

RENCONTRE AVEC LA COMMISSION SCOLAIRE DE MONTRÉAL

INTRODUCTION

En mai 2016, une équipe composée de M. Daniel Blais, directeur recrutement et formation et M. Claude Martin, directeur de l'école secondaire Jules-Verne se rendait à Montréal en prévision d'une possibilité d'un partenariat avec l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal.

Suite à leur rapport, le 28 mars 2017, le directeur général du CSF et M. Claude Martin, se rendait à leur tour à Montréal afin d'envisager la mise en œuvre d'un projet pilote pour mai 2017.

Le document s'articulera en trois parties : l'horaire de la visite sera tout d'abord présenté. Ensuite, une brève description de l'école des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal sera partagée. Finalement, un rapide compte rendu des enseignements retirés sera formulé

1. HORAIRE DE LA VISITE

Mercredi 29 avril 2017

- 8h30 – 9h : rencontre avec M. Claude Daviau, directeur général adjoint de la Commission scolaire de Montréal;
- 9h – 11h45 : rencontre avec M. Mario Bilodeau, directeur de l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal et visite de l'établissement;
- 11h45 – 14h : rencontre avec M. Robert Gendron, directeur général de la Commission scolaire de Montréal et de Mme Manon Bergeron, ancienne directrice du Service de l'organisation scolaire de la Commission scolaire de Montréal.
- 14h – 16h : visite de l'École des métiers de l'informatique du commerce et de l'administration de la Commission scolaire de Montréal (EMICA).

Judi 30 avril

- 9h – 11h : visite de l'École des métiers de l'aérospatiale de la Commission scolaire de Montréal (EMICA)

Il est important d'indiquer qu'en raison de circonstances particulières, la visite de l'ÉMICA et l'ÉMAM ont été annulée à la demande du directeur général du CSF.

2. L'ÉCOLE DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME DE MONTRÉAL

Située au cœur de Montréal, au 1822 boulevard de Maisonneuve Ouest, l'École de la restauration et du tourisme occupe un bâtiment rénové et uniquement consacré au programme de cuisine, sommellerie, service de la restauration, cuisine du Marché, conseil et vente de voyages.

Elle offre trois (3) diplômes d'expériences professionnelles (DEP) et deux (2) attestations de spécialisation professionnelle (ASP) de 11 à 5 mois d'étude (voir annexe description des programmes).

L'école accueille environ 200 élèves, tous munis d'un diplôme de fin d'études secondaires et qui certains continueront leur apprentissage soit au collège (CEGEP) ou directement en carrière.

L'école offre tous les aspects des métiers de la restauration, elle est également reconnue pour son restaurant ouvert à tous et à ses initiatives dans le domaine du développement durable (Projet Quartier 21).

3. COMPTE RENDU DE DIVERS ENSEIGNEMENTS

a) Rencontre avec M. Robert Gendron, directeur général de la Commission scolaire de Montréal

- Ouverture pour envisager un partenariat avec le Conseil scolaire francophone :
 - Possibilité d'échanges linguistiques et de stages de travail pour les élèves;
 - Possibilité d'échanges professionnels (enseignants, personnel cadre);
 - Possibilité de collaboration pour le recrutement du personnel.

b) Rencontre avec Mario Bilodeau, directeur de l'École de la Restauration et du Tourisme de Montréal

- Ouverture pour envisager la mise en place
 - d'un projet pilote 8 – 12 mai 2017 avec 5 – 6 élèves des écoles du CSF;
 - d'un échange linguistique (anglais) et stage en hôtellerie pour les élèves de la Commission scolaire de Montréal en Colombie-Britannique.

NB : Rôle important comme intermédiaire de M. Martin entre les deux conseils scolaires.