



CONSEIL D'ÉTABLISSEMENT

PROCÈS-VERBAL

Procès-verbal d'une séance du conseil d'établissement de l'École hôtelière de la Capitale tenue au 7, rue Robert-Rumilly à Québec, le 21 février 2024 à 15 h 30 à la salle Jean-Avril à laquelle sont présents mesdames et messieurs :

Kler-Yann Bouteiller (substitut), Mario Côté, Philippe Coudroy, Christian Faure (substitut), Rachel Jean, Suzanne Marcotte (par TEAMS), Micaël Papillon, Olivier Robichon et Susan Sylvester (par TEAMS).

Sont également présents, Mathieu Bilodeau, directeur, Isabelle Légaré, directrice adjointe ainsi que Sophie Denis, gestionnaire administrative.

1. Mot de bienvenue

Monsieur Côté souhaite la bienvenue aux personnes présentes.

2. Lecture et adoption de l'ordre du jour

L'ordre du jour est accepté tel que présenté, proposé par Philippe Coudroy, appuyé par Kler-Yann Bouteiller.

CE : 12/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

3. Lecture et adoption du procès-verbal du 15 novembre 2023 et du 8 janvier 2024

Les procès-verbaux du 15 novembre 2023 et du 8 janvier 2024 sont acceptés sur la proposition de Philippe Coudroy, appuyée par Rachel Jean

CE : 13/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

4. Suivi au procès-verbal du 15 novembre 2023 et du 8 janvier 2024

Il n'y a pas de suivi particulier aux procès-verbaux.

5. Frais afférents

Monsieur Bilodeau présente le document des frais afférents et mentionne que le document sera transmis à tous par courriel, car c'est un document volumineux.

Une période d'échange entre les membres a lieu concernant les changements présentés par Monsieur Bilodeau. Monsieur Bilodeau explique la différence des frais des mineurs par rapport aux adultes. Il mentionne que nous ne pouvons pas facturer certains articles à nos élèves mineurs, tels que le thermomètre, la balance, etc.

Monsieur Bilodeau mentionne que les frais afférents à l'ASP de pâtisserie seront votés au conseil d'établissement en juin 2024.

Proposé par Kler-Yann Bouteiller, appuyé par Micaël Papillon.

CE : 14/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

6. Changement temps de formation quotidien en sommellerie

Monsieur Bilodeau mentionne un changement pour le programme de sommellerie. Le programme, qui était de 3 jours par semaine, sera maintenant sur 5 jours par semaine. Le but étant de raccourcir la formation dans le temps et de favoriser les apprentissages. La prochaine cohorte débutera le 26 août, pour terminer le 4 décembre.

Monsieur Bouteiller mentionne que la formation sera condensée, mais pourra permettre de meilleures conditions d'apprentissages. Rachel Jean demande si le nouvel horaire constituera un obstacle pour les élèves qui sont sur le marché du travail. Kler-Yann Bouteiller mentionne que, suite à une présentation sur l'organisation scolaire faite auprès des élèves, la plupart étaient en faveur du changement.

Christian Faure soulève également une question concernant la tâche enseignante. Il demande si le complément de tâche sera plus gros. Kler-Yann mentionne qu'il n'y aura aucun changement.

Proposé par Christian Faure, appuyé par Philippe Coudroy.

CE : 15/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

7. État des inscriptions

Micaël Papillon commence en mentionnant que depuis le début de sa carrière à l'école hôtelière, c'est le plus bel état d'inscription. Il mentionne que nous avons beaucoup d'inscriptions d'élèves internationaux. Voici l'état des inscriptions, à ce jour :

- Boucherie : 17
- Boulangerie : 15
- Conseil et vente de voyages : 17
- Cuisine : 43
- Cuisine enrichie : 25
- Pâtisserie : 26
- Service de la restauration : 5
- Sommellerie : 20

Micaël Papillon mentionne que, pour le programme de boucherie, nous n'avons jamais eu autant d'inscriptions. Il reste encore à traiter les dossiers des élèves internationaux. Il mentionne également que l'ASP de cuisine du marché, qui débute le 25 mars prochain, est complet. Nous avons également une soixantaine d'inscriptions pour nos différents ASP.

Monsieur Papillon nous informe également que certaines procédures ont été ajoutées pour ce qui concerne l'acceptation des élèves internationaux. Nous demandons maintenant un test français et ajouterons prochainement un test d'anglais et d'informatique pour certains programmes.

8. Portes ouvertes

Monsieur Bilodeau tient à féliciter tous les gens présents dimanche. Nous avons dénombré 120 visiteurs qui ont démontré un intérêt à s'inscrire, pour un total de 227 visiteurs. Monsieur Bilodeau mentionne également que lors de cette journée, nous avons enregistré un nombre record de 71 inscriptions!

9. Événements

Madame Isabelle Légaré nous présente les événements à venir de l'école hôtelière de la Capitale ainsi que les événements qui ont eu lieu depuis le dernier conseil d'établissement du 15 novembre 2023.

10. Dossiers internationaux :

//// Stages

Pâtisserie actualisée

Monsieur Éric Harvey, enseignant de pâtisserie, vient présenter le projet de stage en Alsace. Il mentionne qu'une demande de financement a été faite et a été acceptée.

Madame Rachel Jean nous rappelle que nous pouvons faire des activités de sociofinancement avec la caisse de Limoilou (ex. la ruche). Monsieur Christian Faure nous mentionne également que le financement se fera sous forme de desserts en barquette (gâteau aux carottes, brownies, pouding chômeur).

Monsieur Côté mentionne que le CJE peut venir en aide aux élèves qui ont des difficultés financières. Il mentionne également que le CJE pourrait financer la nourriture prévue pour le financement. Les revenus seraient donc à 100% de profit.

Voici le lien vers la présentation du projet de stage : [Stages en Alsace](#)

Pâtisserie du terroir

Monsieur Olivier Tribut, enseignant de pâtisserie, vient présenter le projet de stage à Lyon. Il mentionne que le projet a déjà été présenté aux membres en 2022.

Voici le lien vers la présentation du projet de stage : Stages à Lyon

Proposé par Philippe Coudroy, appuyé par Olivier Robichon.

CE : 16/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

Suite aux deux présentations, Monsieur Bilodeau mentionne que, présentement, il reste un montant d'environ 21 000\$ (financement de l'ancien projet Concarneau), qui sera séparé entre les deux projets au prorata. L'accord des membres sera nécessaire afin de passer à la prochaine étape, étant de signer les ententes formelles. La demande est acceptée sur la proposition de Christian Faure, appuyé par Kler-Yann Bouteiller.

CE : 17/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

Ententes

Monsieur Bilodeau mentionne que les ententes seront à finaliser pour les stages de pâtisserie.

Concernant les stages à Bordeaux, les élèves quitteront du 6 avril au 10 mai. Nous accueillerons, en mai, la délégation. L'entente sera à négocier cette année. M. Olivier Neau se rendra à Bordeaux pour la signature.

Pour les stages à Nice, la sélection des élèves est terminée.

11. Activités de financement

Monsieur Bilodeau mentionne que nous devons approuver les nouvelles activités de financement par rapport aux nouveaux stages de pâtisserie. Proposé par Olivier Robichon, appuyé par Suzanne Marcotte.

CE : 18/02-24

ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ

12. Autres sujets

12.1. Bourses pour les élèves

Rachel Jean informe les membres que les bourses Desjardins seront du 1^{er} au 31 mars 2024. Elle mentionne que les élèves qui s'inscrivent ont de très fortes chances de gagner une bourse. Une communication sera envoyée à ce sujet. Micaël Papillon soumettra l'information aux élèves. De plus, elle explique que certaines formations s'offrent à nos quant aux finances des élèves. Notamment, la formation « Mes finances, mes choix » qui peut être offerte par le CJE (modules à déterminer). Elle mentionne également que Desjardins peut se déplacer pour des ateliers particuliers à la demande.

Kler-Yann Bouteiller demande s'il serait pertinent d'établir un lieu physique pour le CJE et Desjardins où les élèves pourraient aller chercher de l'information auprès de personnes-ressources.


L'idée d'organiser des ateliers avec le CJE dans la planification des groupes dès le début de l'année est discutée par les membres. Des ateliers avec Desjardins « finance 101 » pour les nouveaux arrivants serait également très pertinent.

13. Levée de l'assemblée

La rencontre est levée à 17 h 07.



Mathieu Bilodeau
Directeur



Marie-Anick Routhier
Secrétaire du conseil d'établissement