



RENOUVEAU
École Hôtelière

ÉCOLE HÔTELIÈRE Renouveau TAXE D'APPRENTISSAGE

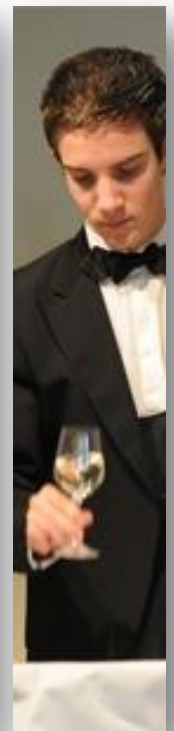
« Participez activement au succès du Renouveau
Devenez partenaire de la réussite professionnelle »

Madame, Monsieur,

Chaque année, les entreprises ont l'obligation de s'acquitter d'une taxe d'apprentissage, Il s'agit d'une participation des entreprises au financement des formations technologiques et professionnelles.

Le versement de la taxe d'apprentissage représente un volet important de la collaboration Ecole / Entreprises.

Elle nous permet chaque année d'améliorer les conditions de formation, mais elle vous offre aussi la possibilité de contribuer activement à la formation de vos futurs collaborateurs et de bénéficier, demain, de profils adaptés au développement de votre entreprise.



Pourquoi choisir l'École Hôtelière Renouveau ?

Fort d'une solide réputation de qualité et de sérieux l'École HÔTELIÈRE RENOUEAU saura utiliser ces fonds pour:

- Equiper, changer, adapter les moyens pédagogiques pour être au plus près des technologies utilisées dans les structures professionnelles,
- Acquérir des matériels complémentaires en cuisine et salle de restaurant,
- Compléter les outils informatiques mis à la disposition des élèves,
- Améliorer les locaux et les lieux de vie des élèves

Nous espérons que cette année vous ferez partie de ceux qui apporteront leur soutien au Lycée Hôtelier Renouveau en lui versant votre taxe d'apprentissage.

La Direction du Lycée Renouveau



« Des formations hôtelières de la 3ème au Bac +3 adaptées aux réalités professionnelles et économiques »

Comment faire pour verser cette taxe au Lycée Renouveau ?

Cette contribution est collectée exclusivement par les OCTA (Organismes Collecteurs de Taxe d'Apprentissage) au profit des établissements scolaires. Le taux actuellement en vigueur est fixé à 0,68 % de la masse salariale. En conséquence, toute entreprise peut faire verser par l'intermédiaire de son OCTA sa taxe d'apprentissage à notre établissement scolaire.

Le Lycée Renouveau est éligible au titre des Catégories A et B sur la tranche dite « HORS QUOTA »

Renseignez sur votre Déclaration, la demande d'affectation suivante:

NUMERO UAI : 042 21 60 V

« Lycée Hôtelier Renouveau Allée Colcombet 42530 St Genest Lerpt »

Dans tous les cas, n'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements.
04 77 90 76 80 - contact@lerenouveau.org



Un Moment au Lycée Hôtelier ?

Le Renouveau c'est aussi pour vous des possibilités de **locations de salles** adaptées pour vos réunions, séminaires, A.G ...

Pour vos repas d'affaires, repas du personnel, **notre restaurant d'application**

« Le Château Colcombet »

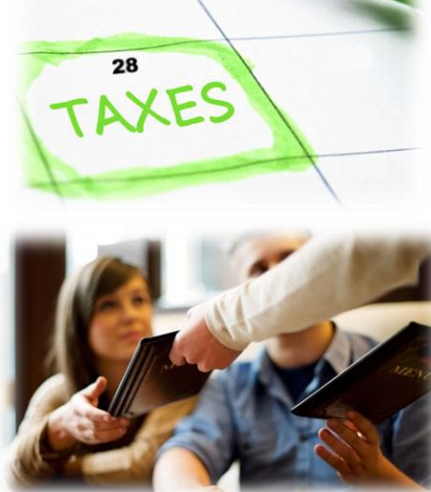
est ouvert du lundi au vendredi hors vacances scolaires.

Pour vos cadeaux fournisseurs ou vos projets de team building, des **cours d'initiation et de perfectionnement en œnologie**, dégustation et découverte des vins, sont disponibles.

Pour tous ces points n'hésitez pas à nous contacter ou à consulter notre site internet

www.lerenouveau.org

La date limite de collecte de la taxe d'apprentissage est fixée au 28 février 2019



Le Renouveau, quelle structure ? Quels diplômes ?

L'école Hôtelière RENOUEAU c'est : 330 élèves - 45 professeurs
Des formations hôtelières du CAP au LICENCE PRO adaptées aux réalités professionnelles et économiques :

- Une classe de 3ème Prépa Metiers
- CAP Cuisine et CAP Service en Hotel Café Restaurant
- BAC PROFESSIONNELS Cuisine et Service Restauration/Commercialisation
- Une Mention Complémentaire Accueil et Réception d'hôtel
- Une Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée
- BAC ST-HR Sciences et Technologie en Hôtellerie Restauration
- Mise à niveau BTS (MAN)
- BTS MANAGEMENT Hôtellerie Restauration
- Licence Pro en partenariat avec l'IUT de Saint Etienne

Mais également

- Une section « ULIS » destinée aux élèves en situation de handicap
- Des stages en entreprises effectués en milieu professionnel à tous les niveaux de formation en France et à l'étranger.

Notre mission

- La réussite aux diplômes, des élèves qui nous sont confiés
- Des débouchés dans différents secteurs de la profession : restauration gastronomique, traditionnelle, collective, brasserie, traiteur; hôtel de luxe, hôtellerie de Chaîne, tourisme, événementiel, en France ou à l'étranger...

