

Conseiller voyage spécialiste Sri Lanka

Domaine d'intervention : Tourisme

● OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances générales et techniques sur la destination.
- Maîtriser la logistique touristique de la destination.
- Acquérir des connaissances précises sur les différentes régions touristiques de la destination.
- Savoir définir et créer un itinéraire touristique pour répondre à une demande client précise.
- Savoir orienter un client vers un circuit ou un produit adapté en catalogue.
- Savoir identifier le profil d'un client adapté à la destination.

● PUBLIC

Cette formation s'adresse aux professionnels du tourisme (agents de voyages indépendants, conseillers voyages d'agences de voyage, responsables de production de Tours Opérateurs...) qui souhaitent acquérir des connaissances techniques précises sur la destination.

● PRÉREQUIS

Expérience requise en vente ou production de voyages long-courriers.

● MÉTHODES MOBILISÉES

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les modalités seront adaptées aux objectifs et aux stagiaires : apports pratiques, méthodologiques, processus d'amélioration des pratiques personnelles, exercices pratiques individuels et en petits groupes, mise en pratique avec des situations types.

MOYENS ET OUTILS

La formation propose les modalités du présentiel dans une salle équipée dans les locaux de l'agence cliente. Pour les moyens de formation en ligne, le stagiaire pourra accéder à la formation par connexion internet de débit suffisant. Les supports de la formation et ressources sur la destination seront fournis au stagiaire. La formation en ligne nécessite les outils suivants : ordinateur connecté.

● INTERVENANT – Alexis ENCINAS

Notre formateur a vécu près de 10 ans en Asie. Il a travaillé pour des agences de voyages locales dont l'une est basée à Colombo, au Sri Lanka. Il s'y est rendu à multiples reprises pour le travail, mais également pour explorer les sites les plus célèbres du Sri Lanka et s'aventurer dans les régions les plus reculées à pied et à moto. Ce qu'il apprécie par-dessus tout, c'est aller à la rencontre des habitants.

Aujourd'hui, il dirige un tour-opérateur spécialisé dans les rencontres avec les communautés isolées, dont certaines se trouvent au Sri Lanka. Il est également formateur en entreprise depuis 2021.

Modalités disponibles

Présentiel
Distanciel
Hybride

Dates

Nous contacter.

Durée

3h30 par session.
7h pour formation complète.

Lieu présentiel

Dans les locaux de votre organisation ou dans un salon loué pour la formation.

Horaires

Présentiel 7h : 9h00-12h30
et 14h00-17h30 (accueil dès 8h45).
Distanciel : 9h30-13h
(connexion dès 9h15)

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Une fiche d'information est accessible sur le web : www.prodesti.fr. Pour vos questions spécifiques un référent Prodesti est dédié à l'accompagnement : luis@prodesti.fr

● PROGRAMME « Connaisseur du Sri Lanka- 3h30

Module 1 : Présentation générale de la destination

- Repères géographiques, culturels et administratifs
- Informations techniques : saisonnalité, desserte aérienne et transports, budget...
- Clientèle cible (couples, amis, famille...)
- Points forts/points faibles de la destination

Module 2 : Présentation des régions touristiques principales

- Centre culturel et cités anciennes
- Région montagneuses et plantations de thé
- Côte Est, surf et plongée
- Littoral Sud et villes coloniales
- Colombo et héritage colonial
- Questions / Réponses

Module 3 : Idées d'itinéraires par typologie de voyageurs

- Les lunes de miel
- Les voyages en famille
- Les voyages aventure et vie sauvage
- Les voyages culturels
- Questions / Réponses

● PROGRAMME « Spécialiste du Sri Lanka- 3h30

Module 4 : Expériences originales et secondaires des régions touristiques principales

- Côté nature
- Côté culture
- Côté aventure

Module 5 : Présentation des régions touristiques secondaires et sites moins connus

- Jaffna et le nord du Sri Lanka
- Les sites historiques et culturels
- Les sites naturels

Module 6 : Les itinéraires hors des sentiers battus

- Trekking et aventure
- Culture et civilisation
- Gastronomie

● MODALITÉS D'ÉVALUATION

Lors de la formation, les acquis du participant seront évalués au regard des objectifs (questionnaires oraux sur la destination, mise en situation collective pour établir un itinéraire de voyage, étude de cas pratique sur une demande client). La formation fait l'objet d'un positionnement à l'entrée (évaluation des connaissances préalables sur la destination) et à la sortie (évaluation notée sur un cas pratique concret). Une évaluation satisfaction est proposée auprès de chaque stagiaire. Une attestation de formation sera remise à chaque participant. Dispositif non certifiant.

Inscription

Jusqu'à 72h avant le début de la formation et en fonction des places restantes.

Tarifs jusqu'au 31/01/26

Présentiel 3h30 : 300€ HT / stagiaire (Repas non inclus) par session

Présentiel 7h : 600€ HT / stagiaire (Repas non inclus)

Distanciel 3h30 : 175€ HT / stagiaire par session

Distanciel 7h : 350€ HT / stagiaire

Tarifs du 01/02/26 au 31/12/26

Présentiel 3h30 : 325€ HT / stagiaire (Repas non inclus) par session

Présentiel 7h : 650€ HT / stagiaire (Repas non inclus)

Distanciel 3h30 : 200€ HT / stagiaire par session

Distanciel 7h : 380€ HT / stagiaire

Conditions générales de vente sur le site web de Prodesti :

www.prodesti.fr

Contact

Luis Roche
07 60 59 19 98
luis@prodesti.fr

Nombre de stagiaires depuis 2025 :

9

NOS AUTRES FORMATIONS

- Destination Pérou
- Destination Thaïlande
- Destination Brésil
- Destination Mexique
- Destination Afrique du Sud
- USA Rocheuses et Nord-Ouest
- USA Sud-Ouest
- ...

POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Formation assurée par un professionnel spécialiste de la destination
- Formation pratique avec mise en situation permettant une opérativité immédiate des stagiaires
- Financement OPCO possible jusqu'à 100%
- Certification QUALIOPI et organisme Datadocké

TAUX DE RECOMMANDATION

Le taux de recommandation des

stagiaires est de : **100%**

TAUX DE SATISFACTION

Le taux de satisfaction des stagiaires

est de : **85%**