

RAPPORT ANNUEL 2014 2015

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**

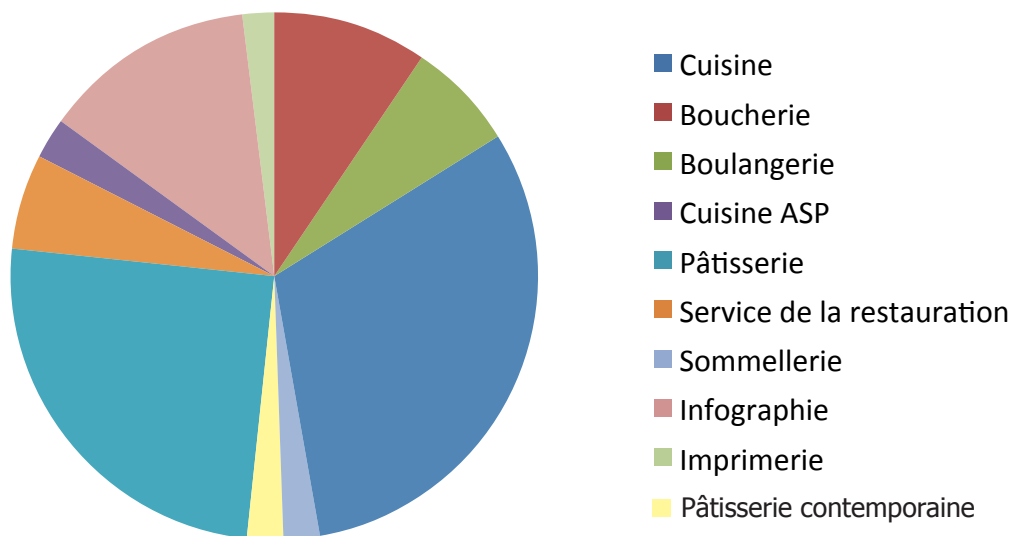
Dans la continuité de notre préoccupation de supporter les élèves ayant des besoins particuliers, le Centre de formation professionnelle se démarque par la mise en place de journées d'entrée en formation auprès des nouveaux élèves et par l'innovation en matière de détection en amont des besoins des futurs élèves.

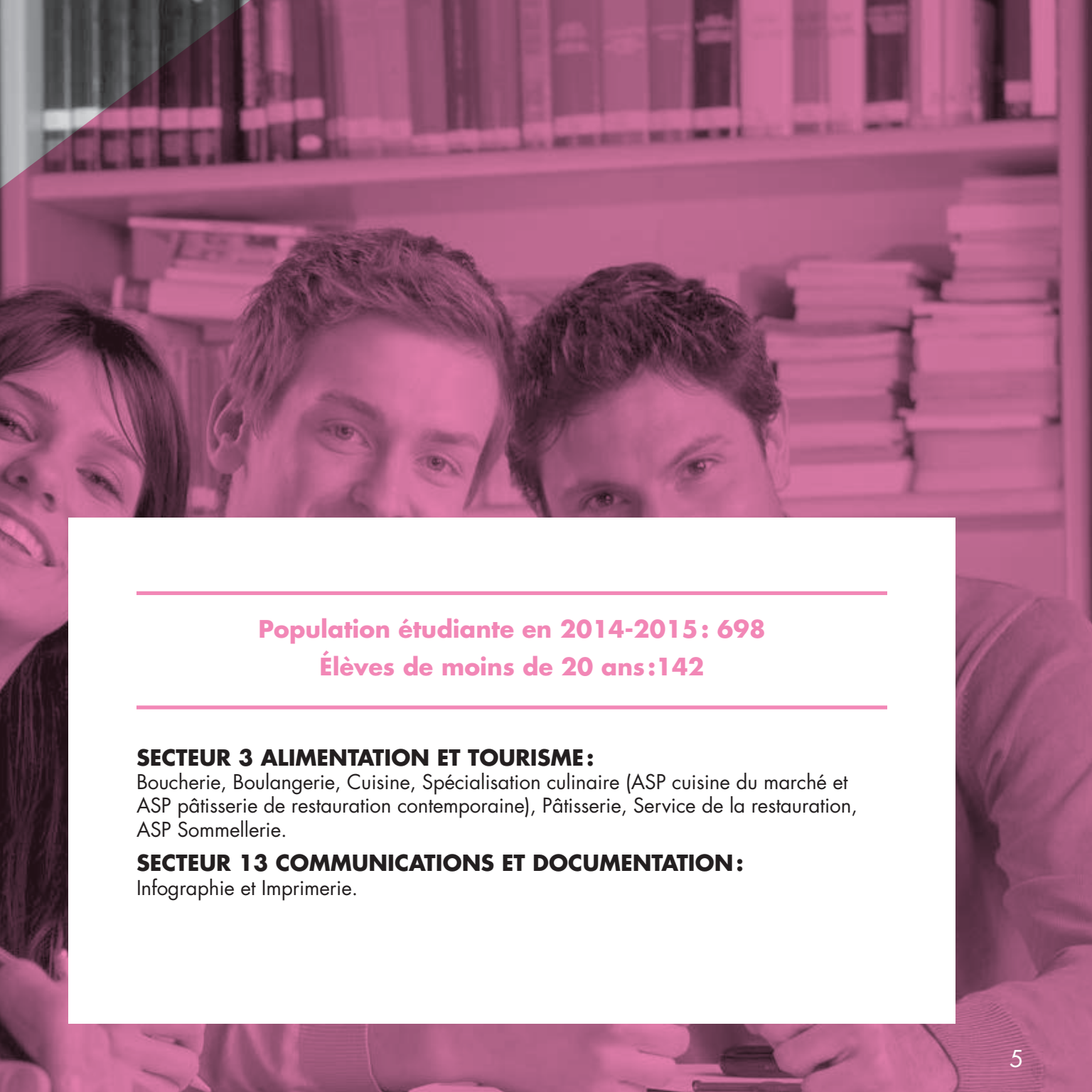
Aussi, dans un contexte de rareté grandissante de ressources financières, beaucoup d'efforts ont été déployés afin de respecter les montants alloués. Ce qui a mené à plusieurs réflexions, conduisant certains programmes à revoir leur mode de fonctionnement pour l'année suivante. De tels processus de changement s'effectuent dans une démarche de réflexion, de développement d'idées et de changement de modèles et d'adaptation pendant une période assez longue avec les équipes concernées.

L'espoir fondé auprès du personnel de l'annonce d'une nouvelle école, dans le contexte d'ajustement budgétaire stimule moins d'enthousiasme que l'année précédente et plus d'inquiétude quant à sa réalisation.

PORTRAIT GLOBAL CFP JACQUES-ROUSSEAU

EN PROPORTION





Population étudiante en 2014-2015: 698
Élèves de moins de 20 ans:142

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 Sommellerie.

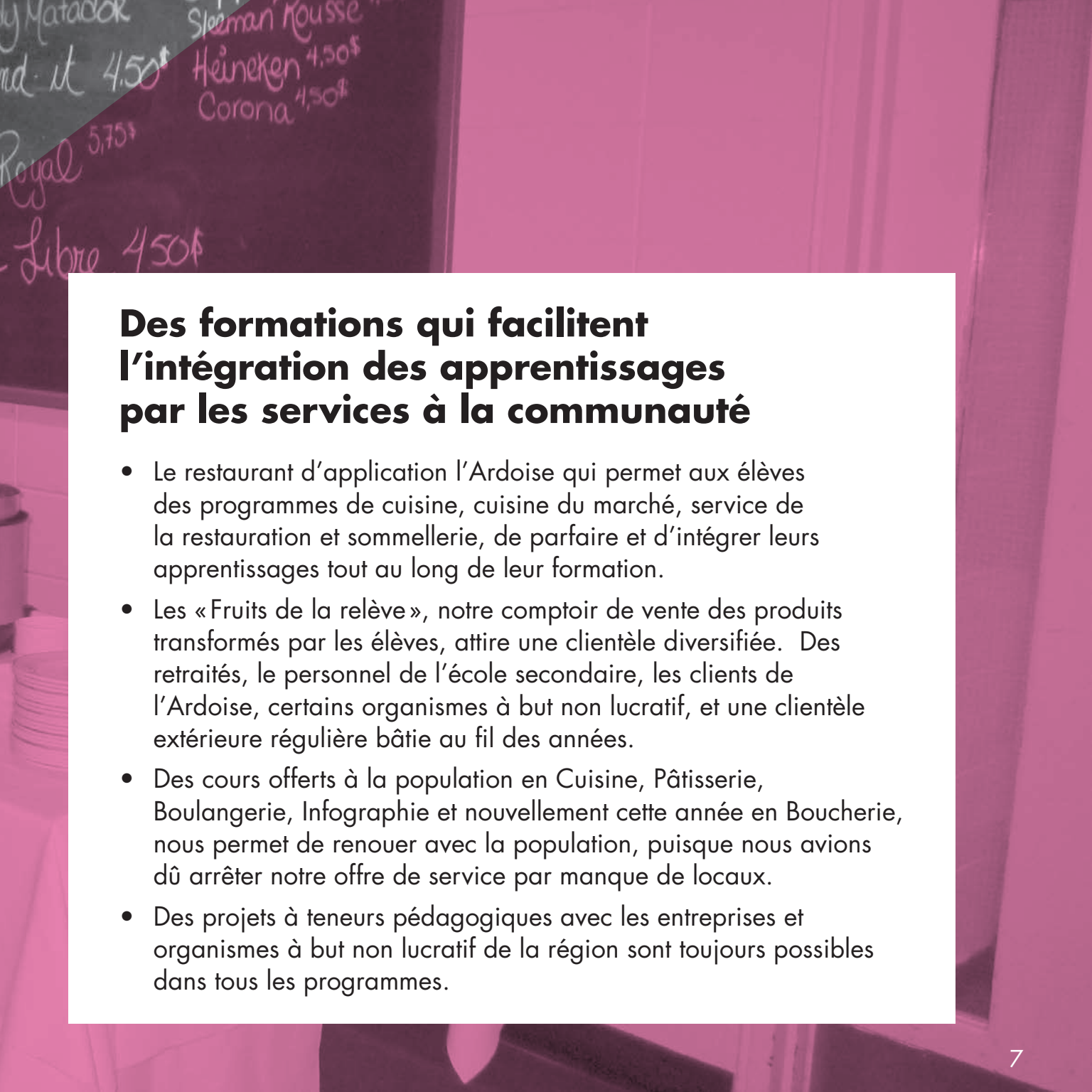
SECTEUR 13 COMMUNICATIONS ET DOCUMENTATION:

Infographie et Imprimerie.



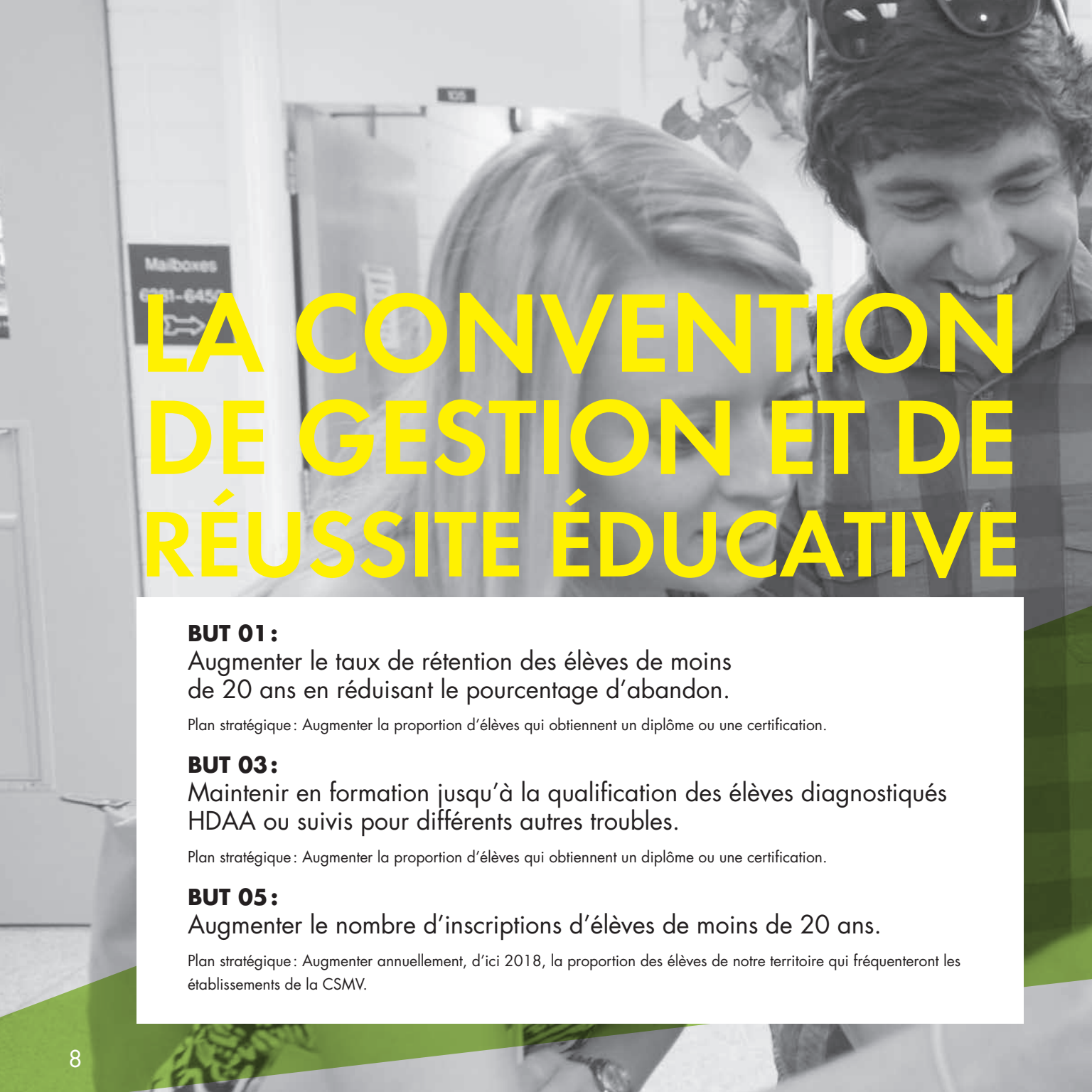
Diversité des approches pédagogiques

- 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.
- Implantation de l'alternance travail-études en boucherie et boulangerie.
- Entrées continues et sorties variables en boucherie, boulangerie et imprimerie.
- Apprentissage individualisé en infographie, incluant une semaine d'entrée en formation.
- Gestion du rythme d'apprentissage par l'élève, en cuisine de soir.



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 nouvellement cette année en Boucherie, nous permet de renouer avec la population, puisque nous avons dû arrêter notre offre de service par manque de locaux.
- Des projets à teneurs pédagogiques avec les entreprises et organismes à but non lucratif de la région sont toujours possibles 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 :

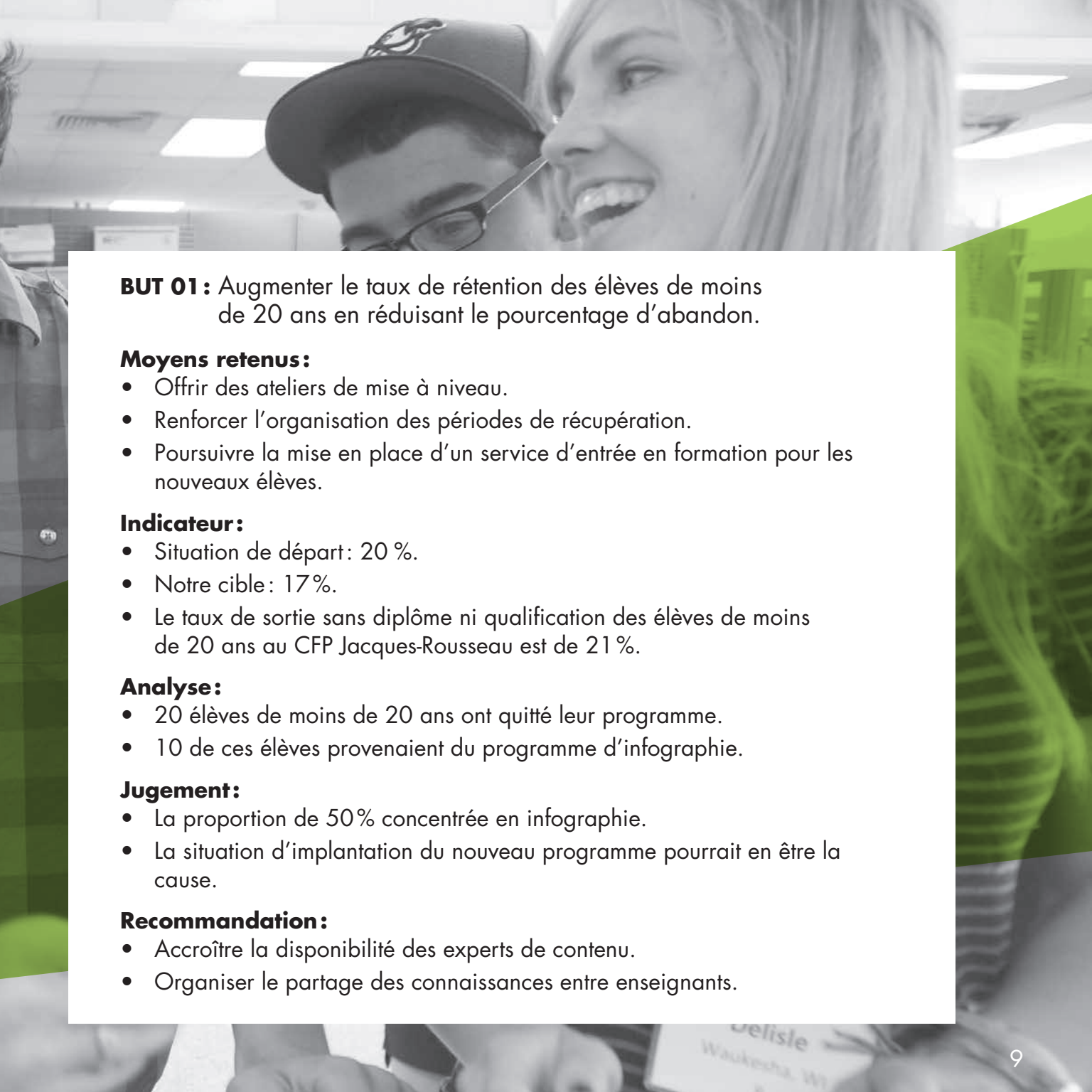
Maintenir en formation jusqu'à la qualification des élèves diagnostiqués HDAA ou suivis pour différents autres troubles.

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.
- Renforcer l'organisation des périodes de récupération.
- Poursuivre la mise en place d'un service d'entrée en formation pour les nouveaux élèves.

Indicateur :

- Situation de départ : 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 21 %.

Analyse :

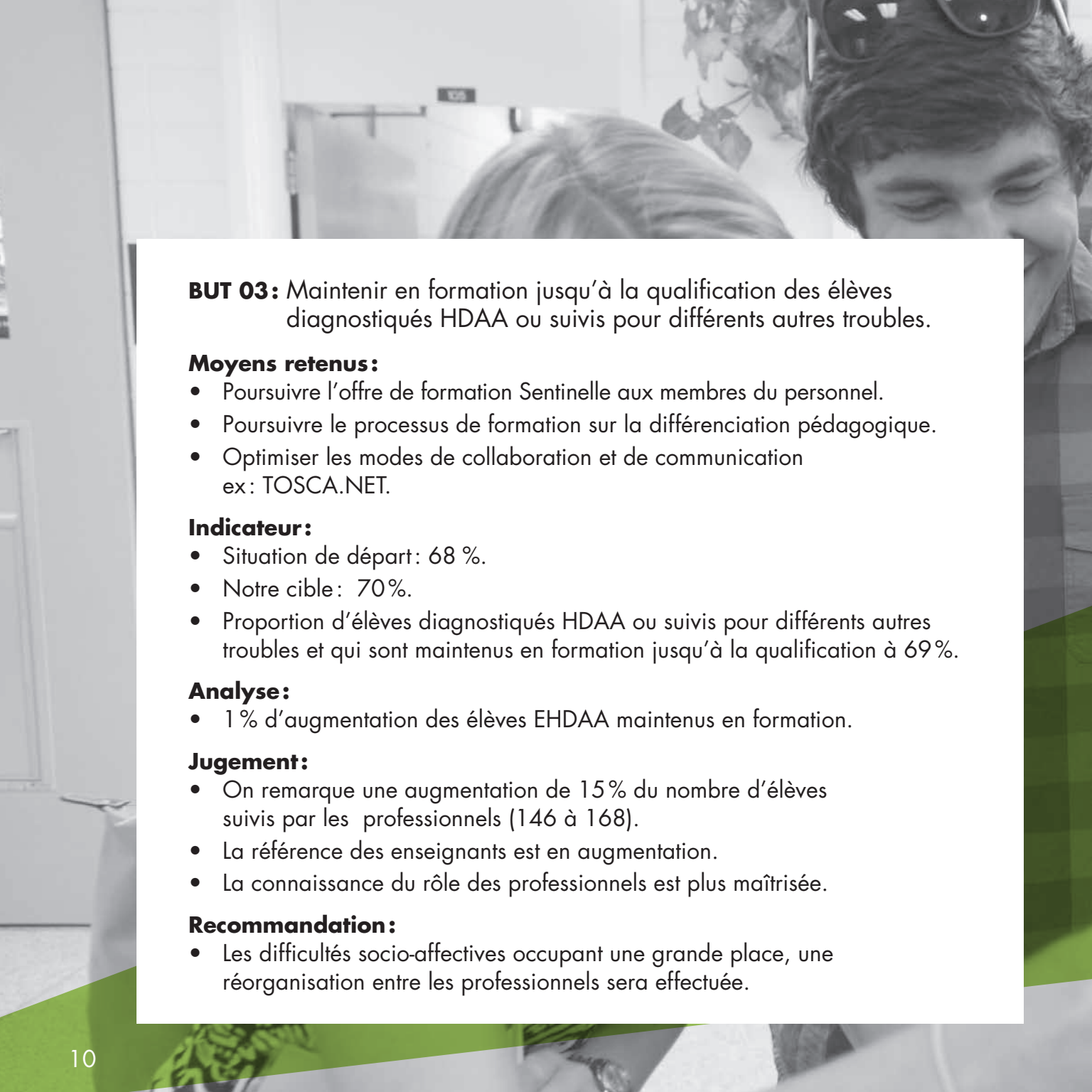
- 20 élèves de moins de 20 ans ont quitté leur programme.
- 10 de ces élèves provenaient du programme d'infographie.

Jugement :

- La proportion de 50 % concentrée en infographie.
- La situation d'implantation du nouveau programme pourrait en être la cause.

Recommandation :

- Accroître la disponibilité des experts de contenu.
- Organiser le partage des connaissances entre enseignants.



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

Moyens retenus:

- 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.

Indicateur:

- Situation de départ: 68 %.
- 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 69%.

Analyse:

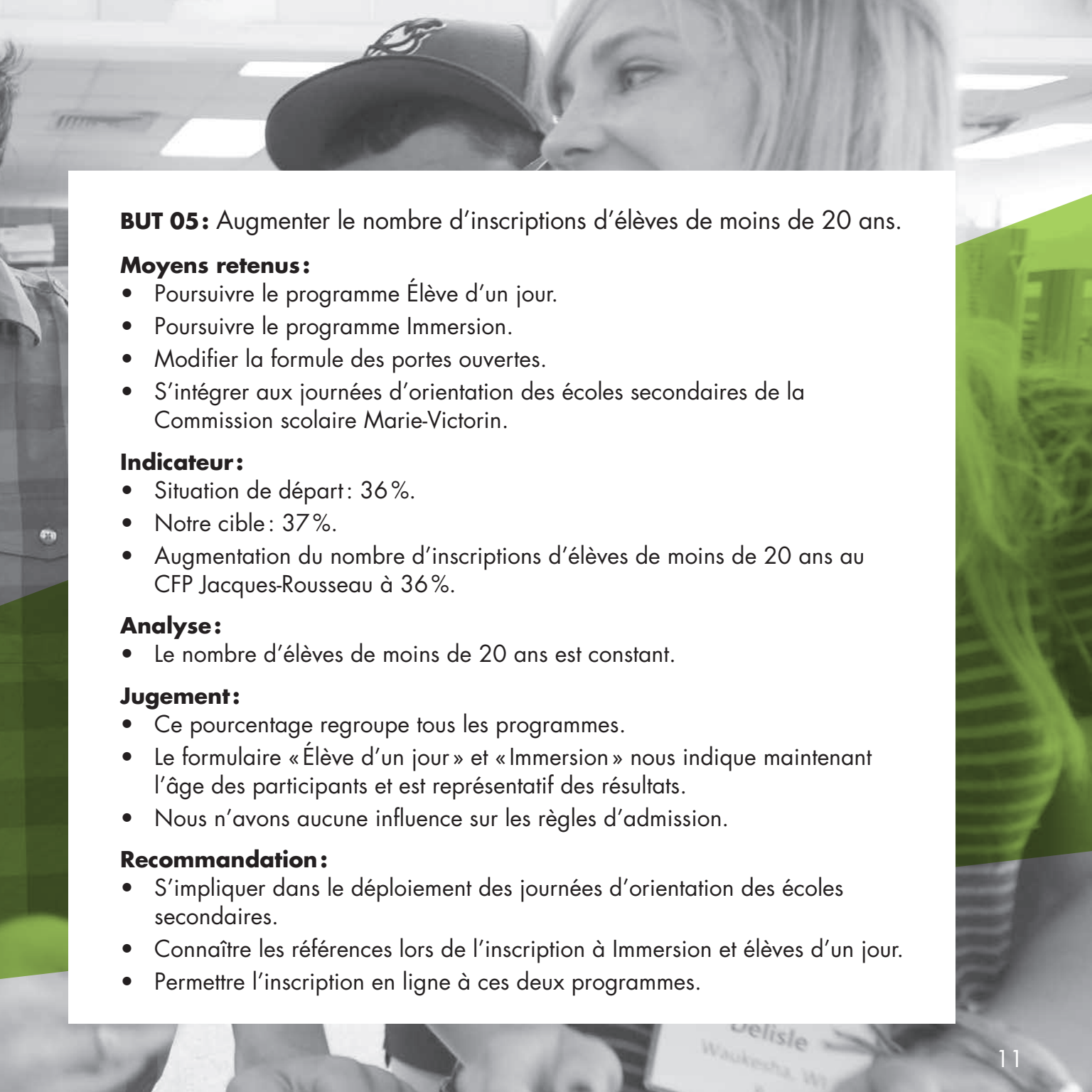
- 1 % d'augmentation des élèves EHDAA maintenus en formation.

Jugement:

- On remarque une augmentation de 15 % du nombre d'élèves suivis par les professionnels (146 à 168).
- La référence des enseignants est en augmentation.
- La connaissance du rôle des professionnels est plus maîtrisée.

Recommandation:

- Les difficultés socio-affectives occupant une grande place, une réorganisation 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 36 %.

Analyse:

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

Jugement:

- 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.

Recommandation:

- S'impliquer dans le déploiement des journées d'orientation des écoles secondaires.
- Connaître les références lors de l'inscription à Immersion et élèves d'un jour.
- Permettre l'inscription en ligne à ces deux programmes.

PLAN DE RÉUSSITE 2013-2016

**L'élaboration d'un nouveau plan de réussite 2013-2016
a été orienté 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, un sondage auprès d'autres centres au Québec sur la possibilité de mettre sur pieds une compétition aux Olympiades de la formation professionnelle et technique a été effectuée. Les résultats n'ont pas été concluants. Après analyse et consultation, le programme de Boucherie se donnera en magistral l'année prochaine. Le développement d'outil se fera donc en lien avec cette réorganisation. L'Alternance travail-études est implantée et se poursuivra avec une augmentation de 10% des heures en entreprise.

En Boulangerie, un nouvel enseignant s'intégrera à l'équipe. D'ailleurs, un encadrement plus significatif du conseiller pédagogique et des enseignants a été offert. Des méthodes d'enseignement adaptées entre autres aux moins de 20 ans en collaboration avec l'orthopédagogue et le conseiller pédagogique ont été également mises en place. L'implantation au printemps 2015 de l'Alternance travail-études, a été réalisée pour deux cohortes, permettant ainsi aux élèves de réaliser 40% de leur formation en entreprise.

En cuisine, la rédaction de guides de compétences par les enseignants, accompagnés du conseiller pédagogique, a été réalisée à une hauteur de 90%. La poursuite de la standardisation et l'uniformisation des recettes sont en continu et donnent de bons résultats.

En imprimerie les enseignants se sont approprié une nouvelle technologie à partir d'un logiciel en flexographie. Un développement est aussi en cours avec le Service aux entreprises. Cependant, il n'y a pas de résultats concrets à la suite d'élaboration de projets. Une mise en disponibilité d'un des deux enseignants a dû être effectuée, faute d'élèves.

En infographie, le développement du nouveau programme se poursuit et devrait se terminer en janvier 2016. Des perfectionnements ont été reçus par plusieurs enseignants et depuis septembre 2014, les élèves reçoivent leur formation selon le nouveau programme.

En pâtisserie, une restructuration des guides pédagogiques est en cours, ainsi que des épreuves d'aide à l'évaluation. Il s'avérerait aussi essentiel d'ajuster les normes de fabrication en lien avec les produits. Un enseignant expert s'assure des ajustements visuels des produits.

En service de la restauration, permettre aux élèves de faire des services en anglais pour améliorer leur compétence en langue seconde est en développement. À ce sujet, un partenariat avec une commission scolaire anglophone pourrait voir le jour. L'utilisation du TBI est amorcée; il y a un lien à faire avec le développement d'une banque commune de matériel pédagogique.

Résultat:

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

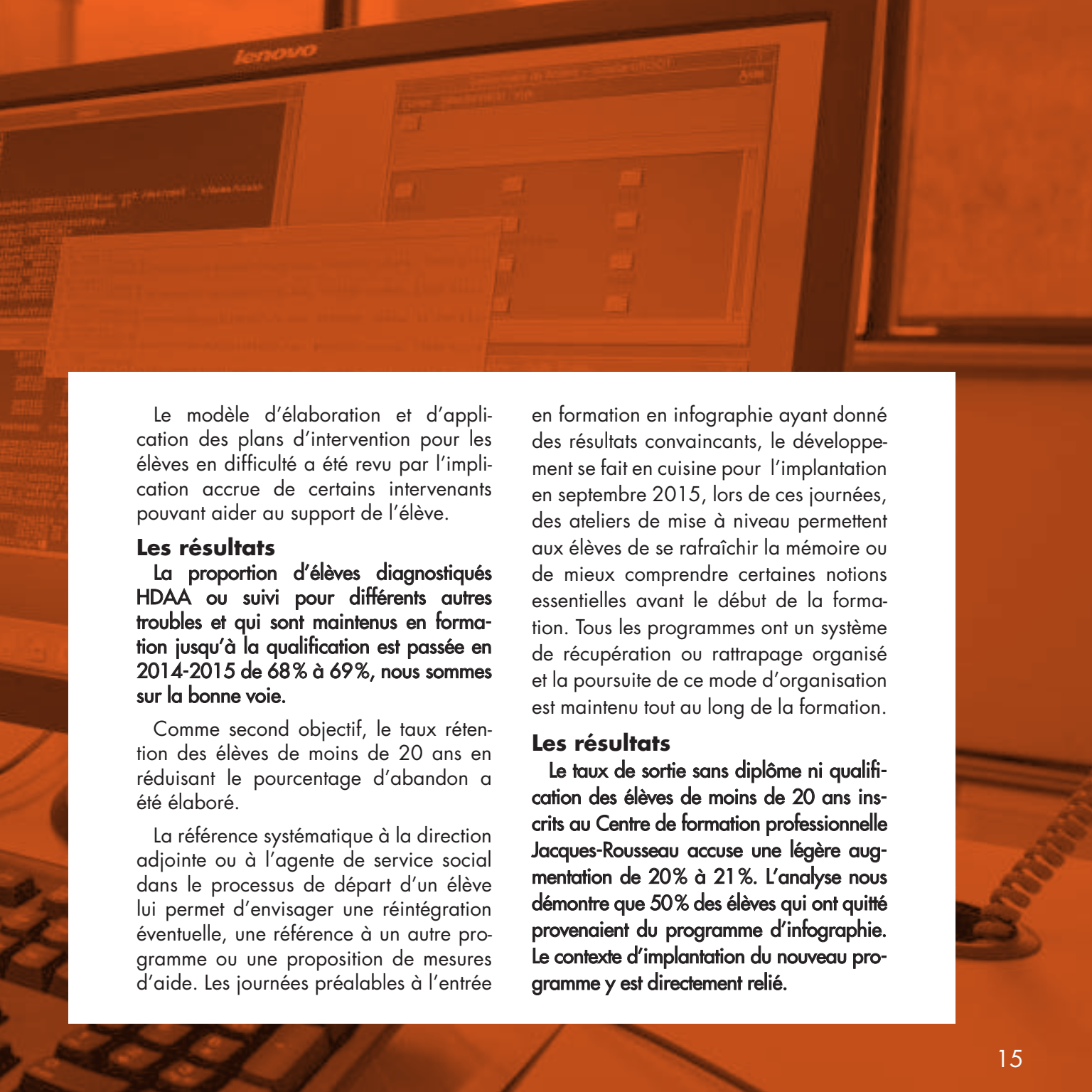
ORIENTATION 02

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. Ainsi qu'une grille est complétée avant cette rencontre afin de mieux le connaître. Tous les enseignants et une équipe de responsables de suivi recevront un tableau compilé des résultats

individuels de chacun de leur élève à la rentrée 2015. Le renforcement auprès de tous des informations pertinentes concernant l'élève à consigner dans Tosca.net est aussi effectué, mais à la rentrée 2015 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 se poursuivra, ayant pour objectif de développer les connaissances et aptitudes pour le suivi des élèves. Une seconde 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 suivi pour différents autres troubles et qui sont maintenus en formation jusqu'à la qualification est passée en 2014-2015 de 68% à 69%, nous sommes sur la bonne voie.

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

La référence systématique à la direction adjointe ou à l'agente de service social dans le processus de départ d'un élève lui permet 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, le développement se fait en cuisine pour l'implantation en septembre 2015, 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 de sortie sans diplôme ni qualification des élèves de moins de 20 ans inscrits au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau accuse une légère augmentation de 20% à 21%. L'analyse nous démontre que 50% des élèves qui ont quitté provenaient du programme d'infographie. Le contexte d'implantation du nouveau programme y est directement relié.

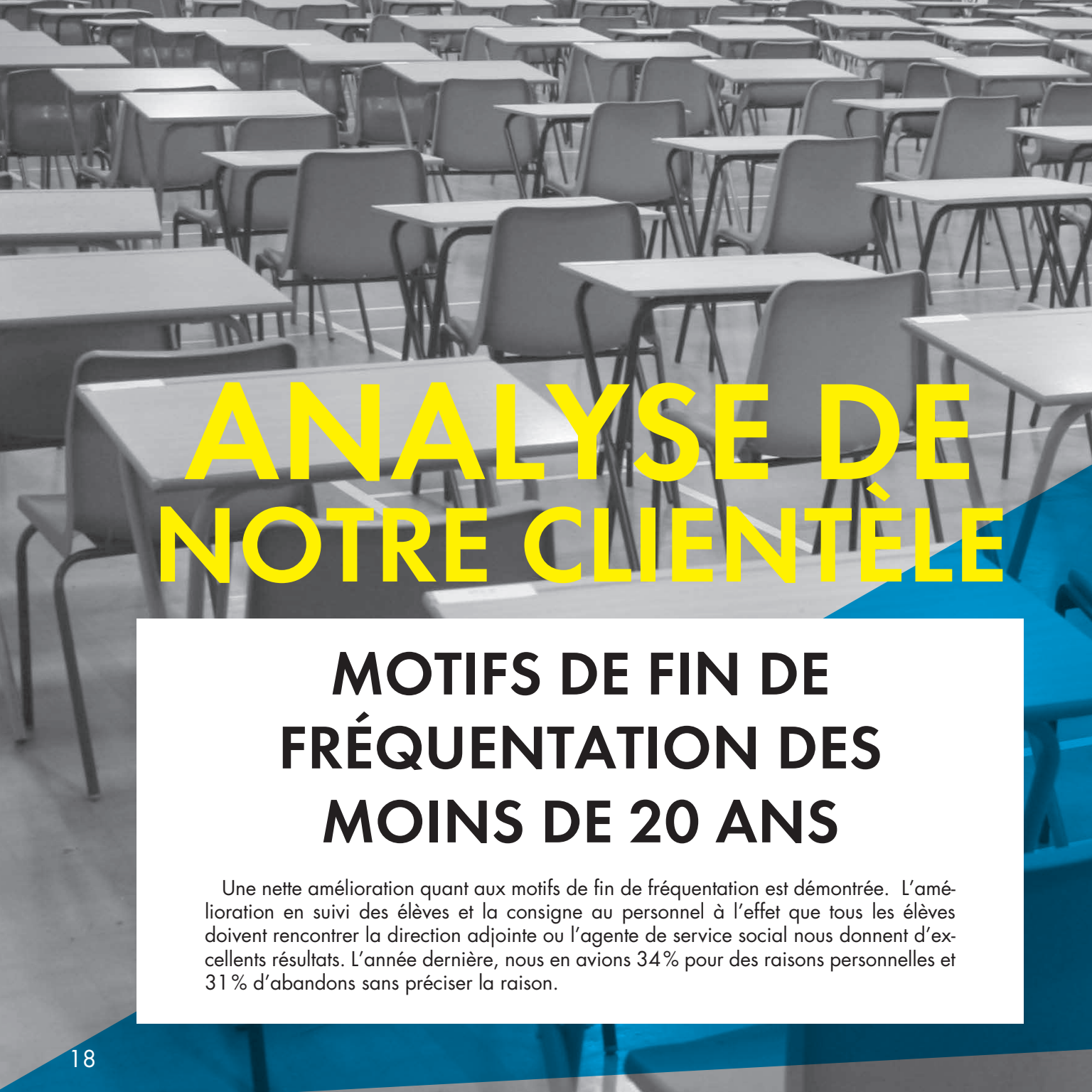
DES RÉSULTATS CONVAINCANTS

	Année 2013/2014	Année 2014/2015
Élèves maintenus en formation ou formation terminée avec succès.	108	116
Élèves en arrêt de formation ou abandon.	48	52
Note: nous sommes passé de 20 plans d'intervention à 30 plans d'intervention.	Une détection plus efficace des difficultés, une référence plus systématique.	Une détection plus efficace des difficultés, une référence plus systématique.

SOUTIEN À L'ÉLÈVE

EXEMPLES DE MOYENS:

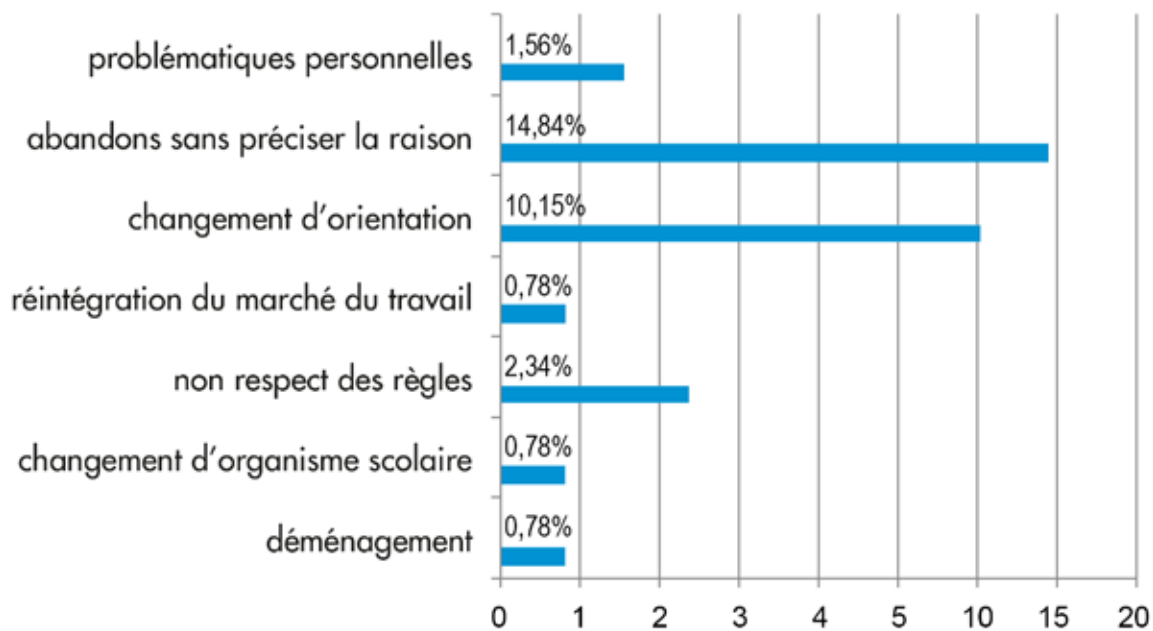
- Accompagnement ;
- Plan d'aide à l'apprentissage ;
- Intervention individuelle et familiale ;
- Rencontres multidisciplinaires ;
- Références externes ;
- Travail en partenariat avec les organismes communautaires, institutionnels et services de la CSMV ;
- Kiosques d'information
(Troubles d'apprentissage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

Une nette amélioration quant aux motifs de fin de fréquentation est démontrée. L'amélioration en suivi des élèves et la consigne au personnel à l'effet que tous les élèves doivent rencontrer la direction adjointe ou l'agente de service social nous donnent d'excellents résultats. L'année dernière, nous en avons 34 % pour des raisons personnelles et 31 % d'abandons sans préciser la raison.



PROVENANCE DE NOS ÉLÈVES

A black and white photograph of a winding asphalt road in a park-like setting. The road curves from the foreground towards the background, bordered by a concrete curb. On the right side of the road, there is a landscaped area with young trees and shrubs. In the background, a dense forest of tall evergreen trees is visible. A large, solid blue diagonal graphic overlay covers the bottom right portion of the image, starting from the bottom left corner and extending towards the top right.

En 2013-2014, nous avons accueilli 662 élèves. Ci-dessous, les 17 principales villes de provenance.

Villes	Nombre d'élèves
Longueuil	268
Montréal	59
Brossard	50
Saint-Hubert	31
Boucherville	23
Varenes	22
Saint-Jean-sur-Richelieu	21
Sainte-Julie	21
Saint-Constant	19
Mont-Saint-Hilaire	16
Saint-Amable	14
Saint-Lambert	13
La Prairie	13
Châteauguay	12
Saint-Bruno-de-Montarville	12
Beloeil	11
Sorel-Tracy	11

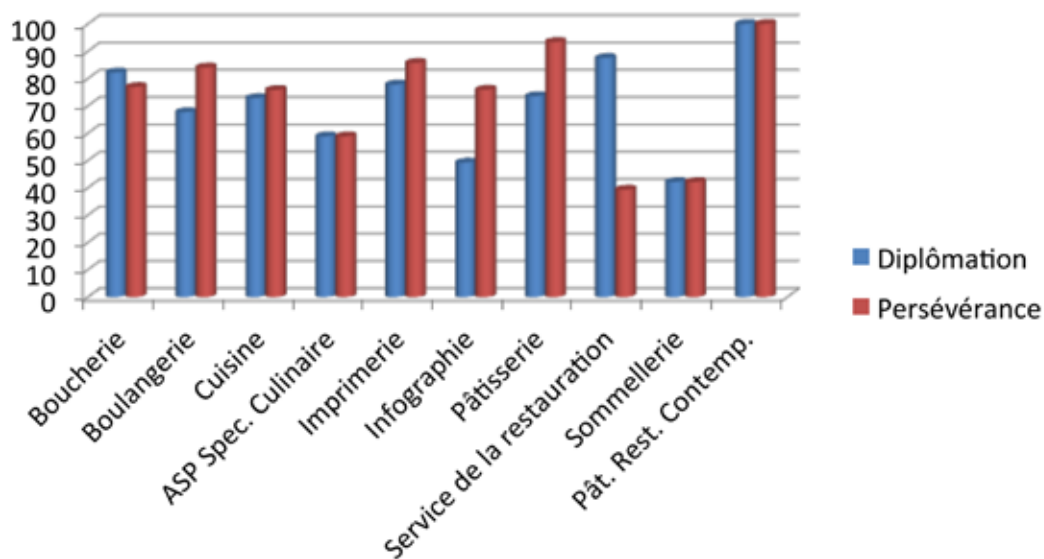
DÉCLARATION D'EFFECTIFS DU MELS

	ETPS MÉLS PRÉVUS AU BUDGET «D» (CLIENTÈLE = 78 %)	CFP JACQUES-ROUSSEAU	
		ETP SANCTIONNÉ	% 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

COLLATION

2^{DE} GRADES

DIPLOMATION ET PERSÉVÉRANCE





DEMANDES D'AIDE FINANCIÈRE

Nombre de demandes d'aide financière	140
Nombre de prêts	114
Prêts	218 822 \$
Nombre de bourses	102
Bourses	540 098 \$
Total (prêts et bourses)	758 920 \$

DES ACTIONS CONCRÈTES

Élèves d'un jour, 127 en 2013-2014 et 152 en 2014-2015

On remarque une augmentation des élèves d'un jour. Le temps de réponse à la demande est plus court, le mode de fonctionnement du CISEP avec les enseignants est plus structuré.

Le projet immersion

Malgré une moins grande disponibilité financière, nous avons accueilli ; 201 contrairement à l'année dernière à 297.

Colloque Conscientisation – Formation – Prévention (CFP-SST)

Une journée d'ateliers de sensibilisation en matière de prévention qui regroupe tous les élèves et les enseignants du Centre.

Visites de groupe

Des visites de groupes ont permis à 200 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.



NOS RESSOURCES HUMAINES

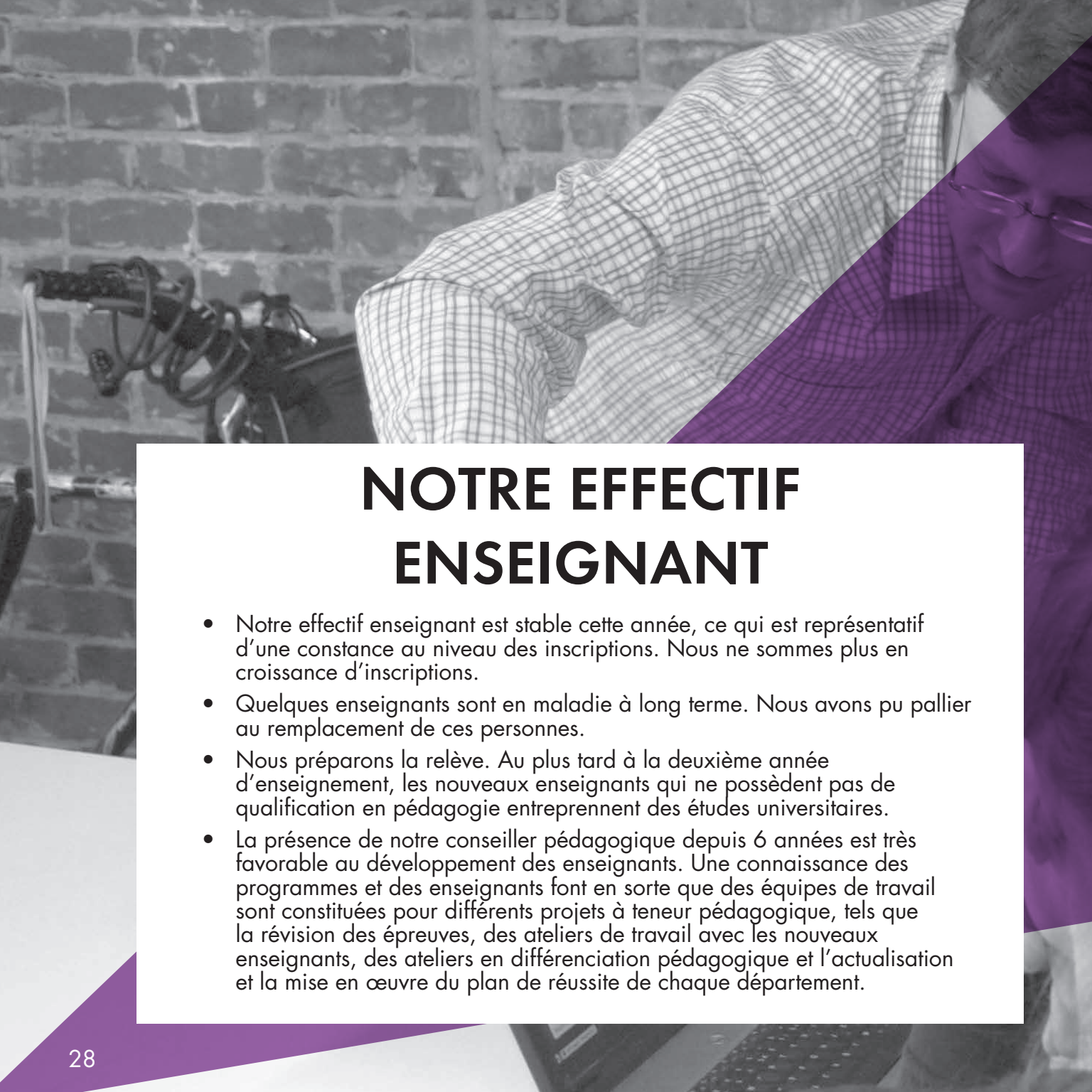
NOTRE SOUTIEN ADMINISTRATIF

- 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 expérimenterons l'année prochaine.
- 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 deuxième 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

- Notre effectif enseignant est stable cette année, ce qui est représentatif d'une constance au niveau des inscriptions. Nous ne sommes plus en croissance d'inscriptions.
- Quelques enseignants sont en maladie à long terme. Nous avons pu pallier au remplacement de ces personnes.
- Nous préparons la relève. Au plus tard à la deuxième année d'enseignement, les nouveaux enseignants qui ne possèdent pas de qualification en pédagogie entreprennent des études universitaires.
- La présence de notre conseiller pédagogique depuis 6 années est très favorable au développement des enseignants. Une connaissance des programmes et des enseignants font en sorte que des équipes de travail sont constituées pour différents projets à teneur pédagogique, tels que la révision des épreuves, des ateliers de travail avec les nouveaux enseignants, des ateliers en différenciation pédagogique et l'actualisation et la mise en œuvre du plan de réussite de chaque département.



MENTORAT UNIVERSITAIRE

**Au Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau,
10 stages universitaires ont été réalisés et encadrés
par des mentors enseignants de notre milieu pour
nos enseignants et 4 de plus ont été réalisés
pour des étudiants non enseignants au centre.**

LES RESSOURCES FINANCIÈRES

Puisque les efforts dans l'ajustement de nos modes de fonctionnement a porté fruit 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	1 268 493 \$
Activités particulières	60 140
Activités à reddition de compte	444
Enseignants	3 023 305
Autres	862 591

Total des dépenses

5 214 973 \$

Ressources

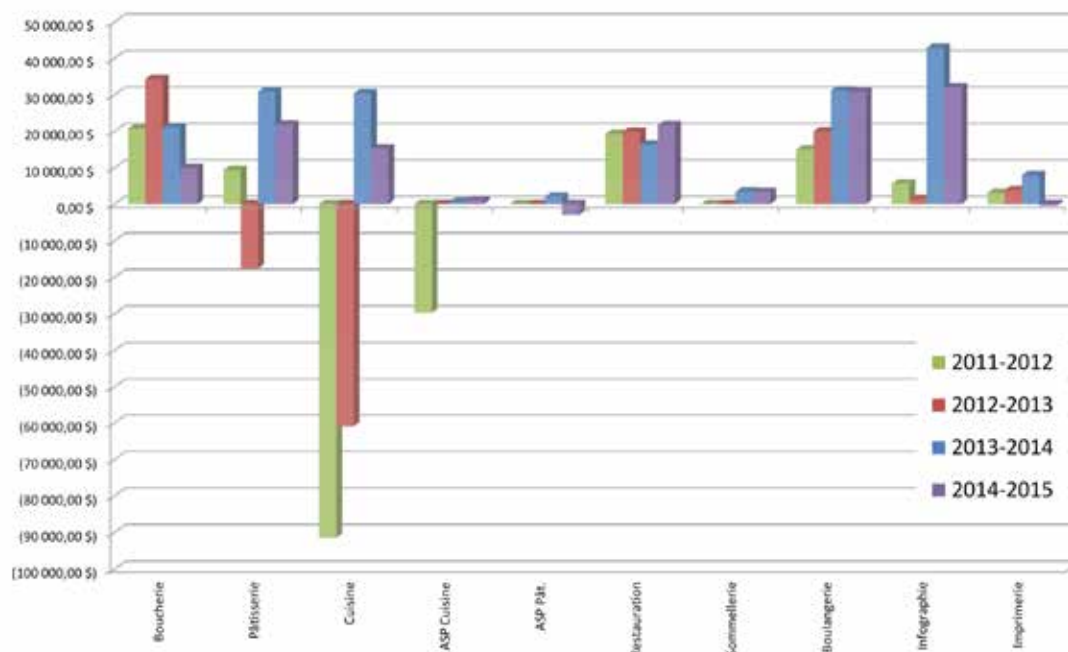
Budget alloué	4 369 216 \$
Revenus spécifiques	845 757

Total des revenus

5 214 973 \$

GRAPHIQUE COMPARATIF

BUDGET D'OPÉRATIONS AU 30 juin 2015



UN RAYONNEMENT EXCEPTIONNEL

ÉCHANGES INTERNATIONAUX

PROGRAMME	LIEU	ÉLÈVES ENSEIGNANTS	DATE DE SÉJOUR
BOUCHERIE (E.I. 3 000 \$)	MFR Le Fontanil Saint-Alban-de-Leyse France	3 élèves finissants DEP (Serge St-Hilaire)	6 au 22 avril 2015
PÂTISSERIE	CFP Jacques-Rousseau	Accueil 4 élèves de la MFR Le Fontanil St-Alban-de-Leyse, France Direction et enseignant (Christian Rasoanaivo)	31 mai au 9 juin 2015
SOMMELLERIE (E.I. 7 000 \$)	Lycée Hôtelier Notre Dame Saint-Méen-Le-Grand France	8 élèves finissants ASP	28 mai au 14 juin 2015

A photograph of a smiling couple, a woman with glasses and a man with glasses, standing in front of a building with signs. The image is overlaid with a teal color filter.

OLYMPIADES CANADIENNES SASKATOON (29 et 30 mai 2015)

CUISINE: Sherine Haeck, compétitrice

***Médaillée d'or niveau secondaire
et médaillée d'or meilleur pointage du Québec***

Dany Dupuis, entraîneur



CONCOURS

Lors du concours « Serge Bruyère » tenu le 28 février et 1^e mars 2015, Sherine Haeck, élève de Dany Dupuis en cuisine, a remporté la 3^e place.

Le concours « Apprenti pâtissier du Québec » s'est tenu le 2 mai à l'académie du chocolat Montréal. L'élève Anne-Sophie Dubé a terminé en 2^e place et Mathieu Masse, en 4^e place. Ils étaient en compétition avec des gens ayant deux années d'expérience dans le métier. Les enseignants responsables étaient Christian Rasoanaivo et Hans Brouillette.

Le concours « L'apprenti boulanger du Québec » s'est tenu le 13 mai au CFP Jacques-Rousseau. Il s'agissait d'une compétition interne où trois élèves du groupe 162 y ont participé. Émile Veilleux a remporté la 1^{ère} place, Nsansimbongo Lubondo a remporté la 2^e place et Ahmed El-Zhory la 3^e place.

BRAVO À TOUS LES ÉLÈVES ET AUX ENTRAÎNEURS !

Notez qu'il s'est tenu quelques autres compétitions où nos élèves ont eu la chance d'y participer, encore une fois accompagné de leurs enseignants.

- Fédération des producteurs de pommes du Québec
- Défi Saputo



TOURNOI DE LA PERSÉVÉRANCE (SOCCER)

ÉQUIPE CFP JACQUES-ROUSSEAU

Responsable: Isabelle Chaumont



SERVICES AUX ENTREPRISES

Un projet avec IGA Lambert a été développé en collaboration avec le Service aux entreprises et fonctionne très bien.

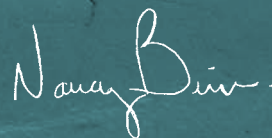
Un second projet est en développement, soit « Cuisiner Santé », formation offerte aux travailleurs des cuisines dans les centres de santé.

CONCLUSION

- Le Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau est un milieu effervescent. Le personnel est engagé, et ne perd pas de vue l'importance de créer un milieu d'apprentissage positif et stimulant.
- Les actions posées afin de rationaliser les dépenses tout en offrant une formation de qualité sont maintenues. Les résultats d'opérations le démontrent et c'est une fierté pour tout le personnel.
- La poursuite de nos efforts d'encadrement, de support, de suivi de tous les élèves démontrent notre préoccupation à la réussite et surtout à la diplomation de ceux-ci.
- Nous sommes toujours positifs à l'idée d'œuvrer dans un environnement à vocation unique et nous sommes persuadés que nous pourrions encore mieux offrir un environnement propice aux apprentissages et au développement de toutes les personnes qui y étudient et qui y œuvrent.



Jacques Despériaux
Président C.E.



Nancy Brisson
Directrice



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
Nos ressources humaines.	26
Les ressources financières.	30
Un rayonnement exceptionnel.	32
Service aux entreprises.	36
Conclusion.	37

