

La marche à suivre

RÉFORME DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE 2023

ENTREPRISE

Taxe d'apprentissage :
0,68 % de la masse salariale de 2022

↓ ↓

87% **13%**

Part principale destinée au financement des formations par apprentissage. Déclarée mensuellement en DSN et versée aux URSSAF

Fraction solde payée via la DSN d'avril

COMMENT NOUS SOUTENIR

COMMENT ATTRIBUER LES 13% AU LYCÉE HÔTELIER UFA SAINTE THÉRÈSE ?

01. SOLTÉA

Se rendre sur la plateforme Soltéa :
<https://www.soltea.gouv.fr/espace-public/>

02. RECHERCHER LE LYCÉE

LYCEE HOTELIER SAINTE THERESE
1 RUE DU 8 MAI - BP 73028 - 35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
Référente TA au lycée : Françoise Beuret (Gestionnaire)
compta@lyceehotelier.com
Numéro UAI : 0352446U

03. AFFECTER LE SOLDE

Affecter le solde de votre taxe d'apprentissage



LH
ST

LYCEE HOTELIER
**SAINTE
THERESE**
LA GUERCHE DE BRETAGNE

**LA TAXE
D'APPRENTISSAGE**

2023

Pourquoi

**NOUS VERSER
VOTRE TAXE
D'APPRENTISSAGE ?**

Votre participation, dans le cadre de la formation initiale dans le domaine de l'Hôtellerie-Restauration, nous permettra après une période covid, de redonner un nouveau blason au métier et à l'établissement, en éduquant et en formant nos jeunes aux pratiques et aux modalités d'éco-responsables.

Grâce à vous



En 2022

NOUS AVONS RÉALISÉ

ACHATS EN CUISINE

- o Batteurs mélangeurs (6 300€)
- o Cellule mixte de refroidissement (5 700€)

ACHATS EN SALLE

- o Nappage (800€)
- o Réchauds + brûleurs pour flambage (1 000€)
- o Mise en place d'un food truck (formation CAP P.S.R) (800€) :
 - Plateaux
 - Pichets
 - Chauffe saucisses
 - Friteuse

En 2023

NOUS ALLONS RÉALISÉ

RENOUVELLEMENT DE MATÉRIEL DE CUISINE POUR RÉPONDRE AU DÉCRET TERTIAIRE

- (= action de réduction à la consommation d'énergie dans les bâtiments à usage tertiaire)
- o Lave-vaisselle (24 000€)
 - o 2 armoires froides frigorifiques (17 000€)
 - o Achat de combinés cutter, trancheuse manuelle, robots cook, batteurs mélangeurs (18 000€)

RÉHABILITATION DES RESTAURANTS

- D'APPLICATION :** mobilier, décoration :
- o Rideaux (10 000€)
 - o Meubles, chaises, tables (20 000€)
 - o Nappage (9 000€)

PROJETS PÉDAGOGIQUES

RÉHABILITATION DU FOYER ET D'UNE PIÈCE D'ANIMATION

- o **Génération 2024 :** différentes actions pour que l'équipe éducative et pédagogique participe aux jeux paralympiques à Paris (août/septembre 2024)
- o **Partenariat avec le GTTP** (Global Travel and Tourism Partnership) et le lycée Jeanne d'Arc de Rennes pour la mise en place de modules communs entre le BTS MHR et Tourisme et la construction d'un bachelor Tourisme Restauration Hôtellerie.
- o Développement de petits projets d'éco-responsabilité au sein de l'établissement en rendant acteurs les élèves, futurs citoyens
- o Aménagement des locaux pédagogiques professionnels adaptés aux besoins du terroir : bistronomie, food truck, vente à emporter...

Nos Formations

ÉLIGIBLE LA TAXE D'APPRENTISSAGE



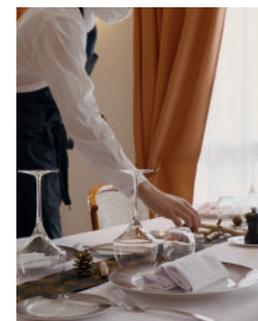
CAP

- Commercialisation & Services en Hôtel-Café-Restaurant
- Cuisine
- Production & Services en Restauration (rapide, collective, cafétéria)



BAC PRO

- Commercialisation & Services en Restauration
- Cuisine



Mentions Complémentaires

- Accueil-Réception (MCAR)
- Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR)



En quelques chiffres

173

**ÉLÈVES
EN FORMATION INITIALE**
(Formations donnant droit à la TA)

17

**ÉLÈVES
ALTERNANTS**
(16 BTS+1 MCAR)

100%

TAUX D'EMPLOYABILITÉ
Tous les élèves partent en stage chaque année