



LLIT

BLOIS VAL DE LOIRE

LYCEE DES METIERS DE
L'HOTELLERIE ET DU TOURISME

Ouverture sur le monde

- Participation au programme ERASMUS +, stages en Europe : Norvège, Espagne, Luxembourg, Allemagne.
- Solide réseau d'anciens élèves sur les 5 continents

Le Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire en quelques chiffres:

- CAP cuisine et CAP Commercialisation et services restauration
Bac Pro Hôtellerie Restauration - Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
Mention cuisinier en dessert de restaurant : 280 élèves
- De la seconde Baccalauréat technologique hôtellerie restauration au BTS management en hôtellerie restauration et BTS Tourisme : 365 élèves et étudiants
- Plus de 20 diplômes ou certifications proposés en formation initiale ou en alternance et en formation continue,
- Performance et richesse des plateaux techniques : un hôtel, sept cuisines, quatre restaurants, une boulangerie, une pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, une antenne du GRETA Val de Loire, une unité de formation d'apprentis et une unité d'enseignement CNAM
- Deux internats pour une capacité d'accueil de 270 places

Concours professionnels

- 1^{er} prix Trophée Vaudard (Toques d'or) en cuisine et en service 2021
- 1^{er} prix national au concours général des métiers en commercialisation et services de restauration 2019
- 3^{ème} Prix national au concours général des métiers en Cuisine 2019
- Prix spécial du jury au Trophée Jean Rougié en 2019
- 2^{ème} prix régional au championnat de France des desserts 2019
- 1^{er} prix national au triathlon des arts gourmands 2019

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS 2022 :

Fiers de nos élèves et de nos étudiants !

- 95% de réussite au bac pro boulangerie pâtisserie
- 96% de réussite au bac pro cuisine
- 95 % de réussite au bac technologique hôtellerie et restauration
- 92% de réussite au BTS management en hôtellerie restauration option C
- 98 % de réussite au BTS Tourisme

Partenariats professionnels

- Epreuves qualificatives concours un des meilleurs ouvriers de France 2022.
- Participation des élèves et étudiants à des manifestations et rencontres avec les professionnels : Workshops, Rendez-vous de l'Histoire, ADA Blois Basket, BD Boum, 500 ans de la Renaissance à Chambord, réceptions d'institutions publiques...
- Collaboration étroite avec les restaurateurs et les producteurs locaux — signature d'une charte de saisonnalité. Etablissement membre du Collège culinaire de France.

Campagne Taxe d'apprentissage 2023

- Une qualité des formations attestée
- Un lycée où l'esprit d'appartenance et l'engagement sont très développés, dans un cadre agréable
- Des plateaux techniques performants qui placent l'élève dans des situations professionnelles réelles
- Un lycée ouvert : de nombreux groupes accueillis chaque année dans nos restaurants et en séminaires dans nos salles de réunions

COMMENT VERSER ET FLECHER Le « SOLDE » DE LA TAXE D'APPRENTISSAGE ?



Le lycée peut être destinataire du « SOLDE » de 13 %. Cette part finance nos formations technologiques et professionnelles initiales.

Le « SOLDE » est recouvré annuellement, en exercice décalé. La première collecte de l'URSSAF concernera la masse salariale 2022, sur la déclaration sociale nominative (DSN) d'avril 2023 exigible le 5 ou le 15 mai 2023.

Une plateforme dématérialisée de la Caisse des Dépôts (CDC) nommée SOLTéA sera mise à votre disposition entre le 1er avril et le 7 septembre 2023. Elle vous permettra de désigner notre lycée comme établissement destinataire du « SOLDE » de la taxe d'apprentissage.

La CDC se chargera ensuite d'affecter les fonds pour votre compte.

Financement à flécher sur la plateforme SOLTéA à destination du Lycée polyvalent Val de Loire de Blois (Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme du Val de Loire)

**Lycée polyvalent Val de Loire ou lycée d'hôtellerie et de
tourisme du Val de Loire
174 rue Albert 1er 41 000 BLOIS
N° UAI : 0410899e
N° SIRET : 19410899900013**

**Contact pour la taxe d'apprentissage
Monsieur François MAGAUD
francois.magaud@ac-orleans-tours.fr**