

Rapport Annuel 2012-2013

CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie



Information descriptive du centre

Élèves inscrits : 448

Élèves inscrits (moins de 20 ans) : 129

D.E.P obtenus : 122 sur 135 finissants

D.E.P obtenus (moins de 20 ans) : 35 sur
43 finissants

Conseil d'établissement

Séguin, Nathalie, présidente
Dubois, Alain, Vice-président
Blouin Justin
Clément Gilles
Dubois, Pierre
Gauthier, Thierry
Gobeil, Michel

Larocque, Annie
Lavigne Christiane
Monast, Sylvie
St-Denis, Roger
Smith, Jason
Taillefer, Serge

Mot de la présidente

Un vent de nouveauté a soufflé sur le Centre de formation professionnelle Relais de la Lièvre-Seigneurie. Entre autre, le Centre a offert son premier DEP en concomitance dans le domaine de la boucherie de détail. C'est aussi avec enthousiasme que le 14 mai dernier, lors du « souper Centre/entreprise », a eu lieu le lancement officiel du nouveau site internet, ainsi que le dévoilement de l'appellation *École hôtelière de l'Outaouais*. Également, le comptoir de vente, où il est possible pour la population de se procurer desserts, petits plats cuisinés et viandes apprêtées par les élèves, s'est refait une beauté avec une variété de nouveaux produits et sa nouvelle appellation la *Boutique gourmande*.

L'implication et la présence active du corps enseignant, du personnel de soutien et administratif, ainsi que des membres du conseil d'établissement ont permis de faire de cette année scolaire un succès. Je vous remercie tous et toutes pour votre dévouement et votre volonté de toujours croire en la relève de demain, soit les élèves. Félicitation à tous les finissants et finissantes et je vous souhaite beaucoup de succès dans vos nouvelles carrières.

Nathalie Séguin, présidente

Les grandes lignes du projet éducatif

Accompagner les élèves dans l'atteinte de la compétence en soutenant le développement pédagogique et technique des enseignants.

Quatre volets sont priorisés :

- L'appartenance
- La persévérance
- La qualité du travail
- L'excellence

Les grandes lignes du plan de réussite de l'école

Appartenance : Dynamiser et favoriser la vie étudiante au centre.

Persévérance : Guider et soutenir les élèves dans leur choix professionnel,
Offrir aux enseignants un accompagnement répondant à leurs besoins.

Travail : Valoriser l'effort comme outil de réussite.

Excellence : Ce concept s'inscrit dans la continuité des trois autres valeurs.

Les grandes lignes de la planification stratégique

L'ÉLÈVE :	Instruire :	Permettre l'accès à une offre de formation diversifiée.
	Socialiser :	Offrir un encadrement et des valeurs qui permettront à chaque élève de devenir des citoyens responsables.
	Qualifier :	Augmenter le taux de diplomation et de qualification (Promouvoir une culture de persévérance)
LE PERSONNEL :	La direction ainsi que le personnel ont mis en place plusieurs moyens d'action, afin de mieux accompagner les élèves en difficulté d'apprentissage.	
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.	

Réalisation et résultats en lien avec le plan de réussite

Réalisation	Résultats
Appartenance : Cette année, le CFP a actualisé son image et s'est doté d'un nouveau nom pour le secteur de l'alimentation.	 Un nouveau site web a été mis en place et le nom de l'École hôtelière de l'Outaouais a été officiellement lancé.

Réalisation	Résultats
Persévérance : Une formation, pour les enseignants, sur les différents troubles et difficultés d'apprentissage a été élaborée par l'orthopédagogue.	 Suite à cette formation, les enseignants ont échangé sur des pistes d'action possibles, afin de mieux accompagner ces élèves.

Réalisation	Résultats
Travail et excellence: Une élève de pâtisserie a représenté le CFP aux olympiades canadiennes à Vancouver.	 L'implication de l'enseignant, le talent et la détermination de l'élève ont porté ses fruits, car Sandrine Turpin-Charrette a remporté la médaille d'or dans sa discipline.

Les bons coups de l'année scolaire 2012-2013

- Une élève de pâtisserie a remporté une médaille d'or aux olympiades canadiennes à Vancouver.
- Présence remarquée des différents programmes du Centre au *salon FP/FT*.
- La participation dynamique des enseignants a contribué au grand succès de la *journée porte ouverte*, plus de 354 visiteurs.
- 3e édition du camp complètement pro pour 34 élèves de 6e année de la CSCV, les 5 et 6 mars.
- Dévoilement d'un nouveau site web pour le CFP.
- Une trentaine de représentants d'entreprises ont participé à la rencontre d'échange au *souper Centre/entreprise*.
- Inauguration, lors d'une conférence de presse, de l'École Hôtelière de L'Outaouais et de la boutique gourmande.
- Plus de 300 convives au bal des finissants.
- 307 élèves ont profité du programme *élève d'un jour*.
- Le Centre a couronné 4 lauréates au concours *chapeau les filles*.
- Poursuite de la mise en œuvre des normes et modalités.
- Partenariat avec le CFPO afin d'offrir le double DEP en électromécanique et mécanique industrielle.
- Collaboration active avec le Centre local d'emploi (CLE).
- Développement de l'offre de service pour le Centre de Papineauville.
- Participation remarquée de quelques élèves en cuisine à différents concours provinciaux.
- La persévérance scolaire d'un élève par programme a été soulignée par le député fédéral, M. Mathieu Ravignat.

Mot de la direction

Cette année, l'équipe de direction a voulu sensibiliser le personnel concernant les nombreux troubles et difficultés d'apprentissages vécus par les élèves. Une formation sur mesure a été élaborée par l'orthopédagogue afin de mieux outiller les enseignants. C'est grâce à l'implication de chacun, qu'ensemble nous faisons la différence.

Merci à tout le personnel pour son dévouement et son professionnalisme.

M. Michel Gobeil, Directeur