

PROJET ÉDUCATIF 2023-2027



LE **savoir**
QUI GRANDIT

Centre
de services scolaire
de la Capitale

Québec



Table des matières

MESSAGE DE LA DIRECTION.....	1
MISSION-VISION-VALEURS.....	2
ENVIRONNEMENT INTERNE.....	6
• <i>L'école hôtelière de la Capitale et son contexte</i>	
• <i>Programmes offerts</i>	
• <i>Profil de nos élèves</i>	
• <i>Équipe-école</i>	
• <i>Services offerts aux élèves</i>	
• <i>Développement durable</i>	
• <i>Infrastructure</i>	
• <i>SAE</i>	
ENVIRONNEMENT EXTERNE.....	13
• <i>Partenariat à l'EHC</i>	
• <i>Partenaires à l'ÉHC accueillant des élèves stagiaires</i>	
• <i>Adéquation formation-emploi</i>	
• <i>Enjeu</i>	
ENJEU.....	18
• <i>La réussite éducative</i>	
• <i>Le bien-être de tous nos élèves</i>	
• <i>La diversité et l'inclusion</i>	
PÉRIODICITÉ DE L'ÉVALUATION.....	23

Message de la direction

C'est avec fierté que l'équipe de l'École hôtelière de la Capitale (ÉHC) présente son projet éducatif pour les années 2023-2027.

Il se veut un outil de mobilisation et de communication dont la finalité est de définir et de faire connaître les engagements, les orientations et les actions identifiées comme étant prioritaires pour augmenter l'efficacité de l'école en termes de réussite éducative, de persévérance et de bien-être de ses élèves.

Réalisé dans une perspective d'amélioration continue, il résulte de consultations, d'implications et de consensus établis par les acteurs du centre autour du sujet qui nous préoccupe et nous rassemble, la réussite éducative de tous les élèves qui nous sont confiés. La réussite éducative touche l'engagement de l'élève dans son projet de formation, son sentiment d'appartenance à l'école et son développement personnel et professionnel.

La trame de fond du projet éducatif est marquée par nos valeurs éducatives et par notre engagement à prioriser les facteurs démontrés comme ayant le plus d'impact sur la réussite éducative (données probantes). Nous misons sur les approches collaboratives et sur le partenariat pour réaliser nos ambitieux objectifs, et du même coup contribuer à la valorisation et au rayonnement de notre secteur, de nos formations et de notre école.

Tel que le prévoit la Loi sur l'instruction publique (LIP), le contenu de ce projet est en lien étroit et en cohérence avec le Plan stratégique 2023-2027 du ministère de l'Éducation et le Plan d'engagement vers la réussite (PEVR 2023-2027) du Centre de services scolaire de la Capitale.

Mathieu Bilodeau

Mission, vision, valeurs

Mission

La mission de l'École hôtelière de la Capitale est de dispenser une formation de qualité, visant la qualification et l'intégration de la relève au marché du travail.

L'équipe-école accompagne ses élèves avec passion et bienveillance vers la réussite de leur parcours dans le secteur de l'alimentation et du tourisme.



Mission, vision, valeurs

Vision

Par son sens de l'innovation et avec un souci constant d'évolution, l'ÉHC s'engage à demeurer un modèle d'excellence et la référence dans ses domaines de formation.

Reconnue pour la qualité de son enseignement et l'implication de son personnel, ici et à l'international, elle a à cœur le développement et le rayonnement de ses élèves, de même que la croissance de ses partenariats.

A word cloud containing the following terms: développer, excellence, model, référence, innovateur, reconnue, leader, engagement, innover, engagé, branché, qualité, évolutive, fierté.

Mission, vision, valeurs

Valeurs

Respect

À l'École hôtelière de la Capitale, cela signifie que :

- ✓ **Vous respectez** les personnes que vous côtoyez (clients, collègues, enseignants, etc.)
- ✓ **Vous respectez** les règles de vie, les lois et les règlements
- ✓ **Vous respectez** le matériel mis à votre disposition
- ✓ **Vous respectez** les matières premières
- ✓ **Vous respectez** l'environnement

Engagement

À l'École hôtelière de la Capitale, cela signifie que :

- ✓ **Vous êtes responsable** de votre engagement dans votre projet de formation
- ✓ **Vous êtes responsable** d'être présent et ponctuel à tous vos cours
- ✓ **Vous êtes responsable** de votre implication en classe
- ✓ **Vous êtes responsable** de vos décisions
- ✓ **Vous êtes responsable** de votre attitude et de votre comportement

Collaboration

À l'École hôtelière de la Capitale, cela signifie que :

- ✓ **Vous collaborez** avec vos pairs en classe (travail d'équipe, brigade)
- ✓ **Vous collaborez** avec le personnel de l'école
- ✓ **Vous collaborez** avec nos partenaires externes
- ✓ **Vous collaborez** aux différentes tâches et responsabilités attribuées

Autonomie

À l'École hôtelière de la Capitale, cela signifie que :

- ✓ **Vous développez** votre sens de l'initiative
- ✓ **Vous planifiez et organisez** votre travail, vos tâches et votre poste
- ✓ **Vous gérez** votre temps, vos priorités et les matières premières
- ✓ **Vous apprenez** à exercer le métier de façon autonome

Contexte dans
lequel évolue
l'établissement
d'enseignement

The background features abstract geometric shapes in shades of blue, purple, and green. A large blue circle is partially visible on the left side. Below it, there are several overlapping triangles and polygons in various colors, including light blue, dark blue, purple, and green, creating a layered, modern aesthetic.

Environnement interne

L'École hôtelière de la Capitale et son contexte

En activité depuis 1965 au cœur de la capitale, l'ÉHC est un centre de formation professionnelle spécialisé dans le secteur alimentation et tourisme dans lequel elle a acquis une renommée internationale.

Depuis ses débuts, le personnel du centre est soucieux de se garder à l'affût de l'évolution et des besoins du marché du travail. De plus, il est engagé à répondre efficacement aux besoins de ses élèves en étant à jour sur les pratiques pédagogiques probantes et en investissant du temps dans son développement professionnel en continu.

La richesse de l'expertise des différents acteurs est reconnue et est partagée parmi tous les membres de l'équipe-école, permettant la réalisation de multiples projets. Les nombreuses distinctions reçues par ses élèves et son personnel en font foi.

La mobilisation du personnel de l'ÉHC envers sa mission éducative ressort d'une façon manifeste dans les consultations menées. Il en est de même pour le leadership d'excellence que l'ÉHC exerce dans le milieu de la formation en alimentation et tourisme dans la région, mais également au plan national.

À ce chapitre, et sur bien d'autres, l'ÉHC se démarque et demeure attractive pour plusieurs jeunes et adultes.

Environnement interne

Programmes offerts

L'ÉHC offre en tout 9 programmes conduisant soit à un Diplôme d'études professionnelles (DEP) ou à une Attestation de spécialisation professionnelle (ASP). Sur l'ensemble de ces programmes, 6 ont un caractère « supra régional » c'est-à-dire que l'offre de formation de l'ÉHC doit répondre à des besoins de main-d'œuvre de plusieurs régions.

Voici les programmes offerts:

- 1.DEP en Boucherie de détail
- 2.DEP en Boulangerie
- 3.DEP en Conseil et vente de voyage
- 4.DEP en Cuisine et Cuisine enrichie
- 5.DEP en Pâtisserie actualisée et Pâtisserie du terroir
- 6.DEP en Service de la restauration
- 7.ASP en Cuisine du marché
- 8.ASP en Pâtisserie de la restauration contemporaine
- 9.ASP en Sommellerie

Environnement interne

Profil de nos élèves

L'ÉHC accueille chaque année plus de 450 élèves. La clientèle se compose autant de femmes que d'hommes.

Elle provient de la grande région de Québec, mais aussi de plusieurs autres régions, de provinces canadiennes et de l'international.

- 20 % habitent la région de Québec depuis moins de 3 mois. La majorité des élèves internationaux proviennent de la France, du Maroc et de la Tunisie.
- 10 % des élèves sont mineurs au moment de débiter leur formation. 40 % des élèves ont plus de 25 ans.
- 70 % des élèves occupent un emploi en plus de fréquenter l'école. Cela apporte des enjeux de conciliation travail-famille-école. D'ailleurs, 15 % des élèves ont des enfants à charge.
- 60 % financent leurs études par des économies personnelles ou en occupant un emploi.
- Environ 30 % des élèves mentionnent avoir des difficultés d'apprentissage, et près de 20 % vivent de l'anxiété.

Environnement interne

Équipe-École

Une équipe de 46 personnes permet d'offrir un service de qualité à nos différentes clientèles de la formation initiale ou continue.

- ✓ Une direction
- ✓ Une direction adjointe
- ✓ Une gestionnaire administrative
- ✓ 32 enseignants.es
- ✓ Deux conseillers d'orientation
- ✓ Un conseiller pédagogique aux services aux entreprises
- ✓ Une intervenante psychosociale
- ✓ Deux agentes de bureau
- ✓ Une secrétaire de centre
- ✓ Une secrétaire à la réception
- ✓ Un acheteur
- ✓ Deux magasiniers (jour et soir)
- ✓ Un plongeur
- ✓ Une aide générale de cuisine au comptoir de vente

Environnement interne

Services offerts aux élèves

Pour les élèves, la réussite du programme de formation professionnelle qui leur permettra d'intégrer le marché du travail ne repose pas uniquement sur la formation en classe. Nous offrons toute une gamme de services à la disposition des élèves pour faciliter leur formation et les aider à dénicher un emploi.

Parmi nos élèves, certains rencontrent des obstacles dans leur cheminement scolaire. Il faut souligner que les services d'aide et d'accompagnement offerts tendent à soutenir les élèves en difficulté afin de leur permettre de développer des compétences professionnelles répondant aux attentes du marché du travail.

Le rôle de l'intervenante psychosociale est de favoriser la persévérance scolaire des élèves de l'ÉHC en identifiant les obstacles à la réussite et en proposant des stratégies concrètes pour y remédier.

Les enseignants ressources proposent du soutien aux élèves en collaboration avec les tuteurs afin de faciliter l'intégration, la persévérance et la réussite.

- Conseillers d'orientation
- Références à des organismes externes
- Aide alimentaire et matérielles avec le fonds de soutien de l'école
- Soutien aux élèves internationaux
- Support à la recherche d'emploi et de stage
- Service aux entreprises

Environnement interne

Développement durable

Au cœur de nos préoccupations éducatives, émerge un concept incontournable : le développement durable. Dans notre quête pour un avenir durable, nous souhaitons mettre de l'avant la réussite scolaire de l'élève et son bien-être en cultivant un environnement éducatif propice à sa croissance, tout en le conscientisant et en l'impliquant dans sa communauté. Nous cherchons à développer une école saine répondant aux enjeux environnementaux, éducatifs et communautaires pour y faire grandir des élèves impliqués et soucieux du développement durable. Nous nous engageons à respecter et à promouvoir les principes environnementaux en favorisant une gestion responsable de notre milieu avec le partenariat de l'équipe-école, des élèves et de l'industrie. Nous croyons que chaque action que nous entreprenons aujourd'hui façonne l'avenir de nos élèves et de l'industrie.

Environnement interne

Infrastructure

Par son souci d'offrir des services d'enseignement de qualité, l'ÉHC investit continuellement dans l'amélioration de ses infrastructures et de ses équipements. Les élèves disposent donc d'ateliers modernes et de dispositifs d'enseignement répondant aux normes du milieu du travail. S'ajoutent à ces espaces, les plateaux d'enseignement du domaine Cataraqui situé à Sillery, lieu d'événements à caractère protocolaire.

SAE

Le service aux entreprises poursuit son mandat d'offrir des formations destinées aux gens œuvrant dans le domaine du tourisme et de la restauration. Les entreprises qui ont bénéficié de nos heures de formation s'en trouvent bonifiées par le développement des compétences de leurs employés. De plus, nous offrons des cours grands publics à la population de la région de Québec et des environs, consistant en des formations variées et adaptées aux besoins des gens. Ces cours permettent d'agrandir notre communauté, d'amener une nouvelle clientèle à découvrir le comptoir de vente, et d'instaurer un climat dynamique dans notre école les soirs de semaine.

Environnement externe

Partenaires à l'ÉHC

L'ÉHC entretient des relations étroites avec ses différents partenaires. Certains sont notamment présents au Conseil d'établissement (CE), soutiennent le centre dans la promotion et le recrutement d'élèves, offrent ou financent des services ou des formations dédiés aux élèves, accueillent nos élèves en stage ou en sorties éducatives, offrent des bourses de persévérance et participent également à bon nombre d'événements organisés en collaboration avec le centre. Pour l'ÉHC, les partenaires sont des acteurs importants qui contribuent grandement à la réalisation de notre mission.

Liste des principaux partenaires :

- ✓ Service-Québec
- ✓ Desjardins
- ✓ CJE Basse Ville
- ✓ Fondation ARQ
- ✓ Députés provincial et fédéral de notre circonscription
- ✓ AQFORTH
- ✓ AHRQ
- ✓ Mycélium
- ✓ SCCPQ
- ✓ Accès-Études-Québec
- ✓ Éducation internationale
- ✓ Kaléido
- ✓ Viandex
- ✓ Fondation de l'École hôtelière de la Capitale

Environnement externe

Partenaires à l'ÉHC accueillant des élèves

Stages :

- ✓ Boucherie (20 établissements), boulangerie (20 établissements) et conseil et vente de voyages (20 établissements) en ATE;
- ✓ Partenaires qui accueillent les élèves en stage de fin de formation (plus de 150 établissements ou entreprises).

Activités éducatives :

- ✓ Partenaires de Sommellerie (30 entreprises);
- ✓ Partenaires de Cuisine enrichie (25 entreprises);
- ✓ Partenaires de Pâtisserie du terroir (30 entreprises);
- ✓ Partenaires du Salon de l'emploi (40 entreprises).

Stages à l'étranger :

- ✓ Bordeaux, Lycée de Gascogne, quatre établissements;
- ✓ Nice, huit établissements;
- ✓ Caraïbe et Europe, établissements hôteliers.

Environnement externe

Adéquation formation-emploi

L'ÉHC, comme plusieurs secteurs de la formation professionnelle, a connu une baisse importante de clientèle au fil des années. Les domaines de l'alimentation et du tourisme ont été particulièrement touchés par la pandémie, la baisse démographique, le manque d'attractivité de la formation et la perception négative ou la méconnaissance de notre secteur d'activité.

Cependant, nous observons une augmentation des inscriptions à l'ÉHC pour répondre aux besoins importants du marché du travail. Selon les fiches d'adéquation formation-emploi (Inforoute FPT, février 2023), tous les programmes de l'ÉHC offrent des perspectives d'emploi « acceptables » ou « favorables ».

Par ailleurs, les analyses du Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS) confirment le verdict de profession « en déficit » ou en « léger déficit » avec l'horizon de 2026 pour plusieurs métiers visés par les programmes de formation de l'ÉHC, soit cuisinier et cuisinière, boucher et bouchère et serveur et serveuse. Le métier de boulanger-pâtissier et boulangère-pâtissière est « en équilibre » dans la Capitale Nationale. Pour ce qui est de conseiller et conseillère en vente en voyages, les perspectives 2022-2026 sont considérées bonnes selon le gouvernement du Québec (avril 2023).

En outre, des partenaires importants du marché du travail, dont le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), considèrent qu'un nombre important de postes seront à combler dans le secteur visé au cours des prochaines années (25 735 en 2025).

En définitive, il appert que les fortes pénuries de main-d'œuvre font en sorte que les perspectives d'emploi pour les élèves diplômés de l'ÉHC sont et devraient demeurer excellentes au cours des prochaines années. Pour l'ÉHC, il est donc primordial de poursuivre les efforts de recrutement et le maintien de la formation de base dans tous les métiers du domaine.

Sources :

Inforoute FPT : https://adequation.inforoutefpt.org/liste_code.asp

MTESS : <https://www.donneesquebec.ca/recherche/dataset/perspective-d-emploi-par-profession-2021-2025/ressource/95298930-dde5-4ea1-8fae-caa2723e6504>

CQRHT : <https://cqrht.qc.ca/connaissances-strategiques/tourisme-main-oeuvre/>

Enjeux

Enjeux

Dans le cadre d'une journée de travail collaboratif, l'équipe-école a participé à l'analyse de l'environnement interne et externe, nous permettant de cerner les principaux défis pour notre école. Les enjeux auxquels nous sommes confrontés servent à structurer nos orientations.

Nos enjeux sont :

1. La réussite éducative
2. Le bien-être de tous nos élèves
3. La diversité et l'inclusion

Enjeux,
orientations,
objectifs,
indicateurs
et cibles

Enjeu : La réussite éducative



Orientation	Objectif	Indicateur	Situation de départ	Cible
1. Faire de la réussite de tous nos élève notre priorité	1.D'ici 2027, augmenter le taux de réussite de tous les élèves	<p>Taux de réussite de tous les élèves</p> <p>Taux de réussite par programme :</p> <ul style="list-style-type: none">✓ DEP en Boucherie de détail✓ DEP en Boulangerie✓ DEP en Conseil et vente de voyages✓ DEP en Cuisine et Cuisine enrichie✓ DEP en Pâtisserie actualisée et Pâtisserie du terroir✓ DEP en Service de la restauration✓ ASP en Cuisine du marché✓ ASP en Pâtisserie de restauration contemporaine✓ ASP en Sommellerie	63%	80%

Enjeu : La réussite éducative



Orientation	Objectif	Indicateur	Situation de départ	Cible
1. Faire de la réussite de tous nos élèves notre priorité	2. D'ici 2027, augmenter la persévérance scolaire de tous nos élèves	<p>Nombre d'abandons par programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ DEP en Boucherie de détail ✓ DEP en Boulangerie ✓ DEP en Conseil et vente de voyage ✓ DEP en Cuisine et Cuisine enrichie ✓ DEP en Pâtisserie actualisée et Pâtisserie du terroir ✓ DEP en Service de la restauration ✓ ASP en Cuisine du marché ✓ ASP en Pâtisserie de restauration contemporaine ✓ ASP en Sommellerie 	<p>Une semaine après le début de la formation</p> <p>11</p> <p>8</p> <p>9</p> <p>31</p> <p>16</p> <p>2</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>10</p>	<p>Une semaine après le début de la formation</p> <p>8</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>6</p>

Enjeu : La réussite éducative



Orientation	Objectif	Indicateur	Situation de départ	Cible
1. Faire de la réussite de tous nos élèves notre priorité	3. D'ici 2027, augmenter le nombre de projets et d'initiatives adaptés à la réalité du 21e siècle ainsi qu'à la diversité des besoins des élèves	<p>Nombre de projets mis en place annuellement en lien avec les technologies de l'information et de la communication (TICS)</p> <p>Nombre de projets pédagogiques mis en place pour répondre aux besoins diversifiés de notre clientèle</p> <p>Nombre d'initiatives mises en place à l'école en lien avec le développement durable</p>		<p>Un nouveau projet par année</p> <p>Un nouveau projet par année</p> <p>Un nouveau projet par année</p>

Enjeu: Le bien-être de tous nos élèves



Orientation	Objectif	Indicateur	Situation de départ	Cible
2. Faire en sorte que chaque élève se sente bien à l'école et en classe	1. D'ici 2027, augmenter le nombre d'initiatives offrant un climat et un milieu scolaire accueillant, sain et sécuritaire	Nombre d'initiatives mises en place dans l'école pour favoriser le bien-être et une santé mentale positive chez les élèves		Une nouvelle initiative par année
	2. D'ici 2027, faire une analyse du milieu à l'aide du référentiel sur le bien-être de l'élève produit par le ministère de l'Éducation	Analyse du milieu à l'aide du référentiel sur le bien-être de l'élève produit par le ministère de l'Éducation		Avoir réalisé l'analyse
	3. D'ici 2027, se doter d'un plan d'action en promotion-prévention	Élaboration d'un plan d'action en promotion-prévention		Avoir élaboré le plan d'action

Enjeu : La diversité et l'inclusion



Orientation	Objectif	Indicateur	Situation de départ	Cible
3. La prise en compte et la valorisation de la diversité à l'école	1. D'ici 2027, augmenter le nombre de projets offrant un milieu d'apprentissage bienveillant, inclusif et ouvert sur le monde et à la diversité	Nombre de projets mis en place par l'école		Un nouveau projet par année
	2. D'ici 2027, s'engager dans la démarche de mobilisation "Pour une école riche de tous ses élèves"	Vivre la démarche de mobilisation "Pour une école riche de tous ses élèves"	0	100% du personnel formé
	3. D'ici 2027, s'engager dans un programme de développement professionnel axé sur les compétences requises pour l'implantation du modèle "Réponse à l'intervention"	<p>Nombre de personnes formées sur la RÀI</p> <p>Nombre de projets sur la RÀI implantés à l'EHC</p>	<p>0</p> <p>aucun</p>	<p>100% des enseignants formés</p> <p>1 projet par département</p>

Périodicité de l'évaluation

Au mois de juin de chaque année, l'équipe-école en collaboration avec le conseil d'établissement suivra et analysera le degré d'atteinte des objectifs ainsi que l'efficacité des moyens mis en place pour réaliser ses engagements. Dans une perspective d'amélioration continue, l'évaluation du projet éducatif est une occasion de partager des pratiques innovantes en vue de les intégrer aux pratiques pédagogiques, autant celles concernant les apprentissages scolaires que celles portant sur les habiletés sociales.

Le conseil d'établissement transmettra de l'information sur les moyens choisis par l'équipe-école et les résultats obtenus (LIP, articles 75 et 109.1) à la communauté éducative à la fin de chaque année scolaire.



Centre
de services scolaire
de la Capitale

Québec 