



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 02/09/2024 au 26/06/2026

FORMATION  
EN  
ALTERNANCE

## Chiffres clés

Nous ne possédons pas encore 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.

Information complémentaire sur le certificateur  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37890/>

## 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

**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

## Métiers visés

g1303 : vente de voyages

g1301 : conception de produits touristiques

## Poursuite d'études

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

## 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

**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



<b>Niveau de sortie</b> niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37890	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	<b>Date certification</b> 24/07/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 21/11/2024
					<b>Formation certifiante</b> 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](mailto:greta.ain@ac-lyon.fr)

Madame JULLIARD Hélène  
Conseiller(ère) en formation continue  
[helene.julliard@ac-lyon.fr](mailto:helene.julliard@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

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés

Nous ne possédons pas encore 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

## Poursuite d'études

• Licence professionnelle.

## 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



<b>Niveau de sortie</b> niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 334 Accueil, hôtellerie, tourisme	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37890	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	<b>Date certification</b> 24/07/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 21/11/2024
					<b>Formation certifiante</b> 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-hotelierie-restauration-alimentation>