BTS — TOURISME

en alternance (BAC + 2)

Cette formation vous permettra d'exercer votre activité dans une entreprise de tourisme territoriale, une entreprise de transport de personnes, une entreprise d'hébergement.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

RNCP: 37890 / Code diplôme: 32033426

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37890/

Date du JO/BO : 19/04/2019 Date de publication : 24/07/2023 Date d'échéance : 31/08/2028

Pré-requis:

Baccalauréat.

Rythme formation en alternance:

1 semaine à l'ISCR et 1 semaine en entreprise.

Formation uniquement en alternance:

- Coût : prise en charge par les branches professionnelles (OPCO)
- Rémunération en fonction de l'âge et du cycle d'études

NOMBRE MAX D'ÉTUDIANTS :



DURÉE:



ISCRIBITION SUPERIEUR CUISINE & RESTAURATION

SAS au capital de 10 000 € Siret : 94249299200014

N° de déclaration d'activité : 84381005038

UAI: 0383616Z

Certification Qualiopi: N° 2001565

12, rue de la Rivoire

38300 BOURGOIN-JALLIEU

Tél. 04 28 35 11 63

Email: secretariat@iscr-iscl.fr

Modalités d'accès :

Dossier d'inscription + entretien de motivation.

Inscription : Télécharger un dossier d'inscription sur notre site : www.iscl.fr ou www.iscr-iscl.fr

Poursuite d'études : Les BTS visent une insertion professionnelle mais une poursuite d'études est possible, notamment en Bachelor (1 an) en intégrant directement la 3° année.

OBJECTIFS

- Accueillir le client
- Proposer une prestation touristique adaptée
- Sélectionner les fournisseurs et prestataires
- Assurer une veille informationnelle et gérer les bases de données
- Identifier les destinations et territoires touristiques majeurs
- Communiquer en 3 langues : Français, Anglais, Espagnol
- Appréhender le tourisme dans un contexte territorial et mondial
- · Intégrer la partie développement durable

MÉTIERS VISÉS

- Conseiller voyages
- Guide accompagnateur
- Agent d'exploitation, d'accueil, de développement touristique
- Gestionnaire aérien ou croisiériste
- Chargé de marketing, commercial
- Employé de loisirs ou d'attraction
- Animateur de tourisme local
- Gestionnaire d'équipement ou de site (culturel, loisir, sport)

Avec de l'expérience : directeur d'accueil/ responsable hhôtel/responsable office tourisme

MATIÈRES ENSEIGNÉES

- Culture générale et expression
- Communication en anglais et en espagnol
- Tourisme et territoire
- Gestion de la relation clientèle touristique
- Elaboration d'une prestation touristique
- Gestion de l'informatique touristique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu : travaux remis sur la plateforme digitalisée et commentaires personnalisés
- Interventions en présentiel
- Examen « blanc » trimestriel à l'oral et à l'écrit
- Evaluation finale des acquis par le passage formel d'un examen

Le taux d'insertion global dans l'emploi et le taux d'insertion dans le métier sont disponibles dans la fiche RNCP du diplôme.

FAIRE SON BTS À L'ISCL/ISCR

Le trait d'union entre l'enseignement et l'entreprise

UN ETABLISSEMENT PAS COMME LES AUTRES

- · Parcours collectif et parcours individualisé
- Formateurs reconnus et issus du monde professionnel
- Outils pédagogiques variés (digitaux, études de cas...)
- Cours en français
- Formateur Anglophone
- Cours en présentiel, études de cas, QCM, contrôles de connaissances

L'ISCR prépare l'étudiant, si nécessaire, à la recherche d'une entreprise (CV, lettre de motivation, techniques d'entretiens) et lui fait bénéficier de son réseau de professionnels.



UNE PEDAGOGIE CONCRETE

Les formateurs des matières professionnelles sont issus du secteur Tourisme :

- 1 professionnel d'organisation d'évènement
- 1 économiste-juridique spécialisée sur les connaissances territoriales
- 1 spécialiste en marketing-commerce
- Anglais et Espagnol enseignés par des professionnels natives
- Outils pédagogiques variés
- Visites en entreprises/salon dédié à ce secteur
- · Cours en présentiel

L'ISCR fournit le 1er équipement (couteaux, vestes, chaussures de sécurité

Outils de travail:

- Salle d'application ISCR pour la production culinaire,
- Immersion salle dans un restaurant partenaire,
- Salle de cours théoriques,
- Immersion salle + cuisine dans un restaurant partenaire



> Salle d'application au 7/9 Avenue Gambet-ta 38300 BOURGOIN JALLIEU > Standard ISCR 04 28 35 11 63



Calendrier de nos « Journées Portes Ouvertes» sur notre site www.iscl.fr

Toutes les formations à l'ISCR (Institut supérieur de la Cuisine et de la Restauration) :

- BTS MHR avec ou sans MAN (mise à niveau)
- BAC Professionnel Cuisine
- BTS Tourisme

L'ISCR fait partie du même groupe que l'ISCL

Toutes les formations à l'ISCL (reconnues ou certifiées reconnues par l'état du niveau 5, 6 et 7):

- BTS CCST (conseil et commercialisation de solutions techniques)
- BTS GTLA (gestion des transports et logisique associée)
- BACHELOR Coordinateur logistique transport doouane France et international
- BACHELOR Responsable du développement commercial France et international
- MASTERE Manager des organisations



12, rue de la Rivoire 38300 BOURGOIN-JALLIEU Tél. 04 28 35 11 63 Email : secretariat@iscl.fr Certifié Qualiopi N° 2001565