

En alternance (12 mois)



Objectifs de la formation

le cnam
Nouvelle-Aquitaine

Les TPE, PME et collectivités touristiques font face à des enjeux stratégiques majeurs (produits, marketing, développement commercial, numérique). Le Chef de projet touristique y répond en apportant les compétences nécessaires pour élaborer et piloter des stratégies renforçant leur compétitivité.



Modalités d'évaluation du diplôme

- Contrôles en cours de formation (épreuves écrites et orales) et partiels en fin de semestre, bulletins de notes et appréciations de l'équipe pédagogique.
- Bilan individuel d'acquisition des compétences et des savoirs réalisé en fin de chaque semestre.
- Tout au long du parcours pédagogique, l'apprenant élabore un projet personnel qui fait l'objet d'un mémoire et d'une soutenance devant un jury de professionnels



Moyens et Méthodes mobilisés

- Humains** : équipe de formateurs experts dans leur domaine (général et professionnel) dont certains issus du monde de l'entreprise.
- Pédagogiques** : présentiel théorique et pratique.
- Distanciel** : utilisations des outils numériques.
- Techniques** : salle informatique ou IPad.
- Accompagnement** : petits effectifs, Suivi personnalisé de la formation et de l'apprentissage en entreprise. Référent handicap et mobilité européenne.



Durée - Délai d'accès

- 12 mois** en alternance en entreprise et au centre de formation (518h)
- 1 session par an.**
- Dossier de candidature et entretien.
- Admission définitive à la signature du contrat.



Public et Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 :

- BTS Tourisme ou Titre Pro de niveau 5.
- Dérogation possible pour les niveaux 4 à condition de justifier d'une expérience significative commerciale.



Indicateurs de résultats

- Réussite aux examens : 2024: 93% 2025: 94%
- Taux d'insertion : 2024 : 62% 2025: 29%
- Taux de poursuite d'étude : 38% 2025: 17%

Plus d'information sur notre site internet



Tarifs

Gratuit pour l'alternant.

Frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise conformément à la grille tarifaire de France compétences.



Les débouchés

- Chef de projet touristique
- Organisateur de voyages
- Chef de réception
- Métiers commerciaux du tourisme
- Gérant
- Hôtelier
- Poursuite d'études possibles en MASTER ou MASTERE



Référent handicap

- Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Adaptation des moyens possible.
- Mise en relation avec le référent handicap

Mme Véronique LEGRAND au **05.49.50.34.19**

Mail : secretariat-cf@isaac-etoile.fr



Conditions d'accès et candidature

- Entretien
- Prise de rendez-vous avec **Mme Sylvie MATHE** s.mathe@enseignant.isaac-etoile.fr

CFA Isaac de l'étoile



Contenu et validation de la formation

Enseignement professionnel

1. **Economie du tourisme**
2. **Identifier les besoins de l'entreprise touristique**
3. **Lancer le projet de l'entreprise touristique**
4. **Tourisme numérique et digital**
5. **Stratégie marketing du tourisme**
6. **Piloter le projet de l'entreprise touristique**
7. **Communiquer sur le projet de l'entreprise touristique**
8. **English for tourism and hospitality**
9. **Stage ou activité en entreprise**
10. **Projet tuteuré**
11. **Campus Tourisme Project**

Bloc de compétences

1. **LP139B11 : Usages numériques**
2. **LP139B21 : Exploration de données à des fins d'analyse**
3. **LP139B31 : Expression et communication écrites et orales**
4. **LP139B41 : Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel**
5. **LP139B51 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle**
6. **LP139B61 : Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation**
7. **LP139B71 : Mise en œuvre de stratégies marketing et communication**
8. **LP139B81 : Application de la réglementation du secteur en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement**

Méthodes et moyens mobilisés supplémentaires

- Semaine d'insertion professionnelle.
- Anglais professionnel (préparation au passage du TOIEC possible).
- Mises en situation professionnelle.

Les plus d'ISAAC

- Logement possible en internat et restauration sur le site du CFA.
- Accompagnement personnalisé dans la recherche d'entreprise.
- Accompagnement dans les démarches administratives.
- Mise à disposition gratuitement de la suite Office 365.
- IPAD et salle informatique.