

**RAPPORT SUR LE PROJET PILOTE
EN PARTENARIAT AVEC
LA COMMISSION SCOLAIRE DE MONTRÉAL**

MISE EN CONTEXTE

Depuis plus d'une dizaine d'années, le Conseil scolaire francophone de la Colombie-Britannique souhaite développer un volet de cours de métier pour les élèves du secondaire inscrits dans ses écoles.

Cet objectif d'un parcours professionnel est aujourd'hui rendu encore plus essentiel suite au développement du programme du diplôme du Baccalauréat International (possibilité de développer le Programme à orientation professionnelle ou POP) ainsi que la mise en œuvre des nouveaux programmes de la Colombie-Britannique (*Applied Design, Skill and Technologies*).

Le conseil scolaire, durant les dernières années, a implanté certains projets au sein de trois (3) écoles. Du 8 au 12 mai dernier, en partenariat avec la Commission scolaire de Montréal, six (6) élèves de la 12^e année purent bénéficier de la mise en œuvre d'un projet pilote à vocation professionnelle. L'orientation vers les métiers du tourisme s'explique par le contexte économique et la demande de main-d'œuvre spécialisée en Colombie-Britannique.

Ce rapport s'articulera en trois (3) parties. D'abord, la description du projet pilote mis en application en 2017 sera présentée. Puis, l'évaluation de celui-ci sera envisagée. Enfin, une série de recommandations sera avancée avec pour objectif l'amélioration du projet pilote comme il fut initié.

DESCRIPTION DU PROJET PILOTE

En avril 2017, le Directeur général du CSF, accompagné de M. Claude Martin, directeur de l'école Jules-Verne, se rendait à Montréal afin d'envisager des contacts avec la Commission scolaire de Montréal (voir rapport CA du 13 mai 2017). Cette mission répondit en tous points aux attentes du CSF.

La Commission scolaire de Montréal avait été retenue à la différence de la France (Académie de Nantes), car outre l'identité canadienne de celle-ci, elle présentait un programme complet dans le cadre d'un parcours professionnel axé sur le tourisme. La dispense complète d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) et d'attestations spécialisées professionnelles (ASP), l'extraordinaire taux de réussite dans l'obtention d'un diplôme (plus de 90%) et des offres d'emploi subséquents avaient retenu l'attention du CSF.

L'organisation de la mise en œuvre de l'initiative imposait un choix, des élèves francophones de la Colombie-Britannique, précis et cohérent. Ne furent invités à participer que des élèves ayant indiqué leur intérêt pour les métiers de la restauration, soit par leur inscription aux cours d'expérience de travail dans une des trois écoles du CSF, soit par l'indication d'une orientation post-secondaire vers les métiers de la restauration, soit par la présence d'une activité professionnelle dans ce domaine, hors des cours réguliers scolaires. Quatre (4) écoles soumirent la candidature d'un ou de deux candidats : école Gabrielle-Roy, école Jules-Verne, école Victor-Brodeur et école Au-cœur-de-l'île.

En cinq (5) journées, une initiation aux 1 400 hres du DEP fut proposée aux élèves. Elle permit aux élèves de la Colombie-Britannique d'entrevoir le premier jour, différentes coupes de légumes, la réalisation de la mayonnaise et la préparation du pain ; le cinquième jour, les techniques de la prise de commande, une expérience de service à table, le pliage des serviettes, le dressage de la table.

L'encadrement des élèves était confié à un aide pédagogique spécialisé et à une monitrice de langue du CSF sous la coordination de M. Martin. M. Monette, cuisinier à l'école Victor-Brodeur, participait à titre d'observateur.

Les coûts de l'initiative montent à :

Transport	11 000\$
Hébergement	11 000\$
Divers frais	500\$
Commission scolaire	4 000\$
TOTAL	26 500\$

La logistique était assurée par M. James Mercier, agent d'évènement au bureau central du CSF.

ÉVALUATION DU PROJET PILOTE

À des fins de simplification, l'évaluation du projet pilote sera présentée sous forme d'un tableau à deux colonnes. Il sera suivi de quelques commentaires individuels émis par les participants ou les éducateurs en charge.

Points forts	Points à améliorer
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La qualité de l'encadrement du CSF ✓ L'excellente organisation ✓ L'importance du choix des élèves (formulaire essentiel) ✓ Bonne vision globale d'une école professionnelle ✓ Aperçu général rejoignant tous les aspects de l'hôtellerie ✓ Qualité des enseignants ✓ Gentillesse du personnel ✓ Qualité de l'accueil ✓ Qualité des installations ✓ Atmosphère positive 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nécessité de plus de théorie ✓ Possibilité d'envisager l'étude en Colombie-Britannique ✓ Ex : vocabulaire : cul de poule

Il semble, de différents témoignages, que l'impact sur les élèves qualifiés fut important.

Ex : É. C. (Au-cœur-de-l'île) : « L'accueil à l'école était super et incroyablement invitant. On était super bien traité durant cette visite. L'école travaillait avec nous comme si nous étions vraiment de cette école...Les deux enseignants étaient merveilleux. »

Ex : Conseiller d'une école impliquée : « Depuis son retour, W (élève TEFIE) a un comportement positif et constructif. »

Ex : O. élève d'une école impliquée, s'est inscrit au collège en cuisine.

RECOMMANDATIONS

À court terme

À l'unanimité, les responsables du projet recommandent la poursuite de l'initiative, mais souhaitent inclure quelques recommandations.

Recommandation #1

Rationnel : Parce que durant le stage, il est apparu une différence notable entre les élèves déjà inscrits à un cours d'expérience de travail au sein d'une école du CSF et les autres, les responsables du projet recommandent que :

un cours d'expérience de travail cuisine soit développé dans chacune des écoles homogènes du Conseil scolaire francophone.

Recommandation #2

Rationnel : Parce que durant le stage, il est apparu une différence notable entre les connaissances des élèves inscrits à un cours d'expérience de travail au sein d'une école du CSF et les autres, les responsables du projet recommandent que :

le bureau central du CSF veille à la réalisation d'un curriculum commun d'un cours d'expérience de travail cuisine en corrélation avec le programme du stage de l'école des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal.

Recommandation #3

Rationnel : Parce que le bilan du projet pilote de stage à l'école des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal fut un succès, les responsables du projet recommandent que :

le stage soit maintenu et articulé en deux sessions d'automne et de printemps consacrées respectivement à une introduction et à une spécialisation.

À moyen terme

Recommandation #4

Rationnel : Parce que les bénéficiaires d'une école de métier orientée sur la restauration et le tourisme s'imposent en Colombie-Britannique, les responsables du projet recommandent que :

Le Conseil d'administration du CSF indique son intention d'établir une école de la restauration et du tourisme francophone à long terme en Colombie-Britannique

NB : Certains éléments seraient à envisager.

- Partenariat avec les responsables de l'école de métier de la restauration et du tourisme de Montréal ;
- Construction d'un dortoir ;
- Importance de la localisation pour vente ;
- Création d'un diplôme professionnel ;
- Possibilité d'accueil d'étudiants étrangers ;
- Etc.