



ASTERIA

HOSPITALITY MANAGEMENT BUSINESS SCHOOL

LIVRET PÉDAGOGIQUE

BTS TOURISME

Année 2024-2026



DESCRIPTIF DE FORMATION

Le diplôme est détenu par le MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE – Niveau 5 « **BTS TOURISME** » (code : ESRS1900481A – RNCP37890) – date d'enregistrement : 24.07.2023 **contextualisé dans les domaines du Tourisme s'effectue sur 2 années de formation.**

ACTIVITÉS VISÉES

Le diplôme s'appelle BTS « TOURISME », en référence au vaste secteur d'activités dans lequel le titulaire du diplôme pourra exercer une variété de tâches et de missions correspondant à trois blocs de compétences professionnelles :

- la gestion de la relation avec les touristes individuels ou en groupe ;
- l'élaboration d'une prestation touristique ;
- la gestion de l'information touristique ;

ainsi qu'un bloc :

- communiquer à l'écrit et à l'oral.

Les futurs diplômés du BTS Tourisme peuvent développer et valoriser des compétences spécifiques liées à une orientation sectorielle et/ou fonctionnelle particulière(s) au cours des périodes de stage et des ateliers de professionnalisation et, pour certains d'entre eux, dans le cadre des options facultatives « Parcours de professionnalisation à l'étranger » et « Projet de spécialisation ». Par ailleurs, on peut noter qu'une spécialisation sectorielle ou fonctionnelle peut être obtenue au travers d'études post-BTS, en particulier en licence professionnelle du secteur tourisme.

Ces 2 années **BTS** comprennent 20-23 semaines de cours réparties comme suit : 2 semaines en entreprise et 1 semaine en cours.

Selon les cas, l'apprenti peut être amené à travailler en horaires décalés, les jours fériés.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

DÉSIGNATION DU MÉTIER ET DES FONCTIONS

L'étudiant en **BTS TOURISME** sera capable de :

- informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme ;
- finaliser la vente de prestations touristiques et en 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.

À la suite d'une **formation en BTS Tourisme professionnalisante**, les étudiants peuvent intégrer le **marché du travail**. Le BTS étant bien reconnu dans le monde du Tourisme et permettant une **insertion directe dans le milieu professionnel**, il n'est pas forcément nécessaire de poursuivre ses études.

LE PUBLIC VISÉ ET LES PRÉQUIS

- Le candidat devra être titulaire du baccalauréat. Dans le cas d'un cursus antérieur différent de la spécialité choisie, le dossier du candidat sera soumis à la validation du référent pédagogique. Une orientation différente pourra être proposée.
- L'admission (quelle que soit la voie) se fait sur dossier, tests écrits et entretien de motivation. Le candidat à la formation doit attester de son niveau par un diplôme ou une attestation de réussite.
- Pour les diplômés étrangers, une attestation du CIEP sera automatiquement à fournir pour attester de l'équivalence du niveau.

NB : un candidat qui ne serait pas en mesure de prouver qu'il remplit les conditions nécessaires d'admission, dans le mois qui suit le démarrage de sa formation, ne pourrait être maintenu au sein de l'établissement dispenseur de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Un enseignement pratique** : des connaissances acquises grâce à l'alternance des cours, de conférences, d'e-formation, de travail en équipe privilégiant l'autonomie et la responsabilité.
- **Un encadrement performant** : formateurs, conférenciers et consultants spécialisés interviennent en qualité de professionnels pour dispenser un enseignement de haut niveau.
- Un **ordinateur portable** est requis durant votre parcours de formation pour suivre vos cours et pouvoir vous connecter sur des séances de cours en visio (exceptionnelle).
- Vous aurez accès à un compte Office 365 dont l'outil TEAMS pour les éventuels cours en visio (le téléphone portable est proscrit pour suivre les cours).
- Un service de support en ligne sera à votre disposition via un tchat ou via le mail suivant : support@collegedeparis.fr.

TYPES DE STATUTS POSSIBLES

- Une formule d'alternance sous statut salarié : vous êtes salarié de l'entreprise en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage. Vous percevez une rémunération comprise entre 41% et 100% du SMIC conventionné. Votre formation est financée par l'entreprise d'accueil.
- La convention école-entreprise : vous intégrez une entreprise dans le cadre d'un stage longue durée et vous percevez une gratification minimale de 15% du plafond horaire de la Sécurité sociale au prorata du temps passé en entreprise. L'entreprise peut prendre en charge le coût de votre formation.
- La formule initiale : vous acquérez progressivement une expérience professionnelle dans le cadre de stages et vous pouvez percevoir une gratification minimale de 15% du plafond horaire de la Sécurité sociale au prorata du temps passé en entreprise. Les frais de formation sont à votre charge.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE

- **Les objectifs**

Favoriser l'emploi en procurant les outils nécessaires à une embauche dans l'entreprise ou la structure d'accueil ou dans une autre entreprise : titre, panel de compétences, preuves d'activité professionnelle (travail collaboratif, initiatives...), connaissances techniques du métier (techniques, stratégiques et politiques), preuves de performance et de résultats, développement (innovations, remise en cause, modernité ...)

Un diplômé doit être opérationnel et prouver sa motivation dans le métier préparé. Il doit être capable de répondre aux besoins des entreprises et au niveau attendu. Il doit faire preuve de réflexion, d'analyse, d'innovation, de curiosité, de vision globale. Il doit préparer pendant sa formation son plan de carrière et quitter son école en ayant intégré l'amélioration permanent de son portefeuille de compétences.

Moyens de vérification : Les postes occupés par les titrés

Après la formation (*)

- Satisfaction globale
- Nombre de stagiaires total (toutes promotions confondus)
- Taux d'insertion professionnelle
- Taux d'abandon
- Taux d'obtention du diplôme

Pendant la formation :

- Suivis en entreprise
- Accompagnements personnalisés
- Ateliers Vie Professionnelle (AVP)
- Outils numériques
- Réseau Alumni (RA)

(*) les résultats sont disponibles sur notre site internet : <https://www.asteria-business-school.com/indicateurs-cles/>

Plus d'information sous : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

La CNCP demande l'insertion à la sortie de la formation (6 mois) puis les emplois suivants (situation annuelle), selon ses critères : Fonction dans le métier / Type de contrat : CDD, CDI / Statut : cadre ou assimilé / Salaires moyens.

- **Le suivi**

Dans l'année suivant la date de délivrance du diplôme, ASTERIA doit contacter les anciens élèves pour l'enquête d'insertion professionnelle. Pour ce faire, le diplômé s'engage à fournir les informations demandées.

Cycle BTS TOURISME

Durée totale : 1365h

Gestion de la relation clientèle : 268h/2ans

Elaboration d'une prestation touristique : 330h/2ans

Gestion de l'information touristique : 125h/2ans

Culture général et expression : 98h/2ans

Communication en langues vivantes étrangères LV1 et LV2 : 258h/2ans

Tourismes et territoires : 174h/2ans

Compétences transversales : 112h/2ans

PROGRAMME DE FORMATION

Enseignement général

Culture générale et expression

Objectifs et Contenu

- Appréhender et réaliser un message écrit.
- Respecter les contraintes de la langue écrite.
- Synthétiser des informations : fidélité à la signification des documents, exactitude et précision dans leur compréhension et leur mise en relation, pertinence des choix opérés en fonction du problème posé et de la problématique, cohérence de la production.
- Répondre de façon argumentée à une question posée en relation avec les documents proposés en lecture.
- Communiquer oralement.
- S'adapter à la situation : maîtrise des contraintes de temps, de lieu, d'objectifs et d'adaptation au destinataire, choix des moyens d'expression appropriés, prise en compte de l'attitude et des questions du ou des interlocuteurs.
- Organiser un message oral : respect du sujet, structure interne du message

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous la forme d'un dossier de rendu, individuel ou collectif, portant sur l'étude d'éléments émanant d'une veille, la restitution structurée des données et la proposition de préconisations

Langue vivante étrangère 1 : Anglais

Objectifs et Contenu

Niveau B2 du CECRL pour les activités langagières suivantes :

- compréhension de documents écrits
- production et interaction écrites
- production et interaction orales

Modalité(s) d'évaluation du module

8 sur 17

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses

Langue vivante étrangère 2 : Allemand - Espagnol

Objectifs et Contenu

Niveau B1 du CECRL pour les activités langagières suivantes :

- compréhension de documents écrits
- production et interaction écrites
- production et interaction orales

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de module
- 1 évaluation menée en cours ou en fin de module sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses

Gestion de la relation clientèle :

Objectifs et contenus :

- Gestion de l'espace d'accueil
- Conseil et vente de prestations touristiques
- Suivi de la clientèle
- Accompagnement des touristes

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de cours
- 1 évaluation menée sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses.

Elaboration d'une prestation touristique :

Objectifs et contenus :

- Analyse de l'activité touristique
- Diagnostic stratégique d'une organisation touristique
- Diffusion d'une prestation touristique

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de cours
- 1 évaluation menée sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses.

Gestion de l'information touristique :

Objectifs et contenus :

- Veille informationnelle
- Traitement de l'information
- Diffusion d'informations
- Conservation de l'information

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de cours
- 1 évaluation menée sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses.

Tourisme et territoires :

Objectifs et contenus :

- Situer les destinations et territoires touristiques
- Analyse des potentialités d'un territoire touristique
- Identification des patrimoines, loisirs et acteurs
- Cartographie et schématisation des territoires
-

Modalité(s) d'évaluation du module

- 1 contrôle continu possible toutes les 10 heures de cours
- 1 évaluation menée sous forme d'un QCM, étude de cas, questions/réponses.

L'ensemble des objectifs pédagogiques et parcours de formation complets sont visibles dans le référentiel BTS TOURISME sur demande.

AMÉNAGEMENTS SPÉCIFIQUES

En fonction de l'avancée pédagogique d'une section, d'un groupe, l'intervenant peut être amené à proposer un aménagement de l'évaluation de fin de module visant l'amélioration de la qualité de l'instruction du module et de l'appréciation des connaissances et compétences des candidats.

Les ateliers de la performance via l'équilibre :

- Atelier dress-code et présentation
- Atelier technique des sportifs de haut niveau
- Atelier de gestion du stress et équilibre de vie
- Atelier management via le jeu d'échecs
- Team building (Marche orientation, questionnaire Polytechnique, ...)
- Atelier valeurs et partages par le sport
- Atelier découverte des métiers

Les évènements :

- Participation à des défis
- Création d'évènements associatifs ou non
- Participation aux salons
- Participations aux soirées de gala
- Visites d'entreprises, de grands restaurants et producteurs

Cet aménagement est soumis à acceptation du référent pédagogique du centre dispenseur de la formation, en accord avec le certificateur.

ENQUÊTES DE SATISFACTION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Afin de respecter nos engagements qualité notamment vis-à-vis de notre label QUALIOP1, des enquêtes de satisfaction concernant les modules de formation ainsi que l'enquête de satisfaction globale seront administrées tout au long de l'année, de façon nominative et obligatoire.

Chaque stagiaire devra obligatoirement compléter les enquêtes de satisfaction qu'il recevra de la part du service pédagogique afin d'être accepté dans la salle de formation du bloc de compétences ou module suivant.

A l'issue de la formation, tous les stagiaires (salariés ou non) s'engagent à répondre aux enquêtes satisfaction qui leur sont envoyées par mail à chaque fin d'année ainsi qu'aux enquêtes d'insertion professionnelle envoyée annuellement pendant cinq ans.

MISE EN PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Une période d'immersion en entreprise est obligatoire peu importe le statut du candidat. Le stage pratique obligatoire doit être intervenu avant la/les date(s) de rendu(s) des travaux de fin d'études, selon le calendrier imposé et communiqué par le Responsable d'examen.

Pour les candidats en alternance (contrat de professionnalisation / contrat d'apprentissage) : une période de 5 mois continus minimum par année de formation, à raison de 3 jours par semaine minimum d'immersion sur toute la durée de l'alternance.

Pour les candidats en formation initiale (convention école-entreprise / formation continue) : une période de 13-14 semaines en stage alterné par année de formation, à raison de 3 jours par semaine minimum, soit l'équivalent de 8 semaines continues.

Cette période d'immersion en entreprise permettra aux candidats d'appliquer en pratique les aspects théoriques de la formation suivie et de démontrer leurs compétences développées dans les domaines du titre.

NB : en cas d'interruption de l'immersion professionnelle, le candidat s'engage à tenir informé l'établissement sous 48h00 afin que le service en charge de l'accompagnement puisse faire le point sur la situation et évaluer les besoins complémentaires en immersion.

SECTEUR D'ACTIVITE ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

L'étudiant muni de son BTS TOURISME pourra exercer dans tous les secteurs d'activité et dans tous les types d'activités que ce soit dans les grandes entreprises, petites ou moyennes entreprises ou TPE.

Types d'emplois accessibles :

- Conseiller voyages expérimenté ;
- Forfaitiste expérimenté ;
- Conseiller billetterie ;
- Agent réceptif ;
- Agent d'escale ;
- Guide accompagnateur ;
- Agent d'exploitation ;
- Délégué réceptif ;
- Gestionnaire des allotements terrestres ;
- Gestionnaire aérien ;
- Chargé de marketing ;
- Chargé de qualité / SAV
- Etc....

Néanmoins, il n'est pas impossible de vouloir continuer ses études. Des formations existent notamment si l'on souhaite se spécialiser davantage. En voici quelques exemples :

- Bachelor Responsable du développement Touristique
- Bachelor Management
- Bachelor Responsable de développement commercial France et International (RDCFI)

Puis, après avoir décroché un bac+3, il est possible de se spécialiser en Master dans des cursus comme :

- Manager d'activités Touristiques
- Master Manager Opérationnel d'Activités (MODA)

VOIES D'ACCES

Titre de Niveau 4 ou équivalent ou de niveau 3 avec 3 ans d'expérience professionnelle (Avis de la Commission Pédagogique) quelle que soit la filière suivie.

Pour plus de plus amples informations, veuillez-vous référer au référentiel du BTS TOURISME – disponible en format PDF sur demande.

ABSENCES EN FORMATION / EN EVALUATION

Cette partie complète le règlement intérieur

Absence en formation

Seront considérées comme absences justifiées les arrêts de travail (ou certificats médicaux pour les apprenants en formation initiale), l'hospitalisation du candidat, les congés payés et acte de décès de filiation directe (père, mère, frère, sœur) si le délai de 48h00 de transmission du justificatif est respecté.

Nb : si l'arrêt de travail intervient sur des jours de formation, l'original doit être transmis à l'employeur et seulement la version numérique à l'organisme de formation.

Pour toute autre absence, le candidat devra quand même communiquer un justificatif pour que le service administratif puisse notifier le motif de l'absence dans « l'espace étudiant » afin d'assurer le suivi pédagogique.

Absence en évaluation

Comme indiqué dans la partie « Modalités de validation », le candidat doit être présent à l'ensemble de ses évaluations de fin de module et de fin de bloc. En cas d'absence, le candidat serait sanctionné par un zéro sauf en cas d'hospitalisation du candidat, d'arrêt de travail d'une durée supérieure à 15 jours ou en cas de décès d'un proche de filiation directe (père, mère, frère, sœur).

MODALITES D'ÉVALUATION

L'examen final validera l'obtention du diplôme. La moyenne de 10/20 doit être obtenue.

Le BTS est composé de 7 UE validées par :

- 3 épreuves écrites
- 4 épreuves orales

Des contrôles continus réguliers permettent d'encadrer l'acquisition des connaissances et compétences nécessaires au passage de l'examen d'État.

DROIT DE RÉSERVE DE L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement se réserve le droit d'apporter des modifications exceptionnelles à l'ensemble des éléments préinscrits en fonction de directives émanant de la Direction Générale d'ASTERIA Business School ou pour des cas particuliers et individuels avec accord de la Direction des Etudes.

Toute modification sera notifiée par écrit à l'ensemble des candidats.

LISTE DES FOURNITURES SCOLAIRES

La liste vous sera communiquée en amont de l'entrée en formation. Chaque stagiaire devra être en possession de ses affaires scolaires le jour de la rentrée et durant toute l'année pour chaque cours concerné. Le matériel pour la partie Théorique sera fourni par l'établissement scolaire. Un ordinateur portable est requis.

NOS FORMATEURS

Tous nos formateurs sont des professionnels, issues pour la plupart du secteur de la restauration, de l'hôtellerie ou du tourisme.

DELAI D'ACCES

Le délai d'accès maximum est de 4mois entre votre demande et l'entrée en formation.

LIEUX DE FORMATION

Asteria – Campus d'Alsace

Espace B'COWORKER : 23 rue de la HAYE 67300 Schiltigheim

Asteria – Campus de Paris

RUNGIS ACADEMIE : 3 rue de Caducée 94550 CHEVILLY LARUE

TARIF

Formation prise en charge intégralement pour les apprentis en alternance par l'OPCO de l'entreprise.
Formation initiale : 5900€ TTC.

DÉBOUCHES PROFESSIONNELS

Le diplôme préparé est conçu pour une insertion professionnelle, en particulier dans les établissements à vocation hôtelière. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, chaîne hôtelière, ...)

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES



Les entretiens individuels préalables à la formation permettent d'envisager avec les personnes en situation de handicap, les éventuels ajustements à apporter à la formation pour que celle-ci se déroule dans les meilleures conditions possibles pour le stagiaire.

Un livret handicap peut vous être communiqué sur demande.

Vous pouvez contacter notre référente handicap Mme BOCH Sabrina au :

- Téléphone : (+33) 03 39 64 01 72

DOCUMENTS FOURNIS A L'ENTREE DE VOTRE FORMATION

- ✓ Le livret pédagogique de votre formation
- ✓ Le livret d'accueil
- ✓ La liste des intervenants de l'année en cours (via l'accès à ALMA MATER – plateforme pédagogique)
- ✓ Le planning (via l'accès à ALMA MATER – plateforme pédagogique)
- ✓ Le règlement intérieur de l'établissement
- ✓ La fiche de renseignements médicale
- ✓ Le livret handicap
- ✓ Le guide pratique de l'alternance
- ✓ La liste des services d'aides aux étudiants et des guides du logement
- ✓ La charte diversité
- ✓ L'info CVEC
- ✓ L'attestation de droit à l'image
- ✓ Le guide de l'alternance
- ✓ Des documents TRE
- ✓ La présentation de l'interface ALMA MATER
- ✓ Les infos complémentaires santé
- ✓ La liste du matériel pédagogique mis à disposition (compte Office 365, ALMA MATER etc...)
- ✓ Le processus de gestion des abandons
- ✓ La politique de confidentialité RGPD

L'ensemble de ces documents seront disponibles sur votre interface ALMA MATER – rubrique DOCUMENTS.

CONTACT

Asteria – Campus Alsace

Tél. : 01 85 01 16 96

Asteria – Campus de Paris

Tél. : 01 85 01 16 96

<https://www.asteria-business-school.com>

- *LinkedIn* : <https://www.linkedin.com/company/asteria-business-school/>
- *Facebook* : <https://www.facebook.com/ecoleasteria/>
- *Instagram* : <https://www.instagram.com/ecoleasteria/>
- *Twitter* : https://twitter.com/Asteria_BS

Bonne rentrée à toutes et à tous,

LA DIRECTION