

*Grâce à vous et avec vous,  
demain se construit aujourd'hui  
aux Ecoles de la CCI Dordogne !*

Madame, Monsieur,

En ce début d'année 2018, nous tenons tout d'abord à vous adresser **tous nos meilleurs vœux de réussite et de prospérité pour votre entreprise et dans tous vos projets !**

**Nous tenons également à vous remercier très sincèrement** pour votre contribution à la réalisation de nos projets pédagogiques grâce au versement de votre taxe d'apprentissage en direction de notre établissement.

Un établissement, structuré autour de l'**Ecole de Commerce** et de l'**Ecole Hôtelière du Périgord** qui compte aujourd'hui plus de **660 jeunes en formation professionnelle**, sous statut scolaire au **Lycée Technologique et Professionnel** et alternant au **Centre de Formation d'Apprentis**.

Du CAP au Bac +3, nous nous employons au quotidien à faire s'exprimer les talents de nos apprenants autour des projets et des valeurs que nous portons ; **innovation, audace, solidarité, proximité et enthousiasme !**

Au moment où vous allez décider de répartir votre taxe d'apprentissage pour l'année 2018, nous vous sollicitons à nouveau pour cette contribution au profit de notre établissement.

Grâce à ces versements, nous pouvons...

- **engager nos ressources** sur des équipements **matériels performants et des pratiques pédagogiques innovantes** ;
- **être audacieux** sur des projets d'envergure nationaux et internationaux (participation aux concours des meilleurs apprentis, mobilité professionnelle) ;
- **exprimer notre solidarité** par nos engagements dans les collaborations entreprises (accompagnement dans le recrutement de vos futurs collaborateurs, mises en œuvre d'actions commerciales à vocation pédagogique et de prestations hôtelières extérieures...)
- **être à l'écoute** et répondre **aux besoins en formation** que vous exprimez et que nous souhaitons développer pour satisfaire votre **demande de proximité** ;
- **encourager** enfin les **initiatives entrepreneuriales de nos apprenants avec enthousiasme et ferveur !**

En cette période, nous savons combien vous êtes sollicité par de nombreux établissements scolaires. Choisir notre établissement, c'est donner du sens à votre impôt ; c'est faire le choix d'une **dynamique de formation** et d'un **développement** que nous souhaitons **constant** pour **contribuer à l'insertion professionnelle de nos apprenants dans les meilleures conditions**.

Au nom de tous les jeunes et de toute l'équipe pédagogique et administrative des Ecoles de la CCI Dordogne, nous vous remercions par avance très sincèrement et restons à votre écoute pour toutes informations supplémentaires.

**Catherine RANOUX**

*Directrice des Ecoles de la CCI Dordogne*

## MODE D'EMPLOI

Les entreprises participent au financement de l'apprentissage et des formations technologiques et professionnelles via la taxe d'apprentissage. Celle-ci correspond à un **pourcentage de la masse salariale** de l'entreprise.

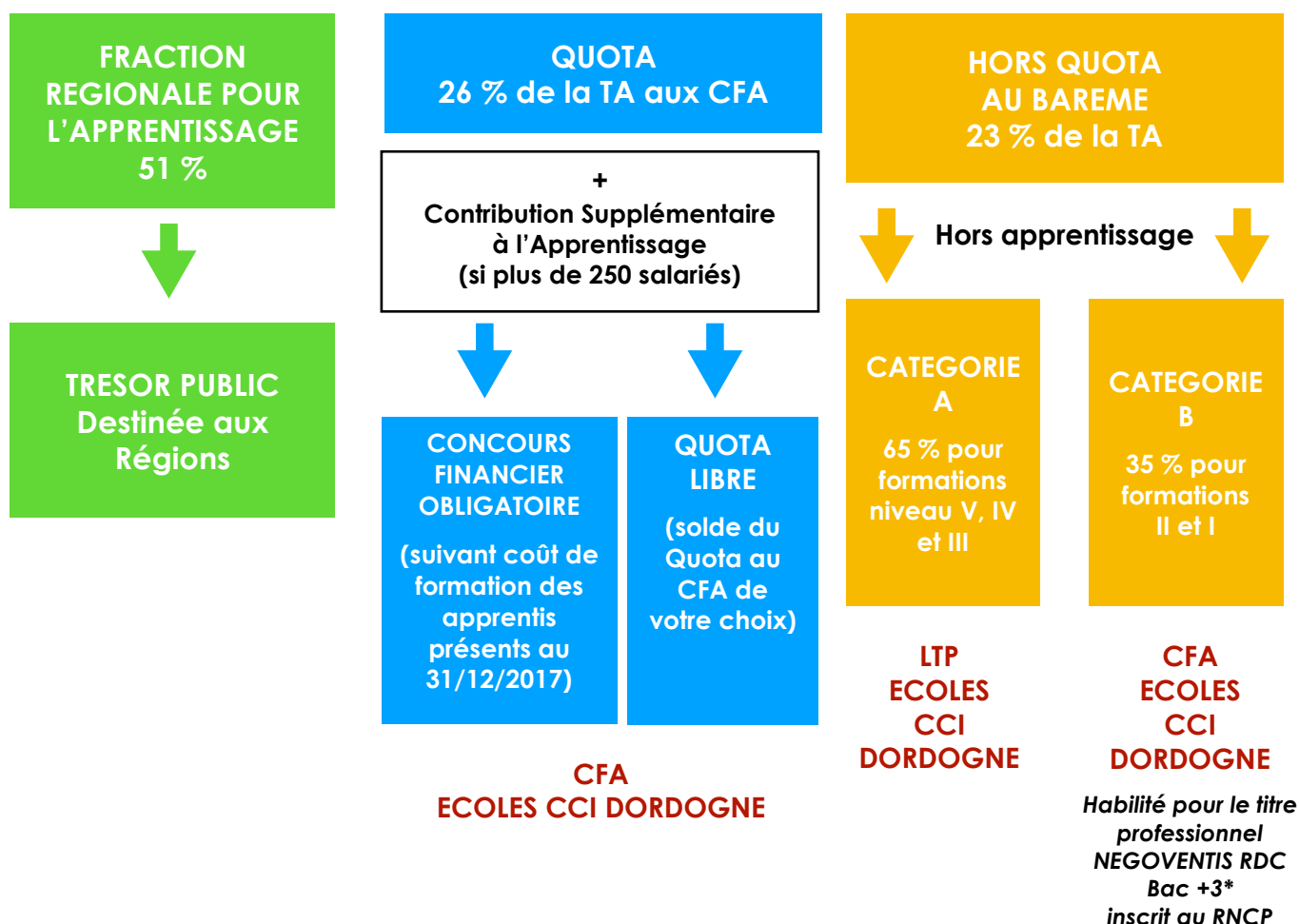
La taxe d'apprentissage favorise l'égal accès à l'apprentissage sur le territoire national et contribue au financement d'actions visant au développement de l'apprentissage.

Les entreprises doivent obligatoirement effectuer leur versement **avant le 1<sup>er</sup> mars de chaque année** à un Organisme collecteur de la taxe d'apprentissage (OCTA). Pour les entreprises de 250 salariés et plus, la taxe d'apprentissage est complétée par un autre impôt : la Contribution Supplémentaire à l'Apprentissage (CSA).

### Les entreprises concernées

Toute entreprise employant des salariés est assujettie à la taxe d'apprentissage, quel que soit son statut : personnes physiques et sociétés de personnes exerçant une activité commerciale, industrielle ou artisanale ; sociétés, associations et organismes passibles de l'impôt sur les sociétés ; sociétés coopératives agricoles ; groupement d'intérêt économique (GIE).

## TAXE D'APPRENTISSAGE : 0.68 % DE LA MASSE SALARIALE BRUTE



**PROMESSE DE VERSEMENT**

**A retourner aux coordonnées suivantes : Karine ATROCHE – Responsable Formations / Entreprises**

**Par mail :** [k.atroche@campus.dordogne.cci.fr](mailto:k.atroche@campus.dordogne.cci.fr)

**Par courrier :** Ecoles CCI Dordogne - Avenue Henry Deluc 24750 BOULAZAC

**Tél.** 05 53 35 72 72 - **Fax :** 05 53 09 73 48

<b>ORGANISME COLLECTEUR (OCTA) :</b> (renseignement comptable si inconnu)	
<b>ENTREPRISE / RAISON SOCIALE :</b>	
ADRESSE :	
CODE POSTAL / VILLE :	
N° SIRET :	CODE NAF :
<b>NOM / PRENOM DU RESPONSABLE :</b>	
FONCTION :	
TEL :	EMAIL :
<b>NOM / PRENOM DU COMPTABLE :</b>	
<b>CABINET :</b>	
TEL :	EMAIL :

***Nous versons la taxe d'apprentissage au profit de...***

ETABLISSEMENT	CONCOURS FINANCIER OBLIGATOIRE (si apprenti)	SOLDE QUOTA (ou QUOTA LIBRE)	HORS QUOTA	
			BAREME « A »	BAREME « B » (formation supérieure Bac+3)
CFA ECOLES CCI DORDOGNE	..... €	..... €		..... €
LTP ECOLES CCI DORDOGNE			..... €	

Date : .....

Signature et cachet de l'entreprise

## NOS FORMATIONS DIPLOMANTES

 un établissement 	 un établissement 
<p><b>Lycée Professionnel</b></p> <p><b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente</li> <li>• Commerce</li> <li>• Accueil Relation Clients &amp; Usagers</li> </ul> <p><b>Centre Formation d'Apprentis</b></p> <p><b>CAP (niveau V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Employé Vente Spécialisée (options A et B)</li> <li>• Employé Commerce Multispécialité</li> </ul> <p><b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL (niveau IV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente</li> <li>• Commerce</li> <li>• Accueil Relation Clients &amp; Usagers</li> </ul> <p><b>BTS (niveau III)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Management des Unités Commerciales</li> <li>• Négociation Relation Client</li> </ul> <p><b>TITRES PROF BAC +3 NEGOVENTIS (niveau II)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manager de la Distribution</li> <li>• Responsable Développement Commercial</li> </ul>	<p><b>Lycée Technologique</b></p> <p><b>BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE (niveau IV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hôtellerie</li> </ul> <p><b>BTS HOTELIERIE RESTAURATION (niveau III)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise à niveau (1 an)</li> <li>• Mercatique et Gestion Hôtelière</li> <li>• Arts Culinaires de la table et du service</li> </ul> <p><b>Centre Formation d'Apprentis</b></p> <p><b>CAP (niveau V)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commercialisation et Service en Café Hôtel Restaurant</li> <li>• Saisonnier</li> </ul> <p><b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL (niveau IV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation de la Production Culinaire</li> <li>• Commercialisation et Service en Restauration</li> </ul> <p><b>BREVET PROFESSIONNEL (niveau IV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arts de la Cuisine</li> </ul> <p><b>MENTION COMPLEMENTAIRE (niveau IV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desserts en Restaurant</li> </ul>