

PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de moins de 30 ans (Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme).

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis. **Etre titulaire d'un baccalauréat** (ce BTS recrute principalement des élèves titulaires d'un Bac général, technologique (STMG, STHR) ou professionnel (métiers du commerce, métiers de l'accueil).

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel et examen du dossier d'inscription. Inscription sur le site PARCOURSUP. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfajeanbosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Délais : accès possible dès validation du baccalauréat. Signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Préparation à caractère principalement technologique et professionnel en deux ans, validée par un examen à la fin de la deuxième année.

Cette formation nécessite de posséder les qualités suivantes – elles seront développées au long du cursus : un bon niveau de culture générale, un bon niveau en langues étrangères, une bonne présentation, de la disponibilité, du dynamisme, une bonne résistance physique, une certaine force de caractère, une capacité d'écoute et de courtoisie à toute épreuve, de la méthode et un bon sens de l'organisation, de la curiosité, une ouverture d'esprit et de la créativité, un esprit de la répartie, une aptitude certaine à argumenter, un bon esprit de synthèse, une adaptabilité au travail en équipe et aux changements rapides.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce BTS est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

La poursuite d'études est possible pour compléter votre parcours (pas de passerelles). Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- Licence professionnelle (management des organisations, hôtellerie restauration / commercialisation de produits touristiques, guide conférencier)
- Licence histoire géographie, langues étrangères appliquées

Les débouchés sur le marché du travail : Le technicien exerce ses fonctions dans les secteurs suivants : conseiller en séjours (office de tourisme), conseiller voyages (agence de voyage), forfaitiste, conseiller billetterie (plateau d'affaires), agent réceptif, agent d'escale, guide accompagnateur de groupes, commercial, chargé d'animation numérique de territoire, chargé de marketing (communication/promotion), chargé de promotion du tourisme local

Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 2,5 jours par semaine à l'UFA sur environ 37 semaines, par an

Moyens et méthodes pédagogiques : Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux, intervenants extérieurs

Modalités d'évaluation : Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).

Validation : Délivrance d'un diplôme de niveau 5 par le Ministère de l'Education Nationale.
Voir lien RNCP en entête. Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation : Formation sur 2 années (1 350 heures). Début de la formation en septembre de l'année n, fin des cours en juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 7 664 € par an

Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Employeurs du secteur public, voir décret.

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap : Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.fr

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION : Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES - 0327 536 271, mail : contact.arepcfa@jda59.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (ouverture en 2023/2024) :

Taux d'obtention des diplômes : inconnu à ce jour

Taux de poursuite d'études : inconnu à ce jour

Taux d'interruption en cours de formation : inconnu à ce jour

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : inconnu à ce jour

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.