



RÉTROSPECTIVE

2022-2023

Centre
de services scolaire
de la Capitale

Québec 


École hôtelière
de la Capitale

Table des matières

Août.....	1
Stage à Nice.....	1
Cohortes d’automne 2022-2023.....	2
Découverte de l’argouse en pâtisserie du terroir.....	2
Activité d’accueil pour les élèves.....	2
Septembre.....	3
Délégation de la mairie de Bordeaux.....	3
Sorties éducatives sur des produits indigènes du Québec.....	3
Concours de dégustation – Coupe des nations.....	4
Salon sur les vins des Côtes du Rhône.....	4
Meilleur apprenti cuisinier du Québec 2022 de la SCCPQ.....	4
Paris pour Eurostage Nice.....	5
Visite du Vignoble Sainte-Pétronille.....	5
Stage chez DNA de Conseil et vente de voyages.....	6
Octobre.....	7
Production de jambons du groupe 2122.....	7
Sortie à la fromagerie des Grondines du groupe 2155.....	7
Visite du Centre d’interprétation de la canneberge par le groupe 2155.....	7
Journée dans Charlevoix.....	8
Réalizations du groupe 2154 !.....	9
Formation BBQ pour le groupe 2122.....	9
Cueillette automnale avec le chef Éric Fontaine.....	10
Formation du logiciel de réservation Libro.....	11
Félicitations à Ariane Côté pour une bourse de 1 500 \$.....	11
Salon Carrière Formation de Québec.....	12
Soirée d’information des programmes.....	12
Salon du tourisme à Montréal.....	12
Mondial des arts sucrés de Paris.....	13
Halloween à l’école hôtelière.....	13
Novembre.....	14
Repas avec les partenaires en conseil et vente de voyages.....	14
Visite de deux produits du terroir sur la Rive-Sud.....	14

Festival du pâté à la viande — Financement des activités étudiantes et du fonds de soutien	15
Sortie spéciale pour le groupe de boucherie	15
Activité de pâtisserie végane et cétoène	16
Sortie pour les élèves de boulangerie	16
Soirée des finissants	17
Entremets modernes du groupe 2154	18
Sortie au Centre Morrin	19
Activité du groupe de Conseil et vente de voyages	19
Ateliers de médecine culinaire	20
Décembre	21
Réalizations du groupe de pâtisserie 2154	21
Activité avec Jean-Luc Boulay.....	21
Les élèves de boucherie sont fébriles pour leur première ouverture du comptoir de boucherie de l'année!.....	22
Dîners de Noël	22
Distribution de paniers de Noël	23
Départ à Punta Cana pour les élèves de conseil et vente de voyages	23
Janvier	24
Arrivées.....	24
Cohortes d'hiver	24
Rencontre avec le propriétaire de la Casa Grecque Beauport pour le groupe 2271	24
Février.....	25
Rallye dans l'école	25
Cueillette hivernale en pâtisserie du terroir	25
Alarme de feu à -12°C.....	26
Présentation de pains nutritionnels par les élèves de boulangerie !.....	26
Service en salle à manger par les élèves de pâtisserie du terroir	27
Portes ouvertes	27
Remise des mentions Terroir des élèves du groupe de pâtisserie 2155.....	28
Mars.....	29
Sortie à Hôtel de glace et Musée de la Civilisation	29
Les élèves ont eu la chance de recevoir à l'école les éleveurs du Bœuf Highland de Lotbinière.	29
Salon de l'emploi Alimentation et tourisme 2023	30
Soirée de financement des élèves de sommellerie.....	30

Comptoir de boucherie	31
Projet de galettes en partenariat avec Kiwanis Québec	31
Avril	32
Banquet servi aux invités de Bordeaux	32
Semaine de viennoiseries pour le groupe 2211 de boulangerie.....	32
Compétition de boucherie à l'École Hôtelière de la Montérégie.....	33
Journée hot-dog	33
Mai.....	34
Visite des bureaux de Groupe Voyages Québec à Ste-Foy	34
Concours du meilleur étudiant sommelier du Québec	34
Visite du Vieux-Québec	34
Activité de cuisine du marché et sommellerie	35
Défi EHC.....	35
Coupe des nations	36
Fin de stage pour nos élèves à Bordeaux.....	36
Un ancien élève de cuisine à l'Émission Les Chefs!.....	36
Dîner de fin d'année pour les élèves de conseil et vente de voyages	37
Visite de deux jours à Montréal pour les élèves de conseil et ventes de voyages	37
Fil des saisons	38
Juin	39
Voyage de fin d'années des élèves de sommellerie.....	39
Défi du Cap Blanc	39
Les élèves du groupe 2231 au domaine Cataraqui	40
Soirée des finissants	40
Félicitations à tous les élèves	41
Bilan 2022-2023.....	42
Mot du président du Conseil d'établissement	42
Services d'aide et d'accompagnement des élèves.....	43
Un accompagnement soutenu par les différents intervenants de l'équipe-école	43

Août

Stage à Nice

Le 17 août était le début des stages sur la Côte d'Azur pour nos 10 élèves de cuisine d'établissement.

Le groupe a pu parfaire leurs apprentissages pratiques dans des établissements partenaires renommés qui sont :

Le Figuier de Saint Esprit à Antibes

L'hôtel Cap Estel à Eze

Le Club Med D'Opio

Le Château Eza à Eze village

Le Mas de Pierre à Saint-Paul-de -Vence

L'Auberge de la Madone à Peillon



Cohortes d'automne 2022-2023

C'est la rentrée scolaire pour les élèves de l'école !



Découverte de l'argouse en pâtisserie du terroir

Le 29 août, le retour en classe du groupe 2155 après les vacances d'été a débuté par une visite et une rencontre avec monsieur Léandre Saindon, producteur de baies d'argousier du Mont-Ferréol. Les élèves ont découvert les multiples vertus des baies d'argousier avant de procéder à une cueillette et à une dégustation des fruits dans les champs.



Activité d'accueil pour les élèves

Quelle belle activité d'accueil pour les élèves de l'École hôtelière de la Capitale !

Nous sommes très heureux de voir votre enthousiasme et votre motivation en ce début d'année scolaire 2022-2023 😊

Voici le lien vers les photos :

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=753012142341150&set=pcb.753021652340199>

Septembre

Délégation de la mairie de Bordeaux

C'est avec une immense fierté que la direction de l'École hôtelière de la Capitale a accueilli la délégation de la mairie de Bordeaux le 8 septembre dernier. Les dignitaires étaient accompagnés des enseignants du Lycée de Gascogne pour l'occasion, et y étaient invités les chefs Jean-Luc Boulay du Saint-Amour et Émeline Péro des Botanistes. Notre équipe a préparé et servi un somptueux repas mettant en valeur les produits de notre riche terroir québécois. Nous remercions de tout cœur notre belle équipe enseignante soit : Eric Fontaine, Olivier Neau, Jean Vachon, Philippe Coudroy, Christophe Alary, Frank Martinez, Olivier Tribut, Pascale Labrecque, Kler-Yann Bouteiller, ainsi que Sabrina Landry qui est venue prêter mains fortes à l'équipe en service et en cuisine. Il faut mentionner que tous les convives ont été très impressionnés de la qualité exceptionnelle des produits et les présentations très recherchées.



Sorties éducatives sur des produits indigènes du Québec

Le groupe 2155 s'est déplacé à Cap Tourmente le 2 septembre, pour découvrir plusieurs variétés des noix québécoises, où ils ont fait la connaissance de Michel Aumont des Amandes du Québec.

Il s'est ensuite rendu à la Cidrerie Verger Bilodeau située sur l'île d'Orléans, pour en apprendre plus sur la production des pommes et des produits dérivés. Une dégustation et une marche dans le verger ont clôturé cette belle journée.



Concours de dégustation – Coupe des nations

Première expérience de concours de dégustation pour les élèves lors de la coupe des nations qui s'est tenue dans nos locaux. Étaient à l'honneur uniquement des produits du Québec. Les élèves étaient responsables de l'organisation et du service et ont pu à tour de rôle vivre l'expérience de juge en se joignant aux différentes commissions.



Salon sur les vins des Côtes du Rhône

Très beau salon sur les vins des Côtes du Rhône dans la magnifique biosphère de Montréal.

Une belle occasion pour les élèves de découvrir la diversité des différents terroirs qui parcourent cette région du nord au sud.



Meilleur apprenti cuisinier du Québec 2022 de la SCCPQ

Toutes nos félicitations à Olivier Gosselin, ancien élève de l'école, gagnant de la compétition du meilleur apprenti cuisinier du Québec 2022, de la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec.



Paris pour Eurostage Nice

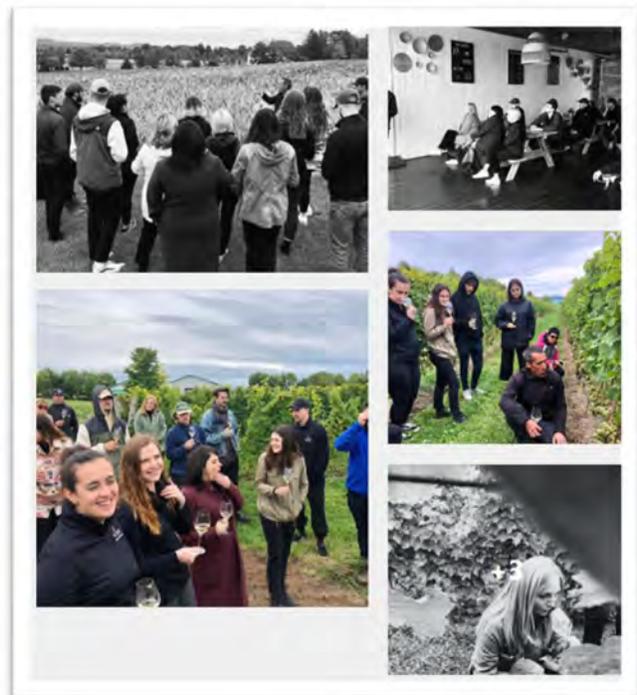
Après un mois de stage sur la Côte d'Azur, le moment était venu pour nos 10 élèves de profiter de Paris et de sa gastronomie avec monsieur Éric Villain. Marathon de trois jours dans la Capitale française pour déguster la cuisine du Bouillon Chartier, du restaurant Lasserre, de la brasserie Wepler et lors de la croisière sur Seine sur la péniche Alain Ducasse. Et pour clore le séjour, spectacle au Moulin rouge !



Visite du Vignoble Sainte-Pétronille

Très belle visite du Vignoble Sainte-Pétronille pour les élèves en sommellerie. Une belle façon de clore le module d'élaboration des vins en visualisant sur le terrain tout ce qui a déjà été appris de façon théorique.

Merci Louis Denault et Charles Denault !



Formation Thermomix

Une formation sur le nouveau Thermomix TM6 fut donnée aux groupes de pâtisserie par monsieur Jocelyn Bérubé, représentant Thermomix et enseignant de pâtisserie à la retraite. Les élèves ont pu démystifier les nouveautés de la dernière génération TM lors de la démonstration de quelques applications pâtissières. Une dégustation de beurre de pommes a permis de clore savoureusement cette belle présentation.



Stage chez DNA de Conseil et vente de voyages

Les élèves de conseil et vente de voyages ont été accueillis par DNA – Centre de croisière au port de Québec pour réaliser quatre stages ATE en entreprise. Un don de 8000\$ a été versé au groupe en guise de remerciements. Cette somme a servi pour les dépenses couvrant les sorties pédagogiques du groupe.



Octobre

Production de jambons du groupe 2122

Début de la production de jambons de la part du groupe de boucherie dans le cadre de notre activité de financement avec notre partenaire : Motivation Jeunesse.



Sortie à la fromagerie des Grondines du groupe 2155

Le 6 octobre en matinée, le groupe 2155 a visité la Fromagerie des Grondines dans le comté de Portneuf. Les élèves ont pu observer le processus de fabrication des fromages issus de l'agriculture biologique, pour se conclure par la dégustation de produits variés.



Visite du Centre d'interprétation de la canneberge par le groupe 2155

Le groupe 2155 a profité du 6 octobre en après-midi pour découvrir la culture de la canneberge au Centre d'interprétation de la canneberge situé à Saint-Louis-de-Blandford sur la Rive-Sud. Une visite guidée en charrette dans les champs inondés et un passage au musée d'interprétation a permis de comprendre les différentes étapes de la culture et de la transformation de ce petit fruit.



Journée dans Charlevoix

Le 7 octobre, les élèves du groupe 2155 ont découvert chez Safran Nordique la culture d'une épice émergente au Québec. Dégustation de safran et de plusieurs produits dérivés, ainsi que visite des champs de crocus étaient au menu.



Le groupe s'est ensuite dirigé à la ferme des Monts pour rencontrer le maraîcher Marc Bérubé, producteur de multiples variétés de fleurs, fruits et légumes biologiques.



Réalisations du groupe 2154 !



Formation BBQ pour le groupe 2122

Les élèves du groupe 2122 ont reçu une formation sur le barbecue par Le Boucan Traiteur et Boucherie.



Cueillette automnale avec le chef Éric Fontaine

Le 11 octobre, le groupe 2155 a réalisé une cueillette de champignons automnaux avec monsieur Éric Fontaine, chef cuisinier enseignant à l'École hôtelière de la Capitale. Le groupe est ensuite retourné au laboratoire pour effectuer l'identification des spécimens trouvés en vue d'un atelier de création de petits gâteaux à base de pâte à choux.



Formation du logiciel de réservation Libro

Merci à notre précieux partenaire JS Pothier pour la formation du logiciel de réservation Libro dans le cadre du cours Approche client du groupe en service de restauration. Un outil essentiel et efficace pour la prise de réservation en ligne et la gestion de salle à manger.



Félicitations à Ariane Côté pour une bourse de 1 500 \$

Félicitations à Ariane Côté, une élève en sommellerie, récipiendaire d'une belle bourse de 1500\$ et d'un stage en juillet prochain au vignoble *Vignoble de l'Orpailleur*, Économusée du vigneron

Bravo et merci à Amicale des Sommeliers du Québec (section Outaouais) en partenariat avec Vins du Québec.



Salon Carrière Formation de Québec

Aux côtés d'autres centres de formation professionnelles du Centre de services scolaire de la Capitale, l'École hôtelière de la Capitale a participé au Salon Carrière Formation qui se tenait au Centre de foires de Québec. Du 20 au 22 octobre, les conseillers d'orientation et plusieurs enseignants ont expliqué notre offre de formations et répondu aux questions des nombreux visiteurs. Pour l'occasion, l'ÉHC s'est méritée les honneurs de l'exposant Coup de cœur du salon.



Soirée d'information des programmes

Notre soirée annuelle d'information sur nos programmes s'est déroulée le 25 octobre. 79 futurs élèves, accompagnés de leurs proches pour la plupart, ont eu le loisir de rencontrer les enseignants, visiter les locaux et les ateliers pédagogiques, s'informer sur les offres de formations et compléter leurs demandes d'inscriptions. Nous avons complété 43 inscriptions à ce moment.

Salon du tourisme à Montréal

Le groupe de conseil et vente de voyages s'est rendu à Montréal afin de participer au Salon du tourisme 2022, qui se tenait du 28 au 30 octobre au Palais des congrès. Les élèves ont profité de leur déplacement pour s'informer des dernières tendances dans le domaine et rencontrer de nombreux intervenants touristiques.



Mondial des arts sucrés de Paris

L'équipe est fière de la participation de Mathilde Carrier, ancienne élève de l'École hôtelière de la Capitale au Mondial des arts sucrés 2022, du 28 au 31 octobre. Présentement, Mathilde travaille dans l'entreprise Le Croquembouche à titre de sous-chef pâtissière. Diplômée de pâtisserie en 2014 et de boulangerie en 2015, Mathilde a laissé un excellent souvenir à ses enseignants. Elle était une élève très appliquée et passionnée par le métier. Sa motivation et son souci du détail lui ont permis d'ailleurs d'effectuer son stage en France dans le cadre du projet Concarneau. Monsieur Yves-Marie Rolland, enseignant en pâtisserie à l'école hôtelière de Fierbourg, sera à ses côtés pour la compétition.



L'École hôtelière de la Capitale est très bien représentée, car Messieurs Philippe Petrazzini et Sebastien Camus, enseignants de pâtisserie, font tous deux parties de l'équipe du jury canadien. Monsieur Camus a accompagné l'équipe tout au long de leur préparation grâce à ses expériences en tant que compétiteur aux éditions 2014 et 2018.

Halloween à l'école hôtelière

L'École hôtelière a été le théâtre de créations pâtissières colorées et de drôles de personnages pour ce lundi d'Halloween. Les élèves et les employés étaient invités à se déguiser pour l'occasion.



51



Novembre

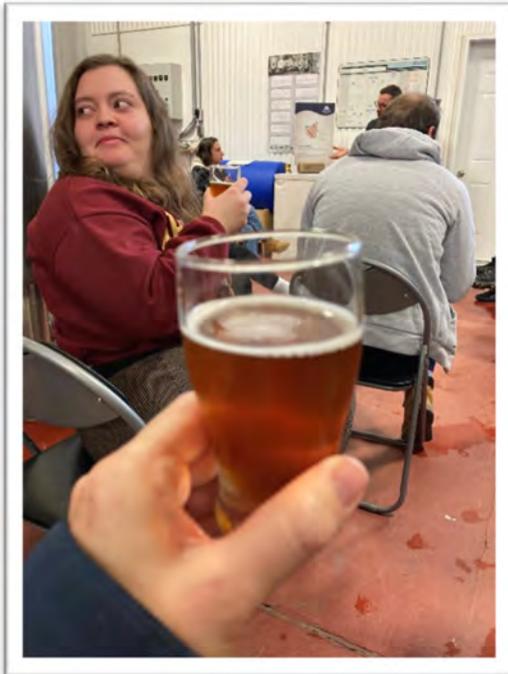
Repas avec les partenaires en conseil et vente de voyages

Le groupe de conseil et vente de voyages a rencontré différents partenaires et fournisseurs spécialisés en tourisme lors d'un repas le 2 novembre à la salle à manger Jacques-Boisdon. Y étaient présents : Tours Chanteclerc, Centre des croisières de Québec, CAA, Voyages Laurier du Vallon, Transat, Aéroport de Québec, Assurance Manuvie, Groupe Voyages Québec et Vacances Air Canada.

Visite de deux produits du terroir sur la Rive-Sud

Le 4 novembre, les élèves du groupe 2155 en pâtisserie du terroir se sont rendus à la ferme brassicole de Frampton pour en apprendre plus sur ce processus de fermentation et les produits qui en découlent. La visite des installations et la dégustation commentée fut l'occasion pour certains de découvrir des applications intéressantes de la bière en pâtisserie.

La journée s'est poursuivie chez les Airelles des Frères à Lac-Etchemin, pour une visite de la plantation, une cueillette et une dégustation d'airelles.



Festival du pâté à la viande — Financement des activités étudiantes et du fonds de soutien

Merci à tous pour votre participation au festival du pâté a viandes édition 2022 merci à notre directeur de production: Martin Gilbert.



Sortie spéciale pour le groupe de boucherie

Les élèves du groupe de boucherie sont allés visiter les producteurs du Porc de Beurivage directement à leur ferme. Les élèves ont pu échanger avec la famille d'éleveur et en apprendre davantage sur la production de cet animal en général, mais surtout sur les principes d'élevage éco-responsable mis de l'avant par les gens du Porc de Beurivage. L'activité c'est terminé par une dégustation des produits issue de cet animal reconnu pour sa chaire persillée.



Activité de pâtisserie végétane et cétoène

Les élèves du DEP Pâtisserie Actualisé ont, le 15 novembre, eu la chance de découvrir des recettes de pâtisserie végétane et cétoène. Belle activité organisée par Éric Harvey et Christian Faure. Les deux groupes 2154 et 2251 ont partagé des recettes et des créations durant cette belle journée.



Sortie pour les élèves de boulangerie

Belle sortie réalisée par les élèves de boulangerie au moulin de la Rémy. L'agronome et meunier Rudy Laixay a sensibilisé les futurs boulangers (ères) à utiliser des farines plus nourrissantes moulues sur la pierre et issues d'une agriculture biologique dans le but d'un développement durable.



Soirée des finissants

Lors de nos soirées des finissants qui eurent lieu les 22 et 23 novembre, plusieurs élèves ont reçu des bourses de reconnaissance de leur parcours scolaire grâce à la collaboration de nos précieux partenaires.

Nous remercions l'entreprise Viandex qui, représenté par Monsieur Marc Giguère, a remis 2 bourses de 1000\$ à 2 élèves du programme de boucherie. Félicitations à Edouard Tardif et à Yoan Manuel Molina Velazquez.

Nous remercions la Fondation de l'ARQ qui, représentée par Madame Marjolaine Vandal et Madame Elodie Richard ont remis au total 9 bourses de 400\$ aux élèves des programmes de cuisine, de service de la restauration, de sommellerie et de pâtisserie.

Félicitations à

Sylvie Tremblay
Pierina Désourdy
Clément Chauvet
William Petrucci
Erika Van Craynest

Naomie Leachman
Imad Sguin
Gilles Fressoz
Marielle Dion

Nous remercions l'organisme Educaide Kaléido qui, représenté par Monsieur Denis Castonguay, directeur de l'ÉHC, a remis 2 bourses de 400\$ aux élèves de Conseil et vente de voyages et de boulangerie.

Félicitations à **Indira Oramaica Salima Gauna** ainsi qu'à **Caroline Marine Hantz**.

Nous sommes très reconnaissants de la grande générosité de nos partenaires et nous félicitons sincèrement tous les élèves qui se sont mérités une bourse.

Fondation ARQ, Viandex, Kaleido Education – Educaide

Voici le lien vers les photos de la soirée :

<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=EHCapitale&set=a.879108686398161>

Entremets modernes du groupe 2154



Sortie au Centre Morrin

Le groupe de conseil et vente de voyages a visité le Centre Morrin situé dans le vieux-Québec.



Activité du groupe de Conseil et vente de voyages

Une belle activité pour les élèves en conseil et vente de voyages en collaboration avec le Chef Guillaume Couture. On parle d'Italie et de gastronomie ! Des élèves heureux 😊



Ateliers de médecine culinaire

Créé par Michel Lucas, chef cuisinier diplômé, docteur en épidémiologie et professeur titulaire à la Faculté de médecine, le projet de médecine culinaire a pour but de former des étudiantes et étudiants en médecine sur les compétences culinaires et les différentes propriétés nutritionnelles, ainsi que leurs influences sur la santé du patient. Outre la co-chercheuse Sylvie Dodin, professeure au Département d'obstétrique, de gynécologie et de reproduction, et gynécologue, monsieur Éric Villain a été à l'avant-plan pour concocter et enseigner les recettes réalisées par une première cohorte de 10 étudiants.



Voici l'hyperlien vers le reportage de l'émission L'Épicerie sur le sujet :

https://ici.radio-canada.ca/tele/l-epicerie/site/segments/reportage/423227/medecine-cours-alimentation-cuisine-nutrition?fbclid=IwAR1OSOrW3gFBdk1abJc-WsjY4rWC4x-wd5bshmN4gU51UfJ5_imMxAUWbs

Décembre

Réalisations du groupe de pâtisserie 2154

Voici quelques photos des gâteaux de Noces du groupe finissant 2154. De belles pièces montées réalisées dans le cadre du cours sur les éléments de décor rapportés.



Activité avec Jean-Luc Boulay

Belle activité autour du foie gras et des accords avec les vins dans le groupe de l'ASP cuisine du marché. Monsieur Kler-Yann Bouteiller, enseignant en sommellerie, avait le mandat de réaliser le volet commenté sur les accords vins et mets. Merci au chef Jean-Luc Boulay du Saint-Amour de se prêter au jeu chaque année pour partager ses savoirs!



Les élèves de boucherie sont fébriles pour leur première ouverture du comptoir de boucherie de l'année!



Dîners de Noël

Avant le départ des élèves du département de conseil et vente de voyages pour les stages, un dîner de Noël fut organisé spécialement pour eux le 6 décembre.



L'École hôtelière de la Capitale tenait son repas de Noël pour l'ensemble des élèves le 21 décembre, à la veille du départ pour les vacances des Fêtes de fin d'année. Nourriture, animation, chorale, concours et prix de présences étaient à l'ordre du jour pour célébrer en équipe-école.

Distribution de paniers de Noël

Cette année nous avons remis 22 beaux paniers de Noël à des élèves afin de leur permettre de passer de Joyeuses fêtes.

Merci à toutes les personnes qui ont contribué à faire de cette activité une réussite en préparant les pains, les desserts, les pâtés à la viande, la sauce spaghetti, la viande! Merci à tous ceux et celles qui ont participé aux diverses étapes du projet: offrir des denrées, de l'argent, ensacher, trier les denrées, remplir les paniers et faire la distribution.

Nous tenons à souligner la générosité de nos précieux partenaires qui ont grandement contribué à la qualité des produits offerts aux élèves:

Fruits et légumes Beauport
Familiprix extra Mathieu Labonté
Caisse Desjardins de Limoilou

Départ à Punta Cana pour les élèves de conseil et vente de voyages

Ce stage d'une semaine à Punta Cana en République Dominicaine avait pour objectif de familiariser les élèves à une destination populaire vendue auprès des québécois.

Voici le lien vers les photos :

<https://www.facebook.com/media/set/?set=oa.841571197117290&type=3>



Janvier

Arrivées

Nous souhaitons la bienvenue à Marie-Anick Routhier, secrétaire de centre.

Cohortes d'hiver

C'est la rentrée scolaire pour les groupes de cuisine et de pâtisserie !

Rencontre avec le propriétaire de la Casa Grecque Beauport pour le groupe 2271

Quelle belle rencontre avec le propriétaire de la Casa Grecque Beauport, Spyros Markakis qui a offert une formation sur le système de commande en ligne pour emporter ou en livraison DoorDash et UberEats au groupe de service 2271. Merci, Spyros pour votre grande générosité 😊



Février

Rallye dans l'école

Organisé par Shadya Khawam, les élèves de conseil et vente de voyages ont eu beaucoup de plaisir à participer à un rallye à visée pédagogique dans l'école.



Cueillette hivernale en pâtisserie du terroir

Par un temps relativement clément, le groupe 2155 a découvert les joies de la cueillette hivernale des produits boréaux dans Charlevoix. Deux guides de l'organisme Forêt Gourmande ont accompagné les élèves et les enseignants dans les sentiers enneigés pour leur expliquer les possibilités de récolte qui s'offrent durant la saison froide. Des dégustations autour d'un bon feu de bois attendaient le groupe au retour au chalet, question de terminer en beauté cette activité fort appréciée.



Alarme de feu à -12°C

Les élèves ont bravé le froid lors d'une alarme de feu!



Présentation de pains nutritionnels par les élèves de boulangerie !



Service en salle à manger par les élèves de pâtisserie du terroir

Le 17 février, monsieur Olivier Tribut et son groupe ont réalisé un menu 5 services à base de produits du terroir pour les clients de la salle à manger Jacques-Boisson. Un merci particulier aux élèves de service de la restauration et à leurs enseignants qui ont réalisé les accords vins et mets ainsi que le service en salle.



Portes ouvertes

Cette année, nous avons ouvert à nouveau nos portes à nos futurs élèves afin de leur faire visiter nos installations ou leur donner de l'information sur nos programmes. Nous avons eu 47 visiteurs et 16 inscriptions pour nos cohortes de 2023-2024. Merci à toute l'équipe pour l'organisation de cette activité importante qui eut lieu le dimanche 19 février, ainsi qu'aux enseignants participants.



Remise des mentions Terroir des élèves du groupe de pâtisserie 2155

À leur évaluation pratique menant à la mention du terroir remise par l'école, les élèves du groupe 2155 en pâtisserie du terroir devaient créer un buffet sucré mettant en vedette les produits québécois. Le 28 février, ils ont présenté des petits gâteaux, des entremets et des verrines qui ont été jugés par cinq professionnels du milieu.

Un merci particulier aux juges invités :

- Madame Gaël Vidricaire, chef de Vidricaire Pâtisserie et marraine de la cohorte
- Monsieur Mario Godin, président de l'Association des producteurs d'argousiers du Québec (APAQ)
- Madame Sophie Poisson, journaliste pour la revue HRI Mag
- Monsieur Jean-Luc Létourneau, enseignant retraité en pâtisserie
- Madame Audrey-Anne Drouin, ancienne élève de pâtisserie du terroir

S'en est suivie une soirée de remise des mentions devant parents et amis qui ont célébré la réussite et l'accomplissement des élèves. Félicitations aux élèves qui ont obtenu cette mention unique au Québec !



Mars

Sortie à Hôtel de glace et Musée de la Civilisation

Le 14 mars, le groupe d'élèves en conseil et vente de voyages s'est rendu à Valcartier pour visiter l'Hôtel de glace. Le groupe fut reçu gracieusement par l'entreprise.

Ils se sont ensuite déplacés au Musée de la Civilisation pour compléter cette belle journée d'hiver.



Les élèves ont eu la chance de recevoir à l'école les éleveurs du Bœuf Highland de Lotbinière.

Les élèves ont pu en apprendre sur les caractéristiques de cet animal nourrit principalement à l'herbe.

Par la suite, ils ont pu aller s'exercer sur des carcasses de bœuf Highland et ont préparé un magnifique comptoir de vente mettant en vedette cet animal.



Salon de l'emploi Alimentation et tourisme 2023

Le Salon de l'emploi en alimentation et tourisme s'est tenu à la salle à manger Jacques-Boisdon le 28 mars en après-midi. Cette très belle activité a réuni plus de 30 partenaires de l'industrie qui avaient plus de 70 postes d'emploi différents à offrir aux élèves de tous les départements.



Salon de l'emploi
Alimentation & tourisme

18e édition **2023**

QUAND?
Le 28 mars 2023
de 13 h à 15 h 30

OÙ ?
À la salle à manger
de l'École hôtelière
de la Capitale

Viens rencontrer différentes entreprises qui
recrutent dans le secteur de l'alimentation
et de l'hôtellerie!

Avec la participation financière de Québec

En collaboration avec : Capitale nationale

École hôtelière de la Capitale

Soirée de financement des élèves de sommellerie

Chaque année, cet événement signe un moment important du parcours des élèves, qui partiront cette année pendant 4 jours découvrir ce qui se fait de bon dans notre belle province.

Un énorme merci à tous les partenaires qui nous soutiennent si généreusement. Votre présence et contribution sont précieuses

Voici le lien vers toutes les photos de la soirée :



<https://www.facebook.com/photo/?fbid=5938220299601019&set=a.5938223249600724>

Comptoir de boucherie

Ce sont déjà les dernières semaines de cours pour les élèves de boucherie cette année, avant leur départ pour le stage final. Les clients ont pu admirer une dernière fois le magnifique comptoir garni de produits variés. De retour l'année prochaine avec une nouvelle cohorte !



Projet de galettes en partenariat avec Kiwanis Québec

Le groupe 2254 a réalisé 5 300 galettes pour remettre dans des écoles pour les enfants.

Les fonds recueillis ont permis de financer des activités étudiantes et de remettre des bourses de reconnaissance lors des soirées des finissants de juin.



Café étudiant en salle à manger

Pascale Labrecque et son groupe ont mis sur pied un café étudiant ouvert à tous les élèves et au personnel à la salle à manger Jacques-Boisdon. De 7h00 à 9h00, on pouvait se faire servir un cappuccino, espresso, latte, allongé, ou thé varié accompagné de pâtisseries diverses. Les profits ont servi à financer des activités étudiantes du département de service de la restauration.

Avril

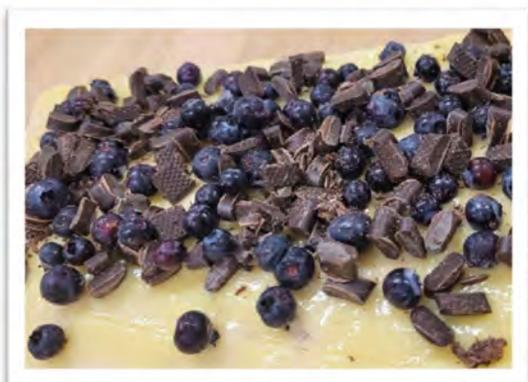
Banquet servi aux invités de Bordeaux

Dans le cadre de leur stage d'intégration qui s'est déroulé à Bordeaux du 1^{er} avril au 6 mai, quatre élèves ont découvert la gastronomie du Sud-Ouest. Nous soulignons également la présence de notre directeur, monsieur Denis Castonguay, pour cette première visite en 15 années de partenariat. Félicitations à nos élèves ainsi qu'à leurs enseignants Olivier Neau et Jean Vachon pour le magnifique banquet servi aux invités de Bordeaux dans le cadre de notre partenariat avec le Lycée de Gascogne. Vous pouvez être plus que fiers de votre magnifique prestation.



Semaine de viennoiseries pour le groupe 2211 de boulangerie

C'est déjà la fin de la formation pour les élèves en boulangerie. Derniers apprentissages de viennoiseries avant le stage final. Un remerciement spécial aux enseignants Hubert Poinot, Sébastien Camus et Pascal Laforest pour leur dévouement et leurs précieux enseignements à la relève de boulangères et de boulangers.



Compétition de boucherie à l'École Hôtelière de la Montérégie

Les élèves du groupe de boucherie, accompagnés de leur enseignant Benoit Alexandre, se sont déplacés à l'École Hôtelière de la Montérégie située à Longueuil pour participer à un concours impliquant divers centres de formation professionnelle. Nous avons fait partie des écoles qui se sont démarquées en montant sur le podium, pour décrocher la 2^e place, devant celle de Trois-Rivières, et juste après celle de Cowansville.



Journée hot-dog

Le groupe de cuisine du marché a réalisé une journée hot-dog le 12 avril, offrant un service pour le dîner de 11 h 30 à 13 h et pour le souper de 17 h à 19 h. Les élèves et leur enseignant Éric Fontaine avaient entièrement confectionné les produits et les accompagnements à saveurs locales pour l'occasion.

CUISINE DU MARCHÉ

12 AVRIL
DÎNER : 11 H 30 H À 13 H
SOUPER : 17 H À 19 H
TRIO 10 \$

MENU HOT DOG

SAUCISSE PORC ET BOEUF
Grillée / élevage local / pain au lait

LACTOFERMENTATIONS
Choucroute / kimchi / mix de légumes

ACCOMPAGEMENTS
Salade PDT au bacon / salade du chef / frite

BREUVAGES
Bière d'épingle / limonade boréale

CONDIMENTS
Moutarde à la bière / sauce forte / mayonnaise

DJ RICK
Musique et plaisir à volonté !!!
Rendez-vous cuisine 8



Mai

Visite des bureaux de Groupe Voyages Québec à Ste-Foy

Le 5 mai, les élèves de conseil et vente de voyages sont allés au bureau de Groupe Voyages à Sainte-Foy dans le but de se trouver un emploi avec ce partenaire. Différents employés dans différents secteurs de l'entreprise sont venus expliquer leur parcours professionnel et les possibilités d'emploi.



Concours du meilleur étudiant sommelier du Québec

Le 1^{er} mai se tenait à l'école des métiers de la restauration de Montréal, la seconde édition du concours du meilleur étudiant sommelier du Québec.

Un projet collaboratif entre plusieurs écoles de la province qui a vu le jour l'an dernier, et qui s'inscrit dans la poursuite d'un précédent concours qui s'intitulait le « Divin Défi ».

Bravo à tous les élèves qui ont accepté ce défi. La relève est belle à voir.

Merci aux organisateurs, juges et commanditaires.

Bravo à Kathleen Lesage et à Sébastien Thibeault pour leur participation à ce concours. Sébastien a remporté la seconde place.



Visite du Vieux-Québec

Les élèves de conseil et vente de voyages sont allés faire une visite du Vieux-Québec. Quelle fierté pour les enseignants du programme de la réaliser avec un ancien élève de l'école maintenant devenu guide !



Activité de cuisine du marché et sommellerie

Très belle soirée avec les élèves de l'ASP de cuisine de l'École hôtelière de la Capitale et leur chef Eric Fontaine. Animée par Kler-Yann Bouteiller, ils y ont fait une exploration de plusieurs univers atomiques, inspirés de la science aromatique de François Chartier.



Défi EHC

Le 13 mai avait lieu le Défi EHC à l'école opposant des élèves des programmes de cuisine, cuisine du marché, pâtisserie et boulangerie. Les gagnants se sont mérités des bourses et des prix qui furent remis lors des deux soirées des finissants en juin. Voici les gagnants de chacune des catégories.

Boulangerie

1. Cynthia Huon
2. Angelina Racette
3. Mamadou Ndiaye Ibn Ababacar

Pâtisserie

1. Amandine Dufour
2. Daniela Andreina
3. Joannie Thibault

Cuisine

1. Lujan Aguilar Hugo Elias
2. Marine Attancourt

Cuisine du marché

Justin Rouillard



Félicitations aux gagnants et à tous les participants !

Merci au comité pour l'organisation impeccable et pour le support aux élèves, qui a fait de cet évènement, encore une fois, une réussite.

Coupe des nations

Quelque 200 produits en dégustation, venus de partout dans la province ont été mis à l'honneur lors de la Coupe des nations 2023. Merci aux élèves en sommellerie de s'être levés (trop) tôt, pour assurer le bon déroulement de cet événement.



Fin de stage pour nos élèves à Bordeaux

Félicitations à nos quatre élèves, Ludovic Kozakévich, Sergio Andrey Sosa Rivera, Élizabéth Bolduc et Marilou Denis, qui étaient en stage de fin d'études à Bordeaux.

Nous tenons à remercier les établissements partenaires de cette entente qui fête cette année ses 15 années. Le Lycée de Gascogne à Bordeaux, l'Hôtel de Pavie à Saint-Émilion, l'Hôtel Haïtza à Pyla-sur-mer, Les Sources de Caudalie à Martillac et l'Hôtel le Saint-James à Bouliac.

Nous sommes fiers de vous !



Un ancien élève de cuisine à l'Émission Les Chefs!

Encore cette année, un de nos anciens élèves de cuisine, Charles-Antoine Sirois, a participé à l'Émission Les Chefs à l'antenne de Radio-Canada. Son amour de la cuisine lui vient après des études au baccalauréat, lors d'une première expérience au restaurant Le Balthazar. Son passage à l'école hôtelière lui ouvre les portes du Château Bonne Entente, du Château Frontenac, de la Tanière, du restaurant Ophélie, sans oublier son stage au Saint-Amour.



Dîner de fin d'année pour les élèves de conseil et vente de voyages



Visite de deux jours à Montréal pour les élèves de conseil et ventes de voyages

Les élèves de conseil et vente de voyages sont allés faire la visite du hangar Transat à l'aéroport de Dorval. Les élèves ont vu les dessous de l'aviation en ce qui a trait à la mécanique, le matériel, la sécurité à bord, l'aménagement d'un avion, le « cockpit », le ravitaillement, etc.

Également, ils ont visité la Tour Transat au centre-ville pour une conférence concernant les offres d'emploi, les échanges avec des employés, les conditions de travail, et bien d'autres informations.



Fil des saisons

Nous tenons à remercier et à féliciter Franck Martinez et Martin Côté pour la collaboration à l'évènement soulignant le départ à la retraite des employés du Centre de services scolaire de la Capitale. L'expertise des chefs enseignants et leur encadrement du groupe de cuisine 2232 se sont révélés dans un buffet haut en couleur et en saveurs qui a ravi les nombreux convives. Les remerciements et les félicitations sont également dédiés à Pascale Labrecque, Suzanne Grenier, Richard Rioux, Hubert Poinot, Christian Faure et Justin Pelchat ainsi qu'à leurs groupes respectifs pour la préparation et la réalisation de cette belle activité.

Encore une fois merci de votre collaboration et félicitations pour votre beau travail !



Juin

Voyage de fin d'années des élèves de sommellerie

Comme les élèves ne pouvaient pas être présents pour la soirée des finissants, les voici en train de souligner l'obtention de leur diplôme. Santé à toutes et à tous !



Voici le lien vers plusieurs photos du voyage.

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=6203600643062982&set=pcb.6203602093062837>

Défi du Cap Blanc

Lors du Défi du Cap Blanc organisé par Motivation Jeunesse, nous avons pu remettre notre chèque à notre partenaire pour un montant de 4555\$.

Motivation Jeunesse est un organisme visant à promouvoir la pratique d'activité physique ainsi que l'adoption de saines habitudes de vie chez les jeunes défavorisés ou immigrants dans la basse Ville de Québec. Ce montant servira à acheter de l'équipement pour un groupe de jeunes qui participe au Challenge de l'Espoir, un défi vélo/camping de 7 jours dans le Fjord du Saguenay.



Les élèves du groupe 2231 au domaine Catarauqui

Le groupe de cuisine 2231 a clôt l'année scolaire du Catarauqui avec monsieur Christophe Alary, pour des offres de services en table d'hôte et carte, ainsi qu'en buffet.



Soirée des finissants

Lors de nos secondes soirées des finissants de l'année scolaire, plus de 350 personnes se sont présentées les 13 et 14 juin pour souligner la réussite des 259 finissants à la session d'hiver 2023.

Plusieurs élèves ont reçu des bourses en reconnaissance de leur parcours scolaire fournies par nos précieux partenaires.

Nous remercions l'entreprise Viandex qui, représentée par Monsieur Marc Giguère, a remis une bourse de 1000\$ à 1 élève du programme de boucherie. Félicitations à Philip Vallée.

Nous remercions la Fondation de l'ARQ qui, représenté par Monsieur Denis Castonguay, directeur de l'ÉHC, a remis au total 10 bourses de 400\$ et des tabliers aux élèves des programmes de cuisine, de service de la restauration, de sommellerie et de pâtisserie.

Félicitations à :

Vicky Martel
Anne-Sophie Racine
Sophie Audet
Ndeye Sokhna Diouf
Cédric Rivière

Romuald Passerieux
Marie-Anne Duchesne
Clarenda Michel
Laurie Tremblay

Grâce à la participation financière de l'organisme Educaide Kaléido, nous avons été en mesure d'offrir 4 bourses de 500\$ pour souligner la persévérance des élèves de Conseil et vente de voyages, de pâtisserie, de cuisine et de boulangerie.

Félicitations à :

Ludovic Martin
Marilou Denis
Laura Esquerra
Frédérique-Emmanuel Lévesque

Les élèves qui se sont distingués lors du Défi ÉHC au mois de mai ont également été soulignées lors des soirées des finissants.

Nous sommes très reconnaissants de la grande générosité de nos partenaires et nous félicitons sincèrement tous les élèves qui se sont mérités une bourse.

Félicitations à tous les élèves gagnants !

Vous trouverez les photos de la page Facebook dans le lien ci-dessous :

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=958572445118451&set=pcb.958577548451274>

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=957412255234470&set=pcb.957418051900557>

Félicitations à tous les élèves

Nous tenons à féliciter tous les élèves qui obtiendront leur diplôme cette année! Vous avez persévéré pour atteindre vos objectifs et nous sommes sincèrement très fiers de vous. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'exercice de vos futurs métiers. Nous profitons de l'occasion pour remercier toute l'équipe-école pour leur professionnalisme.

Bilan 2022-2023

Ce rapport vise à vous présenter le bilan final des services d'aide et d'accompagnement que l'École hôtelière de la Capitale a offert aux élèves ainsi que les différentes mesures mises en place en soutien à la réussite et la persévérance scolaire.

Mot du président du Conseil d'établissement

La mission de l'École hôtelière de la Capitale est de former une main-d'œuvre spécialisée dans le secteur de l'alimentation et du tourisme. En activité depuis 1965, l'École hôtelière de la Capitale est un centre de formation professionnelle offrant 9 programmes dans le secteur de l'alimentation et du tourisme.

Chaque année, environ 450 élèves gravitent autour de ces programmes. Que vous alliez au supermarché, à la boucherie, dans une boulangerie-pâtisserie ou une épicerie fine, chez un traiteur, au restaurant ou même dans une agence de voyages, vous rencontrerez à coup sûr un finissant de l'École hôtelière de la Capitale.

À l'École hôtelière de la Capitale, l'enseignement de haut niveau contribue aux succès de nos élèves qui se démarquent sur le marché du travail où les employeurs sont en quête constante de personnel qualifié. Pour offrir cet enseignement, l'école dispose d'équipements des plus modernes répartis sur plusieurs plateaux d'enseignement, dont le domaine Cataraqui où nos élèves bénéficient également du contexte protocolaire des événements qui y sont tenus. De plus, en cette période où le recrutement d'élèves est plus difficile, l'intérêt de l'école pour le recrutement à l'international se traduit par des ententes de partenariat avec des organisations spécialisées dans le recrutement à l'étranger. Ces ententes se sont traduites par une augmentation significative du nombre d'élèves provenant d'autres pays. Malgré les effets négatifs d'une deuxième année de pandémie dans notre secteur tant au niveau de l'industrie que des centres de formation, les efforts de recrutement consentis font en sorte que l'école a connu en termes d'inscription, sa meilleure année depuis 2016-2017.

En terminant, à titre de président, je tiens à remercier les membres du Conseil d'établissement, particulièrement monsieur Denis Castonguay, qui assume la direction de l'école depuis 10 ans. Les étudiants et étudiantes peuvent compter sur un directeur qui s'acquitte de ses responsabilités avec professionnalisme, engagement et dévouement. Les membres du conseil d'établissement de l'École hôtelière de la Capitale travaillent en étroite collaboration dans un climat de confiance et de respect.

Je tiens aussi à remercier, en mon nom et en celui des membres du Conseil d'établissement, le personnel administratif ainsi que tous les enseignants passionnés qui savent inspirer tous ces élèves tout au long de leur cheminement scolaire et les guider à travers des compétitions d'envergures nationales et internationales, contribuant ainsi au rayonnement et à la notoriété de l'ÉHC.

Mario Côté

Président du Conseil d'établissement

Services d'aide et d'accompagnement des élèves

Former une future main-d'œuvre et développer les aptitudes essentielles au maintien en emploi, tout en étant axé sur la personne et ses besoins, sont les objectifs au cœur des orientations de l'École hôtelière de la Capitale. Parmi les 467 élèves inscrits cette année, certains ont rencontré des problématiques importantes qui pouvaient avoir un impact direct sur leur maintien en formation ainsi que sur leur réussite scolaire. Il faut souligner que les services d'aide et d'accompagnement offerts tendent à soutenir les élèves en difficulté afin de leur permettre de développer des compétences professionnelles répondant aux attentes du marché du travail. Toutefois, ces services ont été mis en place afin de répondre aux besoins de l'ensemble de nos élèves qui évoluent à travers nos différents programmes soit, boucherie de détail, boulangerie, cuisine, pâtisserie, service de la restauration, conseil et vente de voyages, cuisine du marché, pâtisserie de restauration contemporaine et sommellerie.

L'accompagnement de notre équipe est également au cœur de nos préoccupations. Nous avons mis en place un service de mentorat afin de bien accompagner les nouveaux enseignants. Des ateliers d'échanges ont été organisés et animés par la direction adjointe afin de bien déterminer les besoins des enseignants et d'ajuster l'offre d'accompagnement personnalisée en conséquence.

Un accompagnement soutenu par les différents intervenants de l'équipe-école

Relation enseignant-élève

L'école souhaite privilégier la relation d'aide à l'élève. Le tutorat est un moyen privilégié afin d'encadrer le cheminement scolaire de l'élève. Le tuteur est responsable de l'encadrement individuel des élèves de son groupe. Toutefois, au quotidien, c'est l'enseignant en classe qui est le premier répondant en cas de problématique. Le tuteur permet de soutenir l'élève dans sa motivation, son engagement et sa réussite scolaire. Selon les difficultés rencontrées, le tutorat permet de dégager un plan d'action qui peut comporter diverses mesures d'encadrement et de soutien. Lorsqu'un élève présente des difficultés qui peuvent compromettre la réussite, la sécurité ou le climat d'apprentissage que ce soit pour lui-même ou pour les autres élèves, des mesures d'encadrement sont appliquées.

Cette année, nous avons poursuivi l'offre de services de 2 enseignants ressources par des actions facilitant l'intégration, la persévérance et la réussite. Ainsi, en collaboration avec l'enseignant tuteur et l'équipe des services complémentaires, ils peuvent aider les élèves qui ont des besoins au niveau de la recherche d'emploi par exemple, ou pour de l'accompagnement plus soutenu au niveau des apprentissages ou des études.

Suivi et accompagnement individuel des élèves par l'intervenante psychosociale

L'intervenante psychosociale a rencontré des élèves de façon individuelle, afin de leur fournir le meilleur soutien possible pour mener leurs études à terme. Son rôle consiste à l'évaluation des besoins en vue d'offrir un encadrement psychosocial et des références à des ressources externes pertinentes aux élèves aux prises avec différentes problématiques qui peuvent nuire à leur maintien en formation et à leur réussite scolaire. L'intervenante sociale est responsable du dossier d'aide particulière. Elle assure la coordination, l'élaboration de plans d'aide à

l'apprentissage (PAA) et de plans d'action déterminant des objectifs et des solutions aux problèmes identifiés. Elle intervient au niveau de la motivation scolaire en prévention à l'abandon scolaire.

Le rôle de l'intervenante psychosociale est de favoriser la persévérance scolaire des élèves de l'ÉHC en identifiant les obstacles à la réussite et en proposant des stratégies concrètes pour y remédier.

- Évaluation de la motivation chez les élèves afin d'identifier les obstacles à la réussite scolaire
- Suivi des élèves ayant des difficultés avec la ponctualité et l'assiduité
- Interventions brèves et axées sur les solutions
- Mise en place et suivi des Plans d'aide à l'apprentissage pour accompagner les élèves ayant des besoins particuliers (TDAH, Trouble d'apprentissage, Anxiété, TSA, etc.)
- Aide matérielle ou alimentaire aux élèves dans le besoin (Fonds de soutien)
- Référence aux organismes publics et communautaires externes

Portrait de la clientèle

Considérant que la prévention et l'intervention rapide sont essentielles pour favoriser l'intégration, l'autonomie et la réussite scolaire, tous les élèves sont invités à compléter la fiche *Besoins particuliers* avant le début de l'année scolaire. L'objectif étant de nous permettre d'évaluer la possibilité de mettre certaines mesures en place pouvant répondre aux besoins spécifiques de nos élèves dès le début de la formation. Dès la première journée, les élèves reçoivent la visite de l'intervenante psychosociale et de la conseillère d'orientation pour la présentation des services offerts. À cette occasion, chaque élève est invité à répondre à un questionnaire en ligne afin de nous permettre de dresser un portrait de la clientèle inscrite en formation. Par la suite, nous demandons aux élèves de remplir un questionnaire plus précis sur leurs besoins particuliers et leurs difficultés afin de créer des portraits de groupe.

Mise en place de mesures d'accompagnement

Cette année, plusieurs plans d'aide à l'apprentissage ont été établis afin d'accompagner les élèves ayant des difficultés d'apprentissage ou des besoins particuliers de manière plus soutenue. Nous avons fait appel à nos enseignants ressources pour certains élèves ayant des besoins particuliers.

Concertation et communication entre tous les intervenants de l'école

Des rencontres de suivi d'élèves sont organisées par la direction adjointe en collaboration avec les intervenants concernés (personnel enseignant, conseillère d'orientation, intervenante psychosociale) concernant l'assiduité, les problèmes de comportement, les difficultés d'apprentissage et toute autre situation pouvant compromettre la réussite des élèves.

En début de session, l'intervenante psychosociale ainsi que la direction adjointe ont tenu une rencontre avec les enseignants de chacun des groupes pour échanger des informations pertinentes ainsi que discuter des stratégies à privilégier pour favoriser la motivation, la persévérance et la réussite des élèves.

Suivi des absences et des échecs

Un suivi régulier des absences des élèves est effectué par les enseignants, la direction adjointe et l'intervenante psychosociale. Les absences étant souvent un indice de la présence d'une difficulté sous-jacente, elles sont souvent le prétexte pour effectuer un suivi individuel auprès de l'élève. L'intervenante psychosociale peut alors rencontrer certains élèves qui cumulent des absences afin d'évaluer la motivation et les besoins, et ce, dès le début de la session. Au besoin, des rencontres individuelles avec la direction adjointe peuvent être nécessaires dans un premier temps, dans le but d'offrir des mesures d'aide. Quant aux échecs, ils peuvent être un indicateur de difficultés d'apprentissages ou d'une difficulté de gestion du stress.

Support à la recherche d'emploi et de stage

Accompagnement pour la rédaction et mise à jour de curriculum vitae et de lettres de présentation, planification de la recherche d'emploi et de stage, élaboration du réseau de contacts, identification d'employeurs potentiels, conseils pour le contact à l'employeur et les entrevues ainsi que références pour le démarrage en entreprise.

Comité motivation

Le comité motivation est en place afin de mettre l'emphase sur le renforcement positif et favoriser le sentiment d'appartenance et l'intégration des élèves. Cette année, il a réalisé deux activités d'accueil pour les cohortes d'automne et d'hiver, a distribué des bonbons à l'Halloween et des tirages ont été effectués à Noël. Après deux années de pause, nous avons été en mesure d'offrir le traditionnel dîner de Noël à nos élèves de jour et de soir.

Comité pédagogique / élèves à risque

Ce comité est constitué par la direction adjointe, des enseignants de chaque département et de l'intervenante psychosociale. Il a pour mandat de développer des outils pédagogiques visant à soutenir la persévérance et la réussite des élèves. Cette année, avec l'aide de la conseillère pédagogique en mesure et évaluation du service de la formation professionnelle et de l'éducation des adultes, le comité a principalement œuvré sur la mise à jour des normes et modalités d'évaluations du centre.

Projet éducatif

Cette année scolaire voit se terminer le projet éducatif 2018-2022 en vue d'un nouveau qui sera adopté en décembre 2023. Il se veut un outil de mobilisation et de communication dont la finalité est de définir et de faire connaître les orientations, les priorités d'action et les résultats attendus de l'ÉHC en matière de réussite éducative de ses élèves. Le développement durable sera un élément intégrateur des valeurs et des principes inspirant la vision ministérielle, le Plan d'engagement vers la réussite du Centre de services scolaire de la Capitale, ainsi que notre projet éducatif. Celui-ci résulte de consultations, d'implications et de consensus établis par les acteurs du centre autour d'un projet éducatif qui se veut rassembleur. Nous remercions le comité de pilotage qui assure l'élaboration et le suivi, ainsi que tous les membres de l'équipe-école qui participent et réalisent les actions qui favorisent la persévérance, la réussite et l'expérience positive de nos élèves au sein de notre établissement.

Actions réalisées ce printemps par le comité de pilotage :

- Énoncé de mission
- Énoncé de vision
- Valeurs éducatives
- Environnements interne et externe

Fonds de soutien

Chaque année, plusieurs élèves rencontrent des difficultés qui peuvent faire obstacle à leur réussite scolaire. En complément aux services d'accompagnement et de suivis offerts à nos élèves, un fonds de soutien a été créé. Ce fonds est en partie financé par des entreprises privées, du milieu de l'alimentation, de l'hôtellerie et du tourisme, par Kaleido et par le conseil d'établissement. Plusieurs élèves ont bénéficié d'une aide alimentaire offerte par le fonds de soutien. Nous avons aussi aidé des élèves pour les frais de transport RTC, des frais dentaires, de l'aide alimentaire et d'autres besoins matériels.

Accompagnement des élèves internationaux

Cette année, nous avons entièrement revu notre offre d'accueil, d'intégration et de suivi pour nos nombreux élèves internationaux.

Tous les élèves sont rencontrés individuellement avant leur arrivée par les conseillers d'orientation afin de compléter leur dossier et de répondre à leurs questions. Par la suite, les élèves qui ont des besoins plus spécifiques (emploi, logement, difficultés scolaires, immigrations, etc.) sont référés à nos ressources internes ou externes.

Une rencontre de groupe est organisée par les intervenants de l'école quelques semaines après le début de la formation afin de présenter nos services, de créer un lien avec eux et de s'assurer que leur intégration se passe pour le mieux.

Nous alimentons régulièrement le groupe Facebook *EHC Bienvenue à Québec* afin d'informer nos élèves internationaux d'événements pouvant les intéresser.

Paniers de Noël

Organisation de l'activité « Paniers de Noël » qui vient en aide aux élèves de l'école qui ont des difficultés financières importantes. 22 paniers ont été remis grâce à la générosité de nos partenaires : Fruits et légumes Beauport, Familiprix extra Mathieu Labonté, Caisse Desjardins de Limoilou.

Les Services aux entreprises

Le service aux entreprises poursuit son mandat d'offrir des formations destinées aux gens œuvrant dans le monde du tourisme et de la restauration. Cette année, ce sont 106 formations, dont 45 différentes, qui ont permis plus de 1500 personnes de suivre des ateliers de qualité, offerts par plus d'une dizaine de professionnels hors pair. Les entreprises qui ont bénéficié de plusieurs heures de formation s'en trouvent bonifiées par les compétences de leurs employés.

L'attrait envers les cours grand public et continue d'augmenter cette année. Le positionnement de notre école à offrir des formations longues, rigoureuses et variées sur différents thèmes de la cuisine comble un besoin des gens de la région. Ces cours permettent d'agrandir notre communauté, d'amener une nouvelle clientèle à découvrir le comptoir de vente et d'instaurer un climat dynamique dans notre école les soirs de semaine. Les possibilités sont infinies, le besoin est là, nous avons de superbes installations ainsi que des enseignants de qualité.

Sommellerie et mixologie

- Sommellerie débutant
- Sommellerie Nouveau Monde
- Initiation au bar et à la mixologie
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Que dans le blanc frais et minéral
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins de garde rouge
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins orange et vins funky
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins nature
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Bulles et Pet Nat
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins et fromages
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins italiens sous toutes ses coutures
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: France VS Espagne
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins glouglou
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Vins européens méconnus
- Sommellerie dégustation plaisir Édition: Rosés d'apéro et rouge grillades

Cuisine

- Techniques de cuisson sous vide
- L'ABC des conserves
- Cuisine de base 101
- Cuisine de base 102
- Sushi 101
- Sushi 102
- Cuisine asiatique (viet et thai)
- Cuisine asiatique (chine et japon)
- Complètement Nippon!
- Tartare en folie
- Cuisine mexicaine
- Cuisine Brésilienne
- Cuisine italienne
- Tapas 101
- Tapas 102
- Cuisine végétarienne

Pâtisserie et boulangerie

- Pâtisserie Grands Classiques 1
- Pâtisserie Grands Classiques 2
- Petits gâteaux
- Macarons
- Gelato
- Éclairs
- Tartelettes
- Chocolat

- Bûche de Noël
- Boulangerie 101 – Les bases
- Boulangerie 102 – Levain et viennoiseries
- Boulangerie 103 – Pains du monde

Langues et MAPAQ

- Espagnol débutant EN LIGNE
- Espagnol intermédiaire EN LIGNE
- Espagnol avancé EN LIGNE
- Hygiène et Salubrité

Nos services

Plusieurs formations sur mesure et perfectionnements destinés aux entreprises ou aux individus sont offertes, mais malheureusement beaucoup de travail est investi dans ce domaine pour peu de résultats. Le SAE a décidé de mettre son énergie dans la location de cuisine pour favoriser le développement de jeunes entreprises dans le domaine de l'alimentation. Le partenariat avec Mycélium permet d'avoir un bassin de jeunes entrepreneurs intéressés par la location de cuisine et facilite les contacts.

- Expertise et service de consultants, évaluation du fonctionnement du personnel en salle à manger et en cuisine, évaluation des coûts d'achats et des prix qui s'y rattachent
- Formation sur mesure (techniques de ventes, mixologie, sommellerie, cuisson sous vide, cours de langues, etc.)
- Location de locaux et de cuisines

(Source : Micaël Papillon, conseiller pédagogique SAE)

Orientation scolaire et professionnelle

Admission

Notre clientèle québécoise évolue d'année en année et il est important pour notre école de s'adapter. Avec l'anxiété qui augmente chez les jeunes, les différentes problématiques que ceux-ci peuvent vivre et la variété de programmes offerts dans le réseau, cela nous oblige à nous démarquer. Donc, il est important pour nous d'avoir une discussion téléphonique avec chaque nouvel élève inscrit pour s'assurer de répondre à leurs questionnements et leurs besoins personnels et ainsi solidifier leur présence à notre école. Cette stratégie a démontré son efficacité lors de la planification de nos rentrées scolaires. Voici une courte description des tâches effectuées au cours d'une année :

- Accompagnement pour demande d'aide financière aux études
- Aide à l'emploi et référencement vers divers organismes
- Gestion des inscriptions, suivi téléphonique et en personne de nos futurs élèves
- Accompagnement vers Services Québec

- Vérification des dossiers et suivi des pièces manquantes pour s'assurer de la conformité de ceux-ci
- Coordination des reprises de compétences tout au long de l'année
- Processus d'orientation échelonnés sur plusieurs rencontres (environ 5)
- Rencontres individuelles d'information scolaire et professionnelle ou autre (plus de 200 rencontres)

Élèves internationaux

Encore cette année, nous avons eu une hausse significative d'élèves internationaux qui ont fréquenté notre école, ainsi que dans les demandes traitées pour l'an prochain. La démarche amorcée en janvier 2020 qui consiste à traiter davantage de dossiers par nous-mêmes sera revue l'année prochaine avec la mise sur pied par le Centre de service scolaire d'un guichet centralisé. Voici quelques tâches réalisées à cet effet :

- Amélioration constante du processus d'inscription lié aux élèves internationaux
- Traitement et analyse de 205 dossiers d'élèves internationaux
- 58 élèves internationaux ont fréquenté notre école cette année dont 30 qui ont passé directement par nous
- Accompagnement et intégration des élèves internationaux à leur arrivée
- Rencontre virtuelle et envois de centaines de courriels pour répondre aux questions de nos futurs élèves étrangers
- Soutien aux élèves concernant leur future demande de résidence permanente
- Vérification des dossiers et suivi des pièces manquantes pour s'assurer de la conformité de ceux-ci

Promotion par les C.O.

Ce volet prend beaucoup de temps, mais est essentiel au recrutement. La clé du succès : une offre variée!

- Visite de groupes ou individuelle
- Participation à de nombreux salons carrières
- Participation à plusieurs ateliers personnalisés offerts dans les écoles
- Coordination et promotion des journées d'informations/portes ouvertes
- Promotion de nos programmes à l'étranger via cinq organismes partenaires
- Gestion au jour le jour de nos médias sociaux (messages privés et publications sur Instagram et Facebook)
- Création de plusieurs publicités sur nos différents programmes et publications payantes et ciblées sur Facebook et Instagram
- Mettre à jour les informations et les liens de notre site internet

Élève d'un jour

Cette année, nous avons reçu 140 élèves provenant de partout au Québec qui ont participé à la journée « élève d'un jour ». C'est près du double d'élèves comparativement à l'année précédente.

L'aide financière aux études

58 élèves ont reçu de l'aide financière aux études (prêts et bourses du gouvernement). La plupart ont reçu un accompagnement personnalisé.

La reconnaissance des acquis et des compétences

Grâce à la reconnaissance des acquis et de compétences (RAC), 14 travailleurs d'expérience ont pu obtenir ou obtiendront cette année, leur diplôme dans l'un des programmes offerts à l'École hôtelière de la Capitale. 6 autres travailleurs d'expérience ont débuté une démarche en 2021-2022, qu'ils poursuivront l'an prochain. La RAC permet aux gens ayant de l'expérience sur le marché du travail de faire reconnaître leurs compétences et ainsi pouvoir améliorer leur employabilité en leur donnant accès à des emplois nécessitant le diplôme.

Concrètement voici ce que cela représente :

Nom du programme	Nombre de diplômés 2022-2023	Nombres de compétences reconnues par nos enseignants spécialistes	Nombre de nouveaux candidats	Nombre de candidats en cours de processus
Boucherie	0	13	1	1
Pâtisserie	0	0	0	0
Cuisine	11	294	3	3
Boulangerie	1	12	0	0

Service de la restauration	0	10	0	0
Sommellerie	1	9	1	1
Conseil et vente de voyages	0	0	1	1
Cuisine du marché	1	10	0	0

(Source : Amélie Tanguay, conseillère d'orientation)

La lecture de cette rétrospective annuelle permet de démontrer que notre centre est un milieu de vie dynamique et impliqué. Nous tenons à remercier chaque personne qui a contribué au rayonnement et à la réalisation de la mission de l'École hôtelière de la Capitale par les activités qui eurent lieu cette année, et qui ont pris le temps de nous les transmettre afin que nous puissions vous les partager à notre tour.

**Centre
de services scolaire
de la Capitale**
Québec 

7, rue Robert-Rumilly

Québec (Québec) G1K 2K5

Téléphone : 418 686-4040, poste 4076

Télécopieur : 418 525-8958

Site Internet : ehcapitale.cssc.gouv.qc.ca

Courriel : ehc@cssc.gouv.qc.ca



[Facebook.com/ehcapitale](https://www.facebook.com/ehcapitale)