

RAPPORT ANNUEL 2015 2016

Agir sur demain
Dédié à la réussite de chaque élève



COMMISSION SCOLAIRE
MARIE-VICTORIN



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau



Le Centre de formation professionnelle JACQUES-ROUSSEAU

L'année 2015-2016 a été ponctuée d'une nouvelle très importante, l'annonce de la construction d'une école hôtelière ayant pour échéance le mois de septembre 2018. Cette bonne nouvelle s'accompagne d'une réflexion quant aux deux programmes suivants: Infographie et Imprimerie. Étant donné les ressources financières disponibles, il a été convenu que seuls les programmes en alimentation s'installeraient dans la nouvelle école. Au cours de l'année 2016-2017, une décision sera prise pour l'installation de ceux-ci dans une autre bâtisse.



L'équipe canadienne qui partira pour Abu Dhabi en octobre 2017.

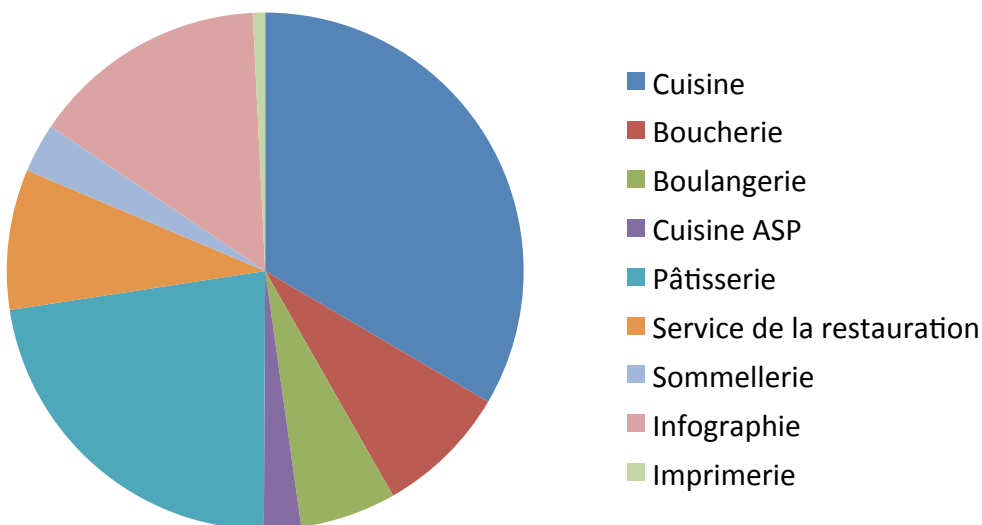
Les Olympiades de la formation professionnelle au centre Jacques-Rousseau occupent une place très importante. Notre participation provoque un rayonnement à l'échelle provinciale, canadienne et mondiale. Cette année trois programmes se sont démarqués : infographie, cuisine et pâtisserie.

De plus, nos moyens mis de l'avant pour soutenir les élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles se sont révélés très efficaces et nous sommes fiers des résultats obtenus.

Dans le respect des besoins pour dispenser les programmes d'études, les réflexions associées à certains modes de fonctionnement continuent de se refléter positivement sur nos résultats financiers afin de maintenir l'équilibre budgétaire.

PORTRAIT GLOBAL CFP JACQUES-ROUSSEAU

EN PROPORTION





Population étudiante en 2015-2016: 634
Élèves de moins de 20 ans: 139

SECTEUR 3 ALIMENTATION ET TOURISME:

Boucherie, Boulangerie, Cuisine, Spécialisation culinaire (ASP cuisine du marché et ASP pâtisserie de restauration contemporaine), Pâtisserie, Service de la restauration, ASP Sommelierie.

SECTEUR 13 COMMUNICATIONS ET DOCUMENTATION:

Infographie et Imprimerie.

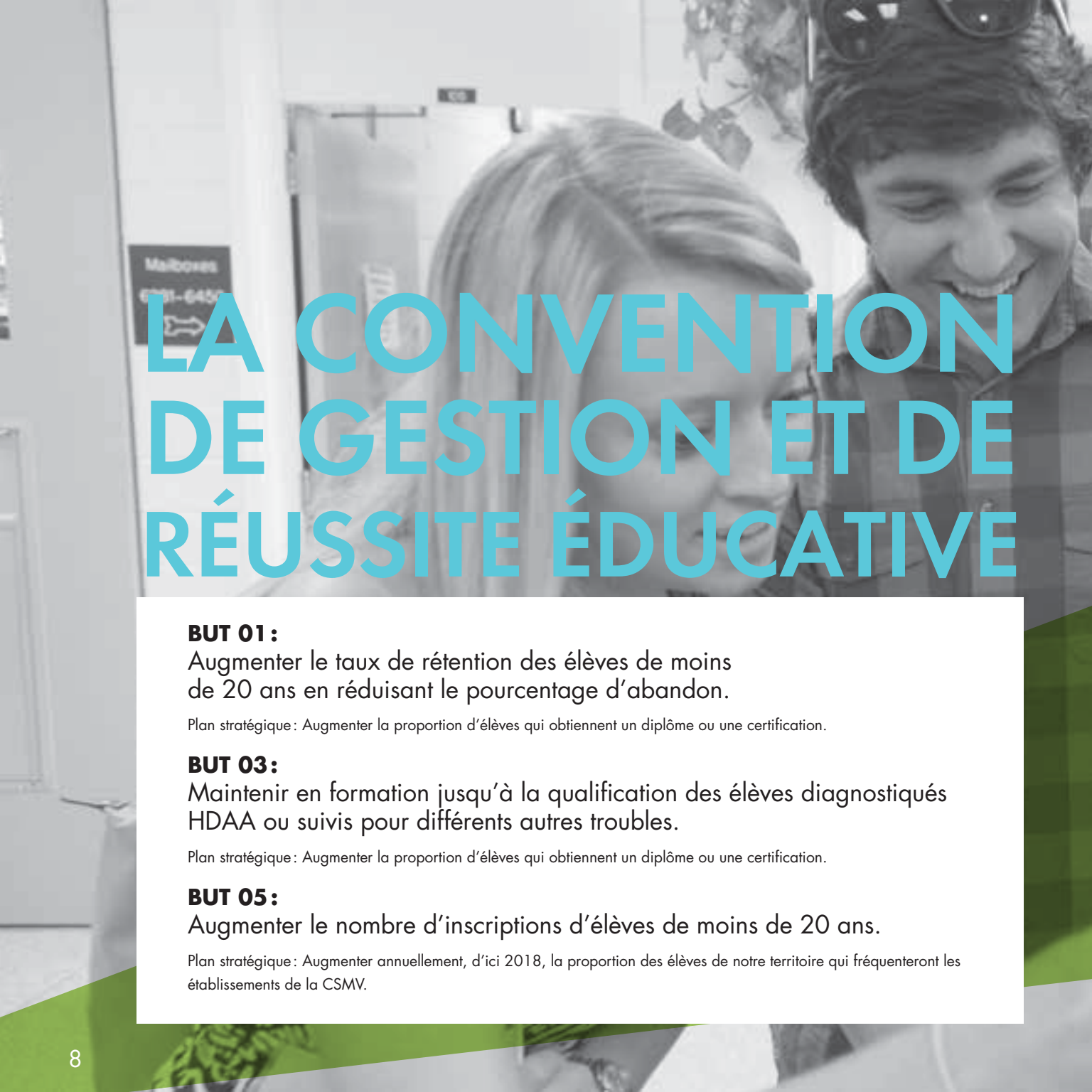


Diversité des approches pédagogiques

- Formation de jour et de soir, de 8 h à 22 h 10.
- Horaire adapté en fonction des clientèles : ASP Sommelierie à trois jours/semaine et ayant un horaire de 9 h à 15 h 10.
- Apprentissage individualisé en infographie, incluant une semaine d'entrée en formation.
- Formation en alternance travail-études en Boucherie de détail.
- Formation en alternance travail-études en Boulangerie et entrées continues sorties variables.

Des formations qui facilitent l'intégration des apprentissages par les services à la communauté

- Le restaurant d'application l'Ardoise qui permet aux élèves des programmes de cuisine, cuisine du marché, service de la restauration et sommellerie, de parfaire et d'intégrer leurs apprentissages tout au long de leur formation.
- Les « Fruits de la relève », notre comptoir de vente des produits transformés par les élèves, attire une clientèle diversifiée. Des retraités, le personnel de l'école secondaire, les clients de l'Ardoise, certains organismes à but non lucratif, et une clientèle extérieure régulière bâtie au fil des années.
- Des cours offerts à la population en cuisine, pâtisserie, boulangerie, infographie et boucherie nous permettent de créer des liens avec la population environnante. De plus, le nombre d'inscriptions devrait s'accroître lorsque les programmes seront dans leurs nouveaux locaux.
- Nous favorisons des projets pédagogiques avec les entreprises et organismes à but non lucratif de la région dans tous les programmes.



LA CONVENTION DE GESTION ET DE RÉUSSITE ÉDUCATIVE

BUT 01 :

Augmenter le taux de rétention des élèves de moins de 20 ans en réduisant le pourcentage d'abandon.

Plan stratégique : Augmenter la proportion d'élèves qui obtiennent un diplôme ou une certification.

BUT 03 :

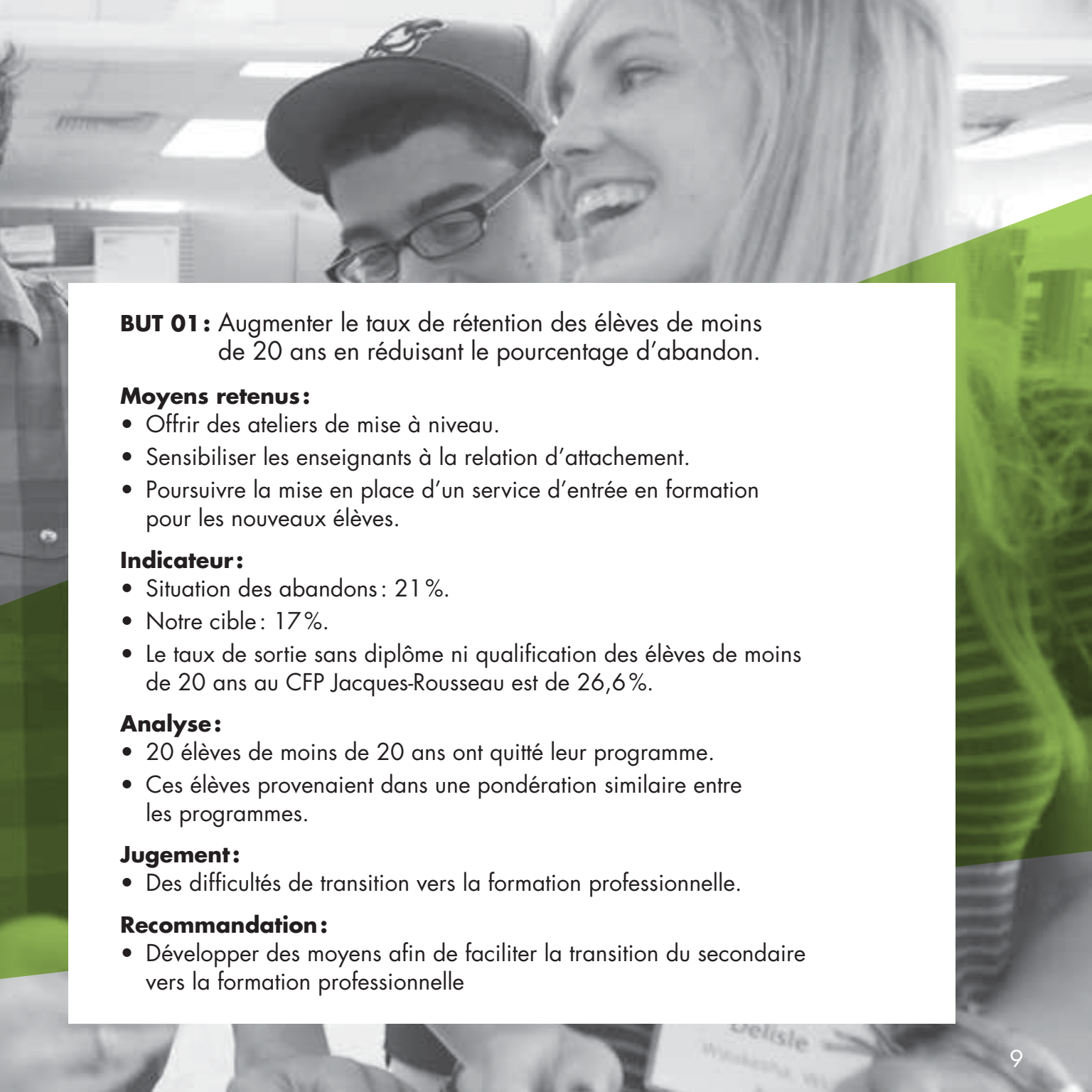
Maintenir en formation jusqu'à la qualification des élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles.

Plan stratégique : Augmenter la proportion d'élèves qui obtiennent un diplôme ou une certification.

BUT 05 :

Augmenter le nombre d'inscriptions d'élèves de moins de 20 ans.

Plan stratégique : Augmenter annuellement, d'ici 2018, la proportion des élèves de notre territoire qui fréquenteront les établissements de la CSMV.



BUT 01 : Augmenter le taux de rétention des élèves de moins de 20 ans en réduisant le pourcentage d'abandon.

Moyens retenus :

- Offrir des ateliers de mise à niveau.
- Sensibiliser les enseignants à la relation d'attachement.
- Poursuivre la mise en place d'un service d'entrée en formation pour les nouveaux élèves.

Indicateur :

- Situation des abandons : 21 %.
- Notre cible : 17%.
- Le taux de sortie sans diplôme ni qualification des élèves de moins de 20 ans au CFP Jacques-Rousseau est de 26,6%.

Analyse :

- 20 élèves de moins de 20 ans ont quitté leur programme.
- Ces élèves provenaient dans une pondération similaire entre les programmes.

Jugement :

- Des difficultés de transition vers la formation professionnelle.

Recommandation :

- Développer des moyens afin de faciliter la transition du secondaire vers la formation professionnelle

BUT 03: Maintenir en formation jusqu'à la qualification des élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles.

Moyens retenus:

- Créer un comité de suivi des élèves.
- Poursuivre l'offre de formation Sentinelle aux membres du personnel.
- Poursuivre le processus de formation sur la différenciation pédagogique.
- Optimiser les modes de collaboration et de communication
ex: TOSCA.NET.
- Rencontrer en amont les élèves pour dépister les problématiques.

Indicateur:

- Situation de départ: 69%.
- Notre cible: 70%.
- Proportion d'élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles et qui sont maintenus en formation jusqu'à la qualification à 77%.

Analyse:

- 8 % d'augmentation des élèves EHDA maintenus en formation.

Jugement:

- On remarque une augmentation de 11 % du nombre d'élèves suivis par les professionnels (168 à 188).
- La référence des enseignants est en augmentation de 26 % depuis deux ans.
- La connaissance du rôle des professionnels est plus maîtrisée.

Recommandations:

- Poursuivre la réorganisation et la sensibilisation des enseignants.
- Les difficultés socio-affectives occupant une grande place, une réorganisation des champs d'intervention entre les professionnels sera effectuée.

BUT 05 : Augmenter le nombre d'inscriptions d'élèves de moins de 20 ans.

Moyens retenus :

- Poursuivre le programme Élève d'un jour.
- Poursuivre le programme Immersion.
- Modifier la formule des portes ouvertes.
- S'intégrer aux journées d'orientation des écoles secondaires de la Commission scolaire Marie-Victorin.

Indicateur :

- Situation de départ: 36 %.
- Notre cible: 37 %.
- Augmentation du nombre d'inscriptions d'élèves de moins de 20 ans au CFP Jacques-Rousseau à 28 %.

Analyse :

- Le nombre d'élèves de moins de 20 ans est en diminution.

Jugement :

- Faciliter l'inscription par un accès internet a été fait.
- Ce pourcentage regroupe tous les programmes.
- Le formulaire « Élève d'un jour » et « Immersion » nous indique maintenant l'âge des participants et est représentatif des résultats.
- Nous n'avons aucune influence sur les règles d'admission.
- Le stage Immersion n'a pas été promu dans toutes les écoles secondaires.

Recommandations :

- S'impliquer dans le déploiement des journées d'orientation des écoles secondaires.
- S'assurer que toutes les écoles secondaires participent à la promotion du projet Immersion.

PLAN DE RÉUSSITE 2013-2016

**L'élaboration d'un nouveau plan de réussite 2013-2016
a été orientée à partir des buts retenus dans
la convention de gestion et de réussite éducative.**

ORIENTATION 01

**Arrimer la mise en œuvre de nos programmes d'études
aux besoins des milieux et aux aspirations des élèves.**

Dans un souci constant de promotion de nos programmes et d'un arrimage de nos formations adaptées au marché du travail et de tendre vers l'équilibre budgétaire, voici le bilan des moyens envisagés.

En Boucherie de détail, le développement d'outils pédagogiques est un travail en continu et se poursuivra tout au long des prochaines années. Après plusieurs tentatives, le nombre d'heures en entreprise représente 20% de celle du programme d'études.

En Boulangerie, après une première année d'expérience, le fonctionnement en ATE se poursuivra. Cependant, le pourcentage des heures en milieu de travail est passé de 40% à 26%. De plus, seulement deux stages composent maintenant la séquence, soit un premier de trois semaines (immersion) et le dernier de quatre semaines (intégration en milieu de travail). Des méthodes d'enseignement adaptées entre autres aux moins de 20 ans en collaboration avec l'orthopédagogue et le conseiller pédagogique ont été mises en place.

En Cuisine, la rédaction de guides de compétences par les enseignants, en collaboration avec le conseiller pédagogique, a été réalisée à une hauteur de 85%. La poursuite de la standardisation et l'uniformisation des recettes sont en continu et donnent de bons résultats. Le temps prévu n'est pas suffisant et une autre année sera nécessaire pour finaliser le tout.

En imprimerie, une mise en disponibilité d'un des deux enseignants a dû être effectuée, faute d'élèves.

En Infographie, la rédaction de l'ensemble des outils pédagogiques est terminée. C'était un objectif ambitieux et les enseignants sont fiers de l'avoir atteint avec une grande satisfaction.

En Pâtisserie, une restructuration des guides pédagogiques est en cours, ainsi que des épreuves d'aide à l'évaluation. Il s'avérera aussi essentiel d'ajuster les normes de fabrication en lien avec les produits. Un enseignant expert s'assure des ajustements visuels des produits. Le département poursuit le développement en continu afin de mettre au goût du jour le contenu du programme.

En Service de la restauration, il y a une nette augmentation de l'utilisation des technologies dans le département. L'équipe rassemble le matériel développé par chaque enseignant afin de créer des guides pour chacune des compétences. Il s'agit d'un travail en continu depuis ce temps.

Résultat:

Le nombre de programmes en processus d'actualisation continue demeure à 100%. Ce développement doit être un processus permanent.

ORIENTATION 02

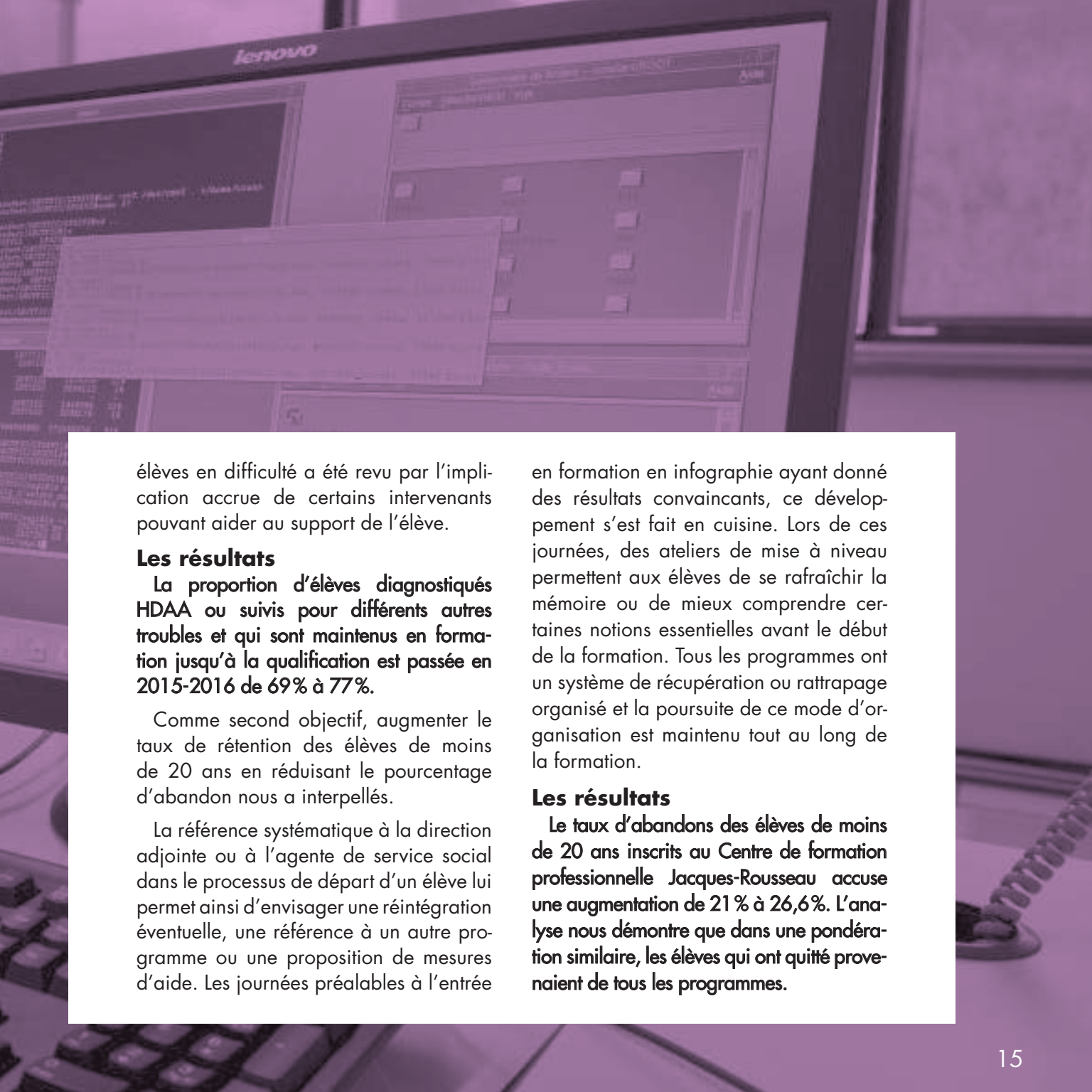
Améliorer en continu l'encadrement de l'enseignement et les services aux élèves.

Dans l'objectif de maintenir en formation jusqu'à la qualification des élèves diagnostiquées HDAA ou suivi pour différents autres troubles, un grand virage a été amorcé. Ce virage s'inscrit dans le déploiement des formations sur la différenciation pédagogique. Avec les professionnels, conseiller pédagogique, orthopédagogue, agente de service social, conseiller en information scolaire et professionnelle, des rencontres individuelles sont tenues pour chaque nouvel élève. Une grille est ainsi complétée par l'élève, dans le but de mieux le connaître. Tous les enseignants et une équipe de responsables de suivi reçoivent un tableau compilé des résultats individuels de chacun de leur élève. À la rentrée 2016, ce tableau a été ajusté. Le

renforcement auprès de tous les enseignants d'entrer les informations pertinentes concernant l'élève dans Tosca.net est aussi effectué. Elle sera essentielle dans la continuité du processus de suivi des élèves.

De plus, la formation d'un groupe de travail composé d'enseignants, professionnels et direction au printemps 2015 s'est poursuivie, ayant pour objectif de développer les connaissances et aptitudes pour le suivi des élèves. Une troisième formation Sentinelle portant sur la reconnaissance des signes de détresse a été donnée à d'autres membres de tout type de personnel au Centre.

Le modèle d'élaboration et d'application des plans d'intervention pour les



élèves en difficulté a été revu par l'implication accrue de certains intervenants pouvant aider au support de l'élève.

Les résultats

La proportion d'élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles et qui sont maintenus en formation jusqu'à la qualification est passée en 2015-2016 de 69% à 77%.

Comme second objectif, augmenter le taux de rétention des élèves de moins de 20 ans en réduisant le pourcentage d'abandon nous a interpellés.

La référence systématique à la direction adjointe ou à l'agente de service social dans le processus de départ d'un élève lui permet ainsi d'envisager une réintégration éventuelle, une référence à un autre programme ou une proposition de mesures d'aide. Les journées préalables à l'entrée

en formation en infographie ayant donné des résultats convaincants, ce développement s'est fait en cuisine. Lors de ces journées, des ateliers de mise à niveau permettent aux élèves de se rafraîchir la mémoire ou de mieux comprendre certaines notions essentielles avant le début de la formation. Tous les programmes ont un système de récupération ou rattrapage organisé et la poursuite de ce mode d'organisation est maintenu tout au long de la formation.

Les résultats

Le taux d'abandons des élèves de moins de 20 ans inscrits au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau accuse une augmentation de 21 % à 26,6%. L'analyse nous démontre que dans une pondération similaire, les élèves qui ont quitté provenaient de tous les programmes.

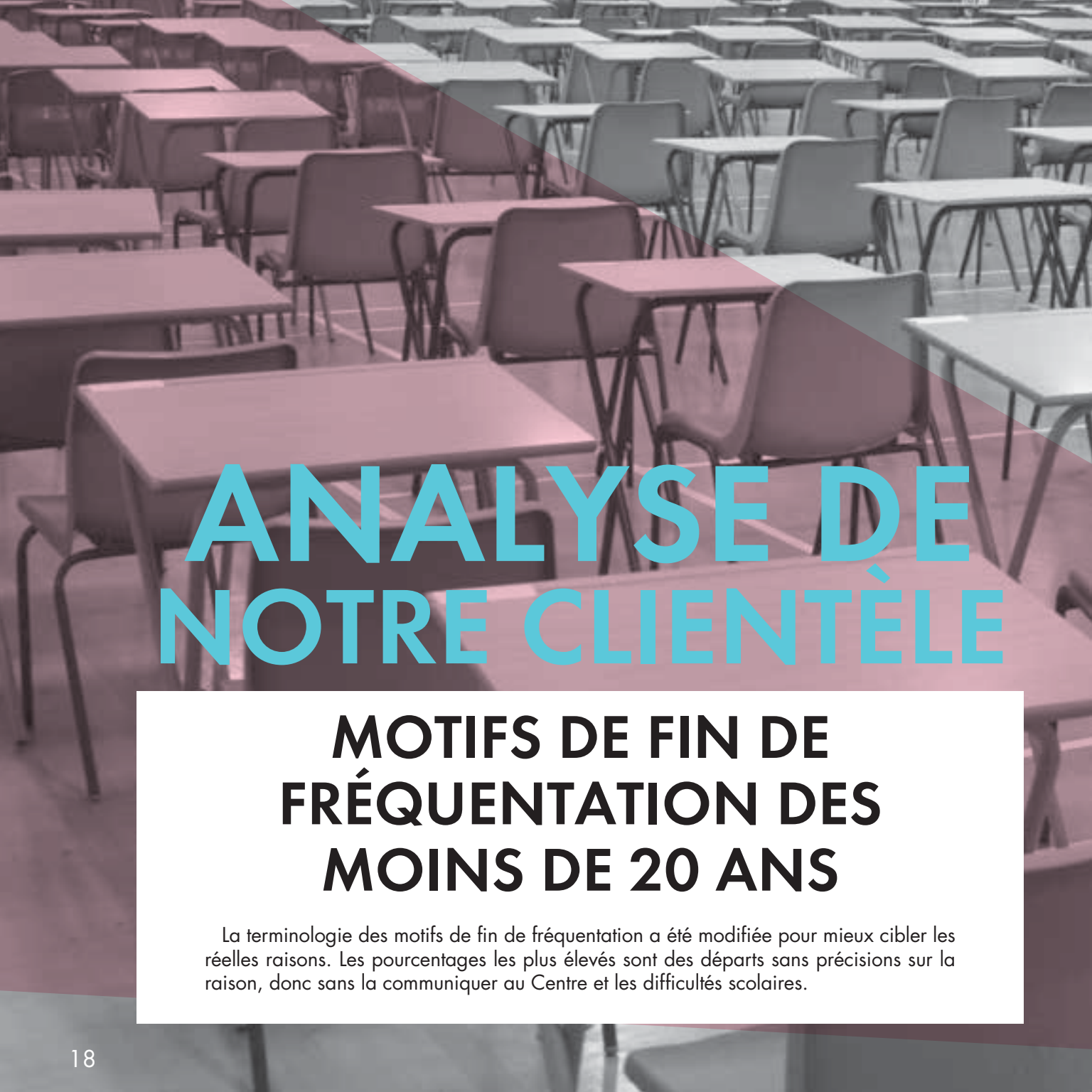
DES RÉSULTATS CONVAINCANTS

	2013/2014	2014/2015	2015/2016
Élèves maintenus en formation ou formation terminée avec succès.	108	116	145
Élèves en arrêt de formation ou abandon.	48	52	43
	Une détection plus efficace des difficultés, une référence plus systématique.		

SOUTIEN À L'ÉLÈVE

EXEMPLES DE MOYENS:

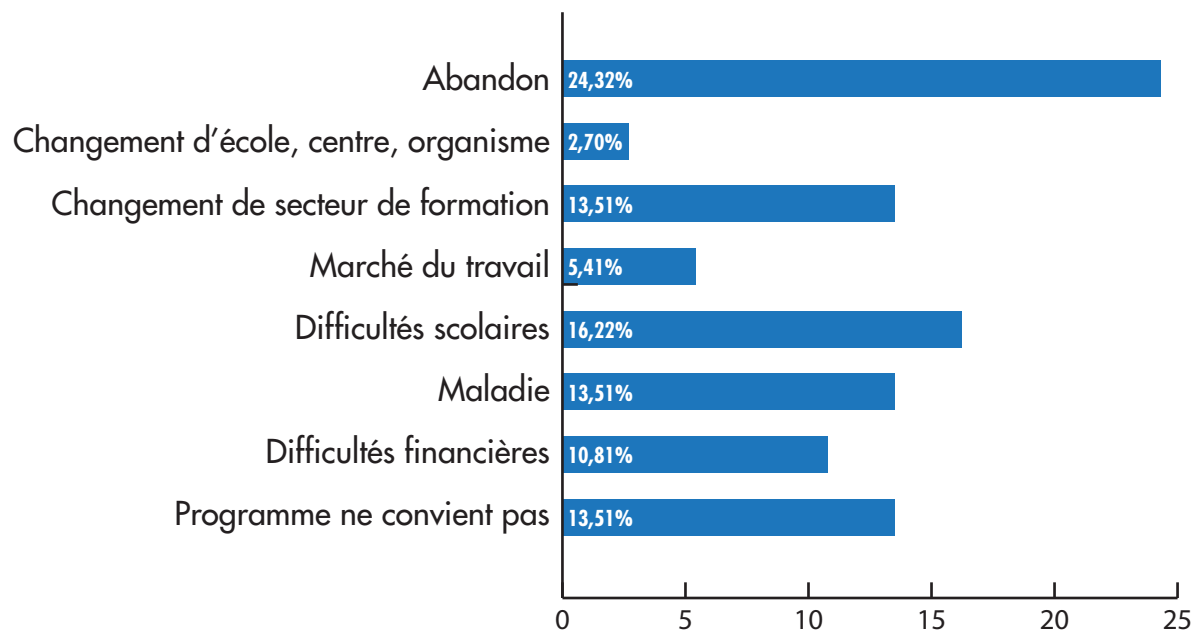
- Accompagnement;
- Plan d'aide à l'apprentissage;
- Intervention individuelle et familiale;
- Rencontres multidisciplinaires;
- Références externes;
- Travail en partenariat avec les organismes communautaires, institutionnels et services de la CSMV;
- Kiosques d'information (Troubles d'apprentissage / Gestion du stress / Budget / Hébergement);
- Ateliers-Stratégies de recherche de stage / emploi;
- Ateliers lors de l'entrée en formation en infographie;
- Formulaire de référence et grille d'observation (document bonifié);
- Présentation du Moi inc. (Semaine de la persévérance);
- Colloque CFP (Ateliers prévention: Toxicomanie / Santé mentale / Gestion du stress);
- Covoiturage, paniers de Noël et aide alimentaire;
- Formation et perfectionnement Sentinelle;
- Suivi des dossiers dans Tosca.net.



ANALYSE DE NOTRE CLIENTÈLE

MOTIFS DE FIN DE FRÉQUENTATION DES MOINS DE 20 ANS

La terminologie des motifs de fin de fréquentation a été modifiée pour mieux cibler les réelles raisons. Les pourcentages les plus élevés sont des départs sans précisions sur la raison, donc sans la communiquer au Centre et les difficultés scolaires.



PROVENANCE DE NOS ÉLÈVES



En 2015-2016, nous avons accueilli 634 élèves. Ci-dessous, les 17 principales villes de provenance.

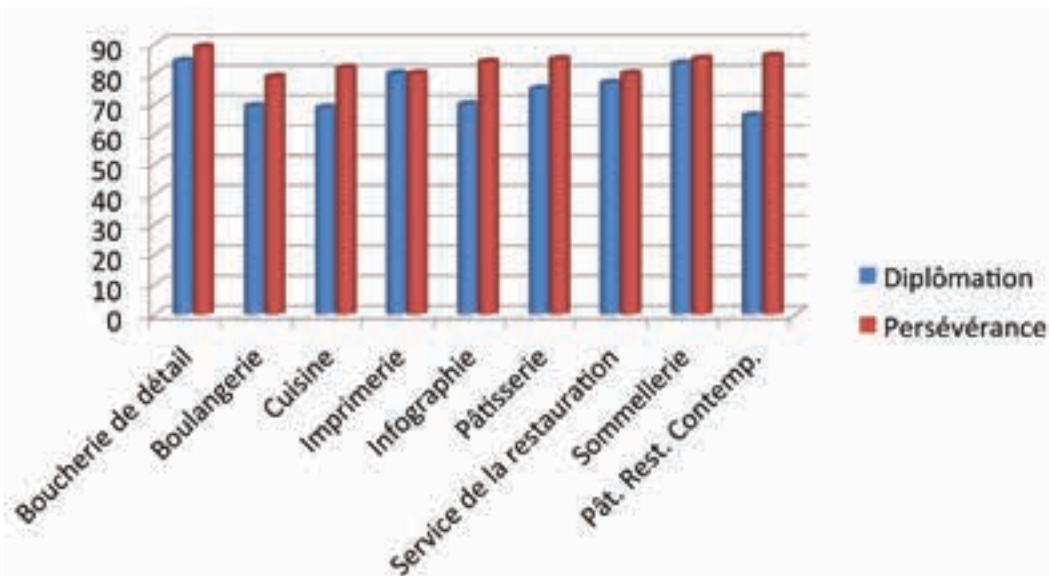
Villes	Nombre d'élèves
Longueuil	222
Montréal	60
Brossard	39
Saint-Hubert	10
Boucherville	19
Varenes	18
Saint-Jean-sur-Richelieu	28
Sainte-Julie	24
Saint-Constant	13
Saint-Amable	10
Saint-Lambert	7
La Prairie	10
Châteauguay	10
Saint-Bruno-de-Montarville	9
Belœil	7
Sorel-Tracy	8
Chambly	14

DÉCLARATION D'EFFECTIFS DU MELS

	ETPS MÉLS PRÉVUS AU BUDGET «D» (CLIENTÈLE = 78%)	CFP JACQUES-ROUSSEAU	
		ETP SANCTIONNÉS	% ATTEINT
AOÛT 2012 – Bilan 4	420,90	388,35	92,3
AOÛT 2013 – Bilan 4	411,61	410,78	99,8
AOÛT 2014 – Bilan 4	406,76	386,91	95,1
AOÛT 2015 – Bilan 4	426,59	434,31	101,8
AOÛT 2016 – Bilan 4	408,76	421,13	103,0

COLLATION DES GRADES

DIPLOMATION ET PERSÉVÉRANCE





DEMANDES D'AIDE FINANCIÈRE

Nombre de demandes d'aide financière	136
Nombre de prêts	136
Prêts	270 510 \$
Nombre de bourses	102
Bourses	572 395 \$
Total (prêts et bourses)	842 905 \$

DES ACTIONS CONCRÈTES

Élèves d'un jour

127 élèves en 2013-2014

152 élèves en 2014-2015

89 élèves en 2015-2016

Cette formule est gagnante, de plus, nous avons ajouté à notre site internet un bouton permettant de faire une demande en ligne, ce qui rend plus efficace le suivi et la réponse à la demande.

Le stage d'immersion

Une hausse de participation à ce projet est enregistrée de 201 à 297 les deux dernières années. Nous avons diminué à 157 élèves en 2015-2016. Elle s'explique par notamment l'absence d'une grande école secondaire, l'annulation d'une autre et par l'augmentation de l'offre de programmes disponibles.

Visites de groupes

Des visites de groupes ont permis à 160 élèves provenant de Centres jeunesse et Écoles secondaires de mieux connaître nos programmes.

Portes ouvertes aux futurs élèves

L'information diffusée par communiqué pour tous les centres de formation professionnelle aux parents des élèves des écoles secondaires de la CSMV donne des résultats.

A black and white photograph of a soccer game in progress on a grassy field. In the foreground, two male players are in a physical struggle for the ball. Several other players are visible in the background, some standing and others in motion. A chain-link fence separates the field from a large, modern school building with a prominent staircase and a sign that says 'ENTREE'.

ACTIVITÉ D'ACCUEIL ET D'INTÉGRATION

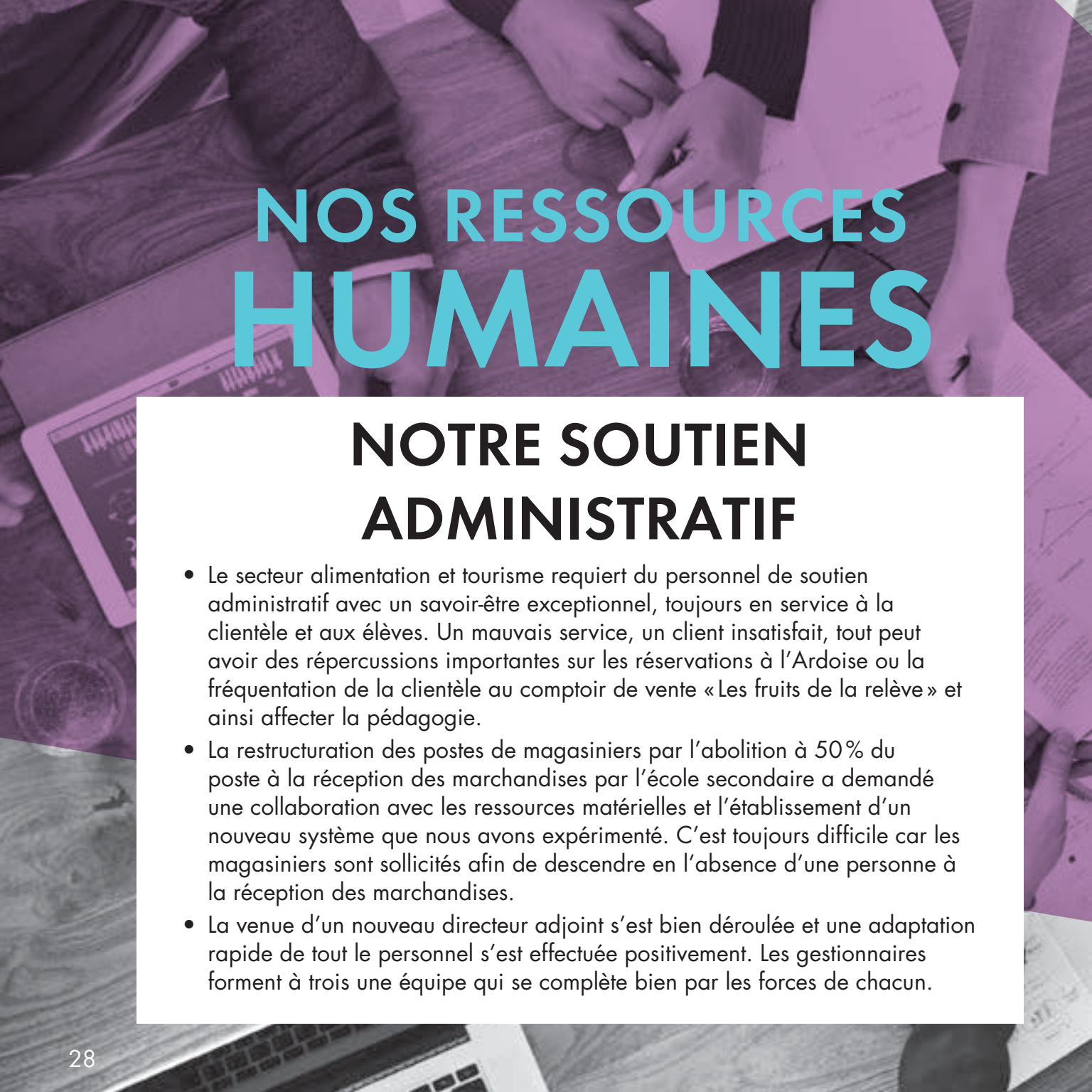
À la rentrée scolaire, une activité permet aux élèves de se connaître et de partager un repas fait par les élèves en continuité. Ainsi, l'intégration à leur nouveau milieu scolaire est facilitée.



COLLOQUE SST

Colloque Conscientisation – Formation – Prévention (CFP-SST)

Cette journée de sensibilisation en matière de prévention est surtout orientée vers la santé physique et mentale cette année et est très bien reçue de la part des élèves et de l'ensemble du personnel.



NOS RESSOURCES HUMAINES

NOTRE SOUTIEN ADMINISTRATIF

- Le secteur alimentation et tourisme requiert du personnel de soutien administratif avec un savoir-être exceptionnel, toujours en service à la clientèle et aux élèves. Un mauvais service, un client insatisfait, tout peut avoir des répercussions importantes sur les réservations à l'Ardoise ou la fréquentation de la clientèle au comptoir de vente « Les fruits de la relève » et ainsi affecter la pédagogie.
- La restructuration des postes de magasiniers par l'abolition à 50 % du poste à la réception des marchandises par l'école secondaire a demandé une collaboration avec les ressources matérielles et l'établissement d'un nouveau système que nous avons expérimenté. C'est toujours difficile car les magasiniers sont sollicités afin de descendre en l'absence d'une personne à la réception des marchandises.
- La venue d'un nouveau directeur adjoint s'est bien déroulée et une adaptation rapide de tout le personnel s'est effectuée positivement. Les gestionnaires forment à trois une équipe qui se complète bien par les forces de chacun.



NOS PROFESSIONNELS EN SERVICE À L'ÉLÈVE

- Le maintien des services professionnels pour une troisième année consécutive apporte une stabilité auprès du personnel et des élèves. Aussi, cette stabilité a permis le développement d'une structure de suivi des élèves plus efficace et qui se déploiera sur plusieurs années.
- Orthopédagogue 2 jours et demi.
- Agente de service social 5 jours.
- Conseiller en information scolaire et professionnelle 3 jours.
- Conseillère en soutien aux élèves diagnostiqués offre un service de 2 jours par semaine. Ce poste est soutenu à 50 % par Emploi Québec.



NOTRE EFFECTIF ENSEIGNANT

- Le nombre d'enseignants est stable, il n'y a pas beaucoup de relève dans certains programmes, comme la pâtisserie et la boucherie.
- La mise en disponibilité d'un enseignant en imprimerie reliée à l'absence de clientèle suffisante est inquiétante.
- En infographie la relève n'est pas facile à trouver étant donné le modèle individualisé.
- Plusieurs enseignants sont accompagnés dans leur cheminement universitaire par le conseiller pédagogique et un mentor enseignant.
- Les membres du comité désigné à l'élaboration de l'école hôtelière y mettent toutes leurs énergies.



MENTORAT UNIVERSITAIRE

**Au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau,
9 stages universitaires ont été réalisés et encadrés
par des mentors enseignants de notre milieu pour
nos enseignants et 1 de plus a été réalisé
pour une étudiante non enseignante au centre.**

LES RESSOURCES FINANCIÈRES

Puisque les efforts dans l'ajustement de nos modes de fonctionnement ont porté fruits au cours des dernières années, nous poursuivons nos démarches en ce sens.

Nous sommes encore fiers de constater que nos résultats au budget d'opérations demeurent positifs.

Tous les membres du personnel sont mis à contribution et nous sommes très heureux de souligner ce magnifique travail de collaboration.

Budget de dépenses

Activités de fonctionnement	1 154 620 \$
Activités particulières	60 471
Activités à reddition de compte	460
Enseignants (salaire)	3 263 378
Autre (salaire)	914 932

Total des dépenses	5 393 861 \$
---------------------------	---------------------

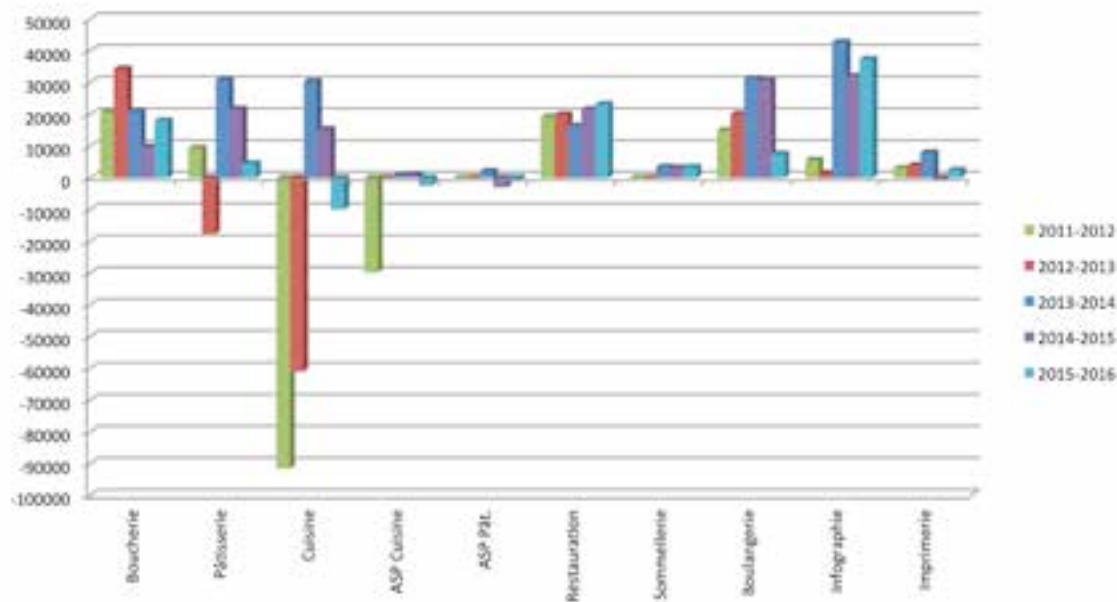
Ressources

Budget alloué	4 676 458 \$
Agendas scolaires	3 500 \$
Revenus spécifiques	713 903

Total des revenus	5 393 861 \$
--------------------------	---------------------

GRAPHIQUE COMPARATIF

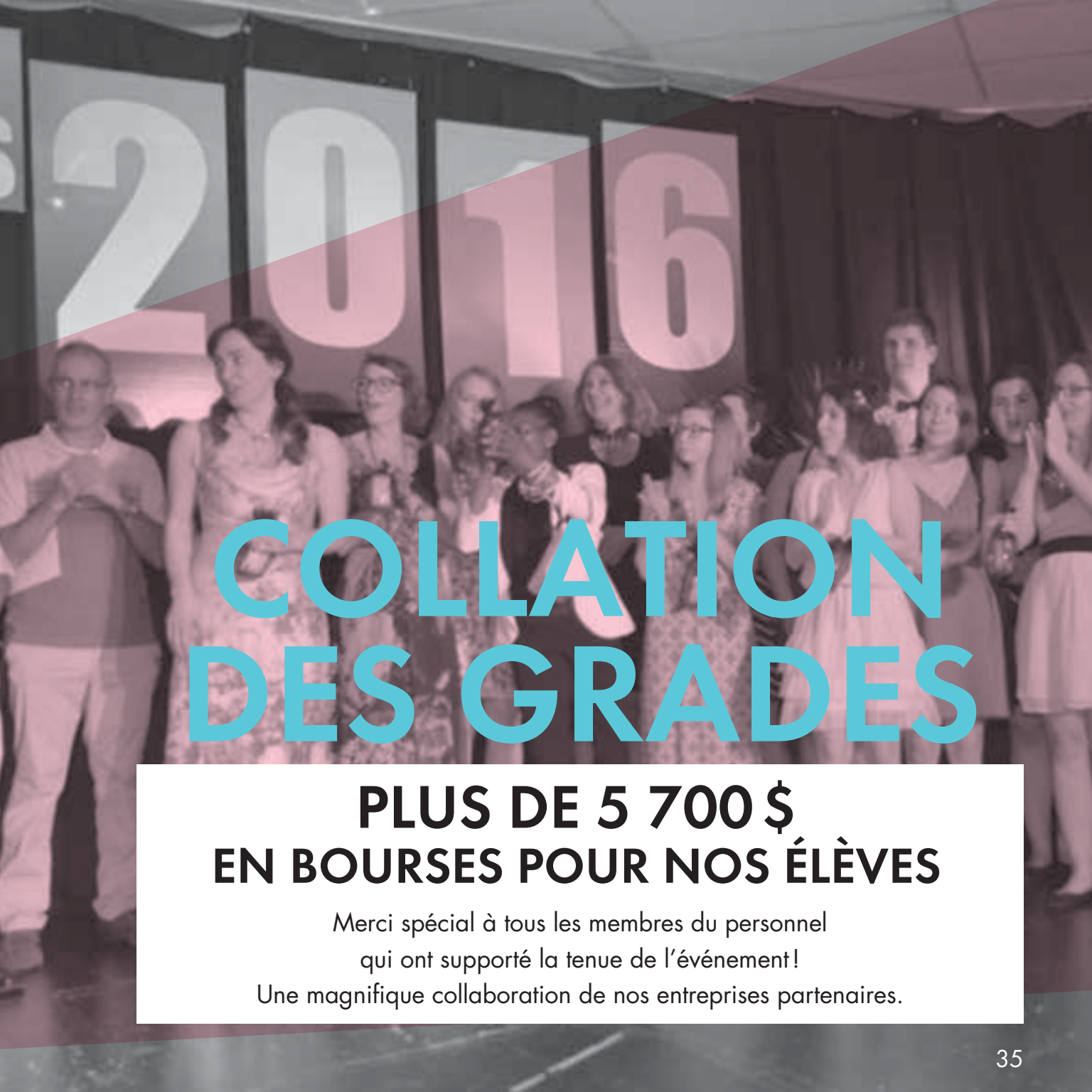
BUDGET D'OPÉRATIONS AU 30 juin 2015





BOURSE DES COMMISSAIRES

**COMITÉ ENVIRONNEMENT
POUR VENTE TROTTOIR**



COLLATION DES GRADES

**PLUS DE 5 700 \$
EN BOURSES POUR NOS ÉLÈVES**

Merci spécial à tous les membres du personnel
qui ont supporté la tenue de l'événement!
Une magnifique collaboration de nos entreprises partenaires.

UN RAYONNEMENT EXCEPTIONNEL

ÉCHANGES INTERNATIONAUX

PROGRAMME	LIEU	ÉLÈVES ENSEIGNANTS	DATE DE SÉJOUR
Accueil BOUCHERIE	France MFR Le Fontanil Chambéry	3 élèves et 1 enseignant <i>Serge St-Hilaire et collègues</i>	23 avril au 5 mai 2016
Déplacement CUISINE (E.I. 17 500 \$)	Italie Istituto Omnicomprendivo Ridolfi-Zimarino à Scerni (Chieti)	12 élèves et 2 enseignant(e)s <i>Caterine De Luca et Éric Désormeaux</i>	2 avril au 23 avril 2016
Déplacement SOMMELLERIE (E.I. 14 000 \$)	France Lycée Hôtelier Notre Dame Saint-Méen-Le-Grand France	8 élèves et 1 enseignant <i>Michel Bourdeau</i>	2 juin au 19 juin 2016
Accueil SOMMELLERIE	France	<i>Nancy Lafrance</i>	6 mai au 15 mai 2016



Compétition provinciale au Centre des foires de Québec du 4 au 7 mai 2016

Sherine Haeck,
cuisine

Dany Dupuis,
entraîneur

Sarah-Jeanne Audet,
pâtisserie

François Dubé,
entraîneur

Mégane Daigneault,
infographie

Caroline Austin,
entraîneure

Daphné Héroux,
pâtisserie

François Dubé,
entraîneur

QUÉBEC 2016

NOS MÉDAILLÉES



Sarah-Jeanne Audet,
pâtisserie
médaille
de bronze



Daphné Héroux,
pâtisserie
médaille d'or
direction Moncton



Sherine Haeck,
cuisine
médaille d'or
direction Moncton



MONCTON 2016

Compétition canadienne à Moncton du 5 au 8 juin 2016

Mégane Daigneault, infographie
Médaille d'or
au niveau secondaire

Daphné Héroux, pâtisserie
Médaille de bronze
Direction Abu Dhabi, octobre 2017



CONCOURS

Quatre élèves du Centre ont été sélectionnés pour la bourse de l'AQFORTH, décernée au 12^{es} Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie le 10 mars 2016 :

Daphné Héroux, Sarah Jeanne Audet et Vanessa Trudeau, élèves en pâtisserie et Hugo Lizotte, élève en service de la restauration.

Daphné Héroux, a remporté la bourse de 1000 \$.

La 3^e édition du concours de la Fédération des producteurs de pommes du Québec s'est tenue à notre Centre le 4 avril dernier. Quatre élèves y ont participé en cuisine et pâtisserie. L'enseignant responsable était Roch Desjardins en pâtisserie et Rock Fortin en cuisine.

Le concours « Meilleur Apprenti pâtissier » s'est tenu le 29 mai, à Montréal à l'académie du chocolat à Montréal. L'élève Aurélie Chevon a terminé en 3^e place. L'enseignant responsable était Christian Rasoanaïvo.

BRAVO À TOUS LES ÉLÈVES ET AUX ENTRAÎNEURS !



TOURNOI DE LA PERSÉVÉRANCE (SOCCER)

ÉQUIPE CFP JACQUES-ROUSSEAU

Responsable: Isabelle Chaumont



SERVICES AUX ENTREPRISES

Notre collaboration avec les CISSS nous permettant d'offrir une formation « Cuisiner Santé » aux travailleurs des cuisines a été réalisée avec grand succès. Cette formation sera à nouveau offerte l'année prochaine étant donné l'immense satisfaction des partenaires du milieu.

CONCLUSION

- Ce fut une année mémorable, l'annonce d'une école hôtelière est arrivée à point. La création d'un comité représentant les enseignants spécialistes de leur métier a permis aux enseignants de faire valoir leurs spécificités et de comprendre l'ensemble des enjeux reliés à un tel projet. Nous sommes très reconnaissants envers la direction générale.
- Cette année d'Olympiades provinciales et canadiennes a démontré encore une fois que le savoir-faire de nos enseignants et de nos élèves est concurrentiel et nous en sommes très fiers.
- Le souci de maintenir nos élèves en formation s'est reflété par les ETP sanctionnés. Autant nos élèves HDAA que ceux n'ayant pas eu recours à l'aide de professionnels.



Jacques Deperriaux
Président C.E.



Nancy Brisson
Directrice



LES MEMBRES DU CONSEIL D'ÉTABLISSEMENT POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2015-2016

Direction :

Madame Nancy Brisson

Représentants d'entreprise :

Monsieur Jacques Deperriau,
représentant du secteur Alimentation et président du CE
Madame Isabelle Ferland, représentante du secteur Alimentation

Membres du personnel :

Monsieur Guy Lacroix, professionnel
Madame Johanne Alarie, enseignante
Monsieur Rock Fortin, enseignant
Madame Geneviève Piché, personnel de soutien

Élèves :

Monsieur Dany Trépanier
Madame Véronique Lavigne



TABLE DES MATIÈRES

Portrait global CFP Jacques-Rousseau	4
La convention de gestion et de réussite éducative	8
Plan de réussite 2013-2016	12
Des résultats convaincants	16
Analyse de notre clientèle	18
Provenance de nos élèves	20
Déclaration d'effectifs du MELS	22
Des actions concrètes	25
Activité d'accueil et d'intégration	26
Colloque SST	27
Nos ressources humaines	28
Les ressources financières	32
Bourse des commissaires	34
Collation des grades	35
Un rayonnement exceptionnel	36
Québec, nos médaillées	38
Moncton 2016	39
Service aux entreprises	42
Conclusion	43
Membres du conseil d'administration	45

