementale du ministère en charge du Tourisme ;
- le trésorier communal de Ouidah ;

- le représentant du secteur privé économique dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ;
- le directeur général ;
- le directeur des études ;
- le directeur des affaires administratives et financières ;
- la Personne responsable des marchés publics ;
- le chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat ;
- les autres chefs de service ;
- un (01) représentant du médecin-chef du centre médical de l'arrondissement d'Avlékété;
- un (01) représentant des enseignants ;
- un (01) représentant des parents d'élèves ;
- un (01) représentant des apprenants.

Les membres du Conseil de gestion sont désignés parmi les personnalités de haute probité morale, ayant une connaissance approfondie des questions relatives au secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et, autant que possible, à l'employabilité, au numérique ainsi qu'au financement de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 73 : Nomination et mandat des membres du Conseil de gestion

Les membres du Conseil de gestion sont nommés par décision du directeur général, après approbation du Conseil d'administration, pour un mandat de trois (03) ans, renouvelable une fois.

Article 74 : Présidence du Conseil de gestion

Le Conseil de gestion est présidé par le directeur général.

Article 75 : Vacance de poste de membre du Conseil de gestion

En cas de vacance de siège pour mutation, démission, décès ou pour tout autre motif, le membre concerné est remplacé par l'autorité ou la structure représentée dans un délai de trente (30) jours, à compter de la date de survenance de l'événement ayant provoqué la vacance.

Le membre remplaçant poursuit le mandat en cours. Il est nommé par décision du directeur général, après approbation du Conseil d'administration.

Article 76 : Secrétariat du Conseil de gestion

Le secrétariat du Conseil de gestion est assuré par le représentant des enseignants.

Article 77 : Règlement intérieur du Conseil de gestion

Les conditions de fonctionnement du Conseil de gestion ainsi que les modalités d'adoption de ses décisions sont précisées dans le règlement intérieur du Conseil de gestion.

Sous-section 3 : Conseil pédagogique

Article 78 : Création - Composition - Présidence

Il est créé à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration un Conseil pédagogique composé :

- du directeur général ;
- des conseillers pédagogiques ;
- du directeur des études ;
- du surveillant général ;
- du chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat ;
- d'un (01) animateur d'établissement par métier et par discipline d'enseignement général ;
- de deux (02) représentants des formateurs provenant des entreprises ;
- d'un (01) chef d'atelier par métier, par spécialité ;
- du bibliothécaire/enseignant documentaliste ;
- du laborantin.

Le Conseil pédagogique peut faire appel à toute personne susceptible d'apporter son expertise dans un domaine particulier et de l'éclairer au cours de ses travaux. La personne ressource n'a pas voix délibérative et sa présence n'est requise qu'à l'occasion des discussions portant sur le sujet la concernant.

Article 79 : Attributions du Conseil pédagogique

Le Conseil pédagogique est une instance consultative et de proposition pour toutes les questions d'ordre pédagogique. Sous la présidence du directeur général, il est chargé de :

- proposer le règlement pédagogique ;
- débattre des orientations pédagogiques de l'École et formuler des propositions pour l'élaboration du volet pédagogique du projet d'établissement ;
- émettre un avis sur les propositions d'adaptation des curricula et de création de modules de formation avant leur soumission au Conseil d'administration ;
- analyser les performances pédagogiques globales de l'École et proposer des axes d'amélioration ;

- servir de cadre pour l'harmonisation des pratiques d'enseignement et d'évaluation entre les enseignants ;
- proposer des innovations pédagogiques et des thématiques pour l'animation pédagogique.

La mise en œuvre opérationnelle des activités pédagogiques relève du directeur des études, conformément à ses attributions définies à l'article 49 des présents statuts.

Le Conseil pédagogique se réunit en séance ordinaire une (01) fois par trimestre sous la direction du directeur général. Il se réunit en séance extraordinaire en tant que de besoin.

Les séances du Conseil pédagogique sont présidées par le directeur général.

Le secrétariat des réunions est assuré par un animateur pédagogique d'établissement de métier ou de spécialité.

Article 80 : Nomination des membres

Les membres du Conseil pédagogique sont nommés par décision du directeur général, après approbation du Conseil d'administration.

Article 81 : Recours à des personnes ressources

Le Conseil pédagogique peut faire appel à toute personne ressource, notamment les inspecteurs, conseillers pédagogiques et psychopédagogues dont les compétences sont jugées nécessaires pour le bon fonctionnement de ses activités.

Sous-section 4 : Conseil des enseignants

Article 82 : Création - Composition

Il est créé à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration un Conseil des enseignants.

Le Conseil des enseignants comprend le directeur général, les directeurs techniques, le surveillant général, le chef de la Cellule de l'insertion professionnelle, du suivi des *alumni* et du partenariat et l'ensemble du personnel enseignant.

Article 83 : Attributions

Le Conseil des enseignants examine toutes les questions relatives à la bonne marche de l'École. Il statue sur les acquis d'apprentissages, les performances des apprenants, de l'École et des enseignants. Il prend les décisions relatives au passage en classe supérieure, au redoublement ou à la réorientation des apprenants.

Il formule à l'attention du directeur général, les suggestions pour l'optimisation de l'atteinte des performances et la pérennisation des acquis.

Article 84 : Périodicité - Présidence

Le Conseil des enseignants se réunit trois (03) fois par an et en tant que de besoin sur convocation du directeur général.

Les séances du conseil des enseignants sont dirigées par le directeur général.

Sous-section 5 : Conseil de classe

Article 85 : Création - Composition

Il est créé à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration des conseils de classe.

Le Conseil de classe comprend le directeur général ou son représentant, le surveillant général, l'ensemble des enseignants intervenant dans la classe, les apprenants de la classe et des représentants des parents d'élèves avec voix consultative.

Article 86 : Attributions

Le Conseil de classe est l'instance chargée de l'évaluation périodique des acquis de chaque apprenant et de la prise de décisions relatives à son parcours. Il étudie les questions pédagogiques ou de discipline relatives à la vie de la classe. Les décisions du Conseil de classe sont souveraines.

Les modalités spécifiques de son fonctionnement sont précisées dans le règlement intérieur de l'École.

Article 87 : Périodicité - Présidence

Le Conseil de classe se réunit à la fin de chaque trimestre ou semestre pour délibérer sur les résultats individuels et collectifs des apprenants.

Il est présidé par le directeur général ou son représentant.

TITRE IV : COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE ET DE FORMATION

CHAPITRE PREMIER : ENSEIGNANTS

Article 88 : Composition du personnel enseignant

Le personnel enseignant de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration comprend :

- les enseignants fonctionnaires de l'État ;
- les enseignants agents contractuels de droit public de l'État ;
- les formateurs régis par le code du travail ;
- les formateurs provenant du monde professionnel.

Ces personnels sont régis par les dispositions législatives et réglementaires applicables, selon le cas.

Article 89 : Droit de l'enseignant aux conditions optimales de travail

L'enseignant est le principal garant de la qualité de la formation. À ce titre, il a droit, dans la limite des moyens disponibles, à des conditions de vie convenables, ainsi qu'à une formation initiale et continue appropriée. L'État assure la protection de l'enseignant et garantit sa dignité dans l'exercice de ses fonctions.

Article 90 : Droit de l'enseignant aux franchises scolaires

L'enseignant jouit, dans le cadre des franchises scolaires et dans l'exercice de ses fonctions, d'une entière liberté de pensée et d'expression, dans le strict respect de la liberté de conscience et d'opinion des apprenants.

Article 91 : Obligations de l'enseignant

L'enseignant est soumis à l'obligation d'enseignement, de formation, d'éducation, d'encadrement pédagogique, de promotion scientifique, d'évaluation et de rectitude morale.

Il est, en outre, soumis au respect des textes en vigueur, notamment le règlement pédagogique, le règlement intérieur de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

CHAPITRE II : PERSONNEL ADMINISTRATIF, TECHNIQUE ET DE SOUTIEN

Article 92 : Définition du personnel administratif, technique et de soutien

Le personnel administratif, technique et de soutien concourt à la réalisation de la mission de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Il exerce son activité sous

l'autorité des responsables administratifs, académiques et scientifiques de l'École.

Le personnel administratif a pour fonction d'effectuer des tâches indirectement rattachées à la formation et l'enseignement, mais participe au fonctionnement de l'École et contribue à l'atteinte des performances.

Le personnel technique est chargé des formations, de l'enseignement et du support pédagogique et didactique.

Le personnel de soutien est chargé des fonctions de santé, de sécurité, d'entretien courant des locaux et des surfaces non bâties, de la participation au service de magasinage, d'hébergement et de restauration et d'ouvrier.

Article 93 : Régime juridique du personnel administratif, technique et de soutien

Le personnel administratif, technique et de soutien est régi, soit par le code du travail et la convention collective du travail, soit par le statut général de la fonction publique et les textes subséquents le concernant.

CHAPITRE III : APPRENANTS

Article 94 : Qualité et position de l'apprenant

Est apprenant à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, toute personne physique poursuivant une formation initiale, continue, qualifiante, de courte durée, de renforcement de capacités ou complémentaire.

L'apprenant peut être au sein de l'École ou en milieu de travail ou à distance, notamment dans le cadre des stages, des formations en alternance et de formation professionnelle par apprentissage.

Article 95 : Régime juridique de l'apprenant

L'apprenant inscrit est soumis aux dispositions des lois et règlements en vigueur en République du Bénin et du règlement intérieur de l'École.

Article 96 : Participation des organisations des apprenants aux instances de concertation et de gestion

Les organisations des apprenants sont associées, par l'intermédiaire de leurs représentants, aux instances de concertation et de gestion de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

L'apprenant a droit aux enseignements prescrits par les programmes de formation ou modules de formation. Ce droit s'exerce dans le strict respect de la liberté d'expression, de pensée, de conscience et d'information de l'apprenant. L'intégrité physique et morale des apprenants est garantie dans le système éducatif.

Article 97 : Perte de la qualité d'apprenant

L'apprenant perd cette qualité dans l'un des cas suivants :

- non-renouvellement de son inscription ;
- achèvement normal des études ;
- interruption des études.

CHAPITRE IV : COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Article 98 : Attributions de la commune de Ouidah

La commune de Ouidah :

- assure la mise en œuvre des orientations en matière de formation technique et professionnelle de la commune au niveau de l'École ;
- assure l'expression des besoins de compétences dans le cadre de la mise en œuvre de la politique de développement et de la mise en œuvre des investissements de la commune ;
- accompagne la mise en place et la mise en œuvre des programmes d'appui à l'insertion professionnelle des apprenants en fin de formation ;
- affecte une part des ressources de la commune au financement des besoins de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration conformément à la législation en vigueur.

CHAPITRE V : SOCIÉTÉ CIVILE

Article 99 : Composition de la société civile

La société civile est composée des parents d'élèves et des organisations non gouvernementales partenaires de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Article 100 : Parent d'élèves

Est parent d'élèves, toute personne physique ayant la responsabilité légale d'un (01) ou de plusieurs élèves inscrits à l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Il peut s'agir d'un père ou d'une mère biologique ou adoptive ou d'un tuteur légal ayant la charge de l'élève dans l'École.

Les organisations des parents d'élèves sont associées, par l'intermédiaire de leurs représentants, aux instances de concertation et de gestion de l'École. Elles sont consultées et informées des innovations pédagogiques et des offres de formation.

Article 101 : Organisations non gouvernementales

Les organisations non gouvernementales ayant l'accréditation du ministère en charge de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels peuvent :

- apporter un soutien financier et matériel à l'École ;
- contribuer à développer les programmes de formation et le renforcement des capacités des enseignants ;
- apporter un appui à l'insertion professionnelle et la promotion de l'entrepreneuriat ;
- contribuer au développement des partenariats avec le secteur privé et les acteurs locaux ;
- contribuer à la promotion des valeurs de développement durable et de citoyenneté.

CHAPITRES VI : ORGANISATIONS DES EMPLOYEURS

Article 102 : Rôle des organisations des employeurs

L'organisation des employeurs du réseau d'entreprises en partenariat avec l'École est une structure regroupant des entreprises et des employeurs du secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

L'organisation a pour rôle de :

- aider à l'identification des compétences et des profils recherchés dans le secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ;
- appuyer les responsables pédagogiques de l'École à l'élaboration des curricula de formation ;
- contribuer à l'actualisation des contenus pédagogiques ;
- faciliter l'accès aux stages, aux apprentissages et à la mise en œuvre des conventions d'alternance ;
- assurer un encadrement de qualité aux stagiaires, en leur offrant une expérience professionnelle complémentaire ;
- participer à l'évaluation des compétences acquises en stage ou en apprentissage ;

- faciliter l'accès des diplômés aux offres d'emploi en diffusant les opportunités au sein du réseau et d'autres entreprises ;
- contribuer à l'orientation professionnelle des apprenants notamment en fournissant à l'École des informations sur les perspectives de carrière et les parcours professionnels ;
- appuyer l'École dans l'organisation ou la participation à des salons et forums de l'emploi ;
- faire don des équipements, outils, et ressources pédagogiques à l'École ;
- offrir des soutiens financiers ou sponsoriser des projets spécifiques, tels que la création d'ateliers, l'organisation de concours d'excellence ;
- contribuer à la construction ou à la rénovation d'installations spécifiques de formation, tels que laboratoires, ateliers spécialisés ou salles de simulation ;
- contribuer à la mise en place de nouveaux programmes de certification pour d'autres secteurs ou métiers porteurs.

CHAPITRE VII : CHAMBRES CONSULAIRES

Article 103 : Rôle des chambres consulaires

La représentation de Chambre de Commerce et d'Industrie du Bénin dans les départements de l'Atlantique et du Littoral et la délégation départementale de l'Atlantique de la Chambre des Métiers de l'Artisanat du Bénin :

- participent à l'analyse des besoins en compétences du secteur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration ;
- participent à l'élaboration de modules de formation professionnelle ;
- appuient l'École à mettre à jour les modules de formation en fonction des évolutions technologiques et des nouvelles pratiques industrielles ;
- facilitent la signature des contrats d'apprentissage et des conventions d'alternance ;
- apportent un appui administratif et technique aux entreprises d'accueil des apprenants dans le cadre des stages et de la formation par alternance ;
- offrent des services de conseil aux maîtres d'apprentissage et aux apprenants ;
- mobilisent les entreprises, dans le cas, des ateliers d'orientation, de conseil en carrière et d'insertion professionnelle ;
- facilitent la signature de conventions de partenariat entre l'École et les entreprises.

CHAPITRE VIII : ENTREPRISES PARTENAIRES

Article 104 : Rôle des entreprises partenaires

Les entreprises partenaires de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration :

- partagent avec l'École les compétences et savoir-faire spécifiques nécessaires dans leur secteur ;
- appuient dans l'élaboration des curricula de formation en adéquation avec les réalités professionnelles ;
- informent l'École sur les nouvelles tendances et technologies ;
- accueillent des apprenants en stage ou en formation par alternance ;
- recrutent des diplômés du vivier de l'École ;
- s'impliquent, au besoin, l'École dans l'organisation des forums de recrutement ;
- impliquent, au besoin, dans des programmes d'insertion destinés aux jeunes diplômés pour leur permettre d'accéder plus facilement au marché du travail ;
- fournissent, au besoin, des équipements, machines, logiciels, et autres ressources pédagogiques ;
- apportent, si nécessaire, un soutien financier à l'École ;
- établissent des partenariats de formation des apprenants aux logiciels, outils numériques ou équipements de dernière génération ;
- accompagnent les apprenants porteurs de projet d'entrepreneuriat par le mentorat, les conseils et autres ressources ;
- participent en partenariat avec l'École à des programmes d'incubation.

TITRE V : GESTION, COMPTES SOCIAUX ET CONTRÔLES

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS BUDGÉTAIRES GÉNÉRALES

Article 105 : Ressources

Les ressources de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration sont constituées :

- des subventions de l'État dans le cadre des contrats de performance ;
- des apports en nature constitués de biens meubles et immeubles appartenant à l'État ou à ses démembrements et mis à sa disposition ;

- des frais de scolarité, fixés conformément à la réglementation en vigueur ;
- des bourses des apprenants ;
- des ressources propres provenant notamment de partenariats public-privé, de la prestation de services ou la vente de produits issus de formation ;
- des ressources acquises par la mise en œuvre des formations payantes ;
- des ressources mises à disposition par les partenaires au développement en vertu des convention ou accords conclus avec le Gouvernement ;
- des dons et legs ;
- de toutes autres ressources acquises dans le cadre de ses activités.

Article 106 : Stratégies de financement durable et diversification des ressources

En complément des subventions de l'État et des autres ressources mentionnées à l'article 105 des présents statuts, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration engage la mobilisation de financements durables, dans le but d'assurer son développement et la qualité de ses prestations.

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration élabore et met en œuvre une stratégie pluriannuelle de mobilisation de ressources, intégrée à son projet d'établissement. Cette stratégie identifie notamment :

- a. les opportunités génératrices de revenus, en lien avec les métiers de formation et les besoins du marché ;
- b. les mécanismes de renforcement des partenariats public-privé pour le co-financement de formations, d'équipements, ou le développement d'infrastructures ;
- c. les approches pour mobiliser des fonds auprès de partenaires techniques et financiers nationaux et internationaux, de fondations, ou par le biais du mécénat ;
- d. les mesures visant à optimiser la gestion de ses ressources et à assurer la soutenabilité financière de ses opérations à long terme.

Le Conseil d'administration approuve la stratégie de financement durable et en suit la mise en œuvre. L'État encourage, par des mécanismes incitatifs et un cadre réglementaire approprié, les efforts de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration en matière de diversification et de mobilisation de ressources propres.

Article 107 : Comptabilité de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration

La comptabilité de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est tenue en conformité avec les dispositions du droit comptable de l'Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires.

Elle est soumise au contrôle du commissaire aux comptes.

Article 108 : Vote du budget

Le budget de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est voté en équilibre des recettes et des dépenses. Il peut, néanmoins, comporter un excédent de financement.

Article 109 : Modification des documents budgétaires

En cas d'insuffisances majeures notées dans des documents budgétaires, le ministre chargé des Finances peut demander au Conseil d'administration d'y introduire, le cas échéant, toutes modifications tendant au respect de l'équilibre financier de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et au respect de ses engagements contractuels à l'égard de l'État.

Article 110 : Opérations de clôture d'exercice comptable et d'arrêté des comptes

Dans un délai de trois (03) mois à compter de la clôture de l'exercice comptable, le directeur général établit les états financiers, dresse les bilans et inventaires, prépare le rapport d'activités et les soumet à l'approbation du Conseil d'administration.

Article 111 : Contrôle du Conseil d'administration

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est soumise aux contrôles prévus par les textes en vigueur.

Le Conseil d'administration vérifie le respect, par le directeur général, des orientations qu'il a fixées.

CHAPITRE II : CONTRÔLE INTERNE DE GESTION

Article 112 : Mise en place d'un dispositif de contrôle interne

Le Conseil d'administration et le directeur général ont la responsabilité de mettre en place un dispositif de contrôle interne.

Article 113 : Finalité du dispositif du contrôle interne

Le dispositif de contrôle interne permet la maîtrise des risques de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration et la réalisation des objectifs opérationnels, dans le respect des règles de gestion budgétaire et des autres textes législatifs et réglementaires applicables.

Article 114 : Création d'entités d'audit ou de contrôle interne

Il est créé une cellule d'audit et de contrôle interne au sein de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

CHAPITRE III : CONTRÔLE EXTERNE DE GESTION**Article 115 : Contrôle de l'autorité de tutelle**

L'autorité de tutelle s'assure du contrôle de la qualité de la gestion de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration à travers ses organes habilités.

Elle veille à la conformité du projet d'établissement et des contrats de performance aux grandes orientations définies par le Cadre national de concertation pour la promotion de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 116 : Contrôle du ministère en charge des Finances

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est sous la surveillance économique et financière du ministère en charge des Finances.

a) Au titre du contrôle permanent de sa gestion, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration :

- reçoit du ministère en charge des Finances, des demandes d'informations périodiques ou des missions visant le contrôle des données sur les performances techniques, la rentabilité de la gestion économique et financière, le contrôle de la soutenabilité des engagements financiers et l'équilibre de leur trésorerie ;
- se soumet au contrôle relatif aux dispositifs prudentiels permettant d'anticiper et de prévenir les difficultés financières ou les éventuels risques de banqueroute ou de dépôt de bilan.

b) Au titre du contrôle des documents budgétaires, l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration :

- soumet une demande motivée au ministère en charge des Finances avant d'intégrer le montant de subvention convenu dans ses comptes prévisionnels ;
- transmet au ministre chargé des Finances, au plus tard le 15 octobre de l'exercice en cours, le budget approuvé par le Conseil d'administration au titre de l'exercice budgétaire suivant.

c) Au titre du contrôle des états financiers :

Les états financiers annuels de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration accompagnés des rapports du commissaire aux comptes, sont transmis dans les délais réglementaires au ministère en charge des Finances, au ministère de tutelle, à l'approbation du Conseil des Ministres et à la Cour des comptes.

Article 117 : Contrôle de la juridiction financière et contrôle parlementaire

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est soumise, conformément aux dispositions légales et réglementaires, à la vérification des comptes et au contrôle de gestion par la Cour des comptes et par les organes compétents du Parlement.

CHAPITRE IV : COMMISSARIAT AUX COMPTES

Article 118 : Contrôle du commissaire aux comptes

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est soumise aux contrôles du commissaire aux comptes, conformément aux dispositions prévues par les textes en vigueur et les présents statuts.

Article 119 : Nomination du commissaire aux comptes

Il est nommé auprès de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, un commissaire aux comptes, conformément aux dispositions en vigueur.

Article 120 : Attributions du commissaire aux comptes

Le commissaire aux comptes émet sur les comptes annuels, une opinion indiquant qu'ils sont ou non réguliers et sincères et qu'ils donnent une image fidèle des résultats, de la situation financière et du patrimoine de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration à la fin de l'exercice.

Il adresse son rapport directement et simultanément au directeur général et au président du Conseil d'administration.

Article 121 : Participation du commissaire aux comptes aux réunions du Conseil d'administration

Le commissaire aux comptes assiste aux réunions du Conseil d'administration avec voix consultative. Il est astreint au secret professionnel pour les faits, les actes et renseignements dont il a pu avoir connaissance dans ses fonctions.

CHAPITRE V : AUTRES CONTRÔLES

Article 122 : Contrôle par l'inspection générale pédagogique du ministère

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est soumise, conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur, au contrôle de l'inspection générale pédagogique du ministère en charge de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels.

Article 123 : Contrôle par les corps de contrôle de l'ordre administratif

L'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est soumise, conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur, aux contrôles des organes de contrôle de l'ordre administratif, notamment l'inspection générale du ministère, l'inspection générale des Finances et l'inspection générale des emplois et services publics.

TITRE VI : TRANSFORMATION ET DISSOLUTION

Article 124 : Transformation

Sur rapport motivé du directeur général, le Conseil d'administration propose la transformation de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration.

La proposition est soumise au ministre de tutelle qui la transmet au Conseil des Ministres.

Le cas échéant, la valeur nette du patrimoine de l'École est établie par un expert indépendant.

La transformation de l'École n'entraîne pas sa dissolution.

Article 125 : Dissolution

La dissolution de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration est décidée par le Conseil des Ministres, sur rapport du président du Conseil d'administration. Le rapport propose un plan de liquidation qui comprend les aspects patrimoniaux et sociaux.

Article 126 : Liquidation

En cas de dissolution de l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration, les biens meubles et immeubles sont reversés, à titre conservatoire, au patrimoine du ministère de tutelle.

Sur proposition conjointe du ministre chargé de l'Enseignement et la Formation techniques et professionnels et du ministre chargé des Finances, il est soumis au Gouvernement, un plan de liquidation du patrimoine avec la liste de potentiels liquidateurs.

La liquidation est clôturée par décret pris en Conseil des Ministres, sur rapport du liquidateur.

TITRE VII : DISPOSITIONS FINALES**Article 127 : Détachement du personnel à charge de l'État**

Le détachement du personnel à charge de l'État pour l'École des métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration dont les statuts sont approuvés se fait de manière progressive en fonction des capacités de l'École à gérer ce volet de ses ressources humaines.

Article 128 : Dispositions complémentaires

Les présents statuts sont complétés par le règlement intérieur et le règlement pédagogique de l'École.