

Centre  
de services scolaire  
de Laval

Québec 

École hôtelière de Laval

# Projet éducatif

## 2019-2022

Évaluation 2019-2020



190 rue Roseval, Laval, Québec, H7L 2VG6



## Table des matières

Références.....	3
Présentation de l'évaluation .....	4
Le contexte dans lequel évolue l'établissement .....	5
Environnement externe.....	5
Environnement interne .....	5
Les principaux enjeux tirés du contexte.....	6
Enjeu 1.....	6
Enjeu 2.....	6
Enjeu 3.....	6
Les orientations et les objectifs.....	7
Orientation 1 .....	7
Objectif 1.1 .....	7
Orientation 2 .....	8
Objectif 2.1 .....	8
Orientation 3 .....	9
Objectif 3.1 .....	9
Objectif 3.2 .....	10
Orientation 4 .....	11
Objectif 4.1 .....	11
Orientation 5 .....	12
Objectif 5.1 .....	12
Orientation 6 .....	13
Objectif 6.1 .....	13
Orientation 7 .....	14
Objectif 7.1 .....	14
Addenda .....	16

## Références

Projet éducatif 2019-2022

École hôtelière de Laval

Date d'adoption : 2019-06-27

No de résolution : CÉ-2018-19-9

Information colligée sous la coordination de Martin Vallée, directeur adjoint

## Présentation de l'évaluation

Le Conseil d'établissement, en respect des éléments prescrits par la Loi de l'instruction publique, a mandaté la direction de l'établissement afin qu'elle procède à l'évaluation de l'an 1 du projet éducatif. La direction s'est adjoint le comité de pilotage afin de l'aider dans cette tâche.

Ensuite, le conseil d'établissement a adopté l'évaluation du projet éducatif.

Enfin lors de l'assemblée générale du 12 février 2021, les enseignants ont été informés de l'évaluation du projet éducatif et des actions à poursuivre.

- Le projet éducatif a été déposé sur le site internet du centre.

### Description de sa mise en œuvre

- Les moyens de plan d'action ont été choisis par l'ensemble du personnel lors d'une journée pédagogique.

## Le contexte dans lequel évolue l'établissement

### Environnement externe

Au terme de la présente année, les éléments suivants de l'environnement externe ont évolué de façon sensible :

- À la suite de la crise sanitaire, le marché du travail en tourisme et restauration, élément de l'environnement externe du centre a été ou sera fortement modifié. Au moment de faire la première évaluation du projet éducatif, il est difficile, sinon impossible, d'obtenir un portrait complet des impacts de la pandémie et ses effets à moyen et long terme sur le secteur de l'hôtellerie.

### Environnement interne

Au terme de la présente année, les éléments suivants de l'environnement interne ont évolué de façon sensible :

- Le centre doit commencer à planifier l'embauche de personnel enseignant dans les divers programmes offerts puisque près d'une dizaine des pédagogues en poste présentement seront en âge de prendre leur retraite dans un avenir de plus ou moins 5 ans.
- Le projet de l'édifice Cunard avance à grands pas et l'École hôtelière devrait emménager dans ses nouveaux locaux pendant l'été 2022.

## Les principaux enjeux tirés du contexte

### Enjeu 1

#### La diplomation et l'atteinte du plein potentiel de tous

Cet enjeu est toujours identifié comme étant au cœur de la réussite des élèves et reste actuel pour l'établissement.

Commentaire

---

### Enjeu 2

#### Un environnement éducatif propice aux apprentissages

Cet enjeu est toujours identifié comme étant au cœur de la réussite des élèves et reste actuel pour l'établissement.

Commentaire

---

### Enjeu 3

#### Une école reconnue par sa communauté et ses partenaires

Cet enjeu est toujours identifié comme étant au cœur de la réussite des élèves et reste actuel pour l'établissement.

Commentaire

---

## Les orientations et les objectifs

### Orientation 1

#### Favoriser la réussite scolaire des élèves

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Il importe cependant de noter que les mesures mises en place par la direction de la santé publique, en lien avec la pandémie, ont forcé la fermeture des salles à manger des établissements de restauration situés en zone rouge. Ce faisant, il est devenu très difficile pour les élèves en cuisine et en service de la restauration, de même qu'en pâtisserie (dans une moindre mesure) de se trouver des lieux pour compléter leurs stages de fin de cursus. Un retard dans la diplomation est donc à prévoir pour la cohorte 2019-2020.

#### Objectif 1.1

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2020-06-30

Pour la cohorte 2018-2020, taux de diplomation de 77 %.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Les équipes enseignantes et le personnel administratif sont proactifs dans le suivi et l'implantation de nouvelles stratégies ou façons de faire afin de développer les compétences des élèves et de les mener à la diplomation.

## Orientation 2

### Favoriser la persévérance scolaire des élèves.

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 2.1

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2020-06-30

Pour la cohorte 2018-2020, on enregistre un taux de départ de 19,75 %.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

La pandémie a fait en sorte que nous n'avons pas reçu de clientèle en salle à manger depuis le 30 septembre 2020.

Les activités pédagogiques non réalisées en présence de clientèle, mais plutôt en simulation de service ont eu un impact certain sur la persévérance et la motivation des élèves en cuisine et tout particulièrement pour les élèves en service de la restauration.

Nos enseignants ont fait un travail colossal pour réaménager les séquences d'apprentissage, planifier des activités pédagogiques différentes pour donner un nouveau souffle à la formation et s'assurer du développement des compétences des élèves. Ils se sont réinventés.



## Orientation 3

### Assurer le développement des meilleures pratiques éducatives

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 3.1

Libellé de l'objectif	:	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
Cible 2022	:	La totalité des enseignants utilise au moins 5 applications interactives en classe et en atelier.

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

Une forte majorité d'enseignants utilise à ce jour au moins 4 applications.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Depuis le début de la pandémie, le numérique a joué un rôle dans la réussite de nos élèves. Les enseignants se sont épaulés et impliqués pour offrir de nouvelles façons d'apprendre, de communiquer, de créer et de collaborer. Plusieurs enseignants suivent de la formation continue pour intégrer les nouvelles technologies de façon pédagogique donc de manière efficace pour apprendre.

## Objectif 3.2

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

60 % des compétences ont des pratiques harmonisées

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Le travail d'harmonisation se poursuit pour les programmes Cuisine et Pâtisserie. En sommellerie, l'actualisation des dernières compétences est amorcée. En service de la restauration, un enseignant est attiré à l'harmonisation des pratiques pour les compétences clés.

## Orientation 4

### Développer une culture entrepreneuriale consciente

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 4.1

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

La micro-chambre de commerce n'a pas été reconduite cette année.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est non évaluable à ce moment-ci.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Compte tenu de la pandémie, les projets ou activités entrepreneuriales n'ont pas été une priorité, mais il est évident que plusieurs de nos élèves ont dû s'entreprendre pour mener à terme leur formation.

## Orientation 5

### Offrir un milieu d'apprentissage bienveillant et sécuritaire

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 5.1

Libellé de l'objectif	:	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 SST
Cible 2022	:	10 procédures proactives intégrées dans l'apprentissage du métier

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

Un plan de lutte contre la violence et l'intimidation est en cours de rédaction. Les membres du comité SST devront se prononcer sur un ensemble de procédures à implémenter en termes de prévention.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est non évaluable à ce moment-ci.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Aucune rencontre des membres du comité SST a eu lieu à ce jour.

Cependant la pandémie a suscité la mise en place de procédures sanitaires.

Dans cette optique, les procédures ont été appliquées rigoureusement par tout le personnel et les élèves de nos 4 points de service.

## Orientation 6

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

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 6.1

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

6 nouveaux locaux ont été réaménagés de manière fonctionnelle et efficace.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

- ❖ 2 locaux ont été aménagés au point de service à Horizon-Jeunesse
- ❖ 2 locaux aménagés à notre point de service à Pont-Viau
- ❖ 2 locaux ont été aménagés en Somellerie à PED

De plus, le projet de l'école hôtelière de Laval à l'édifice Cunard avance à grands pas. On termine actuellement la validation des plans de construction.

## Orientation 7

### Resserrer les liens avec la communauté et les partenaires

Cette orientation est toujours en adéquation avec le contexte et les enjeux.

Commentaire

#### Objectif 7.1

Libellé de l'objectif	:	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

Situation de l'indicateur en date du : 2021-01-29

Malgré le contexte de pandémie, nous avons réalisé 3 projets en partenariat.

Évaluation de la progression de l'indicateur vers la cible visée au terme de l'exercice.

La progression de l'indicateur est jugée satisfaisante.

Cet objectif sera maintenu pour la poursuite du projet éducatif.

Commentaire

Compte tenu de la pandémie, les enseignants ont participé à la confection :

- ❖ de repas pour les cuisines solidaires afin de venir en aide à des organismes communautaires
- ❖ De boîtes repas pour organisme communautaire à Laval
- ❖ De desserts (250 portions) pour la tablée des chefs.

Deux nouveaux partenariats sont en développement :

Partenariat avec les Jeux du Québec pour la confection de 20 000 portions.

Partenariat avec la Tablée des chefs pour l'aménagement d'une des 4 cuisines de la nouvelle école .

## Adoption

Date d'adoption de l'évaluation : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

Numéro de résolution de l'adoption : CÉ xx-xx-xx

Signature :

---

Président.e Conseil d'établissement

---

Date

## Addenda

**Date de publication** : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

**Dates de communication** :

- **Aux parents** Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.
- **Aux élèves** Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.
- **Aux membre du personnel** Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.