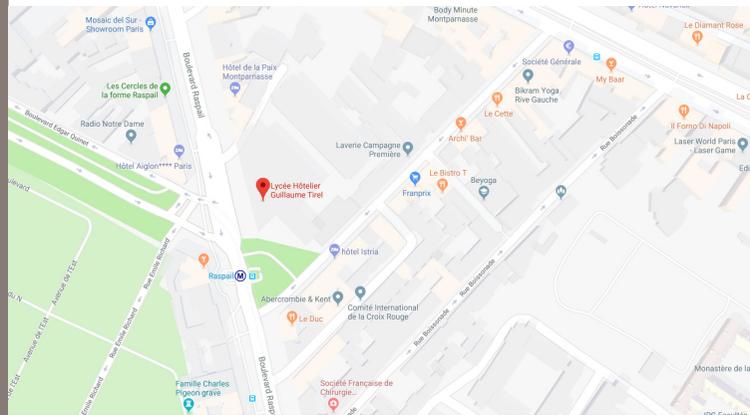




Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00



contact@lyceeguillaumetirel.fr
www.lyceeguillaumetirel.fr

La Taxe d'apprentissage



Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Guillaume Tirel.

ce.0754476h@ac-paris.fr



www.lyceeguillaumetirel.fr



EN TANT QUE LYCÉE DES MÉTIERS, L'ÉTABLISSEMENT PROPOSE DES FORMATIONS DIPLÔMANTES SE SITUANT DANS LA CLASSIFICATION EUROPÉENNE DU CAP AU BTS, EN FORMATION INITIALE : ART CULINAIRE, ART DU SERVICE, HÉBERGEMENT ET MANAGEMENT HÔTELIER. LES ÉLÈVES ET LES ÉTUDIANTS REÇOIVENT UNE FORMATION COMPLÈTE AFIN DE DEVENIR DES PROFESSIONNELS EFFICACES ET RESPONSABLES.

DEPUIS SEPTEMBRE 2014, LE LYCÉE GUILLAUME TIREL FAIT PARTIE DU RÉSEAU DES ÉCOLES ASSOCIÉES À L'UNESCO ET A OBTENU LE LABEL E3D, ÉCOLE EN DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE, ÉTAPE APPROFONDISSEMENT POUR LA PÉRIODE 2015-2018.

LE VERSEMENT

COMMENT NOUS VERSER VOTRE TAXE D'APPRENTISSAGE

VOUS DEVEZ REMPLIR LE BORDEREAU TAXE D'APPRENTISSAGE DE L'ORGANISME COLLECTEUR (OCTA) DE VOTRE CHOIX EN INDIQUANT «LYCÉE GUILLAUME TIREL», DANS L'ENCADRÉ « REVERSEMENTS AUX ÉCOLES ET CFA ».

NOUS NE SOMMES RATTACHÉS À AUCUN CFA OU UFA. SI VOUS SOUHAITEZ NOUS VERSER VOTRE TAXE D'APPRENTISSAGE, NOUS NE POURRONS LA PERCEVOIR QUE SUR LA PARTIE HORS QUOTA (BARÈME) POUR LA CATÉGORIE A.

MERCI D'INDIQUER « LYCÉE GUILLAUME TIREL – 237 BD RASPAL 75014 PARIS – LE «MAXIMUM POSSIBLE »

Nos élèves et étudiants vous remercient pour votre engagement.



- ▶ Nos valeurs fondatrices :
 - Favoriser l'ouverture culturelle
 - Intégrer une démarche éco responsable
 - Sensibiliser à la citoyenneté
 - Renforcer la mobilité à l'international pour chaque élève
 - Développer l'estime de soi de chaque jeune.
- ▶ Nos réalisations et nos projets :
 - Acquisition de nouveaux équipements de pointe en cuisine
 - Investissement dans des outils numériques
 - Rénovation du bar

- > 500 ELEVES
- > 80 PROFESSEURS
- > 4 RESTAURANTS PÉDAGOGIQUES
- > 1 HÔTEL D'APPLICATION
- > 98.5 % de TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS.