

**Durée**
3 ans (6 sessions,
2520 heures)**Horaire**
Temps plein
Jour**Langues
d'enseignement**
Français, anglais**Mode
de formation**
Sur campus

Partage ton amour pour les voyages et crée de grands projets de développement et de promotion de produits touristiques grâce à l'expertise de nos enseignants au DEC en Techniques de tourisme. Que tu offres un service local ou international, tu apprendras à être à l'écoute des besoins de ta clientèle avec les compétences acquises dans ce programme.

Perspectives d'emploi

Selon Guichet-Emplois, les prévisions pour les gestionnaires en services d'hébergement au Québec indiquent une croissance de l'emploi et de la profession, ce qui entraînera la création de plusieurs postes.

L'emploi dans cette profession est influencé par les tendances dans les domaines de l'hébergement, des soins de santé et des services sociaux. La croissance des services d'hébergement des voyageurs, où travaillent 70 % d'entre eux, est stimulée par le tourisme et l'expansion des petits hôtels.

Domaines de carrière

- Développement et promotion de produits touristiques, d'attractions touristiques et de destinations,
- Représentants du tourisme et du voyage au Québec et à l'étranger,
- Coordonnateur de festivals et d'événements, planificateur de réunions et d'événements spéciaux.

Opportunités

Notre approche unique intègre l'expérience professionnelle avec l'apprentissage en classe pour une formation pratique et concrète.

- Collabore avec des professionnels actifs de l'industrie;
- Affine tes compétences dans un cadre d'apprentissage axé sur la pratique;
- Crée un véritable produit de voyage dans le cadre de ton projet final.

Installations et équipements de pointe

Développe tes compétences avec de l'équipement, des logiciels et des technologies conformes aux normes de l'industrie dans nos installations avancées, incluant :

- Salles de classe FLEX
- Salles de classe actives
- Et bien d'autres encore !

Participe activement et collabore avec les enseignants en utilisant ces installations spécialisées, renforçant ainsi ta motivation et confiance.

Diplôme et accréditation

Reconnu à l'international, ce Diplôme d'études collégiales (DEC) est accrédité par le ministère de l'Enseignement supérieur du Québec.

Les détenteurs d'un Diplôme d'études collégiales (DEC) peuvent poursuivre des études universitaires ou intégrer directement le marché du travail.

Expérience de travail

Gagne une expérience pratique recherchée grâce à notre Service Emploi et à notre programme d'**Alternance Travail-Études (ATE)**, qui inclut **deux stages rémunérés** à ton programme.

Notre programme de Techniques de tourisme comprend également un **projet final de 135 heures** dans le cadre de la formation.

Notre programme de Techniques de gestion hôtelière inclut également un **stage de 240 heures** dans le cadre de la formation.

Pour ce programme,
tu devras utiliser ton
équipement informatique.





Aide financière et frais de scolarité

Estime le coût
de tes études
en 4 étapes simples



CALCULER MES FRAIS

Conditions d'admission

Des exceptions à ces conditions d'admission pourraient être appliquées. Chaque demande est examinée par le Collège.

Pour être admissibles à ce programme, les candidats doivent généralement satisfaire l'un des critères suivants :

- Avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES) et avoir réussi les matières préalables suivantes :
 - Mathématiques CST 4^e (Math 416 sous l'ancien régime).
- Avoir obtenu un diplôme d'études professionnelles (DEP) et avoir réussi les matières préalables suivantes :
 - Français du niveau Secondaire 5;
 - Anglais du niveau Secondaire 5;
 - Mathématiques du niveau Secondaire 4.
- Avoir obtenu une formation équivalente ou jugée suffisante par le Collège LaSalle.

Liste de cours

Les Diplômes d'études collégiales (DEC) se composent de :

- cours de formation générale communs à tous les programmes,
- cours de formation générale spécifique au programme,
- cours de formation générale complémentaires.

Cours de formation générale

- 3 cours d'éducation physique (90 h)
- 3 cours de philosophie (150 h)
- 4 cours de langue et de littérature (240 h)
- 2 cours de langue seconde (90 h)
- 2 cours complémentaires (90 h)

Cours spécifiques au programme

- Profession et organisation en tourisme, hôtellerie et restauration (90 h)
- Approche client en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Informatique : méthodologie de recherche et sources d'informations en hôtellerie, tourisme, restauration (45 h)
- Produits et clientèles touristiques I (60 h)
- Attraites culturelles et touristiques du Canada et des États-Unis (60 h)
- Attraites culturelles et touristiques des Caraïbes et de l'Amérique Latine (60 h)
- Principes de la communication-marketing - en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Comptabilité en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Produits et clientèles touristiques II (60 h)
- Introduction au tourisme durable (60 h)
- Recherche en marketing touristique (60 h)
- Ressources humaines en tourisme, hôtellerie et restauration (75 h)
- Techniques de vente en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Introduction à la création de forfaits (60 h)
- Attraites culturelles et touristiques de l'Europe (60 h)
- L'art de la communication (60 h)
- Attraites culturelles et touristiques de l'Afrique et du Moyen-Orient (60 h)
- Promotion touristique (75 h)
- Opérations financières en tourisme (60 h)
- Création de forfaits individuels (FIT) (60 h)
- Réseaux de distribution et de réservation (45 h)
- Gestion de communauté - langue seconde (60 h)
- Attraites culturelles et touristiques de l'Asie et du Pacifique (60 h)
- Création de forfaits de groupe et d'événements (60 h)
- Systèmes de réservation I (45 h)
- Introduction à l'espagnol en tourisme (45 h)
- Projet synthèse (135 h)
- Réseaux de distribution et de réservation I (45 h)
- Communication marketing stratégique en tourisme (60 h)
- Systèmes de réservation II (45 h)
- L'espagnol pratique en tourisme (45 h)
- Réseaux de distribution et de réservation II (45 h)

* Le Collège se réserve le droit de remplacer certains cours.