

## Pour nous verser votre taxe d'apprentissage

Date limite de  
versement  
**31 mai 2023**



### Paroles de jeunes

“

Je suis là pour obtenir mon CAP en cuisine. J'aime bien la cuisine depuis que je suis petit. J'aime l'ambiance, je veux acquérir des compétences.”

“

*Ils ne nous prennent jamais de haut, ils nous accompagnent au maximum*

#### Contactez-nous :

Mme Bénédicte BUGUET | Assistante de direction et comptable  
[b.buguet@unionpourlenfance.com](mailto:b.buguet@unionpourlenfance.com) | 07 66 59 92 60

12 avenue Jean Joxe 49109 Angers cedex 2

[WWW.AGAPEANJOU.COM](http://WWW.AGAPEANJOU.COM)

A partir de 2023, le solde de la taxe d'apprentissage est recouvré annuellement par les URSSAF et la MSA et versé à la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC).

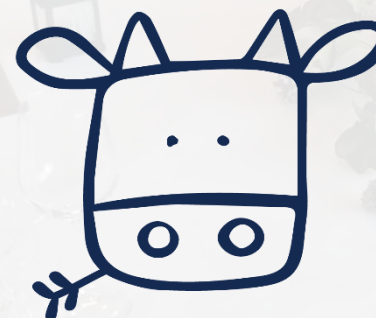
#### Une plateforme de fléchage est mise à votre disposition par la CDC,

pour vous permettre de désigner notre établissement destinataire du solde de votre taxe d'apprentissage :

- « Ecole de Production Agapè »
- ou « Ecole technique privée de production – AGAPE »
- **Code UAI (ex-RNE) : 0492449W**

“

Agapè m'apporte de bonnes choses, j'ai démissionné du lycée parce que cela ne m'intéressait plus, je n'aimais pas le travail. Alors que quand je suis à Agapè je me sens bien. J'ai appris beaucoup sur l'oenologie, la production. Aussi on a plusieurs types de restauration, deux endroits différents, trois manières de servir.



**Le Restaurant  
L'entrecôte  
d'Agapè**

### **Vous pouvez faire la différence**

Versez les 13 % du solde de votre taxe d'apprentissage à notre École de Production Agapè Anjou et **soutenez un projet de formation innovante.**

**TAXE D'APPRENTISSAGE 2023**

## Notre projet

L'École de Production est la troisième voie de formation professionnelle à côté de l'apprentissage et des lycées professionnels.

**L'École de Production Agapè Anjou forme des jeunes de 15 à 25 ans aux métiers de la restauration.** La formation professionnelle est faite uniquement en situation réelle dans 2 lieux de production à Angers :



**Le Restaurant  
L'entrecôte d'Agapè**

*Ouvert à tous les midis*



**La Tablée d'Agapè  
du centre Saint-Jean**

*Ouvert aux usagers du  
Centre St Jean les midis*

Ainsi les jeunes sont formés à **plusieurs types de restauration (restauration traditionnelle, restauration collective, prestations traiteurs)**, dans lesquelles ils exercent leurs compétences et développent leurs talents en cuisine et en salle.

L'école de Production Agapè Anjou est portée par l'Association Agapè Anjou qui vise l'aide et l'insertion des jeunes. Elle est membre de l'Union pour l'Enfance et labellisée par la **Fédération Nationale des Écoles de Production (FNEP)**.



Agapè Anjou a reçu le **prix de l'innovation sociale de la ville d'Angers** en 2016.



## Pourquoi nous soutenir ?

En aidant Agapè Anjou vous soutenez un projet :

**1**



**Utile**

Agapè Anjou accueille des jeunes pour les conduire en 2 ans, à **l'obtention d'un CAP**, à **l'insertion professionnelle**, et au **développement de leurs compétences sociales** grâce à un accompagnement global des personnes.

**2**



**Innovant** ✨

Agapè Anjou adopte la pédagogie du **"faire pour apprendre"** et du **"voir pour comprendre"** auprès de vrais clients au sein de deux lieux de production.

**3**



**Solidaire**

Agapè Anjou bénéficie du soutien de ses clients et travaille en lien avec les structures de **l'Économie sociale et solidaire (ESS)**. La solidarité est également au cœur des brigades, l'entraide dans les équipes est une valeur déterminante.

Notre association est d'**intérêt général**, membre de l'Union pour l'Enfance, habilitée à recevoir **dons, dons de titres, donations, assurances-vie et legs**.

**100%  
d'insertion  
professionnelle  
ou de poursuites  
d'études**

