

BTS TOURISME

Objectifs

Le technicien supérieur utilise en permanence ses compétences en communication que ce soit dans le contact avec les clients, le montage des projets ou l'accompagnement des groupes. Son activité peut notamment le conduire à utiliser une ou plusieurs langues étrangères, dont l'anglais. Sa maîtrise des technologies de l'information et de la communication le conduit à les mettre en œuvre de façon récurrente dans le cadre de son activité.

Activités visées :

• **Gestion de la relation clientèle touristique**

Gestion de l'espace d'accueil ; Conseil et vente de prestations touristiques : prise en charge du client, conduite de l'entretien de vente/conseil, concrétisation de la vente ; Suivi de la clientèle : suivi de la prestation, suivi de la qualité de service ; Accompagnement des touristes

• **Élaboration d'une prestation touristique**

Analyse de l'activité touristique ; Diagnostic stratégique d'une organisation touristique ; Conception d'une prestation touristique ; Diffusion d'une prestation touristique ; Gestion de l'information touristique ; Veille informationnelle ; Traitement de l'information ; Diffusion d'informations au public cible ; Conservation de l'information

• **Gestion de l'information touristique**

Veille informationnelle

Traitement de l'information

Diffusion d'informations au public cible

Conservation de l'information

Entreprise d'accueil

• **Entreprises de tourisme** : les agences de voyages, les tours opérateurs, les plateaux d'affaires, les centrales de réservation, les structures de tourisme associatif, les bureaux d'escale de croisiéristes, les parcs d'attraction et sites de loisirs, les loueurs de véhicules de tourisme ou de loisirs, les entreprises spécialisées dans la vente de coffrets cadeaux (tourisme ou loisirs),...

• **Organismes de tourisme** territoriaux liés à des institutions locales, régionales, voire nationales ou internationales : les offices de tourisme, les comités départementaux et régionaux du tourisme, les agences de développement touristique, les parcs naturels, les sociétés d'économie mixte dans le secteur du tourisme, les associations de développement patrimonial ou touristique (écomusées, routes touristiques,...),...

• **Entreprises de transport de personnes** pour une partie de leur activité : les autocaristes ; les compagnies aériennes et les gestionnaires des aéroports ; les transporteurs maritimes et fluviaux, les croisiéristes, les gestionnaires de ports de croisière ou de plaisance ; les gestionnaires de télécabines ; les transporteurs ferroviaires ;

• **Entreprises d'hébergement** pour une partie de leur activité, telles que les clubs et villages vacances, l'hôtellerie de plein air, les résidences de tourisme social, les chaînes hôtelières (pour la partie activités touristiques et séminaires), les centres de congrès et d'affaires.

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus. Autres profils, nous contacter.
- **Niveau d'entrée** : Titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités et Délais d'inscription

- Inscription sur Parcoursup (selon calendrier officiel)
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou attestation d'engagement employeur

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier et jusqu'à l'entrée en formation selon la capacité d'accueil (15 alternant.e.s). 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.

* 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	37890

Certificateur

Ministère de l'enseignement Supérieur et de la Recherche.

Date échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de niveau 5, équivaut à un BAC+2

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 1 semaine au CFA, 1 semaine 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.

BTS TOURISME

Contenu de formation

Matières générales :

Culture Générale et expression
Communication en langues vivantes étrangères :
LVE A : Anglais
LVE B : Allemand / Espagnol / Italien

Matières professionnelles :

- Tourisme et territoires
- Gestion de la relation clientèle touristique
- Élaboration d'une prestation touristique
- Gestion de l'information touristique

Évaluation certificatives/Session d'examen

Évaluations certificatives / Sessions d'examen			
Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap			
Epreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 : Culture générale et expression	2	Ponctuelle	Ecrite
E2 : Communication en langues vivantes étrangères	4		
• LVE A: Anglais	2	CCF	Orale
• LVE B (1)	2	CCF	Orale
E3 : Tourisme et territoires	3	Ponctuelle	Ecrite
E4 : Gestion de la relation clientèle touristique	4	Ponctuelle	Orale
E5 : Élaboration d'une prestation touristique	5	Ponctuel	Ecrite
E6 : Gestion de l'information touristique	3	CCF	Orale et pratique
<i>EF1 : Langue vivante étrangère (2)</i>		Ponctuel	Orale
<i>EF2 : Parcours de professionnalisation à l'étranger</i>		Ponctuel	Orale

(1) Les langues vivantes concernées sont, au choix du candidat, une des langues suivantes : allemand, arabe, chinois, espagnol, hébreu, italien, japonais, portugais, russe.
(2) La langue vivante étrangère facultative est obligatoirement différente des langues A et B.
Possibilité de valider l'épreuve de Culture Générale et Expression et l'épreuve en langue vivante étrangère, pour tout détenteur d'un autre BTS.

Références : Taux moyens du CFP Montplaisir

	2023	2022	2021
Taux de réussite globaux	74,2%	72,6%	96,7%
Taux de réussite BTS TOURISME	~	~	~
Taux de réussite BTS TOURISME Académie de Grenoble	90,1%	NC	NC
Insertion professionnelle (enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	~	~	~
Taux de poursuite d'étude	~	~	~

Pas de référence BTS TOURISME : 1ère promo sortante en 2024
NC = non communiqué

Méthodes mobilisées

Formation par alternance.

Le formateur construit des séquences d'apprentissage selon le programme de formation 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.

Trois visites de suivi en entreprise visites de suivi sont menées par les formateurs, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation (exercices pratiques, jeux de rôle)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Accompagnement personnalisé
- Environnement numérique de travail : Ecole Directe

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'apprenti(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/BTS Blancs, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage/Tuteur)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée
- 4 conseils de formation et 4 bulletins de notes

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

BACHELOR (3ème année)

Marketing et communication, Conseiller financier et gestion de patrimoine, Management et gestion des ressources humaines.

LINCENCE PRO

Guide conférencier ; Métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques ; Métiers du tourisme : communication et valorisation des territoires ; Métiers du tourisme et des loisirs ; Tourisme et loisirs sportifs.

Débouchés professionnels :

Les emplois liés à l'offre de destinations : conseiller voyages ; agent réceptif ; agent d'escale ; guide accompagnateur ; agent d'exploitation (ou de planning) ; gestionnaire aérien ; chargé de marketing ; chargé de communication ; chargé de promotion ; commercial ; chargé de qualité/SAV ; ...

Les emplois liés à la conception de l'offre par les organismes de tourisme liés à un territoire : conseiller en séjour ; animateur de tourisme local ; chargé d'animation numérique de territoire ; chargé de promotion du tourisme local ; agent de développement touristique ; ...

Les emplois liés à l'hébergement, aux déplacements touristiques et à l'accueil sur des sites de loisirs : technicien d'accueil touristique ; employé de loisirs ou d'attraction ; agent de vente et de réservation ; gestionnaire d'équipement ou de site (culturel, de loisirs ou de sport) ; responsable d'accueil ; ...

BTS TOURISME

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 annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 €

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 à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

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 (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- 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.

BTS TOURISME

Nos Valeurs, Notre projet

Le CFA Montplaisir est un institut catholique d'enseignement supérieur. Il accueille en son sein toute personne, quels que soient son milieu social, son appartenance religieuse, ses convictions philosophiques.

Se construire

- Croire en sa capacité de changement.
- Décider et agir en conscience selon les principes éthiques.
- Construire un projet de vie qui ait du sens.

Voie d'accès

- Contrat d'apprentissage.
- Stagiaire de la formation professionnelle selon conditions*
- Contrat de professionnalisation* et Pro-A*

*nous consulter

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.

Accueil des personnes en situation de handicap

En notre qualité d'Établissement recevant du public (ERP), notre centre de formation se doit de respecter les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap, quel qu'il soit.

Afin de répondre au mieux aux besoins de nos apprenants, nos infrastructures extérieures et intérieures sont adaptées (une partie des places de stationnement automobile, les ascenseurs, les locaux et leurs équipements).

Notre infirmière et référent.e handicap, vous accompagne tout au long de votre cursus en :

Apportant aux apprenants concernés des réponses personnalisées et adaptées à leurs besoins et à leur situation.

Coordonnant les acteurs de l'accompagnement de l'apprenant dans son parcours de formation et notamment les mesures particulières dans le cadre de l'examen final.

Lors d'une demande d'inscription dans une formation, lorsque vous nous signalez une situation de handicap, nous étudions avec vous la possibilité d'intégrer une de nos sessions.

Si le handicap ne permet pas d'intégrer une de nos formations, nous vous orientons vers l'AGEFIPH qui propose des Prestations d'Appuis spécifiques (PAS) sur l'ensemble des territoires.

Référent Handicap CFP/CFA : infirmierie@ensemble-montplaisir.org

Plus d'informations sur : <https://www.monparcourshandicap.gouv.fr> et <https://www.agefiph.fr>

Réussir ensemble

- Accompagner l'étudiant par l'écoute et le dialogue.
- Élaborer conjointement un parcours personnalisé professionnalisant.
- Développer les aptitudes à travailler en équipe.
- Favoriser l'adaptabilité à l'emploi.
- Proposer une ouverture sur l'Europe et le Monde.
- Axer la formation sur la maîtrise des savoir-faire.
- Ouvrir de nouvelles formations en réponse à l'évolution des besoins socio-économiques.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- 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 le CFA
- Liste de logements transmis par le CFA

Matériel / Équipement

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