

SOLTEA :
la plateforme de répartition de la TAXE D'APPRENTISSAGE

Notre lycée a besoin de l'appui de tous ceux qui croient en son projet.

<https://www.soltea.gouv.fr/espace-public/>

Le nouveau service dématérialisé fluidifie et simplifie le processus de la taxe d'apprentissage pour améliorer la relation établissement/employeur et donc l'avenir professionnel des jeunes !

Selon la réforme de la taxe d'apprentissage, une nouvelle procédure est mise en place :

- Les employeurs désignent les établissements qu'ils souhaitent soutenir via la plateforme **SOLTEA**.
- Une fois connecté à SOLTEA, vous accéderez à un moteur de recherche qui vous permettra d'accéder à :
 - o Note établissement :
 - Nom : **Lycée Professionnel GAMBETTA**
 - SIRET : **192 800 109 000 12**
 - Code UAI : **0380010E**
 - Localisation : **BOURGOIN JALLIEU**
 - o Une ou plusieurs de nos formations : **document ci-dessous**

Nous connaissons la raison sociale de l'entreprise attributaire.

Un justificatif de versement sera disponible sur la plateforme (il n'y a plus de reçu libératoire).

Votre cabinet comptable peut vous aider dans ces démarches.

Aucun versement ne peut être fait directement au lycée.

**Apprentissage en Terminale
dans toutes nos filières**



BOURGOIN JALLIEU

Tertiaire - Services à la personne – Métiers de la Sécurité
Scolaire et Apprentissage
Formation Initiale et Continue

TAXE D'APPRENTISSAGE 2023



3 rue Ferdinand Buisson-BP 60412 – 38303 BOURGOIN JALLIEU CEDEX

☎ 04 74 28 32 31 @ ce.0380010e@ac-grenoble.fr

Site internet <https://www.leon-gambetta.elycee.rhonealpes.fr>

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques

☎ 04 74 19 19 16 @ : stephanie.blanc@ac-grenoble.fr



CAP Équipier Polyvalent du Commerce (EPC)



Le titulaire du **CAP EPC** est placé sous la responsabilité du chef de rayon ou du responsable du point de vente. Il assure la réception et le suivi des commandes et des colis, contribue à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'unité commerciale et à accueillir, informer, conseiller et accompagner le client tout au long de son parcours d'achat.

Secteurs d'activité : hypermarchés ou supermarchés, hard-discount, petites surfaces de proximité, grands magasins.....)

Durée de la formation : 2 ans à temps plein dont 14 semaines en entreprise

CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) (PSR)



Le titulaire du **CAP PSR** est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires, il accueille, prépare la commande du client et assure le service des repas. Il assure les opérations d'entretien des locaux et du matériel.

Secteurs d'activité : Restauration rapide (Mac Do), commerciale libre-service (Flunch), secteur public (hôpital, cantine) etc.

Durée de la formation : 2 ans à temps plein dont 14 semaines en entreprise.

CAP Agent Accompagnant au Grand Age (AAGA) (ex CAP ATMFC)



Le titulaire du **CAP AAGA** est un professionnel qui accompagne la personne âgée dans les actes de la vie quotidienne afin de maintenir l'autonomie de la personne. Ce professionnel intègre dans ses activités l'usage de la domotique et de l'outil numérique.

Secteurs d'activité : structures sociales ou médico-sociales, EHPAD....

Durée de la formation : 2 ans à temps plein dont 14 semaines en entreprise.

Bac professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne (ASSP)



Le titulaire du **Bac Pro ASSP** exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées en milieu privé (OPTION **DOMICILE**) ou de personnes dépendantes en structure collective (option **STRUCTURE**)

Secteurs d'activité : EHPAD, ADMR, entreprises spécialisées dans le soin à la personne....

Durée de la formation : 3 ans à temps plein dont 22 semaines en entreprise

Bac Pro Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités (AGOrA)



Les métiers de l'**assistance à la gestion** consistent à apporter un appui à un dirigeant de petite structure, à un ou plusieurs cadres ou à une équipe dans une plus grande structure, en assurant des missions d'interface, de coordination et d'organisation dans le domaine administratif.

Secteurs d'activité : entreprises de petite et moyenne taille, collectivités territoriales, administrations publiques, associations, hôpitaux, entreprises artisanales...

Durée de la formation : 3 ans à temps plein dont 22 semaines en entreprise. Année de Terminale sous statut d'apprenti possible.

Bac professionnel Métiers du Commerce et de la Vente (MCV)



Le titulaire d'un **Bac Pro MCV** s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le but de participer à la construction d'une relation client durable. Il exercera son métier en tant que salarié ou indépendant, sédentaire ou itinérant.

OPTION A : Animer et Gérer l'espace commercial

OPTION B : Prospector et valoriser l'offre commerciale

Secteurs d'activité : tout type d'organisation à finalité commerciale ou disposant d'un service commercial ou d'une direction relation client.

Durée de la formation : 3 ans à temps plein dont 22 semaines en entreprise

Bac Pro Métiers de la sécurité (MS)

Le/la titulaire de la spécialité «**Métiers de la sécurité**» peut être employé(e) dans les différents métiers relatifs à la sécurité, à la sûreté et à l'ordre public, à la protection des personnes, des biens et de l'environnement, au secours et assistance des personnes, à la prévention des risques de toute nature, à la gestion des crises, à la surveillance et au gardiennage, au respect de l'hygiène et de la salubrité.



Secteurs d'activité : Les « Métiers de la sécurité » se déclinent autour d'un triptyque regroupant : sécurité publique (police, gendarmerie), sécurité civile (pompiers) et sécurité privée. Et dans les domaines de la sécurité dans les espaces publics ou privés, la sécurité incendie, le secours à personne, la prévention, la protection des personnes, la protection des biens et de l'environnement.

Durée de la formation : 3 ans à temps plein dont 22 semaines en entreprise