



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (675 heures par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 3 jours en entreprise et 2 jours au CFA + 4 à 6 semaines de 35h de regroupement au CFA par an (selon calendrier annuel)
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé au maximum de 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage
- Être titulaire d'un Baccalauréat Général, Technologique ou Professionnel, d'un Titre Professionnel de niveau 4, d'un Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration ou d'un DAEU



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- Licence Professionnelle mention métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques
- Licence Professionnelle Organisation et Gestion des Etablissements Hôteliers et de Restauration
- Licence Professionnelle Communication et Valorisation des Territoires
- Licence Professionnelle Métiers du Tourisme et des Loisirs
- Bachelor Tourisme et Développement Commercial
- Bachelor Restauration-Développement Commercial

Types d'emplois et débouchés

En tant que chargé de clientèle ou de promotion du tourisme local, conseiller voyagiste, agent de réservation, d'accueil ou d'escale, guide. Le titulaire du BTS Tourisme exerce son activité au sein de structures variées et à des postes divers. Son activité consiste à :

- Informer et conseiller les clients français ou étrangers sur des destinations touristiques
- Conclure la vente de prestations touristiques et en assurer le suivi commercial
- Participer à la création et la promotion des produits touristiques
- Accueillir et accompagner les touristes durant leur séjour

Dans des entreprises du tourisme : agences de voyages, tours opérateurs, centrales de réservation, parcs d'attractions, sites de loisirs, loueurs de véhicules, ... Dans des organismes de tourisme territorial : offices de tourisme, parcs naturels, comités départementaux et régionaux du tourisme, associations patrimoniales ou touristiques, ... Dans des entreprises de transports : autocaristes, compagnies aériennes, ferroviaires, maritimes et fluviales, croisiéristes, ... Dans des entreprises d'hébergement : clubs et villages vacances, campings, chaînes hôtelières, centres de congrès, ...

Nos indicateurs

- Première promotion diplômée en 2027

- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 références Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre





LA FORMATION

Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Faire preuve d'aisance relationnelle
- Avoir un intérêt pour les destinations, les cultures et les langues étrangères
- Communiquer clairement des informations à l'oral ou à l'écrit
- S'exprimer en plusieurs langues : la maîtrise de l'anglais est indispensable

- Être curieux, adaptable, organisé et polyvalent
- Savoir gérer des tâches multiples
- Porter de l'intérêt aux outils numériques et aux canaux de communication digitaux
- Être capable de travailler en équipe et en collaboration avec d'autres professionnels du tourisme

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient dès que l'ensemble des blocs est validé, directement ou par compensation, avec une moyenne générale minimale de 10/20

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
<p>Bloc 1 : Gestion de la relation clientèle touristique</p> <ul style="list-style-type: none">• Gestion de l'espace d'accueil• Conseil et vente de prestations touristiques• Suivi de la clientèle• Accompagnement des touristes <p>Bloc 2 : Elaboration d'une prestation touristique :</p> <ul style="list-style-type: none">• Analyse de l'activité touristique• Diagnostic stratégique d'une organisation touristique• Conception d'une prestation• Diffusion d'une prestation touristique <p>Bloc 3 : Gestion de l'information touristique</p> <ul style="list-style-type: none">• Veille informationnelle• Traitement de l'information• Diffusion d'informations• Conservation de l'information	<p>Bloc 4 : Culture générale et expression</p> <p>Bloc 5 : Communication en langues vivantes étrangères : LV1 Anglais et LV2 Espagnol</p> <p>Bloc 7 : Tourisme et territoires : approche des espaces et analyse des potentiels touristiques</p> <p>Bloc facultatif : projet de spécialisation</p> <ul style="list-style-type: none">• Analyser un contexte professionnel spécifique• Construire un projet en respectant un cahier des charges