



## Diplôme d'établissement Bac+1 Tourisme

### Hospitalités : accueil et expérience client

Prérequis  
Bac

Durée  
1 an

Localisation  
Dole (39)

Effectif  
15

Modalité  
Formation Initiale

La formation **Bac+1 Hospitalités : accueil et expérience client** prépare à un accès direct à l'emploi et permet de découvrir le secteur du tourisme. Il permet de se préparer sur le plan théorique et pratique à occuper des fonctions d'accueil et d'accompagnement de la clientèle.

#### Les + du Bac+1 Tourisme

- ⊕ Diplôme national d'Etat reconnu
- ⊕ Expérience professionnelle pour votre CV, gage d'insertion
- ⊕ Secteur dynamique et diversifié
- ⊕ Formation au sein d'un étage dédié aux formations tourisme (du Bac+1 au Bac+3)
- ⊕ Année tremplin

#### Conditions d'accès

La formation est accessible aux titulaires du Bac des filières professionnelles et technologiques.

La sélection se fait sur **dossier et entretien** :

- ⊕ Entretien où il vous sera demandé de présenter vos motivations et votre éventuel projet professionnel.
- ⊕ Temps d'échange

#### Critères de sélection des candidat(e)s :

- ⊕ Degré de curiosité
- ⊕ Aisances dans l'expression orale et savoir-être
- ⊕ Appétences pour le travail de groupe, notamment au travers des activités bénévoles ou la pratique d'un sport collectif
- ⊕ Le goût pour le domaine du tourisme et de l'accueil client

#### Méthodes pédagogiques

- ⊕ Conduite de projet
- ⊕ Mise en situation professionnelle
- ⊕ Jeux de rôles
- ⊕ Visites d'entreprise

#### Handicap :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre)

#### \*Intitulé officiel du diplôme :

Diplôme d'établissement  
Bac+1 Hospitalité :  
accueil et expérience  
client

## Conditions de **délivrance** du diplôme

- ➔ Moyenne générale de 10/20 sur l'ensemble des modules
- ➔ Evaluation en contrôle continu
- ➔ Valider l'expérience professionnelle à travers un résultat supérieur ou égal à 10/20 à la soutenance du rapport de stage.

## Programme de la **formation** 60 Ects :

- ➔ Tronc commun d'enseignements (300h)
- ➔ Enseignements de spécialités (300h)
- ➔ Compétences générales de type culture générale et technique (outils mathématiques, communication écrite et orale, anglais et allemand / espagnol)
- ➔ Compétences "cœur de métier" permettant de développer ses compétences professionnelles dans les domaines de l'accueil et de l'hospitalité touristiques au sein des secteurs du tourisme, de la culture et des loisirs, le tout appuyé par des ressources théoriques.
- ➔ Compétences transverses (conduite de projet, travail en équipe, prise d'initiative, adaptabilité, codes de l'entreprise et du monde du travail, etc.) ;

## Débouchés, Agent d'accueil dans les domaines :

- ➔ Hébergement
- ➔ Transport
- ➔ Loisirs
- ➔ Évènementiel
- ➔ Œnologie
- ➔ Patrimoine
- ➔ Culture
- ➔ Etc.



Dole,  
Un cadre d'apprentissage  
idéal au cœur de la  
Bourgogne Franche comté

Lycée Charles  
**nodier**  
Pôle tourisme

**le cnam**  
Bourgogne – Franche-Comté

**Pôle Tourisme**  
Lycée Charles NODIER  
Centre Cnam de Dole

6 Grande Rue  
39100 DOLE

Une question ? Contactez-nous !

Responsable pédagogique  
PARIS Marilyne  
06.80.35.73.81.  
marilyne.paris@lecnam.net

Une question ? Contactez-nous !

Resp. opérationnelle de Formation  
JOSET Elise  
07.49.71.30.81  
elise.joset@lecnam.net

**Offrez-vous une réelle valeur ajoutée !**

**Visites d'établissements touristiques divers tout au long de la formation :**

- Aéroport
- Hébergements
- Office de tourisme
- Lieux touristiques
- Etc.

Les intervenants sont des professeurs de l'éducation nationale + des professionnels du secteur du tourisme.

**Objectifs en fin de formation :**

- Poursuite d'études ou
- Vie active

## Infos pratiques

**Début de formation :**

Fin septembre ou Octobre 2022

**Durée :**

- 6 mois de formation  
- 3 mois de stage en entreprise

**Lieu de formation :** Dole

**Recrutement :** Parcoursup ou sur demande

Dossier de candidature  
à télécharger sur le site :  
[cnam-bourgognefranchecomte.fr](http://cnam-bourgognefranchecomte.fr)  
ou sur demande.

