



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA

AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

BTS Tourisme (Brevet de Technicien Supérieur Tourisme)



Objectifs

- Informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme
- Finaliser la vente de prestations touristiques
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Accueillir et accompagner des touristes
- Collecter, diffuser et traiter l'information avec le secteur du tourisme



Contenu de la formation

Gestion de la relation client
Négociation commerciale
Tourismatique
Contractualisation avec les clients
Suivi de la relation client
Accompagnement des touristes
Analyse du cadre de l'activité touristique
Diagnostic stratégique d'une organisation
Conception et diffusion d'une prestation touristique
Veille informationnelle
Traitement et diffusion de l'information touristique
Conservation de l'information

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent
international
90 RUE STEPHANE HESSEL
01630
SAINT GENIS POUILLY

Date de session

Du 01/09/2025 au 02/07/2027

FORMATION
EN
ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

Nous ne possédons pas encore les chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Informier et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme ;

- Finaliser la vente de ces prestations touristiques et 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.

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée totale en heures : 1350 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : NC

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Travail par projets, Mises en situations, exploitation des périodes en entreprise • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise • Plateforme E-greta Moodle •

Matériel et moyens utilisés : Matériel visé pour la formation - Support Pédagogique remis au participant

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation
Epreuves ponctuelles selon le statut et le règlement d'examen

Possibilité de valider des blocs de compétences : non

Métiers visés

g1303 : vente de voyages

g1301 : conception de produits touristiques

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 4 (Bac général , technologique ou professionnel)

Prérequis : Être titulaire d'un : Bac Technologique, Général et Professionnel

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Candidature via parcours sup, formulation des vœux à partir de janvier (calendrier parcours sup) pour une rentrée en formation en septembre.

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Adaptabilité aux différents contextes. Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Tarif global indicatif : 15 328 € TTC

Financements possibles : Le financement est pris en charge en tout ou partie par l'OPCO complété éventuellement par l'entreprise

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Financeurs



Nos labels



Poursuite d'études

Bachelor Tourisme Licences professionnelles dans le secteur du Tourisme Licences générales Masters professionnels dans le secteur du tourisme

Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37890	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame HALLEUX MARIE
Coordonnatrice
0474321590
marie.halleux@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain>

BTS Tourisme (Brevet de Technicien Supérieur Tourisme)





Objectifs

- Informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme
- Finaliser la vente de prestations touristiques
- Créer et promouvoir des produits touristiques
- Accueillir et accompagner des touristes
- Collecter, diffuser et traiter l'information avec le secteur du tourisme



Contenu de la formation

Gestion de la relation client
Négociation commerciale
Tourismatique
Contractualisation avec les clients
Suivi de la relation client
Accompagnement des touristes
Analyse du cadre de l'activité touristique
Diagnostic stratégique d'une organisation
Conception et diffusion d'une prestation touristique
Veille informationnelle
Traitement et diffusion de l'information touristique
Conservation de l'information

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent Aiguerande
2 PLACE GEORGES DUTREVE
69220
BELLEVILLE EN BEAUJOLAIS

Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026



Chiffres clés 2024

Nous ne possédons pas encore les chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 2700 heures

Nombre d'heures en centre : 1350 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1350 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1350H au centre de formation sur deux ans
1ère année : 35 semaines de 21H au CFA réparties entre le mardi et le jeudi
2ème année : 30 semaines de 21H

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Logiciel visé par la formation ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation

Métiers visés

g1301 : conception de produits touristiques

g1303 : vente de voyages

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : Être titulaire d'un Baccalauréat : Bac général, Bac professionnel (Services à la Personne, Tourisme / Hôtellerie / Restauration, Commerce) ou en relation avec le commerce et les services, Bac Sciences et Technologie du Management et de la Gestion, Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Délais d'accès : tour public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire)

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : OUI référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 12500 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Poursuite d'études

• Licence professionnelle.

Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37890	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>