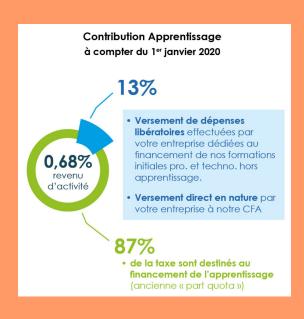
La Taxe d'Apprentissage

La taxe d'apprentissage est un impôt dû par les entreprises au titre de la formation professionnelle.

Votre participation financière permet aux élèves du lycée de travailler de beaux produits, d'équiper les cuisines et les salles de restaurants afin de former les meilleurs professionnels de demain et de porter haut la gastronomie française dans le respect de nos traditions.

Le lycée de Chamalières est

habilité à percevoir 13 % sur 0,68 % de la Masse Salariale.





Comment verser votre taxe au lycée de Chamalières ?

2 possibilités:

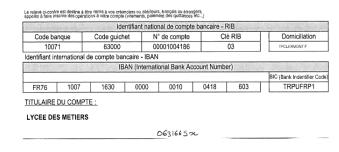
1- A l'aide du bordereau d'engagement présent sur notre site :

www.lyceedechamalieres.fr (dans la rubrique « le lycée et l'entreprise », « taxe d'apprentissage »)

2- Sur papier libre:

- par chèque (à l'ordre de l'agent comptable du lycée de Chamalières)
- par virement (à l'aide du RIB ci-dessous)

Un reçu libératoire vous sera adressé en retour de votre versement.



Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :

FREMAUX Jean-Luc § HURET Frédéric Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques ddf@lyceedechamalieres.fr

Tel: 04.73.31.74.64

LYCÉE GÉNÉRAL ET DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME



- Présentation du Lycée
- Les Formations
- La Taxe d'Apprentissage





Présentation du lycée

Le lycée Général et des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme se situe sur les hauteurs de Chamalières, dans un cadre calme et verdoyant, à quelques minutes du centre de Clermont-Ferrand.

L'établissement a été inauguré le 02 octobre 1980 par Valéry Giscard d'Estaing, Président de la République.

L'établissement est reconnu dans son secteur et a remporté de nombreux succès :

- Trophée DELAIR (1er prix, 2018-2020)
- Finaliste du Championnat de France du dessert (2020).

Notre établissement compte un taux de réussite moyen de 87,85%.



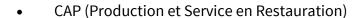
~ Restaurant gastronomique





Les formations

Initiale:



- Dispositif ULIS
- BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
 - cuisine
 - commercialisation et service en restauration

Lycée ^{des} Métiers

- BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
- Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)
- Mentions Complémentaires
 - Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR)
 - Accueil Réception (MCAR)
 - Sommellerie (MCS)
- Mise à Niveau en Hôtellerie restauration (MAN)
- BTS (Brevet Technicien Supérieur)
 - Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
 - option A: Restauration
 - option B : Cuisine
 - option C : Hébergement

Apprentissage:

- Brevet Professionnel Sommelier (BP)
- BTS MHR

GRETA:

- CAP cuisine





Avec les remerciements de M. François TRAULLE Proviseur

Voie Romaine 63400 Chamalières Tél: 04.73.31.74.50 www.lyceedechamalieres.fr ce.0631669x@ac-clermont.fr