ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (ATE+) CUISINE

Rencontre avec les établissements

31 octobre 2022

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE SHERBROOKE

CENTRE 24-JUIN
Formation professionnelle
PAVILLON DU VIEUX-SHERBROOKE

Centre de services scolaire de la Région-de-Sherbrooke
Québec

MOT DE BIENVENUE

LOUISE BOURGAULT, DIRECTRICE GÉNÉRALE, CCIS

JULIE MARCOUX, DIRECTRICE ADJOINTE, CFP 24-JUIN

PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

SYLVAIN DUFOUR, ENSEIGNANT

BIBIANE ROY, CONSEILLÈRE PÉDAGOGIQUE

SARAH GAUDREAULT, SAE

LES ÉTABLISSEMENTS PRÉSENTS

RAPPEL DES OBJECTIFS DU PROJET D'ATE

L'ATE EN CUISINE, C'EST:

ÉTAT DE SITUATION

SÉQUENCES DES STAGES ET CALENDRIER

RÔLE ET RESPONSABILITÉS

CARNET DU MAÎTRE DE STAGE

PÉRIODE D'ÉCHANGE ET DE QUESTIONS

REMERCIEMENTS

MENU DE NOTRE HEURE ENSEMBLE

Objectifs du projet – ATE

Favoriser le recrutement et la rétention des futures travailleuses et futurs travailleurs par une offre de formation impliquant une présence accrue en industrie (+ ou - 40% de la formation);

Augmenter la formation et la qualification initiales des travailleurs et travailleuses du secteur de l'alimentation en s'associant les entreprises dans l'adaptation des contenus théoriques et pratiques afin de faire acquérir les compétences essentielles reliées aux fonctions de travail du cuisinier et de la cuisinière;

Profiter de la flexibilité de la formule d'alternance travail-études afin de former les travailleuses et travailleurs aux spécificités propres à chaque entreprise participante;

Permettre l'avancement professionnel (qualification et reconnaissance d'acquis) et en conséquence, l'amélioration de leur qualité de vie.

État de situation

Depuis août 2021, ATE non rémunérée:

- **Cohorte 1:** 11 élèves finissants – 9 établissements *
- **Cohorte 2:** 8 élèves finissants – 8 établissements
- **Cohorte 3:** 20 élèves – 19 établissements

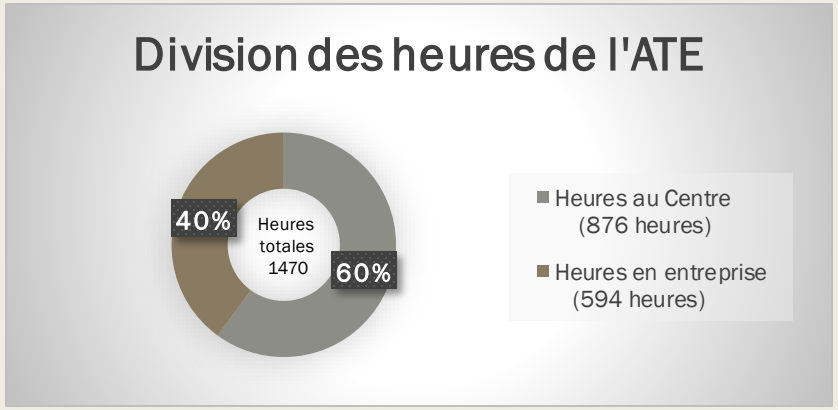
À compter de janvier 2023, ATE rémunérée

- **Cohorte 4 :** 22 demandes – 11 présents séance d'information, dont 5 n'ont pas encore convoqués à la séance d'information
- **Promotion:** Affiches, page FACEBOOK Centre 24-Juin, PVS | Partenaire : CCIS

* Le terme établissement est inclusif : il inclut restaurateur et les centres d'hébergement, de la petite enfance et hospitalier.

1470 heures de formation réparties sur **16 mois** :

- **594** heures en développement de compétences (en milieu de travail)
- **876** heures de formation en acquisition de base (en milieu scolaire)
- CFP 24-Juin: 6 heures/jour pour 146 jours
- Entreprise : 7 heures/jour pour 85 jours



L'Alternance travail-études + en **CUISINE** c'est:

LES SEQUENCES DE STAGE

Statge d'oberservation - 14 heures	• 2 jours • À déterminer
Séquence 1 - 77 heures	• 11 jours • À déterminer
Séquence 2 - 147 heures	• 21 jours • À déterminer
Séquence 3 - 266 heures	• 38 jours • À déterminer
Séquence 4 - 90 heures	• 13 jours • À déterminer

STAGE OBSERVATION — **2 JOURS (14H)**
- Métier et formation (Compétence 1)

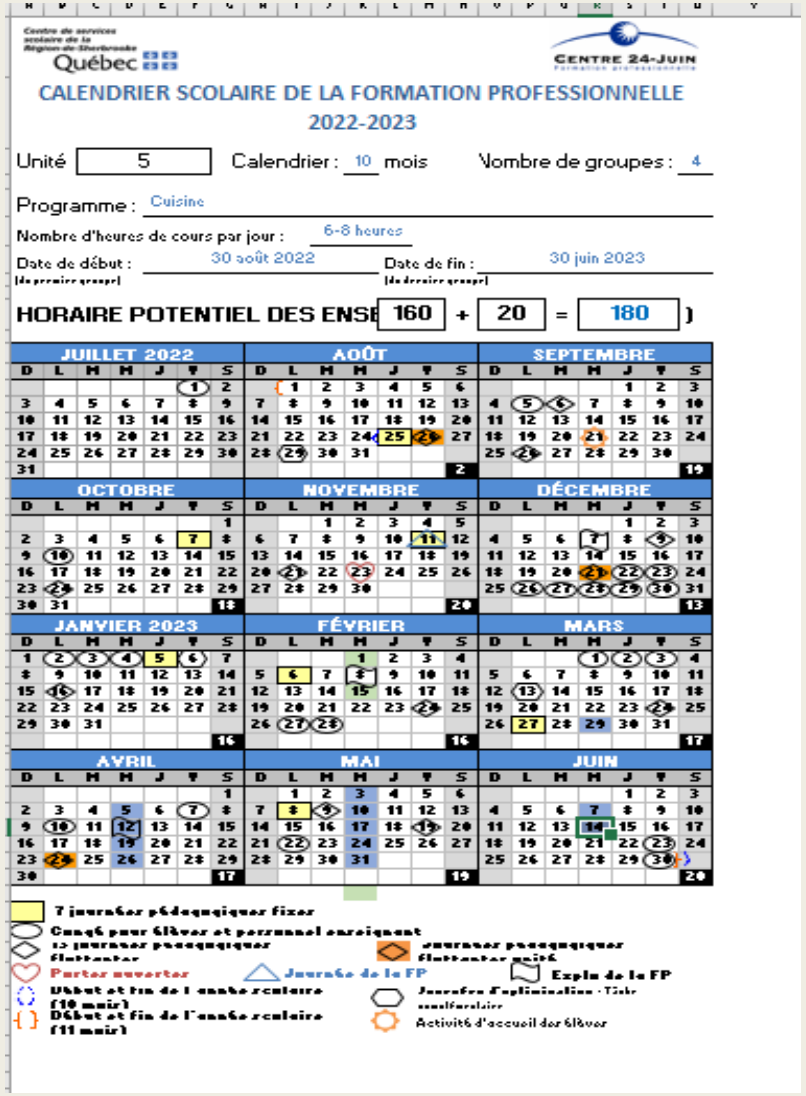
STAGE 1 — **11 JOURS (77H)**
- Évaluer les qualités organoleptiques des aliments (Compétence 4)
- Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine (Compétence 6)
- Apprêter les fruits et les légumes (Compétence 7)
- Établir des relations professionnelles (Compétence 9)

STAGE 2 — **21 JOURS (147H)**
- Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers (Compétence 12)
- Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées (Compétence 14)
- Effectuer la mise en place des desserts (Compétence 15)
- Effectuer le service des menus du jour (Compétence 19)

STAGE 3 — **38 JOURS (266H)**
- Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés (Compétence 13)
- Réaliser des présentations culinaires (Compétence 18)
- Effectuer le service des menus de production (Compétence 20)
- Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires (Compétence 21)
- Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte (Compétence 23)

STAGE 4 — **13 JOURS (90H)**
- S'intégrer au milieu de travail (Compétence 24)

CALENDRIER SCOLAIRE



Centre de services scolaire de la Région-de-Sherbrooke
Québec

CENTRE 24-JUIN
Formation professionnelle

CALENDRIER SCOLAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
2022-2023

Unité 5 Calendrier : 10 mois Nombre de groupes : 4

Programme : Cuisine

Nombre d'heures de cours par jour : 6-8 heures

Date de début : 30 août 2022 (du premier groupe) Date de fin : 30 juin 2023 (du dernier groupe)

HORAIRE POTENTIEL DES ENSE 160 + 20 = 180)

JUILLET 2022

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AOÛT

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTOBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DÉCEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JANVIER 2023

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FÉVRIER

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

MARS

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AVRIL

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAI

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JUIN

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

7 journées pédagogiques fixes
Congé pour élèves et personnel enseignant
15 journées pédagogiques flottantes
Journées pédagogiques flottantes maîtrisé
Portes ouvertes
Journée de la FP
Expln de la FP
Début et fin de l'année scolaire (10 mars)
Début et fin de l'année scolaire (11 mars)
Journées d'optimisation - Tâche enseignante
Activités d'accueil des élèves

HORAIRE

Début : le 25 janvier au 20 juin 2023

Fin: juin 2024

Retour en août 2023 (à déterminer)

La formation est à temps complet (5 jours/sem.) du lundi au vendredi, selon le calendrier scolaire.

Une triple alliance: stagiaire apprenant, maître de stage et enseignant superviseur

Un stage réussi repose bien souvent sur une triple alliance entre le stagiaire apprenant, l'établissement/maître de stage et l'enseignant superviseur du stage.

Le maître de stage s'engage à :

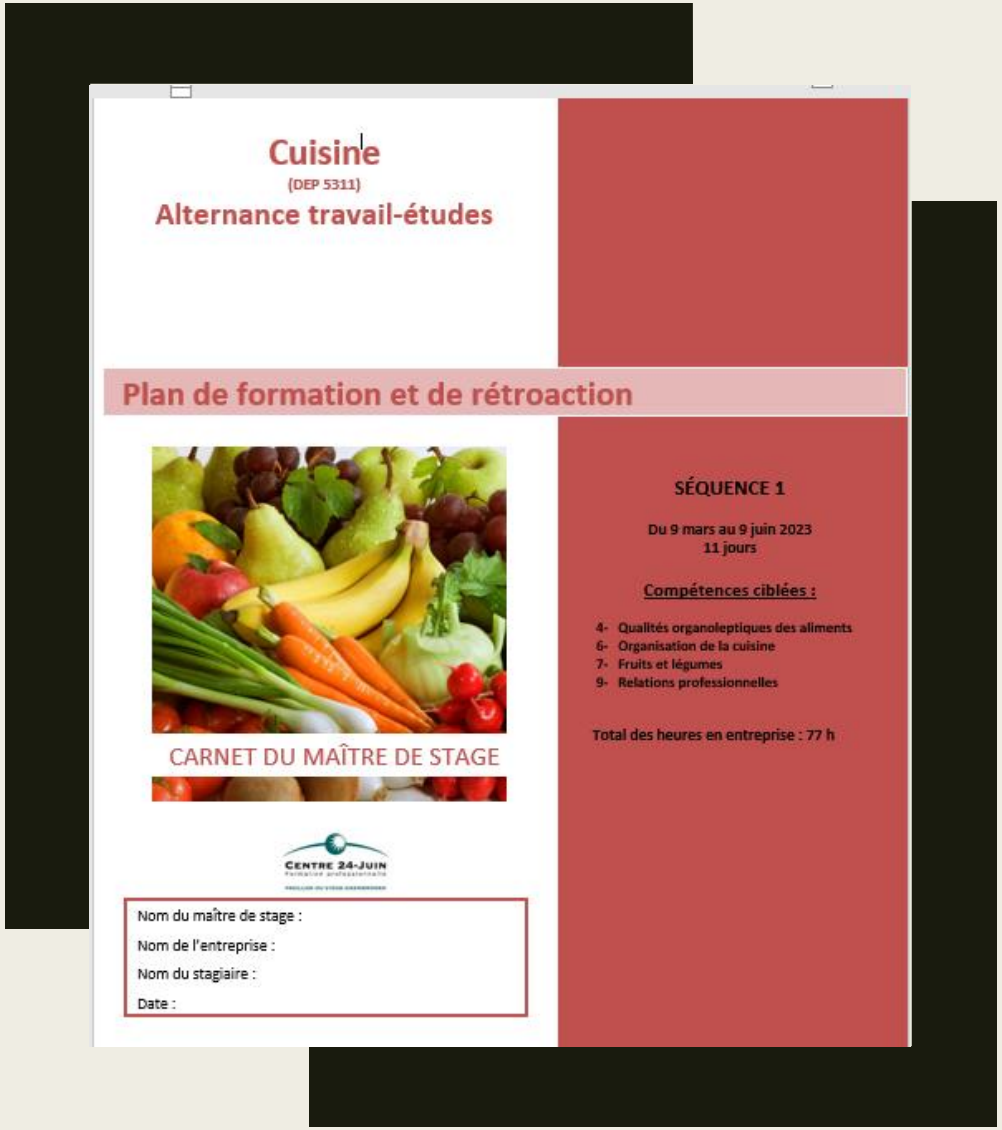
- Informer le stagiaire apprenant des règles, codes et politiques de travail;
- Favoriser l'intégration du stagiaire apprenant au sein de l'équipe de travail;
- Conseiller et appuyer le stagiaire apprenant dans l'acquisition et le développement de ses compétences professionnelles (selon les objectifs et les compétences contenues dans la séquence de stage en cours);
- Assurer un suivi régulier des tâches et fournir une rétroaction constructive;
- Évaluer la qualité du travail effectué et l'atteinte des objectifs fixés dans le protocole d'entente de stage.

Une triple alliance: stagiaire apprenant, maître de stage et enseignant superviseur

- Le maître de stage et l'enseignant superviseur doivent également veiller à offrir un climat de travail sain et formateur pour le stagiaire apprenant, de même qu'à faire preuve d'ouverture face à ses erreurs et difficultés rencontrées.

L'enseignant superviseur de stage doit:

- Soutenir le stagiaire apprenant dans sa démarche de formation en l'aidant à cerner ses besoins et en l'accompagnant dans sa recherche de moyens pour les combler;
- S'assurer que les tâches données sont conformes aux compétences visées dans la séquence de stage en cours (voir carnet du maître de stage);
- Agir comme une personne-ressource tant pour le stagiaire apprenant que pour le maître de stage, en effectuant des suivis réguliers;
- Évaluer et fournir une rétroaction constructive sur les connaissances et compétences acquises au cours de la séquence de stage et celles à développer.



CARNET DU MAÎTRE DE STAGE

SAE ESTRIE
Service aux entreprises
Business service

FORMATION MAÎTRE DE STAGE

- Présentation de la formatrice (Sarah Gaudreault)
- Objectif du programme de formation des maîtres
- Contenu du programme
- Avantages et importance de l’implication
- Échéancier - Approximatif

Volet administratif:
Frais remboursés par la Chambre de commerce et d'industrie de Sherbrooke

FORMATION DE MAITRE DE STAGE:
775$ REMBOURSÉ À 50%

9 HEURES DE PRÉSENCE POUR LA FORMATION: REMBOURSÉES À 40$/HEURE MAXIMUM X 50%

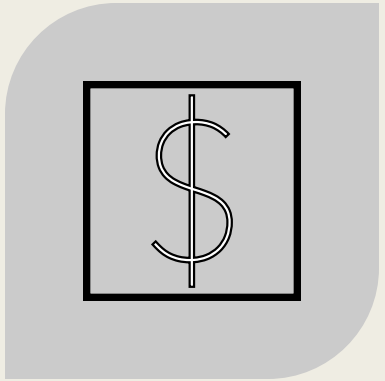
DOCUMENTS EXIGÉS POUR LE REMBOURSEMENT

FORMULAIRE ACCÈS D

FACTURE - CCIS

Voir copie de la facture en pièce jointe.

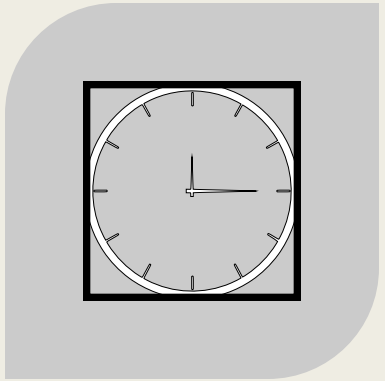
Volet administratif:
RÉMUNÉRATION DU STAGIAIRE APPRENANT



RÉMUNÉRATION EN COURS DE FORMATION

1000 HEURES À 15$/HRE

ÉCOLE ET ENTREPRISE



LE STAGIAIRE REÇOIT UNE RÉMUNÉRATION À PARTIR DE LA 471 HEURES DE FORMATION

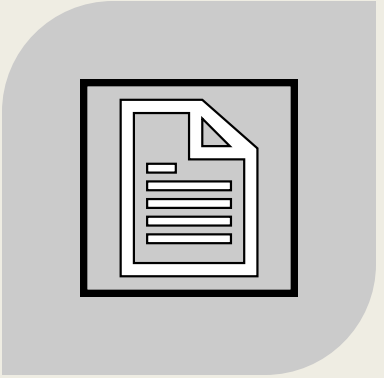
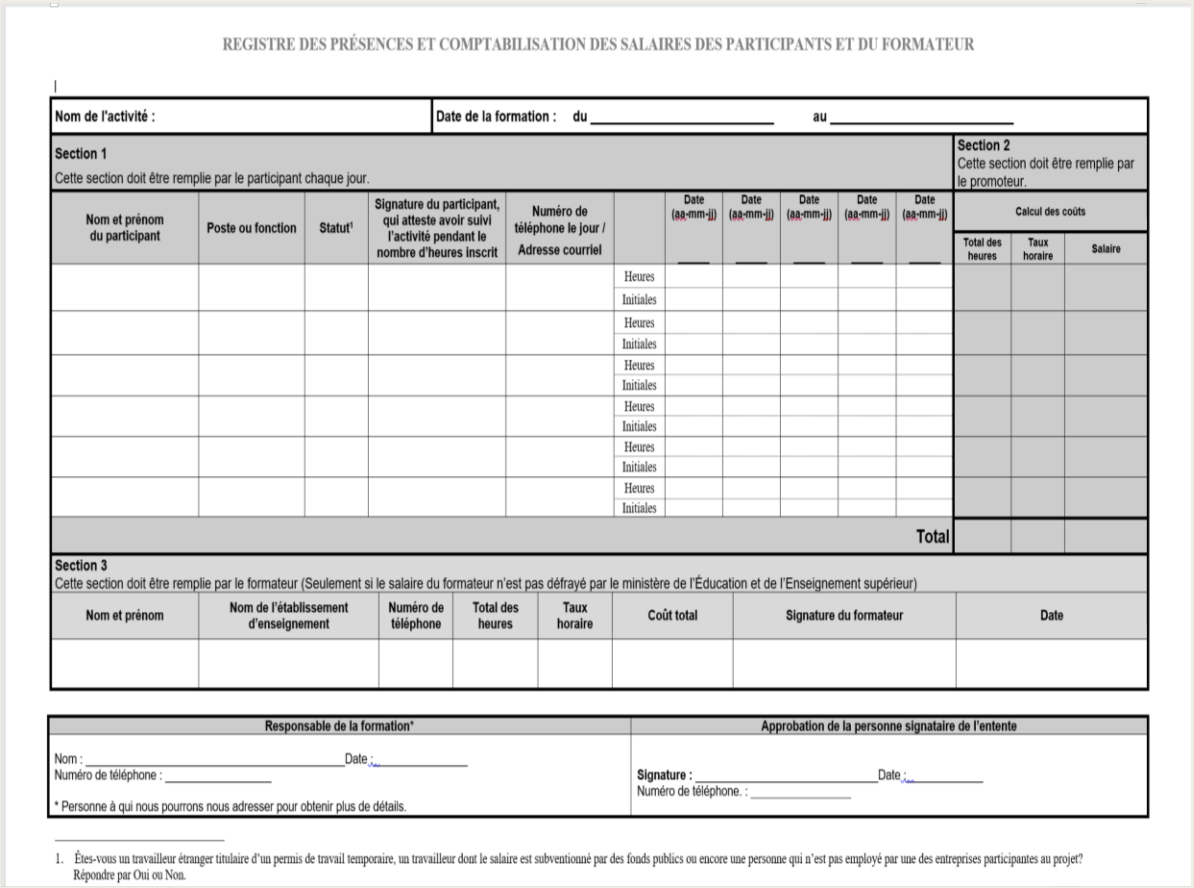


TABLEAU AVEC LE COÛT RÉEL POUR L'ÉTABLISSEMENT

(À FAIRE)



REGISTRE DES PRÉSENCES ET COMPTABILISATION DES SALAIRES DES PARTICIPANTS ET DU FORMATEUR

Nom de l'activité :	Date de la formation : du _____ au _____

Section 1
Cette section doit être remplie par le participant chaque jour.

Section 2
Cette section doit être remplie par le promoteur.

Nom et prénom du participant	Poste ou fonction	Statut[1]	Signature du participant, qui atteste avoir suivi l'activité pendant le nombre d'heures inscrit	Numéro de téléphone le jour / Adresse courriel		Date (aa-mm-jj) ____	Date (aa-mm-jj) ____	Date (aa-mm-jj) ____	Date (aa-mm-jj) ____	Date (aa-mm-jj) ____	Calcul des coûts: Total des heures	Taux horaire	Salaire
					Heures								
					Initiales								
					Heures								
					Initiales								
					Heures								
					Initiales								
					Heures								
					Initiales								
					Heures								
					Initiales								
					Heures								
					Initiales								
					Total								

Section 3
Cette section doit être remplie par le formateur (Seulement si le salaire du formateur n'est pas défrayé par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur)

Nom et prénom	Nom de l'établissement d'enseignement	Numéro de téléphone	Total des heures	Taux horaire	Coût total	Signature du formateur	Date

Responsable de la formation*	Approbation de la personne signataire de l'entente
Nom : _____ Date : _____ Numéro de téléphone : _____ * Personne à qui nous pourrons nous adresser pour obtenir plus de détails.	**Signature :** _____ Date : _____ Numéro de téléphone. : _____

1. Êtes-vous un travailleur étranger titulaire d'un permis de travail temporaire, un travailleur dont le salaire est subventionné par des fonds publics ou encore une personne qui n'est pas employé par une des entreprises participantes au projet? Répondre par Oui ou Non.

Suivi des présences des stagiaires apprenants:

Salaires des élèves : 15$/heure

Les salaires versés seront remboursés selon un calendrier de dates de tombées (aux 8 semaines).

Dates de remise du registre des présences au promoteur :

- 9 Novembre 2020
- 18 Janvier 2021
- 15 Mars 2021
- 10 Mai 2021
- 30 Juin 2021

Un calendrier vous sera remis en début de formation avec la procédure à suivre.

Prévoir un délai de 10 jours minimum pour le remboursement des salaires.

Indicateurs visés et résultat attendu par le CPMT

Taux d’absence en formation de moins de 10%

Taux de diplomation de 77%

Nombre d’emplois occupés au terme de la formation de 75%

Taux de satisfaction des employeurs 85%

L'ÉQUIPE ET SON RÔLE

PROMOTEUR CCIS

Piloter le projet

S'assurer du respect des échéanciers

Planifier et organiser le projet en collaboration avec le CPMT

Promotion du projet auprès de la clientèle cible

Entente avec les entreprises

Recrutement et confirmation des entreprises

Supervision et suivi du projet

Supervision du fonctionnement avec les entreprises participantes et rétroaction

Gestion des budgets (remboursements et réclamations)

Conclure le projet

Participation à l'évaluation du projet

Évaluation de l'atteinte des objectifs

Évaluation de la satisfaction des parties participantes au projet

Rédaction d'un rapport d'activités

Bilan financier

DIRECTION ADJOINTE CFP 24-JUIN

Accompagner le pilotage du projet

S'assurer de la supervision pédagogique des enseignants

S'assurer de la disponibilité des ressources matérielles et de soutien

Évaluation du projet

ENSEIGNANTS

Arrimage des compétences modifiées avec les savoirs, savoir-faire et savoir-être à développer en lien avec la réalité du métier

Préparation des grilles de suivi des apprentissages, des plans de cours et des évaluations

Concertation avec les maîtres de stage responsables de l'apprentissage en établissement et soutien pédagogique au besoin

Faire le lien entre les élèves et autres partenaires impliqués

Voir à l'optimisation des outils pédagogiques

Faire le lien avec les différents partenaires

L'ÉQUIPE ET SON RÔLE

ÉTABLISSEMENTS

Participation au recrutement des apprenants stagiaires.

Planification de l'implication, de la désignation et de la libération du superviseur de stage en milieu de travail (avantages financiers).

Présence d'une personne des ressources humaines par entreprise pour le suivi des heures présences.

Maintien des liens avec les divers intervenants (RH, formateurs, cuisiniers, enseignants, promoteur).

Maintien du bon déroulement de la formation versus le travail.

Complète les documents (entente de stage, carnet, rapport d'assiduité, etc.).

Participation à l'évaluation du projet.

SAE RÉGIONALISÉ

Arrimage des compétences adaptées (savoirs, savoir-faire et savoir-être à développer).

Offrir la formation des maîtres de stage, coaching et co-développement.

Soutien aux maîtres de stage (compréhension de leur rôle dans le cadre d'un programme d'études en ATE et des enjeux et limites.

PÉRIODE DE QUESTIONS

SYLVAIN DUFOUR, ENSEIGNANT
(DUFOURSY@CSSRS.GOUV.QC.CA)
CLAUDE JODOIN, ENSEIGNANT
(JODOINC@CSSRS.GOUV.QC.CA)

LOUISE BOURGAULT, DIRECTRICE CCIS,
(LBOURGAULT@CCSHERBROOKE.CA)
MÉLANIE CÔTÉ, ADJOINTE À LA DIRECTION -
CCIS, (RECEPTION@CCSHERBROOKE.CA)
JULIE MARCOUX, DIRECTRICE ADJOINTE
(MARCOUXJ@CSSRS.GOUV.QC.CA)