

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 :

 **14**

DURÉE :

 **23**
mois

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 hôtel/responsable office tourisme

SAS au capital de 18 000 €
Siret : 89072413100010
N° de déclaration d'activité : 84380759938
UAI : 0383560N
Certification Qualiopi : N° 2001565
12, rue de la Rivoire
38300 BOURGOIN-JALLIEU
Tél. 04 28 35 11 63
Email : secretariat@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^e année.

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

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

www.iscr-iscl.fr.fr



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



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