



LE LYCEE D'OCCITANIE

Créé en 1916, le Lycée d'Occitanie de Toulouse accueille près de 1250 élèves, apprentis et stagiaires de la formation continue.

Il propose de nombreuses formations qualifiantes et diplômantes.

Sur le lycée technologique:

2nde, 1ère et terminale technologique

Mise à niveau

Formations professionnelles d'Établissement :

Chef de rang,

Assistant gouvernant général des services hôteliers,

Conciergerie d'hôtel « Clefs d'Or »

BTS Hôtellerie restauration :

option A mercatique et gestion hôtelière

option B art de la table et art culinaire

BTS Ventes et Productions touristiques,

BTS Responsable d'hébergement à label européen



Sur le lycée professionnel

Sous statut scolaire -

3ème Prépa Professionnelle

CAP Services Hôteliers

Baccalauréat professionnel restauration

Mentions complémentaires :

Cuisinier en desserts de restaurant

Sommellerie, Accueil réception,

Formation professionnelle d'Établissement :

Baccalauréat professionnel Turbo, option cuisine gastronomique

En apprentissage

Brevet Professionnel Sommelier

En Formation Continue

CAP : Cuisine

BTS International Hôtellerie Restauration

Cercles culinaires

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE

TAXE D'APPRENTISSAGE



❖ CAMPAGNE 2013 ❖

1, rue de l'Abbé Jules Lemire

BP 3131

31026 TOULOUSE CEDEX 03

Tél. 05 34 50 10 10

Fax. 05 34 50 10 11

Courriel 0310046g@ac-toulouse.fr

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de l'Occitanie



Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de l'Occitanie de Toulouse conjugue ses efforts pour réussir pleinement la formation professionnelle et technologique des jeunes qui lui sont confiés.

L'amélioration constante de la qualité des formations et l'adaptation aux nouveaux besoins exprimés par la profession sont les préoccupations de l'équipe pédagogique.

Je vous remercie de votre fidélité en espérant garder toute votre confiance.



Madame, Monsieur,

L'adéquation permanente entre la réalité professionnelle et la formation représente un investissement financier de plus en plus important que l'établissement ne peut supporter, seul, sur son budget propre.

La taxe d'apprentissage est la ressource essentielle pour nous donner les moyens d'assurer une formation de qualité, d'accueillir un nombre croissant d'élèves et d'apprentis et d'adapter la formation aux besoins de l'entreprise.

Vous avez été nombreux à nous aider l'an passé, grâce au versement de la taxe d'apprentissage. Nous avons pu acquérir des équipements toujours plus performants et entretenir l'existant. Grâce à votre concours, nous avons pu, de concert, partager les priorités, les objectifs et les ambitions pour nos élèves, vos stagiaires peut-être d'aujourd'hui, vos employés de demain.

Cette aide serait pour nous tous, mais surtout pour nos élèves, un témoignage fort de l'intérêt que vous leur portez et des liens que vous souhaitez pérenniser avec notre lycée.

Comptant sur votre engagement, nous vous remercions par avance, Madame, Monsieur, de l'intérêt que vous porterez à notre demande.

Le Proviseur,
Yves QUISSAC

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de l'Occitanie est habilité à percevoir la Taxe d'Apprentissage par l'intermédiaire d'un O.C.T.A. :

Au titre du barème pour toutes nos formations CAP, Bac Professionnel ou Technologique, Mentions complémentaires, BTS

A : Ouvriers qualifiés ou spécialisés, 2ème
B : Cadres moyens

Au titre du Quota pour notre Brevet Professionnel Sommelier dans le cadre du CFA départemental des Métiers du Tertiaire.



Personnes à contacter :

Pour le lycée

Annick MERCIER, Intendante
Tél : 05 34 50 10 01
Mèl : 0310046g@ac-toulouse.fr

Pour le CFA

Anne-Marie OTT, coordonnatrice
Du CFA départemental tertiaire
Tél : 05 61 43 21 43
Mèl : 0312756c@ac-toulouse.fr