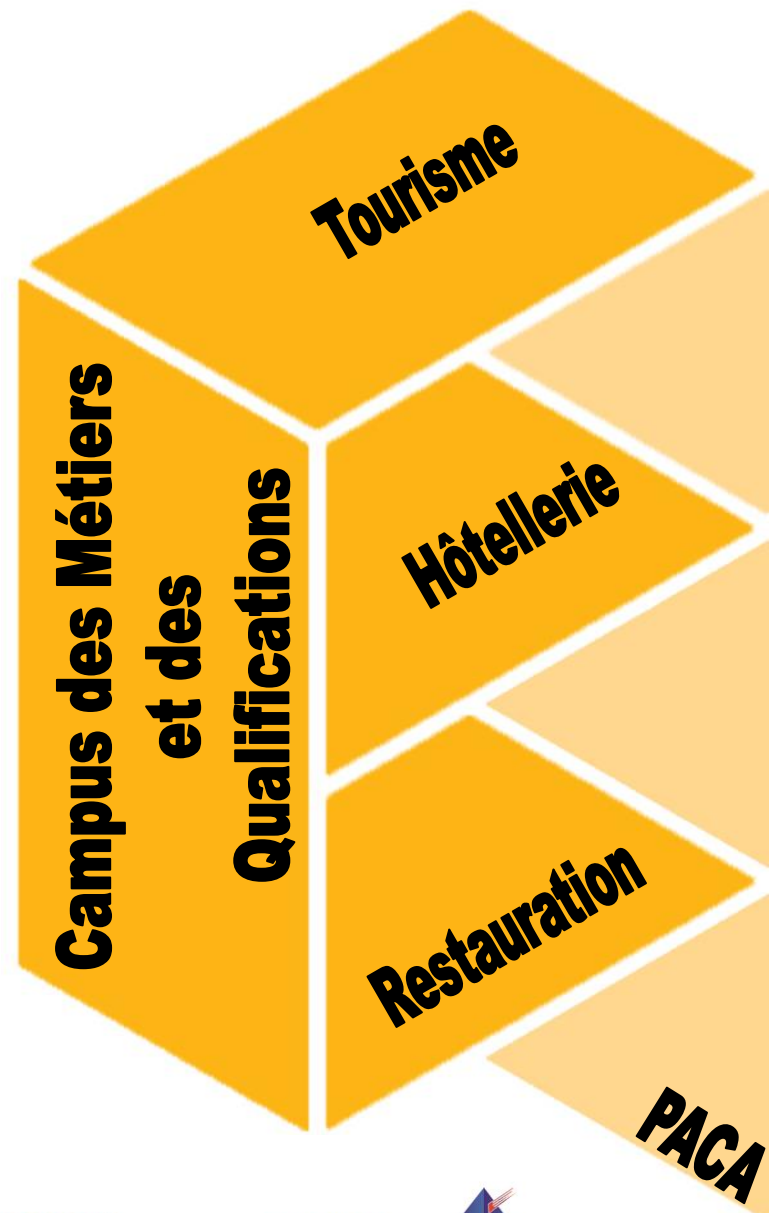


L'adaptation des formations face aux évolutions métiers

Le 26 avril 2016



LE TOURISME EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

- ⇒ 31 millions de visiteurs chaque année en PACA
- ⇒ Le tourisme représente en PACA 11% du PIB
- ⇒ L'économie touristique c'est 14 milliards d'euros par an
- ⇒ Un patrimoine culturel et naturel : 900km de côtes, 132 ports de plaisance, 4 parc Nationaux et 6 parc régionaux.
- ⇒ Un secteur pourvoyeur d'emploi avec : 148 000 emplois direct soit 7,5% de l'emploi total de la région.

RETOUR SUR LES TRAVAUX DU 1ER FORUM DU TOURISME

**Les thèmes communs aux différents secteurs
du tourisme sont :**

⇒ **l'évolution technologique,**

⇒ **le développement durable,**

⇒ **l'interculturel et les nouvelles tendances.**

LES MÉTIERS DU TOURISME REPARTIS EN 8 GRANDES FAMILLES:

- ⇒ Les métiers de la restauration (cuisine et service en salle)
- ⇒ Les métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement,
- ⇒ Les métiers du management,
- ⇒ Les métiers de l'accueil,
- ⇒ Les métiers liés à l'organisation des voyages,
- ⇒ Les métiers liés à la promotion et au développement des territoires
(office du tourisme....)
- ⇒ Les métiers impactés par le tourisme : location de voitures, parkings, activités culturelles, shopping, ...)

LES COMPETENCES TRANSVERSALES ATTENDUES DANS LES METIERS DU TOURISME

- ⇒ les compétences de service
- ⇒ les compétences managériales,
- ⇒ les compétences liées à l'utilisation des
- ⇒ nouvelles technologies
- ⇒ les compétences linguistiques,
- ⇒ les compétences liées aux nouvelles
- ⇒ attentes de la société en matière de santé,
- ⇒ de sécurité, d'hygiène, de développement
- ⇒ durable

LES NOUVEAUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

Les enseignes ont l'ambition d'offrir au client une expérience sur-mesure, unique, voire artistique allant au-delà de ces activités vitales.

Le secteur s'appuie sur une palette de nouveaux métiers:

- ⇒ **Data analyst**
- ⇒ **L'ingénieur designer ou l'architecte d'intérieur**
- ⇒ **Le yield ou revenu manager**
- ⇒ **Art concierge**

LES NOUVEAUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Pas véritablement de nouveaux métiers mais de nouvelles compétences techniques attendues par les professionnels.

En cuisine :

L'utilisation des ingrédients dits innovants

La connaissances des allergènes

Le FOOD PAIRING

La cuisine Fusion

L'utilisation de la nouvelle technologie en matière de cuisson

En service

L'accueil (savoir être, multi-langues, culturel)

La connaissance des produits

Le volet commercial

LES NOUVEAUX MÉTIERS DU TOURISME

⇒ **E-Tourisme**

⇒ **M-Tourisme**

⇒ **Tourisme Durable**

⇒ **Qualiticien du tourisme**

LES NOUVEAUX MÉTIERS DES OFFICES DE TOURISME

Conseiller en séjour 2.0

Animateur numérique de territoire

Metteur en scène de l'offre touristique

Animateur du marketing territorial

Community manager

Conseiller dans les domaines des nouveaux défis

Gestionnaire de projet

Animateur – Manager de réseaux

Analyste de données

PROJETS EN COURS

DU Gestion d'établissements option : Coffee Shop ou bar à cocktails (post BTS)

DU Connaissance de la France et des marchés touristiques français (bac + 3)

DU Préparation à l'entrée dans les formations tourisme de l'université de Nice (Bac + 3)

Réflexion avec l'université de Toulon pour la création de DU spécifiques poursuite

d'études pour un public BAC PRO Cuisine ou service et commercialisation en restaurant.

Projet de formations destinées à professionnaliser les acteurs du tourisme dans le moyen

et le haut pays.

CONCLUSION

- ⇒ **Les métiers de base restent identiques, mais évoluent en raison des nouvelles technologies, de la sensibilisation au développement durable et de l'évolution du marché mondial.**
- ⇒ **De nouveaux métiers qui nécessitent l'adaptation contenus de formation et la création de nouvelles formations**



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

**Tourisme, hôtellerie,
et restauration**

Provence - Alpes - Côte d'Azur

Contact :
Corinne CLERISSI
adresse mél
campus-thr-paca@ac-nice.fr
site internet
Campus-thr.com