

Rapport annuel 2016-2017

Information descriptive du centre

- 15 programmes de formation;
- 457 élèves inscrits dont 154 de 19 ans et moins;
- Un taux de diplomation de 65 % ;
- Un taux de persévérance scolaire de 80,5 % ;
- Une équipe au service des élèves : orthopédagogue, TTS, relation d'aide.

Conseil d'établissement

- Nathalie Séguin, conseillère en emploi Carrefour jeunesse-emploi Papineau
- Annie Larocque, directrice CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
- Carol Fortier, maire Municipalité de Notre-Dame-de-Bonsecours
- Normand Préseault, Intervenant Pavillon du Parc
- Jacques D'Aoust, représentant socio-communautaire
- Pierre Dubois Casino du Lac Leamy
- Mylène Forcier, TTS
- Claude Genel, enseignant
- Claude Rainville enseignant
- Sylvain St-Jacques, enseignant
- Nicholas Bélanger, élève
- Maxime Lamothe, élève

Mot de la présidente du CE

C'est avec enthousiasme et fierté que le CFPRLS a inauguré sa nouvelle cuisine laboratoire tant espérée en 2017, ce qui apporte une grande valeur ajoutée à l'enseignement et la pratique pour les étudiants en cuisine de l'École hôtelière de l'Outaouais.

L'année 2016-2017 fût également marquée par la hausse de diplomation des moins de 20 ans, ce qui correspond précisément au but n° 1 de la convention de gestion. Je tiens à féliciter toutes les générations d'étudiants pour leur persévérance scolaire et l'obtention de leur diplôme, ce dernier est un cadeau fort mérité qui vous permettra de cheminer dans l'atteinte de vos objectifs professionnels.

Merci aux enseignants et aux personnels de soutien pour votre professionnalisme, la qualité de votre travail et votre soutien apportés aux étudiants. Vous êtes l'âme du centre et votre apport est essentiel à la réussite des étudiants.

Merci aux membres du conseil d'établissement de votre implication, de croire et de promouvoir dans le milieu le potentiel des élèves formés par le CFPRLS.

Félicitation à madame Annie Larocque pour ses accomplissements et d'avoir relevé avec brio ses nouveaux défis à titre de directrice.

Nathalie Séguin
Présidente

Mot de la direction

L'année 16-17 fut marquée par l'aboutissement d'un excellent travail de collaboration entre la commission scolaire et le centre de formation professionnelle. La nouvelle cuisine voyait enfin le jour. Les enseignants ont, depuis janvier, le privilège d'enseigner dans un environnement des plus modernes et mieux adapté aux besoins du programme d'enseignement.

Également, je ne peux passer sous silence la mobilisation de l'équipe enseignante et du personnel de soutien. Tous ont mis l'épaule à la roue afin de créer un environnement dynamique et où chacun s'y sent apprécié.

J'ai la chance d'être à l'avant plan d'une équipe extraordinaire, qui sans cesse se dépasse, afin d'accompagner chacun de nos élèves vers la réussite.

Merci à tous pour cette belle année.

Annie Larocque, directrice

Les grandes lignes du projet éducatif

La réussite de l'élève peut être considérée en fonction des trois volets de la mission de l'École québécoise:

- ⇒ La réussite au plan de l'instruction
- ⇒ La réussite au plan de la socialisation
- ⇒ La réussite au plan de la qualification

Les grandes lignes du plan de réussite

Orientation 1: Accompagner, soutenir et motiver davantage l'élève dans ses apprentissages

Orientation 2 : Vivre en harmonie dans un centre sain et sécuritaire

Orientation 3: Assurer la réussite de l'élève

« Si nous regardons la provenance de nos nouveaux élèves pour

l'année 2016-2017, 33,5 %

proviennent de notre commission scolaire et

66,5 % proviennent des

autres commissions

scolaires. »

Les grandes lignes de la planification stratégique

- L'élève :
- Instruire : Permettre l'accès à une offre de formation diversifiée et dans un milieu rural et urbain.
 - Socialiser : Offrir un encadrement et des valeurs qui permettront à chaque élève de devenir des citoyens responsables.
 - Qualifier : Permettre à l'élève d'obtenir un diplôme ou une qualification.

Le personnel : Le personnel est un acteur principal dans la persévérance des élèves. Il collabore étroitement avec les divers intervenants, afin de s'assurer de soutenir l'élève dans sa réussite.

Communauté : Le CFP travaille en étroite collaboration avec les divers partenaires de la communauté, afin que les élèves puissent bénéficier du meilleur service possible et que leur intégration sur le marché du travail soit facilitante.

Réalisations et résultats en lien avec le plan de réussite ²⁰¹⁶⁻²⁰¹⁷

Accompagner, soutenir et motiver davantage l'élève dans ses apprentissages

Objectif 1

- Agir en tant que professionnel.

Résultats

⇒ Une formation sur les troubles d'apprentissage a été offerte aux enseignants. Nous avons bénéficié de l'expertise de notre TTS et de deux orthopédagogues.

Vivre en harmonie dans un centre sain et sécuri-

Objectif 3

- Soutenir l'épanouissement de l'élève dans un environnement sain et sécuritaire.

Résultats

⇒ La tenue d'un 3^e forum des adultes qui permet d'écouter et de recueillir les commentaires des élèves, afin d'améliorer la vie au centre.

Assurer la réussite de l'élève

Objectif 1

- Accompagner davantage l'élève dans sa réussite sur le plan de la qualification.

Résultats

⇒ Collaboration entre la FGJ-FGA et FP, afin de soutenir davantage les élèves à risque de décrochage, avec entre autre, la liste de suivi des cohortes.

Les bons coups de l'année 2016-2017

- Inauguration de la nouvelle cuisine;
- Création de capsules vidéos pour promouvoir l'école hôtelière de l'Outaouais;
- Poursuite de l'exploration professionnelle qui a amené une augmentation de nos inscriptions;
- Augmentation du taux de persévérance;
- Poursuite de la concomitance;
- Poursuite de l'utilisation de l'outil, afin d'aider les élèves à risque de décrochage;
- Tenu du troisième forum des adultes FP-FGA;
- Utilisation du fond de dépannage élèves;
- Démarrage d'une première cohorte en production horticole à Papineauville;
- investissements majeurs réalisés pour la mise en place du nouveau programme en ébénisterie;
- Amélioration de l'atelier d'usinage en MÉCI;
- Participation aux olympiades canadiennes à Winnipeg et au Divin défi en sommellerie dans Charlevoix.
- Déjeuner de la persévérance;
- Projet pilote de récupération « Gaspillage zéro » en alimentation;
- Cabane à livres en collaboration entre les élèves en ébénisterie et la municipalité de Cantley;
- 2ième phase des rénovations pour le restaurant la Table des Trois-Vallées;
- Participation à la grande Tablee du Québec et la préparation de 5 000 plats;
- Partenariat avec grand-maman mitaine et bas de laine pour offrir des mitaines aux enfants de nos élèves.



584, rue Maclaren Est
Gatineau (Québec) J8L 2W2

Téléphone : 819-986-8514
Télécopie : 819-986-6983

**Clés pour la
réussite!**

RETROUVEZ NOUS SUR LE WEB!
cfprelaislievreseigneurie.com

Le centre de formation professionnelle Relais de la Lièvre-Seigneurie offre 15 programmes de formation professionnelle :

Pavillon Relais de la Lièvre

- Cuisine
- Cuisine du marché
- Service de la restauration
- Mécanique industrielle de construction et d'entretien
- Secrétariat
- Comptabilité
- Pâtisserie
- Ébénisterie
- Boucherie de détail

Pavillon Seigneurie

- Mécanique automobile
- Horticulture et jardinerie
- Réalisation d'aménagements paysagers
- Production horticole
- Assistance à la personne en établissement de santé*
- Plâtrage*

* Emprunt

Conclusion

Le CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie est un milieu où l'élève se retrouve au cœur des préoccupations de tous. Des secrétaires qui l'accueillent avec le sourire et bonne humeur, aux magasiniers qui se surpassent pour s'assurer qu'il a tout le matériel nécessaire, aux services d'accompagnement et aux professionnelles qui mettent tout en place pour l'aider à surmonter ses difficultés et surtout aux enseignants, qui jour après jour, transmettent la passion de leur métier.

À toute cette merveilleuse équipe, que j'ai la chance d'accompagner, bravo et surtout merci !