Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Octobre 2008

Rapport final

Conseil québécois
des ressources humaines en tourisme

CQRHT
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
De la passion... et du métier !
Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme

CQRHT
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
De la passion... et du métier !
Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme

Cégep de Matane

GROUPE COLLEGIA

avec la participation financière de:

Tourisme Québec

avec la collaboration de:

AQFORTH
Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie

Recherche et rédaction : Groupe Collégia

Les informations ou opinions émises dans ce rapport ne reflètent pas nécessairement la position officielle du ministère du Tourisme et n'engagent que leur auteur.

Lorsqu'utilisé, le générique masculin l'est dans le seul but d'alléger le texte.

2008 – Tous droits réservés. Le présent document est publié en vue d'une diffusion maximale. La reproduction du contenu, en tout ou en partie, est donc encouragée. Cependant, les utilisateurs doivent citer leurs sources, le cas échéant.

Dépôt légal :
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 978-2-922437-20-1

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
2751, boulevard Jacques-Cartier Est, bureau 200
Longueuil (Québec) J4N 1L7
Tél. : 450-651-1099
Télec. : 450-651-1567
info@cqrht.qc.ca
www.cqrht.qc.ca

Le CQRHT remercie la direction générale de la formation professionnelle du Ministère de l'éducation, des loisirs et des sports, et plus particulièrement Monsieur Dominique Beaussier et madame Marie-Pierre Proulx pour leur collaboration au projet.

INVENTAIRE DE L'OFFRE DE PROGRAMMES D'ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES, DE STAGES ET DE FORMULES D'APPRENTISSAGE JUGÉES NOVATRICES POUR L'INDUSTRIE TOURISTIQUE

Rapport final

10 octobre 2008

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES 4

ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS 5

1. LE MANDAT 6

2. LE CONTEXTE 7

2.1 L'industrie touristique 7
2.2 Le milieu de l'éducation 7
2.2.1 La formation professionnelle (DEP/ASP) 7
2.2.1.1 Le diplôme d'études professionnelles (DEP) 7
2.2.1.2 L'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) 8
2.2.2 La formation technique (DEC/AEC) 8
2.2.2.1 Le diplôme d'études collégiales (DEC) 8
2.2.2.2 L'attestation d'études collégiales (AEC) 9
2.2.3 La formation universitaire 10
2.2.3.1 Le baccalauréat 10
2.2.3.2 Le certificat 10
2.3 Les stages 10
2.3.1 Stage obligatoire et stage formule d'alternance travail-études 10
2.3.1.1 Extraits du cadre de référence ATE en formation professionnelle et technique 12
3. LA MÉTHODOLOGIE 14

3.1 Repérage 14
3.2 Questionnaires 14
3.3 Collecte de données 14
3.4 Analyse des données 14
4. LES RÉSULTATS 15

4.1 Portrait des répondants 15
4.2 Offre de formation professionnelle : DEP et ASP 16
4.2.1 Les programmes d'études 16
4.2.2 Stage obligatoire dans le programme d'études et stage formule ATE 18
4.3 Offre de formation technique (enseignement collégial) 24
4.3.1 Le DEC 24
4.3.2 L'AEC 30
4.3.3 Les stages 30

4.4 La formation universitaire de 1er cycle 36
4.5 Les formules d'apprentissage jugées novatrices 37
4.5.1 Les formules d'apprentissage jugées novatrices à la formation professionnelle 38
4.5.2 Les formules d'apprentissage jugées novatrices à la formation technique 40
4.5.2.1 Les diplômes d'études collégiales 40
4.5.2.2 Les attestations d'études collégiales 43
4.6 Autres stratégies 47
5. LES CONSTATS 48
5.1 La formation professionnelle 48
5.2 La formation technique 48
5.3 La formation universitaire 49
5.4 Portrait d'ensemble 50
6. LES PISTES DE RÉFLEXION 51
6.1 Actualiser l'information et la rendre accessible 51
6.2 Mieux outiller les superviseurs de stage 51
6.3 Articuler le contenu du stage avec celui de la formation 51
6.4 Accréditer des milieux de stage 52
6.5 Évaluer la pertinence de la formule ATE 52
6.6 Tirer avantage des activités complémentaires 52
6.7 Poursuivre la recherche 52
6.8 Les attentes de nos répondants envers l'industrie touristique 53
ANNEXE 1 54
ANNEXE 2 94
ANNEXE 3 98
ANNEXE 4 100
ANNEXE 5 118

Liste des tableaux et graphiques

Tableau 1 : Typologie des séjours en milieu de travail…… 12
Tableau 2 : Les séquences en milieu de travail ……..... 13
Tableau 3 : Portrait des répondants ……..... 15
Tableau 4 : Programmes menant au DEP …… 16
Tableau 5 : Programmes menant à l'ASP …… 16
Tableau 6 : Portrait global et par région de l'offre de formation professionnelle (DEP-ASP) …… 17
Tableau 7 : Évolution des inscriptions et des diplômés de 2004 à 2006 à la formation professionnelle …… 17
Tableau 8 : L'exemple de l'adéquation formation-emploi en 2006 à la formation professionnelle …… 18
Tableau 9 : Les formules de stages retenues à la formation professionnelle ……..... 19
Tableau 10 : Particularités des programmes d'études selon les 13 répondants …… 19
Tableau 11 : Organisation des stages obligatoires vs formule ATE à la formation professionnelle ……..…… 20
Tableau 12 : Tableau comparatif stages vs ATE ……..... 21
Tableau 13 : Tableau comparatif de l'importance et de la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages ou en formule ATE, à la formation professionnelle …… 22
Tableau 14 : Les programmes menant au diplôme d'études collégiales (DEC) ……..…….. 24
Tableau 15 : Portrait global et par région de l'offre de formation technique (DEC)…… 25
Tableau 16 Évolution des inscriptions à la formation technique ……..…….. 26
Tableau 17 : Évolution des diplômés en formation technique de 2004 à 2006 …….. 27
Tableau 18 : Exemple de modèle d'adéquation Formation – Emploi en 2004 pour le DEC ……..... 28
Tableau 19 : Les particularités des programmes d'études (DEC) selon les 14 répondants…… 29
Tableau 20 : Les programmes menant au diplôme d'attestation d'études collégiales (AEC) ……..…… 30
Tableau 21 : Les formules de stages à la formation technique …..... 31
Tableau 22 : Les formules de stages à la formation technique selon les 14 répondants..…….. 32
Tableau 23 : L'impact des différentes formules de stages …… 33
Tableau 24 : Tableau comparatif de l'importance et de la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages obligatoires ou en formule ATE …… 34
Tableau 25 : La formation universitaire de 1er cycle ……..…….. 36

Acronymes et abréviations

AEC	Attestation d'études collégiales
ASP	Attestation de spécialisation professionnelle (*ordre d'enseignement secondaire*)
ATE	Alternance travail-études
ATR	Association touristique régionale
AQFORTH	Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie
Bac	Baccalauréat
CQRHT	Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
CS	Commission scolaire
DEC	Diplôme d'études collégiales
DEP	Diplôme d'études professionnelles (*ordre d'enseignement secondaire*)
ITHQ	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
MELS	Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport
RREC	Règlement sur le régime des études collégiales
TELUQ	Télé-université
UQAM	Université du Québec à Montréal
UQAC	Université du Québec à Chicoutimi
UQTR	Université du Québec à Trois-Rivières

1. Le mandat

En 2005, Tourisme Québec lançait la Politique touristique du Québec[1]. Cette politique donne une place importante au volet ressources humaines, en l'inscrivant parmi ses sept (7) grands domaines d'intervention. La mise en œuvre de cette politique est caractérisée par des mesures précises, dont la mesure 9 qui vise à déterminer et à mettre en place les mécanismes appropriés favorisant l'adéquation et la rapidité d'ajustement des programmes d'études en fonction des besoins de développement des compétences de l'industrie.

En mai 2007, le ministère du Tourisme annonçait que la priorité 2007-2008 porterait sur les ressources humaines comme domaine d'intervention en tourisme. Dans ce contexte, le Ministère a donc mandaté le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), comité sectoriel de main-d'œuvre de l'industrie touristique, pour mettre en œuvre différentes actions dont un projet de recherche portant sur l'Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique.

Les objectifs de cette étude sont les suivants :

1. dresser un inventaire exhaustif de tous les programmes d'alternance travail-études et de stages offerts en tourisme et des différentes formules d'apprentissage jugées novatrices qui ont été expérimentées par les maisons d'enseignement;
2. documenter ces expériences;
3. faire ressortir les raisons qui empêchent ces programmes de se généraliser, préciser des pistes de solution et formuler les recommandations appropriées.

Un premier sommaire des résultats de l'étude a été présenté officiellement à l'industrie lors des Assises touristiques qui ont eu lieu à Montréal le 9 mai 2008. La version intégrale du rapport a été complétée en octobre 2008. Elle est disponible sur le site Internet du CQRHT au www.cqrht.qc.ca.

Ce projet a été réalisé avec la collaboration de l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH). Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) y a aussi collaboré comme en témoigne la lettre jointe à l'annexe 1.

C'est le Groupe Collegia, le service de la formation continue du Cégep de Matane et du Cégep de la Gaspésie et des Îles, qui a été mandaté pour effectuer la cueillette et l'analyse des données recueillies pour le compte du CQRHT.

[1] Vers un tourisme durable, Politique touristique du Québec, Tourisme Québec, 2005, 36 pages

2. Le contexte

2.1 L'industrie touristique[2]

L'industrie touristique québécoise génère un PIB de 7,4 milliards de dollars en 2006, soit 2,7 % du PIB national. Elle engendre des recettes de 10,7 milliards de dollars dont 2,29 milliards proviennent des dépenses effectuées par les étrangers. Cette dernière donnée place l'industrie touristique au 6e rang des produits d'exportation de la province.

En 2007, trente mille (30 079) entreprises sont associées à l'industrie touristique. Elles se répartissent dans cinq (5) sous-secteurs d'activités : 24,8 % sont liées à l'hébergement, 49 % à la restauration, 6,8 % au transport, 3 % aux services de voyage et 16,4 % aux loisirs et divertissements (activités). Au Québec, le territoire est divisé en 22 régions touristiques et en 17 régions administratives; en 2007, 32,6 % des entreprises sont établies dans les régions administratives de Montréal et de la Capitale nationale, 44,6 % dans les régions dites périphériques (8 régions administratives) et 19,7 % dans les régions ressources (7 régions administratives) [3].

Au chapitre de l'emploi, on compte 133 700 emplois directs et 53 480 emplois indirects. On observe une forte concentration des emplois dans les domaines de la restauration et de l'hébergement. La répartition géographique des emplois est de 40,6 % pour Montréal et Québec, soit 4,2 % de tous les emplois à Montréal et à Québec, de 47,3 % pour les régions périphériques et de 12,1 % pour les régions ressources. En 2005, l'industrie touristique était directement responsable d'au moins 3 % de l'emploi régional dans douze (12) régions administratives. Emploi-Québec prévoyait que la croissance de l'emploi dans les secteurs associés au tourisme serait de 6,6 % entre 2005 et 2009, croissance de 1,3 % supérieure à celle prévue pour l'ensemble de l'économie.

2.2 Le milieu de l'éducation

Pour bien comprendre les constats et recommandations de ce rapport, il est nécessaire de mettre en lumière quelques données relatives au milieu de l'éducation. L'étude portant sur trois (3) ordres d'enseignement, nous nous arrêterons donc sur les diplômes, les clientèles et les modalités de fonctionnement propres à la formation professionnelle (enseignement secondaire), à la formation technique (enseignement collégial) et universitaire. Nous définirons par la suite les concepts qui sont au cœur même de l'étude : stage obligatoire et stage de la formule d'alternance travail-études (ATE) que nous appellerons stage formule ATE.

2.2.1 La formation professionnelle (DEP/ASP)[4]

2.2.1.1 Le diplôme d'études professionnelles (DEP)

Les formations menant au DEP sont axées sur l'apprentissage d'un métier. C'est le MELS qui établit les programmes d'études et qui en détermine les composantes. Les critères d'admissibilité et les conditions sont aussi définis par le MELS et varient pour chaque DEP.

---

[2] Le tourisme en chiffres, Édition 2007, Ministère du Tourisme, Avril 2008, ISSN : 1913-2867 (Imprimé), ISSN : 1913-2875 (En ligne)

[3] M pour Montréal; Q pour Québec et Charlevoix; P pour régions périphériques : Estrie, Outaouais, Laurentides, Laval, Chaudière-Appalaches, Lanaudière, Montérégie, Centre du Québec; R pour régions ressources : Bas-Saint-Laurent, Gaspésie / Îles-de-la Madeleine, Abitibi-Témiscamingue, Côte-Nord (Manicouagan/Duplessis), Nord-du-Québec, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Mauricie. Cette classification a été adoptée dans le Diagnostic des ressources humaines en tourisme (Horizon 2004-2009) produit par le CQRHT en octobre 2004. http://www.cqrht.qc.ca/CQRHTWeb/fr/public/gestionnaires/contenu/documents/diagnostic_2004_final_002.pdf

[4] Régime pédagogique de la formation professionnelle, Loi sur l'instruction publique, (L.R.Q., c. I-13.3, a. 448), avril 2008

2.2.1.2 L'attestation de spécialisation professionnelle (ASP)

Les formations menant à l'obtention de l'ASP visent à développer les compétences d'un aspect donné du métier. Ces programmes d'études sont aussi entièrement déterminés par le MELS. Pour y accéder, l'étudiant doit détenir le DEP souche ou détenir une expérience de travail jugée pertinente. Par exemple, il existe un DEP en Cuisine d'établissement (1038), préalable à 2 ASP : Cuisine actualisée (5159) et Sommellerie (5314).

C'est le MELS qui détermine les composantes de tous ces programmes d'études : buts de la formation, compétences, critères de performance, nombre d'heures totales des programmes d'études. Certaines compétences sont développées sous forme de stages.

C'est aussi le MELS qui détermine la durée de l'année scolaire. Les commissions scolaires, lorsqu'elles fixent leur calendrier respectif, doivent donc se conformer à cette norme tout en tenant compte de l'organisation scolaire (admission, choix des cours, admissibilité, etc.) et des conventions collectives de ses employés.

En général, les formations sont offertes à temps plein, ou à temps partiel, de jour et de soir pour certains programmes d'études. Dans certains cas, le nombre de places est limité.

2.2.2 La formation technique (DEC/AEC)[5]

2.2.2.1 Le diplôme d'études collégiales (DEC)

Les programmes d'études conduisant à l'obtention du DEC sont établis par le ministre. Ils sont soit préparatoires aux études universitaires, soit préparatoires au marché du travail. Ce sont ces derniers qui nous intéressent ici. Même s'ils sont de nature technique, les programmes d'études comprennent obligatoirement un ensemble de composantes de formation générale : ce sont les cours de français (4 cours), de langue (2 cours), de philosophie (3 cours), d'éducation physique (3 cours) et de culture générale (2 cours complémentaires). Certains de ces cours de formation générale sont communs à l'ensemble des étudiants, peu importe leur programme d'études; d'autres sont propres aux étudiants d'un même programme d'études. Ces cours comptent pour 26 ⅔ unités[6] et représentent 660 heures de cours et environ 540 heures de travail personnel.

La composante de formation propre à un programme d'études techniques compte de 45 à 65 unités pour un total d'« heures d'apprentissage » (heures en classe, laboratoires et travaux pratiques, travail personnel) qui varient donc de 2 025 à 2 925 heures. Pour les programmes d'études du secteur Alimentation et tourisme, les heures contact (heures en classe, laboratoires et travaux pratiques) se situent dans une fourchette de 1 860 à 2 190 heures. Le ministre, d'une part, détermine les objectifs et les standards des éléments de formation et le collège, d'autre part, détermine les activités d'apprentissage : les cours, la séquence de cours, les laboratoires et stages pertinents s'il y a lieu.

Pour être admis à un programme d'études conduisant au DEC, l'étudiant doit détenir un diplôme d'études secondaires et satisfaire, le cas échéant, aux conditions particulières associées à un programme d'études établies par le ministre. Le diplôme d'études secondaires est accordé lorsque l'étudiant a réussi les matières suivantes : langue d'enseignement de la 5e secondaire, langue seconde de la 5e secondaire, mathématiques de la 4e secondaire, sciences physiques de la 4e secondaire et l'histoire du Québec et du Canada de la 4e secondaire. Un programme d'études donné pourrait exiger, par exemple, la réussite de mathématiques de la 5e secondaire. Un étudiant détenant un diplôme d'études professionnelles (DEP) sera aussi admissible s'il répond aux exigences spécifiques au programme d'études, et ce, même s'il n'a

[5] Règlement sur le régime des études collégiales, Loi sur les collèges d'enseignement général et professionnel, (L.R.Q., c. C-29, a. 18), avril 2008

[6] Unité : mesure équivalant à 45 heures d'activités d'apprentissage (cours, laboratoires, travail personnel). Un cours de 60 heures nécessitant 30 heures de travail personnel vaut 2 unités (60 + 30 = 90 h / 45 = 2 unités)
Règlement sur le régime des études collégiales, Loi sur les collèges d'enseignement général et professionnel, (L.R.Q., c. C-29, a. 18), Section 1 Définitions, article 1, avril 2008

pas les unités requises en sciences physiques de la 4e secondaire et en histoire du Québec et du Canada de la 4e secondaire.

Dans un cheminement dit régulier, les étudiants s'inscrivant au DEC sont donc en majorité âgés de 17 ou 18 ans. Pour un adulte effectuant un retour aux études, les critères d'admissibilité restent en pratique les mêmes, bien que les collèges puissent admettre une personne qui possède une formation jugée « suffisante ».

Les calendriers scolaires sont fixés par les collèges en tenant compte des normes fixées par le RREC[7], des impératifs de l'organisation scolaire et des conventions collectives de ses employés.

L'année scolaire (du 1er juillet au 30 juin) doit comporter au moins 2 sessions d'un minimum de 82 jours chacune incluant les évaluations. La pratique actuelle se caractérise par une session d'automne qui s'échelonne habituellement de la fin août à la fin décembre et une session d'hiver qui débute fin janvier pour se terminer fin mai.

2.2.2.2 L'attestation d'études collégiales (AEC)

Un programme d'études menant à l'obtention d'une AEC est un programme de formation spécifique établi et mis en œuvre par un établissement dans un domaine de formation technique. Concrètement, ce sont des programmes d'études développés pour répondre aux besoins du milieu, sur une base locale, régionale ou nationale. Ils ne comprennent aucun cours de formation générale et sont, à quelques exceptions près, de plus courte durée s'échelonnant sur 6 à 18 mois au lieu des 3 ans du DEC.

Ces programmes d'études ne sont pas créés pour remplacer le DEC, mais pour encourager le processus de formation continue.

Pour être admissible à un programme d'études conduisant à l'AEC, le candidat doit posséder une formation jugée suffisante par le collège et satisfaire à l'une des conditions suivantes[8] :

- avoir interrompu ses études pendant au moins deux (2) sessions consécutives ou une (1) année scolaire;
- être visé par une entente conclue entre le collège et un employeur ou bénéficier d'un programme gouvernemental;
- avoir poursuivi pendant une période d'au moins un an des études postsecondaires.

Les AEC sont des dérivés des programmes d'études techniques du DEC. Le plus souvent, le collège initie le programme d'études pour répondre à une entente avec un employeur ou avec Emploi-Québec. Selon la clientèle visée, il s'assure d'inclure à l'offre de formation les préalables et les mises à niveau nécessaires.

Créés dans une optique de formation continue pour les adultes en réorientation de carrière ou de cheminement professionnel, les programmes d'AEC accueillent de plus en plus de jeunes qui ont interrompu leurs études pendant quelques années et qui y reviennent pour obtenir un diplôme.

Les formules proposées sont nombreuses, adaptées aux besoins de la clientèle visée et/ou du partenaire demandeur : temps plein, temps partiel, jour, soir, intensif... Le calendrier scolaire peut être modulé selon les besoins et l'organisation scolaire subit moins de contraintes dans la mesure où la formation s'adresse à un groupe fermé.

[7] Règlement sur le régime des études collégiales, Loi sur les collèges d'enseignement général et professionnel, (L.R.Q., c. C-29, a. 18), Section V Administration des programmes, article18, avril 2008

[8] Règlement sur le régime des études collégiales, Loi sur les collèges d'enseignement général et professionnel, (L.R.Q., c. C-29, a. 18), Section II Admission, article 4, avril 2008

2.2.3 La formation universitaire[9]

2.2.3.1 Le baccalauréat

Au Québec, le baccalauréat représente le premier niveau d'études universitaires. D'une durée de 3 ou 4 ans à temps complet, il compte de 90 à 120 crédits. Le baccalauréat offre une formation complète dans un domaine (bac spécialisé) ou deux (majeure, mineure) spécifiques. Il se compose généralement d'un certain nombre de cours obligatoires portant sur les aspects de base de la spécialité et de cours optionnels dans différents champs de la discipline. Pour une formation plus générale, une personne pourrait opter pour un baccalauréat par cumul de certificats. Dans un effort d'harmonisation, de plus en plus de passerelles sont créées pour passer du DEC technique au baccalauréat et donnent naissance à des ententes DEC-Bac. En tourisme, une telle entente est intervenue entre l'ITHQ et l'UQAM.

Les universités québécoises, bien que financées en partie par le MELS, sont autonomes. Elles sont maîtres d'œuvre dans l'élaboration de leurs programmes d'études (contenu, critères d'admissibilité...), dans l'organisation scolaire, dans l'offre de formation. Réunies au sein de la Conférence des recteurs et des principaux des universités québécoises (CREPUQ), les universités se sont cependant donné un cadre de référence commun qu'elles doivent respecter.

Elles reçoivent des collégiens ou des adultes. Pour être admis comme adulte, le candidat doit généralement posséder des connaissances et une expérience jugées pertinentes. Ces conditions varient selon les programmes d'études. Dans tous les autres cas, il faut satisfaire aux conditions d'admission du programme d'études choisi, généralement le DEC, assorti de certains préalables spécifiques. Certains programmes d'études sont contingentés (capacité d'accueil limitée); les procédures de sélection varient d'un programme d'études à l'autre, mais sont habituellement bien détaillées.

L'année universitaire se divise généralement en deux (2) sessions d'une durée de quinze (15) semaines. Les dates de début et de fin de chacune des sessions sont déterminées par l'institution, en accord avec ses politiques d'organisation scolaire et les conventions collectives de ses employés.

2.2.3.2 Le certificat

Le certificat est aussi un programme d'études de 1er cycle universitaire. Il totalise 30 crédits dans un domaine d'études circonscrit. Les cours qui y sont rattachés peuvent lui être spécifiques ou faire partie d'un autre programme d'études de 1er cycle. Il peut servir de formation complémentaire pour un diplômé d'un autre programme d'études ou pour un travailleur qui cherche à améliorer ses compétences.

Certains certificats sont conçus sur mesure pour un groupe précis. Suivi à temps plein, le certificat se complète en un an; il est souvent possible de le faire à temps partiel à l'intérieur de certains paramètres fixés par l'université. Les critères d'admission sont semblables à ceux du baccalauréat puisque rappelons-le, il s'agit aussi d'un programme d'études de 1er cycle et que le cumul de trois (3) certificats peut mener à l'obtention d'un baccalauréat.

2.3 Les stages

2.3.1 Stage obligatoire et stage formule d'alternance travail-études[10]

Plusieurs programmes d'études, qu'ils soient de l'ordre d'enseignement secondaire, collégial ou universitaire, visent non seulement l'acquisition de savoirs, mais aussi l'acquisition de savoir-faire et de

---

[9] Terminologie universitaire - petit lexique pour s'y retrouver, Registrariat, UQAM - Université du Québec à Montréal, Mise à jour : 22 janvier 2008, http://www.registrariat.uqam.ca/candidat/terminologie.html

[10] ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES EN FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE, Gouvernement du Québec, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, ISBN 2-550-46292-0 / ISSN 2-550-46293-9, Dépôt légal-Bibliothèque nationale du Québec, 2006

savoir-être. Les ateliers pratiques, les laboratoires, les études de cas et les stages en entreprise sont autant d'activités élaborées dans ce but.

Dans le contexte de cette étude, notre intérêt porte sur l'activité stage qui peut adopter deux différentes formules : le stage obligatoire et l'alternance travail-études à la formation professionnelle ou au collégial. Dans le langage courant, le mot stage est employé pour désigner une période de formation pratique en entreprise. Mais il faut savoir que derrière ce mot se cachent deux (2) formules qui ont leurs règles et caractéristiques propres.

À la formation professionnelle, le concept semble être appliqué de la même manière dans le réseau.

Pour la formation technique, l'application du concept d'alternance travail-études (ATE) peut varier substantiellement selon les collèges. Pour les employeurs, il peut être difficile de distinguer ces différentes applications du concept d'ATE.

En ce qui concerne l'ordre d'enseignement universitaire, l'appellation ATE n'y est pas utilisée puisqu'on parle plutôt d'enseignement coopératif. Le régime coopératif est entièrement sous la responsabilité de l'université puisqu'elle jouit de l'autonomie complète. Dans le secteur du tourisme, aucun programme d'études n'offre cette formule d'enseignement coopératif.

Enfin, rappelons que des programmes[11,12] de subvention existent pour appuyer les entreprises qui acceptent de consacrer temps et énergie à la formation de la relève.

Pour éclairer le lecteur, nous avons choisi de présenter les deux tableaux suivants, extraits du Cadre de référence (partie 2) de l'Alternance travail-études en formation professionnelle et technique produit par le MELS à l'intention des établissements d'enseignement.

[11] Crédit d'impôt remboursable pour stage en milieu de travail http://www.inforoutefpt.org/creditimpot

[12] Loi favorisant le développement et la reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre, L.R.Q., chapitre D-7.1

2.3.1.1 Extraits du cadre de référence ATE en formation professionnelle et technique

Tableau 1 : TYPOLOGIE DES SÉJOURS EN MILIEU DE TRAVAIL

TYPES DE SÉJOUR EN ENTREPRISE	FINALITÉS	STATUT DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES	INTENTIONS PÉDAGOGIQUES	PROGRAMMES D'ÉTUDES	FINALITÉS	DURÉE PAR RAPPORT AU PROGRAMME D'ÉTUDES
STAGE	Initiation Intégration Intervention	Obligatoire Prescrit par le programme d'études (à unités)	Vivre une expérience en milieu de travail	Formation professionnelle Formation technique	DEP – ASP DEC – AEC	4 à 20 %
			Formation supervisée en milieu de travail	Stage clinique dans le secteur de la santé en formation professionnelle et en formation technique	DEP DEC-AEC	Plus au moins 20 %
ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES	Insertion	Obligatoire Prescrit par le programme d'études (à unités)	Intégration au marché du travail	Préparation à l'exercice d'un métier semi-spécialisé	AFP et relevé de compétences	Environ 40 %
			Insertion sociale et professionnelle	Insertion sociale et professionnelle des jeunes (ISPJ)	Certification de formation en ISPJ et attestation de capacités	Plus de 33 %
			Insertion sociale et professionnelle	Intégration sociale et professionnelle des adultes (ISP)	Certification de formation en ISP (attestation locale de formation sur mesure)	Plus de 40 %
	Approbation	Au choix de l'établissement scolaire	Développement de compétences (à unités)	Formation professionnelle	DEP-ASP	Au moins 20 %
			Mise en œuvre de compétences (sans unité)	Formation professionnelle Formation technique Formation universitaire (régime coopératif)	DEP-ASP DEC-AEC Baccalauréat, maîtrise, doctorat	Au moins 20 % en ajout

Source : Cadre de référence, Alternance travail études en formation professionnelle et technique, MELS, page 17
http://inforoutefpt.org/ate/scolaires/publications/pdf/reference/cadre_reference.pdf

Tableau 2 : SYNTHÈSE DE L'ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES EN FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE :

LES SÉQUENCES EN MILIEU DE TRAVAIL

FINALITÉ	APPROPRIATION DES COMPÉTENCES	
INTENTION PÉDAGOGIQUE	Développement de compétences	Mise en œuvre de compétences
PROGRAMMES D'ÉTUDES	DEP-ASP *	DEP-ASP * DEC-AEC
DURÉE	• Minimum 2 séquences • 20 % des heures du programme d'études • Heures incluses dans le programme d'études	• Minimum 2 séquences • 20 % des heures du programme d'études • En ajout des heures du programme d'études
TYPE D'ACTIVITÉS	• *Activités de formation* dont le contenu est dicté par l'établissement scolaire	• *Activités de travail* dont le contenu est proposé par l'entreprise et approuvé par l'établissement scolaire
SANCTION DES ACTIVITÉS	• Activités à unités • Positionnement de la séquence en entreprise avant la sanction du ou des modules visés • Évaluation sommative[13] du ou des modules incluant les apprentissages réalisés lors de la séquence en entreprise, par l'établissement scolaire	• Activités sans unité • Positionnement de la séquence en entreprise après la sanction des modules ou des cours visés. • Évaluation formative[14] de la séquence en entreprise par l'entreprise en collaboration avec l'établissement scolaire
RÉMUNÉRATION	• Exclusion de l'application de la Loi sur les normes du travail	• Régie par la Loi sur les normes du travail

Source : Cadre de référence, Alternance travail-études en formation professionnelle et technique, MELS, page 12
http://inforoutefpt.org/ate/scolaires/publications/pdf/reference/cadre_reference.pdf

[13] ÉVALUATION SOMMATIVE : Évaluation effectuée à la fin d'un cycle ou d'un programme d'études, ayant pour but de connaître le degré d'acquisition de connaissances ou d'habiletés d'un élève afin de permettre la prise de décision relative, entre autres, au passage dans la classe supérieure et à la sanction des études (Legendre, R., 1993)

[14] ÉVALUATION FORMATIVE : Mode d'évaluation de nature diagnostique dont la fonction essentielle est la régulation des apprentissages (Legendre, R., 1993)

3. La méthodologie

3.1 Repérage

Un premier repérage des institutions offrant des programmes d'études dans le secteur Alimentation et tourisme est effectué dans le site de formation professionnelle et technique du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (*http//inforoutefpt.org)* et dans les sites des universités québécoises.

Un total de soixante et onze (71) répondants potentiels ont été répertoriés soit : trente (30) commissions scolaires pour les programmes de DEP et d'ASP, seize (16) cégeps ou collèges privés pour les programmes DEC, vingt (20) cégeps ou collèges privés pour les programmes AEC, cinq (5) universités pour les baccalauréats et les certificats.

3.2 Questionnaires

Les questionnaires s'adressant aux commissions scolaires et aux institutions collégiales ont été élaborés pour cerner l'offre de stages en alternance travail-études et l'offre de stages obligatoires. Ces questionnaires s'intéressent aussi aux autres formules d'apprentissage nécessitant ou créant des liens avec l'industrie touristique. La version finale des questionnaires a fait l'objet d'une consultation auprès du CQRHT, de l'AQFORTH, du MELS et du ministère du Tourisme.

À l'annexe 1, nous retrouvons les versions du questionnaire adaptées à la formation professionnelle, collégiale et universitaire.

3.3 Collecte de données

Le questionnaire a été transmis par courriel accompagné d'une lettre du CQRHT et d'une lettre du MELS aux directeurs des centres de formation professionnelle ou aux directeurs adjoints, aux professeurs responsables de programmes (DEP, ASP), aux directeurs des études et aux coordonnateurs de département (DEC), aux directeurs de la formation continue et aux conseillers pédagogiques responsables de programme (AEC).

Le questionnaire pouvait être rempli directement à l'écran, sauvegardé et réexpédié par courriel. La date de retour avait été au 28 février 2008, soit 8 à 10 jours après l'envoi.

Le 28 février, un courriel de rappel a été envoyé à tous les destinataires. À compter du 4 mars, la relance a été effectuée par téléphone et par courriel par différentes personnes, dont des membres du conseil d'administration de l'AQFORTH.

Pour les universités, les entrevues téléphoniques se sont déroulées après l'envoi d'un courriel annonçant la nature du projet dans la semaine du 24 mars 2008.

3.4 Analyse des données

Les données numériques ont été analysées grâce à un tableau Excel. Les données textuelles ont été analysées grâce à Sémato[15], un logiciel d'analyse qualitative des données textuelles. Sémato est aussi un logiciel de sondage en ligne et bien que nous ne l'ayons pas utilisé pour le questionnaire, il nous a permis de réaliser les mêmes catégorisations des questions ouvertes.

L'analyse des données concerne tous les questionnaires reçus en date du 3 avril 2008.

[15] Sémato : Logiciel WEB d'assistance sémantique à la catégorisation et à l'exploration des données textuelles, Pierre Plante, Lucie Dumas et André Plante auteurs, ATO - Faculté des sciences humaines, Université du Québec à Montréal

4. Les résultats

4.1 Portrait des répondants

Le tableau 3 trace le portrait des répondants aux questionnaires et aux entrevues oeuvrant dans le milieu de l'éducation. Il indique aussi leur répartition géographique en fonction des divisions retenues par plusieurs études, dont le *Diagnostic d'ensemble des ressources humaines en tourisme (Horizon 2004-2009)* du CQRHT *(voir note 13)*. Ce choix permettra un meilleur arrimage entre les comparaisons éventuelles et le contexte de l'industrie.

Rappelons que dans le contexte de l'étude, seuls sont considérés les programmes de formation initiale offerts en formation professionnelle et technique, et les AEC comptant un minimum de 40 unités ayant un caractère de permanence (récurrence) et une histoire récente (actif dans les deux dernières années).

Tableau 3 : Portrait des répondants

Ordre d'enseignement	Répondants ciblés	Réponses reçues		Réponses valides	Répartition géographique[16]			
			%		M	Q	P	R
Par questionnaires								
Formation professionnelle DEP-ASP	30	18	60	13	2	2	6	3
Formation technique DEC	16	14	87,5	14	3	2	5	4
Formation technique AEC	20	16	80	5	2	1	1	1
Sous-total	66	48	72,7	32	7	5	12	8
Par entrevues								
Universités	5	3	60	2		1		1
Total	**71**	**51**	**72**	**34**	**7**	**6**	**12**	**9**

Pour la formation professionnelle, une institution a confirmé l'offre de programmes sans répondre au questionnaire; quatre institutions ont confirmé ne pas avoir d'offre dans le secteur Alimentation et tourisme.

Pour la formation technique et plus spécifiquement les AEC, huit institutions ont confirmé que les programmes ciblés ne sont pas offerts ou n'ont jamais été offerts; trois institutions ont répondu au questionnaire, mais les programmes offerts ne satisfont pas aux critères de l'étude.

Pour la formation universitaire, une institution offre son programme par télé-université et ce dernier ne comprend aucun stage.

[16] M pour Montréal; Q pour Québec et Charlevoix; P pour régions périphériques : Estrie, Outaouais, Laurentides, Laval, Chaudière-Appalaches, Lanaudière, Montérégie, Centre du Québec; R pour régions ressources : Bas-Saint-Laurent, Gaspésie / Îles de la Madeleine, Abitibi-Témiscamingue, Côte-Nord (Manicouagan/Duplessis), Nord-du-Québec, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Mauricie.
Cette classification a été adoptée dans le Diagnostic des ressources humaines en tourisme (Horizon 2004-2009) produit par le CQRHT en octobre 2004. http://www.cqrht.qc.ca/CQRHTWeb/fr/public/gestionnaires/contenu/documents/diagnostic_2004_final_002.pdf

4.2 Offre de formation professionnelle (enseignement secondaire)

4.2.1 Les programmes d'études

À l'échelle provinciale, la formation professionnelle propose huit (8) programmes de formation dans le secteur Alimentation et tourisme, cinq (5) programmes conduisant à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) et trois (3) conduisant à l'obtention de l'attestation de spécialisation professionnelle (ASP).

Aux fins de cette étude, nous avons retenu sept (7) des huit (8) programmes. En effet, nous avons exclu le DEP en Pâtisserie puisque celui-ci ne mène pas exclusivement à des emplois dans l'industrie touristique et que l'ASP en Pâtisserie de restaurant constitue un programme plus ciblé.

Les deux tableaux suivants donnent quelques renseignements de base sur ces programmes d'études.

Tableau 4 : Programmes menant au DEP

Code du programme	Nom du programme	Durée totale	Unités	Remarque
5311	**Cuisine** (programme d'études révisé)	1 470	98	**Implantation obligatoire septembre 2009**
1038	**Cuisine d'établissement**	1 350	90	
5293	**Service de la restauration** (programme d'études révisé)	960	64	**Implantation obligatoire septembre 2008**
5130	**Service de la restauration**	900	60	
5236	**Vente de voyages**	1 245	83	
5283	**Réception en hôtellerie**	735	49	

Lorsque nous avons deux codes pour le même programme, ceux-ci font référence aux versions révisée et antérieure.

Tableau 5 : Programmes menant à l'ASP

Code du programme	Nom du programme	Durée totale	Unités	Remarque
5159	**Cuisine actualisée**	**525**	**35**	**5324 implantation obligatoire septembre 2009**
5324	remplacé par **Cuisine du marché**	**525**	**35**	
1057	**Pâtisserie de restaurant**	450	30	
5314	**Sommellerie** (programme d'études révisé)	450	30	**Implantation obligatoire septembre 2008**
5129		450	30	

Lorsque nous avons deux codes pour le même programme, ceux-ci font référence aux versions révisée et antérieure.

Vingt-quatre (24) commissions scolaires, une (1) institution gouvernementale et une (1) institution privée assurent la diffusion de cette offre de formation sur le territoire québécois. Le tableau 6 indique le nombre d'établissements qui offrent chacun des programmes d'études pour l'ensemble du territoire et pour chacune des sous-régions, soit Montréal, Québec, régions périphériques et régions ressources. Aucun programme de formation professionnelle n'est présentement offert dans cinq (5) des vingt-deux (22) régions touristiques du Québec : Îles-de-la-Madeleine, Duplessis, Baie-James et Eeyou Istchee, Nunavik.

Tableau 6 : Portrait global et par région de l'offre de formation professionnelle (DEP-ASP)

Répartition / Offre de formation	DEP Cuisine d'établissement	DEP Service de la restauration	DEP Vente de voyages	DEP Réception en hôtellerie	ASP Cuisine actualisée	ASP Pâtisserie de restaurant	ASP Sommellerie
26 institutions	24	20	5	4	14	9	8
• 24 commissions scolaires	22	18	5	4	13	8	7
• 1 institution gouvernementale	1	1			1	1	1
• 1 institution privée	1	1					
Montréal	3	3	2	1	2	1	1
Québec	3	3	1	1	3	3	2
Périphérie	13	11	2	2	6	4	4
Ressource	5	3	0	0	3	1	1

Ce tableau compile les données détaillées à l'annexe 2 : Inventaire de l'offre de formation professionnelle.

Tableau 7 : Évolution des inscriptions et des diplômés de 2004 à 2006 à la formation professionnelle

Programmes DEP et ASP	Inscriptions			Diplômés		
	2004 2005	2005 2006	2006 2007	2004	2005	2006
Cuisine d'établissement DEP 1038	1442	1439	1557	1022	971	904
Service de la restauration DEP 5293	593	573	532	365	411	340
Vente de voyages DEP 5293	185	196	210	54	80	112
Réception en hôtellerie DEP 5283	210	184	252	99	119	95
Cuisine actualisée ASP 5159	180	174	115	130	126	117
Pâtisserie de restaurant ASP 1057	27	36	58	28	25	28
Sommellerie ASP 5314	127	148	174	108	96	86

Source : Direction générale de la formation professionnelle et technique (MELS), Juillet 2008

La majorité des programmes d'études sont en progression constante sur le plan du nombre d'étudiants inscrits, sauf le DEP en Service de la restauration et l'ASP en Cuisine actualisée. Le nombre de diplômés est plutôt stable ou en diminution sauf pour le DEP en Vente de voyages.

Le MELS s'assure de la pertinence des programmes d'études et cherche à s'adapter aux besoins du marché du travail tant en termes de contenu que d'offre. Dans le but de se donner les outils pour mieux planifier, le MELS, en collaboration avec Emploi-Québec, a élaboré un modèle d'adéquation formation-emploi[17]. Ce modèle est utilisé pour déterminer le volume de formation professionnelle et technique nécessaire pour répondre aux besoins de main-d'œuvre du Québec.

[17] Modèle d'adéquation formation-emploi 2006, Volet régional, Fiches de présentation des programmes d'études, MELS, 2007

Une fois l'objectif d'étudiants à former déterminé, il est comparé au nombre d'étudiants inscrits et un diagnostic est posé. Pour la formation professionnelle du secteur Alimentation et tourisme, tous les programmes d'études visés sont en équilibre, c'est-à-dire que le nombre de débutants visés et le nombre de débutants réels s'équivalent *grosso modo*. De plus, les fiches produites en 2006 permettent de prendre connaissance de la répartition géographique de l'offre et de la demande.

Les fiches complètes du modèle adéquation-emploi pour chaque programme d'études sont présentées à l'annexe 4.

Tableau 8 : L'exemple de l'adéquation formation-emploi en 2006 à la formation professionnelle

Programmes DEP et ASP	Inscriptions	Adéquation formation-emploi		Diplômés
	2005-2006	Débutants visés	Débutants 05-06	2006
Cuisine d'établissement DEP 1038	1439	1549	1197	904
Service de la restauration DEP 5293	573	613	449	340
Vente de voyages DEP 5236	196	186	149	112
Réception en hôtellerie DEP 5283	226	167	134	95
Cuisine actualisée ASP 5159	174	143	116	117
Pâtisserie de restaurant ASP 1057	36	n.d.	n.d.	28
Sommellerie ASP 5314	161	72	122	86

Si l'équilibre est atteint dans l'ensemble, certains programmes d'études offerts en région attirent beaucoup moins d'étudiants que ce que les perspectives d'emploi commandent. C'est notamment le cas dans les programmes de cuisine et de service de restauration.

4.2.2 Stage obligatoire dans le programme d'études et stage formule ATE

À la formation professionnelle, les stages réalisés en formule ATE peuvent être de deux (2) ordres : développement de compétences ou mise en œuvre de compétences. Les premiers sont intégrés aux modules de formation et c'est l'entreprise qui prend en charge l'enseignement de certaines compétences dictées par le programme qui seront sujettes à évaluation pour l'obtention du diplôme. Ces stages ne sont généralement pas rémunérés. Les deuxièmes s'ajoutent aux heures de formation et se traduisent en activités de travail. Ces stages sont rémunérés. Le tableau 2 : *Les séquences en milieu de travail* présenté à la page 13 du présent rapport situe bien la réalité des différents stages.

Tous les programmes de DEP concernés comprennent au moins un stage obligatoire d'intégration en milieu de travail variant de 90 à 105 heures. Cette obligation ne se retrouve pas dans les programmes d'ASP qui, le plus souvent, ciblent une clientèle ayant déjà un DEP et une expérience en milieu de travail.

Tableau 9 : Les formules de stages retenues à la formation professionnelle

Programmes DEP et ASP	Stage obligatoire dans le programme d'études			Formule ATE	
	# de stages	Durée (heures)	# d'institutions	# de stages	# d'institutions
DEP Cuisine	1	105	13	2 à 3	4
DEP Service de la restauration	1	105	11	2 à 3	3
DEP Vente de voyages	1	90	1	3	4
DEP Réception en hôtellerie	1	105	1	3	1
ASP Cuisine actualisée	0	0	2 (version antérieure)	2	2
ASP Pâtisserie de restaurant	0	0	1	0	0
ASP Sommellerie	0	0	4 (version antérieure)	2	1

Source : Direction générale de la formation professionnelle et technique (MELS), Juillet 2008

La première partie du tableau 10 compile les données détaillées à l'annexe 2 : Inventaire de l'offre de formation professionnelle. Parmi les treize (13) répondants, tous programmes d'études confondus, il y a quarante-cinq (45) possibilités de stages : trente-quatre (34) sont des stages obligatoires et onze (11) adoptent la formule ATE. Dans sept (7) établissements, il n'y a aucun stage en cuisine actualisée. Le même phénomène s'observe pour quatre (4) établissements dans le cadre du programme Pâtisserie de restaurant et pour trois (3) en Sommellerie.

Une organisation a opté pour la formule ATE dans tous ses programmes d'études, les quelques autres qui ont opté pour la formule ATE l'ont fait pour un (1) ou deux (2) de leurs programmes d'études.

Tableau 10 : Particularités des programmes d'études selon les 13 répondants

Particularités \ Offre de formation	DEP Cuisine d'établissement	DEP Service de la restauration	DEP Vente de voyages	DEP Réception en hôtellerie	ASP Cuisine actualisée	ASP Pâtisserie de restaurant	ASP Sommellerie
Nombre de répondants	13	11	2	2	9	5	7
Stage obligatoire	13	11	2	1	2	1	4
ATE	3	3	1	1	1	1	1
Contingentement (# d'institutions)	6	5	0	1	2	2	2
Maximum	22 à 136	22 à 66		20	22 à 51	16 à 20	19 à 34
Difficultés de recrutement (# d'institutions)	2	5	0	2	2	1	1

Quelques institutions se voient dans l'obligation de limiter le nombre d'étudiants dans certains programmes d'études, notamment dans les programmes de cuisine et de service de restauration. L'espace physique et les équipements disponibles expliquent généralement cette situation. Parmi les treize (13) répondants, peu d'établissements rapportent des difficultés de recrutement. C'est dans le programme de service de restauration qu'il serait le plus difficile d'attirer les étudiants. Les difficultés de recrutement, lorsqu'elles sont signalées, le sont exclusivement dans les régions périphériques ou ressources.

Quel que soit le modèle choisi, on procède à peu près de la même façon pour l'organisation des stages : les professeurs préparent les étudiants par des rencontres de groupe ou individuelles. Les étudiants sont invités à chercher eux-mêmes un milieu de stage, mais les professeurs sont toujours là pour les seconder et pour répondre aux demandes d'information des éventuels employeurs. Une fois le milieu de stage confirmé, le professeur et l'employeur se partagent les tâches de supervision et d'évaluation du stagiaire. L'étudiant participe également à l'évaluation du stage. Si de la documentation est fournie, c'est souvent la même : guide de l'étudiant, guide de l'employeur et, dans une moindre proportion, guide de supervision. Les institutions qui ont opté pour la formule ATE délèguent certaines des tâches d'organisation à un professionnel ou service dédié. Le tableau 11 exprime le pourcentage des répondants qui ont ciblé les principaux intervenants et/ou outils utilisés à chacune des étapes de l'organisation des stages. Ces pourcentages permettent de faire la comparaison entre l'organisation des stages obligatoires et celle des stages d'ATE.

Tableau 11 : Organisation des stages obligatoires vs formule ATE à la formation professionnelle

Formation professionnelle (13 répondants)		Stage obligatoire dans le programme d'études	Stage formule ATE
		%	%
Préparation des étudiants	Professeurs	59	61
Recherche de milieux de stage	Étudiants	56	41
	Professeurs	35	22
Processus de placement	Étudiants	46	37
	Professeurs	28	27
Supervision de stage	Professeur	59	44
	Employeur	30	24
Évaluation du stagiaire	Professeur	45	38
	Employeur	40	31
Évaluation du stage	Étudiant	27	24
	Professeur	38	27
	Employeur	28	25
Renseignements aux étudiants inscrits	Rencontres individuelles	22	13
	Rencontres de groupe	45	33
Renseignements aux employeurs	Professeurs	60	31
Documentation fournie	Guide de l'étudiant	39	30
	Guide de supervision	24	17
	Guide de l'employeur	33	30

Le tableau 12 démontre également qu'il n'y a pas de différences significatives quant à l'impact de l'une ou l'autre formule sur des facteurs comme la persévérance scolaire, la réussite scolaire, la diplomation, le recrutement de la clientèle, l'expérience en entreprise, le placement. La formule ATE alimente un peu mieux l'institution sur la pertinence de ses contenus de formation et l'étudiant sur son choix professionnel. L'offre de stages a une influence positive sur tous ces facteurs. Seul le financement des études est jugé moins sensible, ce qui est tout à fait cohérent, compte tenu de la gratuité scolaire.

Tableau 12 : Tableau comparatif stages vs ATE : impact sur certains facteurs à la formation professionnelle, sur une échelle de 1 à 4 (1 *: pas important* à 4 *: très important*).

Formation professionnelle (13 répondants)	Stage obligatoire dans le programme d'études	Stage formule ATE
Facteurs	**Moyenne**	**Moyenne**
Actualisation des contenus et des outils de formation	3,22	3,67
Diplomation	3,5	3,5
Expérience en entreprise	3,78	3,67
Financement des études	2,43	2
Persévérance dans les études	3,43	3,67
Placement	3,89	3,83
Précision sur son choix professionnel	3,14	3,83
Recrutement de la clientèle	3,37	3,4
Réussite	3,5	3,67

Les treize (13) répondants ont signifié l'importance qu'ils accordent à 19 variables impliquées dans l'organisation des stages crédités ou en formule ATE et sur leur niveau de satisfaction à l'égard de ces 19 mêmes variables. Il n'y a pas de différences significatives eu égard à la formule. En moyenne, ce qui est important en stage obligatoire le reste en formule ATE.

On note cependant quelques variables pour lesquelles le niveau de satisfaction n'est pas à la hauteur de son importance. La majorité de ces variables sont liées au milieu de stage. Pour faciliter la comparaison « importance accordée vs niveau de satisfaction », le tableau 13 rapporte côte à côte le score moyen quant à l'importance et à la satisfaction pour chacune des variables énoncées dans le contexte des stages obligatoires et dans le contexte de l'ATE. La moyenne est calculée à partir des réponses fournies au questionnaire sur une échelle de 1 à 4 (**1** : *pas important*; **2** : *peu important*; **3** : *assez important*; 4 : *très important*; **s.o.** : *sans objet* ou **1 :** *pas satisfait*; **2** : *peu satisfait*; **3** : *assez satisfait*; **4** : *très satisfait*; **s.o.** : *sans objet*) en excluant les réponses « sans objet ».

Tableau 13 : Tableau comparatif de l'importance et de la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages, crédités ou en formule ATE, à la formation professionnelle, sur une échelle de 1 à 4 (1 : ***pas important*** à 4 : ***très important*** et 1 : ***pas satisfait*** à 4 : ***très satisfait***).

Formation professionnelle (13 répondants)	Stage obligatoire dans le programme d'études		Stage formule ATE	
Variables	**Importance** en moyenne	**Satisfaction** en moyenne	**Importance** en moyenne	**Satisfaction** en moyenne
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	3,56	3,22	3,67	2,83
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	4	3,44	4	3
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	3,67	2,89	3,4	3
La collaboration de l'industrie	4	3,25	4	3,17
La qualité de la supervision par le milieu de stage	4	3,56	4	3,17
La disponibilité de subventions pour les entreprises	1,75	2,75	2,17	2,75
La volonté de l'institution	4	3,78	3,83	3,5
La flexibilité dans l'organisation du travail dans votre institution	3,11	3,5	3,17	3,5
L'arrimage des calendriers scolaires et de l'industrie	3	3,29	3,17	3,5
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	3,78	3,67	3,67	3,67
L'arrimage avec l'aide financière aux études	3	3	3,17	3
La juste rémunération des étudiants	sans objet	sans objet	3,67	3,33
Le % d'heures du programme consacré aux stages	3,43	3,33	3,33	3,83
Les séquences de stage à des sessions distinctes	sans objet	sans objet	3,5	3,33
L'obligation de terminer par une formation en classe	sans objet	sans objet	3,2	2,8
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	sans objet	sans objet	2,8	3,2
Le financement reçu du MELS	3,75	3,14	3,6	3
L'admissibilité des étudiants	3,71	3,62	3,67	3,4
L'arrimage avec le régime pédagogique	3,75	3,5	3,67	3,5

La qualité de la supervision accordée par le milieu de stage est l'un des premiers critères de choix d'un milieu de stage. C'est aussi un des principaux freins à la mise en place de la formule ATE et un des principaux motifs de refus de la part de l'entreprise pour prendre un stagiaire en charge. Il faut pouvoir y consacrer le temps nécessaire, avoir une ressource compétente, exercer un bon suivi.

La disponibilité des milieux de stage en termes de quantité et de qualité peut aussi poser problème, même en région métropolitaine où le nombre d'étudiants à placer est plus élevé. Les stages ATE portant sur le développement des compétences (propre à l'ordre d'enseignement secondaire) exigent des superviseurs en entreprise qu'ils soient de véritables instructeurs et que les séquences d'apprentissage soient respectées, deux conditions qui peuvent être difficiles à satisfaire dans un contexte de productivité. Certaines institutions ont même abandonné la formule ATE parce que les étudiants n'avaient pas acquis les compétences requises au retour de leur stage et qu'il était pratiquement impossible de rattraper ce retard dans les heures prévues au programme sans sacrifier d'autres activités.

Parmi les autres critères pour la sélection d'un milieu de stage indiqués par les répondants, mentionnons **la sécurité**, la possibilité de travailler dans un contexte d'achalandage et sur différents horaires, les possibilités d'emploi et la proximité géographique. Il ne faut pas oublier que, parmi la clientèle visée par les programmes du secondaire, il y a des personnes encore mineures, ce qui implique quelques contraintes supplémentaires.

En conclusion :

Les attentes des maisons d'enseignement vont bien au-delà de la qualité de la supervision ou de la disponibilité de milieux pour la réalisation des stages : elles sont à la recherche de véritables partenaires qui sauront confier au stagiaire des tâches significatives en lien avec un programme de formation qu'ils connaissent, concilier pédagogie et pratique, instaurer un climat propice à l'apprentissage, faire primer les obligations pédagogiques sur les obligations commerciales, accepter de s'investir à long terme dans un rôle de formateur et participer dans un souci de développement socio-économique de leur région.

4.3 Offre de formation technique (enseignement collégial)

4.3.1 Le DEC

Cinq (5) programmes d'études menant au DEC sont offerts, un (1) en loisir, deux (2) en tourisme et deux (2) en gestion hôtelière (hôtel et restaurant). Le tableau qui suit fournit les données générales de chacun des programmes d'études.

Tableau 14 : Les programmes menant au diplôme d'études collégiales (DEC)

Code du programme	Nom du programme	Durée totale (heures contact)	Formation générale (heures contact)	Formation spécifique (heures contact)	Condition particulière d'admission
391.A0	**Techniques d'intervention en loisir**	2 595	660	1 935	
414.AO **Voie A** **Voie B** **Voie C**	**Techniques de tourisme** Accueil et guidage touristique Mise en valeur de produits touristiques Développement et promotion des produits du voyage	2 520	660	1 860	
414.B0	**Techniques du tourisme d'aventure**	2 535	660	1 875	
430.A0 **430.01**	**Techniques de gestion hôtelière** ***Remplacé depuis septembre 2005 (obligatoire depuis 2006)***	2 850	660	2 190	Mathématiques 426
430.02 **430.B0**	**Technique de gestion des services alimentaires et de restauration** **Gestion d'un établissement de restauration** ***(Approuvé en 2005 et implanté en septembre 2005)***	2 790	660	2 130	Mathématiques 426

Seize (16) collèges, dont onze (11) publics, quatre (4) privés et un (1) gouvernemental assurent la diffusion de cette offre de formation sur le territoire québécois. Le tableau 15 indique le nombre d'établissements qui offrent chacun des programmes d'études pour l'ensemble du territoire et pour chacun des sous-secteurs Montréal, Québec, régions périphériques et régions ressources[18]. Des programmes de DEC sont offerts dans neuf (9) des vingt-deux (22) régions touristiques du Québec : Gaspésie, Bas-Saint-Laurent, Québec, Mauricie, Cantons-de-l'Est, Montérégie, Montréal, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Laval.

[18] M pour Montréal; Q pour Québec et Charlevoix; P pour régions périphériques : Estrie, Outaouais, Laurentides, Laval, Chaudière-Appalaches, Lanaudière, Montérégie, Centre du Québec; R pour régions ressources : Bas-Saint-Laurent, Gaspésie / Îles-de-la Madeleine, Abitibi-Témiscamingue, Côte-Nord (Manicouagan/Duplessis), Nord-du-Québec, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Mauricie.
Cette classification a été adoptée dans le *Diagnostic des ressources humaines en tourisme (Horizon 2004-2009*) produit par le CQRHT en octobre 2004. http://www.cqrht.qc.ca/CQRHTWeb/fr/public/gestionnaires/contenu/documents/diagnostic_2004_final_002.pdf

Tableau 15 : Portrait global et par région de l'offre de formation technique (DEC)

Offre de formation / Répartition	Techniques d'intervention en loisir	Techniques de tourisme	Voies de spécialisation			Techniques du tourisme d'aventure	Techniques de gestion hôtelière	Gestion d'un établissement de restauration (*)
			Accueil et guidage touristique	Mise en valeur de produits touristiques	Développement et promotion de produits du voyage			
	391.A0	**414.A0**	**414.AA**	**414.AB**	**414.AC**	**414.B0**	**430.A0**	**430.B0**
16 cégeps	5	10	8	8	5	1	6	4
11 publics	4	6	4	4	2	1	1	1
4 privés	1	3	3	3	3	0	4	2
1 gouvernemental		1	1	1			1	1
Montréal	3	2	2	2	1	0	2	2
Québec	0	2	1	2	1	0	2	2
Périphérie	1	4	3	2	3	0	2	0
Ressource	1	2	2	2	0	1	0	0

(*) Nouvelle appellation pour le programme Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration 430.02

Ce tableau compile les données détaillées à l'annexe 3 : Inventaire de l'offre de formation technique.

Tableau 16 : Évolution des inscriptions à la formation technique

Programmes DEC	Effectifs totaux			Débutants			
	2004	2005	2006	2004	2005	2006	2007
Techniques d'intervention en loisir 391.A0	636	613	630	228	251	259	280
Techniques de tourisme 414.A0	383	438	447	383	438	447	355
- Techniques de tourisme Spécialisation en accueil et guidage touristique 414.AA	60	42	35				
- Techniques de tourisme Spécialisation en mise en valeur de produits touristiques 414.AB	167	161	148				
- Techniques de tourisme Spécialisation en développement et promotion de produits du voyage 414.AC	106	109	131				
Techniques du tourisme d'aventure 414.B0	49	77	78	31	36	27	38
Techniques de gestion hôtelière 430.A0 430.01 programme regroupé	909	944	605	329	389	289	360
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration 430.02	390	344	205	141	167	143	135
Gestion d'un établissement de restauration 430.B0		72	192				

Dans le tableau précédent, nous présentons les effectifs totaux et les débutants pour chaque programme d'études. Les effectifs totaux incluent les étudiants inscrits dans les trois (3) années du programme alors que les débutants correspondent aux inscriptions à l'entrée dans le programme.

Pour le programme de Techniques de tourisme, nous pouvons observer qu'il n'y a aucun débutant dans les trois (3) voies de spécialisation. En fait, ceci s'explique par le fait que tous les étudiants commencent en 414.A0 et choisissent leur voie de spécialisation en deuxième année pour la compléter durant la troisième année du programme. Ils obtiennent donc leur diplôme dans la voie de spécialisation choisie soit 414.AA, 414.AB ou 414.AC. Dans le tableau suivant, nous observons que les diplômés du programme de Techniques de tourisme 414.A0 sont très peu nombreux puisqu'il s'agit des étudiants inscrits dans la version antérieure du programme qui obtiennent leur diplôme plus tard.

Tableau 17 : Évolution des diplômés en formation technique de 2004 à 2006

Programmes DEC	Diplômés		
	2004	2005	2006
Techniques d'intervention en loisir 391.A0	92	147	104
Techniques de tourisme 414.A0	18	8	3
- Techniques de tourisme Spécialisation en accueil et guidage touristique 414.AA	64	43	32
- Techniques de tourisme Spécialisation en mise en valeur de produits touristiques 414.AB	125	88	102
- Techniques de tourisme Spécialisation en développement et promotion de produits du voyage 414.AC	111	74	76
Techniques du tourisme d'aventure 414.B0			8
Techniques de gestion hôtelière 430.A0 et 430.01 **Diplômés du programme 430.01** ***Programmes regroupés***	189	153	179
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration 430.02 **Gestion d'un établissement de restauration 430.B0** ***Les premiers diplômés pour GER 430.B0 en juin 2007***	77	62	81

Source : Direction générale de la formation professionnelle et technique (MELS), Août 2008

Tableau 18 : Exemple du modèle d'adéquation Formation-Emploi en 2004 pour le DEC

Programmes DEC	Adéquation formation-emploi 2004		Diplômés 2006 (données MELS)
	Débutants 03-04	Débutants visés	
Techniques d'intervention en loisir 391.A0	238	275	104
Techniques de tourisme (toutes les voies) 414.A0	379	369	223
Techniques du tourisme d'aventure 414.B0	24	16	8
Techniques de gestion hôtelière 430.A0 et 430.01	340	297	179
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration 430.02 Gestion d'un établissement de restauration 430.B0 ***NOTE : Les premiers diplômés pour GER 430.B0 en juin 2007***	150	354	81 en TGSAR 430.02

Source : Direction générale de la formation professionnelle et technique (MELS), Août 2008

La majorité des programmes d'études sont en équilibre ou en régression sur le plan du nombre d'étudiants inscrits, sauf le programme Techniques de tourisme (et surtout la voie de spécialisation C). Le nombre de diplômés fluctue passablement d'une année à l'autre pour la majorité des programmes. En 2005, on a pu observer une tendance à la baisse dans la plupart des programmes d'études, sauf en Techniques d'intervention en loisir.

Selon le modèle d'adéquation formation-emploi du MELS qui est utilisé pour 2004, rappelons-le, pour déterminer le volume de formation professionnelle et technique nécessaire pour répondre aux besoins de main-d'œuvre du Québec, quatre (4) des cinq (5) programmes du collégial sont en équilibre, c'est-à-dire que le nombre de débutants visés et le nombre de débutants réels s'équivalent *grosso modo*. Seul le programme de gestion d'un établissement de restauration est en développement. Pour recevoir ce diagnostic, le modèle doit prévoir une augmentation des effectifs des trois quarts et se traduire par une hausse représentant un minimum de 100 individus. Dans ce programme d'études, il faudrait plus que doubler les effectifs réels (150) pour répondre au nombre de débutants visés (354). Les données globales de ce modèle sont aussi colligées dans le tableau 16. On trouvera les fiches complètes pour chaque programme d'études à l'annexe 4.

Nous avons choisi 2004 comme année de référence afin de pouvoir établir une corrélation avec le nombre de diplômés, puisque la durée du DEC est de 3 ans.

Tableau 19 : Les particularités des programmes d'études (DEC), selon les 14 répondants

Offre de formation / Particularités	Techniques d'intervention en loisir	Techniques de tourisme	Voies de spécialisation			Techniques du tourisme d'aventure	Techniques de gestion hôtelière	Gestion d'un établissement de restauration
			Accueil et guidage touristique	Mise en valeur de produits touristiques	Développement et promotion de produits du voyage			
	391.A0	**414.A0**	**414.AA**	**414.AB**	**414.AC**	**414.B0**	**430.A0**	**430.B0**
14 répondants	3	9	6	7	4	1	5	3
Contingentement (# d'institutions)	1	4		1	1	1	2	2
Maximum	228	40 à 110		90	40	24	70	40 à 68
Difficultés de recrutement (# d'institutions)	2	3	2	3	1	0	2	1

Le tableau 19 rapporte les données obtenues des répondants quant au contingentement, aux difficultés de recrutement et aux inscriptions des dernières années. Quelques institutions se voient dans l'obligation de limiter le nombre d'étudiants dans certains programmes d'études, notamment dans les programmes en gestion de restauration. L'espace physique et les équipements disponibles expliquent généralement cette situation. Parmi les quatorze (14) répondants, huit (8) institutions rapportent des difficultés de recrutement. Les difficultés de recrutement, lorsqu'elles sont signalées, ne le sont pas exclusivement dans les régions périphériques ou ressources, Montréal et Québec connaissent aussi des difficultés dans certains programmes d'études.

4.3.2 L'AEC

Le tableau 20 illustre l'offre de programmes d'AEC en tourisme dans le réseau collégial. Si on consulte le site de l'enseignement collégial du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, on dénombre quatre-vingt-quatre (84) attestations d'études collégiales dans le secteur Alimentation et tourisme. De ce nombre, seize (16) ne se rapportent pas au sous-secteur visé par notre recherche ce qui nous laisse soixante-huit (68) programmes d'études (offre selon le MELS). Puisque seules les AEC de plus de 40 unités sont admissibles dans le cadre de l'ATE, nous avons précisé le nombre de ces AEC (AEC de plus de 40 unités) incluses dans le total. Certains programmes d'études ont pu être soustraits de l'offre du MELS grâce aux renseignements fournis par les institutions; d'autres programmes d'études ne répondant pas aux critères de sélection retenus pour ce projet (récurrence; temps plein; plus de 10 unités; cohorte en 2005/2006 ou 2006/2007) ont aussi été soustraits de l'offre du MELS pour obtenir le nombre de programmes d'études réellement offerts.

Tableau 20 : Les programmes menant au diplôme d'attestation d'études collégiales (AEC)

Statut du collège (nombre d'institutions)	Nombre de programmes d'études autorisés (AEC) *	Nombre de programmes d'études réellement offerts (selon nos recherches)
Privé (5)	32	27
AEC de + de 40 unités	11	10
Public (14)	29	9
AEC de + de 40 unités	4	3
Gouvernemental (1)	7	
Offre totale	68	36
AEC de + de 40 unités	15	13

* Source : Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, Système de gestion des objets d'études du collégial (SOBEC), liste extraite le 30 mars 2008.

4.3.3 Les stages

Tous les programmes d'études menant au DEC comprennent au moins un stage crédité, donc prescrit par le programme et obligatoire. Le stage prévu au programme d'études Techniques d'intervention en loisir a une durée de près de 450 heures qui, puisqu'il est crédité, ne peut être admissible à la formule ATE. Dans les autres programmes d'études, la durée totale des stages crédités varie de 150 à 240 heures. Généralement associés à une activité de fin de programme d'études, les stages sont majoritairement à l'horaire de la dernière session d'études, entre janvier et mai.

Lorsque les maisons d'enseignement choisissent d'offrir la formule ATE, celle-ci s'ajoute au programme d'études et n'est pas obligatoire. Les étudiants ont toujours le choix d'adhérer ou non à la formule ATE; de plus, un stage rémunéré ne peut être crédité ou donner droit à des unités. C'est donc dire que dans un même programme d'études le collège peut gérer un nombre variable, d'année en année, d'étudiants inscrits en ATE.

Sur les quatorze (14) établissements répondants, huit (8) ont retenu la formule ATE dans l'organisation d'au moins un de leurs programmes d'études. Les stages ont une durée de 8 à 15 semaines avec une moyenne de 12 semaines et sont au nombre de 2 dans la majorité des établissements. Ils sont souvent programmés l'été; certains collèges font des efforts d'organisation évidents pour permettre aux étudiants d'acquérir une expérience plus variée en programmant des stages à différentes périodes de l'année.

Dans les programmes d'études conduisant à l'AEC, les stages, quand il y en a, sont souvent de courte durée, le programme d'études s'échelonnant lui-même sur une courte période. L'analyse des données obtenues révèle qu'en fait, il y a autant de formules possibles que de programmes d'études. Un programme d'études peut compter plus de 1 200 heures et proposer aussi bien un stage de 25 heures que de 420 heures; un autre programme d'études de 570 heures prévoit lui un stage de 75 heures. Dans les programmes d'AEC recensés, un seul des programmes d'études répondant au critère des « 40 unités et plus »[19] a retenu la formule ATE et il s'agit d'un programme qui s'étend sur 3 ans, ce qui est inhabituel dans un programme d'AEC. Les programmes d'AEC étant des programmes d'études construits par les établissements pour répondre à des besoins particuliers ou des clientèles ciblées, la conception des stages suit la même logique.

Tableau 21 : Les formules de stages à la formation technique

Programme DEC	Stage obligatoire dans le programme d'études				Stage formule ATE			
	# de stages	Durée	Session	# institutions	# de stages	Durée	Session	# institutions
Techniques d'intervention en loisir (2 modèles)	3 1	45 h, 90 h, 450 h. 15 sem.	Hiver	4	Sans objet	Sans objet	Sans objet	Sans objet
Techniques de tourisme (toutes les voies)	1	150 à 240 h.	Hiver, Été	9	2 à 3	8 à 15 semaines 12 semaines en moyenne	Été, Hiver	6
Techniques du tourisme d'aventure	2	90 h, 90 h	Été, Hiver	1	Sans objet	Sans objet	Sans objet	Sans objet
Techniques de gestion hôtelière (2 modèles)	2 3	70 h, 225 h 2, 2, 8 sem.	Hiver	5	2	±12 sem.	Variable	2
Gestion d'un établissement de restauration*	1	225 h	Hiver	3	2	± 12 sem.	Été	2

[19] Pour être admissible à un projet ATE, l'AEC doit comporter au moins 40 unités, soit 1800 heures incluant les heures de travail à la maison. ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES EN FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE, Gouvernement du Québec, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, ISBN 2-550-46292-0 / ISSN 2-550-46293-9, Dépôt légal-Bibliothèque nationale du Québec, 2006

Tableau 22 : Les formules de stage à la formation technique, selon les 14 répondants

Offre de Formation / Formules de stage	Techniques d'intervention en loisir	Techniques de tourisme	Voies de spécialisation			Techniques du tourisme d'aventure	Techniques de gestion hôtelière	Gestion d'un établissement de restauration
			Accueil et guidage touristique	Mise en valeur de produits touristiques	Développement et promotion de produits du voyage			
	391.A0	414.A0	414.AA	414.AB	414.AC	414.B0	430.A0	430.B0
14 répondants	4	9	6	7	4	1	5	3
Stage obligatoire	4	9	6	7	4	1	5	3
Formule ATE	0	4	3	4	1	0	3	2

Comme l'organisation des stages ressemble à celle de la formation professionnelle, quel que soit le modèle retenu : les professeurs préparent les étudiants par des rencontres de groupe ou individuelles; les étudiants sont invités à chercher eux-mêmes un milieu de stage, encadrés par les professeurs habilités à répondre aux demandes d'information des éventuels employeurs. Cette recherche de stage est présentée comme un apprentissage en soi. Une fois le milieu de stage confirmé, le professeur et l'employeur se partagent les tâches de supervision et d'évaluation du stagiaire. Dans la formule ATE, l'évaluation est formative seulement puisque aucune unité n'est attachée à la réussite du stage. L'étudiant se joint à eux pour finaliser l'évaluation du stage lui-même. La documentation suivante est fournie : guide de l'étudiant, guide de l'employeur et, dans une moindre proportion, guide de supervision. Les organisations qui ont opté pour la formule ATE délèguent certaines des tâches d'organisation à un professionnel ou service dédié qui prend aussi en charge les aspects administratifs.

De prime abord, il n'y a pas de différences significatives quant à l'impact de l'une ou l'autre formule sur les facteurs indiqués au tableau 23. L'écart le plus significatif concerne le financement des études, sur lequel la formule ATE aurait plus d'impact.

Celle-ci aurait, cependant, peu d'impact, selon 50 % des répondants, sur la persévérance dans les études et la réussite, selon 10 % des répondants. Ceci pourrait s'expliquer par le fait que le stage obligatoire donne droit à des unités.

Le seul fait qu'il y ait des stages semble donc avoir une influence positive sur tous ces facteurs. Le financement des études moins sensible à la formation professionnelle gagne en importance à la formation technique où le coût des études est plus élevé.

Tableau 23 : L'impact des différentes formules de stages sur une échelle de 1 à 4
(1 : *pas important* à 4 : *très important* et 1 : *pas satisfait* à 4 : *très satisfait*).

Formation technique (14 répondants)	Stage obligatoire dans le programme d'études	Stage formule ATE
Facteurs	**Moyenne**	**Moyenne**
Actualisation des contenus et des outils de formation	3,93	4
Diplomation	3,73	3,71
Expérience en entreprise	4	3,86
Financement des études	3	3,43
Persévérance dans les études	3,47	3,57
Placement	3,57	3,71
Précision sur son choix professionnel	3,8	3,86
Recrutement de la clientèle	3,6	3,43
Réussite	3,8	3,57

Les participants ont été interrogés sur l'importance qu'ils accordent à dix-neuf (19) variables impliquées dans l'organisation des stages obligatoires dans le programme d'études ou en formule ATE et sur leur niveau de satisfaction à l'égard de ces dix-neuf (19) mêmes variables. Il n'y a pas de différences significatives par rapport au type de stage, comme on l'a constaté pour la formation professionnelle (DEP et ASP) dans le tableau 8. En général, ce qui est important en stage obligatoire le reste en formule ATE. On note cependant quelques variables pour lesquelles le niveau de satisfaction n'est pas à la hauteur de son importance. La majorité de ces variables sont liées au milieu de stage et le niveau relatif d'insatisfaction est plus important dans le modèle ATE. Pour faciliter la comparaison « importance accordée vs niveau de satisfaction », le tableau 24 rapporte côte à côte le score moyen quant à l'importance et à la satisfaction pour chacune des variables énoncées dans le contexte des stages obligatoires et dans le contexte de la formule ATE.

Tableau 24 : Tableau comparatif de l'importance et de la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages obligatoires ou en formule ATE, sur une échelle de 1 à 4 (1 : *pas important* à 4 : *très important* et 1 : *pas satisfait* à 4 : *très satisfait*).

Formation technique (enseignement collégial) 14 répondants	Stage obligatoire dans le programme d'études		Stage formule ATE	
Variable	**Importance** moyenne	**Satisfaction** moyenne	**Importance** moyenne	**Satisfaction** moyenne
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	3,5	3,62	3,71	3,14
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	4	3,75	3,71	3,29
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	3,56	3,07	3,57	3
La collaboration de l'industrie	3,87	3,5	3,86	3,57
La qualité de la supervision par le milieu de stage	4	3,44	3,86	3,43
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	2,25	2,75	3,17	3
La volonté de l'institution	3,73	3,79	3,86	3,71
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	3,47	3,73	3,57	3,71
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	3,31	3,36	3,71	3,57
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	3,87	3,75	4	3,86
L'arrimage avec l'aide financière aux études	2,67	2,71	3,5	3
La juste rémunération des étudiants	sans objet	sans objet	3,67	3,67
Le % d'heures du programme consacré aux stages	3,53	3,62	3,71	3,57
Les séquences de stage à des sessions distinctes	sans objet	sans objet	3,33	3,33
L'obligation de terminer par une formation en classe	sans objet	sans objet	3	3,17
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	sans objet	sans objet	3,57	3,29
Le financement reçu du MELS	3,37	3	3,86	3,5
L'admissibilité des étudiants	3,73	3,45	3,86	3,83
L'arrimage avec le régime pédagogique	3,86	3,42	4	3,57

La disponibilité des milieux de stage, la qualité de la supervision, la volonté de l'institution demeurent des critères très importants aux yeux de nos répondants dans les deux formules de stages.

L'importance de la disponibilité des milieux de stage en termes de qualité et la qualité de la supervision par le milieu de stage demeurent les critères les plus importants, les répondants étant unanimes à cet égard.

L'arrimage avec le régime pédagogique est tout aussi important dans les deux (2) formules. Enfin la volonté de l'institution dans le cadre de la formule ATE demeure un élément très important selon 85 % des répondants.

Aussi, 75 % des répondants pensent que la connaissance qu`a l'industrie de nos programmes est très importante. Cependant, seulement la moitié d'entre eux sont satisfaits de cet aspect, toutes formules de stages confondues.

Trois (3) critères sont récurrents quand vient le moment de choisir un milieu de stage : **la qualité de la supervision, la qualité des tâches à effectuer et la crédibilité de l'entreprise**. On s'attend à ce que le milieu de stage puisse fournir une rétroaction constructive au stagiaire et à la maison d'enseignement et qu'il ait une connaissance suffisante des programmes d'études offerts pour proposer des mandats de stage tenant compte des compétences des étudiants et leur permettant de mettre en pratique les connaissances acquises. Le stage doit être signifiant dans son contenu et dans sa forme. Contrairement à l'ordre d'enseignement secondaire, la localisation géographique n'est pas retenue, ce qui laisse croire à une plus grande mobilité des étudiants.

Les entreprises ne sont pas toujours disposées à accueillir des stagiaires. Les motifs invoqués pour refuser une demande de stage sont, entre autres, les suivants : manque de temps ou de personnel disponible pour assurer un encadrement adéquat, contraintes ou craintes syndicales, coûts trop élevés, mauvaise période, expérience antérieure non concluante et manque d'engagement de la part des étudiants. À l'opposé, certaines entreprises signent des ententes d'exclusivité à long terme avec des maisons d'enseignement, alors que d'autres doivent refuser certaines demandes, tellement elles sont sollicitées.

La majorité des institutions reçoivent des demandes pour des stagiaires avant même d'avoir sollicité les entreprises. Elles peuvent combler les demandes dans une proportion de 42 % pour l'ensemble des répondants. Quatre (4) d'entre elles comblent de 80 à 100 % des demandes qui leur sont adressées, soit trois (3) institutions de la grande région de Montréal et une (1) institution qui a l'exclusivité du programme offert. Il faut ici retenir la proactivité de certaines entreprises qui se tournent d'emblée vers les maisons d'enseignement pour combler un besoin. Il reste que certaines institutions soulignent l'insuffisance de milieux de stage adéquats (proposant des contenus et des conditions de réalisation acceptables) comme une des principales difficultés dans le contexte ATE. Les autres obstacles à l'implantation de cette formule sont plutôt d'ordre interne : disponibilité des ressources humaines et financières, manque de flexibilité de la formule, manque d'intérêt des étudiants.

Les répondants s'attendent à ce que l'industrie mette en veilleuse ses prétentions commerciales au profit des valeurs pédagogiques qu'elle véhicule en proposant des mandats de stage cohérents avec les formations et en assurant un encadrement formateur. Le stage ne doit pas être une façon d'obtenir des employés à rabais, mais bien une contribution au développement de la relève et un accès privilégié aux idées nouvelles. En contrepartie, les institutions y voient une excellente façon de créer et de maintenir des liens avec l'industrie, de rester à l'affût de ses besoins et d'ajuster leurs programmes en conséquence.

4.4 La formation universitaire de 1er cycle

En ce qui concerne la formation universitaire, l'offre de formation de 1er cycle à temps plein se résume à trois programmes de baccalauréat et à deux certificats. Un programme de baccalauréat en administration avec mineure en tourisme (18 crédits sur 90 en tourisme) offert par l'Université Laval n'a pas été retenu pour cette étude puisqu'il s'apparente nettement plus à une formation en administration qu'à une formation en tourisme.

Tableau 25 : La formation universitaire de 1er cycle

Université	Programme de 1er cycle	Modalités				Stage			
		# de crédits	Temps plein	Temps partiel	Contingentement	# de stages	Durée	Session (été, automne hiver)	Type
UQAM Montréal	BAC en gestion de tourisme et d'hôtellerie option tourisme option gestion hôtelière et de restauration	90	X		160	1	400 heures	É, A, H	intervention
UQAC Chicoutimi	Baccalauréat en plein air et tourisme	90	X		24	2	135 heures	É, A, H	intégration intervention
UQTR Trois-Rivières	Baccalauréat en loisir, culture et tourisme	90	X			1	8 mois	É, A, H	intervention
Université Laval	Certificat en gestion touristique	30	X	X		1	90 heures	É, A, H	intervention
TELUQ Télé-université	Certificat en gestion du tourisme (en collaboration avec l'UQAM)	15	X	X		sans objet	sans objet	sans objet	sans objet

L'enseignement coopératif n'est offert pour aucun de ces programmes.

Le baccalauréat en loisir, culture et tourisme de l'UQTR offre de nombreuses possibilités de choix de cours. Il aurait été intéressant de connaître la proportion d'étudiants qui axent leurs choix plus spécifiquement sur le tourisme, mais cette information n'a pu être confirmée.

À l'UQAC, pour être admis dans le programme de baccalauréat en plein air et tourisme d'aventure, les candidats doivent présenter un dossier comprenant une attestation médicale assurant de leur excellente condition physique, un curriculum vitae complet incluant les expériences de plein air, une (1) lettre d'intention faisant état de l'intérêt à poursuivre des études dans ce domaine et deux (2) lettres de recommandation. De plus, tous les candidats doivent posséder leur équipement personnel de plein air. Malgré ces contraintes particulières, le nombre de demandes dépasse largement les vingt-quatre (24) places disponibles annuellement.

Stages

Tous les programmes d'études, sauf le certificat de la TELUQ, retiennent le stage comme activité d'apprentissage. Il est obligatoire à l'UQAC, à l'UQTR et à l'Université Laval. À l'UQAM, dans les deux options, il reste au choix de l'étudiant qui pourrait aussi opter pour l'école de formation à l'étranger, le projet d'études internationales ou l'activité de synthèse. Le programme de Bac en gestion option gestion hôtelière et de restauration de l'UQAM se donne conjointement avec l'ITHQ. Le programme de

baccalauréat en loisir, culture et tourisme de l'UQTR comprend une activité majeure, soit l'internat (stage) d'une durée de huit mois consécutifs, dans un milieu de pratique professionnelle. La supervision des apprentissages de l'étudiant est assurée par un membre du personnel provenant de l'organisme-employeur de même que par un professeur et un professionnel de l'université.

Pour les deux (2) stages documentés (Université Laval et UQAC), le mode opératoire est fort semblable. Les professeurs superviseurs de stage rencontrent les étudiants individuellement pour déterminer leurs objectifs et leurs centres d'intérêt. Ce sont les étudiants qui font la recherche de stages, les professeurs agissant à titre de facilitateur par leurs contacts dans le milieu. Le mandat de stage doit être consigné par écrit et servira de base aux suivis et à l'évaluation qui seront assurés par le professeur superviseur et l'employeur. À l'UQAC, nul besoin de publicité; depuis trois ans, les demandes de stagiaires ou d'employés sont telles que l'offre ne suffit pas. À l'Université Laval, le tiers des étudiants inscrits au certificat sont du milieu touristique; pour ces étudiants, le stage peut se faire dans leur organisation, mais dans un autre secteur d'activités que celui de leur emploi. L'acquisition d'expérience en milieu de travail reste tout de même le principal avantage des stages pour la majorité des étudiants.

Pour qu'un milieu de stage soit reconnu, il doit permettre à l'étudiant d'innover et d'exercer son sens critique en contexte réel : c'est l'étudiant qui propose à l'entreprise de développer un produit, un projet ou une nouvelle façon de faire, qui le conçoit pour l'entreprise, qui l'implante, qui en mesure les retombées et qui fait les recommandations appropriées. À l'UQAC, le tuteur de stage doit être un bachelier, le projet ne doit pas enlever de travail à un guide régulier, le stagiaire ne peut pas être le leader sur le terrain et il doit recevoir une juste rémunération. Malgré ces restrictions, les demandes pour des stagiaires affluent.

Les attentes de ces deux institutions envers l'industrie se rejoignent. Elles s'attendent à ce que les entreprises reconnaissent l'apport de la formation à la professionnalisation des métiers du tourisme et que cette reconnaissance se traduise dans les conditions de travail. De façon générale, ils souhaitent un meilleur dialogue entre les différents partenaires de l'industrie tant nationaux que régionaux pour une meilleure compréhension des enjeux respectifs (formation vs production, formation vs accréditation, formation vs perspectives régionales, etc.).

4.5 Les formules d'apprentissage jugées novatrices

Un des objectifs de cette étude était, outre l'inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études et de stages, d'inventorier les formules d'apprentissage jugées novatrices expérimentées par les maisons d'enseignement.

Il est important de rappeler le sens donné à « formule d'apprentissage jugée novatrice » : toute initiative qui fait qu'un programme d'études se démarque et permet à l'étudiant d'acquérir une expérience professionnelle significative et reconnue par l'industrie touristique ou qui permet de rapprocher l'enseignement de la réalité de l'industrie (mise en contexte réel).

Les réponses obtenues illustrent essentiellement des activités ou événements, des contextes d'apprentissage en dehors du milieu scolaire ou encore des éléments inhérents au stage ou à la formule ATE.

Voici, dans les tableaux des pages suivantes, les initiatives rapportées par les maisons d'enseignement ayant répondu.

4.5.1 Les formules d'apprentissage jugées novatrices à la formation professionnelle

Formules d'apprentissage	Description
Commission scolaire de l'Estuaire	
Offrir des repas au public dans la salle à manger	Les gens peuvent venir déguster déjeuners, menus simples au dîner et table d'hôte en soirée dans la salle à manger aménagée.
Réaliser différents contrats importants (buffets ou autres) que les services de traiteurs de la région n'acceptent pas (nombre de couverts trop élevé) en raison d'un manque d'installations nécessaires.	Repas organisés pour les employés d'Alcoa.
Participation au grand banquet du 50e d'Alcoa (3 000 personnes)	Prêt des installations du programme et participation des étudiants à la réalisation de ce contrat.
Commission scolaire de Charlevoix	
Amélioration de la plage horaire, réorganisation du calendrier	Cours de cuisine DEP, dispensé sur 3 sessions.
Participation au Gala des chefs et à la Fête des saveurs	Les étudiants accompagnent les chefs et les producteurs régionaux, soit au Manoir pour le gala et dans nos locaux pour la Fête des saveurs. Partenariat avec le Manoir Richelieu.
Commission scolaire de la Capitale	
Voyage ATE	Educotours à l'étranger : 1 semaine en République Dominicaine, entreprise réceptive à destination.
Formation : représentant à destination (attestation maison)	Présente les tâches et responsabilités d'un représentant à destination. 13 h forfaits soleil.
Formation: guide-accompagnateur (attestation maison)	Présente les tâches et responsabilités d'un guide-accompagnateur.
Cours de langue espagnole offert à ceux qui maîtrisent l'anglais	Initie à la terminologie de cette langue dans le contexte touristique. 90 h langue seconde.
Commission scolaire Marie-Victorin	
Stage en milieu de travail pour la compétence « mise en place et service des petits déjeuners »	Devant le manque de clientèle pour les services de petits déjeuners, nous avons solutionné les problématiques en organisant des stages pour les étudiants et cela fonctionne très bien. 30 h de stage supervisé par l'enseignant.
Commission scolaire du Lac-Abitibi	
Camp culinaire santé	Étudiants en cuisine deviennent mentor de 2 enfants pour 1 semaine = transfert de connaissances. Partenariat avec la Commission des loisirs de La Sarre. Durée : 4 jours.
Relais pour la vie	Partenariat pour la préparation repas buffet. Société canadienne du Cancer (2 jours).
Souper gastronomique	Souper 6 services, billets en vente limitée. Corporation de développement.
Les soupers du « jeudi » à la salle à manger du Centre « La table des chefs »	À tous les jeudis durant l'année, il y a des soupers dans la salle à manger (environ 60 clients à toutes les semaines). Différentes formules présentées selon les modules en apprentissage.
Foire gourmande	Nos chefs participent à l'activité « l'heure du chef » où ils effectuent une démonstration pratique en cuisinant un mets régional devant le public (2 jours).

Commission scolaire de la Côte Sud	
Restaurant école La Marmite d'Or	Nous exploitons un restaurant école ouvert au public.
S'associer à des événements de la région : souper gastronomique de la fondation de l'hôpital, Festival des chants marins, souper de la chambre de commerce, brunch de la fondation de l'école secondaire, etc.	Préparer et servir des repas à ces occasions. Partenaires : organismes et entreprises de la région.
Banc d'essai, Chaudières-Appalaches	Des chefs cuisiniers réputés sont jumelés à des étudiants pour concocter des plats avec les produits régionaux (restaurateurs reconnus de la région).
Commission scolaire des Chic Chocs	
Travail pratique	Nos ateliers permettent de reproduire exactement les conditions de travail de l'industrie. Nos étudiants pratiquent beaucoup.
Commission scolaire de Laval	
Cuisine laboratoire et cuisine restaurant	La cuisine laboratoire sert aux enseignements, la cuisine restaurant sert à la pratique. On y travaille en brigade comme dans la vraie vie.
Salle à manger ouverte au public	Capacité de 80 personnes, ouverte midi et soir du mardi au vendredi.
Participation à des levées de fonds ou à des événements importants à Laval	Ce sont les étudiants qui cuisinent et qui font le service.
ITHQ	
ATE hors Canada	Stages en Europe dans des établissements haut de gamme; stages dans les vignobles européens.

4.5.2 Les formules d'apprentissage jugées novatrices à la formation technique

4.5.2.1 Les diplômes d'études collégiales

Formules d'apprentissage	Description
Cégep de Granby	
Réalisation de projets concrets	Réalisation de divers projets concrets par les étudiants dans plusieurs cours de la formation (ex. : création, réalisation et expérimentation d'un circuit touristique; organisation d'événements spéciaux (élaboration du concept, programmation, logistique, financement,…); projet de fin d'études en partenariat avec l'industrie; guidage touristique; conception et animation de kiosques sur le tourisme durable et responsable; organisation de journées thématiques (ex. : Fiesta mexicaine, dîner Saveurs du Québec,…); sondages terrain, etc.
Conférences par des professionnels du tourisme (ou domaines connexes tels que le graphisme ou autres)	Nombreuses conférences dans divers cours (de la 1re à la 3e année), soit en classe ou directement en entreprise. Aussi, organisation d'une Journée Carrière en tourisme (1re année); plusieurs conférenciers présents.
Excursions et visites d'études	Nombreuses excursions et visites d'études dans diverses régions. Différents types d'activités et attraits visités, en lien avec les cours visés par ces activités.
Intégration des nouvelles technologies de l'information et des communications	Réalisation de plusieurs activités et projets en lien avec les TIC (expositions virtuelles, apprentissage de plusieurs logiciels [Word, Excel, Power Point, Publisher, Front Page, MS Project, Visio, Movie Maker, etc.]).
Cours à l'étranger	Possibilité de vivre une expérience à l'étranger (voyage de fin d'études). Cours destination exotique. Cours à la 6e session. Le cours à l'étranger a lieu avant le début de la session, ± les 2 premières semaines de janvier.
Cégep de Rivière-du-Loup	
Projet avec clientèle réelle	Guide-accompagnateur avec clientèle adulte; sorties guidées 3 jours en aventure douce; guide-accompagnateur Festival provincial de marche.
Organisation gala	Tenue d'un gala pour clientèle interne.
Planification forfait courte durée	Concept, étude de marché, assemblage, stratégie promo et analyse de coûts de revient.
Plan d'affaires d'une entreprise individuelle	Toutes les étapes d'un plan d'affaires.
Séminaire de Sherbrooke	
Laboratoires de formation	Six laboratoires de formation où l'entreprise a la responsabilité terrain pour le transfert des compétences visées.
Cégep du Vieux-Montréal	
Stage final	Intégration au milieu de travail; 30 h/semaine en milieu de travail.

Cégep de Matane	
Formation en service pour les clientèles à capacité restreinte accréditée par Kéroul. Attestation Client Plus (CQRHT)	Tous nos étudiants suivent cette formation (4 heures) donnée par un formateur de Kéroul. Tous nos étudiants suivent cette formation (1 journée) donnée bénévolement par un enseignant formateur issu du CQRHT.
Participation des étudiants à titre de préposés à l'information et aux sondages	Pour le cours de Clientèles touristiques (3e session), nous collaborons depuis 3 ans avec le FestiJazz international de Rimouski. Les étudiants sont responsables de recueillir et de compiler les données sur la satisfaction de la clientèle, durant toute la durée du festival (4 jours).
Participation des étudiants à titre de préposés à l'accueil et à l'inscription	
Participation des étudiants aux tournées de promotion du cégep	En général, les étudiants se répartissent les établissements visités (en moyenne une journée chacun) et ont à préparer un argumentaire et à animer quelques ateliers d'information sur le programme pour des étudiants de secondaire V.
Participation des étudiants à la réalisation d'une démarche-qualité	Chaque étudiant conçoit une partie du manuel de l'employé pour une entreprise souhaitant obtenir la certification Qualité Tourisme Gaspésie.
Cégep de Saint-Félicien	
Activités pédagogiques à caractère entrepreneurial	Réalisation de plan de développement et de mise en marché pour des entreprises ou organismes touristiques de la région. Durée : une session. Partenaires : entreprise ou organisme promoteur du projet de développement touristique.
Organisation d'événements majeurs	Exemples : vins et fromages de prestige, journées conférences pour l'industrie, foire de l'emploi, Gala des grands prix du tourisme, etc. Durée : 2 sessions. Partenaires : ATR et entreprises touristiques de la région.
Participation à des événements touristiques réels	Salon de la motoneige, bourse Bienvenue Québec, Congrès annuel de l'ACEE. Partenaires : ATR et Promotion Saguenay; ACEE. Durée : 1/2 session par projet.
Cogestion du Camping Mont-Plaisant de Roberval	Implication des étudiants dans la gestion du Camping Mont-Plaisant (conseil d'administration); projet à caractère pédagogique en collaboration avec le camping (ex. : recherche sur les clientèles, etc.). Emplois offerts aux étudiants ou aux diplômés pour l'été et à l'année. Durée : à l'année. Partenaires : Camping Mont-Plaisant et la ville de Roberval.
Voyages pédagogiques dans la province, en Amérique ou ailleurs dans le monde	Exemples d'objectifs des voyages concrétisés : découverte de régions, du pays ou des Amériques; rencontre de diplômés en tourisme dans leur milieu de travail et découverte des différentes fonctions de travail; découverte de services et produits touristiques; découverte de différences culturelles; application des techniques de guidage. Durée : de quelques jours à plusieurs semaines.
ITHQ	
ATE au Canada anglais	Faire un stage hors Québec afin de développer des automatismes ainsi qu'une grande aisance en anglais. Stage en hôtellerie mais en milieu anglophone, durée de 415 h, rémunéré, associé au cours « Anglais en entreprise ».
ATE hors Canada (visant le marché européen)	Faire un stage hors Canada afin d'acquérir une expérience « internationale ». Stage de mise en œuvre des compétences acquises axé sur l'acquisition d'expérience en hôtellerie, durée de 420 h, associé au cours « Cultures et identité ».

Cégep de Saint-Laurent	
Variété des stages	Clientèles, objectifs spécifiques de chacun des stages.
Cégep Montmorency	
Grille cours polyvalente	Nos cours touchent tous les secteurs de l'industrie touristique.
Premier stage à mi-parcours	Permet rapidement à l'étudiant d'apprécier son champ d'études. Durée : 2 semaines.
Projet de fin d'études	Les étudiants doivent créer ou développer un service ou un produit touristique pour une entreprise dans un contexte réel. Ils doivent aussi faire un plan de communication. Durée : 1 an.
Cours de guide-accompagnateur en tourisme d'aventure. Cours de guide-accompagnateur. Cours de tourisme équitable. Cours de représentant à destination	Cours offert dans l'Ouest canadien. Circuit guidé (Montréal-Toronto) par nos étudiants. Groupe humanitaire au Pérou. Cours d'une semaine offert dans une destination au Mexique.
Cégep de Limoilou	
Formation bilingue	1 an intensif en anglais (2e année) en collaboration avec le collège Champlain St-Lawrence.
Implication étudiante	Avec l'industrie, organisation de projets et d'événements.
Toujours en lien avec l'industrie	Visites d'entreprises, conférenciers.
Voyages pédagogiques	Immersion anglaise.
Collège Laflèche	
Préparation d'un colloque	Les étudiants ont eu à organiser un colloque de A à Z.
Collège Mérici	
Créer des contacts à l'étranger	Signer des ententes de réciprocité avec des écoles. Ententes avec des établissements de renommée internationale.
Cégep Champlain Regional College	
Bilinguisme et multilinguisme	Anglais, français, espagnol : 2 cours chacun.

4.5.2.2 Les attestations d'études collégiales

Formules d'apprentissage	Description
Groupe Collegia (Cégep de la Gaspésie et des Îles et Cégep de Matane)	
ÉCO INTERPRÈTE Les fondements de la profession du guide-interprète	Un des rares programmes de formation qui est axé entièrement sur la profession de guide-interprète, ses tâches de travail, ses compétences et attitudes professionnelles, son code de travail. Ceci est particulièrement apprécié des employeurs dans l'industrie.
Expérience pratique du terrain, rencontre avec des intervenants du milieu	Acquisition des connaissances au moyen de cours en classe et surtout de sorties sur le terrain dans divers écosystèmes. Accès à une grande diversité de milieux naturels, historiques et culturels et aux ressources. Une base pluridisciplinaire est donnée aux étudiants.
Développer une méthodologie de travail en planification-conception	Inculque une bonne méthodologie de travail au niveau de la planification et de la conception d'activités d'interprétation à travers un plan de travail + des étapes de travail dans le temps et l'espace + la conception d'une vingtaine de types d'activités dont certaines en collaboration avec des clientèles (scolaires) et des partenaires du milieu pour le projet d'une visite guidée en milieu industriel. Cette base en planification - conception est généralement remarquée par les employeurs chez nos stagiaires et nos finissants.
Composante d'aventure et d'écotourisme dans le programme de formation	Inculque une méthodologie qui tient compte des paramètres influençant le où, comment et quoi intégrer comme interprétation dans un produit d'aventure et d'écotourisme. Inclut une formation d'instructeur en éthique de plein air « *Leave no Trace Inc*. ». Conception d'une activité écotouristique.
GUIDE D'AVENTURE Volet professionnalisme	Fournir aux étudiants des notions leur permettant de comprendre l'industrie et le service à la clientèle et d'adopter une approche client. Être en mesure d'encadrer un groupe.
Volet expédition	Planifier, préparer et effectuer des sorties en milieu naturel. Coordonner sur le terrain les activités liées au campement, à l'alimentation et à l'équipement.
Volet marché du travail	Concevoir des produits touristiques, collaborer à la promotion de ces produits, acquérir des notions sur le marché du travail, adopter une approche client.
Volet sécurité	Être en mesure d'intervenir en situation d'urgence. Utiliser des cartes et des instruments d'orientation.
Volet activités de plein air	Apprendre des techniques afin d'être en mesure de les transmettre à une clientèle. Interpréter le milieu environnant. Être en mesure de guider une clientèle anglophone.
Cégep de Limoilou	
Projet en collaboration avec les besoins de l'industrie	Dans l'AEC en récréotourisme, les projets des cours ont été conçus pour être mis en œuvre en collaboration avec des entreprises du milieu, permettant ainsi aux étudiants de travailler sur des problématiques réelles facilitant le développement des compétences.
Développement d'AEC pour les besoins précis d'un nouvel hôtel	Projet d'hôtel Musée de Wendake, pour le 400e de la ville de Québec. Nous avons développé deux AEC et avons formé les gens dans la communauté de Wendake.

Cégep de Saint-Laurent	
Façons de fonctionner à l'intérieur même du programme qui se rapprochent de ce qu'ils vivront sur le terrain	Sorties et repas préparés.
Contacts avec le milieu	Professeurs : tous les intervenants sont des guides ou producteurs du milieu.
Cégep de Saint-Hyacinthe	
Accueil clientèle internationale	Programme international reconnu, attire une clientèle qui connaît le programme; mixité de la clientèle en classe, réseau d'écoles, échanges entre écoles.
Labo en milieu hôtelier	Les étudiants sont en milieu hôtelier pour une partie de certains cours. Plusieurs partenaires hôteliers et de la restauration.
Programme échanges étudiants	Possibilité pour les étudiants de faire une année du programme ailleurs, dans une autre école du réseau Vatel.
ATE international	Obligation d'un stage hors Québec de 4 mois.
Collège April-Fortier	
Outils et méthodes pédagogiques	Systèmes de réservation en temps réel.
Interaction, actualité	

À la formation professionnelle, les initiatives rapportées se décrivent essentiellement en fonction de la deuxième partie de l'énoncé : elles recréent le milieu réel en milieu scolaire par le biais de restaurants-écoles ouverts au public. Cuisines et salles à manger font donc partie des installations de l'école et c'est dans ces installations que les étudiants apprennent et mettent en pratique les notions apprises. De plus, tout en s'assurant de ne pas faire de concurrence déloyale aux entreprises touristiques de leur région, toutes les possibilités sont saisies pour diversifier les services offerts : en s'associant à des campagnes de financement ou à des entreprises, tous les genres sont explorés, du repas de masse au repas gastronomique, du cocktail dînatoire au buffet, de la cuisine familiale à la cuisine du terroir. Cette façon de faire permet à l'école de garder le contrôle sur la séquence des apprentissages en arrimant les services rendus aux contenus des formations. Ce sont évidemment les étudiants des programmes associés à la restauration qui profitent le plus de ces initiatives.

Parmi les quelques autres initiatives rapportées :

- deux (2) visent à faciliter l'apprentissage d'une troisième langue pour les étudiants maîtrisant déjà l'anglais;
- deux (2) autres cherchent à développer l'aspect international par des stages à l'étranger;
- une (1), nommée *Banc d'essai*, met l'accent sur l'expérimentation en jumelant un chef et un étudiant pour l'exploitation des produits du terroir.
- Quelques-unes ont pour objectif de donner aux étudiants une meilleure connaissance du milieu (visites d'entreprises, conférences, visites touristiques…).

Les formules rapportées par les institutions dans les réponses au questionnaire sont détaillées à l'annexe 5, pour chaque commission scolaire, à l'exception d'une ou de deux des initiatives rapportées plus haut qui ne sont pas incluses à l'annexe.

À la formation technique, les initiatives sont beaucoup plus axées sur la première partie de l'énoncé : acquérir une expérience professionnelle significative. Elles se répartissent en trois (3) grandes catégories : la connaissance du milieu, l'acquisition de compétences valorisées par l'industrie; la pratique en temps réel.

Connaissance du milieu : les étudiants prennent le pouls du milieu en l'observant :

- conférences;
- participation à des événements, salons, et expositions;
- visites touristiques…

Acquisition de compétences : les étudiants développent des compétences spécifiques et/ou des attitudes distinctives et/ou une culture plus internationale :

- immersion linguistique;
- partenariat cégep francophone/cégep anglophone : la deuxième année du programme se donne en anglais;
- ajout de cours de langues au programme;
- stage obligatoire dans un milieu anglophone;
- stage obligatoire hors Québec et hors Canada;
- association à un réseau scolaire international : échanges étudiants;
- accréditations et cartes de compétence;
- cours spécifiques d'organismes accrédités : Client Plus (CQRHT), Service complice (Kéroul);
- programmes construits sur mesure avec et pour l'industrie : c'est le cas de plusieurs programmes d'AEC.

Pratique en temps réel : toutes les possibilités sont saisies pour permettre aux étudiants de mettre en œuvre des projets avec de vrais clients, individus ou entreprises, dans un contexte terrain, mais dans le respect des objectifs pédagogiques :

- organisation d'activités : journée thématique, foire de l'emploi, stands, circuit touristique, gala, colloque, etc.;
- production de plans de développement, de plans de marketing, de cahiers de charges pour des entreprises clientes;
- élaboration de produits ou de services pour des entreprises clientes, incluant le plan de communication;
- cogestion d'une entreprise touristique;
- exécution de tâches spécifiques dans le cadre d'événements à caractère culturel, récréotouristique ou de congrès;
- activités élaborées sur le même mode opératoire que celui du milieu concerné.

4.6 Autres stratégies

Comment les maisons d'enseignement peuvent-elles créer, développer ou maintenir des liens avec l'industrie touristique et répondre à ses besoins, particulièrement à son besoin en main-d'œuvre durant la haute saison touristique?

Les réponses des participants proposent peu de solutions concrètes à la rareté de main-d'œuvre disponible durant la haute saison. Soit qu'ils tentent de programmer les stages pendant cette période, rendant disponible une main-d'œuvre quasi gratuite, mais qui nécessite tout de même de l'encadrement et qui n'a pas nécessairement un taux de productivité élevé, soit au contraire qu'ils évitent la formation à cette période pour libérer les étudiants comme main-d'œuvre étudiante. Quelques institutions tentent d'harmoniser leur calendrier à celui du milieu en déplaçant les dates de la rentrée scolaire, mais leur marge de manœuvre est très limitée par la réglementation en vigueur et par les impératifs de l'organisation scolaire et des syndicats.

Dans tout le réseau de l'enseignement, le corps professoral est largement sollicité et mis à contribution pour garder le contact avec l'industrie : participer à des expositions ou événements, préparer des étudiants pour des concours, faire des démonstrations, siéger sur le conseil d'administration d'un organisme-conseil, soutenir un bureau de placement… Dans la mesure où la plupart des enseignants sont des spécialistes issus du milieu, ils y prennent un intérêt certain, mais, additionnée à leurs tâches d'enseignement, cette implication devient de plus en plus lourde à porter, d'autant plus qu'elle est rarement reconnue à sa juste valeur.

Quelques institutions ont mis sur pied des instances formelles de consultation ou organisent des activités réunissant les différents partenaires. Deux (2) commissions scolaires ajoutent une dimension formation destinée aux maîtres de stage à ces rencontres d'information.

5. Les constats

5.1 La formation professionnelle

- Sur trente (30) commissions scolaires, la moitié ont collaboré à cette étude en fournissant l'information demandée. Dans ce contexte de données partielles, il serait présomptueux de prétendre que nos conclusions sont parfaitement représentatives de la situation au secondaire.
- Sept (7) programmes d'études sont offerts dont quatre (4) préparatoires à l'exercice d'un métier conduisant à un diplôme d'études professionnelles (DEP) et trois (3) de spécialisation conduisant à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP).
- Les programmes d'études *Vente de voyages* et *Réception en hôtellerie* ne sont pas accessibles aux étudiants dans aucune région ressource.
- Un stage d'intégration est obligatoire dans tous les programmes de DEP. À compter de septembre 2008, aucun stage ne sera obligatoire dans les programmes d'ASP.
- Il n'y a pas de différences significatives quant à l'organisation des stages, leur impact ou l'importance et la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages, qu'ils soient obligatoires ou en formule ATE.
- La qualité de la supervision accordée par le milieu de stage est l'un des premiers critères de choix d'un milieu de stage. C'est aussi un des principaux freins à la mise en place de la formule ATE et un des principaux motifs de refus de la part de l'entreprise pour prendre un stagiaire en charge. Il faut pouvoir y consacrer le temps nécessaire, avoir une ressource compétente, exercer un bon suivi.
- Les autres critères pour la sélection d'un milieu de stage indiqués par les répondants sont la sécurité, la possibilité de travailler dans un contexte d'achalandage et sur différents horaires, les possibilités d'emploi, la proximité géographique.
- Les stages ATE portant sur l'acquisition des compétences exigent des superviseurs en entreprise qu'ils soient de véritables instructeurs et que les séquences d'apprentissage soient respectées, deux conditions qui peuvent être difficiles à satisfaire dans un contexte de productivité.
- Tous les programmes d'études en alimentation optent pour une même formule d'apprentissage : le service de restauration en salle à manger ouverte au public et la réalisation de repas de toutes sortes.
- La disponibilité des milieux de stage en termes de quantité et de qualité peut aussi poser problème même en région métropolitaine où le nombre d'étudiants à placer est plus élevé.
- Les professeurs sont les ambassadeurs des programmes de formation auprès de l'industrie et auprès du grand public.
- Les attentes des maisons d'enseignement vont bien au-delà de la qualité de la supervision ou de la disponibilité de milieux pour la réalisation des stages : elles sont à la recherche de véritables partenaires qui sauront confier au stagiaire des tâches significatives en lien avec un programme de formation qu'ils connaissent, concilier pédagogie et pratique, instaurer un climat propice à l'apprentissage, faire primer les obligations pédagogiques sur les obligations commerciales, accepter de s'investir à long terme dans un rôle de formateur, participer dans un souci de développement socio-économique de leur région.

5.2 La formation technique

- Au niveau collégial, quatorze (14) des seize (16) collèges ont répondu au questionnaire, ce qui représente un taux de réponse de 87 %.
- Quatre (4) programmes d'études menant à un diplôme d'études collégiales (DEC) sont associés au secteur du tourisme et de l'alimentation.

- Selon le *Modèle d'adéquation formation-emploi 2006* du MELS, l'adéquation formation-emploi est en équilibre, sauf pour le programme *Gestion d'un établissement de restauration* qui est en développement.
- Un ou des stages sont obligatoires dans tous les programmes d'études visés. La formule ATE est toujours facultative.
- Il n'y a pas de différences significatives quant à l'organisation des stages, leur impact ou l'importance et la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages, qu'ils soient obligatoires ou en formule ATE.
- Trois critères sont récurrents quand vient le moment de choisir un milieu de stage : la qualité de la supervision, la qualité des tâches à effectuer et la crédibilité de l'entreprise. On s'attend à ce que le milieu de stage puisse fournir une rétroaction constructive au stagiaire et à la maison d'enseignement et qu'il ait une connaissance suffisante des programmes d'études offerts pour proposer des mandats de stage qui tiennent compte des compétences des étudiants et qui leur permettent de mettre en pratique les connaissances acquises. Le stage doit être signifiant dans son contenu et dans sa forme.
- La qualité des milieux de stage augmenterait si les employeurs connaissaient mieux les programmes de formation et si les superviseurs de stage étaient mieux formés pour exercer cette supervision.
- Les arguments des entreprises pour refuser des stagiaires : manque de temps ou de personnel disponible pour assurer un encadrement adéquat, contraintes ou craintes syndicales, coûts trop élevés, mauvais « timing », expérience antérieure non concluante, manque d'engagement de la part des étudiants.
- Il y a insuffisance de milieux de stage adéquats (proposant des contenus et des conditions de réalisation acceptables) dans le contexte ATE. Les autres obstacles à l'implantation de cette formule sont plutôt d'ordre interne : disponibilité des ressources humaines et financières, manque de flexibilité de la formule, manque d'intérêt des étudiants.
- Le stage est avant tout une période d'intégration au marché du travail. En le programmant à l'extérieur du Québec ou du Canada, on y ajoute une valeur linguistique et/ou culturelle.
- En complémentarité aux stages, on offre des projets en temps réel pour une clientèle en activité dans le milieu touristique.
- Les institutions souhaitent créer et maintenir des liens avec l'industrie, rester à l'affût de ses besoins et démontrent de l'ouverture pour ajuster leurs programmes d'études en conséquence.
- Les professeurs, par leur implication, jouent un rôle très important dans le maintien du dialogue avec l'industrie.
- Les attentes : le discours des institutions se polarise autour de trois thèmes, soit l'esprit de collaboration, le contenu du stage et l'organisation du stage. Les répondants s'attendent à ce que l'industrie mette en veilleuse ses prétentions commerciales au profit des valeurs pédagogiques, en proposant des mandats de stage cohérents avec les formations et en assurant un encadrement formateur. Le stage ne doit pas être une façon d'obtenir des employés à rabais, mais bien une contribution au développement de la relève et un accès privilégié aux idées nouvelles. Conciliation des intérêts pédagogiques et commerciaux, participation de l'industrie à l'évolution de la profession, reconnaissance de la valeur de la formation, valorisation de la formation comme critère de réussite professionnelle et amélioration des conditions de travail demeurent leurs principales attentes.

5.3 La formation universitaire

- Au niveau universitaire, trois (3) universités sur cinq (5) ont répondu à la demande d'information.
- Trois (3) programmes d'études mènent à l'obtention du baccalauréat, dont un en gestion et deux spécialisés pour certains produits touristiques; deux (2) programmes en gestion mènent à l'obtention d'un certificat.
- Les stages sont obligatoires dans deux (2) des trois (3) programmes du baccalauréat et dans un (1) des programmes de certificat.

- La formule d 'enseignement coopératif n'a été retenue dans aucun de ces programmes d'études.
- Pour qu'un milieu de stage soit reconnu, il doit permettre à l'étudiant d'innover et d'exercer son sens critique en contexte réel : c'est l'étudiant qui propose à l'entreprise de développer un produit, un projet ou une nouvelle façon de faire, qui le conçoit pour l'entreprise, qui l'implante, qui en mesure les retombées et qui fait les recommandations appropriées. Il est plus axé sur l'intervention que sur l'intégration.
- Les professeurs, par leur implication, jouent un rôle très important dans le maintien du dialogue avec l'industrie.
- Le volet « recherche », propre aux universités, alimente l'industrie sur les grands enjeux de son développement.
- Les attentes : il faut que l'industrie reconnaisse l'apport de la formation à la professionnalisation des métiers du tourisme et que cette reconnaissance se traduise dans les conditions de travail. De façon générale, les porte-parole universitaires souhaitent un meilleur dialogue entre les différents partenaires de l'industrie tant nationaux que régionaux pour une meilleure compréhension des enjeux respectifs (formation vs production, formation vs accréditation, formation vs perspectives régionales).

5.4 Portrait d'ensemble

- Il y a peu de différences à signaler entre la formation professionnelle et technique quant à l'organisation des stages, leur impact ou leur importance et la satisfaction vis-à-vis des variables de réalisation des stages.
- Lorsque des difficultés de recrutement de la clientèle étudiante sont signalées, elles le sont surtout par les régions périphériques ou ressources.
- Les institutions déploient beaucoup d'efforts pour rendre la formation aussi pratique que possible.
- Elles ont besoin de la participation de l'industrie pour la réalisation des aspects pratiques de la formation.
- Les maisons d'enseignement insistent sur le nécessaire arrimage entre les tâches confiées au stagiaire et le contenu du programme de formation.
- Elles insistent aussi sur la nécessité d'un bon encadrement par le milieu de stage.
- Enfin, 15 % des répondants pour la formation professionnelle et technique mentionnent que la présence d'un syndicat dans l'entreprise semble freiner l'accueil d'un stagiaire, sans toutefois justifier les raisons précises des refus.

6. Les pistes de réflexion

6.1 Actualiser l'information et la rendre accessible

Dans le cadre de la réalisation de la présente étude, l'étape du repérage a révélé combien il était difficile de trouver les renseignements recherchés sur les sites Web des maisons d'enseignement. De plus, l'information disponible n'était pas toujours actuelle. Nous nous sommes donc essentiellement appuyés sur les données des sites Web de l'Inforoute FPT, et de ceux du CQRHT et du MELS. Cependant, dans la mesure où on veut favoriser le rapprochement entre l'industrie et le milieu de l'enseignement, l'accessibilité et l'acuité de l'information devient l'affaire de chacun des acteurs du milieu.

Comme certaines sources d'information existent déjà, il serait opportun de les inventorier et d'en faire une promotion efficace auprès de l'industrie. À ce titre, l'utilisation des technologies de l'information semble incontournable, ceci permettant de surcroît l'actualisation de données en temps réel. Une analyse plus détaillée permettrait de formuler des recommandations pour améliorer ces réseaux et en faciliter l'accès.

6.2 Mieux outiller les superviseurs de stage

La qualité de la supervision est considérée comme un facteur important, sinon le plus important, pour la réussite des stages en entreprise. Il s'agit probablement de la principale lacune observée par les maisons d'enseignement.

L'accueil, l'intégration, l'encadrement, l'évaluation et la rétroaction auprès du stagiaire ne sont pas qu'affaire d'intuition. Ce sont des façons de faire efficaces dans la mesure où elles prennent appui sur des concepts (ex. : les profils d'apprenants) et sur des techniques (ex. : les techniques de communication). Il faut donc vérifier les mesures déjà en place pour former des superviseurs ou des « mentors » dans les entreprises afin de les préparer à assurer un encadrement efficace des stagiaires et les bonifier au besoin.

6.3 Articuler le contenu du stage avec celui de la formation

Les stages n'ont de réelle valeur d'apprentissage que s'ils sont bien arrimés à la formation.

En effet, les tâches confiées aux stagiaires doivent faire appel aux compétences acquises en formation, au préalable. Or, selon les répondants, il appert que les entreprises intéressées à accueillir des stagiaires ne soient pas toujours au fait des compétences spécifiques à chacun des programmes d'études et de ce fait répondent parfois partiellement aux exigences de ces derniers.

Comment réduire cet écart et favoriser la participation du plus grand nombre d'entreprises? Est-ce que les outils d'information préconisés à 6.1 pourraient répondre à une partie des besoins? Y aurait-il lieu d'offrir des ateliers portant sur les différents programmes d'étude dans le cadre de rencontres ou d'événements réunissant les intervenants du milieu touristique? Les maisons d'enseignement offrent-elles déjà aux entreprises intéressées de l'assistance et/ou des outils leur permettant de définir le mandat du stagiaire? Y aurait-il lieu de développer de tels services ou d'améliorer les services existants? Il serait intéressant de recueillir le point de vue des entreprises à cet égard.

6.4 Accréditer des milieux de stage

Les maisons d'enseignement semblent rechercher des ententes à moyen ou à long terme avec les entreprises pour assurer la pérennité et l'efficacité des stages. Accréditer des milieux de stage pourrait être une solution à envisager.

Mais comment rendre cette mesure opérationnelle sans alourdir la tâche des entreprises ni celle des institutions scolaires? Comment éviter que cette mesure ne devienne un carcan qui limiterait le nombre de milieux de stage disponibles? Quels seraient les critères d'accréditation : un minimum d'employés, un minimum d'années d'opération, un superviseur de stage formé, un mandat de stage écrit, une reconnaissance officielle des responsabilités respectives, etc.? Une telle réflexion ne peut se faire qu'en présence de tous les intervenants impliqués, soit le MELS, les maisons d'enseignement et l'industrie. Exclure l'une ou l'autre de ces parties serait courir à l'échec sur le plan pratique.

6.5 Optimiser la formule ATE

Les contraintes ou satisfactions exprimées par les institutions d'enseignement peuvent servir de base de réflexion pour améliorer la formule ATE à l'avantage de toutes les parties. Pour compléter l'information disponible, il serait opportun de questionner les entreprises qui accueillent des stagiaires et pourquoi pas les stagiaires eux-mêmes. Une recherche additionnelle à ce sujet nous permettrait de cerner au mieux la perception, les attentes et aussi les contraintes des partenaires de l'industrie à l'égard de la formule ATE. Cette recherche pourrait se faire en collaboration avec les deux associations œuvrant dans ce secteur à l'échelle provinciale : l'Association canadienne de l'enseignement coopératif (ACDEC) - Chapitre québécois pour les formations techniques et universitaire, et l'Association québécoise pour l'alternance études-travail (AQAET) pour la formation professionnelle.

6.6 Tirer avantage des activités complémentaires

En plus des stages et des projets d'alternance travail-études, le point 4.5 présente d'autres initiatives mises de l'avant pour permettre aux étudiants de travailler sur le terrain ou en contexte réel. L'information disponible est cependant insuffisante pour nous permettre d'évaluer l'impact de telles mesures sur la préparation de l'étudiant à assurer un emploi au sein de l'industrie à la sortie de son programme d'études.

Pour aller plus loin, il nous semble pertinent de documenter davantage ces démarches pour en connaître les retombées, le niveau d'efficacité, les modalités d'organisation, les difficultés rencontrées dans leur mise en œuvre, etc. Ces renseignements supplémentaires nous permettraient d'évaluer la pertinence et la faisabilité d'en généraliser l'application aux différentes maisons d'enseignement offrant les programmes d'études.

6.7 Poursuivre la recherche

Les maisons d'enseignement reconnaissent l'ouverture des entreprises, mais souhaitent un engagement plus important de leur part à l'égard de leurs étudiants. Elles s'attendent à des mesures concrètes dans leurs opérations courantes : des pratiques de recrutement qui retiennent la formation initiale comme critère de sélection, des conditions de travail conséquentes, des politiques de formation continue.

Que pense l'industrie de ces attentes? Quel est le point de vue des entreprises touristiques à l'égard des compétences observées chez les stagiaires qu'elles reçoivent? Qu'attendent-elles de ces stagiaires? Comment considèrent-elles que les stages contribuent à leur formation? Il faut vérifier leur perception, et ce, autant auprès des entreprises qui collaborent déjà avec le milieu de l'enseignement que de celles qui ne le font pas encore.

6.8 Les attentes de nos répondants envers l'industrie touristique

La question « Quels gestes concrets pourrait poser l'industrie touristique pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative? » a suscité diverses réponses de la part de 61 % des répondants. Une tendance s'affirme dans la nécessité de valoriser la formation et la profession, et de reconnaître le diplôme. En effet, près de la moitié des répondants ont évoqué ces éléments.

Alors qu'un tiers des répondants ont profité de cette question pour manifester leur satisfaction quant à la collaboration de l'industrie touristique, un autre tiers a exprimé une ou plusieurs actions concrètes à examiner.

Les réponses sont présentées à l'annexe 5.

Annexe 1

Lettre du CQRHT

Lettre du MELS

Questionnaires

- **Secondaire**
- **Collégial DEC**
- **Collégial AEC**
- **Universitaire**

Longueuil, le 11 février 2008

Objet : Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Madame, Monsieur,

La présente a pour but de vous inviter à participer au projet de recherche décrit en titre en remplissant le questionnaire ci-joint. Mais avant d'aller plus loin, permettez-moi de vous fournir quelques éléments de contexte qui vous permettront de saisir l'importance de cet exercice pour notre industrie.

En 2005, Tourisme Québec lançait la Politique touristique du Québec[20]. Cette politique donne une place importante au volet ressources humaines, en l'inscrivant parmi ses sept grands domaines d'intervention. La mise en œuvre de cette politique est caractérisée par des mesures précises, dont la mesure 9 qui vise à *déterminer et à mettre en place les mécanismes appropriés favorisant l'adéquation et la rapidité d'ajustement des programmes en fonction des besoins de développement des compétences de l'industrie*.

En mai 2007, le ministère du Tourisme annonçait que la priorité 2007-2008 porterait sur les ressources humaines comme domaine d'intervention en tourisme. Dans ce contexte, le Ministère a donc mandaté le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), comité sectoriel de main-d'œuvre de l'industrie touristique, pour mettre en œuvre différentes actions dont le projet de recherche décrit en titre.

Les objectifs de cette étude sont les suivants :

1. dresser un inventaire exhaustif de tous les programmes d'alternance travail-études et de stages offerts en tourisme et des différentes formules d'apprentissage jugées novatrices qui ont été expérimentées par les maisons d'enseignement;

2. documenter ces expériences;

3. faire ressortir les raisons qui empêchent ces programmes de se généraliser, préciser des pistes de solution et formuler les recommandations appropriées.

[20] Tourisme Québec, Vers un tourisme durable, Politique touristique du Québec, 2005, 36 pages

CQRHT
Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
De la passion... et du métier !
Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)
2751, boul. Jacques-Cartier Est, bureau 200, Longueuil (Québec) J4N 1L7
Tél. : 450-651-1099 ◆ Téléc. : 450-651-1567 ◆ www.cqrht.qc.ca ◆ info@cqrht.qc.ca

Les résultats de l'étude ainsi que les recommandations qui en découleront seront présentées officiellement à l'industrie lors des Assises touristiques qui se tiendront à Montréal le 9 mai 2008. Le rapport de recherche sera par la suite rendu disponible sur le site Internet du CQRHT au www.cqrht.qc.ca.

Ce projet est réalisé avec la collaboration de l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH) qui a validé le questionnaire au préalable et qui encourage ses membres à le remplir dans les délais impartis. Il a aussi reçu l'appui du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) comme en témoigne la lettre ci-jointe.

La participation de chacun des établissements d'enseignement ciblés, tant au niveau secondaire que collégial et universitaire, est essentielle à la réussite du projet. Nous vous demandons donc de remplir le questionnaire et de le retourner par courriel à l'adresse suivante : lesage.louise@collegia.qc.ca, et ce, au plus tard le mercredi 27 février 2008.

C'est Groupe Collegia, le service de la formation continue du Cégep de Matane et du Cégep de la Gaspésie et des Îles, qui a été mandaté pour effectuer la cueillette et l'analyse des données recueillies pour le compte du CQRHT. Pour toute information supplémentaire ou pour toute précision par rapport au questionnaire, nous vous invitons à communiquer avec madame Louise Lesage, agente de recherche pour Groupe Collegia, au 418-775-4727.

Nous vous remercions à l'avance de votre précieuse collaboration à la réussite du projet et vous prions d'agréer nos plus cordiales salutations.

Danielle Ouellet
Directrice du développement et du contrôle qualité

Ministère
de l'Éducation,
du Loisir et du Sport
Québec
Direction générale de la formation professionnelle et technique

Québec, le 15 février 2008

Mesdames les Directrices et
Messieurs les Directeurs des établissements de formation professionnelle,
Mesdames les Directrices et
Messieurs les Directeurs des études d'enseignement collégial,

Objet : Projet de recherche du Conseil québécois des ressources humaines en tourisme
Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Le Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT), Comité sectoriel de main-d'œuvre de l'industrie touristique, nous a informés des objectifs et des modalités de réalisation du projet décrit en titre, lequel est réalisé à la demande du ministère du Tourisme.

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport reconnaît l'intérêt et la pertinence d'une telle recherche qui vise à identifier et à mettre en place les mécanismes appropriés favorisant l'adéquation et la rapidité d'ajustement des programmes de formation en fonction des besoins de développement des compétences de l'industrie touristique.

Il va sans dire que ce type de projet ne peut avoir le succès escompté que dans la mesure où la grande majorité des établissements offrant les programmes d'études visés par la recherche collaborent et prennent le temps de remplir le questionnaire. C'est donc sans hésitation que nous vous encourageons à collaborer à ce projet en partageant les expériences vécues au sein de votre établissement, et ce, tant au niveau des programmes d'alternance travail-études, que des stages ou de toute autre approche pédagogique jugée novatrice.

Je vous remercie de votre collaboration et vous prie d'agréer l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le directeur général,

Smaïl Bouikni

c. c. Mesdames les Directrices générales et Messieurs les Directeurs généraux des commissions scolaires
Mesdames les Directrices générales et Messieurs les Directeurs généraux des collèges

Édifice Marie-Guyart, 12e étage
1035, rue De La Chevrotière
Québec (Québec) G1R 5A5
Téléphone : 418 646-5614
Télécopieur : 418 644-0885
www.mels.gouv.qc.ca

Projet de recherche du CQRHT et de Tourisme Québec
avec la collaboration de l'AQFORTH

Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Questionnaire de cueillette de données

SECONDAIRE

Réalisé par
Groupe Collegia

Février 2008

Date limite de retour : 27 février 2008
à lesage.louise@collegia.qc.ca

Quelques définitions

Stage : activité de formation prescrite ou déterminée par le programme d'études et pour laquelle des objets de formation à acquérir en milieu de travail sont préalablement définis au programme d'études et sanctionnés par l'obtention d'unités. La réussite du stage est obligatoire pour l'obtention du diplôme visé. Habituellement réalisé sur une seule période de courte durée et ayant lieu vers la fin de la formation, le stage comporte des finalités d'initiation, d'intégration ou d'intervention. L'étudiant stagiaire vit généralement un seul stage en milieu de travail.

Alternance travail-études (ATE) : se distingue du stage en tant que façon différente d'apprendre. Il consiste en une série de séquences articulées de façon intégrative entre le milieu scolaire et le milieu du travail. Cela permet de développer ou de consolider certaines compétences ou éléments de compétences du programme d'études. Lors des séquences en entreprise, l'encadrement de l'étudiant participant à une formation en alternance doit être assumé par le personnel de l'entreprise.

Pour être considéré en alternance travail-études, un programme d'études doit :

- être offert dans un établissement reconnu par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec;
- mener à une sanction des études en formation professionnelle (DEP et ASP) ou en formation technique (DEC et AEC);
- être suivi à temps plein.

Le projet d'alternance travail-études doit, de façon minimale, répondre aux critères suivants :

- débuter par une formation en milieu scolaire;
- se terminer par une séquence en milieu scolaire pour un minimum :
  - de trois (3) unités (45 heures) en formation professionnelle lorsque l'intention pédagogique de la dernière séquence en milieu de travail vise la mise en œuvre de compétences,
- inclure au moins deux (2) phases d'alternance durant le programme d'études;
- comporter un nombre d'heures en milieu de travail équivalant à au moins 20 p.100 de la durée totale du programme d'études;
- se composer :
  - de séquences de développement de compétences (DEP-ASP) ou
  - de séquences de développement de compétences et de séquences de mise en œuvre de compétences (DEP-ASP) ou, encore,
  - de séquences de mise en œuvre de compétences (DEP, ASP);
- • être conçu pour que :
  - les séquences de développement de compétences aient lieu avant la sanction du ou des modules concernés (DEP-ASP).

Industrie touristique : le secteur du tourisme compte cinq (5) sous-secteurs, soit l'hébergement, les loisirs et les divertissements, la restauration, le transport et les services de voyage.

Intention pédagogique de développement de compétences : cette intention pédagogique vise le développement, en milieu de travail, d'une ou de plusieurs compétences ou éléments de compétences inclus au programme d'études, en vue de la sanction.

Intention pédagogique de mise en œuvre de compétences : cette intention pédagogique vise l'application, en milieu de travail, d'une ou de plusieurs compétences ou éléments de compétences du programme d'études, déjà acquis et sanctionnés en milieu scolaire.

Établissement :

Nom du répondant :

Fonction :

Téléphone : **Courriel :**

1. Veuillez remplir le tableau suivant pour tous les programmes d'études offerts par votre établissement.

Programmes DEP et ASP	Code	Formule ATE	Stage crédité	Contingentement Maximum de :	Difficultés de recrutement	Nombre de nouveaux inscrits			Nombre de diplômés	
						2005 2006	2006 2007	2007 2008	2005 2006	2006 2007
Cuisine d'établissement	1038	☐	☐							
Réception en hôtellerie	5283	☐	☐							
Service de la restauration	5130 5293	☐	☐							
Vente de voyages	5236	☐	☐							
Cuisine actualisée	5159	☐	☐							
Pâtisserie de restaurant	1057	☐	☐							
Sommellerie	5129 5314	☐	☐							

Concernant ATE et les stages : si vous n'offrez ni ATE ni stages dans vos programmes d'études, passez à la question 11.

2. Veuillez remplir les tableaux suivants pour chacun des programmes d'études offerts par votre établissement selon la formule retenue.

Programmes DEP et ASP offerts en ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	Module concerné par chacun des stages	Type de stage				# élèves inscrits en 2006-2007
				Acquisition	Initiation	Intégration	Intervention	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	

Programmes DEP et ASP offerts sans ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	Module concerné par chacun des stages	Type de stage				# étudiants inscrits en 2006-2007
				Acquisition	Initiation	Intégration	Intervention	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	
				☐	☐	☐	☐	

3. Veuillez cocher le ou les intervenants concernés.

Le « qui fait quoi »	**Intervenants**	**ATE**	**Stage**
Préparation des étudiants	Professeurs	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Services externes	☐	☐
	Autre : précisez		
Recherche de milieux de stage	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Processus de placement	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Supervision de stage	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stagiaire	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stage	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Commentaires			

4. Veuillez cocher le ou les moyens utilisés ou précisez votre réponse.

Le « comment »	Moyens	ATE	Stage
Renseignements aux étudiants inscrits	Rencontres individuelles	☐	☐
	Rencontres de groupe	☐	☐
	Dépliants d'information	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Autres : précisez		
Renseignements aux employeurs	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Publicité	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Association touristique régionale	☐	☐
	Autres : précisez		
Documentation fournie	Guide de l'étudiant	☐	☐
	Guide de supervision	☐	☐
	Guide de l'employeur	☐	☐
	Autres : précisez		
Indiquez quels sont vos partenaires, qu'ils se situent au niveau local, régional, national ou international.			
Autres moyens de mise en œuvre. Précisez.			
Quelles sont les particularités de votre approche? Précisez. Ex. : bilingue, à l'étranger, à temps partiel…			

5. Veuillez préciser.

Le « pourquoi »	ATE	Stage
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'étudiant?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'employeur?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie pour votre institution?		

6. Quelle importance accordez-vous à chacun des éléments suivants que ce soit pour la réalisation d'un programme ATE ou la réalisation de stages crédités?

	ATE					Stage				
	1	2	3	4	so	1	2	3	4	so
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La collaboration de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La qualité de la supervision par le milieu de stage	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La volonté de l'institution	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage avec l'aide financière aux études	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La juste rémunération des étudiants	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Le % d'heures du programme consacré aux stages	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Les séquences de stage à des sessions distinctes	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Le financement reçu du MELS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'admissibilité des étudiants	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage avec le régime pédagogique	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1 : pas important 2 : peu important 3 : assez important 4 : très important s.o. : sans objet

7. Quel est votre niveau de satisfaction quant aux éléments suivants que ce soit dans la réalisation de vos programmes ATE ou la réalisation de vos stages?

	ATE					Stage				
	1	2	3	4	s.o.	1	2	3	4	s.o.
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La collaboration de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La qualité de la supervision par le milieu de stage	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La volonté de l'institution	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage avec l'aide financière aux études	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
La juste rémunération des étudiants	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Le % d'heures du programme consacré aux stages	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Les séquences de stage à des sessions distinctes	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Le financement reçu du MELS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'admissibilité des étudiants	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage avec le régime pédagogique	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1 : pas satisfait 2 : peu satisfait 3 : assez satisfait 4 : très satisfait s.o. : sans objet

8. Évaluez l'impact du stage, qu'il soit effectué en formule ATE ou non, en ce qui concerne les éléments suivants :

	ATE					Stage				
	1	2	3	4	s.o.	1	2	3	4	s.o.
Actualisation des contenus et des outils de formation	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Diplomation	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Expérience en entreprise	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Financement des études	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Persévérance dans les études	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Placement	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Précision sur son choix professionnel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Recrutement de la clientèle	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Réussite	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1 : pas d'impact 2 : peu d'impact 3 : assez d'impact 4 : beaucoup d'impact s.o. : sans objet

9. Quels sont les principaux critères retenus pour la sélection d'un milieu de stage?

10. Quels sont les motifs les plus souvent énoncés par les entreprises pour refuser leur participation comme milieu de stage?

11. Recevez-vous des demandes pour des stagiaires directement des employeurs?
Oui ☐ **Non** ☐

Si oui, quel pourcentage de ces demandes pouvez-vous combler? _____%

12. Quels sont les obstacles à l'implantation de la formule ATE?

13. Quelles sont vos attentes envers l'industrie pour faciliter la réalisation des stages?

Formules d'apprentissage novatrices :

14. Énumérez toutes les initiatives qui font que votre programme d'études se démarque et qui permettent aux étudiants d'acquérir une expérience professionnelle significative et reconnue par l'industrie touristique ou qui permettent de se rapprocher de la réalité de l'industrie dans un contexte réel.

Initiatives	Brève description	Modalités (durée, cours associés, partenaires…)

15. Quels sont les principaux freins à la mise en place de telles initiatives?

Autres stratégies

16. Énumérez les moyens mis en place pour favoriser l'adéquation entre les besoins de main-d'œuvre de l'industrie touristique et la disponibilité des étudiants durant la haute saison touristique.

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

17. Quels sont les principaux freins à la mise en place de tels moyens?

18. Énumérez les moyens mis en place pour permettre aux étudiants la poursuite de leurs études (passerelles, ententes…).

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

19. Énumérez toutes les autres activités ou stratégies qui créent, développent et maintiennent vos liens avec l'industrie touristique locale, régionale, nationale et internationale.

20. Quels gestes concrets l'industrie touristique pourrait-elle poser pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative?

Nous apprécierions que vous nous retourniez le questionnaire rempli par voie électronique à l'adresse suivante : lesage.louise@collegia.qc.ca, et ce, avant le 27 février 2008.

Il est possible que nous souhaitions approfondir ou clarifier certaines de vos réponses. Quel serait le meilleur moment pour vous rejoindre dans la semaine du 3 mars 2008?

Disponibilités :

Merci de votre collaboration!

Projet de recherche du CQRHT et de Tourisme Québec
avec la collaboration de l'AQFORTH

Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Questionnaire de cueillette de données

COLLÉGIAL - DEC

Réalisé par
Groupe Collégia

Février 2008

Date limite de retour : 27 février 2008
à lesage.louise@collegia.qc.ca

Quelques définitions

Le stage est une activité de formation prescrite ou déterminée par le programme d'études et pour laquelle des objets de formation à acquérir en milieu de travail sont préalablement définis au programme d'études et sanctionnés par l'obtention d'unités. La réussite du stage est obligatoire pour l'obtention du diplôme visé. Habituellement réalisé sur une seule période de courte durée et ayant lieu vers la fin de la formation, le stage comporte des finalités **d'initiation, d'intégration ou d'intervention**. L'étudiant stagiaire vit généralement un seul stage en milieu de travail.

L'alternance travail-études (ATE) se distingue du stage en tant que façon différente d'apprendre. Il consiste en une série de séquences articulées de façon intégrative entre le milieu scolaire et le milieu du travail. Cela permet de développer ou de consolider certaines compétences ou éléments de compétences du programme d'études. Lors des séquences en entreprise, l'encadrement de l'étudiant participant à une formation en alternance doit être assumé par le personnel de l'entreprise.

Pour être considéré en alternance travail-études, un programme d'études doit :

- être offert dans un établissement reconnu par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport;
- mener à une sanction des études en formation technique (DEC et AEC comportant un minimum de 40 unités);
- être suivi à temps plein;
- inclure au moins deux (2) phases d'alternance durant le programme d'études;
- comporter un nombre d'heures en milieu de travail équivalant à au moins 20 p.100 de la durée totale du programme d'études.

Intention pédagogique de mise en œuvre de compétences :

- Cette intention pédagogique vise l'application, en milieu de travail, d'une ou de plusieurs compétences ou éléments de compétences du programme d'études, déjà acquis et sanctionnés en milieu scolaire.

Industrie touristique :

- Le secteur du tourisme compte cinq sous-secteurs, soit l'hébergement, les loisirs et les divertissements, la restauration, le transport et les services de voyage.

Établissement :

Nom du répondant :

Fonction :

Téléphone : **Courriel :**

1. Veuillez remplir le tableau suivant pour tous les programmes de DEC listés ci-dessous offerts par votre établissement.

Programme DEC	Code	Formule ATE	Stage	Contingentement Maximum de :	Difficultés de recrutement	Nouveaux inscrits			Diplômés	
						2005 2006	2006 2007	2007 2008	2005 2006	2006 2007
Gestion d'un établissement de restauration	430. B0	☐	☐							
Techniques d'intervention en loisir	391. A0	☐	☐							
Techniques de gestion hôtelière	430. A0	☐	☐							
Techniques de tourisme	414. A0	☐	☐							
Techniques de tourisme Accueil et guidage	414. AA	☐	☐							
Techniques de tourisme Développement et promotion de produits de voyage	414. AC	☐	☐							
Techniques de tourisme Mise en valeur de produits touristiques	414. AB	☐	☐							
Techniques du tourisme d'aventure	414. B0	☐	☐							

<u>Concernant ATE et les stages</u> : si vous n'offrez ni ATE ni stages dans vos programmes, passez à la question 11.

2. Veuillez remplir les tableaux suivants pour chacun des programmes offerts dans votre établissement selon la formule retenue : ATE (stages rémunérés) ou stages crédités.

Programmes DEC offerts en ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	**Session de chacun des stages**									**Type de stage**			# étudiants inscrits en 2006-2007
			Année 1			Année 2			Année 3						
			Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Initiation	Intégration	Intervention	
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				

Si un de ces programmes comporte aussi un stage crédité, veuillez indiquer l'information s'y rapportant dans cette portion du tableau.

Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				

Programmes DEC offerts sans ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	Session de chacun des stages									Type de stage			# étudiants inscrits en 2006-2007
			Année 1			Année 2			Année 3						
			Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Initiation	Intégration	Intervention	
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
Programmes			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐				

3. Veuillez cocher le ou les intervenants concernés.

Le « qui fait quoi »	Intervenants	ATE	Stage
Préparation des étudiants	Professeurs	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Services externes	☐	☐
	Autre : précisez		
Recherche de milieux de stage	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Processus de placement	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Supervision de stage	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stagiaire	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stage	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Commentaires			

4. Veuillez cocher le ou les moyens utilisés ou précisez votre réponse.

Le « comment »	Moyens	ATE	Stage
Renseignements aux étudiants inscrits	Rencontres individuelles	☐	☐
	Rencontres de groupe	☐	☐
	Dépliants d'information	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Autres : précisez		
Renseignements aux employeurs	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Publicité	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Association touristique régionale	☐	☐
	Autres : précisez		
Documentation fournie	Guide de l'étudiant	☐	☐
	Guide de supervision	☐	☐
	Guide de l'employeur	☐	☐
	Autres : précisez		
Indiquez quels sont vos partenaires, qu'ils se situent au niveau local, régional, national ou international.			
Autres moyens de mise en œuvre. Précisez.			
Quelles sont les particularités de votre approche? Précisez. Ex. : bilingue, à l'étranger, à temps partiel…			

5. Veuillez préciser.

Le « pourquoi »	ATE	Stage
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'étudiant?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'employeur?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie pour votre institution?		

6. Quelle importance accordez-vous à chacun des éléments suivants que ce soit pour la réalisation d'un programme ATE ou la réalisation de stages crédités? *(utilisez les listes déroulantes)*

La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	**ATE**	**Stage**
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	**ATE**	**Stage**
La collaboration de l'industrie	**ATE**	**Stage**
La qualité de la supervision par le milieu de stage	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	**ATE**	**Stage**
La volonté de l'institution	**ATE**	**Stage**
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	**ATE**	**Stage**
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	**ATE**	**Stage**
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec l'aide financière aux études	**ATE**	**Stage**
La juste rémunération des étudiants	**ATE**	**Stage**
Le % d'heures du programme consacré aux stages	**ATE**	**Stage**
Les séquences de stage à des sessions distinctes	**ATE**	**Stage**
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	**ATE**	**Stage**
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	**ATE**	**Stage**
Le financement reçu du MELS	**ATE**	**Stage**
L'admissibilité des étudiants	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec le régime pédagogique	**ATE**	**Stage**

7. Quel est votre niveau de satisfaction quant aux éléments suivants que ce soit dans la réalisation de vos programmes ATE ou la réalisation de vos stages? *(utilisez les listes déroulantes)*

La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	**ATE**	**Stage**
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	**ATE**	**Stage**
La collaboration de l'industrie	**ATE**	**Stage**
La qualité de la supervision par le milieu de stage	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	**ATE**	**Stage**
La volonté de l'institution	**ATE**	**Stage**
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	**ATE**	**Stage**
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	**ATE**	**Stage**
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec l'aide financière aux études	**ATE**	**Stage**
La juste rémunération des étudiants	**ATE**	**Stage**
Le % d'heures du programme consacré aux stages	**ATE**	**Stage**
Les séquences de stage à des sessions distinctes	**ATE**	**Stage**
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	**ATE**	**Stage**
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	**ATE**	**Stage**
Le financement reçu du MELS	**ATE**	**Stage**
L'admissibilité des étudiants	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec le régime pédagogique	**ATE**	**Stage**

8. Évaluez l'impact du stage, qu'il soit effectué en formule ATE ou non, en ce qui concerne les éléments suivants : *(utilisez les listes déroulantes)*

Actualisation des contenus et des outils de formation	**ATE**	**Stage**
Diplomation	**ATE**	**Stage**
Expérience en entreprise	**ATE**	**Stage**
Financement des études	**ATE**	**Stage**
Persévérance dans les études	**ATE**	**Stage**
Placement	**ATE**	**Stage**
Précision sur son choix professionnel	**ATE**	**Stage**
Recrutement de la clientèle	**ATE**	**Stage**
Réussite	**ATE**	**Stage**

9. Quels sont les principaux critères retenus pour la sélection d'un milieu de stage?

10. Quels sont les motifs les plus souvent énoncés par les entreprises pour refuser leur participation comme milieu de stage?

11. Recevez-vous des demandes pour des stagiaires directement des employeurs?
Oui ☐ **Non** ☐

Si oui, quel pourcentage de ces demandes pouvez-vous combler? %

12. Quels sont les obstacles à l'implantation de la formule ATE?

13. Quelles sont vos attentes envers l'industrie pour faciliter la réalisation des stages?

Formules d'apprentissage novatrices **:**

14. Énumérez toutes les initiatives qui font que votre programme se démarque et qui permettent aux étudiants d'acquérir une expérience professionnelle significative et reconnue par l'industrie touristique ou qui permettent de se rapprocher de la réalité de l'industrie dans un contexte réel.

Initiatives	Brève description	Modalités (durée, cours associés, partenaires…)

15. Quels sont les principaux freins à la mise en place de telles initiatives?

Autres stratégies

16. Énumérez les moyens mis en place pour favoriser l'adéquation entre les besoins de main-d'œuvre de l'industrie touristique et la disponibilité des étudiants durant la haute saison touristique.

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

17. Quels sont les principaux freins à la mise en place de tels moyens?

18. Énumérez les moyens mis en place pour permettre aux étudiants la poursuite de leurs études (passerelles, ententes…).

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

19. **Énumérez toutes les autres activités ou stratégies qui créent, développent et maintiennent vos liens avec l'industrie touristique locale, régionale, nationale et internationale.**

20. **Quels gestes concrets pourrait poser l'industrie touristique pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative?**

Nous apprécierions que vous nous retourniez le questionnaire rempli par voie électronique à l'adresse suivante : lesage.louise@collegia.qc.ca, et ce, avant **le 27 février 2008**.

Il est possible que nous souhaitions approfondir ou clarifier certaines de vos réponses. Quel serait le meilleur moment pour vous rejoindre dans la **semaine du 3 mars 2008?**

Disponibilités **:**

Merci de votre collaboration!

Projet de recherche du CQRHT et de Tourisme Québec
avec la collaboration de l'AQFORTH

Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Questionnaire de cueillette de données

COLLÉGIAL - AEC

Réalisé par
Groupe Collegia

Février 2008

Date limite de retour : 27 février 2008
à lesage.louise@collegia.qc.ca

Quelques définitions

Le stage est une activité de formation prescrite ou déterminée par le programme d'études et pour laquelle des objets de formation à acquérir en milieu de travail sont préalablement définis au programme d'études et sanctionnés par l'obtention d'unités. La réussite du stage est obligatoire pour l'obtention du diplôme visé. Habituellement réalisé sur une seule période de courte durée et ayant lieu vers la fin de la formation, le stage comporte des finalités **d'initiation, d'intégration ou d'intervention**. L'étudiant stagiaire vit généralement un seul stage en milieu de travail.

L'alternance travail-études (ATE) se distingue du stage en tant que façon différente d'apprendre. Il consiste en une série de séquences articulées de façon intégrative entre le milieu scolaire et le milieu du travail. Cela permet de développer ou de consolider certaines compétences ou éléments de compétences du programme d'études. Lors des séquences en entreprise, l'encadrement de l'étudiant participant à une formation en alternance doit être assumé par le personnel de l'entreprise.

Pour être considéré en alternance travail-études, un programme d'études doit :

- être offert dans un établissement reconnu par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport;
- mener à une sanction des études en formation technique (DEC et AEC comportant un minimum de 40 unités);
- être suivi à temps plein;
- inclure au moins deux (2) phases d'alternance durant le programme d'études;
- comporter un nombre d'heures en milieu de travail équivalant à au moins 20 p. 100 de la durée totale du programme d'études.

Intention pédagogique de mise en œuvre de compétences :

- Cette intention pédagogique vise l'application, en milieu de travail, d'une ou de plusieurs compétences ou éléments de compétences du programme d'études, déjà acquis et sanctionnés en milieu scolaire.

Industrie touristique :

- Le secteur du tourisme compte cinq sous-secteurs, soit l'hébergement, les loisirs et les divertissements, la restauration, le transport et les services de voyage.

Établissement :

Nom du répondant :

Fonction :

Téléphone : **Courriel :**

1. Veuillez remplir le tableau suivant pour tous les programmes de AEC associés à l'industrie touristique offerts par votre établissement.

Programme AEC	Code	Formule ATE	Stage	Contingentement Maximum de :	Difficultés de recrutement	Nouveaux inscrits			Diplômés	
						2005 2006	2006 2007	2007 2008	2005 2006	2006 2007
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					
		☐	☐		☐					

<u>Concernant ATE et les stages</u> : si vous n'offrez ni ATE ni stages dans vos programmes, passez à la question 11.

2. Veuillez remplir les tableaux suivants pour chacun des programmes offerts par votre établissement selon la formule retenue : ATE (stages rémunérés) ou stages crédités.

Programmes AEC offerts en ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	**Session de chacun des stages**						**Type de stage**			# élèves inscrits en 2006-2007
			Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Initiation	Intégration	Intervention	
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				

Programmes AEC offerts sans ATE	Nombre de stages	Durée de chacun	Session de chacun des stages						Type de stage			# étudiants inscrits en 2006-2007
			Automne	Hiver	Été	Automne	Hiver	Été	Initiation	Intégration	Intervention	
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				
			☐	☐	☐	☐	☐	☐				

3. Veuillez cocher le ou les intervenants concernés.

Le « qui fait quoi »	**Intervenants**	**ATE**	**Stage**
Préparation des étudiants	Professeurs	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Services externes	☐	☐
	Autre : précisez		
Recherche de milieux de stage	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Processus de placement	Étudiants	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Supervision de stage	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stagiaire	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Évaluation du stage	Étudiant	☐	☐
	Professeur	☐	☐
	Employeur	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
Commentaires			

4. Veuillez cocher le ou les moyens utilisés ou précisez votre réponse.

Le « comment »	Moyens	ATE	Stage
Renseignements aux étudiants inscrits	Rencontres individuelles	☐	☐
	Rencontres de groupe	☐	☐
	Dépliants d'information	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Autres : précisez		
Renseignements aux employeurs	Service de placement	☐	☐
	Service ATE	☐	☐
	Publicité	☐	☐
	Site internet	☐	☐
	Professeurs	☐	☐
	Association touristique régionale	☐	☐
	Autres : précisez		
Documentation fournie	Guide de l'étudiant	☐	☐
	Guide de supervision	☐	☐
	Guide de l'employeur	☐	☐
	Autres : précisez		
Indiquez quels sont vos partenaires, qu'ils se situent au niveau local, régional, national ou international.			
Autres moyens de mise en œuvre, Précisez.			
Quelles sont les particularités de votre approche? Précisez. Ex. : bilingue, à l'étranger, à temps partiel…			

5. Veuillez préciser.

Le « pourquoi »	ATE	Stage
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'étudiant?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'employeur?		
Quel est le principal avantage de la formule choisie pour votre institution?		

6. Quelle importance accordez-vous à chacun des éléments suivants que ce soit pour la réalisation d'un programme ATE ou la réalisation de stages crédités? *(utilisez les listes déroulantes)*

La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	**ATE**	**Stage**
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	**ATE**	**Stage**
La collaboration de l'industrie	**ATE**	**Stage**
La qualité de la supervision par le milieu de stage	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	**ATE**	**Stage**
La volonté de l'institution	**ATE**	**Stage**
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	**ATE**	**Stage**

L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	**ATE**	**Stage**
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec l'aide financière aux études	**ATE**	**Stage**
La juste rémunération des étudiants	**ATE**	**Stage**
Le % d'heures du programme consacré aux stages	**ATE**	**Stage**
Les séquences de stage à des sessions distinctes	**ATE**	**Stage**
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	**ATE**	**Stage**
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	**ATE**	**Stage**
Le financement reçu du MELS	**ATE**	**Stage**
L'admissibilité des étudiants	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec le régime pédagogique	**ATE**	**Stage**

7. Quel est votre niveau de satisfaction quant aux éléments suivants que ce soit dans la réalisation de vos programmes ATE ou la réalisation de vos stages? *(utilisez les listes déroulantes)*

La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	**ATE**	**Stage**
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	**ATE**	**Stage**
La collaboration de l'industrie	**ATE**	**Stage**
La qualité de la supervision par le milieu de stage	**ATE**	**Stage**
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	**ATE**	**Stage**
La volonté de l'institution	**ATE**	**Stage**
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	**ATE**	**Stage**
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	**ATE**	**Stage**
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec l'aide financière aux études	**ATE**	**Stage**
La juste rémunération des étudiants	**ATE**	**Stage**
Le % d'heures du programme consacré aux stages	**ATE**	**Stage**
Les séquences de stage à des sessions distinctes	**ATE**	**Stage**
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	**ATE**	**Stage**
Les modalités administratives (déclarations au MELS…)	**ATE**	**Stage**
Le financement reçu du MELS	**ATE**	**Stage**
L'admissibilité des étudiants	**ATE**	**Stage**
L'arrimage avec le régime pédagogique	**ATE**	**Stage**

8. Évaluez l'impact du stage, qu'il soit effectué en formule ATE ou non, en ce qui concerne les éléments suivants : *(utilisez les listes déroulantes)*

Actualisation des contenus et des outils de formation	**ATE**	**Stage**
Diplomation	**ATE**	**Stage**
Expérience en entreprise	**ATE**	**Stage**
Financement des études	**ATE**	**Stage**
Persévérance dans les études	**ATE**	**Stage**
Placement	**ATE**	**Stage**
Précision sur son choix professionnel	**ATE**	**Stage**
Recrutement de la clientèle	**ATE**	**Stage**
Réussite	**ATE**	**Stage**

9. Quels sont les principaux critères retenus pour la sélection d'un milieu de stage?

10. Quels sont les motifs les plus souvent énoncés par les entreprises pour refuser leur participation comme milieu de stage?

11. Recevez-vous des demandes pour des stagiaires directement des employeurs?

Oui ☐ **Non** ☐

Si oui, quel pourcentage de ces demandes pouvez-vous combler? %

12. Quels sont les obstacles à l'implantation de la formule ATE?

13. Quelles sont vos attentes envers l'industrie pour faciliter la réalisation des stages?

Formules d'apprentissage novatrices :

14. Énumérez toutes les initiatives qui font que votre programme se démarque et qui permettent aux étudiants d'acquérir une expérience professionnelle significative et reconnue par l'industrie ou qui permettent de se rapprocher de la réalité de l'industrie dans un contexte réel.

Initiatives	Brève description	Modalités (durée, cours associés, partenaires…)

15. Quels sont les principaux freins à la mise en place de telles initiatives?

Autres stratégies

16. Énumérez les moyens mis en place pour favoriser l'adéquation entre les besoins de main-d'œuvre de l'industrie touristique et la disponibilité des étudiants durant la haute saison touristique.

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

17. Quels sont les principaux freins à la mise en place de tels moyens?

18. Énumérez les moyens mis en place pour permettre aux étudiants la poursuite de leurs études (passerelles, ententes…).

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

19. Énumérez toutes les autres activités ou stratégies qui créent, développent et maintiennent vos liens avec l'industrie touristique locale, régionale, nationale et internationale.

20. Quels gestes concrets pourrait poser l'industrie touristique pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative?

Nous apprécierions que vous nous retourniez le questionnaire rempli par voie électronique à l'adresse suivante : lesage.louise@collegia.qc.ca, et ce, avant **le 27 février 2008**.

Il est possible que nous souhaitions approfondir ou clarifier certaines de vos réponses. Quel serait le meilleur moment pour vous rejoindre dans la **semaine du 3 mars 2008?**

Disponibilités :

Merci de votre collaboration!

Projet de recherche du CQRHT et de Tourisme Québec
avec la collaboration de l'AQFORTH

Inventaire de l'offre de programmes d'alternance travail-études, de stages et de formules d'apprentissage jugées novatrices pour l'industrie touristique

Questionnaire de cueillette de données

UNIVERSITÉ

Réalisé par
Groupe Collegia

Mars 2008

à lesage.louise@collegia.qc.ca

Quelques définitions

Le stage : activité de formation prescrite ou déterminée par le programme d'études et pour laquelle des objets de formation à acquérir en milieu de travail sont préalablement définis au programme d'études et sanctionnés par l'obtention d'unités. La réussite du stage est obligatoire pour l'obtention du diplôme visé.

L'alternance travail-études (ATE) se distingue du stage en tant que façon différente d'apprendre. Il consiste en une série de séquences articulées de façon intégrative entre le milieu scolaire et le milieu du travail. Cela permet de développer ou de consolider certaines compétences ou éléments de compétences du programme d'études. Lors des séquences en entreprise, l'encadrement de l'étudiant participant à une formation en alternance doit être assumé par le personnel de l'entreprise.

Régime coopératif : L'enseignement coopératif est un modèle d'alternance travail-études qui se définit à la fois comme une stratégie pédagogique et un mode d'organisation de la formation qui combinent des séquences de formation dans les deux milieux, et ce, en relation avec un programme menant à la sanction des études et à un diplôme ministériel. Pendant leur formation, les étudiants alternent entre des trimestres d'études et de stages de travail dans des secteurs pertinents de l'industrie, des affaires, du gouvernement, des services sociaux ou des professions, en tenant compte des critères suivants :

- ✧ Chaque stage est organisé et/ou approuvé par l'institution d'enseignement comme milieu d'apprentissage pertinent.
- ✧ Le contenu du stage est déterminé par l'entreprise en fonction de ses besoins.
- ✧ Durant le stage, l'étudiant en régime coopératif participe activement au travail; il n'est pas simplement observateur.
- ✧ L'étudiant en régime coopératif est rémunéré pour son travail.
- ✧ Le suivi de l'étudiant durant les stages est assuré par l'institution d'enseignement.
- ✧ Le rendement du stagiaire est vérifié et évalué par l'entreprise.
- ✧ L'ensemble du travail constitue normalement la moitié du temps consacré par un étudiant à ses études et en aucun cas ce pourcentage ne doit être inférieur à 30 %.
- ✧ Le stage en milieu de travail sera d'une durée ininterrompue et comptera au moins douze semaines à temps complet.

Industrie touristique :
Le secteur du tourisme compte cinq sous-secteurs, soit l'hébergement, les loisirs et les divertissements, la restauration, le transport et les services de voyage.

Établissement :

Nom du répondant :

Fonction :

Téléphone : **Courriel :**

1. Veuillez remplir le tableau suivant pour tous les programmes associés au tourisme offerts par votre établissement.

Programmes	Code	Formule ATE ou COOP	Stage crédité	Contingentement Maximum de :	Difficultés de recrutement	Nombre de nouveaux inscrits			Nombre de diplômés	
						2005 2006	2006 2007	2007 2008	2005 2006	2006 2007
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							
		☐	☐							

2. Veuillez remplir les tableaux suivants pour chacun des programmes offerts par votre établissement selon la formule retenue : ATE (stages rémunérés) ou stages crédités.

Programmes	Nombre de stages	Durée de chacun	Sessions possibles pour chacun des stages	Type de stage		# élèves inscrits en 2006-2007
				Intégration	Intervention	
Programmes						
Programmes						
Programmes						
Programmes						

3. Veuillez cocher le ou les intervenants concernés.

Le « qui fait quoi »	Intervenants	ATE
Préparation des étudiants	Professeurs	☐
	Service ATE ou COOP	☐
	Services externes	☐
	Autre : précisez	
Recherche de milieux de stage	Étudiants	☐
	Professeurs	☐
	Service de placement	☐
	Service ATE ou COOP	☐
Processus de placement	Étudiants	☐
	Professeurs	☐
	Service de placement	☐
	Service ATE ou COOP	☐
Supervision de stage	Professeur	☐
	Employeur	☐
	Service ATE ou COOP	☐
Évaluation du stagiaire	Étudiant	☐
	Professeur	☐
	Employeur	☐
	Service ATE ou COOP	☐
Évaluation du stage	Étudiant	☐
	Professeur	☐
	Employeur	☐
	Service ATE ou COOP	☐

Qui sont vos principaux partenaires, qu'ils se situent au niveau local, régional, national ou international?

Commentaires :

4. Veuillez cocher le ou les moyens utilisés ou précisez votre réponse.

Le « comment »	Moyens	ATE
Renseignements aux étudiants inscrits	Rencontres individuelles	☐
	Rencontres de groupe	☐
	Dépliants d'information	☐
	Site internet	☐
	Autres : précisez	
Renseignements aux employeurs	Service de placement	☐
	Service ATE ou COOP	☐
	Publicité	☐
	Site internet	☐
	Professeurs	☐
	Association touristique régionale	☐
	Autres : précisez	
Documentation fournie	Guide de l'étudiant	☐
	Guide de supervision	☐
	Guide de l'employeur	☐
	Autres : précisez	
Autres moyens de mise en œuvre. Précisez.		
Quelles sont les particularités de votre approche? Précisez. Ex. : bilingue, à l'étranger, à temps partiel…		

5. Veuillez préciser.

Le « pourquoi »	
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'étudiant?	
Quel est le principal avantage de la formule choisie en regard de l'employeur?	
Quel est le principal avantage de la formule choisie pour votre institution?	

6. **Quelle importance accordez-vous à chacun des éléments suivants que ce soit pour la réalisation d'un programme ATE ou COOP ou la réalisation de stages crédités?**

	1	2	3	4	5
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	☐	☐	☐	☐	☐
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	☐	☐	☐	☐	☐
La collaboration de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐
La qualité de la supervision par le milieu de stage	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	☐	☐	☐	☐	☐
La volonté de l'institution	☐	☐	☐	☐	☐
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	☐	☐	☐	☐	☐

L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
L'arrimage avec l'aide financière aux études	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
La juste rémunération des étudiants	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Le % d'heures du programme consacré aux stages	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Les séquences de stage à des sessions distinctes	☐ ☐ ☐ ☐ ☐
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	☐ ☐ ☐ ☐ ☐

1 : pas important 2 : peu important
3 : assez important 4 : très important
s.o. : sans objet

7. Quel est votre niveau de satisfaction quant aux éléments suivants que ce soit dans la réalisation de vos programmes ATE ou COOP ou la réalisation de vos stages?

	1	2	3	4	5
La disponibilité de milieux de stage en termes de quantité	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de milieux de stage en termes de qualité	☐	☐	☐	☐	☐
La connaissance qu'a l'industrie de vos programmes	☐	☐	☐	☐	☐
La collaboration de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐
La qualité de la supervision par le milieu de stage	☐	☐	☐	☐	☐
La disponibilité de programmes de subventions pour les entreprises	☐	☐	☐	☐	☐
La volonté de l'institution	☐	☐	☐	☐	☐
La flexibilité dans l'organisation du travail au sein de votre institution	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage des calendriers scolaires et de ceux de l'industrie	☐	☐	☐	☐	☐
L'intérêt des étudiants pour une expérience en milieu de travail	☐	☐	☐	☐	☐
L'arrimage avec l'aide financière aux études	☐	☐	☐	☐	☐
La juste rémunération des étudiants	☐	☐	☐	☐	☐
Le % d'heures du programme consacré aux stages	☐	☐	☐	☐	☐
Les séquences de stage à des sessions distinctes	☐	☐	☐	☐	☐
L'obligation de terminer le programme par une formation en classe	☐	☐	☐	☐	☐

1 : pas important 2 : peu important
3 : assez important 4 : très important
s.o. : sans objet

8. Évaluez l'impact du stage, qu'il soit effectué en formule ATE ou COOP ou non, en ce qui concerne les éléments suivants :

	1	2	3	4	5
Actualisation des contenus et des outils de formation	☐	☐	☐	☐	☐
Diplomation	☐	☐	☐	☐	☐
Expérience en entreprise	☐	☐	☐	☐	☐
Financement des études	☐	☐	☐	☐	☐
Persévérance dans les études	☐	☐	☐	☐	☐
Placement	☐	☐	☐	☐	☐
Précision sur son choix professionnel	☐	☐	☐	☐	☐
Recrutement de la clientèle	☐	☐	☐	☐	☐
Réussite	☐	☐	☐	☐	☐

1 : pas important 2 : peu important
3 : assez important 4 : très important
s.o. : sans objet

9. Quels sont les principaux critères retenus pour la sélection d'un milieu de stage?

10. Quels sont les motifs les plus souvent énoncés par les entreprises pour refuser leur participation comme milieu de stage?

11. Recevez-vous des demandes pour des stagiaires directement des employeurs?
Oui ☐ **Non** ☐

Si oui, quel pourcentage de ces demandes pouvez-vous combler? %

12. Quels sont les obstacles à l'implantation de la formule ATE ou COOP?

13. Quelles sont vos attentes envers l'industrie pour faciliter la réalisation des stages?

Formules d'apprentissage novatrices **:**

14. Énumérez toutes les initiatives qui font que votre programme se démarque et qui permettent aux étudiants d'acquérir une expérience professionnelle significative et reconnue par l'industrie touristique ou qui permettent de se rapprocher de la réalité de l'industrie dans un contexte réel.

Initiatives	Brève description	Modalités (durée, cours associés, partenaires…)

15. Quels sont les principaux freins à la mise en place de telles initiatives?

Autres stratégies

16. Énumérez les moyens mis en place pour favoriser l'adéquation entre les besoins de main-d'œuvre de l'industrie touristique et la disponibilité des étudiants durant la haute saison touristique.

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

17. Quels sont les principaux freins à la mise en place de tels moyens?

18. Énumérez les moyens mis en place pour permettre aux étudiants la poursuite de leurs études (passerelles, ententes…).

Moyens	Mise en œuvre (quand, comment, pour qui…)	Limites

19. Énumérez toutes les autres activités ou stratégies qui créent, développent et maintiennent vos liens avec l'industrie touristique locale, régionale, nationale et internationale.

20. Quels gestes concrets pourrait poser l'industrie touristique pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative?

Nous apprécierions que vous nous retourniez le questionnaire rempli par voie électronique à l'adresse suivante : lesage.louise@collegia.qc.ca.

Il est possible que nous souhaitions approfondir ou clarifier certaines de vos réponses. Quel serait le meilleur moment pour vous rejoindre dans la **semaine du 24 mars 2008?**

Disponibilités **:**

Merci de votre collaboration!

Annexe 2

Inventaire de l'offre de formation professionnelle

Commission scolaire (région touristique correspondante) **Centre de formation**	Cuisine d'établissement	Réception en hôtellerie	Service de la restauration	Vente de voyages	Cuisine actualisée	Pâtisserie	Sommellerie
CS du Lac-Abitibi (14)	⚜		⚜		⚜	⚜	
Centre form. prof. Lac-Abitibi La Sarre	stage		non offert[21]		non offert	non offert	
CS de Kamouraska - Rivière-du-Loup (03)	⚜		⚜		⚜	⚜	
C.F.P. Pavillon-de-l'Avenir Rivière-du-Loup	**nc**[22]		**nc**		**nc**	non offert	
CS de Charlevoix (05)	⚜		⚜		⚜	⚜	⚜
C.F.P. de Charlevoix (Pavillon Les Cimes) La Malbaie	ATE		stage		nil[23]	nil	nil
CS de la Capitale (04)	⚜		⚜	⚜	⚜	⚜	⚜
École hôtelière de la Capitale Québec	stage		stage	ATE	nil	nil	stage
CS des Premières-Seigneuries (04)	⚜	⚜	⚜		⚜	⚜	
C.F.P. Fierbourg Charlesbourg	**nc**	**nc**	**nc**		**nc**	**nc**	
CS des Bois-Francs (20)	⚜						
Centre Ancré Morissette Plessisville	**nc**						
CS des Chênes (20)	⚜		⚜			⚜	⚜
Centre Marie-Rivier Drummondville	stage		stage			nil	nil
CS de la Côte-du-Sud (06)	⚜		⚜			⚜	
C.F.P. de l'Envolée Montmagny	stage		stage			nil	
CS de L'Estuaire (16)	⚜	⚜	⚜				
C.F.P. de Baie-Comeau Baie-Comeau	stage	non offert	non offert				
CS de la Région-de-Sherbrooke (08)	⚜	⚜	⚜		⚜	⚜	
Centre de formation professionnelle 24-Juin Sherbrooke	stage	ATE	ATE		nil	non offert	
CS des Chic-Chocs (02)	⚜		⚜		⚜		
C.F.P. C.-E.-Pouliot Gaspé	stage		stage		nil		
CS des Samares (10)	⚜		⚜				
École hôtelière Barthélemy-Joliette Joliette	**nc**		**nc**				
CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles (11)	⚜						
Centre de formation professionnelle, L'Émergence Deux-Montagnes	**Nc**						
CS des Laurentides (11)	⚜	⚜	⚜		⚜	⚜	
École hôtelière des Laurentides Sainte-Adèle	ATE stage	stage	ATE stage		stage	non offert	
CS de Laval (19)	⚜		⚜	⚜	⚜	⚜	
École hôtelière de Laval Laval	stage		stage	stage	nil	non offert	
CS du Chemin-du-Roy (07)	⚜		⚜		⚜	⚜	
Centre de formation professionnelle Bel-Avenir Trois-Rivières	**nc**		**nc**		**nc**	**nc**	

[21] Le programme d'études n'est pas offert par l'institution bien qu'elle soit autorisée à l'offrir.
[22] Non confirmé
[23] Aucun stage

Commission scolaire (région touristique correspondante) **Centre de formation**	Cuisine d'établissement	Réception en hôtellerie	Service de la restauration	Vente de voyages	Cuisine actualisée	Pâtisserie	Sommellerie
CS des Hautes-Rivières (09)	⚜		⚜				
C.F.P. Chanoine-Armand-Racicot Saint-Jean-sur-Richelieu	stage		stage				
CS du Val-des-Cerfs (08)	⚜		⚜				
Centre de formation professionnelle de Cowansville Cowansville	**nc**		**nc**				
CS Marie-Victorin (09)	⚜		⚜	⚜	⚜	⚜	
C.F.P. Jacques-Rousseau Longueuil	stage		stage	nc	nil	non offert	
Collège LaSalle (12)	⚜		⚜				
Collège LaSalle Montréal	**nc**		**nc**				
CS de la Pointe-de-l'Île (12)	⚜		⚜		⚜	⚜	
C.F.P. Calixa-Lavallée Montréal-Nord	stage		stage		nil	non offert	
CS de Montréal (CSDM) (12)	⚜		⚜	⚜	⚜		
Métiers de l'informatique, du commerce et de l'administration de Montréal Montréal	non offert		non offert	**nc**	non offert		
CS Marguerite-Bourgeoys (12)		⚜		⚜			
C.F.P. de l'Ouest-de-Montréal (Immeuble St-Laurent) Saint-Laurent C.I.A. de Verdun-LaSalle Verdun		**nc**		**nc**			
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (12)	⚜		⚜		⚜	⚜	
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec Montréal	ATE stage		ATE stage		ATE stage	ATE stage	
CS au Cœur-des-Vallées (13)	⚜		⚜		⚜	⚜	
Centre de formation professionnelle Relais de la Lièvre-Seigneurie Gatineau	**nc**		**nc**		**nc**	**nc**	
CS De La Jonquière (15)	⚜		⚜		⚜	⚜	
C.F.P. Jonquière (Édifice Mellon) Jonquière	**nc**		**nc**		**nc**	**nc**	
BILAN[24]							
26 institutions	**24**	**4**	**20**	**5**	**14**	**8**	**9**
24 commissions scolaires **1 institution gouvernementale** **1 institution privée**	**22** **1** **1**	**4**	**18** **1** **1**	**5**	**14**	**7** **1**	**9**
ATE (11) **Stage (33)** **Nil (15)**	**3** **13** **0**	**1** **1** **0**	**3** **11** **0**	**1** **1** **0**	**1** **2** **7**	**4** **4** **4**	**1** **1** **4**
Montréal (en ATE) **Québec** (en ATE) **Périphérie** (en ATE) **Ressource** (en ATE)	**3** (1) **3** (1) **13** (1) **5**	**1** **1** **2** (1) **0**	**3** (1) **3** **11** (2) **3**	**2** **1** (1) **2** **0**	**2** (1) **3** **6** **3**	**1** (1) **2** **4** **1**	**1** (1) **3** **4** **1**

[24] Le bilan inclut les données « nc »

Régions touristiques du Québec

1. Îles-de-la-Madeleine
2. Gaspésie
3. Bas St-Laurent
4. Québec
5. Charlevoix
6. Chaudière-Appalaches
7. Mauricie
8. Cantons-de-l'Est
9. Montérégie
10. Lanaudière
11. Laurentides
12. Montréal
13. Outaouais
14. Abitibi-Témiscaminque
15. Saguenay-Lac-Saint-Jean
16. Manicouagan
17. Duplessis
18. (et 22.) Baie-James et Eeyou Istchee
19. Laval
20. Centre-du-Québec
21. Nunavik

Annexe 3

Inventaire de l'offre de formation technique

Cégep DEC (région touristique correspondante)	Techniques d'intervention en loisir	Techniques de tourisme	Accueil et guidage touristique	Mise en valeur de produits touristiques	Développement et promotion de produits du voyage	Techniques du tourisme d'aventure	Techniques de gestion hôtelière	Gestion d'un établissement de restauration
	391.A0	**414.A0**	**414.AA**	**414.AB**	**414.AC**	**414.B0**	**430 .A0**	**430.B0**
Cégep de Granby - Haute-Yamaska Granby (08)		ATE stage						
Cégep de la Gaspésie et des Îles Gaspé (02) (Programme aussi offert en anglais)						stage		
Cégep de Limoilou **Campus de Charlesbourg** Québec (04)		stage		stage			stage	stage
Cégep de Matane Matane (02)		ATE stage		ATE stage				
Cégep de Rivière-du-Loup Rivière-du-Loup (03)	stage							
Cégep de Saint-Laurent Montréal (12)	stage							
Cégep de Saint-Félicien Saint-Félicien (15)		stage	stage	stage				
Cégep du Vieux-Montréal Montréal (12)	stage							
Cégep Montmorency Laval (19)		ATE stage						
Champlain Regional College Saint-Lambert (09)		stage			stage			
Collège Dawson Montréal (12)	**nc**[25]							
Collège Laflèche Trois-Rivières (07)	stage	stage	stage	stage	stage		stage	
Collège LaSalle Montréal (12)		**nc**	**nc**	**nc**	**nc**		**nc**	**nc**
Collège Mérici Québec (04)		stage	stage	stage	stage		ATE stage	ATE stage
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec Montréal (12)		ATE stage					ATE stage	ATE stage
Séminaire de Sherbrooke Sherbrooke (08)							ATE stage	
BILAN[26]								
16 cégeps **11 publics** **4 privés** **1 gouvernemental**	**5** **4** **1**	**10** **6** **3** **1**	**8** **4** **3** **1**	**8** **4** **3** **1**	**5** **2** **3**	**1** **1** **0**	**6** **1** **4** **1**	**4** **1** **2** **1**
ATE (9)	**0**	**4**					**3**	**2**
Stage (23)	**4**	**9**				**1**	**5**	**4**

[25] Non déterminé

[26] Le bilan inclut les données « nc »

Annexe 4

Modèle d'adéquation formation-emploi 2006

Fiches de présentation des programmes d'études

- **Cuisine d'établissement**
- **Service de la restauration**
- **Vente de voyages**
- **Réception en hôtellerie**
- **Sommellerie**
- **Cuisine actualisée**

Modèle d'adéquation formation-emploi 2006, Volet régional, MELS, 2007
http://inforoutefpt.org/documents/adequation.pdf

Modèle d'adéquation formation-emploi 2004

Fiches de présentation des programmes d'études

- **Techniques d'intervention en loisir**
- **Techniques de tourisme**
- **Techniques du tourisme d'aventure**
- **Techniques de gestion hôtelière**
- **Gestion d'un établissement de restauration**

Modèle d'adéquation formation-emploi 2004, Volet régional, MELS, 2005
http://inforoutefpt.org/documents/adequation.pdf

103899 Cuisine d'établissement

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 1 549

Débutants 2005-2006 : **1 197**
Débutants 2004-2005 : 1 177
Débutants 2003-2004 : 1 224
Débutants 2002-2003 : 1 161

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
6241	Chefs	6322	5690	Acceptables
6242	Cuisiniers/cuisinières	46949	18780	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	746	3,0%	47	15
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	1 081	4,4%	68	47
03	Québec	2 662	10,9%	168	219
04	Mauricie	786	3,2%	50	61
05	Estrie	1 095	4,5%	69	58
06	Montréal	5 957	24,3%	377	359
07	Outaouais	1 230	5,0%	78	38
08	Abitibi - Témiscamingue	439	1,8%	28	28
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	284	1,2%	18	8
12	Chaudière - Appalaches	1 412	5,8%	89	20
13	Laval	1 001	4,1%	63	99
14	Lanaudière	1 093	4,5%	69	34
15	Laurentides	1 738	7,1%	110	45
16	Montérégie	3 768	15,4%	238	121
17	Centre-du-Québec	707	2,9%	45	36
19	Côte-Nord - Nord du Québec	426	1,7%	27	9
18	RMR Montréal	10 447	42,7%	661	540
20	RMR Québec	2 955	12,1%	187	207

Données de l'enquête Relance pour le programme :

1038 Cuisine d'établissement

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	71,5	74,1	74,5
À la recherche d'un emploi (%) :	6,8	7,8	6,2
Aux études (%) :	18,6	15	15,9
Personnes inactives (%) :	3,2	3,2	3,4
Emploi à temps plein (%) :	87,3	84,5	85,7
Emploi à temps plein lié (%) :	83,8	83,4	85,9

1538 Cuisine d'établissement*

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	69,5	68,2	61,9
À la recherche d'un emploi (%) :	8,4	7,1	12,4
Aux études (%) :	17,9	23,5	17,5
Personnes inactives (%) :	4,2	1,2	8,2
Emploi à temps plein (%) :	84,8	86,2	80
Emploi à temps plein lié (%) :	75	70	75

DPD, SFPTFC, MELS 2007-03-15

529399 Service de la restauration — DEP

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 613

Débutants 2005-2006 :	**449**	Débutants 2003-2004 :	479
Débutants 2004-2005 :	484	Débutants 2002-2003 :	487

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
6452	Barmans/barmaids	12 953	3238	Acceptables
6453	Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons	51 299	12825	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	452	2,8%	17	11
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	688	4,3%	26	28
03	Québec	1 810	11,3%	69	65
04	Mauricie	620	3,9%	24	38
05	Estrie	636	4,0%	24	38
06	Montréal	3 675	22,9%	140	71
07	Outaouais	782	4,9%	30	10
08	Abitibi - Témiscamingue	308	1,9%	12	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	159	1,0%	6	17
12	Chaudière - Appalaches	797	5,0%	30	6
13	Laval	664	4,1%	25	24
14	Lanaudière	857	5,3%	33	18
15	Laurentides	1 307	8,1%	50	46
16	Montérégie	2 506	15,6%	96	63
17	Centre-du-Québec	477	3,0%	18	14
19	Côte-Nord - Nord du Québec	302	1,9%	12	0
18	RMR Montréal	6 937	43,2%	265	122
20	RMR Québec	1 979	12,3%	76	65

Données de l'enquête Relance pour le programme

5293 Service de la restauration

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	65	65,5	71,8
À la recherche d'un emploi (%) :	9,5	6,3	5,6
Aux études (%) :	21,4	21,4	17,7
Personnes inactives (%) :	4,1	6,7	4,8
Emploi à temps plein (%) :	71,3	67,9	69,1
Emploi à temps plein lié (%) :	71,6	75,5	79,7

5793 Service de la restauration*

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	73,3	80	
À la recherche d'un emploi (%) :	0	0	
Aux études (%) :	20	0	
Personnes inactives (%) :	6,7	20	
Emploi à temps plein (%) :	90,9	75	
Emploi à temps plein lié (%) :	60	33,3	

523699 Vente de voyages — DEP

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 186

				Diagnostic :
Débutants 2005-2006 :	**149**	Débutants 2003-2004 :	88	**Équilibre**
Débutants 2004-2005 :	143	Débutants 2002-2003 :	117	

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
6431	Conseillers/conseillères en voyages	5302	5 302	Restreintes
6433	Agents/agentes à la billetterie et aux services aériens	2373	24	Restreintes
6434	Agents/agentes à la billetterie et représentants/représentantes du service en matière de fret et personnel assimilé (sauf transport aérien)	971	10	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	40	0,8%	1	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	35	0,7%	1	0
03	Québec	363	6,8%	13	42
04	Mauricie	64	1,2%	2	0
05	Estrie	125	2,3%	4	0
06	Montréal	2 698	50,6%	94	75
07	Outaouais	140	2,6%	5	0
08	Abitibi - Témiscamingue	24	0,5%	1	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	11	0,2%	0	0
12	Chaudière - Appalaches	115	2,2%	4	0
13	Laval	336	6,3%	12	13
14	Lanaudière	127	2,4%	4	0
15	Laurentides	327	6,1%	11	0
16	Montérégie	906	17,0%	32	19
17	Centre-d u-Québec	82	1,5%	3	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	29	0,5%	1	0
18	RMR Montréal	3 902	73,1%	136	107
20	RMR Québec	437	8,2%	15	42

Données de l'enquête Relance pour le programme :

5236 Vente de voyages

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	68,9	88	76,5
À la recherche d'un emploi (%) :	15,6	4	4,4
Aux études (%) :	6,7	4	10,3
Personnes inactives (%) :	8,9	4	8,8
Emploi à temps plein (%) :	87,1	95,5	78,8
Emploi à temps plein lié (%) :	66,7	66,7	68,3

5736 Vente de voyages*

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	90,9	77,8	71,4
À la recherche d'un emploi (%) :	9,1	11,1	0
Aux études (%) :	0	11,1	14,3
Personnes inactives (%) :	0	0	14,3
Emploi à temps plein (%) :	100	85,7	80
Emploi à temps plein lié (%) :	70	66,7	75

528399 Réception en hôtellerie — DEP

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 167

				Diagnostic :
Débutants 2005-2006 :	**134**	Débutants 2003-2004 :	141	**Équilibre**
Débutants 2004-2005 :	167	Débutants 2002-2003 :	192	

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Perspectives Emplois visés professionnelles	
6435	Réceptionnistes d'hôtel	3 609	2 887	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	70	2,4%	4	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	110	3,8%	6	11
03	Québec	468	16,2%	27	66
04	Mauricie	77	2,7%	4	0
05	Estrie	138	4,8%	8	13
06	Montréal	791	27,4%	46	33
07	Outaouais	146	5,1%	8	0
08	Abitibi - Témiscamingue	61	2,1%	4	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	49	1,7%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	86	3,0%	5	0
13	Laval	118	4,1%	7	11
14	Lanaudière	62	2,1%	4	0
15	Laurentides	350	12,1%	20	0
16	Montérégie	267	9,3%	15	0
17	Centre-du-Québec	46	1,6%	3	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	101	3,5%	6	0
18	RMR Montréal	1 212	42,0%	70	44
20	RMR Québec	430	14,9%	25	66

Données de l'enquête Relance pour le programme :

5283 Réception en hôtellerie

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	75	66	62
À la recherche d'un emploi (%) :	8,9	11,3	13
Aux études (%) :	12,5	15,1	18,5
Personnes inactives (%) :	3,6	7,5	6,5
Emploi à temps plein (%) :	81	85,7	77,2
Emploi à temps plein lié (%) :	61,8	83,3	63,6

5783 Réception en hôtellerie*

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	46,7	71,4	71,4
À la recherche d'un emploi (%) :	20	0	9,5
Aux études (%) :	13,3	14,3	19
Personnes inactives (%) :	20	14,3	0
Emploi à temps plein (%) :	100	90	86,7
Emploi à temps plein lié (%) :	28,6	44,4	69,2

512999 Sommellerie — ASP

Débutants visés : 72

Débutants 2005-2006 :	**122**	Débutants 2003-2004 :	110
Débutants 2004-2005 :	98	Débutants 2002-2003 :	73

Diagnostic :

Équilibre

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Perspectives Emplois visés professionnelles	
6453	Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons	51 299	2 565	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	66	2,6%	2	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	102	4,0%	3	0
03	Québec	297	11,6%	8	51
04	Mauricie	97	3,8%	3	0
05	Estrie	94	3,7%	3	0
06	Montréal	586	22,8%	17	19
07	Outaouais	127	4,9%	4	0
08	Abitibi - Témiscamingue	47	1,8%	1	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	24	0,9%	1	0
12	Chaudière - Appalaches	118	4,6%	3	0
13	Laval	110	4,3%	3	16
14	Lanaudière	142	5,5%	4	0
15	Laurentides	212	8,2%	6	36
16	Montérégie	416	16,2%	12	0
17	Centre-du-Québec	80	3,1%	2	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	44	1,7%	1	0
18	RMR Montréal [1]	127	44,0%	32	35
20	RMR Québec	319	12,4%	9	51

Données de l'enquête Relance pour le programme :

5129 Sommellerie

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	83,3	88,4	74,4
À la recherche d'un emploi (%) :	5,6	7,2	7
Aux études (%) :	9,3	4,3	7
Personnes inactives (%) :	1,9	0	11,6
Emploi à temps plein (%) :	82,2	77	78,1
Emploi à temps plein lié (%) :	75,7	83	88

515999 Cuisine actualisée — ASP

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 143

Débutants 2005-2006 :	**116**	Débutants 2003-2004 :	139
Débutants 2004-2005 :	154	Débutants 2002-2003 :	126

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
6241	Chefs	6 322	316	Acceptables
6242	Cuisiniers/cuisinières	46 949	2 347	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	86	3,2%	5	14
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	126	4,7%	7	0
03	Québec	287	10,8%	15	22
04	Mauricie	87	3,3%	5	7
05	Estrie	118	4,4%	6	0
06	Montréal	612	23,0%	33	33
07	Outaouais	133	5,0%	7	10
08	Abitibi - Témiscamingue	51	1,9%	3	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	34	1,3%	2	0
12	Chaudière - Appalaches	161	6,1%	9	0
13	Laval	107	4,0%	6	14
14	Lanaudière	124	4,7%	7	0
15	Laurentides	193	7,2%	10	10
16	Montérégie	409	15,3%	22	6
17	Centre-du-Québec	79	3,0%	4	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	50	1,9%	3	0
18	RMR Montréal	1 100	41,3%	59	53
20	RMR Québec	320	12,0%	17	22

Données de l'enquête Relance pour le programme :

5159 Cuisine actualisée

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	78,1	75,3	77,3
À la recherche d'un emploi (%) :	5,5	8,2	13,6
Aux études (%) :	11	15,3	6,1
Personnes inactives (%) :	5,5	1,2	3
Emploi à temps plein (%) :	93	92,2	96,1
Emploi à temps plein lié (%) :	92,5	86,4	77,6

5659 Cuisine actualisée*

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	80	75	57,1
À la recherche d'un emploi (%) :	0	0	42,9
Aux études (%) :	20	25	0
Personnes inactives (%) :	0	0	0
Emploi à temps plein (%) :	100	50	75
Emploi à temps plein lié (%) :	50	100	100

391.A0 Techniques d'intervention en loisir DEC

Secteur : 20 Services sociaux, éducatifs et juridiques

Débutants visés : 282

Débutants 2005-2006 :	**251**	Débutants 2003-2004 :	238
Débutants 2004-2005 :	228	Débutants 2002-2003 :	308

Diagnostic :

Équilibre

Secteur : 20 Services sociaux, éducatifs et juridiques

Professions visées :

		Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
Professions 5252	Entraîneurs/entraîneuses	2 466	493	N. P.
5254	Animateurs/animatrices et responsables de programmes de sports et de loisirs	15 098	3 775	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	115	2,7%	8	53
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	132	3,1%	9	0
03	Québec	432	10,1%	29	0
04	Mauricie	128	3,0%	8	15
05	Estrie	144	3,4%	10	0
06	Montréal	1 283	30,1%	85	183
07	Outaouais	155	3,6%	10	0
08	Abitibi - Témiscamingue	70	1,6%	5	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	43	1,0%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	198	4,7%	13	0
13	Laval	195	4,6%	13	0
14	Lanaudière	257	6,0%	17	0
15	Laurentides	273	6,4%	18	0
16	Montérégie	667	15,6%	44	0
17	Centre-du-Québec	103	2,4%	7	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	73	1,7%	5	0
18	RMR Montréal	2 262	53,0%	149	183
20	RMR Québec	501	11,7%	33	0

Données de l'enquête Relance pour le programme :

391 .A0 Techniques d'intervention en loisir

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	63	74	59,7
À la recherche d'un emploi (%) :	2,8	3,9	0
Aux études (%) :	30,6	19,5	37,7
Personnes inactives (%) :	3,7	2,6	2,6
Emploi à temps plein (%) :	79,4	71,9	71,7
Emploi à temps plein lié (%) :	87	80,5	87,9

414.A0 Techniques de tourisme — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 389

Débutants 2005-2006 :	**438**	Débutants 2003-2004 :	380
Débutants 2004-2005 :	383	Débutants 2002-2003 :	448

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
1226	Planificateurs/planificatrices de congrès et d'événements	2871	574	Acceptables
1453	Commis aux services à la clientèle, commis à l'information et personnel assimilé	51185	5 119	Acceptables
4163	Agents/agentes de développement économique, recherchistes et experts-conseils/expertes-conseils en marketing	7726	386	Acceptables
6411	Représentants/représentantes des ventes non techniques - commerce de gros	40731	815	Favorables
6441	Guides touristiques et guides itinérants/guides itinérantes	1432	1 432	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	123	1,5%	6	11
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	179	2,1%	8	24
03	Québec	985	11,8%	46	128
04	Mauricie	166	2,0%	8	22
05	Estrie	248	3,0%	12	0
06	Montréal	2 740	32,9%	128	61
07	Outaouais	428	5,1%	20	0
08	Abitibi - Témiscamingue	176	2,1%	8	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	63	0,8%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	278	3,3%	13	0
13	Laval	474	5,7%	22	108
14	Lanaudière	380	4,6%	18	0
15	Laurentides	500	6,0%	23	0
16	Montérégie	341	16,1%	63	84
17	Centre-d u-Québec	165	2,0%	8	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	86	1,0%	4	0
18	RMR Montréal	4809	57,8%	225	219
20	RMR Québec	1041	12,5%	49	128

Données de l'enquête Relance pour le programme :

414.A0 Techniques de tourisme

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	66,7	63,6	62,5
À la recherche d'un emploi (%) :	0	0	3,1
Aux études (%) :	16,7	27,3	25
Personnes inactives (%) :	16,7	9,1	9,4
Emploi à temps plein (%) :	100	85,7	95
Emploi à temps plein lié (%) :	100	33,3	57,9

414.B0 Techniques de tourisme d'aventure DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 25

Débutants 2005-2006 :	**36**	Débutants 2003-2004 :	24
Débutants 2004-2005 :	31	Débutants 2002-2003 :	0

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Perspectives Emplois visés professionnelles	
6442	Guides d'activités récréatives et sportives de plein air	694	226	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	13	5,9%	1	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	8	3,5%	1	0
03	Québec	21	9,2%	2	0
04	Mauricie	10	4,6%	1	0
05	Estrie	7	3,2%	1	0
06	Montréal	21	9,2%	2	0
07	Outaouais	35	15,6%	4	0
08	Abitibi - Témiscamingue	4	1,6%	0	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	27	12,0%	3	36
12	Chaudière - Appalaches	6	2,9%	1	0
13	Laval	0	0,0%	0	0
14	Lanaudière	8	3,5%	1	0
15	Laurentides	14	6,3%	2	0
16	Montérégie	22	9,7%	2	0
17	Centre-du-Québec	8	3,5%	1	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	16	6,9%	2	0
18	RMR Montréal	45	19,7%	5	0
20	RMR Québec	19	8,5%	2	0

430.A0 Techniques de gestion hôtelière DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 303

Débutants 2005-2006 :	**389**	Débutants 2003-2004 :	341
Débutants 2004-2005 :	329	Débutants 2002-2003 :	313

Diagnostic :

Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
0632	Directeurs/directrices de services d'hébergement	4 055	811	Acceptables
6213	Gouvernants principaux/gouvernantes principales d'hôtel ou d'établissement	1 167	233	Acceptables
6435	Réceptionnistes d'hôtel	3 609	722	Restreintes
6451	Maîtres d'hôtel et hôtes/hôtesses	3 362	1109	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	60	2,1%	6	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	108	3,8%	11	0
03	Québec	436	15,1%	46	182
04	Mauricie	94	3,3%	10	37
05	Estrie	125	4,3%	13	31
06	Montréal	647	22,5%	68	139
07	Outaouais	174	6,1%	18	0
08	Abitibi - Témiscamingue	44	1,5%	5	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	39	1,4%	4	0
12	Chaudière - Appalaches	122	4,2%	13	0
13	Laval	103	3,6%	11	0
14	Lanaudière	123	4,3%	13	0
15	Laurentides	340	11,8%	36	0
16	Montérégie	380	13,2%	40	0
17	Centre-d u-Québec	98	3,4%	10	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	62	2,2%	7	0
18	RMR Montréal	1 192	41,4%	126	139
20	RMR Québec	442	15,4%	47	182

Données de l'enquête Relance pour le programme :

430.A0 Techniques de gestion hôtelière

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	66,7	80	80,9
À la recherche d'un emploi (%) :	3	3	0,8
Aux études (%) :	29,3	15,6	15,3
Personnes inactives (%) :	1	1,5	3,1
Emploi à temps plein (%) :	97	85,2	89,6
Emploi à temps plein lié (%) :	78,1	87	84,2

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 358

Débutants 2005-2006 :	**166**	Débutants 2003-2004 :	150
Débutants 2004-2005 :	141	Débutants 2002-2003 :	150

Diagnostic : **Développement**

Professions visées :

	Professions	Emplois 2005	Emplois visés	Perspectives professionnelles
0631	Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires	21452	2 145	Acceptables
6212	Superviseurs/superviseures des services alimentaires	6858	2 263	Acceptables
6241	Chefs	6322	632	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 05-06
01	Bas-Saint-Laurent	87	1,7%	6	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	143	2,8%	10	0
03	Québec	481	9,6%	34	60
04	Mauricie	152	3,0%	11	0
05	Estrie	177	3,5%	13	0
06	Montréal	1 498	29,7%	106	106
07	Outaouais	264	5,2%	19	0
08	Abitibi - Témiscamingue	64	1,3%	5	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	38	0,7%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	191	3,8%	14	0
13	Laval	309	6,1%	22	0
14	Lanaudière	246	4,9%	17	0
15	Laurentides	377	7,5%	27	0
16	Montérégie	845	16,8%	60	0
17	Centre-d u-Québec	106	2,1%	8	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	58	1,1%	4	0
18	RMR Montréal	2 664	52,9%	189	106
20	RMR Québec	544	10,8%	39	60

Données de l'enquête Relance pour le programme :

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration

	2006	2005	2004
En emploi (%) :	61,5	72,9	87,2
À la recherche d'un emploi (%) :	0	3,4	0
Aux études (%) :	38,5	18,6	12,8
Personnes inactives (%) :	0	5,1	0
Emploi à temps plein (%) :	91,7	93	91,2
Emploi à temps plein lié (%) :	86,4	85	100

391.A0 Techniques d'intervention en loisir — DEC

Secteur : 20 Services sociaux, éducatifs et juridiques

Débutants visés : 275

Débutants 2003-2004 :	**238**	Débutants 2001-2002 :	247
Débutants 2002-2003 :	308	Débutants 2000-2001 :	252

Diagnostic : Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2003	Emplois visés	Perspectives professionnelles
5252	Entraîneurs/entraîneuses	2 245	449	N. P.
5254	Animateurs/animatrices et responsables de programmes de sports et de loisirs	14 621	3 655	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 03-04
01	Bas-Saint-Laurent	105	2,6%	7	64
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	125	3,0%	8	0
03	Québec	465	11,3%	31	0
04	Mauricie	120	2,9%	8	0
05	Estrie	126	3,1%	8	0
06	Montréal	1 110	27,0%	74	174
07	Outaouais	156	3,8%	10	0
08	Abitibi - Témiscamingue	87	2,1%	6	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	47	1,1%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	192	4,7%	13	0
13	Laval	178	4,3%	12	0
14	Lanaudière	222	5,4%	15	0
15	Laurentides	278	6,8%	19	0
16	Montérégie	742	18,1%	50	0
17	Centre-du-Québec	88	2,2%	6	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	74	1,8%	5	0
18	RMR Montréal	2 108	51,4%	141	174
20	RMR Québec	531	12,9%	36	0

Données de l'enquête Relance pour le programme :

391.01 Techniques d'intervention en loisir

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	62,7	72,1	71,6
À la recherche d'un emploi (%) :	0,0	2,3	0,0
Aux études (%) :	34,3	24,4	27,4
Personnes inactives (%) :	3,0	1,2	1,1
Emploi à temps plein (%) :	71,4	75,8	70,6
Emploi à temps plein lié (%) :	86,7	80,9	81,3

391.A0 Techniques d'intervention en loisir

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	33,3	n.d.	n.d.
À la recherche d'un emploi (%) :	0,0	n.d.	n.d.
Aux études (%) :	66,7	n.d.	n.d.
Personnes inactives (%) :	0,0	n.d.	n.d.
Emploi à temps plein (%) :	66,7	n.d.	n.d.
Emploi à temps plein lié (%) :	100,0	n.d.	n.d.

414.A0 Techniques de tourisme — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 369

Débutants 2003-2004 : **379**
Débutants 2002-2003 : 448
Débutants 2001-2002 : 616
Débutants 2000-2001 : 583

Diagnostic : Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2003	Emplois visés	Perspectives professionnelles
1226	Planificateurs/planificatrices de congrès et d'événements	2 657	531	Acceptables
1453	Commis aux services à la clientèle, commis à l'information et personnel assimilé	43 722	4 372	Acceptables
4163	Agents/agentes de développement économique, recherchistes et experts-conseils/expertes-conseils en marketing	7 298	365	Acceptables
6411	Représentants/représentantes des ventes non techniques - commerce de gros	38 829	777	Favorables
6441	Guides touristiques et guides itinérants/guides itinérantes	1 350	1 350	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 03-04
01	Bas-Saint-Laurent	102	1,4%	5	9
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	155	2,1%	8	14
03	Québec	867	11,7%	43	135
04	Mauricie	155	2,1%	8	21
05	Estrie	219	3,0%	11	0
06	Montréal	2 312	31,3%	115	59
07	Outaouais	376	5,1%	19	0
08	Abitibi - Témiscamingue	184	2,5%	9	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	67	0,9%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	247	3,3%	12	0
13	Laval	399	5,4%	20	78
14	Lanaudière	341	4,6%	17	0
15	Laurentides	459	6,2%	23	0
16	Montérégie	1 279	17,3%	64	63
17	Centre-du-Québec	139	1,9%	7	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	70	1,0%	4	0
18	RMR Montréal	4 270	57,7%	213	171
20	RMR Québec	896	12,1%	45	135

Données de l'enquête Relance pour le programme :

414.01 Techniques de tourisme

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	62,5	78,9	79,3
À la recherche d'un emploi (%) :	3,1	3,3	1,4
Aux études (%) :	25,0	13,8	15,0
Personnes inactives (%) :	9,4	3,9	4,2
Emploi à temps plein (%) :	95,0	90,8	91,1
Emploi à temps plein lié (%) :	57,9	76,1	70,8

414.A0 Techniques de tourisme (Prog. regroupé)

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	71,7	78,9	79,0
À la recherche d'un emploi (%) :	3,9	3,3	1,4
Aux études (%) :	21,1	13,8	15,0
Personnes inactives (%) :	3,3	3,9	4,7
Emploi à temps plein (%) :	89	90,8	91,1
Emploi à temps plein lié (%) :	73,2	76,1	70,8

414.AA Spécialisation en accueil et guidage touristique

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	82,6	50,0	n.d.
À la recherche d'un emploi (%) :	0,0	12,5	n.d.
Aux études (%) :	17,4	25,0	n.d.
Personnes inactives (%) :	0,0	12,5	n.d.
Emploi à temps plein (%) :	84,2	100,0	n.d.
Emploi à temps plein lié (%) :	87,5	100,0	n.d.

414.AB Spécialisation en mise en valeur de produits touristiques

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	73,3	63,6	n.d.
À la recherche d'un emploi (%) :	5,0	18,2	n.d.
Aux études (%) :	18,3	13,6	n.d.
Personnes inactives (%) :	3,3	4,5	n.d.
Emploi à temps plein (%) :	84,1	57,1	n.d.
Emploi à temps plein lié (%) :	75,7	87,5	n.d.

414.AC Spécialisation en développement et promotion de produits du voyage

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	70,3	66,7	n.d.
À la recherche d'un emploi (%) :	5,4	16,7	n.d.
Aux études (%) :	24,3	0,0	n.d.
Personnes inactives (%) :	0,0	16,7	n.d.
Emploi à temps plein (%) :	96,2	100,0	n.d.
Emploi à temps plein lié (%) :	72,0	100,0	n.d.

414.B0 Techniques de tourisme d'aventure — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 16

Diagnostic : **Équilibre**

Débutants 2003-2004 :	**24**	Débutants 2001-2002 :	0
Débutants 2002-2003 :	0	Débutants 2000-2001 :	0

Professions visées :

	Professions	Emplois 2003	Emplois visés	Perspectives professionnelles
6442	Guides d'activités récréatives et sportives de plein air	616	200	Restreintes

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 03-04
01	Bas-Saint-Laurent	10	5,2%	1	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	6	3,2%	1	0
03	Québec	20	10,2%	2	0
04	Mauricie	10	4,9%	1	0
05	Estrie	6	2,8%	0	0
06	Montréal	16	8,1%	1	0
07	Outaouais	33	16,6%	3	0
08	Abitibi - Témiscamingue	3	1,5%	0	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	30	14,9%	2	24
12	Chaudière - Appalaches	6	3,1%	1	0
13	Laval	0	0,0%	0	0
14	Lanaudière	6	2,9%	0	0
15	Laurentides	12	6,2%	1	0
16	Montérégie	21	10,7%	2	0
17	Centre-du-Québec	5	2,3%	0	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	13	6,5%	1	0
18	RMR Montréal	39	19,3%	3	0
20	RMR Québec	19	9,3%	2	0

430.01 Techniques de gestion hôtelière — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 297

Débutants 2003-2004 :	**340**	Débutants 2001-2002 :	355
Débutants 2002-2003 :	313	Débutants 2000-2001 :	346

Diagnostic : Équilibre

Professions visées :

	Professions	Emplois 2003	Emplois visés	Perspectives professionnelles
0632	Directeurs/directrices de services d'hébergement	4 548	910	Favorables
6213	Gouvernants principaux/gouvernantes principales d'hôtel ou d'établissement	1 025	205	Restreintes
6435	Réceptionnistes d'hôtel	3 251	650	Restreintes
6451	Maîtres d'hôtel et hôtes/hôtesses	3 355	1 107	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 03-04
01	Bas-Saint-Laurent	67	2,3%	7	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	114	4,0%	12	0
03	Québec	446	15,5%	46	150
04	Mauricie	105	3,7%	11	35
05	Estrie	119	4,2%	12	0
06	Montréal	623	21,7%	64	155
07	Outaouais	179	6,2%	19	0
08	Abitibi - Témiscamingue	42	1,5%	4	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	53	1,8%	5	0
12	Chaudière - Appalaches	131	4,6%	14	0
13	Laval	116	4,0%	12	0
14	Lanaudière	110	3,8%	11	0
15	Laurentides	248	8,6%	26	0
16	Montérégie	396	13,8%	41	0
17	Centre-du-Québec	64	2,2%	7	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	56	1,9%	6	0
18	RMR Montréal	1 174	40,9%	121	155
20	RMR Québec	427	14,9%	44	150

Données de l'enquête Relance pour le programme :

430.01 Techniques de gestion hôtelière

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	80,8	80,2	77,9
À la recherche d'un emploi (%) :	0,8	1,0	1,3
Aux études (%) :	15,4	15,6	16,9
Personnes inactives (%) :	3,1	3,1	3,9
Emploi à temps plein (%) :	89,5	94,8	90,0
Emploi à temps plein lié (%) :	85,1	94,5	87,0

430.02 Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration — DEC

Secteur : 03 Alimentation et tourisme

Débutants visés : 354

Débutants 2003-2004 :	**150**	Débutants 2001-2002 :	167
Débutants 2002-2003 :	150	Débutants 2000-2001 :	150

Diagnostic : Développement

Professions visées :

	Professions	Emplois 2003	Emplois visés	Perspectives professionnelles
0631	Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires	24 614	2 461	Favorables
6212	Superviseurs/superviseures des services alimentaires	5 910	1 950	Acceptables
6241	Chefs	6 582	658	Acceptables

Distribution régionale des emplois visés et des effectifs :

	Région	Emplois visés	% du Québec	Débutants visés	Débutants 03-04
01	Bas-Saint-Laurent	97	1,9%	7	0
02	Saguenay - Lac-Saint-Jean	156	3,1%	11	0
03	Québec	492	9,7%	34	54
04	Mauricie	164	3,2%	11	0
05	Estrie	180	3,6%	13	0
06	Montréal	1 489	29,4%	104	96
07	Outaouais	269	5,3%	19	0
08	Abitibi - Témiscamingue	63	1,2%	4	0
11	Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine	44	0,9%	3	0
12	Chaudière - Appalaches	204	4,0%	14	0
13	Laval	354	7,0%	25	0
14	Lanaudière	224	4,4%	16	0
15	Laurentides	288	5,7%	20	0
16	Montérégie	899	17,7%	63	0
17	Centre-du-Québec	98	1,9%	7	0
19	Côte-Nord - Nord du Québec	51	1,0%	4	0
18	RMR Montréal	2 688	53,0%	188	96
20	RMR Québec	523	10,3%	37	54

Données de l'enquête Relance pour le programme :

430.02 Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration

	2004	2003	2002
En emploi (%) :	87,2	73,5	84,2
À la recherche d'un emploi (%) :	0,0	2,9	2,6
Aux études (%) :	12,8	23,5	13,2
Personnes inactives (%) :	0,0	0,0	0,0
Emploi à temps plein (%) :	91,2	88,0	96,9
Emploi à temps plein lié (%) :	100,0	86,4	87,1

Annexe 5

QUESTION 20	**Quels gestes concrets pourrait poser l'industrie touristique pour aider votre institution à mener à bien sa mission éducative?**
RÉPONSES :	Nous faire bien connaître ses besoins réels.
	Aide financière aux études, s'impliquer dans les programmes, comprendre que la mission éducative des institutions est plus large que de répondre à des besoins d'une fonction de travail, dans l'ensemble, nous avons une excellente collaboration et adhésion des gens du milieu.
	Accueillir le stagiaire pour 2 jours, suivre le travail d'un gestionnaire pour mieux comprendre la complexité des aspects de gestion.
	Reconnaître le diplôme. Pour un poste en tourisme, favoriser les étudiants avec formation en tourisme et non autres programmes d'études. Augmenter la rémunération générale, offrir une rémunération adéquate en fonction des exigences de la tâche.
	Créer des passerelles avec l'Europe pour l'équivalence des diplômes.
	Nous appuyer dans le recrutement de candidats et candidates intéressés au DEC en TGH.
	Établir un partenariat officiel avec le cégep.
	Favoriser l'embauche d'étudiants possédant une formation en tourisme. Favoriser le développement de stages professionnels. Favoriser la rémunération des stagiaires. Continuer à participer à des activités pédagogiques. Continuer à recevoir nos étudiants dans leur milieu. En général, leur participation et implication est active.
	Remettre des bourses, offrir des tarifs du genre « agent de voyages » aux enseignants et aux étudiants, faciliter l'accès aux systèmes de réservation (à meilleur coût). Valoriser les métiers du tourisme, bonifier les conditions de travail, reconnaître les programmes de formation et les diplômes (au niveau des exigences d'embauche et des possibilités de promotion).
	Valoriser la formation en tourisme.
	L'industrie en fait déjà beaucoup pour nous, nous la sollicitons énormément, leur collaboration est vraiment appréciée.
	Permettre aux étudiants d'être le plus en contact possible avec différents intervenants touristiques. Participer à nos activités collégiales (conférences, projets de fin d'études, simulation de la Bourse Bienvenue Québec, stages, simulation d'entrevues, etc.) Que les enseignants puissent faire du ressourcement en entreprises, question de rester à l'affut des dernières tendances et être à jour pour offrir un meilleur enseignement. Permettre aux étudiants de vivre des expériences concrètes à travers la pédagogie par projet.
	Exiger la diplomation des étudiants et leur permettre de concilier travail-études.
	Maintenir le contact actuel. Les industries touristiques devraient passer par Emploi-Québec pour la recherche d'employés. Ce geste ferait en sorte de reconnaître les besoins de formation et de financer cette formation aux étudiants.
	Ils pourraient s'impliquer davantage dans une collaboration avec les centres de formation professionnelle et changer leur vision unique et partisane avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.
	Continuer la bonne collaboration pour le placement de nos étudiants.
	Rehausser la notoriété des chefs en cuisine d'établissement et redorer le programme en cuisine d'établissement mis en place par le MELS pour former de la main-d'œuvre compétente et dynamique.
	Faire connaître les programmes de formation, valoriser la formation reçue, accueillir les stagiaires et donner des responsabilités plus grandes.
	Elle en fait beaucoup, nous ne pouvons que les remercier.
	Fournir du financement pour garder les étudiants jusqu'à la fin de leur formation.
	Valorisation de la profession et étude des besoins du marché.