

BTS Tourisme

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Développer des produits et circuits touristiques.
- Organiser et gérer des évènements.
- Suivre une clientèle en Français et en langues étrangères.

Entreprises d'accueil

- Office de tourisme
- Hôtel de luxe
- Remontées mécaniques
- Musées
- Agence de voyage
- Centre de vacances ou de congrès
- Autocariste
- Camping 5 étoiles
- ...

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans.
- **Niveau d'entrée** : Baccalauréat Général, Technologique ou Professionnel.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
32033426	35331

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+2, soit 120 crédits ECTS.

Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans).
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 2 semaines par mois en UFA, 2 semaines par mois en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Montplaisir

14 rue Barthélemy de Laffemas
26000 VALENCE
04 75 82 18 10
secretariat.cfp@ensemble-montplaisir.org
www.cfp-montplaisir.org
Responsable formation : Mme RAVIER
anne.ravier@ensemble-montplaisir.org
Responsable UFA : Mme BOFFARD
isabelle.boffard@ensemble-montplaisir.org

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Culture Générale
	Langue Vivante Etrangère 1 : Anglais
	Langue Vivante Etrangère 2 : Espagnol ou Italien
Matières professionnelles	Tourisme et territoires
	Gestion de la relation client
	Elaboration d'une prestation touristique
	Gestion de l'information touristique
	Atelier de professionnalisation

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
Culture Générale et expression	2	Ponctuel	Ecrit
Langue Vivante Etrangère 1	2	Ponctuel	Oral
Langue Vivante Etrangère 2	2	Ponctuel	Oral
Tourisme et territoires	3	Ponctuel	Ecrit
Gestion de la relation clientèle	4	Ponctuel	Oral
Élaboration d'une prestation touristique	5	Ponctuel	Ecrit
Gestion de l'information touristique	3	Ponctuel	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2020	2019	2018
Taux de réussite globaux	90%	87,06%	83,99%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	92%	96,69%	97,26%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	95%	91,89%	89,20%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	88%	82,24%	80,73%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	80%	60%	68,75%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	75%	-	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	44%	70%	82% (dont taux de poursuite d'étude)
Taux de poursuite d'étude	44%	18%	
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	Résultats enquête en cours	87%	88%

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

Licence Pro du secteur du tourisme, des loisirs sportifs ou du management des établissements de loisirs...

Exemples de formations possibles :

- Licence Pro guide conférencier.
- Licence Pro métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques.
- Licence Pro métiers du tourisme : communication et valorisation des territoires.
- Licence Pro métiers du tourisme et des loisirs.
- Licence pro tourisme et loisirs sportifs.

Débouchés professionnels :

Le titulaire d'un BTS Tourisme débute comme conseiller voyages, forfaitiste, chargé de promotion du tourisme, animateur dans un office du tourisme ou encore comme chargé d'animation numérique de territoire.

Avec de l'expérience, il pourra accéder à un poste de responsable d'équipe, responsable d'office, responsable d'agence, chef de produit ou directeur de centre, de camping.

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 8 400 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge en partie par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), et l'autre partie par l'employeur lui-même.

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
 - Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSA sous statut scolaire : La rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
 - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage et stagiaire de la formation professionnelle.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
 - Parc à vélo.
 - Lignes de bus à proximité 1, 5, 7, 20, Cité 2.
- Informations : <https://www.vrd-mobilites.fr>
- Transports scolaires bus express.
 - Gare TGV au centre-ville.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

ISQ OPQF/Professionnels du métier

• Restauration

- Snack sur place.
- Salle repas équipée de micro-ondes
- Restaurant Universitaire, Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Liste de résidences étudiantes transmis par l'UFA
- Liste de logements transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

- Informatique : Office 365 (Bureau virtuel).
- Salles équipées de vidéoprojecteur, tableau interactif et WIFI.

Coordonnées de l'UFA



UFA Montplaisir

14 rue Barthélemy de Laffemas

26000 VALENCE

04 75 82 18 10

secretariat.cfp@ensemble-montplaisir.org

www.cfp-montplaisir.org

Responsable formation : Mme RAVIER

anne.ravier@ensemble-montplaisir.org

Responsable UFA : Mme BOFFARD

isabelle.boffard@ensemble-montplaisir.org

CFA de rattachement :



(siège régional)

4 rue de l'Oratoire

69300 CALUIRE ET CUIRE

cfa@akteap.cneap.fr

www.cfa-creap.com

Association loi 1901

Numéro UAI : 0693764S

N°SIRET : 50304921500026