

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

- Offices de tourisme
- Hôtels de luxe
- Remontées mécaniques
- Musées
- Agences de voyage
- Centres de vacances ou de congrès
- Autocaristes
- Campings 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 :

- 1 semaine en UFA,
- 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.

Coordonnées de l'UFA



Ensemble scolaire St Jacques de Compostelle

2 rue Anne-Marie Martel
43000 LE PUY EN VELAY
04 71 09 39 97
contact.cfc@sjc43.fr
www.sjc43.com

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétences 1 - Gestion de la relation clientèle touristique :

Gestion de l'espace d'accueil, conseil et vente de prestations touristiques, suivi de la clientèle, accompagnement des touristes

Bloc de compétences 2 - 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.

Bloc de compétences 3 - Gestion de l'information touristique :

Veille informationnelle, traitement de l'information, diffusion d'informations, conservation de l'information

Bloc de compétences 4 - Culture générale et expression française

Bloc de compétences 5 - Communication en langues vivantes étrangères :

LVA Anglais

Bloc de compétences 6 - Communication en langues vivantes étrangères :

LVB Espagnol ou Italien

Bloc de compétences 7 - Tourisme et territoires

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 *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
Culture générale et expression française	2	Ponctuel	Écrit
Langues vivantes étrangères			
• LV A	2	CCF	Oral
• LV B	2	CCF	Oral
Tourisme et Territoires	3	Ponctuel	Écrit
Gestion de la relation clientèle touristique	4	Ponctuel	Oral
Élaboration d'une prestation touristique	5	Ponctuel	Écrit
Gestion de l'information touristique	3	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Pas de possibilité de valider un ou des blocs de compétences.
Validation partielle possible, bénéfice sur 5 années.

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.

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.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du BTS Tourisme dans l'UFA	-	-	100%	-
Taux de réussite globaux <i>Effectif présenté</i>	-	87% 2200	90% 1303	90% 1053
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	-	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprentis entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	89% 600/2531	90% 365/2485	92% -	94% -
Satisfaction globale Apprentis sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	68% 354/2400	83% -	86% -
Taux d'abandon globaux	-	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Modalités financières

Aucuns 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 : 8 516 €.

Pour les employeurs publics d'État 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 ^{er} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e 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** (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.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.

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

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 en mixité des publics apprentis et scolaires.

Accès par transport

- Parking payant sur place.
- Parc à vélo.
- Bus navette TUDIP.
- Gare le Puy en Velay.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Ville à taille humaine
- Accompagnement personnalisé, proximité des enseignants
- Bonne connaissance du réseau lié à la spécialité
- Environnement propice au tourisme, notamment le tourisme vert
- Label Lycée des Métiers
- Campus de petite taille favorable aux relations humaines
- Des options : ouverture à l'international, sport, spé. vidéo
- Poursuite possible à l'IRUP en Licence Tourisme

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Restaurant Universitaire à proximité

• Hébergement

- Internat sur place (15 chambres individuelles)
- Hébergements à proximité
- Loyers des logements attractifs sur la ville

Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées,
- Espace numérique,
- Salles d'examen pour les CCF...

Coordonnées de l'UFA



Ensemble scolaire St Jacques de Compostelle

2 rue Anne-Marie Martel
43000 LE PUY EN VELAY
04 71 09 39 97 • contact.cfc@sjc43.fr
www.sjc43.com

Référente Handicap

Marianne ROCHETTE MOUYREN
marianne.rochettemouyren@sjc43.fr

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