



H&A
ÉCOLE HÔTELIÈRE
ET D'ADMINISTRATION
DE LAVAL

**École hôtelière et
d'administration de Laval**

PROJET ÉDUCATIF 2023-2027

Centre
de services scolaire
de Laval

Québec 

Table des matières

Présentation de l'établissement	4
CONTEXTE DE L'ÉCOLE	5
LES ENJEUX	7
Enjeu 1 : La réussite de tous les élèves	8
Enjeu 2 : Le suivi pédagogique de l'élève.....	9
Enjeu 3 : L'implantation des meilleures pratiques pédagogiques.....	10
Enjeu 4 : Le bien-être physique et psychologique de tous	11
PÉRIODICITÉ DE L'ÉVALUATION	12
ADOPTION	12



Présentation de la démarche du projet éducatif

Le Projet éducatif 2023-2027 de l'École hôtelière et d'administration de Laval est le fruit d'une démarche collaborative effectuée depuis la fusion des deux centres, en juillet 2021. Or, plusieurs ateliers de travail ont été organisés avec tous les membres de l'équipe école sous différentes formes et plus spécifiquement avec l'équipe CAP -Communauté d'apprentissage des pratiques collaboratives.

Cette équipe est d'ailleurs composée de sept enseignants représentant la majorité des programmes d'enseignement. On y retrouve Jean-René Cholette, Laurent Conil, Édith Éthier, Claudia Fuentes, Simon Malacket, Brigitte Ouimet, Martin Vallée, ainsi qu'une conseillère en formation scolaire, Bianka Michaud. Cette équipe collaborative se préoccupe de la réussite scolaire de tous les élèves et pour y arriver, elle a d'abord participé à des formations et plusieurs rencontres avec l'ensemble du personnel. La collaboration de l'équipe CAP et la vigie du conseil d'établissement ont donc permis de réunir les conditions gagnantes pour l'élaboration du présent Projet éducatif.

Ce Projet éducatif est en cohérence avec le Plan d'engagement vers la réussite du CSS de Laval ainsi qu'avec les orientations ministérielles. Il respecte autant la réalité du marché du travail que les différents enjeux du milieu. Visant la réussite de tous les élèves, vous y retrouverez 4 grandes orientations qui guideront nos actions au cours des prochaines années.

Présentation de l'établissement



Description | Historique

L'École hôtelière et d'administration de Laval est le résultat d'une fusion entre l'École hôtelière de Laval et le Centre de formation Paul-Émile-Dufresne réalisée en juillet 2021, pour devenir le deuxième plus grand centre de formation professionnelle de Laval. Ces deux centres de formation professionnelle étaient implantés depuis de nombreuses années au sein de la large communauté professionnelle de Laval et des alentours.

Présentement, les différents programmes sont enseignés dans 4 milieux différents, mais seront regroupés au cours des prochaines années sous le même toit au complexe Cunard.



Mission

Offrir aux élèves une formation de qualité répondant aux besoins du marché du travail actuel, tout en assurant un encadrement favorisant le développement personnel et professionnel optimal de l'apprenant.



Vision

Former dans une école d'excellence et un environnement stimulant des professionnels épanouis et compétents.



Valeurs

**Respect
Engagement
Collaboration
Professionalisme**

CONTEXTE DE L'ÉCOLE

Environnement externe

L'École hôtelière et d'administration de Laval compte sur plusieurs partenaires essentiels afin de remplir sa mission de diplomation et de rayonnement. Parmi ces partenaires, nous comptons entre autres sur l'Association Restauration Québec (ARQ), Best Buy, Boisé Notre-Dame, Centre de bénévolat et moisson Laval, CGI, Couche-Tard, La Tablée des Chefs, Laval économique, L'Entraide Pont-Viau, Le Marronnier, Tourisme Laval et bien d'autres.

De plus, par nos programmes du secteur de l'alimentation, nous travaillons en étroite collaboration avec des résidences de personnes âgées, des restaurants, des organismes communautaires ainsi que La Tablée des Chefs. En plus d'offrir une visibilité pour notre centre, cette belle collaboration permet d'accéder à des lieux privilégiés qui permettent de bonifier les apprentissages des élèves et le perfectionnement des enseignants.

Selon Inforoute FPT, on remarque que les perspectives professionnelles sont légèrement en déficit pour les programmes de formation professionnelle en cuisine, cuisine du marché, service de la restauration, sommellerie, vente-conseil et soutien informatique. Un équilibre est constaté pour les programmes de pâtisserie, représentation et coiffure. Tandis qu'un léger surplus professionnel est prévu au programme de conseil et vente de voyages qui est en constante évolution à la suite de la pandémie.

Environnement interne

En 2022-2023, on comptait environ 600 élèves répartis dans onze programmes de formation professionnelle et deux programmes de concomitance en soutien informatique et vente-conseil. Parmi les onze programmes, on compte sept programmes menant au diplôme d'études professionnelles – DEP (coiffure, conseil et vente de voyages, cuisine, pâtisserie, service de la restauration, soutien informatique, vente-conseil) et trois programmes menant à l'attestation de spécialisation professionnelle – ASP (cuisine du marché, lancement d'une entreprise, représentation, sommellerie). Le programme de concomitance communément appelé programme Études-Action s'adresse à une clientèle du secteur des jeunes âgée de 16 à 18 ans. En plus, d'obtenir leur DES, ces élèves ont l'opportunité d'obtenir un DEP dans un programme professionnel ciblé ainsi qu'une possibilité de poursuivre au collégial grâce à une passerelle établie entre le centre de formation et le cégep concerné.

Ainsi, les élèves en formation professionnelle poursuivent leur formation selon un horaire déterminé afin d'obtenir un DEP ou une ASP. De plus, la majorité des cours sont offerts en présentiel en classe théorique et pratique, et ce, dans une organisation de départ de cohortes à chaque semestre à temps plein, de jour. Seuls les programmes de lancement d'une entreprise, pâtisserie et soutien informatique sont offerts de soir. Quant aux programmes conseil et vente de voyages et lancement d'une entreprise, ceux-ci s'offrent en enseignement en ligne synchrone.

Parmi tous les élèves inscrits, la portion des élèves ayant moins de 20 ans est établie à 33 % comparativement à 67 % pour les plus de 20 ans. On constate également que depuis les cinq dernières années, le pourcentage d'élèves ayant moins de 20 ans est légèrement en augmentation. On remarque aussi que 22 % de nos élèves ont une langue maternelle autre que le français.

Dans l'ensemble, la majorité des élèves inscrits au centre proviennent hors de la région de Laval. On compte donc seulement 48 % des résidents de Laval. Parmi eux, 25 % nous arrivent directement de la formation générale des jeunes (FGJ), 8 % de la formation générale des adultes (FGA) et 40 % directement de la formation professionnelle.

Le personnel de l'École hôtelière et d'administration de Laval compte une cinquantaine d'enseignants. Dans l'équipe, on retrouve également deux directions, quatre professionnels en soutien aux enseignants et aux élèves ainsi que quinze personnes en soutien administratif et manuel. L'équipe de l'École hôtelière et d'administration de Laval est une équipe stable qui comptabilise majoritairement un grand nombre d'années d'expérience. En effet, plus de la moitié cumule plus de 10 ans d'expérience. Tandis qu'au programme de soutien informatique, une augmentation de jeunes enseignants est constatée.

Au-delà de la formation, l'École hôtelière et d'administration de Laval possède un salon de coiffure, un restaurant ainsi qu'une boutique d'alimentation. Ces installations permettent donc de mettre en pratique les connaissances acquises par nos élèves. De ce fait, ils répondent à un besoin auprès de nos élèves, notre personnel, ainsi qu'auprès de la population du quartier. Ils font donc partie des fiertés de notre école.

En conclusion, la particularité du centre demande de la part de tout le personnel, notamment, de la part des enseignants de travailler en équipe collaborative, d'être engagés, de démontrer un respect envers tous et d'agir en tant que professionnels.

LES ENJEUX

Enjeu 1

La réussite de tous les élèves

Enjeu 2

Le suivi pédagogique de l'élève

Enjeu 3

L'implantation des meilleures pratiques pédagogiques

Enjeu 4

Le bien-être physique et psychologique de tous

Enjeu 1 : La réussite de tous les élèves

Orientations

Accroître la diplomation

Objectifs

D'ici juin 2027, augmenter annuellement de 6 % la diplomation des élèves dans nos programmes les plus vulnérables (30 %).

Indicateurs

Taux de diplomation par programme

Situation de départ cohorte 2020-2022 *

Service de la restauration 71,4 %
Cuisine 72,5 %
Coiffure 58,7 %
Soutien informatique 72,1 %
Conseil et vente de voyages 77,8 %
Pâtisserie 71,4 %

* Source Tableau : taux de diplomation à 30 % CSS de Laval

Cibles

Cible annuelle 2024 :

Service de la restauration 77,4 %
Cuisine 78,5 %
Coiffure 64,7 %
Soutien informatique 78,1 %
Conseil et vente de voyages 83,8 %
Pâtisserie 77,4 %

Cible annuelle 2027 : moyenne de tous les programmes 86 %

Lien avec le PEVR 2023-2027 :

Orientation 1 : Accompagner l'élève tout au long de son parcours

Enjeu 2 : Le suivi pédagogique de l'élève

Orientation

Accompagner l'élève tout au long de sa formation professionnelle

Objectifs

D'ici juin 2027, diminuer à 5 % le taux d'abandon des premières compétences dans tous les programmes (selon les critères établis par le CSS de Laval).

Indicateurs / Situation de départ / Cible 2027

Taux d'abandon des premières compétences

Nom du programme	Nombre de compétences du premier intervalle	Situation de départ 2023, cohortes 2020-2022	Cible 2027
Coiffure	5	10,96 %	5 %
Conseil et vente de voyages	4	30,77 %	5 %
Lancement d'une entreprise	3	46,71 %	5 %
Représentation	4	28,00 %	5 %
Soutien informatique	5	29,69 %	5 %
Vente-conseil	5	7,69 %	5 %
Cuisine	5	13,40 %	5 %
Cuisine du marché	5	28,57 %	5 %
Pâtisserie	4	36,17 %	5 %
Service de la restauration	5	22,22%	5 %
Sommellerie	5	37,84 %	5 %

* Source Tableau Indicateurs-statistiques EHAL

Lien avec le PEVR 2023-2027 :

Orientation 1 : Accompagner l'élève tout au long de son parcours

Enjeu 3 : L'implantation des meilleures pratiques pédagogiques

Orientation Appliquer les meilleures pratiques

Objectifs

D'ici juin 2027, assurer la participation des enseignants à des formations selon les approches actuelles et probantes.

Indicateurs

Nombre d'heures de participation annuelle par enseignants sur les approches probantes et actuelles.

Situation 2023 *

Nombre d'heures annuelles inconnues. Cependant, 63,2 % des enseignants ont participé à au moins une activité de perfectionnement.

* Source Données Orientation 2 PEVR

Cibles 2027

Tous les enseignants devront participer à 60 heures de formation sur les pratiques probantes.

Lien avec le PEVR 2023-2027:

Orientation 2 : Appliquer les meilleures pratiques

Enjeu 4 : Le bien-être physique et psychologique de tous

Orientation

Offrir un environnement bienveillant propice à la réussite

Objectifs

D'ici juin 2027, augmenter de 10 % le sentiment de bien-être des membres du personnel et des élèves.

Indicateurs

Taux de satisfaction du bien-être des membres du personnel et des élèves.

Situation de départ 2023 *

Taux de satisfaction global des membres du personnel de 61,1 %.

Taux de satisfaction global des élèves de 70 %.

* Source Sondage PLIV-élèves et sondage satisfaction EHAL-membres du personnel

Cibles 2027

Taux de satisfaction global des membres du personnel de 71,1 %.

Taux de satisfaction global des élèves de 80 %.

Lien avec le PEVR 2023-2027 :

Orientation 3 : Offrir un environnement propice à la réussite

PÉRIODICITÉ DE L'ÉVALUATION

Le projet éducatif sera évalué en mai chaque année.

ADOPTION

Date de l'adoption au conseil d'établissement : 14 novembre 2023

Numéro de résolution de l'adoption : CÉ_2324-008

Date de publication et d'entrée en vigueur :

PROJET ÉDUCATIF

2023-2027

