



ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAVAL

Projet éducatif 2019-2022

Document officiel



190 rue Roseval, Laval, Laval (Québec) H7L 2V6



Table des matières

But et définition du projet éducatif.....	2
Encadrements légaux	2
Méthodologie :	3
Comité de pilotage	3
Consultation	3
Présentation de l'établissement.....	4
Description du contexte	4
Environnement externe.....	4
Environnement interne	4
Les principaux enjeux	6
Enjeu 1	6
La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous	6
Enjeu 2	6
Un environnement éducatif propice aux apprentissages	6
Enjeu 3	6
Une école reconnue par sa communauté et ses partenaires	6
Orientations et objectifs.....	7
Orientation 1	7
Orientation 2	8
Orientation 3	9
Orientation 4	10
Orientation 5	11
Orientation 6	12
Orientation 7	13
Éléments partagés avec le Plan d'engagement vers la réussite 2018-2022 de la Commission scolaire de Laval	14
Périodicité d'évaluation	14
Adoption.....	14

But et définition du projet éducatif

Le projet éducatif est un outil stratégique permettant de définir et de faire connaître à la communauté éducative d'un établissement d'enseignement les orientations, les priorités d'action et les résultats attendus pour assurer la réussite éducative de tous les élèves, jeunes et adultes. Il est élaboré en réponse aux caractéristiques et aux besoins des élèves qui fréquentent l'établissement d'enseignement ainsi qu'aux attentes formulées par le milieu au regard de l'éducation. Résultant d'un consensus, il est élaboré et mis en œuvre en faisant appel à la collaboration des différents acteurs intéressés par l'établissement : les élèves, les parents, le personnel enseignant, les autres membres du personnel de l'établissement (ex. concierge, secrétaire, etc.) ainsi que des représentants de la communauté et de la commission scolaire.

Encadrements légaux

Le projet éducatif d'un établissement d'enseignement, doit tenir compte des obligations suivantes de la Loi sur l'Instruction Publique :

- (LIP, articles 37 et 97.1) qui stipule que notre établissement doit présenter dans son projet éducatif :
 - la description du contexte dans lequel l'établissement d'enseignement évolue et les principaux enjeux auxquels il est confronté, notamment en matière de réussite scolaire.
 - Les orientations propres à notre établissement et nos objectifs retenus pour améliorer la réussite des élèves;
 - les cibles au terme de la période couverte par le présent projet éducatif;
 - les indicateurs utilisés pour mesurer l'atteinte des objectifs et des cibles visés;
 - la périodicité de l'évaluation du notre projet éducatif déterminé en collaboration avec la commission scolaire;
- (LIP, article 37.3) qui indique que l'on respecte la liberté de conscience et de religion des élèves, des parents et des membres du personnel de notre centre
- (LIP, articles 37.1, 97.2 et 209.1) qui indique que l'on doit harmoniser la période couverte par notre projet éducatif avec celles du plan d'engagement vers la réussite de la commission scolaire et du plan stratégique du ministère
- (LIP, article 459.3) que nous devons respecter, le cas échéant, les modalités établies par le ministre visant la coordination de l'ensemble de la démarche de planification stratégique entre notre établissement scolaire, la commission scolaire et le Ministère.
- (LIP, articles 37 et 97.1) assurer la cohérence du projet éducatif avec le plan d'engagement vers la réussite de la commission scolaire.

Méthodologie :

Comité de pilotage

Soucieux de réunir les conditions gagnantes pour l'élaboration du présent Projet éducatif, le Conseil d'établissement a favorisé la gestion collaborative. Dans ce contexte, il remercie les personnes suivantes pour leur participation :

- Madame, Josée Baron, technicienne en travail social
- Monsieur Alain Bélanger, enseignant ASP Sommellerie
- Monsieur Léo Bérubé, enseignant DEP Cuisine
- Monsieur Laurent Conil, enseignant DEP Pâtisserie
- Monsieur Philippe Dallaine, enseignant DEP Pâtisserie
- Monsieur Étienne Debien, enseignant DEP Cuisine
- Monsieur Sylvain Gilbert, enseignant ASP Cuisine du marché
- Monsieur Gilles Goyer, enseignant DEP Cuisine
- Monsieur Gaétan Grimard, enseignant DEP Cuisine
- Monsieur Cédrik Lalande, enseignant DEP Pâtisserie
- Monsieur Yannick Proulx, enseignant DEP Cuisine
- Madame Annie Roberge, conseillère pédagogique
- Monsieur Georges Blécourt, directeur de centre

Consultation

Conformément à l'article 74 de la Loi sur l'instruction publique, les personnes et groupes de personnes suivantes ont été consultés :

- Tous les membres du personnel de l'école ainsi que les enseignants lors de la journée pédagogique du 1^{er} octobre 2018
- 154 élèves sur 176 de l'école hôtelière à l'aide d'un sondage en ligne entre le 27 novembre 2018 et le 18 décembre 2018.
- Principaux partenaires à l'aide d'un sondage en ligne entre le 15 février 2019 et le 29 mars 2019 :
 - M. Stéphane Lalande, commissaire agroalimentaire à la ville de Laval
 - Mme Isabelle Fontaine, coordonnatrice au service aux entreprises Korpus de la CSDL.
- Lors d'une rencontre personnelle
 - Mme Geneviève Dufour, Tourisme Laval
 - Mme Maryse Ouimette, Centre Les berges
 - Mme Geneviève Lecours, Centre L'impulsion.

Présentation de l'établissement

Description du contexte

Environnement externe

- L'École hôtelière de Laval est implantée dans sa ville et dans la large communauté professionnelle de Laval et des alentours.
- Les 3 programmes menant à un diplôme d'études professionnelles DEP ainsi que les deux attestations de spécialisation professionnelle ASP ont été implantés en 2009.
- Depuis 2015, nous vivons une diminution des inscriptions pour tous les programmes offerts en passant de 255 élèves dans la cohorte 2015 à 211 élèves dans la cohorte 2017.
- Plus de la moitié de nos élèves viennent de l'extérieur de la région Lavalloise dont 24 % provenant de la région des Laurentides selon le sondage réalisé auprès des élèves à l'automne 2018.

Marché du travail en tourisme et restauration. (Données du CQRHT, comité sectoriel de main d'œuvre en tourisme) :

- Le marché du travail dans le domaine du tourisme connaît une forte demande en personnel 25 735 emplois seront à combler d'ici 2025 dont 14 673 en restauration.
- La pénurie s'accroît du fait que les jeunes vont moins dans les emplois en tourisme, et ce malgré la popularité du métier de cuisinier
- De 2012 à 2016 les DEP et ASP de tous les programmes confondus en formation professionnelle ont eu une augmentation des inscriptions de 2,5%, par contre une diminution dans les DEP et ASP en tourisme de 3,7% s'est fait ressentir.

Environnement interne

- Centre de formation professionnelle recevant depuis 2017 près de 211 élèves par année.
- Du sondage réalisé auprès des élèves à l'automne 2018, il est constaté que :
 - 77 % de nos élèves ont comme langue maternelle le français.
 - 81% des élèves nés dans un autre pays résident au Québec depuis plus de 5 ans.
 - 34 % des élèves sont âgés de 20 à 25 ans, 25 % âgés de 16 à 19 ans et 14 % ont de 31 à 40 ans.
- Les programmes menant au diplôme d'études professionnelles (DEP) Cuisine (1470 heures) soit pour 50 % de la clientèle, Service de la restauration (960 heures) pour 10 % de la clientèle et Pâtisserie (1350 heures) pour 20 % de la clientèle sont enseignés.
- Les programmes menant à une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Cuisine du marché (525 heures) et Sommellerie (450 heures) sont également offerts et on y retrouve 10 % de la clientèle dans chaque programme.

- L'enseignement professionnel est donné à temps plein de jour et de soir sur un horaire variant de 25 à 35 heures par semaine pour les DEP et de 18 heures par semaine pour les ASP.
- Tous les programmes sont enseignés sur une durée maximale d'un an.
- Quatre lieux de formation distincts accueillent les élèves des différents programmes. Cette réalité comporte des difficultés de fonctionnement et de partage pédagogique. De plus, il est constaté que tous les locaux d'apprentissage n'ont pas le même degré de fonctionnalité et d'efficacité.¹
- 23 enseignants, 8 membres du personnel de soutien, 2 membres du personnel professionnel et une direction composent l'équipe-école.
- La grande force de notre établissement exprimée par les élèves dans le sondage est l'expérience des enseignants. Ils ont une grande crédibilité aux yeux de nos élèves.
- L'accompagnement et l'encadrement donnés aux élèves en difficulté sont appréciés par les élèves.
- Enfin, au cours de l'année 2018-2019, l'École hôtelière de Laval a entamé et a mené à bien des démarches qui en ont fait une école communautaire entrepreneuriale consciente (ÉCEC). L'ÉCEC propose une philosophie axée sur le développement de la personne qui a pour but que chacun et chacune devient l'entrepreneur de soi et qui vise également à avoir une portée sociale. Le choix de cette orientation a comme principale motivation le développement du plein potentiel de tous nos élèves. Un comité de gouvernance a été mis en place. Il est composé d'enseignants de tous les programmes.

Les défis

- Le taux de diplomation global du centre par cohorte après 3 ans est passé de 79,2% pour la cohorte 2013 à 76,9% pour la cohorte 2015 (dernière cohorte fermée)².
- Les taux de départs³ par programme basés sur les données de la cohorte 2015 sont les suivants :

Programme	Nb. d'élèves	Nb. de départs	Taux de départ
5311 -Cuisine	141	25	17,7%
5324 -Cuisine du marché	26	6	23,1%
5297 -Pâtisserie	48	9	18,8%
5293 -Service de la restauration	48	15	31,3%
5314 -Sommellerie	21	8	38,1%
École hôtelière (Global)	284	63	22,2%

¹ Voir annexe, Tableau d'analyse des locaux.

² Taux de diplomation en formation professionnelle (Lumix)

³ Tableau de bord Lumix, Analyse des cohortes.

- L'utilisation des outils numériques en salle de classe et en atelier auprès des groupes d'élèves à des fins pédagogiques est un aspect à travailler et à bonifier dans tous les programmes.
- Le constat est aussi fait que les pratiques évaluatives aux fins de la sanction dans tous les programmes ne sont pas harmonisées de façon systématique. On compte actuellement près du tiers des compétences pour lesquelles ces pratiques ont été harmonisées.
- L'aspect de la santé et de la sécurité est très important pour le centre, mais actuellement, on constate que sa gestion est davantage réactive que proactive.
- Il est aussi constaté que le nombre de projets en partenariat avec la communauté et les principaux partenaires à Laval aurait avantage à être accru vu leur impact positif sur la réussite de la formation. Nous pouvons compter actuellement trois projets annuellement en action.

Les principaux enjeux

Après avoir fait l'analyse des précédents éléments de contexte, l'établissement a identifié trois enjeux auxquels il fait face.

Enjeu 1

La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous

Enjeu 2

Un environnement éducatif propice aux apprentissages

Enjeu 3

Une école reconnue par sa communauté et ses partenaires

Orientations et objectifs

Orientation 1

Favoriser la réussite scolaire des élèves.

Enjeu 1

La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous

Objectif 1.1 : D'ici juin 2022, accroître le taux de diplomation dans tous les programmes d'études.

Indicateur : Taux de diplomation par cohorte après 3 ans

Situation 2019 : La cohorte 2015 avait un taux de diplomation est de 76,9 %

Cible 2022 : Un taux de diplomation de 80% pour la cohorte 2018

Orientation 2

Favoriser la persévérance scolaire des élèves.

Enjeu 1

La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous

Objectif 2.1 : D'ici juin 2022, réduire le taux de départ (abandon) dans tous les programmes

Indicateur : Taux de départ par cohorte après 3 ans

Situation 2019 : Pour la cohorte 2015, le taux de départ est de 22,2 %

Cible 2022 : Un taux de départ maximal de 18 % pour la cohorte 2018

Orientation 3

Assurer le développement des meilleures pratiques éducatives

Enjeu 1

La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous

Objectif 3.1 : D'ici juin 2022, accroître l'utilisation des outils numériques en salle de classe et en atelier auprès des groupes d'élèves à des fins pédagogiques.

Indicateur : Nombre d'applications interactives utilisées par les enseignants en salle de classe et en atelier dans chaque groupe

Situation 2019 : En moyenne 3 applications interactives sont utilisées par les enseignants.

Cibles 2022 : La totalité des enseignants utilisent au moins 5 applications interactives en classe et en atelier.

Objectif 3.2 : D'ici juin 2022, uniformiser les pratiques évaluatives aux fins de la sanction dans tous les programmes

Indicateur : Nombre de compétences pour lesquelles les pratiques sont harmonisées

Situation 2019 : 32 % des compétences ont des pratiques évaluatives harmonisées

Cible 2022 : 100 % des compétences ayant des pratiques évaluatives harmonisées

Orientation 4

Développer une culture entrepreneuriale consciente

Enjeu 1

La diplomation et le plein potentiel de tous

Objectif 4.1 : D'ici 2022, réaliser annuellement des activités ou des projets entrepreneuriaux auprès des groupes d'élèves

Indicateur : Nombre d'activités ou de projets réalisés par enseignant

Situation 2019 : Au moins une activité a été réalisée par sept enseignants membres du comité de gouvernance. Une micro chambre de commerce entrepreneuriale a été mise sur pied pour participer à la réalisation d'un salon de l'emploi.

Cible 2022 : 2 activités ou projets annuellement par enseignant

Orientation 5

Offrir un milieu d'apprentissage bienveillant et sécuritaire

Enjeu 2

Un environnement éducatif propice aux apprentissages

Objectif 5.1 : D'ici juin 2022, dans le but de passer d'une gestion réactive à une gestion proactive dans tous les aspects de la santé et de la sécurité au travail, augmenter le nombre de procédures à caractère proactif implantées dans le centre

Indicateur : Nombre de procédures implantées dans le centre

Situation 2019 : Le portrait reste à définir par les membres du comité SST⁴

Cible 2022 : 10 procédures proactives intégrées dans l'apprentissage du métier.

⁴Dès le portrait établi par le comité SST, ce qui est prévu pour le début d'année 2019-2020, le présent Projet éducatif sera actualisé.

Orientation 6

Offrir des infrastructures de qualités en lien avec la clientèle du centre

Enjeu 2

Un environnement éducatif propice aux apprentissages

Objectif 6.1 : D'ici juin 2022, assurer à l'équipe-école et aux élèves des lieux de formation et de travail fonctionnels et efficaces.

Indicateur : Nombre de locaux qui ont été améliorés

Situation 2019 : 15 locaux efficaces et fonctionnels sur 28. Il est à noter qu'il n'y a aucun lieu permettant le rassemblement de l'ensemble du personnel et des élèves.

Cible 2022 : Que tous les locaux soient considérés comme fonctionnels et efficaces

Orientation 7

Resserrer les liens avec la communauté et les partenaires.

Enjeu 3

Une école reconnue par sa communauté et ses partenaires

Objectif 7.1 : D'ici juin 2022, réaliser davantage de projets en partenariat avec la communauté et les principaux partenaires à Laval

Indicateur : Nombre de projets en partenariat réalisés

Situation 2019 : 3 projets réalisés annuellement

Cible 2022 : 5 projets en fonction annuellement

Éléments partagés avec le Plan d'engagement vers la réussite 2018-2022 de la Commission scolaire de Laval

Le présent projet éducatif est en cohérence avec le Plan d'engagement vers la réussite 2018-2022 de la CSDL, car il partage sous forme d'enjeux, d'orientations ou d'objectifs:

- La volonté d'accroître le taux de diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous;
- La volonté d'offrir un environnement éducatif propice aux apprentissages;
- La volonté de mobiliser la communauté et les partenaires autour de la réussite;
- La volonté d'assurer le développement et l'appropriation des meilleures pratiques éducatives.

Périodicité d'évaluation

Le projet éducatif sera évalué en juin 2020, juin 2021 et juin 2022. Une régulation sur les objectifs sera réalisée une base régulière.

Adoption

Date de l'adoption au conseil d'établissement : 2019-04-29

Numéro de résolution de l'adoption : inscrire le no. **CÉ-2018-19-9**

Date de publication et d'entrée en vigueur : 2019-07-01