

La marche à suivre

RÉFORME DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE 2023

ENTREPRISE

Taxe d'apprentissage :
0,68 % de la masse salariale de 2023

↓ ↓

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@lhst.fr

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**

2024

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 2023

NOUS AVONS RÉALISÉ

ACHATS EN CUISINE

- o Robots mixeur
- o Robots cook
- o 1 Four mixte (13 000€)
- o Matériel professionnel divers

ACHATS EN SALLE

- o Mixeurs de bar
- o Renouvellement vaisselle
- o Matériel professionnel divers

En 2024

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€)

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

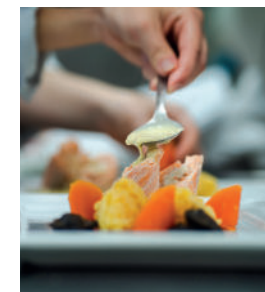


CAP

Commercialisation & Services en Hôtel-Café-Restaurant

Cuisine

Production & Services en Restauration (rapide, collective, cafétéria)



certification de spécialisation

Accueil-Réception (MCAR)

Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR)

BAC PRO

Commercialisation & Services en Restauration

Cuisine



En quelques chiffres

150

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

31

ÉLÈVES
ALTERNANTS
(30 BTS+1 MCAR)

100%

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