

2023 -2024



CATALOGUE DE FORMATION TOURISME

Semaine	Date	Durée	Coût	Gestion de la relation Client	
4	22/01	26/01	35h	550€	Analyser la demande et adapter son discours :
					Comment caractériser un profil client et identifier sa demande, pour y répondre de manière efficace ?
12	18/03	22/03	35h	550€	Accueil et accompagnement de touristes :
					Comment gérer un accompagnement de groupe, de la préparation à l'accueil ?
2	8/01	12/01	35h	550€	Technique de vente d'une prestation :
					Comment conduire un entretien de vente et rédiger les supports commerciaux ?
43	23/10	27/10	35h	550€	Suivi client et démarche qualité :
					Comment mettre en œuvre une démarche qualité ? Optimiser le suivi client et la fidélisation dans une entreprise ?

Semaine	Date	Durée	Coût	Elaboration d'une prestation touristique :	
12	16/10	20/10	35h	550€	Etude de marché:
					Comment mener un diagnostic stratégique d'une entreprise en fonction de l'offre et de la demande ?
50	11/12	15/12	35h	550€	Conception d'un produit touristique :
					Comment définir un cahier des charges, assembler des prestations touristiques en définissant le coût de production ?
3	28/08	01/09	35H	550€	L'évènementiel :
					Comment monter un évènement touristique ?
4	18/12	22/12	35h	550€	Commercialisation d'un produit touristique :
					Comment analyser la politique marketing et commerciale de son entreprise ?
3	15/01	19/01	35h	550€	Construire un plan de communication pour un produit touristique :
					Comment construire un plan de communication et utiliser les différents supports numériques ?

Semaine	Date	Durée	Coût	Tourisme et territoires	
45	6/11	10/11	35h	550€	Découvrir les caractéristiques du tourisme régional à travers ses territoires :
					Comment identifier et analyser à plusieurs échelles les territoires touristiques régionaux ? (paysage, activités, acteurs....)
46	13/11	17/11	35h	550€	Découvrir les caractéristiques du tourisme en France :
					Comment identifier et analyser l'activité touristique en France ?
22	27/05	31/05	35h	550€	Tourisme à l'international : analyse des territoires et bassins mondiaux :
					Comment localiser les bassins touristiques mondiaux, analyser leurs dynamiques et leurs flux ?
25	17/06	21/06	35h	550€	Tourisme à l'international : mise en tourisme et diagnostic de territoire:
					Comment effectuer un diagnostic de territoire et analyser sa mise en tourisme ?

Semaine	Date	Durée	Coût	Communication en Langue Vivante	
49	4/12	8/12	35h	550€	Communication en Anglais :
					Découvrir les métiers et les formes du tourisme
26	24/06	28/06	35h	550€	Communication en Anglais :
					Comment analyser l'offre touristique (hébergement, transport,...) ?
47	20/11	24/11	35h	550€	Communication en Anglais :
					Comment accompagner et guider des touristes ?
18	29/04	3/05	28h	550€	Promouvoir et vendre des prestations touristiques en anglais:
					Comment communiquer à l'écrit et à l'oral pour promouvoir et vendre une destination/produits touristiques ?

RENSEIGNEMENTS UTILES

Lieu de formation	Maison familiale de Pontarlier 20 rue des Granges 25300 PONTARLIER
Conditions supplémentaires d'accueil	<u>Restauration et hébergement possibles sur place :</u> Tarifs à la semaine : - 55 € pour la restauration (repas du midi) - 108 € (restauration 3 repas + hébergement)
Coût et prise en charge du module de formation	- Tarifs proposés exonérés de TVA - Formations éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF) - Prise en charge par les OPCO
Garanties proposées	- Garantie du maintien de la session de formation (sans condition d'un nombre minimum de participants) - Les modules de formation s'adressent à tous les publics (employés, cadres, dirigeants...)
Services supplémentaires	Possibilité de dispenser la formation du Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur (BAFA)
Modalités d'inscription	Formulaire d'inscription disponible sur le site internet : http://www.mfr-pontarlier.com
Contacts	<u>Tel</u> : 03.81.39.17.04 / <u>Mail</u> : mfr.pontarlier@mfr.asso.fr <u>Contacts</u> : - Jean-Baptiste MALIVERNAY, directeur Jb.malivernay@mfr.asso.fr - Karine TOUBIN, directrice adjointe Karine.toubin@mfr.asso.fr