

CFA de l'académie de Versailles

BTS TOURISME

UFA René Auffray - 23 Rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

OBJECTIFS

- Le titulaire du BTS Tourisme est un professionnel pouvant :
- Informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme ;
 - Finaliser la vente de prestations touristiques et en assurer le suivi commercial ;
 - Créer et promouvoir des produits touristiques ;
 - Accueillir et accompagner des touristes ;
 - Collecter, traiter et diffuser l'information en lien avec le secteur du tourisme.

CONTENU

Compétences professionnelles :

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

Savoirs :

- Culture générale et expression
- Langues vivantes étrangères
- Tourisme et territoires

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 1350 h

DATES

Date de début : 04 septembre 2025

Date de fin : 09 mai 2027

PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (ex IV)

Le futur apprenti doit avoir un bac général, un bac STMG ou un BAC PRO en relation avec le commerce et les services.

La formation en alternance est également adaptée à tout étudiant de niveau BAC +1 qui souhaite se réorienter.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (ex III)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
BTS Tourisme

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du BTS Tourisme peut exercer les métiers suivants :

- Conseiller voyages expérimenté
- Forfaitiste expérimenté
- Conseiller billetterie
- Agent réceptif
- Agent d'escale
- Guide accompagnateur
- Agent d'exploitation (ou de planning)
- Délégué réceptif (ou correspondant local)
- Gestionnaire des allotements terrestres
- Gestionnaire aérien
- Chargé de marketing
- Commercial
- Chargé de qualité/SAV

Après une expérience professionnelle réussie, les titulaires du BTS peuvent envisager de devenir : responsable d'équipe, responsable d'office, responsable d'agence(s), responsable de plateau ou chef de produit. Au-delà de l'expertise technique en lien avec le domaine d'activité, ces emplois exigent des compétences managériales, administratives et comptables afin d'assurer la direction et la gestion courante des unités qui leur sont confiées.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37890](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Parcoursup, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Mme Véronique Debuchy

Téléphone : 01 49 68 91 07

Email : veronique.debuchy@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

