

# Rapport annuel 2017-2018

## Information descriptive du centre

- 15 programmes de formation;
- 394 élèves inscrits dont 127 de 19 ans et moins;
- Un taux de diplomation de 55% ;
- Un taux de persévérance scolaire de 74,94% ;
- Une équipe au service des élèves : orthopédagogue, TTS, relation d'aide.

## Conseil d'établissement

- Nathalie Séguin, présidente
- Annie Larocque, directrice  
CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
- Carol Fortier, vice-président
- Josée Danis, secrétaire
- Mylène Forcier, Technicienne en travail social
- Marielle Goulart, enseignante
- Claude Rainville, enseignant
- Gilles Lavoie, représentant de l'industrie
- Jérémie Boilard, élève
- Renée Mathurin, élève

## Mot de la présidente du CE

Dans l'optique de poursuivre la modernisation de ses ateliers en 2017-2018, le CFPRLS a procédé à l'installation de nouveaux équipements tels que le centre d'usinage (CNC) en ébénisterie. Ce dernier est utilisé dans la fabrication d'armoires de cuisine et de meubles commerciaux et permet d'offrir une formation à la hauteur des attentes des employeurs de la région.

Je tiens à féliciter tous les élèves pour leur persévérance scolaire et l'obtention de leur diplôme. Merci aux enseignants et au personnel de soutien pour votre appui apporté aux élèves tout au long de l'année scolaire.

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.

En conclusion, merci à madame Annie Larocque, directrice, pour la qualité de son travail, son dévouement et son professionnalisme.

Nathalie Séguin  
Présidente

## Mot de la direction

La formation professionnelle a eu une année plutôt difficile au niveau du recrutement. Que ça soit au niveau local, régional ou provincial, les inscriptions sont en baisse dans l'ensemble de la province. Pour nous, c'est 60 élèves de moins qui ont fréquenté notre centre cette année et cela occasionne malheureusement des compressions budgétaires. Malgré tout, l'équipe d'enseignants, du personnel de soutien et professionnel ont travaillé d'arrache-pied, afin que les élèves présents reçoivent l'excellent service auquel ils ont droit.

Je tiens à remercier l'équipe pour son dévouement et sa collaboration au courant cette 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 2017-2018, 47 % proviennent de notre commission scolaire et 53 % 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.

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

### Objectif 1

- Agir en tant que professionnel.

### Résultats

⇒ Une formation sur la dépendance affective et la violence conjugale a été offerte aux enseignants. Une formation très appréciée des enseignants.

## 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 4<sup>e</sup> 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 2017-2018

- Année d'implantation du programme d'ébénisterie;
- Promotion de l'école hôtelière de l'Outaouais au rendez-vous des Saveurs et l'ÉHO et ébénisterie au salon de la Femme;
- Poursuite de l'exploration professionnelle avec la FGJ de notre CS et mise en place d'un partenariat avec CSD et CSPO pour 18-19;
- Poursuite de la concomitance dans deux programmes;
- Poursuite de la collaboration avec la FGA et la FGJ, afin d'aider les élèves à risque de décrochage par l'utilisation de l'outil commun de suivi de cohorte;
- Tenu du quatrième forum des adultes FP;
- Utilisation du fond de dépannage élèves;
- Projet d'envergure du programme d'ébénisterie et design intérieur de la CSD en collaboration avec l'ISFORT;
- Participation des programmes de cuisine et service de la restauration aux olympiades québécoise à Montréal. Une médaille d'or en cuisine.
- Participation du programme de cuisine aux olympiades canadienne à Calgary.
- Déjeuner de la persévérance;
- 3<sup>e</sup> 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](http://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
- \* Emprunt

**Pavillon Seigneurie**

- Mécanique automobile
- Horticulture et jardinerie
- Réalisation d'aménagements paysagers
- Production horticole
- Santé, assistance soin infirmier\*
- Pâtisserie de restauration contemporaine\*

## 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 !