



LA MARCHE À SUIVRE



RÉFORME DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE 2025

ENTREPRISE

Taxe d'apprentissage :
0,68 % de la masse salariale de 2024



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 GEORGES BAPTISTE ?

01. SOLTÉA

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

02. RECHERCHER LE LYCÉE

Georges Baptiste
Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration
& de l'alimentation
41 Route de Duclair
76380 Canteleu

Numéro UAI : 0763237 F

03. AFFECTER LE SOLDE

Affecter le solde de votre taxe d'apprentissage
Contact : Karine LUCIANO, Responsable BDE
0786280766

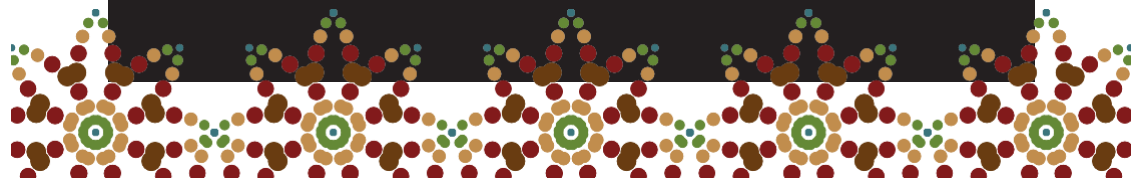


Georges Baptiste

LYCÉE DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION
& DE L'ALIMENTATION

TAXE D'APPRENTISSAGE

2025



NOTRE ÉTABLISSEMENT

Situé en Normandie dans la banlieue de Rouen, sur le Plateau Ouest, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française.

Le lycée s'attache à dispenser des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

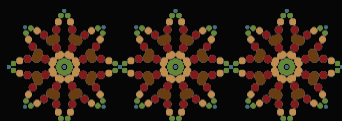
LA VIE AU LYCÉE

Au quotidien, les espaces dédiés permettent de profiter d'aménagements et d'équipements de pointe, adaptés aux spécialités suivies : 3 Fournils, 3 laboratoires de pâtisserie, un restaurant et sa cuisine d'application, une brasserie et sa cuisine, 2 restaurants et cuisines pédagogiques, un hôtel d'application. L'établissement dispose également d'un internat garçons-filles de plus de 200 places.

ROUEN, VILLE DE LA GASTRONOMIE

Le lycée hôtelier, partenaire de la ville de Rouen, première et seule ville française nouvellement labellisée dans le réseau de « Ville Créative de l'Unesco, domaine de la gastronomie », s'inscrit parfaitement dans l'éducation et de la formation au bien-manger de la gastronomie avec une approche durable et responsable.

Parmi les techniques culinaires spécifiques enseignées, nous retrouvons le « Caneton à la Rouennaise » qui demande la maîtrise de cette recette unique.



LE MOT DE LA PROVEUSEUR

« Pour atteindre ses objectifs ambitieux, l'établissement s'appuie sur l'engagement fort des équipes pédagogiques expertes, ce collectif contribuant au développement de valeurs communes favorisant la réussite du projet scolaire et d'avenir. Le lycée est tourné vers son environnement local, régional, national mais aussi en immersion à l'international pour une plus grande ouverture sur le monde. Les partenariats se multiplient, Finlande, Espagne, Québec... offrant ainsi la possibilité aux jeunes de suivre leur période de stage à l'étranger. »

PRÉSENTATION DES FORMATIONS

