

École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal

Période couverte par le PÉ : Du 2023-07-01 au 2027-06-30

Général : but du projet éducatif

L'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal définit, dans son projet éducatif, les orientations, les objectifs et les cibles à atteindre en vue de soutenir la réussite éducative de ses élèves.

Général : encadrements légaux

Certains aspects de la démarche d'élaboration du projet éducatif découlent de dispositions stipulées dans la Loi sur l'instruction publique (LIP). Les éléments prescrits sont les suivants :

- les modalités d'élaboration, le contenu, l'échéancier des travaux, la transmission, la diffusion et l'évaluation du projet éducatif des établissements d'enseignement. (LIP, articles 36, 37, 37.1, 74 et 75 pour les écoles et articles 97, 97.1, 97.2 et 109.1 pour les centres)
- la cohérence entre les orientations et les objectifs établis dans le projet éducatif avec ceux du plan d'engagement vers la réussite. (LIP, article 209.2)
- les modalités visant la coordination de la démarche de planification stratégique entre les établissements d'enseignement, la commission scolaire et le Ministère. (LIP, articles 209.2 et 459.3)

La démarche de planification stratégique fait référence au plan stratégique du Ministère, au plan d'engagement vers la réussite du centre de services scolaire et au projet éducatif de l'établissement.

Général : mission

Le centre de services scolaire a pour mission d'établir des établissements d'enseignement sur son territoire, de les soutenir et de les accompagner en leur rendant accessibles les biens et services et en leur offrant les conditions optimales leur permettant de dispenser aux élèves des services éducatifs de qualité et de veiller à leur réussite éducative, en vue de l'atteinte d'un plus haut niveau d'instruction, de socialisation et de qualification de la population.

À cette fin, en respectant le principe de subsidiarité, il organise les services éducatifs offerts dans ses établissements et s'assure de leur qualité ainsi que de la gestion efficace, efficiente, équitable et écoresponsable des ressources humaines, matérielles et financières dont il dispose.

Le centre de services scolaire veille également à la promotion et à la valorisation de l'éducation publique sur son territoire, en collaboration avec ses établissements d'enseignement et le comité de parents, de même qu'il contribue, dans la mesure prévue par la loi, au développement social, économique et culturel de sa région.

Source: LIP article 207.1 sept 2022

Vision et valeurs : vision

Procurer un enseignement de qualité dans un environnement respectueux et inclusif, tout en favorisant la persévérance et la réussite professionnelle et sociale de nos élèves.

Vision et valeurs : valeurs

Les valeurs de l'établissement sont :

- Respect
- Persévérance
- Inclusion

Contexte dans lequel évolue l'école : environnement externe

Nos partenaires pouvant soutenir l'éducation

Nous travaillons en partenariat avec divers organismes afin de soutenir les apprentissages de nos élèves mais également laisser une empreinte tangible pour la société qui nous entoure. Les partenaires majeurs avec qui nous travaillons sont Le grand défi Pierre Lavoie, Agnus Dei, la Tablée des chefs, Les fées marraines, Les mains du quartiers, l'Association des restaurateurs du Québec, et Tourisme Montréal. Nous travaillons avec divers partenaires en recrutement d'élèves, que ce soit du Québec ou encore de l'étranger. Nos partenaires à cet effet sont, entre-autres, Tremplin formation, Groupe Phaeton LGI, Centre de formation Avenir et Centre de formation Éducagir. Ces partenaires nous réfèrent des élèves particulièrement dans le programme de conseil et vente de voyage.

L'offre publique et privée de services pédagogiques.

L'offre de formation dans les programmes que nous offrons est assez diversifiée dans la région montréalaise. Nous avons différents compétiteurs privés et publics tels que l'ITHQ, le Collège Lasalle, L'école Hotelière de Montréal du CSSPI, L'école hôtelière de la Montérégie du CSSMV, Les Commissions scolaires anglophones de l'île de Montréal qui offrent toutes deux également les mêmes formations. Cela fait en sorte que nous nous partageons le même bassin d'élèves et nous devons nous démarquer pour tirer notre épingle du jeu.

Contexte dans lequel évolue l'école : environnement interne

Notre école

Construit en 1887, le bâtiment qui accueille notre école aujourd'hui a d'abord été l'école Victoria, nommée ainsi en l'honneur de la reine et a servi d'école primaire anglo-protestante. En 1972, la nouvelle école FACE (Formation artistique au cœur de l'éducation) s'y implante, avant de déménager en 1979. L'université Concordia occupe une partie de l'édifice jusqu'en 2006. EN 2012, l'école des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal lui redonne sa vocation scolaire au bâtiment. Avantagusement située en plein cœur du centre-ville de Montréal, à deux pas de la station de Métro Guy-Concordia, l'école vibre au rythme de l'action.

L'EMRTM est une école dont la mission est de former du personnel qualifié pour répondre aux besoins spécifiques de l'industrie de la restauration et du tourisme. L'EMRTM offre 3 programmes d'études professionnelles (cuisine, service de la restauration et conseil et vente de voyage) et 2 programmes d'attestation de spécialisation professionnelle (Cuisine du marché et sommellerie) L'EMRTM offre des formations de jour dans tous ses programmes, ainsi que de soir pour le programme de cuisine.

Nos élèves

Plus de 400 élèves fréquentent l'EMRTM en 2021-2022 et environ 48% d'entre eux étudient dans le DEP Cuisine. L'EMRTM accueille également des élèves de 15 ans qui suivent le programme de formation menant à un métier spécialisé dans le cadre de l'activité Transit-15.

Au plan de la réussite, l'école affiche un taux de réussite très appréciable selon les programmes :

- Cuisine 94.1%
- Cuisine de marché 96.1%
- Vente de voyages 86.1%
- Service de restauration 61.8%
- Sommellerie 95%

En 2021-2022 42% de nos élèves ont une langue autre que le français comme langue maternelle et 61% de nos élèves sont nés à l'extérieur du Québec.

Taux de diplomation des cohortes ayant débuté en 2018-2019 suivi jusqu'en 2020-2021:

- Cuisine 81.2%
- Cuisine de marché 100%
- Vente de voyages 64.9%
- Service de restauration 77.8%
- Sommellerie 96.7%

Notre personnel

Les élèves de l'EMRTM sont soutenus par une équipe d'environ 18 enseignants, de 5 membres du personnel de soutien ainsi qu'une direction. Les membres du personnel sont engagés, fort d'une grande expertise et soucieux de faire vivre une expérience riche à chaque élève.

Forces et zones de vulnérabilité : forces

- Situation géographique facile d'accès en transport en commun
- Implication du personnel
- Bel environnement de travail et d'études
- Expertise du personnel
- Diversité des élèves
- Fréquence d'admission aux 2 semaines dans les programmes individualisés
- Faible coût des différents programmes

Forces et zones de vulnérabilité : zones de vulnérabilité

1. Formation professionnelle méconnue et peu valorisée
2. Possibilité d'emploi sans diplomation pour la majorité de nos programmes
3. Manque de renommée de l'école
4. Pénurie de personnel
5. Étudiants qui ne maîtrisent pas les bases nécessaires en littératie et numératie

Enjeux, orientations et objectifs

Enjeu : Rétention des apprenants

Orientation : S'assurer que tous les parcours mènent à une première diplomation ou qualification

Objectif : Augmenter le taux de rétention des élèves en conseil et vente de voyage et en service de la restauration de 8 % d'ici le 30 juin 2027

Enjeu : Réussite des élèves ayant des difficultés

Orientation : Rehausser le niveau des compétences en littératie et en numératie

Objectif : Rehausser le taux de réussite des élèves en services de la restauration et en conseil et vente de voyage de 8 % d'ici le 30 juin 2027

Enjeu : Réussite des élèves ayant des difficultés

Orientation : Rehausser le niveau des compétences en littératie et en numératie

Objectif : Maintenir le taux de réussite des élèves dans les DEP Cuisine (94.1%), Cuisine du march (96.1%) et Sommellerie (95%) d'ici le 30 juin 2027