

# BTS TOURISME

Diplôme de niveau 5- RNCP 37890\*

## Modalités d'accès :

**En alternance uniquement :** Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

## Pré-requis / Modalités d'inscription :

- **Etre titulaire du BAC Général, technologique ou professionnel**
- **Effectuer une candidature sur Parcoursup**
- **et/ou sur dossier de candidature et entretien de motivation.**

Il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

**Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.**

## Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans (1350 heures)

Formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge et l'antériorité du parcours)

## Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du BTS Tourisme pourra exercer une grande variété de tâches et de missions dans le secteur du Tourisme.**

Compétences : Gestion de la relation clientèle touristique (gestion de l'espace accueil, conseil et vente de prestations, suivi de la prestation et de la qualité de service, accompagnement), Élaboration d'une prestation touristique (analyse de l'activité, diagnostic, conception et diffusion), Gestion de l'information touristique (veille, traitement et diffusion de l'information au public cible, conservation de l'information).

## Déroulé de la formation :

### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance :** en présentiel et en alternance dans une entreprise (1 semaine/2).

Enseignement professionnel (Production touristique, Tourisme et territoire, Gestion de la relation clientèle touristique, Atelier de professionnalisation) : 17 heures/semaine

Enseignement général (Management, Marketing, Culture générale, LV1 Anglais, LV2 (Espagnol ou italien), Cadre organisationnel et juridique, Production informatique, Multimédia) : 18 heures/semaine

**Moyens :** Partenariat ville de Cannes (accueil des manifestations, Salles de formation générale, salle informatique, sorties professionnelles)

**Pédagogie :** formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage, accès numérique individuel.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

## Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

## Poursuite d'Etudes :

Licence professionnelle  
Bachelor



**Taux de réussite 2023  
BTS TOURISME : 92.5%**

*Pour 13 candidats présentés*



**Taux de poursuite d'études  
après le BTS TOURISME : 50%**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion  
professionnelle 2023 : 75%**

**Même métier : 100%**



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes**  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**  
**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**  
**Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**  
**Référent handicap : 04.89.82.22.58**  
**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

## Pré-inscription



 [contactcfa@ville-cannes.fr](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)

 [facultedesmetiers.cannes.com](http://facultedesmetiers.cannes.com)

 [facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)

 [faculte\\_des\\_metiers\\_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)