Rapport à la communauté pour l'année scolaire 2016-2017

Les membres du conseil d'établissement du Centre de formation professionnelle Lac-Abitibi sont très heureux de vous faire part du bilan de l'année 2016-2017. Une chose est certaine, nous allons toujours travailler dans le but de faire cheminer nos élèves à l'égard de la mission de l'école: « *Instruire, Socialiser et Qualifier* ». C'est d'ailleurs le fruit du travail de toute une équipe que nous voulons vous partager dans ce rapport annuel. Une équipe forte, jeune et dynamique qui met les élèves au cœur de leurs préoccupations!

En lien avec notre convention de partenariat, l'ensemble de nos actions convergent selon les cinq buts du ministre :

- ✓ Augmentation de la diplomation et de la qualification avant l'âge de 20 ans;
- ✓ Amélioration de l'environnement sain et sécuritaire dans les établissements;
- ✓ Amélioration de la maîtrise de la langue française;
- ✓ Amélioration de la persévérance scolaire et de la réussite scolaire à l'intérieur de certains groupes cibles;
- ✓ Augmentation du nombre d'étudiants de moins de 20 ans en formation professionnelle.

Contexte général de l'établissement

Le centre de formation professionnelle connaît, depuis quelques années, une décroissance au niveau de sa clientèle étudiante. Il s'agit d'une réalité que nous ne pouvons ignorer, car notre survie et notre financement sont directement liés à cet état de fait. Notre financement relève du nombre d'étudiants s'inscrivant dans nos différents programmes de formation. Nous nous devons d'être proactifs quant à la visibilité et à l'accessibilité à nos divers programmes. Nous nous efforçons de maintenir et de diversifier nos offres de services malgré une baisse de clientèle notamment en ce qui concerne le service aux entreprises, pierre angulaire pour la vitalité et pérennité du centre de formation autant sur le plan financier que sur le plan organisationnel. Le service aux entreprises a dégagé un surplus de 500 000 $. Ce surplus est investi dans nos différents programmes et services afin de conserver nos acquis et de répondre adéquatement aux besoins de main-d'œuvre de l'Abitibi-Témiscamingue tout en maintenant un service d'accompagnement adapté à notre clientèle afin de diminuer notre taux d'abandon.

L'année 2016-2017, avec un budget total 5 767 000 $, se termine avec un surplus de 104 571 $. Nous observons un taux d'abandon à la baisse de 3% dans nos différents programmes. L'équipe du centre de formation professionnelle travaille conjointement avec les différentes organismes et intervenants du milieu afin d'accompagner adéquatement notre clientèle qui éprouve des difficultés particulières. Vous remarquerez, en consultant notre rapport à la communauté, toutes les actions et initiatives misent en œuvre afin d'atteindre nos objectifs organisationnels et financiers.

Point de service CFTR

Nous poursuivons notre entente avec le Centre de formation du transport routier Saint-Jérôme. Ce partenariat, gagnant-gagnant, nous permet d'offrir le programme de conduite de camion d'une durée de 615 heures. Cette alliance stratégique nous permet de dispenser cette formation pour l'ensemble de l'Abitibi-Témiscamingue. Pour l'année 2016-2017, 4 cohortes ont été offertes pour l'ensemble de l'Abitibi Témiscamingue.

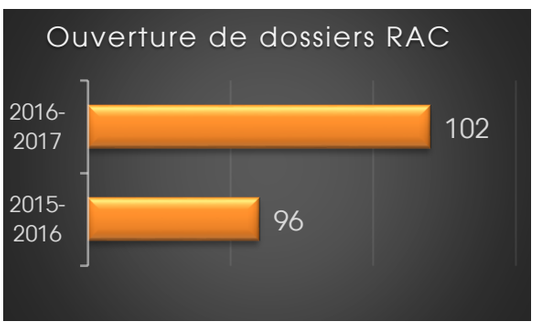
Centre de formation professionnelle Lac-Abitibi
Commission scolaire du Lac-Abitibi

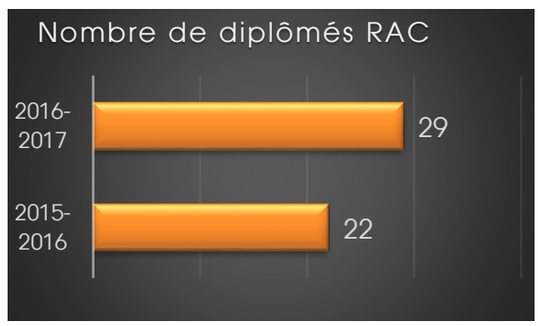
Reconnaissance des acquis de compétences

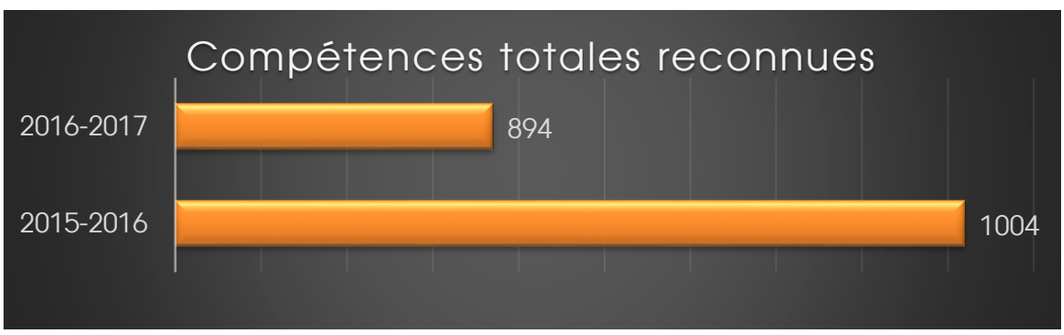
Amélioration du service

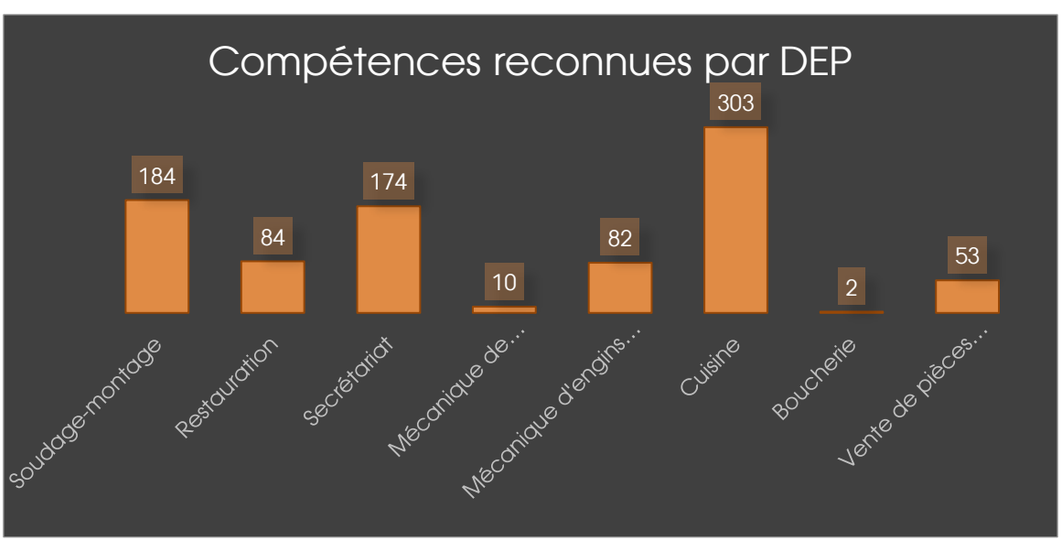
A l'intérieur d'un processus des acquis et des compétences, nous offrons aux candidats un service répondant à leur besoins. Nous travaillons à améliorer des méthodes afin de varier la manière de dispenser la formation manquante. Nous avons renouvelé, créé et adapté du matériel afin que le tout soit déposé sur une plateforme web. Cette nouvelle approche diversifiera la manière de diffuser la formation manquante tout en nous permettant de joindre un plus grand nombre de candidats. De plus, grâce à cette approche, le temps d'apprentissage sera moindre et plus facilitant pour toutes personne désirant s'engager dans un processus de reconnaissance des acquis et des compétences.

Vous remarquerez, dans nos prochains graphiques, que notre volume d'activités est sensiblement similaire à celui de 2015-2016. La différence de 106 compétences reconnues entre l'année 2015-2016 et l'année 2016-2017 se traduit par un taux de chômage très bas de 5,5 %, apportant ainsi une pénurie de travailleurs disponibles à la reconnaissance d'acquis.



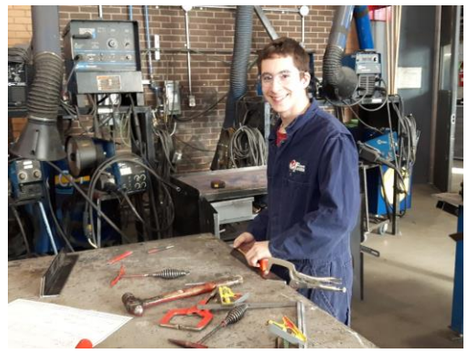






Exploration professionnelle pour la clientèle du primaire et du secondaire

Soudage : 75 étudiants

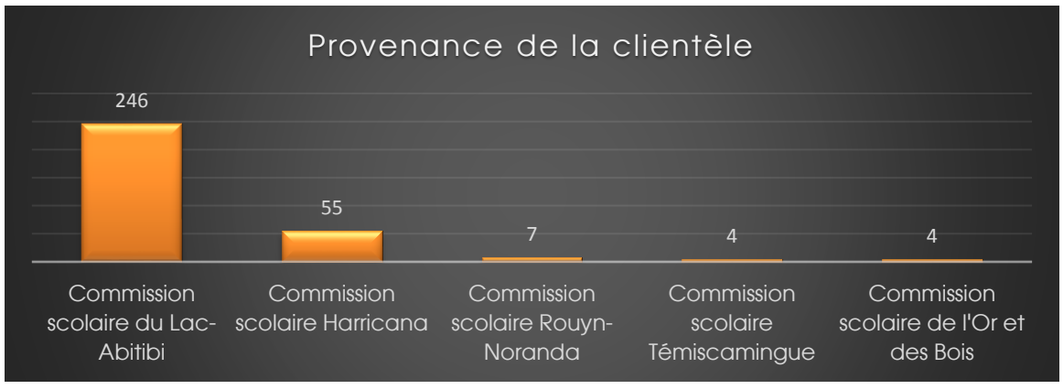


Depuis plusieurs années, le CFPLA offre et organise des journées d'exploration professionnelle pour l'ensemble des élèves de la commission scolaire. Ce service est également offert aux étudiants des autres commissions scolaire, ce qui nous permet d'être un centre des plus actifs et créatifs au sein de notre région. Notre objectif est d'y demeurer, continuer d'innover et d'explorer différentes façons de faire afin de motiver les jeunes des commissions scolaires de la région à entreprendre un parcours qui les amènerait en formation professionnelle. Le personnel du centre et surtout nos enseignants ont vite compris que c'était une très bonne opportunité de valoriser, de faire découvrir la formation professionnelle et ses multiples facettes et ainsi de contribuer au recrutement de notre future clientèle. Nous évaluons qu'environ 15 % à 20 % des 316 élèves qui sont revenus faire de l'exploration professionnelle viendront compléter un DEP à notre centre. Voici un portrait de notre clientèle cible.

Mécanique : 118 étudiants

Alimentation : 123 étudiants

Provenance de la clientèle en exploration professionnelle sous forme de stage une journée.



Des outils pour nos finissants du 5e secondaire (Survie en appartement / volet cuisine)

246 jeunes de la Cité étudiante Polyno qui continueront leurs études à l'extérieur de la MRC ont participé à des ateliers en cuisine. Ces cours de cuisine avaient comme objectifs de les outiller en ce qui concerne notamment : préparer différents mets, élaborer une liste d'épicerie en lien avec notre menu de la semaine, budget, valeur nutritive, etc.

Thématique en cuisine

Le centre est en constante évolution et à l'écoute des nouvelles tendances en ce qui concerne son offre de service notamment aux personnes désirant explorer et/ou acquérir des compétences en cuisine. Afin de répondre à cette dernière, nous avons développé 13 thématiques auxquelles 180 personnes se sont jointes. De ce nombre, 40 % des participants étaient de l'extérieur de notre MRC.

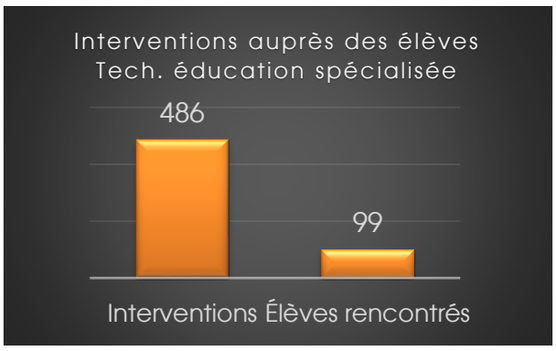
Projet « Cour d'école » de Roquemaure

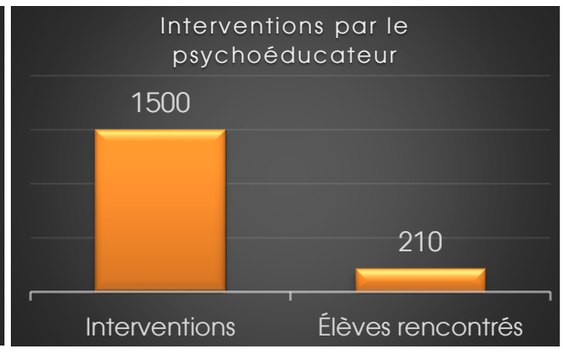
Comme toujours, l'objectif est de faire connaître les différents métiers de la formation professionnelle par le billet d'un projet qui rejoint les jeunes et qui est motivateur ! En plus, cela nous permet de faire une différence de notre milieu car les modules restent dans la communauté. L'implication des parents ainsi que celle des gens d'affaires pour les installations rendent le tout possible et créent une dynamique très intéressante.

Le projet « Cour d'école » est une fierté d'équipe! Les jeunes peuvent développer une multitude de compétences transférables grâce aux différentes étapes et des apprentissages techniques qu'ils font tout au long du projet.

Taux d'abandon

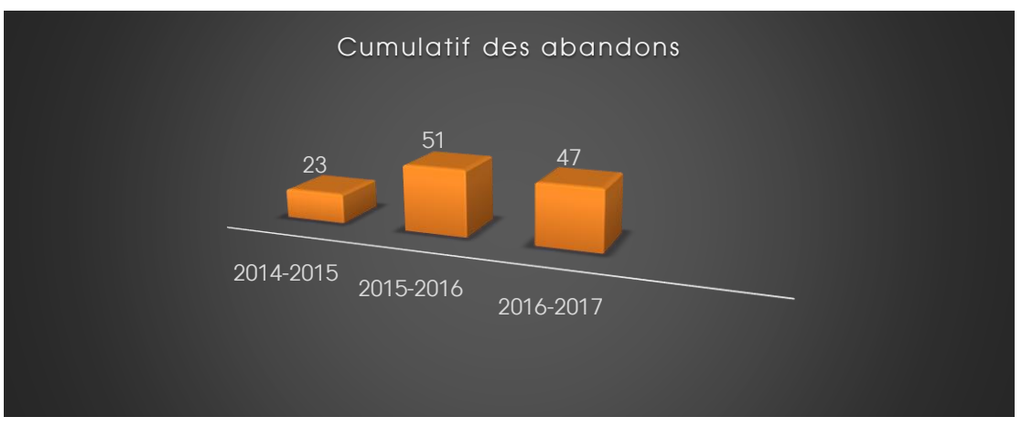
Notre principal objectif, pour l'année scolaire 2016-2017, était de diminuer le taux abandon afin d'atteindre notre cible. La direction s'est impliquée activement en soutien avec les enseignants pour accentuer nos interventions pédagogiques en ce qui concerne le suivi individuel des élèves et les suivis de groupes. Ces suivis nous permettent d'identifier rapidement le type d'accompagnement et/ou support à mettre en place afin de soutenir adéquatement nos étudiants et les conscientiser à l'importance de leur engagement afin de poursuivre leurs parcours scolaires

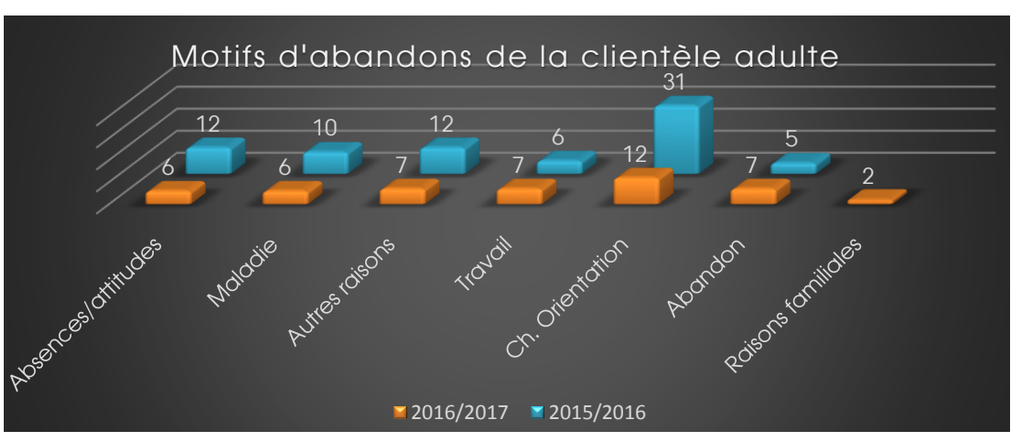




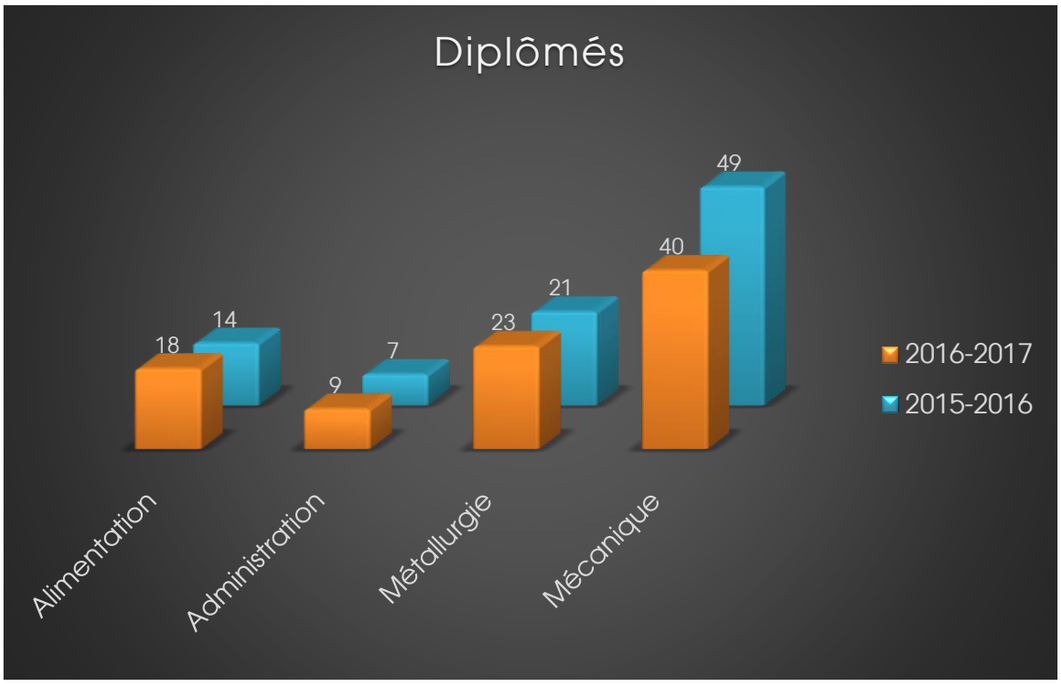
Par contre, il est important de souligner que ce soit par le soutien pédagogique, les nombreux services offerts au centre de formation par les diverses ressources mises à la disposition des élèves à l'interne aussi bien qu'en lien avec des partenaires de la communauté, le centre propose une panoplie de moyens afin de les encadrer et de les accompagner dans leur développement personnel, social et professionnel ainsi que vers la réussite éducative. Grâce à tous les services et les efforts offerts et des 1986 interventions aurpès des étudiants, nous remarquons une légère diminution du nombre d'abandons.

Cumulatif et motifs des abandons



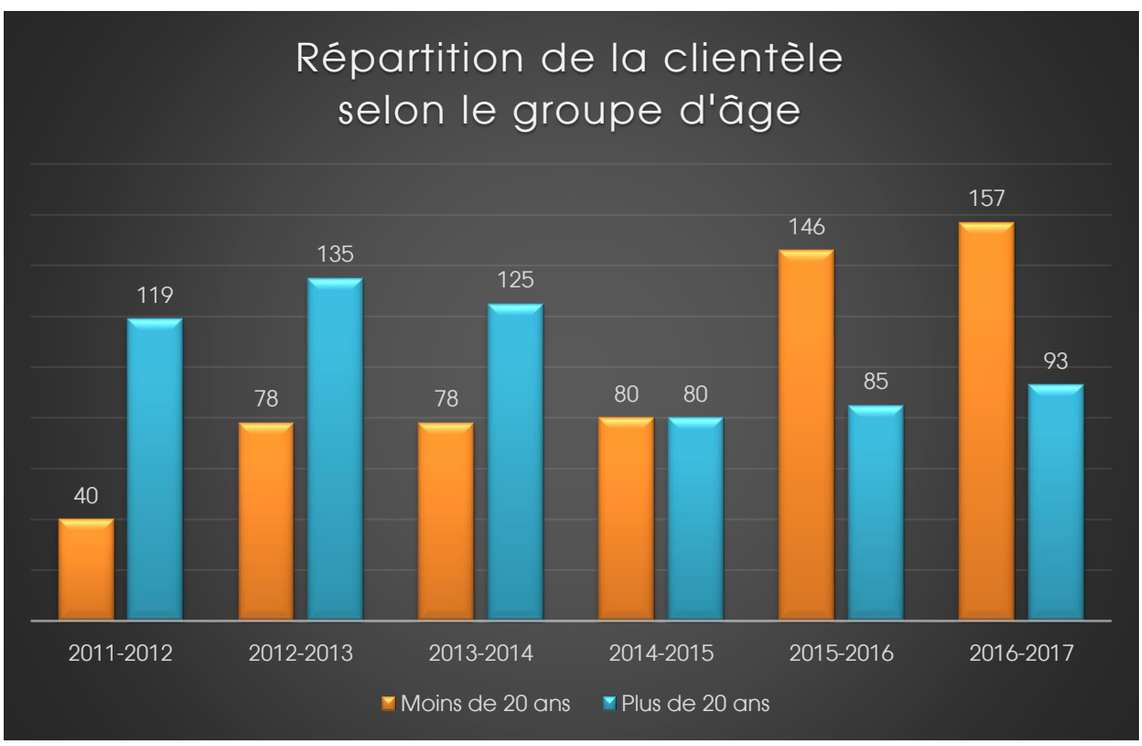


Nos diplômé(e)s



Notre clientèle et mention spéciale

Régionalement, la clientèle en formation professionnelle est de plus en plus diversifiée, tant au plan de leur parcours scolaire qu'au plan culturel. L'adaptabilité de notre offre de formation doit répondre à cette nouvelle réalité. Le portrait de notre clientèle est de plus en plus jeune et nous devons composer avec les forces et les besoins de ce nouvel état de fait.



Pour l'année 2016-2017, un bassin de 63 % de notre clientèle avait moins de vingt ans, comparativement à 70 % pour l'année 2015-2016.

Cette tendance est assez stable. De plus, la répartition de notre clientèle garçon versus la clientèle fille présente un portrait plutôt stable avec 73 % de garçons et 27 % de filles. Cette clientèle est répartie dans les différents programmes de formation de notre centre.

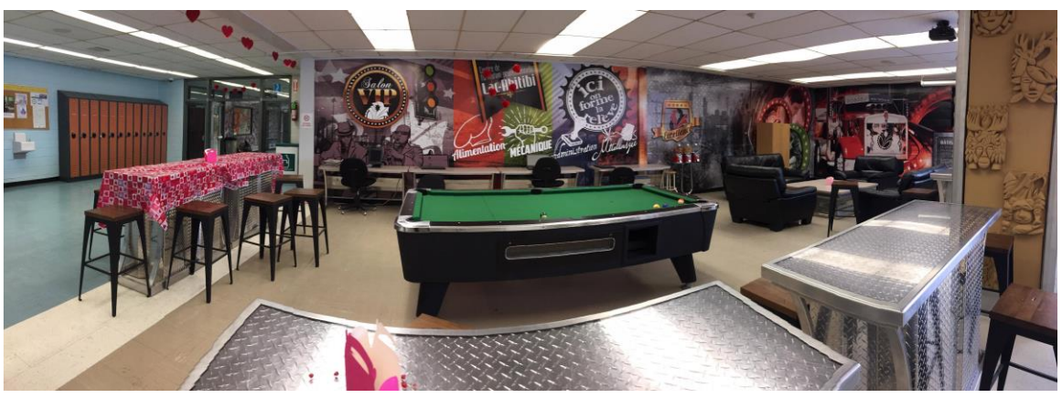
Le service aux entreprises

Le centre formation professionnelle a développé une solide expertise ces dernières années, tant pour son offre de services que par sa flexibilité afin de répondre aux nouvelles tendances du marché du travail et des besoins spécifiques des entreprises. Le centre se positionne régionalement et converge en lien avec la cible régionale et nationale du Conseil des partenaires du marché du travail en ce qui concerne l'Adéquation Formation Emploi. Plus de 150 projets de formation ont été réalisés totalisant un chiffre d'affaire de 1 900 000 $ avec un bénéfice net de 500 000 $.

Développer le sentiment de l'appartenance au centre de formation

Nous poursuivons l'amélioration de notre salon VIP afin de développer le sentiment d'appartenance de nos étudiants.

Soirées hockey, ailes de poulet, billard, etc. sont à l'honneur tout au long de l'année. Les étudiants du CFPLA ainsi que tout le personnel, enseignant et administratif, sont invités à y participer. L'embauche d'une technicienne en loisirs à raison de 3 jours semaine, permet la mise en place de ces activités.



Soulignons également la précieuse collaboration de Nicol Auto de La Sarre, qui permet d'amasser d'importants fonds lors des essais routiers BUICK, sommes qui sont attribuées à à l'amélioration du salon pour nos étudiants.

Nous continuons à prioriser le temps d'enseignement ainsi que la qualité de la relation entre enseignants et étudiants. De ce fait, la direction s'engage, pour les prochaines années, à tout mettre en œuvre dans sa gestion afin de continuer l'élaboration d'une communauté professionnelle d'apprentissage. Le sentiment d'appartenance de notre clientèle sera dans le centre de formation professionnelle une image de marque.

Bourses d'excellence - 37 900 $ pour la reconnaissance de l'excellence

Cette année nous avons remis 37 900 $ en bourses et ce grâce à nos généreux partenaires d'excellence afin de souligner nos étudiants les plus émérites. Voici la répartition des 68 bourses :

- 24 bourses distribuées à notre clientèle féminine
- 44 bourses distribuées à notre clientèle masculine

29 bourses de	350 $
21 bourses de	500 $
13 bourses de	750 $
5 bourses de	1 500 $

Un merci bien spécial, car depuis quelques années, nous pouvons compter sur notre partenaire exclusif Hecla Québec afin de remettre des bourses « Coup de cœur » et ce dans chacun de nos secteurs.

Implication du centre de formation dans son milieu

- Préparation souper lasagne au profit de différents clubs sportifs : Club de hockey, club de judo, comité du 50e de Polyno, club de patinage artistique de La Sarre ;
- Programme « Pour moi » ;
- Journée « Impact – Deloitte » ;
- Bières et saucisses de la Jeune Chambre de commerce ;
- Préparation de sauce à spaghetti et pâte pour le Club Lions de Dupuy ;
- Préparation souper lasagne pour une levée de fonds pour voyage culturel pour les élèves de la commission scolaire ;
- Buffet pour le Concours entrepreneurial de la MRC de l'Abitibi-Ouest ;
- Vin et fromages des Conquérants ;
- Marché des saveurs en collaboration avec la Ville de La Sarre.

Ces énumérations ne sont qu'une faible partie des implications du Centre de formation professionnelle Lac-Abitibi et de tout son personnel au sein de notre communauté.

Les défis des prochaines années seront de maintenir une qualité d'enseignement et d'accompagnement ainsi qu'un niveau d'expertise adéquat pour tout ce qui touche la pédagogie et la réussite éducative de notre clientèle étudiante, et ce, dans l'ensemble des secteurs du centre de formation professionnelle. Nous nous efforcerons de développer de nouvelles approches pédagogiques pour notre clientèle. L'engagement de tout le personnel du centre de formation professionnelle est primordial afin que nos différentes actions soient orientées sur l'ensemble de nos services tout en contribuant à l'épanouissement de notre personnel ainsi qu'à notre clientèle étudiante.