

RAPPORT ANNUEL 2016 2017

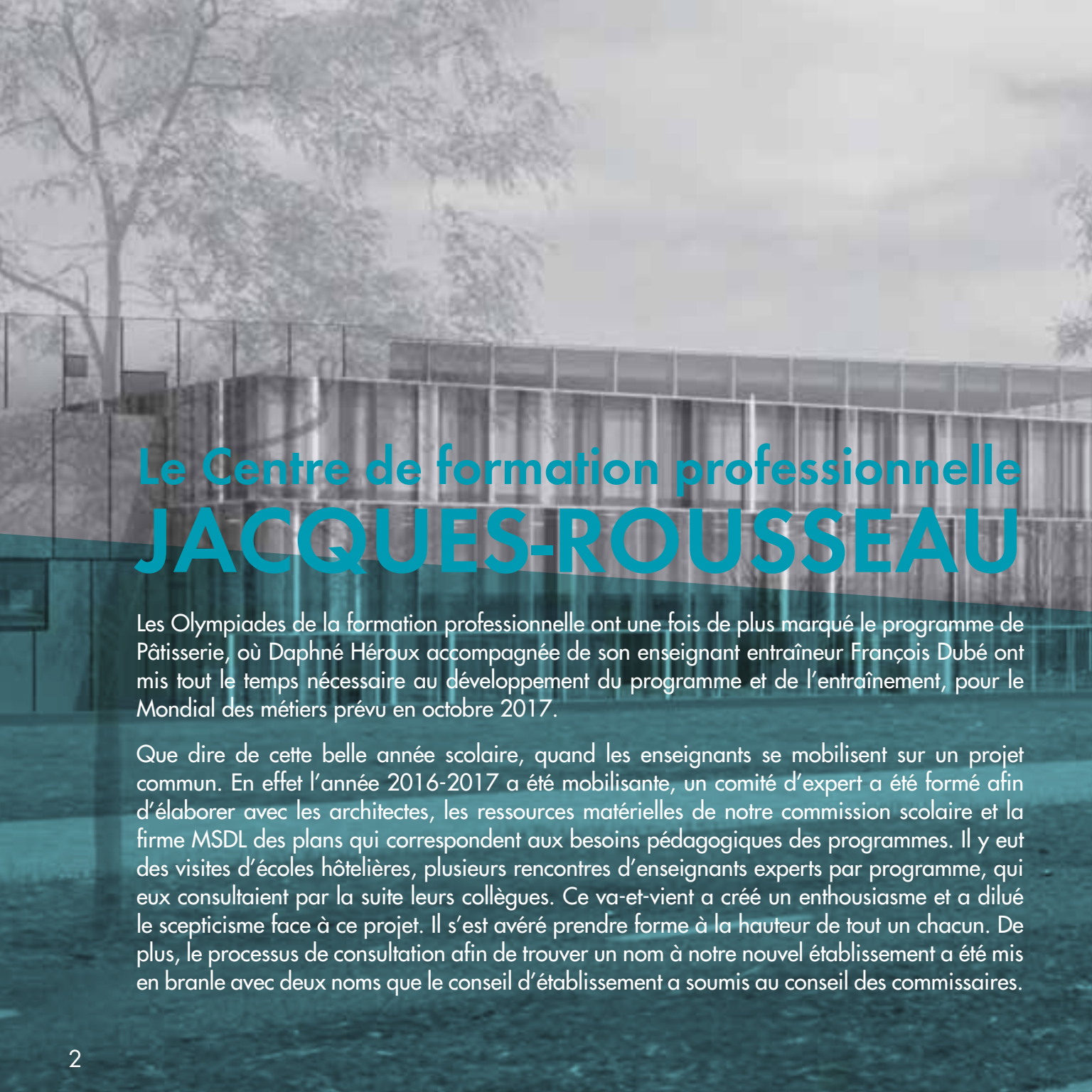
Agir sur demain
Dédié à la réussite de chaque élève



COMMISSION SCOLAIRE
MARIE-VICTORIN



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau



Le Centre de formation professionnelle **JACQUES-ROUSSEAU**

Les Olympiades de la formation professionnelle ont une fois de plus marqué le programme de Pâtisserie, où Daphné Héroux accompagnée de son enseignant entraîneur François Dubé ont mis tout le temps nécessaire au développement du programme et de l'entraînement, pour le Mondial des métiers prévu en octobre 2017.

Que dire de cette belle année scolaire, quand les enseignants se mobilisent sur un projet commun. En effet l'année 2016-2017 a été mobilisante, un comité d'expert a été formé afin d'élaborer avec les architectes, les ressources matérielles de notre commission scolaire et la firme MSDL des plans qui correspondent aux besoins pédagogiques des programmes. Il y eut des visites d'écoles hôtelières, plusieurs rencontres d'enseignants experts par programme, qui eux consultaient par la suite leurs collègues. Ce va-et-vient a créé un enthousiasme et a dilué le scepticisme face à ce projet. Il s'est avéré prendre forme à la hauteur de tout un chacun. De plus, le processus de consultation afin de trouver un nom à notre nouvel établissement a été mis en branle avec deux noms que le conseil d'établissement a soumis au conseil des commissaires.



Quant aux programmes infographie et imprimerie, beaucoup de discussions et d'échanges, mais les précisions sur leur destination se donneront l'année prochaine.

Nos élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles est en baisse. Nous ne pouvons identifier réellement les causes, mais nous continuons à bien les soutenir par notre équipe de professionnels en collaboration avec les enseignants. Cependant nous avons pris la décision d'offrir un service d'orthopédagogie pour la prochaine année à temps complet. Nous avons donc retiré le poste de Technicien en éducation spécialisé.

Le Centre est en santé financière pour sa troisième année, nous pouvons en conclure que nos bonnes pratiques sont intégrées, de plus nous avons moins d'absences à long terme.

PORTRAIT GLOBAL CFP JACQUES-ROUSSEAU

EN PROPORTION



- Cuisine
- Boucherie
- Boulangerie
- Cuisine ASP
- Pâtisserie
- Service de la restauration
- Sommellerie
- Infographie
- Imprimerie
- Lanc. d'entreprise



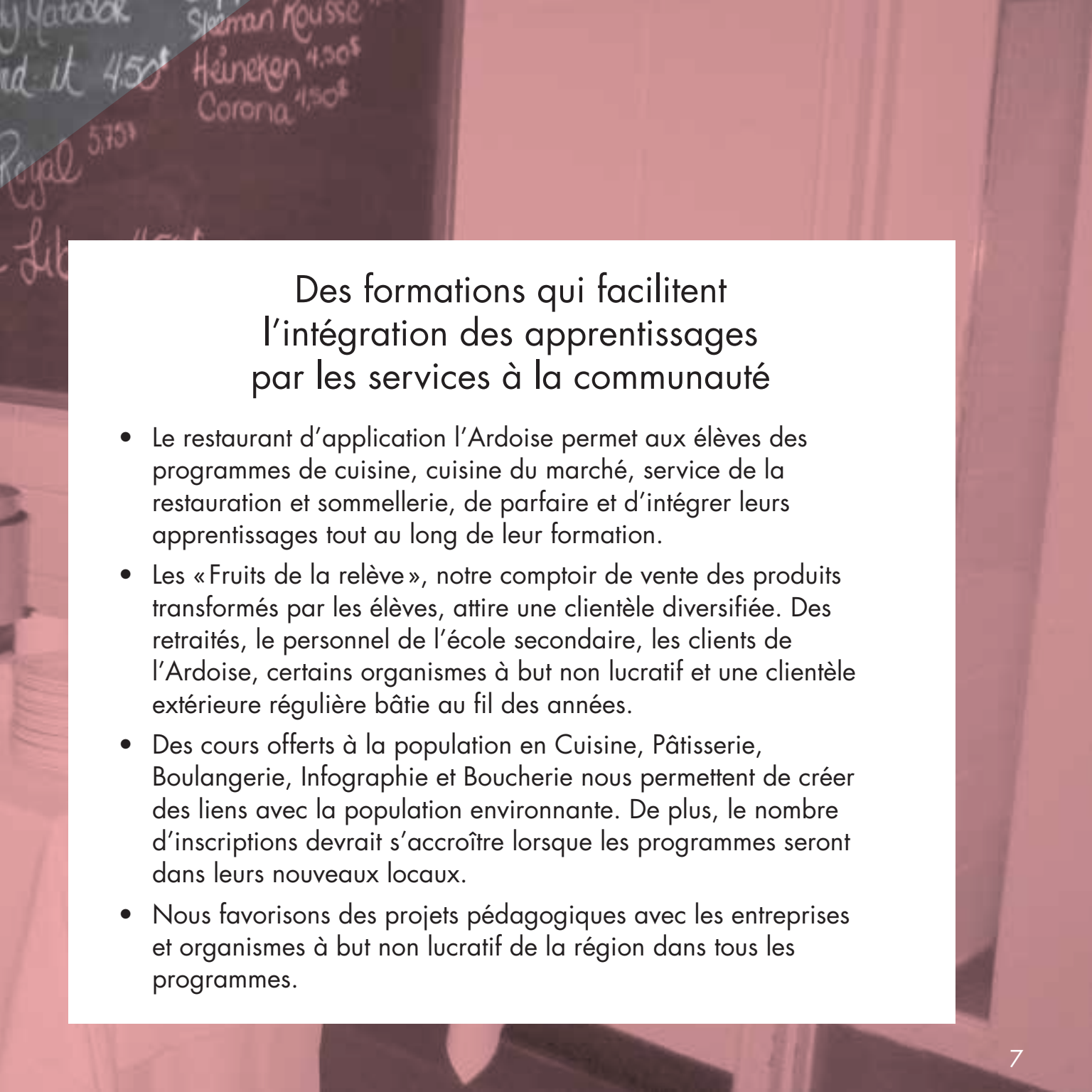
Population étudiante en 2016-2017: 670

Élèves de moins de 20 ans: 115



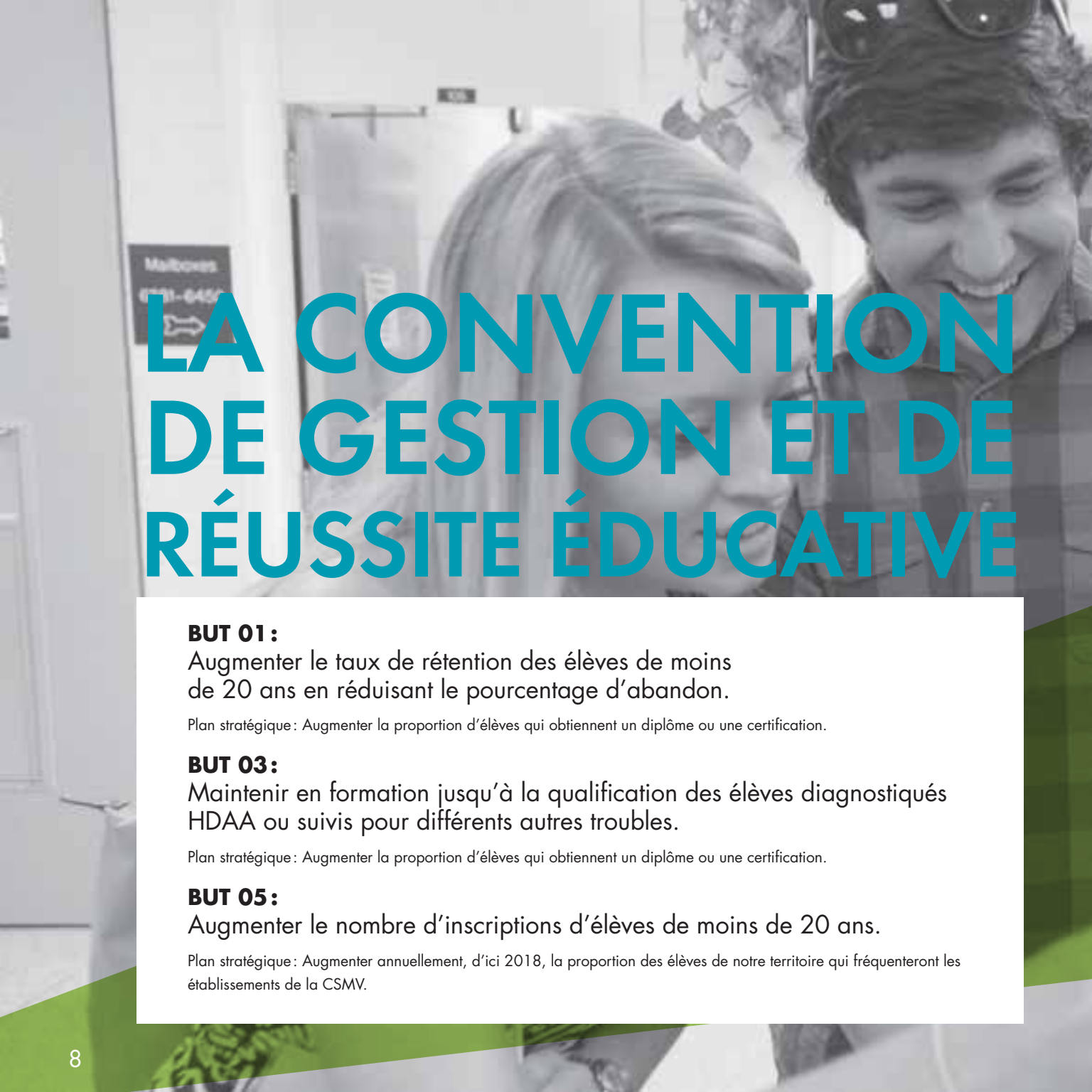
Diversité des approches pédagogiques

- Formation en alternance travail-études en Boucherie de détail.
- Formation en alternance travail-études en Boulangerie et entrées continues - sorties variables.
- Formation à raison de trois jours par semaine en Sommelierie, toujours attrayante pour la clientèle.
- Le centre offre de la formation de 8 h à 22 h 10 en accueillant des clients à l'Ardoise, en service banquet, en buffet et en opérant son magasin « Les fruits de la relève ».



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

- Le restaurant d'application l'Ardoise 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 :

- Organiser des ateliers de sensibilisation à l'entrepreneuriat.
- Poursuivre la mise en place d'un service d'entrée en formation, (SEF) pour les nouveaux élèves.
- Revoir le mode d'organisation et la fréquence des périodes de récupération.

Indicateurs :

- Situation des abandons : 20 %
- Notre cible : 17 %
- Le taux de sortie sans diplôme ni qualification des élèves de moins de 20 ans au CFP Jacques-Rousseau est de 20,8 %

Analyse :

- 24 élèves de moins de 20 ans ont quitté leur programme.
- Ces élèves provenaient dans une pondération similaire entre les programmes.
- La Boucherie avait 7 élèves de moins de 20 ans, aucun n'a abandonné.

Jugement :

- Plusieurs réalisent qu'ils n'avaient pas fait un bon choix.
- Plusieurs ont des problématiques de santé.
- Un avait des difficultés financières.

Recommandations :

- Développer des moyens en amont pour valider leur choix de formation.
- Recommander de faire en stage Immersion avant de débiter les cours, ou Élève d'un jour.

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

Moyens retenus:

- Rencontrer en amont les élèves pour dépister les problématiques.
- Poursuivre le comité de suivi des élèves.
- Offrir de la formation aux enseignants en soutiens aux élèves.

Indicateurs:

- 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 79%

Analyse:

- 10% d'augmentation des élèves EHDA maintenus en formation.

Jugement:

- On remarque une diminution des 61 % du nombre d'élèves suivis par les professionnels (188 à 115).
- La référence des enseignants est en diminution.
- On remarque que les enseignants sont mieux outillés pour intervenir sans l'aide des professionnels.

Recommandations:

- Poursuivre la sensibilisation des enseignants.
- On remarque qu'il y a encore une méconnaissance des champs d'interventions des professionnels.

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

Moyens retenus:

- Poursuivre le programme Élèves d'un jour en revoyant le mode de fonctionnement par la Conseillère d'orientation.

- Peaufiner les présentations aux élèves du programme Immersion.
- Prise en charge des Portes ouvertes par la Conseillère d'orientation et les autres professionnels pour améliorer la diffusion et l'accueil.
- Participer plus activement aux journées d'orientation dans les écoles secondaires.

Indicateur:

- Situation de départ: 36 % — Notre cible: 37 %

Analyse:

- Le nombre d'élèves de moins de 20 ans est en décroissance, il atteint 24 %, une baisse de 4 % par rapport à l'année dernière.
- Nous avons considéré l'ensemble des programmes du Centre, notamment notre nouveau programme Lancement d'entreprise dans le secteur de l'alimentation qui accueille 54 personnes et un seul moins de 20 ans.
- Les plus grands nombres élèves de moins de vingt ans se retrouvent en cuisine 33 % , en pâtisserie 32 %, en infographie 26 %.

Jugement:

- Nous n'avons aucune influence sur les règles d'admission.
- Les inscriptions au stage Immersion sont à la baisse, il y a plus de programmes en promotion et il y a moins d'élèves aux présentations.
- Les Portes ouvertes ont attiré davantage de personnes.
- Les invitations des écoles secondaires aux journées d'orientation se font, il y en a peu, mais nous y sommes.

Recommandations:

- Augmenter le nombre de représentations dans les écoles secondaires lors des journées d'orientation.
- Faire le suivi des élèves qui s'inscrivent en stage Immersion, par leur adresse courriel.

PLAN DE RÉUSSITE 2013-2016

Nous étions à notre dernière année du plan de réussite

ORIENTATION 01

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

En cette dernière année du plan de réussite, il est essentiel d'évaluer l'ensemble de nos résultats. De plus, comme le contexte économique est en grand changement, c'est-à-dire que nous sommes en période de plein emploi, donc avec un taux de chômage très faible, il sera essentiel que les buts et moyens soient adaptés à cette nouvelle réalité.

En Boucherie de détail, un magnifique travail d'outils pédagogiques a été développé. Il reste cependant à développer le réflexe de les utiliser par l'ensemble de l'équipe.

En Boulangerie, les ajustements reliés aux stages alternance travail-études satisfont les objectifs du programme, et les enseignants constatent une amélioration au niveau de la maîtrise des compétences des élèves. Il y a une belle collaboration avec l'orthopédagogue qui est très présente sur le terrain.

En Cuisine un plan d'action pour le développement des compétences a vu le jour dans la seconde partie de l'année. Ainsi l'année prochaine sera une période charnière pour tous les enseignants de ce programme afin que la structure puisse s'implanter en septembre 2018.

Le Service de la restauration est en diminution de clientèle depuis quelques années, les enseignants sont en élaboration de guides

pédagogiques et en questionnement sur la restructuration de l'approche pédagogique.

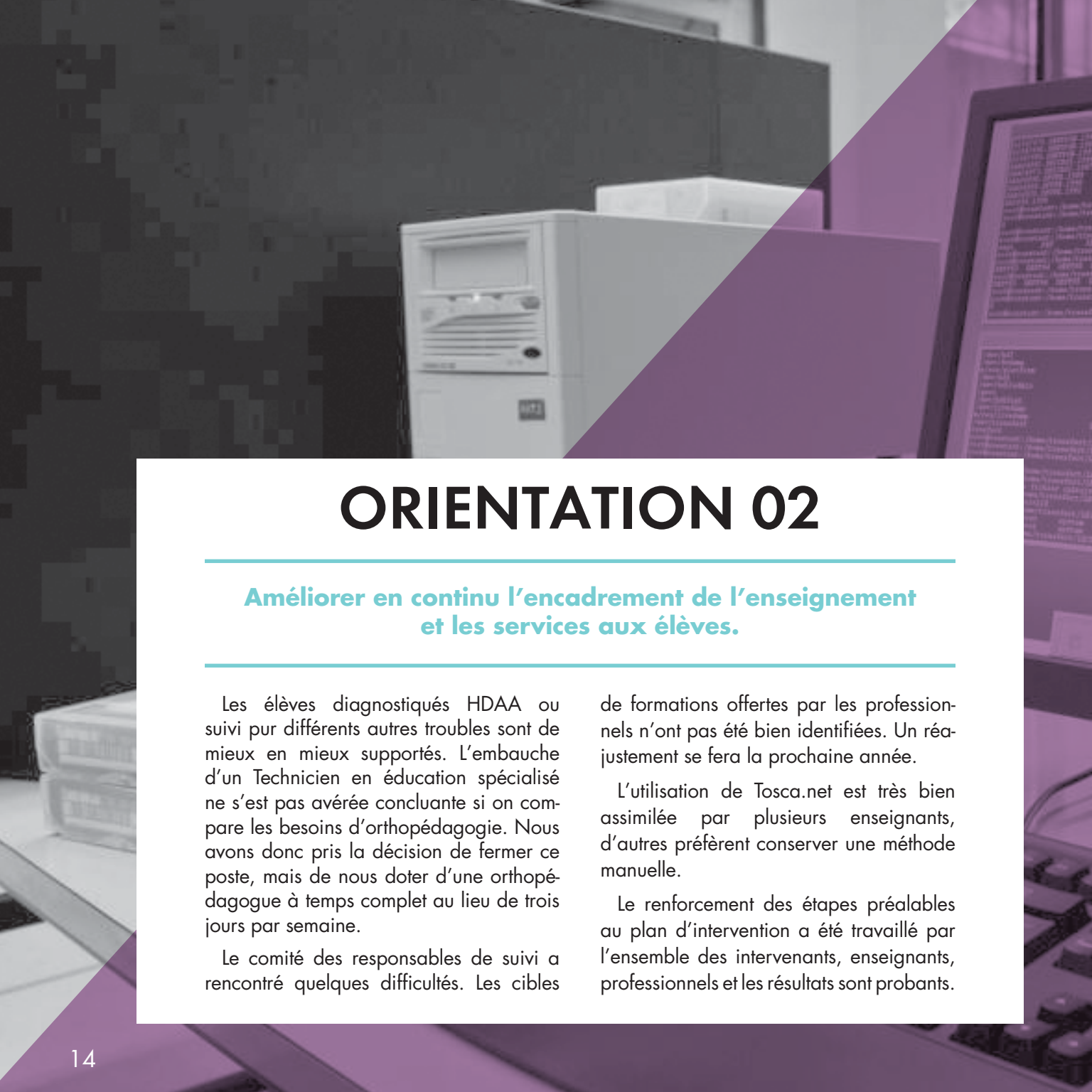
En Imprimerie, la décision est imminente quant à la fermeture du programme, mais n'est pas encore officielle. En aucun temps le manque d'élèves n'a été associé au manque d'efforts ou de collaboration. Le portrait de l'industrie en manque de main-d'œuvre et l'absence d'inscription au programme est représentatif de l'ensemble de la province.

Le programme d'infographie sera relocalisé, plusieurs endroits sont envisagés. Cependant, ils ont un magnifique programme, bien développé. Mais l'individualisé s'avère plus difficile pour les plus jeunes. Certaines compétences de départ sont maintenant données en groupe afin, notamment, de développer un sentiment d'appartenance et une base plus solide à l'apprentissage des compétences suivantes.

Les résultats :

La préoccupation est constante de la part des enseignants à offrir un programme adapté aux besoins du marché du travail et aux aspirations des élèves.

La Pâtisserie ajuste année après année le contenu du programme plus spécifiquement les matières utilisées pour s'ajuster au marché du travail en constante évolution.



ORIENTATION 02

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

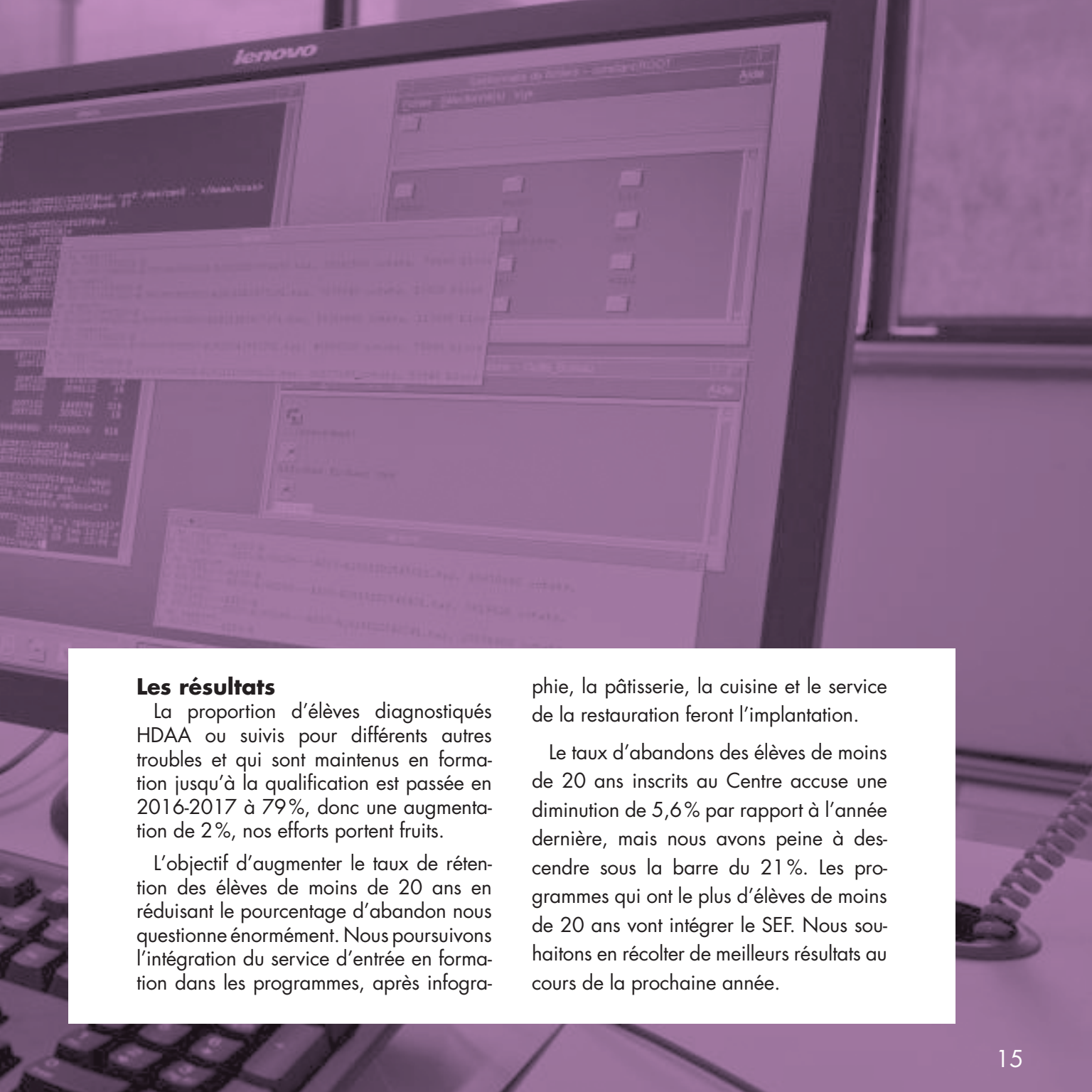
Les élèves diagnostiqués HDAA ou suivi par différents autres troubles sont de mieux en mieux supportés. L'embauche d'un Technicien en éducation spécialisé ne s'est pas avérée concluante si on compare les besoins d'orthopédagogie. Nous avons donc pris la décision de fermer ce poste, mais de nous doter d'une orthopédagogue à temps complet au lieu de trois jours par semaine.

Le comité des responsables de suivi a rencontré quelques difficultés. Les cibles

de formations offertes par les professionnels n'ont pas été bien identifiées. Un réajustement se fera la prochaine année.

L'utilisation de Tosca.net est très bien assimilée par plusieurs enseignants, d'autres préfèrent conserver une méthode manuelle.

Le renforcement des étapes préalables au plan d'intervention a été travaillé par l'ensemble des intervenants, enseignants, professionnels et les résultats sont probants.



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 2016-2017 à 79%, donc une augmentation de 2%, nos efforts portent fruits.

L'objectif d'augmenter le taux de rétention des élèves de moins de 20 ans en réduisant le pourcentage d'abandon nous questionne énormément. Nous poursuivons l'intégration du service d'entrée en formation dans les programmes, après infogra-

phie, la pâtisserie, la cuisine et le service de la restauration feront l'implantation.

Le taux d'abandons des élèves de moins de 20 ans inscrits au Centre accuse une diminution de 5,6% par rapport à l'année dernière, mais nous avons peine à descendre sous la barre du 21%. Les programmes qui ont le plus d'élèves de moins de 20 ans vont intégrer le SEF. Nous souhaitons en récolter de meilleurs résultats au cours de la prochaine année.

DES RÉSULTATS CONVAINCANTS

	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Élèves maintenus en formation ou formation terminée avec succès.	108	116	145	91
Élèves en arrêt de formation ou abandon.	48	52	43	24
	Une détection plus efficace des difficultés, une référence plus systématique.			

SOUTIEN À L'ÉLÈVE

EXEMPLES DE MOYENS :

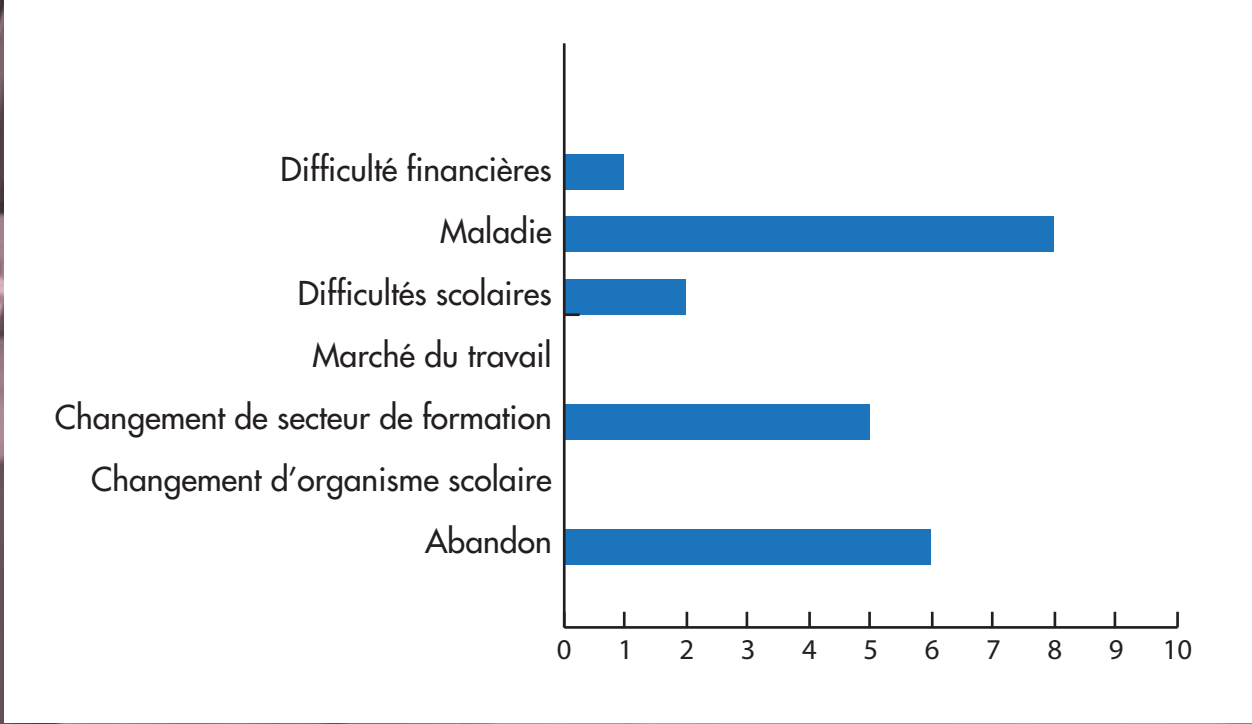
- Accompagnement ;
- Plan d'aide à l'apprentissage ;
- Intervention individuelle et familiale ;
- Rencontres multidisciplinaires ;
- Références externes ;
- Travail en partenariat avec les organismes communautaires, institutionnels et services de la CSMV ;
- Kiosques d'information
(Troubles d'apprentissage / 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 la maladie.



PROVENANCE DE NOS ÉLÈVES



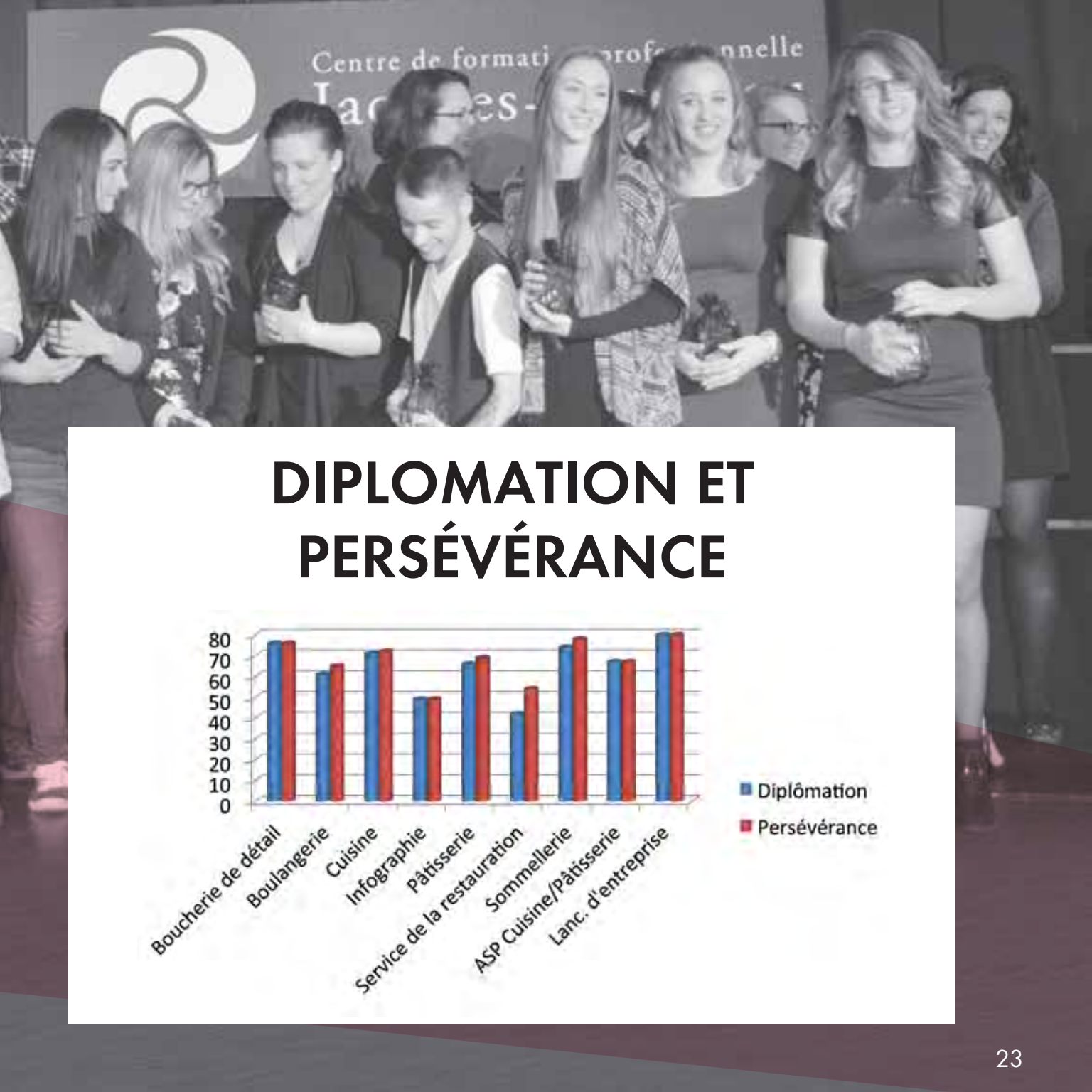
En 2016-2017, nous avons accueilli 670 élèves. Ci-dessous les 19 principales villes de provenance. À noter qu'il y a une diminution importante des élèves en provenance de Brossard et un augmentation des élèves en provenance de Longueuil.

Villes	Nombre d'élèves 2015-2016	Nombre d'élèves 2016-2017
Longueuil	222	235
Montréal	60	65
Saint-Jean-sur-Richelieu	28	31
Brossard	39	27
Ste-Julie	24	24
Boucherville	19	20
Chambly	14	15
St-Hyacinthe	0	15
Saint-Lambert	7	12
Saint-Basile-le-Grand	0	12
Varenes	18	11
Sainte-Catherine	0	11
Saint-Amable	10	11
Châteauguay	10	11
Saint-Constant	13	10
Saint-Bruno de Montarville	0	8
Sorel-Tracy	8	8
Saint-Hubert	10	8
La Prairie	10	8

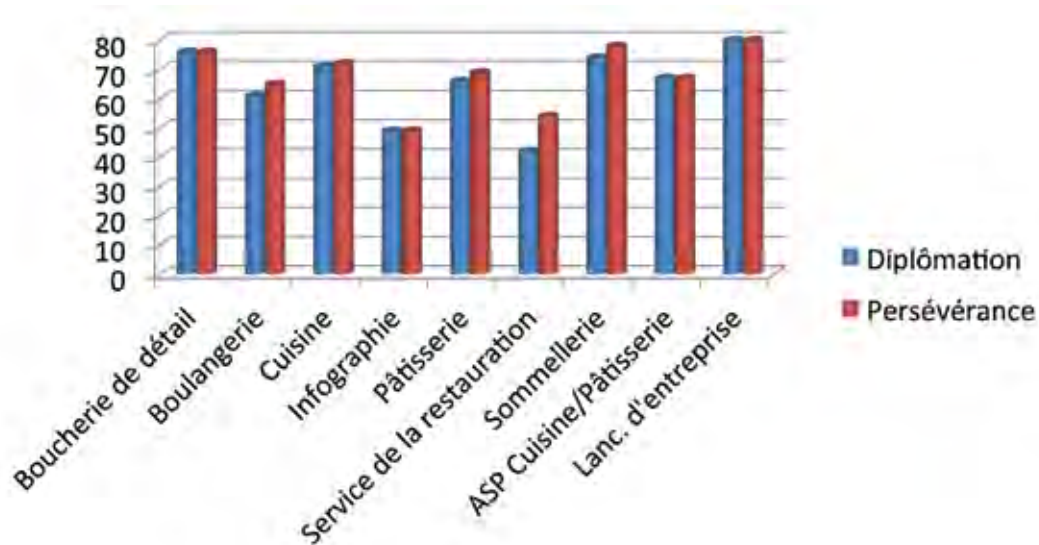


DÉCLARATION D'EFFECTIFS DU MELS

	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
AOÛT 2017 – Bilan 4	377,00	397,00	105,3



DIPLOMATION ET PERSÉVÉRANCE





DEMANDES D'AIDE FINANCIÈRE

Nombre de demandes d'aide financière	182
Nombre de prêts	140
Prêts	235 157 \$
Nombre de bourses	115
Bourses	151 188 \$
Total (prêts et bourses)	752 345 \$

DES ACTIONS CONCRÈTES

Élèves d'un jour

127 élèves en 2013-2014 — 152 élèves en 2014-2015
89 élèves en 2015-2016 — 135 élèves en 2016-2017

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

La participation à ce projet s'élève à 214 participants. Il y a eu 10 élèves de moins que l'année 2015-2016. Cette baisse se situe au niveau des adultes.

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.

Visites de groupes

Des visites de groupes ont permis à 250 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. Nous avons accueilli plus de visiteurs que l'année dernière, ainsi que des parents avec leurs enfants.

A black and white photograph of a schoolyard where several students are playing flag football. In the foreground, a student in a dark t-shirt and a baseball cap is running towards the left. In the background, other students are scattered across the grassy area, some watching and others participating. A brick building with large windows is visible in the background. A large, semi-transparent red shape covers the bottom half of the image, serving as a background for the title and text.

ACTIVITÉ D'ACCUEIL ET D'INTÉGRATION

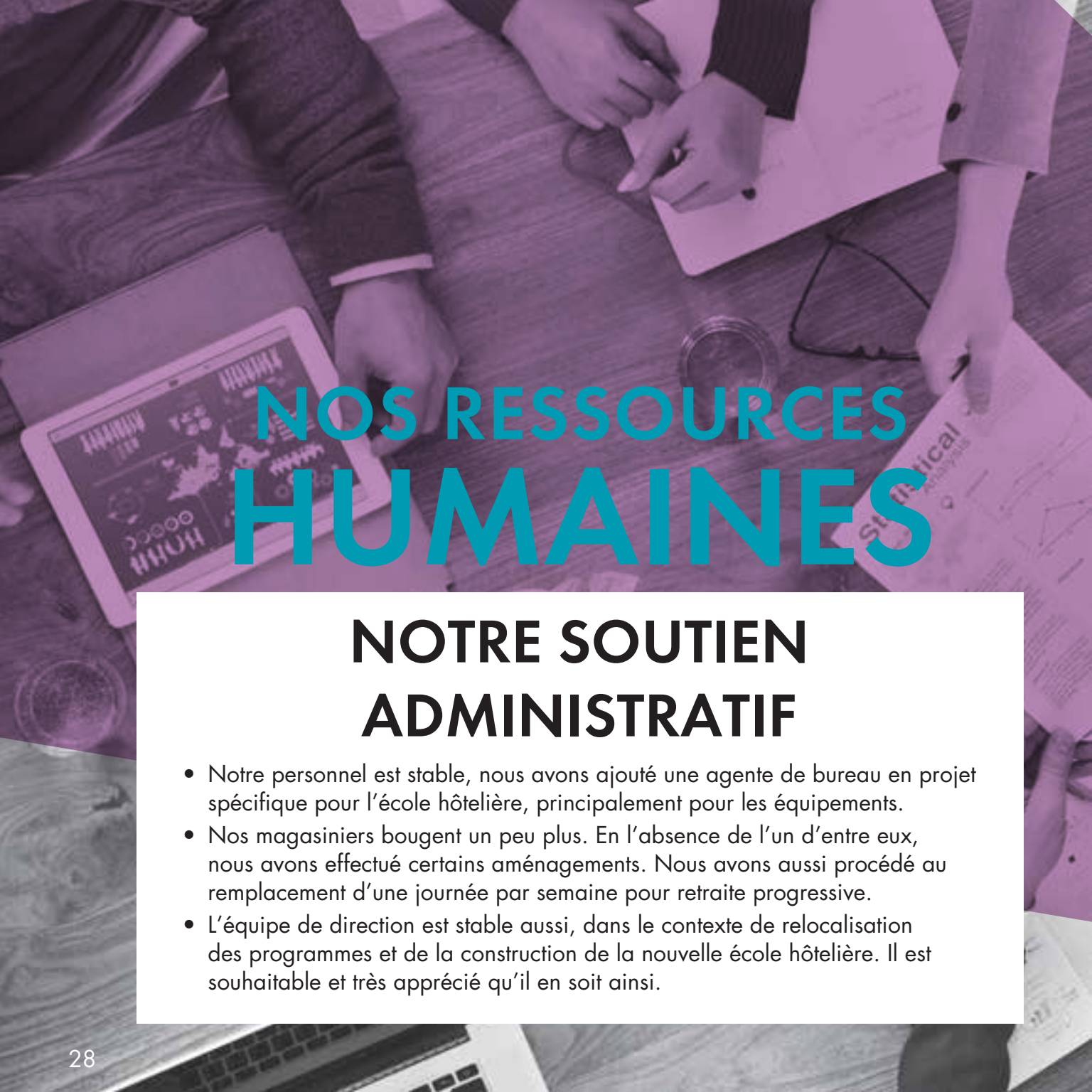
À la rentrée scolaire, une activité permet aux élèves de se connaître de partager un repas fait par les élèves en continuité et leur enseignant. Des activités pour répondre aux intérêts diversifiés des élèves sont proposées : tournois de soccer, aki, washer. Une épluchette de maïs permet de déterminer une reine et un roi parmi les élèves. C'est donc une façon d'intégrer aussi les élèves étrangers à notre culture.



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

- Notre personnel est stable, nous avons ajouté une agente de bureau en projet spécifique pour l'école hôtelière, principalement pour les équipements.
- Nos magasiniers bougent un peu plus. En l'absence de l'un d'entre eux, nous avons effectué certains aménagements. Nous avons aussi procédé au remplacement d'une journée par semaine pour retraite progressive.
- L'équipe de direction est stable aussi, dans le contexte de relocalisation des programmes et de la construction de la nouvelle école hôtelière. Il est souhaitable et très apprécié qu'il en soit ainsi.



NOS PROFESSIONNELS EN SERVICE À L'ÉLÈVE

- Nous avons choisi pour la prochaine année d'augmenter à 5 jours par semaine notre poste d'orthopédagogue. Pour ce faire, nous avons aboli le poste de technicien en éducation spécialisé afin de maintenir notre masse salariale au même niveau et répondre plus adéquatement aux besoins des élèves.
- Notre agente de service social est à 5 jours.
- Nous avons une conseillère en orientation à 3 jours.
- Nous avons délégué aux professionnels la responsabilité de certains comités que nous trouvons pertinents. Nous croyons que cette implication leur permet de mieux connaître les enseignants et de se rapprocher des élèves dans un contexte différent.
- La structure de suivi des élèves est de plus en plus développée et s'ajuste aux besoins des élèves.
- Plusieurs ateliers sont organisés pendant les dîners ou soupers pour les élèves.



NOTRE EFFECTIF ENSEIGNANT

- Le nombre d'enseignants est stable, il n'y a pas beaucoup de relève dans certains programmes, comme le service de la restauration 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.
- Le conseil de participation des enseignantes et enseignants CPEE se rencontre cinq fois par année. Les consultations se font en conformité avec les sujets prescrits.

A photograph of two men in an office setting. The man on the left is standing, wearing a light-colored polo shirt, and holding a dark folder or book. The man on the right is seated, wearing a checkered shirt, and looking towards the standing man. The background shows a bookshelf and a door. The entire image has a purple tint.

MENTORAT UNIVERSITAIRE

**Au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau,
7 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

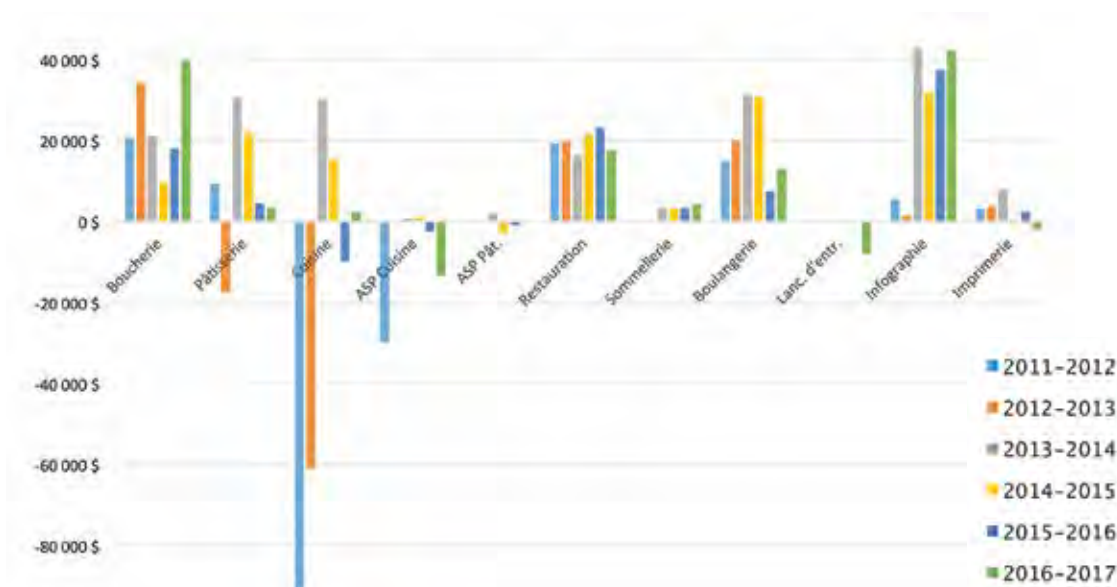
Activités de fonctionnement	1 182 676 \$
Activités particulières	60 575
Activités à reddition de compte	460
Enseignants (salaire)	3 076 155
Autre (salaire)	1 096 795
Total des dépenses	5 416 661 \$

Ressources

Budget alloué	4 620 576 \$
Agendas scolaires	3 500 \$
Revenus spécifiques	791 965
Total des revenus	5 416 661 \$

GRAPHIQUE COMPARATIF

BUDGET D'OPÉRATIONS AU 30 juin 2017





BOURSE DES COMMISSAIRES

**BOURSE LUCIE-DÉSILETS DU CONSEIL DES COMMISSAIRES DE LA CSMV
VOLET SAINES HABITUDES DE VIE, POUR L'ORGANISATION DU COLLOQUE SST**



COLLATION DES GRADES

PLUS DE 7665 \$ 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.

Fondation ARQ
Caisse Desjardins
du Vieux-Longueuil
Les Marmitons
de Longueuil
Ville de Longueuil

Chaussures 22
Uniformes
Town & Country
Vixit-France Décor
Activin
Milanaise

Doyon Cuisine
IGA Lacoste-Hébert
Rona Longueuil
JG Fruits et légumes
Norref
La Maison du Rôti

UN RAYONNEMENT EXCEPTIONNEL

ÉCHANGES INTERNATIONAUX

PROGRAMME	LIEU	ÉLÈVES ENSEIGNANTS	DATE DE SÉJOUR
Déplacement PÂTISSERIE	France MFR Le Fontanil Chambéry	6 élèves et 1 enseignant <i>Christian Rasoanaïvo</i>	3 au 17 février 2017
Déplacement CUISINE	France Lycée Hôtelier à Challes-Les-Eaux	16 élèves et 2 enseignants <i>Dominic Bilodeau et Christophe Geffray</i>	24 mars au 13 avril 2017
Déplacement SOMMELLERIE	France Lycée Hôtelier Notre Dame Saint-Méen-Le-Grand	17 élèves et 2 enseignants <i>Nancy Lafrance et Michel Bourdeau</i>	1 ^{er} au 18 Juin 2017

Olympiades canadiennes des métiers et des technologies



Cyprien Martin pâtisserie,
élève d'Olivier Courcoux

Philippe Giry,
entraîneur



Daphné Hérault

représentante
de Team Canada

COMPÉTITION NATIONALE À WINNIPEG



Cyprien Martin pâtisserie, élève d'Olivier Courcoux
Entraîneur Philippe Giry

MONDIAL DES MÉTIERS



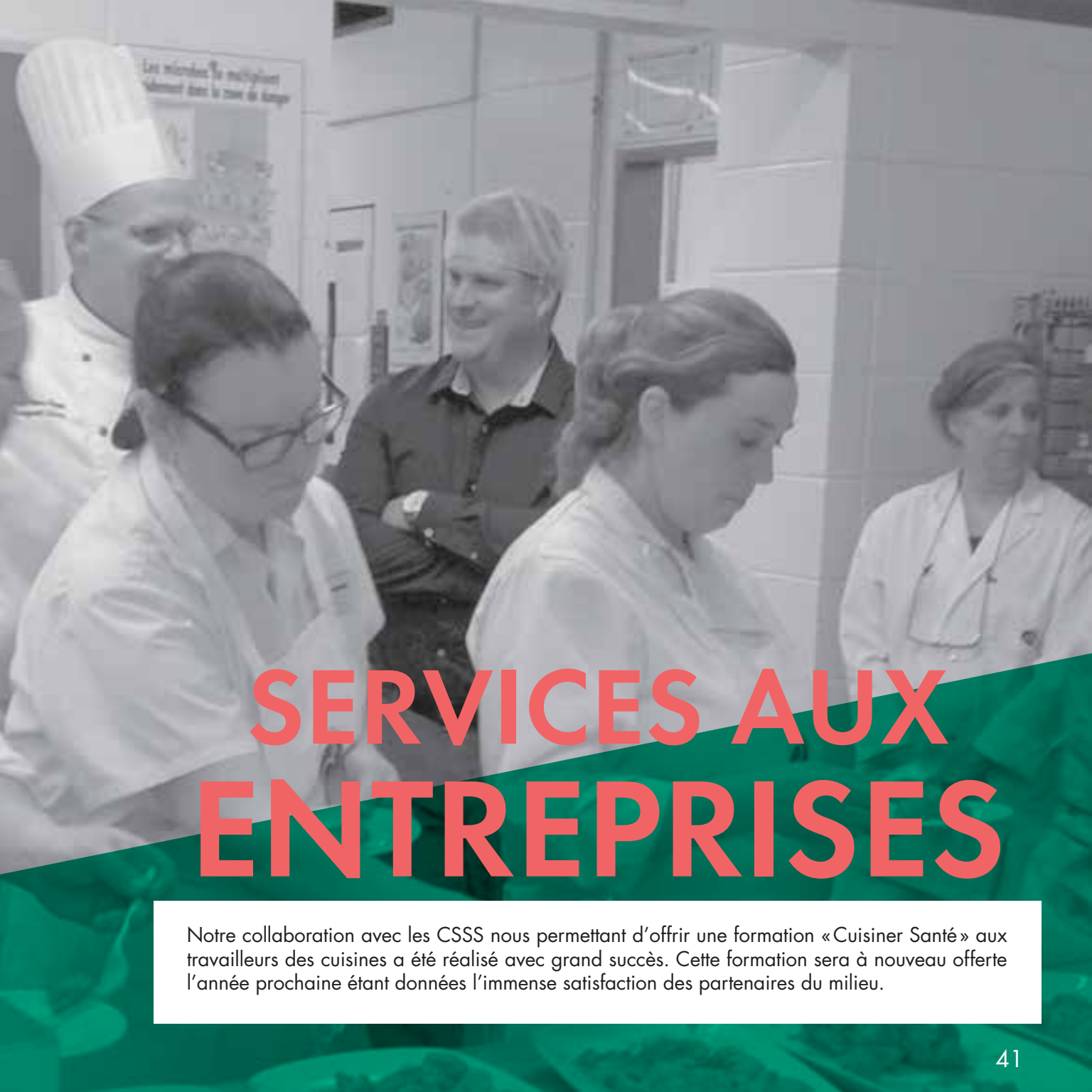
Préparation pour Abu Dhabi Octobre 2017

Daphné Héroux, élève en pâtisserie, se prépare pour les Mondial des métiers à Abu Dhabi avec son entraîneur François Dubé.

Elle s'entraîne ici lors d'une compétition à Manchester en Angleterre.

CONCOURS

- Catherine Huysmans-Gervais, élève en pâtisserie, a remporté la bourse de l'AQFORTH, décernée lors du 13^e gala des Grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie, le 23 mars 2017.
- Le 8 mars 2017 a eu lieu la finale de la 2^e Édition du concours Les fous du fromage à laquelle prenaient part des élèves de l'ASP de notre Centre, Jordon Gagné et Frédéric Béland, se classant 3^e à la finale. Jean-François Renaud était l'enseignant responsable des équipes du Centre. Quatre autres élèves de notre Centre avait également pris part aux compétitions de qualification : Audrey Stundon, Guillaume Lamontagne, Cathy Laforest-Ouellet et Simon Lalancette.
- Clara Akika, élève en pâtisserie a obtenu la première place au Concours du Meilleur apprenti pâtissier-chocolatier du Québec qui s'est tenu le 5 mai à Montréal à l'Académie du chocolat.
- Deux élèves de sommellerie, Hugo Guerra et Jérémie Bessette ont participé à la 10^e Édition du Concours Divin Défi, qui s'est tenu les 3 et 4 mai 2017 dans le comté de Charlevoix, représentant fièrement le CFP Jacques-Rousseau.
- La 4^e Édition du concours de la Fédération des producteurs de pommes du Québec s'est tenue à notre Centre le 8 mai 2017. Deux élèves de notre Centre ont remporté des prix dans la catégorie salée : la 2^e place a été décernée à Faïrouz Fekih Romdhane, et la 3^e place à Geneviève Morris. Les enseignants Dany Dupuis en cuisine, et Rock Fortin en pâtisserie ont grandement contribué au succès de cette 4^e édition, en offrant leur temps et leur expertise à cette journée spéciale.
- Anthony Daniele, élève en boulangerie a terminé sur le podium en se classant troisième à la Compétition du Meilleur Apprenti Boulanger du Québec, qui s'est tenue à l'école hôtelière de la Capitale le 30 mai 2017.



SERVICES AUX ENTREPRISES

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



MERCI AU COMITÉ DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE

**Marie-Pascale Bonne
Dany Dupuis
Serge St-Hilaire
Pierre-André Brassard
Jean-François Renaud
Nancy Lafrance
Marc Valade
François Dubé
Marc Simonet
Mario Verreault
Stéphane Dumont**

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 Deperriau
Président C.E.



Nancy Brisson
Directrice



Tous les membres du personnel du Centre Jacques-Rousseau peuvent être fiers du cheminement accompli au cours des dernières années. Les changements ne s'opèrent pas du jour au lendemain et les résultats doivent se mesurer sur plusieurs années. Mais ensemble, nous avons réussi à passer des étapes difficiles, celle de la restructuration financière et celle de la référence et le soutien avec les professionnels. Maintenant nous regardons l'avenir très positivement concernant la relocalisation de notre établissement.

LES MEMBRES DU CONSEIL D'ÉTABLISSEMENT POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2016-2017

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:

Madame Diane Nadon, professionnelle
Monsieur Gilles Jean, enseignant
Monsieur Jean-François Renaud, enseignant
Madame Geneviève Blanchet, personnel de soutien



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
Compétition nationale à Winnipeg.	38
Mondial des métiers.	39
Concours.	40
Service aux entreprises.	41
Conclusion.	43

