



## Rapport annuel

**Année scolaire 2021-2022**



### École hôtelière de la Montérégie

4100 chemin de la Savane

Longueuil (Québec)

J3Y 0T8

---

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>NOTRE ÉTABLISSEMENT</b> .....	<b>3</b>
2.1	DIRECTION .....	3
2.2	MEMBRES DU CONSEIL D'ÉTABLISSEMENT .....	3
<b>3</b>	<b>PORTRAIT DE NOTRE ÉCOLE</b> .....	<b>4</b>
3.1	DIVERSITÉ DES APPROCHES PÉDAGOGIQUES .....	5
3.2	DES FORMATIONS QUI FACILITENT L'INTÉGRATION DES APPRENTISSAGES PAR LES SERVICES À LA COMMUNAUTÉ .....	5
<b>4</b>	<b>LES THÈMES ABORDÉS</b> .....	<b>5</b>
4.1	RESSOURCES HUMAINES .....	5
4.2	RESSOURCES FINANCIÈRES .....	6
4.3	PROGRAMMES DE FORMATION .....	7
4.4	PROJET ÉDUCATIF .....	7
4.5	PLAN DE LUTTE CONTRE L'INTIMIDATION ET LA VIOLENCE .....	8
4.6	ANALYSE DE NOTRE CLIENTÈLE .....	9
4.7	SOUTIEN AUX ÉLÈVES .....	11
4.8	FRAIS AUX USAGÉS .....	12
4.9	COURS OFFERTS À LA POPULATION .....	13
<b>5</b>	<b>AUTRES RÉALISATIONS</b> .....	<b>15</b>
5.1	PROGRAMMES DE PROMOTION .....	15
5.2	ÉVÉNEMENTS AUXQUELS NOUS AVONS COLLABORÉ.....	15
5.3	ÉCHANGES INTERNATIONAUX.....	18
5.4	DISTINCTIONS VARIÉES.....	18
<b>6</b>	<b>AMÉLIORATIONS DANS L'ÉCOLE</b> .....	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>DÉFIS 2022-2023</b> .....	<b>18</b>
<b>8</b>	<b>CONCLUSION FRÉDÉRIC</b> .....	<b>19</b>

## 1 Introduction

Ce rapport annuel de l'école hôtelière de la Montérégie vous permettra de prendre connaissance du portrait de notre école, pour ensuite parcourir les résultats et les réalisations de l'année 2021-2022. Enfin, nous abordons quelques-uns des défis qui nous attendent pour 2022-2023.

## 2 Notre établissement

### École hôtelière de la Montérégie

4100 chemin de la Savane

Longueuil (Québec)

J3Y 0T8

Tél. : (450) 670-9070

Télec. : (450) 651-3321

Courriel: [ehm@csmv.qc.ca](mailto:ehm@csmv.qc.ca)

Site Internet : <https://ehmonteregie.ca/>

### 2.1 Direction

M. Frédéric Fortin, directeur

Mme Maryse Drapeau, gestionnaire administrative

M. Julien Hébert-Bouchard, chef de programmes et d'événements

### 2.2 Membres du conseil d'établissement

Le conseil d'établissement 2020-2021 était composé des dix (10) membres suivants :

#### Parent

Poste vacant

#### Personnel enseignant

M. Stéphane Amaté

M. Roch Desjardins

#### Personnel professionnel

Mme Isabelle Lemire

#### Personnel de soutien

Mme Geneviève Piché

#### Représentantes d'entreprises

Mme Isabelle Ferland, Consultante en développement des marchés, secteur HRI et présidente du conseil d'établissement

**Représentants de la communauté**

Madame Geneviève Blain, directrice de la vie syndicale et des communications  
à l'UPA Montérégie

**Élèves**

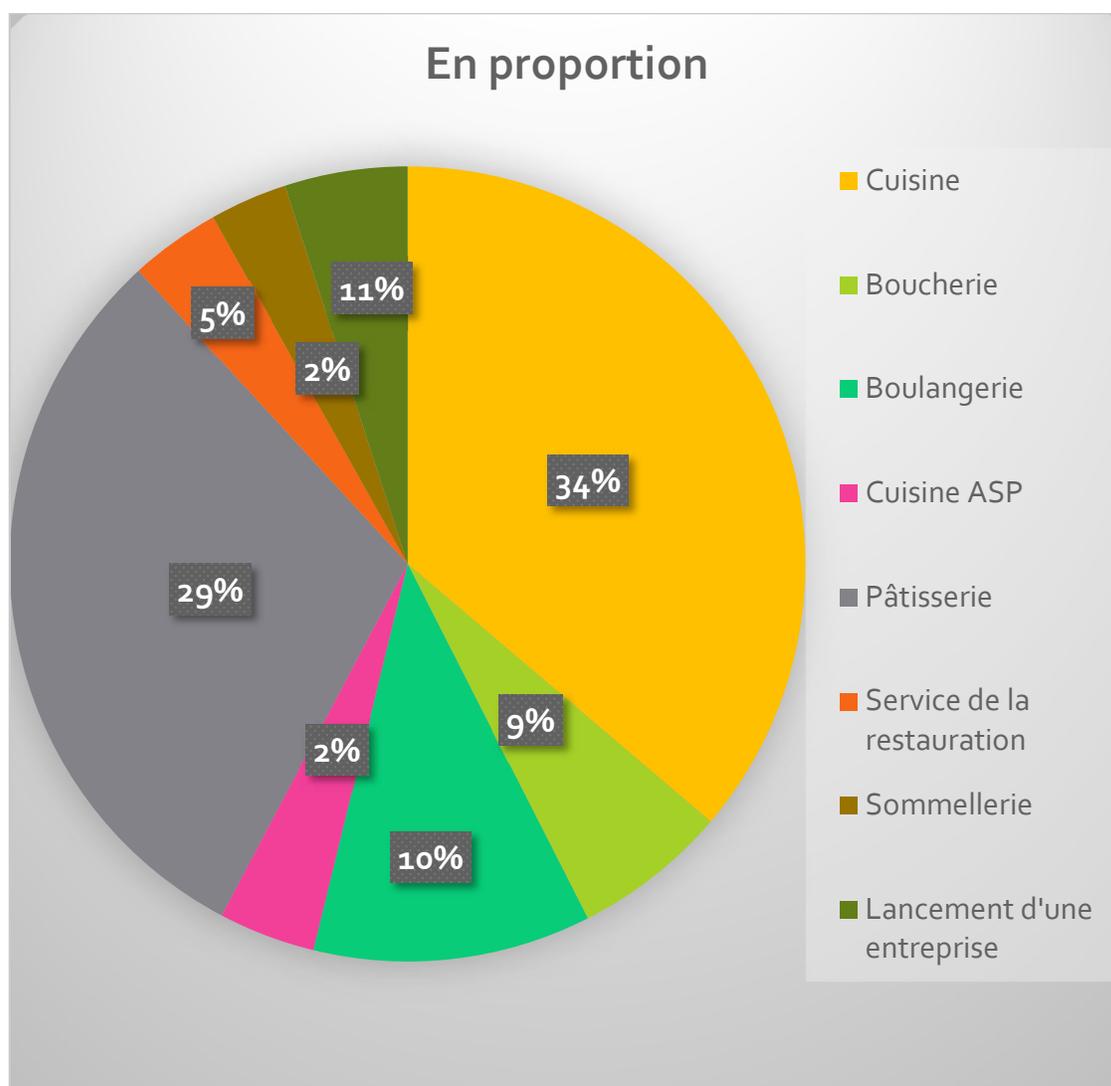
M. Denis Cloutier (fin de mandat 6 décembre 2021)

M. Félix Touchette

Mme Steffie Léger (début de mandat 11 avril 2022)

**Direction**

M. Frédéric Fortin

**3 Portrait de notre école**

- Population étudiante en 2021-2022 : 325  
Incluant les élèves de moins de 20 ans : 75

### 3.1 Diversité des approches pédagogiques

- Formation en plateaux multiples en Boucherie de détail en alternance travail étude (ATE+).
- Formation en alternance travail-études en Boulangerie et entrées périodiques, sorties variables (EPSV).
- Formation en entrées périodiques, sorties variables (EPSV) en Service de la restauration.
- Formation à raison de trois jours par semaine en Sommellerie pour répondre aux besoins de la clientèle.

### 3.2 Des formations qui facilitent l'intégration des apprentissages par les services à la communauté

- Le centre offre toujours de la formation de 8h à 22h10 en accueillant des clients, en service banquet, buffet et en opérant son magasin « Les fruits de la relève ».
- Le restaurant d'application l'Ardoise qui permet aux élèves des programmes de cuisine, cuisine du marché, service de la restauration et sommellerie, de parfaire et d'intégrer leurs apprentissages tout au long de leur formation.
- Notre comptoir de vente « Les Fruits de la relève », offre des produits transformés par les élèves, et attire une clientèle diversifiée : des retraités, les clients de l'Ardoise, certains organismes à but non lucratif et une clientèle extérieure régulière bâtie au fil des années.
- Des cours offerts à la population en Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, et Sommellerie nous permettent de créer des liens avec la population environnante.
- Nous favorisons des projets pédagogiques avec les entreprises et organismes à but non lucratif de la région dans tous les programmes.

## 4 Les thèmes abordés

Les thèmes prescrits par la politique de reddition de comptes du Centre de services scolaire Marie-Victorin (CSSMV) sont abordés dans ce rapport ainsi que les principaux points marquants de l'année.

### 4.1 Ressources humaines

#### NOTRE SOUTIEN ADMINISTRATIF

Le taux de roulement du personnel administratif est très bas, amenant une stabilité dans les équipes. Cependant, dû à la baisse de clientèle, le poste d'agent de bureau de soir a été modifié en passant de 25h/semaine à 20h/semaine. De plus, un poste d'aide général de 30h a été aboli et l'autre poste d'aide général de 30h a été amené à 35h semaine, pour une diminution totale de 30h/semaine d'aide générale.

**NOS PROFESSIONNELLES EN SERVICE À L'ÉLÈVE**

- Notre poste d'orthopédagogue a été maintenu à 5 jours pour l'année 2021-2022, les besoins étant toujours aussi présents.
- Notre agente de service social est à 5 jours.
- Les professionnelles ont la responsabilité de certains comités, leur permettant par leur implication de mieux connaître les enseignants et de se rapprocher des élèves dans un contexte différent.
- La structure de suivi des élèves est de plus en plus développée et s'ajuste aux besoins des élèves.

**NOTRE EFFECTIF ENSEIGNANT**

- Le nombre d'enseignants est stable, malgré une légère diminution d'inscriptions dans certains programmes.
- Quelques enseignants sont accompagnés dans leur cheminement universitaire par le conseiller pédagogique et un mentor.

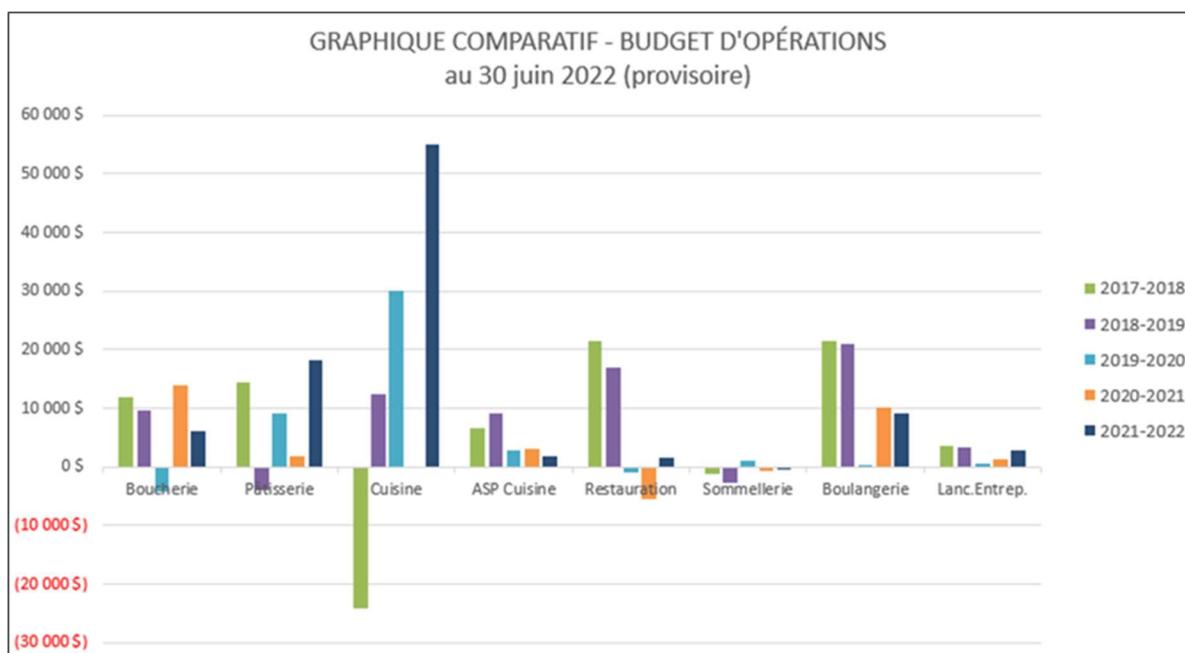
**MENTORAT UNIVERSITAIRE**

À l'École hôtelière de la Montérégie, nous accueillons des stagiaires universitaires de l'extérieur ou dans certains cas, ce sont des enseignants de notre établissement qui effectuent des stages encadrés par un mentor enseignant. Cette année cependant, aucun stage n'a été fait dans notre milieu.

**4.2 Ressources financières**

Puisque les efforts dans l'ajustement de nos modes de fonctionnement ont porté fruit au cours des dernières années, nous poursuivons nos démarches en ce sens. Nous sommes encore fiers de constater que nos résultats au budget d'opérations demeurent positifs. Tous les membres du personnel sont mis à contribution et nous sommes très heureux de souligner ce magnifique travail de collaboration.

<b>Budget des dépenses</b>	
Activités de fonctionnement	821 187 \$
Activités particulières	89 400 \$
Activités à reddition de compte	61 564 \$
Enseignants (salaire)	1 829 705 \$
Autre (salaire)	1 019 884 \$
<b>Total des dépenses</b>	<b>3 821 740 \$</b>
<b>Ressources</b>	
Budget alloué	3 195 488 \$
Revenus spécifiques	626 252 \$
<b>Total des revenus</b>	<b>3 821 740 \$</b>



### 4.3 Programmes de formation

Les programmes de formation l'École hôtelière de la Montérégie sont tous reliés au secteur de l'alimentation, et se présentent de la façon suivante :

• Boulangerie (DEP)	• Pâtisserie (DEP)
• Boucherie de détail ATE+ (DEP)	• Service de la restauration (DEP)
• Cuisine (DEP)	• Sommellerie (ASP)
• Cuisine du Marché (ASP)	• Lancement d'entreprise en alimentation (ASP)
• Cuisine de restauration rapide (AEP)	

### 4.4 Projet éducatif

La mise en œuvre du projet éducatif de l'ÉHM s'est poursuivie encore cette année. Sur les 4 objectifs :

- l'objectif visant à **Mettre en place des activités éducatives et sociales favorisant le sentiment d'appartenance** est atteint.
- l'objectif visant à **Augmenter le nombre de formations et de parcours diversifiés de concert avec le secteur d'alimentation et du tourisme** est en voie d'être atteint. Déjà deux programmes étaient en ATE, soit boucherie et boulangerie et nous procédons actuellement à l'implantation du programme de boucherie en

ATE+. De plus, par l'embauche d'un agent de développement dédié à l'ÉHM, nous sommes en démarchage pour des formations sur mesure auprès de différents partenaires: MESS, CQRHT, ADAQ, ITHQ, CIUSS, CSMOCA, Service Québec, Aliments Qc.

- l'objectif **Augmenter le taux de diplomation des élèves de moins de 20 ans à plus de 75 %, dans tous nos programmes, d'ici juin 2022** et celui de **Mettre en place un accompagnement concerté et personnalisé pour intervenir rapidement auprès des élèves présentant des besoins particuliers** sont pour leur part en diminution face à la situation de départ. Plusieurs actions en lien avec l'emploi ont été posées dont un salon de l'emploi, visite en entreprise ou la mise à jour de babillard électronique d'offres d'emploi. Des actions d'accompagnement ont aussi été posées telles, des rencontres de suivi systématiques de TOUS les élèves auprès des différents groupes et consignation des informations dans le TEAMS propre au groupe, tout comme le questionnaire d'accueil informatisé et rempli en amont de la formation, afin de permettre la meilleure planification des services complémentaires possibles et faciliter les demandes de dossiers d'aide.

#### 4.5 Plan de lutte contre l'intimidation et la violence Frédéric

Le concept de plan de lutte contre l'intimidation et la violence est nouveau dans les centres FP et ÉA du Québec. Ce n'est qu'à la suite du remaniement de certains articles de la Loi sur l'instruction publique lors de l'adoption de la loi 40 transformant les commissions scolaires en centres de services scolaires, que les centres FP et ÉA du Québec avait l'obligation de se doter d'un plan de lutte contre l'intimidation et la violence.

Le plan de lutte de l'ÉHM a été élaboré et terminé à la fin de l'année scolaire 2020-2021.

Durant la dernière année scolaire, nous avons mis les efforts à faire connaître ce plan de lutte, autant aux membres du personnel qu'aux élèves. Il a été diffusé et expliqué en assemblée générale à deux reprises. De plus, une tournée de classe a été faite pour en faire la promotion auprès de nos élèves. Dans un deuxième temps, un courriel massif leur a été envoyé en guise de rappel. Finalement, une affiche électronique a été introduite sur les téléviseurs en circuit fermé, toujours dans le but d'en rappeler l'existence aux élèves et aux membres du personnel et de les inciter à en faire appel en cas de besoin.

#### 4.6 Analyse de notre clientèle

##### PROVENANCE DE NOS ÉLÈVES

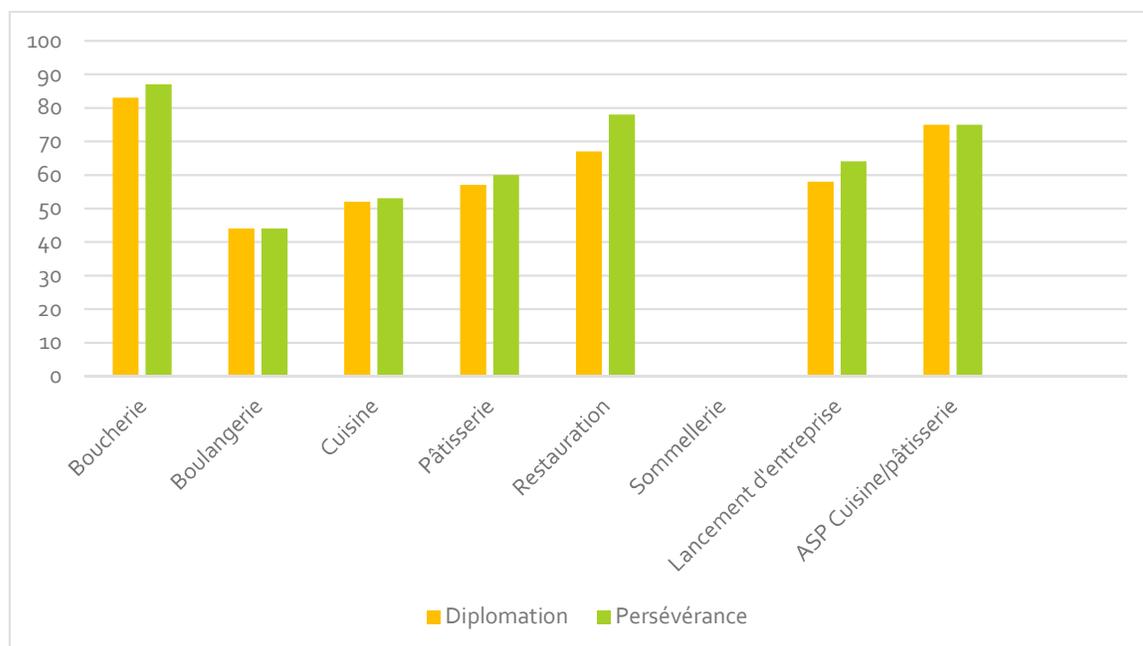
En 2021-2022, nous avons accueilli 325 élèves. Ci-dessous, les 25 principales villes de provenance.

Villes	Nombre d'élèves 2020-2021 (325 élèves)
Longueuil	115
Brossard	19
Montréal	18
Saint-Jean-sur-Richelieu	15
Boucherville	10
Sainte-Julie	8
Varenes	8
Saint-Lambert	7
Chambly	7
La Prairie	6
Beloeil	6
Mont-Saint-Hilaire	5
Saint-Constant	5
Saint-Amable	5
Carignan	5
Granby	5
Saint-Hubert	4
Saint-Bruno de Montarville	4
Saint-Hyacinthe	4
Sainte-Catherine	4
Saint-Basile-le-Grand	4
Châteauguay	3
Farnham	3
Les Cèdres	3
Saint-Roch-sur-Richelieu	3

## DÉCLARATION D'EFFECTIFS DU MEES

Évolution de l'effectif de l'école	ETPS MEES prévus au Budget « D » (clientèle = 78 %)	ETP sanctionnés	% atteint
Août 2014 – Bilan 4	406,76	386,91	95,10
Août 2015 – Bilan 4	426,59	434,31	101,80
Août 2016 – Bilan 4	408,76	421,13	103,00
Août 2017 – Bilan 4	377,00	397,00	105,30
Août 2018 – Bilan 4	364,54	396,24	108,70
Août 2019 – Bilan 4	255,00	251,43	98,60
Août 2020 – Bilan 4	239,90	170,73	-71,17 (COVID)
Août 2021 – Bilan 4	216,92	238,25	109,83
Août 2022 – Bilan 4	192,42	193,23	100

## DIPLOMATION ET PERSÉVÉRANCE



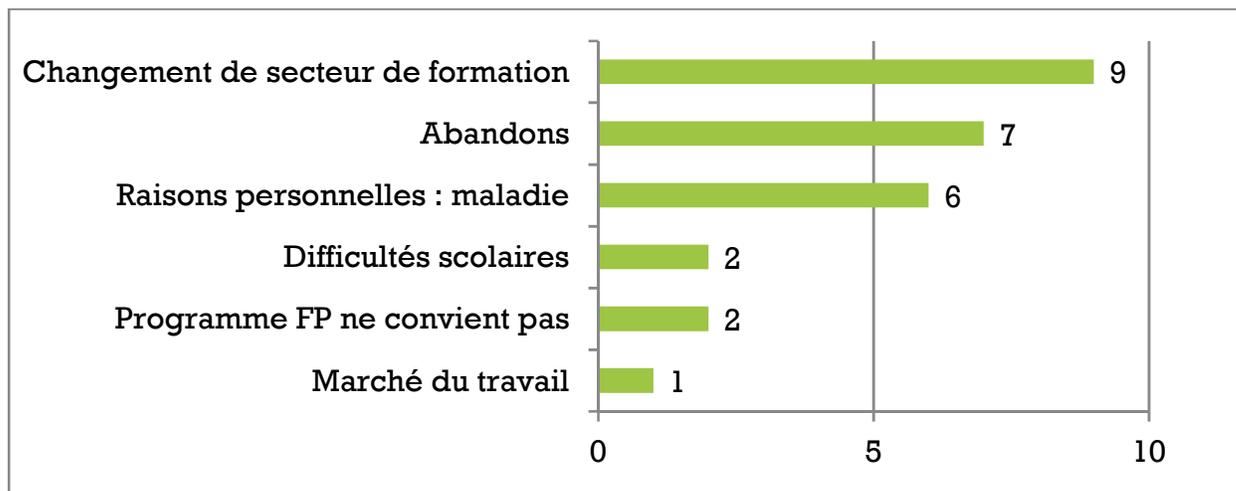
#### 4.7 Soutien aux élèves

##### ÉLÈVES MOINS DE 20 ANS

	2016/17	2017/18	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Élèves maintenus en formation ou formation terminée avec succès.	91	73	67	54	19	21
Élèves en arrêt de formation ou abandon.	24	31	17	21	21	27

Une détection plus efficace des difficultés,  
Une référence plus dynamique.

##### MOTIFS DE FIN DE FRÉQUENTATION DES MOINS DE 20 ANS



### EXEMPLES DE MOYENS DE SOUTIEN À L'ÉLÈVE

- Rencontres d'évaluation de besoins lors des entrées administratives; (À la suite du questionnaire d'accueil)
- Rencontres et suivis individuels;
- Observation et intervention en classe/atelier;
- Rencontres multidisciplinaires; (Élèves/ enseignants/ professionnelles)
- Rencontres pré-réintégrations / intégrations;
- Plans d'action / Plans d'aide à l'apprentissage (P.A.A.);
- Aménagement d'un local Zen / et mercredi Zen; (Accueil musical)
- Suivi santé pour les élèves ayant des symptômes COVID;
- Ateliers sur la résilience, outils pratiques;
- Renseignements pratiques sur la page Facebook et écran de la cafétéria; (Info sur les troubles d'apprentissage, stratégies gestion du stress, ressources externes...)
- Activités pour développer le sentiment d'appartenance à l'EHM et créer des liens entre les élèves;
- Collaborations culinaires; (Collations / Repas préparés par les élèves de différents départements)
- Création d'un conseil étudiant; (Décoration de Noël...)
- Activités pour souligner la Semaine de la persévérance; (Kahoot, café, certificats)
- Activités réseaux sociaux: « Movember », Barbe à papa, concours photos;
- Activité Rencontres / Réseautage / Élèves.

### DEMANDES D'AIDE FINANCIÈRE

Plusieurs suivis d'élèves en lien avec les dossiers d'aide financière ont été effectués par l'agente de service social et l'orthopédagogue pendant l'année 2021-2022.

#### 4.8 Frais aux usagés

Le conseil d'établissement a approuvé les contributions financières proposées par la direction du centre à la suite de la consultation du personnel enseignant. Le tout a été réalisé en tenant compte des balises légales concernant la gratuité scolaire et les contributions financières pouvant être exigées.

#### 4.9 Cours offerts à la population

Chaque année, en septembre et en janvier une offre de cours s'adressant à la population est élaborée. Des cours d'une soirée de 3 ou 4 heures donnés par nos enseignants ou un formateur extérieur sont ainsi organisés en cuisine, boulangerie, boucherie, pâtisserie, sommellerie. Voici l'offre de service de l'automne 2021 et de l'hiver 2022.

##### Cours offerts au public - Automne 2021

<b>Boucherie 18h00 à 21h00</b>	
Le dindon – préparation de rôtis désossés	8 décembre
Le porc – transformation de la longe	27 octobre
Le porc – transformation de la saucisse	24 novembre
<b>Pâtisserie 18h00 à 21h00</b>	
Gâteaux / Glaçage « dripping cake »	28 et 29 octobre
Biscuits de Noël	15 décembre
Bûches de Noël	16 et 17 décembre
<b>Boulangerie 18h00 à 22h00</b>	
Pains briochés garnis	12 et 13 octobre
Pains de Noël Version #2	13 et 14 décembre
<b>Sommellerie 18h00 à 21h00</b>	
Vins d'Espagne	21 octobre
L'ABC de la dégustation	4 novembre
Vins américains	2 décembre
L'univers des bulles	16 décembre
<b>Restauration</b>	
Cocktails et mixologie	16 novembre

## Cours offerts au public - Hiver 2022

<b>MAPAQ</b>	
MAPAQ - gestionnaire d'établissement	12-13-19-20 avril
MAPAQ – hygiène et salubrité	12-13 avril
<b>Boucherie 18h00 à 21h00</b>	
Dindons - Préparation de rôtis désossés	6 avril
Porc - Transformation de la longe	4 mai
Porc - Transformation de la saucisse	8 juin
Poulet - Transformation	25 mai
<b>Cuisine 18h00 à 21h00</b>	
Cuisine Asiatique	24 février
Cuisine Terroir QC	8 mars
Foie-Gras	23 mars
Sushi	20 avril
<b>Pâtisserie 18h00 à 21h00</b>	
Cupcake de Pâques	14 avril
Macarons assortis	24 mars
Choux et éclair	26 mai
Montage de coffret de cœur garni	7 et 8 février
Montage de sujet en chocolat	4 et 5 avril
Desserts fait maison	3 mai
<b>Boulangerie 17h30 à 21h30</b>	
Les pains santé	21 et 22 février
Les pains BBQ	11 et 12 avril
<b>Sommellerie 18h00 à 21h00</b>	
Vins d'Italie	21 avril
Vins d'Espagne	5 mai
L'abc de la dégustation	7 avril
Vins américains	19 mai
L'univers des bulles	10 février

## 5 Autres réalisations

### 5.1 Programmes de promotion

#### Élèves d'un jour

Nous remarquons que la présence d'élèves d'un jour amène plusieurs inscriptions dans les différents programmes. Durant l'année scolaire 2021-2022, environ 63% des élèves qui sont venus participer à l'école ont procédé à une inscription par la suite.

- Taux de participation : 71 élèves

#### Stage d'immersion

Ce stage de trois jours est généralement vécu par des jeunes du secondaire 3, 4 et 5, ainsi que les élèves de l'éducation des adultes. C'est souvent un premier contact avec un métier pour lequel ils ont une curiosité. Cette phase exploratoire dans leur réflexion d'orientation professionnelle est gagnante à tous les niveaux.

À cause de la situation pandémique, encore une fois cette année, nous n'avons pas été en mesure de réaliser ce projet.

#### Visites de groupes

Une dizaine de groupes sont venus faire une visite. Certains groupes ont aussi participé à une activité en cuisine pendant la visite.

#### Portes ouvertes aux futurs élèves Isabelle Lemire

Des portes ouvertes virtuelles ont été réalisées à l'automne 2021. Le matériel numérique produit a pu être réinvesti auprès des élèves du secondaire tout au long de l'année.

### 5.2 Événements auxquels nous avons collaboré

Notre école et nos formations offrent, de par leur nature, un environnement propice pour l'organisation d'événements divers, tels des banquets pour des organisations variées, des événements de levée de fonds, des compétitions, etc. Notre établissement avec ses grandes salles aux dimensions flexibles et ses aires ouvertes a visiblement la cote pour attirer encore davantage de telles activités.

Malgré que la pandémie sévissait encore, beaucoup de règles sanitaires ont été assouplies au courant de l'année, ce qui a permis de réaliser un plus grand nombre de services et d'événements, tout en suivant les mises à jour des règles émises par la Santé publique.

**Au final c'est :**

- 48 services à l'Ardoise qui auront nourri 2700 clients.
- Près de 25 000 portions réalisées en collaboration avec différents organismes tels que : La Tablée de chefs, la semaine des écoles hôtelières, l'événement « Déguste ton don ».
- 66 contrats de service qui auront atteint plusieurs milliers de personnes.

**CONTRATS DE SERVICE POUR DIFFÉRENTS ÉVÉNEMENTS 2021-2022**

Date	Clients	Service
25-août	ÉHM	Buffet d'accueil
1-sept	SAEFP	Boite à lunch
3-sept	CCC saison 2	Tournage
27-sept	Golf ADAQ	Food truck
1-oct	Lumifest	Food truck
8-oct	SRH	Réunion
23-oct	Marmiton	Location
26-oct	Fondation École Jacques Ouellette	Traiteur
16-nov	SAEFP	Réunion
17-nov	Thermomix	Location
19-nov	Secrétariat Général	Traiteur
20-nov	Marmiton	Location
25-nov	Thermomix	Location
25-nov	Pré-Dep Jacques-Rousseau	Repas Ardoise
30-nov	École Primaire Marie-Victorin Brossard	Traiteur
8-déc	La Mozaïque	Repas Ardoise
10-déc	SRH	Traiteur
10-déc	CÉA L.- d'Iberville	Traiteur
10-déc	CFP Pierre-Dupuis	Traiteur
10-déc	Air Fortier	Banquet
11-déc	Marmiton	Location
13-déc	École Primaire Carillon	Traiteur
27-janv	LA Factory	Réunion
9-fév	CFP Charlotte Tassé	Traiteur
9-fév	École Primaire Carillon	Traiteur
11-fév	École Charles-Lemoyne	Traiteur
17-fév	Thermomix	Location

Date	Clients	Service
18-fév	Spère média	Location
19-fév	Marmiton	Location
21-fév	École Marie-Victorin	Traiteur
7-mars	Thermomix	Location
14-mars	Thermomix	Location
18-mars	Secrétariat Général	Traiteur
19-mars	Marmitons	Location
21-mars	Thermomix	Location
22-mars	SAEFP	Réunion
24-mars	Comité de Parents Marie Victorin	Ardoise
25-mars	CSSMV	Cocktail
29-mars	SAEFP	Réunion
1-avr	Benoit Morin	Buffet d'accueil
12-avr	HRI	Location
13-avr	Lemoine-d'Iberville	Visite + boîte a lunch
23-avr	Marmiton	Location
25-avr	Thermomix	Location
27-avr	CFP Pierre-Dupuis	Éthique à table
28-avr	CAQ	Banquet
27-avr	Banquet France-Quebec	Banquet
5-mai	Thermomix	Location
11-mai	Valrhona	Location
11-mai	Retraité Hydro-Qc	Banquet
13-mai	Table des DG	Location
16-mai	Thermomix	Location
18-mai	Centre d'intégration à la vie active	Traiteur
19-mai	Table des DG	Location
25-mai	Unimotion Productions - Tournage	Location
26-mai	École Saint-Jean-Baptiste	Traiteur
28-mai	Ville de Longueuil	Location
30-mai	Themomix	Location
1-juin	Charlotte-Tassé	Cocktail
2-juin	Fondation École l'Agora	Food truck
2-juin	CSSMV - Soirée des bénévoles	Cocktail
3-juin	École secondaire André Laurendeau	Food truck
3-juin	Centre d'action bénévole de St-Hubert	Banquet
13-juin	Belcolade	Location
13-juin	Thermomix	Location
14-juin	École secondaire Gérard-Filion	Food truck
16-juin	École aux adultes Antoine Brossard	Food truck

### 5.3 Échanges internationaux

#### UN RAYONNEMENT MIS SUR PAUSE

En raison de la pandémie, les projets d'échanges internationaux ont été maintenus sur pause pour l'année 2021-2022. Forts des liens tissés au fil des ans avec les différentes organisations hôtelières à l'étranger, nous souhaitons vivement remettre ces projets d'échanges éducatifs en branle dès que la situation pandémique s'améliorera et nous permettra de voyager sans contrainte.

### 5.4 Distinctions variées

#### CONCOURS externes et internes

Malgré certaines mesures sanitaires encore en vigueur pour contrer la pandémie, les concours dans le domaine de l'alimentation ont pu reprendre cette année en aménageant dans certains cas des galas de remise de prix virtuels, comme ce fut le cas notamment pour le gala de remise des Grands Prix de la relève de l'AQFORTH.

Voici les Prix et distinctions reçus par trois de nos élèves au cours de l'année.

- Laurie Brousseau, élève en cuisine a remporté la Bourse des Grands Prix de la relève en cuisine de l'AQFORTH.
- Frédérique Bélair s'est vue attribuer la médaille de bronze dans la catégorie « TEAM CANADA » aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies qui ont eu lieu à Vancouver au mois de mai.
- Germaine Koffy, élève en service de la restauration, a remporté la Bourse Lucie-Désilets dans le volet persévérance scolaire.

## 6 Améliorations dans l'école

### Les travaux 2021-2022

Les travaux pour régler certaines déficiences toujours présentes dans l'école se sont poursuivis pendant l'année 2021-2022, toujours avec la bonne collaboration du Service des ressources matérielles.

## 7 Défis 2022-2023

La pénurie de main-d'œuvre dans le secteur de l'alimentation existait déjà avant la pandémie de la COVID-19. Cependant, cette dernière a lourdement accentué ce problème de sorte que maintenant les restaurateurs sont en mode survie, et engagent du personnel souvent non qualifié. Cette forte tendance dans le secteur alimentaire se traduit directement sur les inscriptions de l'ÉHM, qui elles, sont à la baisse.

Le recrutement et la rétention de nos élèves sera LE grand défi des prochaines années de l'ÉHM. Il faudra revoir nos pratiques pédagogiques, pratiques d'accompagnement, ainsi que de collaborer davantage avec les entreprises.

Entre temps, la visibilité est une priorité absolue pour l'ÉHM. Nous sommes de tous les événements : Salons d'éducation, sorties de « Food truck », activités dans les écoles secondaires, événements publics... L'ÉHM doit demeurer visible et prête à recevoir les futurs élèves.

## 8 Conclusion Frédéric

Malgré des défis de taille qui se dressent devant le secteur de l'alimentation, l'ÉHM demeure un acteur de premier plan. Elle peut compter sur toute une équipe mobilisée et déterminée à travailler avec la relève et les entreprises.

Tout au long de l'année, l'équipe de l'ÉHM a fait la promotion de l'École et de ses programmes de formation, mais a aussi contribué à faire connaître les métiers de ce secteur formidable.

Nous pouvons tous et toutes être fier(e)s du travail accompli !



Isabelle Ferland, présidente  
Conseil d'établissement  
École hôtelière de la Montérégie



Frédéric Fortin  
Directeur d'établissement  
École hôtelière de la Montérégie