



Formation inter-filières

# Formation Interculturelle : Découverte et accueil de la clientèle touristique chinoise

Le marché touristique chinois, en pleine expansion, représente une opportunité majeure pour l'industrie du tourisme français. Cependant, l'accueil des visiteurs chinois nécessite une approche spécifique, tenant compte de leurs attentes particulières et de leurs codes culturels uniques.

## Objectifs

- Découvrir les spécificités du marché touristique chinois
- Développer des compétences interculturelles pour l'accueil de la clientèle chinoise
- Concevoir des expériences d'accueil adaptées et innovantes
- Introduire les outils de communication appréciés par les voyageurs chinois

### Format

Le Monde  
échange

Carol Po  
Chine. S  
touristic

Xu Rui o

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.

France en 2018. Son parcours d'adaptation culturelle et son expérience de l'intégration en France lui confèrent une compréhension unique des enjeux interculturels. Aujourd'hui, elle met son expertise et sa double culture au service des professionnels souhaitant optimiser leur accueil de la clientèle chinoise.

## Contenu et programme

Cette formation vise à doter les professionnels du tourisme des compétences nécessaires pour comprendre, accueillir et satisfaire cette clientèle exigeante. L'objectif est de permettre aux participants d'acquérir les outils et les connaissances indispensables pour se démarquer dans l'accueil des touristes chinois, contribuant ainsi à l'attractivité de la destination France.

### **Jour 1 : Comprendre pour mieux accueillir : Décryptage historique et culturel ; Etat des lieux du marché touristique chinois**

La première journée est consacrée à l'analyse et la compréhension du marché touristique chinois. A travers des explorations historiques, culturelles et économiques, les participants découvriront les spécificités de cette clientèle, en identifiant les comportements, les attentes et les évolutions récentes, notamment après la pandémie.

L'objectif est de développer une approche interculturelle respectueuse et informée, tout en déconstruisant les stéréotypes et en appréhendant les grandes tendances qui façonnent le tourisme chinois aujourd'hui.

### **Jour 2 : De la compréhension à l'action : construire des solutions pour enrichir l'expérience touristique chinoise**

La deuxième journée se concentre sur la mise en pratique des connaissances acquises. Les participants travailleront sur des mises en situation, des études de cas et des ateliers de réflexion pour développer des solutions concrètes et innovantes adaptées à leur contexte professionnel. Ils apprendront à personnaliser l'accueil, gérer les réclamations et concevoir des expériences client enrichies. La journée se terminera par l'élaboration d'un plan d'action individualisé leur permettant d'intégrer les enseignements de la formation dans leurs pratiques quotidiennes.

Quizz /QCM d'évaluation des acquis de la formation (atteinte des objectifs).

Evaluation « à chaud » de la formation

## Public/Prérequis

Professionnels du tourisme souhaitant développer leur expertise dans l'accueil de la clientèle chinoise : Agent de voyages et tour-opérateur, personnel hôtelier (réception, conciergerie, gestion), guide touristique, responsable de sites touristiques, etc.

Aucune connaissance préalable n'est requise.

Les participants doivent être en mesure de concevoir et de réaliser un projet.

Une œuvre d'art ou un objet d'art sera questionné.

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.

chaque participant  
Un ordinateur portable

Anne-Christine Bulourde  
Chargée de mission formation  
[anne-christine.bulourde@chooseparisregion.org](mailto:anne-christine.bulourde@chooseparisregion.org)  
06 46 79 08 32

Anne-Christine Bulourde  
Chargée de mission formation  
[anne-christine.bulourde@chooseparisregion.org](mailto:anne-christine.bulourde@chooseparisregion.org)  
06 46 79 08 32



**Date**

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.

**Détail** Demander un devis au formateur à l'adresse suivante : [info@formatex.fr](mailto:info@formatex.fr)  
Saisir la demande de prise en charge de la formation dans l'espace sécurisé de votre OPCO.

**tarif** Pour les adhérents AFDAS le lien est le suivant : <https://www.afdas.com/entreprises>  
Pour les autres participants une convention de formation vous sera adressée pas l'organisme de formation Formatex.

---

**Lieu** Conseil Régional Paris Île-de-France 2 rue Simone Veil - 93400 Saint-Ouen

---

**Participants** 12

---

### Ce cours comprend

Formation constituée d'apports théoriques et de cas pratiques à partir de situations vécues par les participants

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.