

INSTITUT

DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

RAPPORT ANNUEL DE GESTION

2005
2006



TABLE DES MATIÈRES

LETTRE AU MINISTRE	1
MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE	2
CONSEIL D'ADMINISTRATION	4
ORGANIGRAMME	6
INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC	8
La mission	8
La vision	8
Les valeurs	8
Les clientèles	9
Les partenaires	9
La requalification de l'édifice	10
Les ressources	10
RÉSULTATS DE LA DÉCLARATION DE SERVICES AUX CITOYENS	12
RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT	13
Orientation 1	14
Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut	
Orientation 2	23
Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	
Orientation 3	29
Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts	
APPLICATION DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES	36
La politique linguistique	36
L'accès aux documents et la protection des renseignements personnels	36
Le programme d'accès à l'égalité pour les membres des groupes cibles et les personnes handicapées	36
La politique concernant la santé des personnes au travail dans la fonction publique québécoise	36
Le suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec	37
La Loi sur les archives (L.R.Q., chapitre A-21.1)	37
ANNEXES	39
1. Les lois et les règlements administrés par l'ITHQ	39
2. La Fondation de l'ITHQ	39
3. La liste des tableaux	39
ANNÉE FINANCIÈRE 2005-2006	47
Rapport de la direction	48
Rapport du vérificateur	49
États financiers	50

LETTRE AU MINISTRE

Le 16 octobre 2006

Monsieur Jean-Marc Fournier
Ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Hôtel du Parlement
Québec

Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et au chapitre II de la Loi sur l'administration publique, nous avons le plaisir de vous présenter le rapport annuel de gestion de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2006.

Ce rapport fait état, pour une dernière année, des orientations et des objectifs du plan stratégique 2004-2009 et présente les résultats obtenus pour chacun d'entre eux. Il présente également ses états financiers pour l'exercice 2005-2006.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le président du conseil d'administration,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raymond Larivée', with a stylized flourish at the end.

Raymond Larivée

MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE



L'année 2005-2006 a été l'occasion de valider et de consolider plusieurs dossiers touchant l'ensemble des activités de l'Institut. Les travaux majeurs de requalification de l'immeuble étant complétés et le nouveau plan stratégique 2006-2011 ayant été déposé en juin dernier, ce deuxième rapport annuel de gestion rend compte d'une année marquée par la performance et une reconnaissance accrue pour l'Institut.

Guidés par les valeurs organisationnelles de l'ITHQ et soutenus au quotidien par un tableau de bord de gestion implanté en début d'exercice, les gestionnaires et toute l'organisation se sont mobilisés pour relever avec succès plusieurs défis et réaliser l'essentiel des objectifs visés dans le cadre de l'an II de sa planification stratégique 2004-2009.

Conformément à sa mission et à ses orientations stratégiques, l'ITHQ a maintenu sa volonté de placer l'étudiant au centre de ses préoccupations. Un nouveau projet éducatif a été officiellement lancé auprès des élèves, des professeurs et des membres du personnel non-enseignant, sous le thème : *Plus qu'un projet, un style de vie qui me distingue*. La communauté ITHQuoise a donc raffermi ses engagements de procurer aux élèves un milieu pédagogique de qualité ainsi qu'un climat d'apprentissage favorisant la réussite scolaire. Axé sur des objectifs clairs et mobilisateurs, ce projet éducatif, partagé par toute l'organisation, mise sur une offre de formation actualisée qui respecte les principes d'éthique et le savoir-faire reconnus par l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

L'ITHQ a fait un pas de plus pour se rapprocher de l'industrie en 2005-2006, notamment en introduisant le port de l'uniforme. Cette décision s'inscrit dans le cadre du virage qualité entrepris par l'organisation au cours des dernières années ainsi que dans ses visées internationales. L'élève passant presque la moitié de ses études à travailler dans des entreprises, il est opportun qu'il soit assujéti aux mêmes règles que le personnel régulier et, le plus souvent, le port de l'uniforme fait partie de ces exigences. Dès le début de leurs études, les élèves développent ainsi les attitudes et les comportements professionnels requis par l'industrie.

Motivé par l'accueil enthousiaste réservé par la clientèle étudiante et par l'industrie à sa nouvelle offre de formation, l'ITHQ a poursuivi la révision générale de ses programmes d'études. Sous la griffe *Signature ITHQ*, ces nouveaux programmes ont opté pour l'alternance travail-études comme principale méthode d'apprentissage. Afin de générer des places en entreprises et de fournir des lieux de stages supervisés à tous les élèves, le Service des stages a été complètement restructuré.

Le virage international de l'ITHQ a été mis en mode 'réalisation' en 2005-2006. Outre l'intégration d'apprentissages à caractère international dans les contenus pédagogiques, la création d'une session de formation destinée au personnel de même que la signature de plusieurs ententes avec de nouveaux partenaires en Chine, en Europe, aux États-Unis et au Canada, l'ITHQ a mis sur pied un comité directeur sur le développement universitaire et international. Cette nouvelle entité regroupe trois directions, sous la coordination du directeur des études, et ses mandats ont été répartis parmi cinq sous-comités visant des objectifs complémentaires soit : *Internationalisation de la formation, Mobilisation et création d'un environnement international, Mobilité étudiante, Mise en marché* et enfin, *Bilan international de l'ITHQ*.

Ces comités ont insufflé une énergie certaine en regard de la vision stratégique de l'Institut qui s'énonce ainsi : *l'ITHQ, une institution d'envergure internationale*. Les actions sont restées bien centrées sur ces objectifs, à savoir : l'augmentation des stages à l'étranger pour les étudiants, le développement du caractère international des programmes et le recrutement d'élèves étrangers, notamment afin de dégager une marge de manœuvre au plan financier, nécessaire à la réalisation de la mission.

Afin de concrétiser sa volonté d'être encore plus à l'écoute de l'industrie et de lui offrir des produits de formation mieux adaptés à la mouvance actuelle, l'Institut a regroupé sous une même unité administrative tous ses services destinés à la clientèle commerciale soit la formation continue, la formation sur mesure, la consultation, l'assistance technique ainsi que les services du Centre de recherche appliquée et ceux de l'Hôtel de l'Institut. Par ce regroupement, l'ITHQ entend créer une synergie des ressources et des préoccupations et faire en sorte que ses interventions visant l'industrie soient d'une pertinence et d'une qualité accrues.



L'organisation tout entière a récolté les fruits de la modernisation en se voyant décerner plusieurs prix en 2005-2006. D'abord, un *Pinnacle Award's* 2005 dans la catégorie *Educator of the year*, reconnaissant la qualité exceptionnelle de l'ITHQ et sa contribution à l'essor des services d'hôtellerie et de restauration au Canada; puis, une mention de l'Organisation Mondiale du Tourisme présentant l'Université du Québec à Montréal et l'ITHQ comme l'un des 13 meilleurs établissements d'enseignement spécialisé en tourisme dans le monde; finalement, une médaille du Gouverneur général du Canada en architecture 2006, soulignant ainsi la qualité et l'originalité du concept architectural qui a permis de renouveler l'image et les services de l'Institut.

Cette dernière année a été fort chargée en action, en développement et en positionnement pour l'organisation. L'année qui vient devrait permettre à l'ITHQ de se projeter vers l'avenir en poursuivant l'amélioration de la qualité des services, la définition d'outils de mesure nécessaires à l'évaluation de la performance et l'internationalisation de la formation.

Cette vision d'une institution d'envergure internationale demande beaucoup. Grâce à la collaboration des partenaires de l'industrie et du dévouement du personnel, l'année 2005-2006 a permis à l'ITHQ de s'approcher de cet objectif. Merci, à celles et à ceux qui font que l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec se distingue !



Lucille Daoust

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Conformément à l'article 5 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, l'Institut est administré par un conseil d'administration composé de onze membres nommés par le gouvernement sur la recommandation du ministre titulaire de l'Institut. Ses membres sont issus de l'industrie touristique, du milieu de l'éducation et des affaires.



Monsieur Raymond Larivée *

Président du conseil d'administration

*Vice-président régional, Opérations, Hôtels Delta
Directeur général Hôtel Delta Centre-ville
Montréal*

Monsieur Robert Gagnon

Vice-président du conseil d'administration

*Vice-président international
Chaîne Relais & Châteaux
North Hatley*

Monsieur Alain April *

*Directeur général
Hôtel Château Bonne Entente - Québec
Hôtel Le Georgesville - St-Georges-de-Beauce*

Madame Denise Cornellier *

*Chef propriétaire
Denise Cornellier Traiteur
Montréal*

Madame Lucille Daoust

*Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Montréal*

Monsieur Robert Dépatie

*Sous-ministre adjoint à l'enseignement
professionnel et technique et à la formation
continue
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Québec*

Monsieur Benoît Deshaies *

*Vice-président Ventes, marketing
et communications
Station Mont-Tremblant
Mont-Tremblant*

Madame Claudette Dumas-Bergen

*Présidente
Dumas Bergen, Relations publiques
Montréal*

Monsieur Denis Lagueux *

*Vice-président exécutif
Groupe Mélior
Montréal*

Monsieur Claude Poisson

*Président des opérations
Société des casinos du Québec
Montréal*

Monsieur Louis L. Roquet

*(a démissionné le 31 décembre 2005)
Président et chef de l'exploitation
Desjardins Capital de risque
Montréal*

M^{me} Gaétane Beauchamp, secrétaire générale de l'Institut, est secrétaire du conseil d'administration depuis septembre 2005.

* Diplômés de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



COMITÉ DE VÉRIFICATION

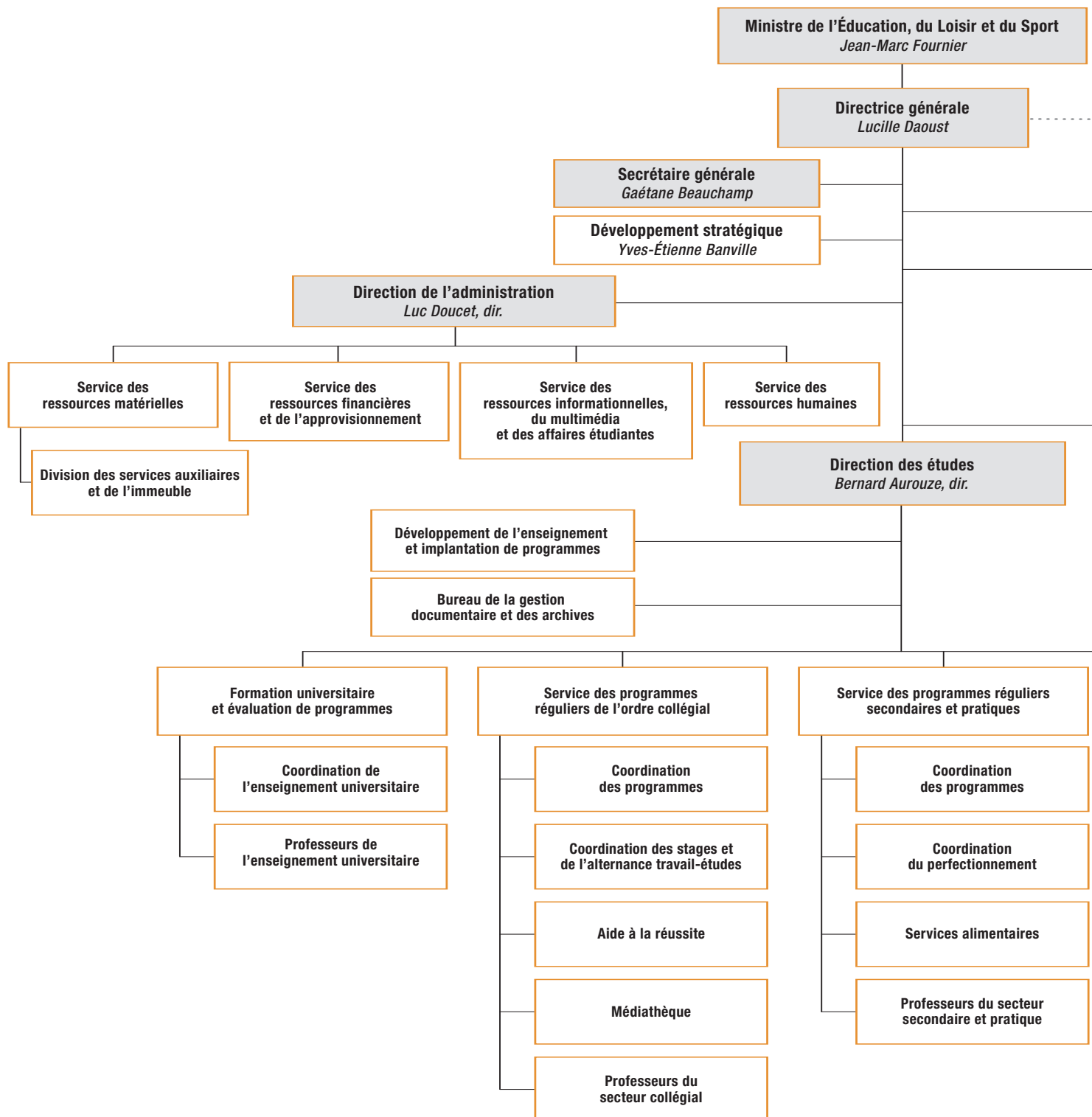
Le comité de vérification, dont le principal rôle est d'assister le conseil d'administration dans l'exercice de ses responsabilités quant à la surveillance du processus d'information financière, est présidé par M. Robert Gagnon, vice-président du conseil d'administration.

Le comité compte également deux autres membres, soit M^{me} Johanne Blanchard, CA, directrice des finances à l'Hôtel Omni Mont-Royal et M. Paolo Di Pietrantonio, CA, directeur général de l'Hôtel Château Bromont.

CODE D'ÉTHIQUE ET DE DÉONTOLOGIE DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Les administrateurs de l'Institut sont tenus, dans l'exercice de leurs fonctions, de respecter les principes et les règles du Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration de l'Institut. Depuis juin 2005, les membres du comité de vérification, autres que les administrateurs, y sont également assujettis. Au cours de l'année 2005-2006, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce code.

ORGANIGRAMME



Conseil d'administration
Raymond Larivée, prés.

Affaires juridiques
M^{re} Michel Lapointe

**Direction des relations publiques
et des affaires internationales**
Paul Caccia, dir.

**Relations publiques
et audiovisuel**

Communications

**Affaires
internationales**

**Révision linguistique
et édimestre**

**Direction des services à l'industrie
et de l'Hôtel de l'Institut**
Nelson Théberge, dir.

**Services
aux entreprises**

**Centre de
recherche appliquée**

Hôtel de l'Institut
Nelson Théberge, dir.

Comptabilité

Cuisine

Hébergement

Restauration

Ventes et banquets

Registrariat

Information scolaire

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

LA MISSION

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines (L.R.Q., c.I-13.02). Il réalise ses mandats conformément aux dispositions contenues dans sa loi constitutive et a pour mission :

De former des ressources humaines spécialisées d'excellence et d'avant-garde afin de répondre aux besoins de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, et ce, par une approche pédagogique distinctive et de niveau supérieur.

LA VISION

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec... une institution d'envergure internationale !

À titre de chef de file dans son secteur d'intervention et étant donné sa volonté de poursuivre sa croissance, l'ITHQ s'oriente résolument vers une formation de calibre international. Les conditions permettant d'atteindre cette cible ont été clairement identifiées : une école qui se distingue tant par sa formule pédagogique que par la qualité de ses enseignants et le contenu de ses programmes. Viser l'excellence et l'avant-garde à l'échelle internationale est l'aboutissement logique de 38 années de développement d'expertises de pointe et d'un vaste réseau de contacts ici et à l'étranger ainsi que de soutien à l'industrie québécoise de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Cette vision, que l'Institut s'engage à faire sienne et à traduire en objectif atteint, lui permettra d'attirer encore davantage de candidats de talent, conscients des défis de l'industrie et des plus motivés à y mener une carrière.

LES VALEURS

L'Institut est guidé par des valeurs organisationnelles s'appuyant sur six grands principes :

- l'élève au cœur du projet éducatif;
- l'écoute des attentes et des besoins de l'industrie;
- les ressources humaines au cœur de son développement;
- la qualité des produits et des services offerts;
- l'innovation dans l'élaboration de produits et la prestation de services;
- l'intégrité et l'éthique guidant l'ensemble des actions de son personnel et de ses élèves.

LES CLIENTÈLES

- **Les élèves et les étudiants** des ordres d'enseignement secondaire, collégial et universitaire;
- **les professionnels de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration**, à qui l'ITHQ offre des programmes de formation continue;
- **les entreprises de l'industrie** désireuses d'obtenir des services de consultation, d'aide technique, de recherche et de développement, ou encore de transfert d'expertise.

S'ajoute enfin *le grand public*, à qui s'adressent les services d'hébergement et de restauration ainsi que diverses activités conçues à leur intention.

Le tableau *État des admissions*, en page 43, présente la répartition des demandes d'admission par ordre d'enseignement, le nombre de candidatures retenues ainsi que le nombre final d'inscriptions résultant du processus de sélection. En raison de ses capacités d'accueil, l'Institut n'a pu inscrire que 35 % des personnes ayant présenté une demande d'admission en 2005-2006.

LES PARTENAIRES

Développer des partenariats avec des entreprises et organismes des secteurs public et privé constitue un élément majeur de la philosophie de gestion de l'ITHQ. L'Institut entretient des liens avec diverses catégories de partenaires afin d'atteindre ses objectifs pédagogiques. Les voici :

Établissements d'enseignement

- Développer des partenariats notamment par l'entremise de forums tel celui de l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH)
- Échanger des élèves, des professeurs ou des professionnels avec des établissements étrangers
- Réaliser des projets de recherche

Partenaires sectoriels et professionnels

- Valider la pertinence de nouveaux projets de formation
- Promouvoir auprès de l'industrie le développement des compétences professionnelles de leur main-d'œuvre

Partenaires financiers

- Solliciter des commandites et des dons matériels ou financiers
- Obtenir des subventions pour la recherche et le développement
- Générer des revenus par le biais de contrats, d'ententes et d'échanges de services

Partenaires privés et publics d'importance

- Élaborer et promouvoir des projets de formation
- Financer des programmes d'études et de l'équipement pédagogique

LA REQUALIFICATION DE L'ÉDIFICE

En 2003 et 2004, des travaux majeurs à l'édifice ont permis de rénover une grande partie des lieux physiques, à l'exception du stationnement intérieur de 75 places et du quai de réception des marchandises. Déjà en 2001, une étude réalisée par une firme d'experts signalait une détérioration certaine de la dalle du stationnement. Le vieillissement des composantes et des surfaces, combiné à l'infiltration d'eau souillée et aux vibrations souterraines causées par le métro, ont nécessité une reconstruction majeure et prématurée de l'ensemble des composantes structurales afin d'assurer la santé et la sécurité des usagers et l'intégrité des équipements mécaniques. Sous la supervision de la Société immobilière du Québec, les travaux, évalués à 3,1 millions de dollars, ont débuté en mai 2006 et ont obligé l'Hôtel de l'Institut à interrompre ses activités commerciales jusqu'à la mi-juillet. Par ailleurs, l'Institut a profité de cette occasion pour conclure une entente de partenariat de cinq ans avec la Société Parc-Auto du Québec pour la gestion et l'exploitation de son stationnement.

LES RESSOURCES

En matière de gestion prévisionnelle de main-d'œuvre, des efforts ont été déployés afin de poursuivre la mise en application du *Plan de modernisation de l'État* et d'évaluer les impacts de l'application des règles visant à réduire la taille de l'État, sur l'effectif de l'Institut. À cet égard, l'effectif autorisé est passé de 241 à 235 ETC (équivalent à temps complet).

Au cours de la dernière année, les efforts de l'ITHQ en matière de dotation ont porté sur des actions prévisionnelles à plus long terme. Ainsi, devant la complexité du recrutement ainsi que la récurrence des opérations de concours, l'ITHQ a procédé, cette année, au lancement d'un appel de candidatures dans le but de constituer quatre réserves. Ces dernières seront utilisées dans le cadre de concours que l'ITHQ pourra tenir afin de combler des emplois requérant un profil de compétences spécifiques à l'organisation. Près de 500 candidatures ont été reçues à la suite de cette publication.

L'Institut a assuré la gestion de 13 listes de rappel et a offert une session d'accueil et de référence à 33 employés. Par ailleurs, les données concernant la dernière année civile (2005) indiquent que plus de 65 % des employés ont bénéficié d'activités de formation ou de développement.

Dans le secteur des ressources financières, l'Institut a finalisé la mise en place des recommandations sur les contrôles internes amorcée en 2004-2005. L'équipe a également été mise à contribution pour développer un nouvel outil de planification budgétaire et a été impliquée dans des comités *ad hoc* portant notamment sur le financement et le coût de revient par élève ainsi que sur le remplacement du logiciel de gestion financière. Poursuivant l'objectif d'augmenter ses revenus autonomes, le présent exercice a permis à l'organisation de générer 23 % de ses revenus sous forme de revenus autonomes par rapport à un budget global de près de 30 millions \$.

En matière de ressources informationnelles, la majorité des projets prévus au Plan directeur informatique 2003-2006 ont été réalisés. Le projet d'implantation de la téléphonie IP a été reporté au prochain plan directeur et fera l'objet d'une étude préalable.

Enfin, comme l'Institut est propriétaire de sa bâtisse, le Service des ressources matérielles joue un rôle fondamental afin d'assurer le bien-être, la santé et la sécurité de ses clientèles et coordonne les activités des services en soutien à la pédagogie. L'année 2005-2006 a permis de se réapproprier l'édifice qui, pendant les deux dernières années, a été soumis à des travaux majeurs de rénovation sous la gouverne de la Société immobilière du Québec. Au cours de cet exercice, le service a réalisé des travaux spécifiques visant, entre autres, à faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite, à assurer une sécurité accrue des clientèles et à réaménager certains locaux pour répondre à l'augmentation soutenue de sa clientèle étudiante.

RÉSULTATS DE LA DÉCLARATION DE SERVICES AUX CITOYENS

Le comité qualité de l'ITHQ (CQITHQ), responsable du suivi de la Déclaration de services aux citoyens, a réalisé un sondage interne auprès du personnel portant sur l'amélioration des services. Cette consultation visait deux objectifs : recueillir les opinions du personnel sur la déclaration actuelle, en vue d'une révision pour l'année 2006-2007, et recevoir toute suggestion quant à l'amélioration de la prestation de services de l'Institut.

La recommandation adoptée par le comité de direction permettra l'ajout de ces nouveaux engagements à la Déclaration de services aux citoyens de l'ITHQ :

- Nous mettons à votre disposition un personnel respectueux et courtois;
- Nous vous facilitons l'accès à nos services;
- Nous vous traitons avec équité et confidentialité;
- Nous communiquons avec vous dans un langage simple, clair et facilement compréhensible;
- Nous vous fournissons des renseignements sur lesquels vous pouvez vous fier;
- Aux comptoirs d'accueil, nous vous répondons avec promptitude et vous dirigeons adéquatement;
- Le responsable du traitement de votre plainte entre en contact avec vous dans un délai de deux jours suivant sa réception.

Le CQITHQ a cru stratégique de reporter la mise au point de la grille d'évaluation continue de la déclaration de services préférant, dans un premier temps, s'attaquer à l'élaboration du plan d'amélioration de la qualité des services aux citoyens, en prenant soin d'y intégrer des outils de mesure adéquats pour évaluer la prestation de services. Le comité qualité entend rendre compte du dépôt de son plan et des actions en découlant dans les prochains rapports annuels de gestion de l'ITHQ.

RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT

LES RÉSULTATS 2005-2006 AU REGARD DES CHOIX STRATÉGIQUES DE L'ITHQ

La planification stratégique élaborée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pour les années 2004-2009 n'a pu faire l'objet d'un dépôt officiel. En début de 2004, celle-ci a reçu l'approbation du ministre de l'Éducation et celle du ministère du Conseil exécutif, mais a fait l'objet d'un report par le Secrétariat du Conseil du trésor, compte tenu du processus d'évaluation des 60 organismes désignés par le gouvernement en 2004-2005, dont l'ITHQ. Cependant, comme lors du dépôt du rapport annuel de gestion 2004-2005 de l'Institut, les orientations stratégiques ont servi d'assises aux actions posées en 2005-2006 et elles sont utilisées pour faire état des résultats atteints au cours de cette période.

À la suite du rapport du groupe de travail confirmant la pertinence de l'ITHQ et des nouvelles orientations gouvernementales, un nouveau plan stratégique 2006-2011 a été élaboré. Le ministre de l'Éducation du Loisir et du Sport l'a déposé officiellement à l'Assemblée nationale le 14 juin 2006. Le présent rapport annuel de gestion sera donc le dernier rendant compte des actions découlant du plan stratégique 2004-2009 de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

L'Institut a retenu trois grandes orientations stratégiques déclinées en 12 axes d'intervention et 30 objectifs.

Les trois grandes orientations stratégiques de l'ITHQ pour 2004-2009 sont :

- Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut.
- Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.
- Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts.

ORIENTATION STRATÉGIQUE 1

Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut.

1. PROJET ÉDUCATIF

OBJECTIF

Élaborer un projet éducatif et intégrer ses éléments à la formation des élèves.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Adoption et mise en œuvre du projet éducatif	2004-2005	Création du comité de travail Consultation générale	Adoption du projet éducatif en juin 2005 Lancement officiel du projet éducatif en février 2006

Le Comité de direction et la direction générale de l'Institut ont validé le Projet éducatif en juin 2005. Les principaux objectifs sont de procurer à ses élèves un milieu d'apprentissage de qualité, de créer et maintenir un climat d'apprentissage stimulant, de développer et actualiser une offre de formation distinctive dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'un des buts visés également est de tisser, dans le respect des principes éthiques reconnus, des liens formels avec l'industrie. En contrepartie, les élèves s'engagent à s'investir avec sérieux dans leur processus d'apprentissage.

Sous le thème : ***Plus qu'un projet, un style de vie qui me distingue***, l'Institut a procédé au lancement officiel de son Projet éducatif à la Salle Pierre-Mercure, à Montréal, le 6 février 2006, en présence de tout le personnel de l'organisation et des élèves.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de réalisations illustrant l'intégration du projet éducatif dans la formation des élèves	Deux nouvelles réalisations par année à partir de 2004-2005	Sans objet	3 réalisations : • Reconfiguration du service des stages ITHQ • Implantation de la Politique sur la tenue vestimentaire • Participation à 10 concours en formation professionnelle et technique et au niveau universitaire (voir tableau Participation aux concours 2005-2006 en page 40)

Faisant suite à l'adoption et au lancement du Projet éducatif, trois actions visant l'intégration du projet à la formation des élèves ont été posées. Parmi ces dernières figure la reconfiguration du Service des stages, rendue nécessaire par le choix de l'alternance travail-études comme formule d'apprentissage des programmes Signature ITHQ. Le nouveau service permet à l'Institut d'affirmer sa volonté d'œuvrer avec des partenaires réceptifs à sa démarche éducative tout en consolidant l'établissement de partenariats à l'échelle régionale, nationale et internationale. L'important travail de restructuration à l'interne a permis d'augmenter le nombre d'étudiants en stage au Québec et à l'étranger de 13 %, passant de 649 à 736.

Ensuite, la Politique sur la tenue vestimentaire. Cette action vise à initier les étudiants aux pratiques usuelles et aux orientations adoptées par l'industrie tout en répondant aux standards de qualité et aux exigences du marché de l'emploi en tourisme, hôtellerie et restauration. L'an I de l'implantation de l'uniforme pour tous les élèves de première année a connu un vif succès et une appréciation importante des partenaires de l'industrie. Des efforts particuliers ont été déployés afin de favoriser l'adoption de cette nouvelle politique non seulement par les élèves mais aussi par les professeurs et les autres membres du personnel.

2. ENRICHISSEMENT DE L'OFFRE DE FORMATION

OBJETIF

Élaborer, d'ici 2008, deux programmes d'études *Signature ITHQ* par année tout en valorisant les programmes ministériels de formation professionnelle et technique.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Programmes <i>Signature ITHQ</i> développés	Deux programmes d'études annuellement à partir de 2004-2005, et ce, pendant une période de 3 ans	4 programmes développés : • Service professionnel en restauration • Gestion appliquée en restauration • Cheminement intégré DEC/Bac en tourisme • AEC en Gestion de restaurant	6 programmes développés : • Gestion en hôtellerie internationale • Sommellerie professionnelle • Analyse sensorielle des vins du monde • Dégustation du vin I et II • AEC Conseiller en vin accrédité ITHQ/SAQ

Le développement et l'enrichissement de l'offre de formation se poursuit tel qu'en témoigne le tableau Offre de formation 2005-2006 en page 41. Les programmes Signature ITHQ possèdent plusieurs particularités : élaborés selon l'approche par compétences, ils sont offerts en alternance travail-études et font intervenir divers partenariats avec des entreprises ou des organismes d'importance dans leur domaine. Ils répondent à des perspectives d'innovation, d'ouverture sur le monde ainsi que de mobilité professionnelle internationale, à titre d'exemples les programmes *Gestion en hôtellerie internationale* et *Analyse sensorielle des vins du monde*. La Direction des études a travaillé intensément à implanter des programmes Signature ITHQ développés au cours des dernières années. Le niveau de satisfaction et d'intérêt des clientèles motive l'équipe à poursuivre dans ce sens. La cible 2006-2007 se profile positivement avec les chantiers programmes en *Pâtisserie* et, à l'ordre universitaire, pour le *Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie UQAM/ITHQ* et le *Cheminement intégré DEC/Bac en gestion hôtelière*.

OBJECTIF**Intégrer, à partir de 2004-2005, une perspective internationale aux programmes d'études.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de réalisations illustrant cette intégration dans les programmes d'études	Deux nouveaux points d'ancrage annuellement à partir de 2004-2005	5 points d'ancrage : • Entente avec le Lycée Paul-Augier de Nice et l'École de cuisine Grégoire Ferrandi de Paris • Entente avec la Scuola internazionale di cucina italiana Alma, à Colorno en Italie • Adhésion à l'organisme CEGEP international • Création du comité des bourses pour financer les stages à l'étranger • Implication des élèves aux activités officielles de nature internationale	5 points d'ancrage : • Mise en œuvre du plan d'action 2005-2006 avec l'École Grégoire Ferrandi • Intégration au cursus de compétences (langues et multiculturalisme) favorisant la mobilité • Création du programme <i>Gestion en hôtellerie internationale</i> (DEC) • Entente de collaboration avec le George Brown College de Toronto • Déploiement du comité directeur en internationalisation en 5 sous-comités

L'intégration d'une perspective internationale aux programmes d'études de l'Institut découle de sa vision stratégique. Depuis 2004, les élèves en tourisme s'impliquent dans les activités institutionnelles de nature internationale. Cette année, ils ont accompagné une délégation de visiteurs de l'Universidad tecnológica de Bahía de Banderas, au Mexique et ont accueilli une délégation de gens d'affaires d'Aquitaine, en France.

Le chantier programme en gestion hôtelière a donné lieu à la création du nouveau programme *Gestion en hôtellerie internationale* (DEC), favorisant l'acquisition de compétences susceptibles d'accroître la mobilité professionnelle des diplômés et de les qualifier pour contribuer au développement de l'industrie touristique québécoise dans un contexte de mondialisation.

La réalisation, à l'hiver 2006, d'un chantier programme en sommellerie a permis de mettre au point un véritable cursus de formation pour cette discipline et d'en accentuer la portée internationale.

En 2005-2006, la mise en œuvre du plan d'action avec l'École supérieure de cuisine française Grégoire Ferrandi a défini les modalités de séjour en France des stagiaires du programme *Formation supérieure en cuisine*. De plus, une entente de collaboration a été conclue avec le George Brown College de Toronto, en vue de faciliter la tenue de stages en milieu anglophone. Enfin, un premier séjour en Chine a été rendu possible pour trois élèves de l'ITHQ de l'ordre collégial, dont deux en *Gestion touristique* et un en *Gestion appliquée en restauration*. Ces derniers ont profité d'un stage de 12 semaines à l'Hôtel Kempinsky situé à Shenyang, établissement de propriété allemande dirigé par un diplômé de l'ITHQ en Techniques hôtelières (1978). À cette occasion, un responsable du secteur des stages est allé faire du démarchage en Chine.

OBJECTIF

Accroître de 15 % annuellement, à partir de 2005-2006, le nombre d'élèves ayant réalisé une activité d'apprentissage hors du Québec (cours crédités, stages, immersion linguistique).

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Quantité annuelle d'élèves ayant réalisé une activité d'apprentissage hors Québec	Augmentation annuelle de 15 %, à partir de 2005-2006	43 stages effectués	57 stages effectués, augmentation de 32 %

En 2005-2006, la mise en œuvre des stages sur la Côte d'Azur s'est poursuivie, dans le cadre de l'entente avec le Lycée Paul-Augier, permettant à cinq élèves de l'ITHQ d'y travailler pendant l'été 2005. Des stages à l'étranger ont également été organisés pour 14 élèves du programme *Formation supérieure en Cuisine* et 14 autres inscrits à l'attestation de spécialisation professionnelle en *Sommellerie*. Le Tableau comparatif 2004-2005 et 2005-2006 des clientèles, des stages effectués et des diplômés permet de constater l'évolution des clientèles dans leur choix de programmes d'études, la progression du nombre de stages effectués par les élèves ainsi que les résultats des élèves en termes de diplomation (voir en page 42)

OBJECTIF

Réviser et assouplir, à partir de 2004-2005, l'organisation scolaire reliée aux programmes et aux activités de formation, en fonction des clientèles visées.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de nouvelles options offertes aux élèves annuellement	2 nouvelles options annuellement, à partir de 2004-2005	5 nouvelles options : • Implantation de l'apprentissage en alternance travail-études (ATE) • AEC <i>Gestion de la restauration</i> (50 % du contenu à distance) • AEC <i>Superviseur en hôtellerie AHQ-ITHQ</i> (à distance) • Mise en œuvre du programme <i>Apprenti d'un jour</i> en GAR* • <i>Cheminement intégré DEC-Bac en tourisme UQAM-ITHQ</i>	3 nouvelles options : • Développement /implantation d'une version intensive du programme <i>Cuisine professionnelle</i> • Création du programme de parrainage d'élèves en GAR* • Cours universitaires désormais offerts de jour * <i>Gestion appliquée en restauration</i>

Le processus de révision et d'assouplissement de l'organisation scolaire depuis 2004-2005 dépasse largement la cible visée par l'ITHQ. Qu'on pense au parrainage des élèves inscrits en première année du programme Signature ITHQ *Gestion appliquée en restauration* dans lequel les Rôtisseries St-Hubert ont décidé de s'impliquer. Il s'agit d'une formule novatrice de soutien à la relève et de rapprochement avec le marché du travail. Cette formule permet aux enseignants de rester bien au fait des pratiques de gestion en vigueur dans l'industrie ainsi que des conditions dans lesquelles l'élève devra s'adapter pour intégrer le marché du travail. St-Hubert s'est engagé à offrir à l'élève parrainé le nombre de stages rémunérés prévu à son programme et à lui octroyer une bourse d'études annuelle.

Pour accommoder une bonne proportion d'élèves inscrits en *Cuisine professionnelle*, l'ITHQ a développé un programme intensif s'étendant sur 12 mois au lieu de 16. De plus, les cours universitaires sont désormais offerts de jour puisque la requalification de l'immeuble a rendu disponibles des locaux pour les étudiants, ce qui a changé la dynamique scolaire en profondeur.

L'implantation des cheminements intégrés DEC-Bac démontre la capacité de l'organisation, des étudiants et des entreprises à s'adapter afin de rendre plus flexible l'organisation scolaire.

OBJECTIF

Intégrer annuellement au cursus de formation 20% de l'ensemble des programmes et activités de formation particuliers à un domaine.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de programmes et d'activités de formation intégrés à un cursus de formation donné	20 % des programmes annuellement, à partir de 2004-2005	31 % 8 programmes intégrés au cursus sur un total de 26	35 % 9 programmes intégrés au cursus sur un total de 26

Dix-sept des 26 programmes offerts (65 %), principalement des programmes Signature ITHQ, sont maintenant intégrés à l'un ou l'autre des cursus de formation en hôtellerie, en restauration et en tourisme. Cette façon de faire répond à l'engagement de l'ITHQ d'accompagner ses diplômés tout au long de leur carrière en leur offrant des programmes d'études complémentaires à leur formation initiale. À titre d'exemple, l'attestation d'études collégiales (AEC) en *Gestion de restaurant* a été conçue en 2004-2005 pour les cuisiniers diplômés ayant récemment accepté des responsabilités de gestion et souhaitant consolider leurs compétences à cet égard. Ayant débuté à l'automne 2005, les 21 étudiants de la première cohorte ont connu un taux de satisfaction de 82 %.

L'attestation d'études collégiales (AEC) *Conseiller en vin accrédité ITHQ/SAQ* a été conçue conjointement par les deux partenaires à l'intention des 200 conseillers en vin de la Société des alcools du Québec. Le programme, d'une durée de 150 heures, tient compte de l'environnement de travail en succursales et du profil de ce groupe d'employés. Soixante employés de la SAQ s'y sont inscrits en 2005-2006 et 49 ont obtenu leur attestation. La SAQ et l'ITHQ partagent le même objectif de former et de valoriser l'expertise de ces professionnels en vins et spiritueux.

OBJECTIF**Relier, d'ici juin 2009, cinq nouvelles activités de recherche aux programmes d'études**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de réalisations illustrant cette intégration dans les programmes d'études	Cinq nouvelles réalisations d'ici 2009	Sans objet	Activité de formation et de recherche en ergonomie (TGH)

L'intégration d'activités de recherche aux programmes d'études tarde à démarrer. Il faut souligner cependant un projet en ergonomie, mis sur pied par un enseignant dans le cadre d'un cours d'entretien ménager du programme *Technique de gestion hôtelière*. En 2005-2006, 52 élèves ont bénéficié de nouvelles techniques ergonomiques dans les cours de travaux pratiques.

OBJECTIF**À partir de 2006-2007, renouveler ou accroître de 10 % les partenariats susceptibles de fournir à l'Institut une reconnaissance officielle ou un soutien à l'implantation de programmes d'études**

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de protocoles d'entente ou d'avenants signés ou renouvelés, annuellement	1 protocole d'entente ou avenant par année, à partir de 2005-2006	Signature de 3 protocoles : • Rôtisseries St-Hubert • Station Mont-Tremblant • Nouvel avenant au protocole avec l'UQAM	Signature de 2 protocoles : • Société des alcools du Québec • Nouvel avenant au protocole avec St-Hubert
Nombre annuel de diplômés, dans un programme enrichi d'un partenariat	Augmentation annuelle de 10 %, à partir de 2006-2007	Sans objet	78 diplômés issus d'un partenariat (sauf nombre de diplômés universitaires non disponibles)

En 2004-2005, l'Institut avait signé trois protocoles d'entente : d'abord avec les Rôtisseries St-Hubert ltée, en appui au programme Signature *Gestion appliquée en restauration* (DEC); avec Station Mont-Tremblant, en appui au programme collégial en *Gestion hôtelière* (AEC); et enfin, avec l'UQAM pour le développement d'un nouveau cheminement intégré DEC-Bac en tourisme UQAM-ITHQ.

En 2005-2006, l'Institut a signé un protocole d'entente avec la Société des alcools du Québec pour développer un programme de spécialisation à l'intention des conseillers en vin de la SAQ. Il mène à l'obtention d'une attestation d'études collégiales (AEC) reconnue par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. L'ITHQ a également procédé à la signature d'un nouvel avenant au protocole d'entente cadre avec les Rôtisseries Saint-Hubert ltée pour le développement d'un programme de parrainage à l'intention des élèves inscrits au programme Signature en *Gestion appliquée en restauration*.

3. RECRUTEMENT DE CANDIDATS ÉTRANGERS

OBJECTIF

Développer et mettre en œuvre, d'ici 2006-2007, un programme de recrutement des élèves étrangers.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Adoption et mise en œuvre du programme	Adoption et mise en œuvre du programme en juin 2007	Élément du programme : • Création du service de reconnaissance d'acquis extrascolaires expérientiels	Éléments du programme : • Outils d'information et de promotion • Version anglaise du site Web • Élimination des barrières à l'admission • Entente avec le MICC
Nombre d'élèves étrangers admis et inscrits à un programme d'études annuellement	Un minimum de 10 élèves étrangers en 2006-2007, suivi d'une augmentation annuelle de 20 %	Sans objet	5 élèves étrangers admis

Tout au cours de l'exercice, l'ITHQ a travaillé à éliminer certaines barrières à l'admission des candidats étrangers au secondaire et au collégial; à titre d'exemple, l'admission de ces élèves est maintenant possible en tout temps. Parallèlement, l'Institut a lancé la production d'outils de communication préalables à la création du programme de recrutement d'étudiants étrangers. Il a adhéré à des associations ayant comme mandat de promouvoir le recrutement d'étudiants étrangers de même que les établissements d'enseignement actifs sur la scène internationale, tel le Réseau des centres d'éducation canadiens (CEC) et CEGEP international. La participation de l'Institut à Expo Joven, à Durango au Mexique, a permis de promouvoir les programmes de l'Institut et sa participation à la 58^e conférence annuelle de Association of International Educators (NAFSA). Enfin, l'Institut a conclu une entente avec le ministère québécois de l'Immigration et des Communautés culturelles, permettant aux élèves étrangers poursuivant des études à l'ITHQ de travailler au Québec.

La création d'outils d'information et de promotion de l'ITHQ s'est poursuivie avec une stratégie de développement du site Web en anglais pour faciliter le recrutement à l'étranger ainsi que la création d'hyperliens avec les sites de Study Canada, de Québec international et de l'Université Cornell des États-Unis. Aussi, l'ITHQ a ratifié le protocole de mise en œuvre du programme de permis de travail hors campus des étudiants internationaux.

4. PROMOTION DE LA FORMATION SPÉCIALISÉE ET DE LA FORMATION UNIVERSITAIRE

OBJECTIF

Augmenter de 10 %, à partir de 2005-2006, le nombre de diplômés s'inscrivant à d'autres programmes d'études de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'inscriptions annuelles au sein du bassin de diplômés de l'ITHQ	Augmentation annuelle de 10 %, à partir de 2005-2006	Sans objet	16 inscriptions au DEC/Bac 44 inscriptions à d'autres programmes de spécialisation

Après une multitude d'actions concertées de la part de toutes les unités administratives de l'Institut, la base zéro 2005-2006 d'inscriptions des diplômés de l'ITHQ à de nouveaux programmes se veut fort stimulante. À noter, un nombre significatif d'inscriptions au *DEC/Bac en gestion hôtelière et de la restauration* pour 2005-2006 incite l'ITHQ à poursuivre dans ses efforts de promotion de ses programmes auprès de ses diplômés.

OBJECTIF

Augmenter de 10 %, à partir de 2005-2006, le taux de diplomation des programmes de spécialisation et des programmes universitaires.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre annuel de diplômés dans les programmes de spécialisation ou universitaires	Augmentation annuelle de 10 %, à partir de 2005-2006	70 diplômés	N/d *

* Compte tenu de la spécificité de ces programmes et du fait que la Commission des études de l'UQAM ne rend ses verdicts de diplomation qu'en septembre de chaque année, les données 2005-2006 relatives à l'universitaire seront disponibles dans le rapport annuel de gestion de 2006-2007.

5. QUALITÉ DE LA FORMATION ET RÉUSSITE SCOLAIRE

OBJECTIF

Atteindre des taux de réussite annuels supérieurs à ceux obtenus par les autres établissements du secteur public.

Une conseillère d'aide à la réussite (CAR) a été embauchée afin d'analyser la situation en terme de réussite scolaire et par rapport aux difficultés rencontrées par les élèves et les professeurs. En plus d'offrir des services-conseils personnalisés et d'élaborer des outils spécialisés, la CAR a mis au point et offert des ateliers de préparation aux examens, de mémorisation et d'écoute en classe ainsi que de prise de notes.

Le tableau Taux d'obtention du DEC par cohorte d'élèves, en page 45, démontre que les taux moyens de réussite des cohortes d'élèves inscrits en techniques de l'administration (hôtellerie, restauration et tourisme) à l'ITHQ, entre 1999 et 2004, ont été supérieurs à ceux des autres collèges du secteur public, pour l'ensemble des techniques de l'administration toutes disciplines confondues.

OBJECTIF

À partir de 2005-2006, procéder à l'évaluation d'un programme d'études par année

INDICATEUR	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de programmes d'études évalués annuellement, dans le cadre de l'application de la Politique institutionnelle d'évaluation des programmes	Un programme d'études évalué annuellement, à partir de 2005-2006	Sans objet	1 programme Signature ITHQ évalué : • <i>Conseiller en vin accrédité ITHQ/SAQ</i> (après diplomation d'une 1^{re} cohorte)
	50 % des recommandations mises en œuvre au cours de l'année suivant l'évaluation et 100 % au cours de la seconde année		100 % des 8 recommandations mises en œuvre la 1 ^{re} année

L'évaluation de *Conseiller en vin accrédité ITHQ/SAQ* visait à statuer sur l'applicabilité du programme, la qualité de sa mise en œuvre, la cohérence entre les objectifs visés et les enseignements réalisés, le taux de satisfaction des élèves et les compétences acquises. L'évaluation s'est avérée positive en tout point. Les huit recommandations faites à la suite de l'évaluation du programme portaient principalement sur des applications pédagogiques et logistiques notamment, l'ajustement du rythme de formation.

Compte tenu qu'une majorité des programmes d'études ont été révisés en 2004, la démarche d'évaluation des programmes devrait s'intensifier dans les prochaines années, soit lors de la diplomation des premières cohortes d'élèves inscrits à de nouveaux programmes. Les ajustements apportés au programme à la suite de l'évaluation semblent expliquer les meilleurs taux de réussite et de persévérance des élèves comparés à leur performance avant l'évaluation.

ORIENTATION STRATÉGIQUE 2

Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

1. MISE EN PLACE DES UNITÉS DE RECHERCHE

OBJECTIF

D'ici 2007, recentrer les activités du Centre de recherche appliquée de l'ITHQ sur le domaine de la cuisine.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Adoption du nouveau mandat et du plan d'action afférent avant juin 2007	Adoption avant décembre 2006	Sans objet	Dépôt d'un projet de plan d'action 2006-2009 Création du comité institutionnel sur l'alimentation
Mise en œuvre du plan d'action triennal	Mise en œuvre du plan d'action avant juin 2007	Sans objet	Sans objet

En 2005-2006, le Centre de recherche appliquée (CRA) a procédé à l'acquisition d'outils informatiques permettant et favorisant la recherche, notamment FIZZ, une application informatique exclusive pour gérer les données des goûteurs lors des séances de dégustation sensorielle, et ALIMENTECH pour analyser le contenu nutritionnel des aliments testés. Ces acquisitions permettront de mieux documenter la démarche nutritionnelle et sensorielle des recherches effectuées par l'ITHQ et de positionner son laboratoire d'analyse sensorielle comme lieu d'expérimentation axée sur le goût.

Après le dépôt du projet de plan d'action 2006-2009 visant à encadrer les actions du CRA, la majorité des ressources ont été dirigées vers les activités de recherche appliquée en cuisine. La mise sur pied du comité institutionnel sur l'alimentation est en ce sens très porteuse car son mandat principal est de rendre disponibles à toutes les clientèles desservies par l'Institut, des choix santé à l'intérieur des menus offerts.

OBJECTIF

D'ici juin 2008, créer, déposer et mettre en œuvre le plan triennal de développement d'un centre d'étude et d'innovation en gestion (CEGITHQ) au service des PME québécoises.

INDICATEURS**CIBLES****RÉSULTATS 2004-2005****RÉSULTATS 2005-2006**

Date de création du CEGITHQ et adoption du plan de développement triennal

Création du CEGITHQ et adoption du plan et de son échéancier juin 2008

Dossier actif mais sous analyse au MELS dans le cadre du Programme des Centres collégiaux de transfert technologique (CCTT)

Dossier actif mais en attente d'une décision

Mise en œuvre du plan de développement juin 2008

Mise en œuvre du plan de développement juin 2008

Sans objet

Sans objet

OBJECTIF

D'ici juin 2005, repositionner la Médiathèque comme centre de documentation et de veille à l'intention des clientèles de l'Institut par l'élaboration d'une nouvelle offre de services et d'un plan d'action afférent.

INDICATEUR**CIBLE****RÉSULTATS 2004-2005****RÉSULTATS 2005-2006**

Date d'adoption de la nouvelle offre de services et d'un plan d'action afférent

Adoption de la nouvelle offre de services et d'un plan d'action afférent, avant juin 2005

Création de 2 groupes de travail
Consolidation du Babillard électronique de la Médiathèque

Déploiement du Babillard électronique sur divers sites Web (324 abonnés le recevant par courriel)

Deux groupes de travail ont été mis sur pied en 2004-2005 : l'un sur le développement des collections et l'autre pour réviser les orientations de la Médiathèque. En 2005-2006, de nouveaux collaborateurs se sont ajoutés à l'équipe de production du Babillard électronique de la Médiathèque permettant ainsi d'augmenter le nombre de nouvelles diffusées (296) par rapport à l'année précédente (245). Le Babillard est un outil de diffusion d'information provenant des domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Intéressante et pratique, l'information est triée par une équipe multidisciplinaire à partir de revues, de magazines spécialisées ainsi que de sites Web, et ce, à l'intention des élèves et des professeurs d'abord mais aussi pour les professionnels de l'industrie. Le Babillard est publié toutes les deux semaines du calendrier scolaire sur le site Web de l'Institut ainsi que sur les sites de l'Interdélégation, de la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ), de Tourism express et de Téoros, la revue de recherche en tourisme de l'UQAM. L'information de pointe diffusée sous forme de capsules d'information ou de résumés d'articles rejoint des milliers d'internautes de l'industrie touristique, depuis mai 2005.

OBJECTIF

Repositionner, d'ici décembre 2007, l'Hôtel de l'Institut comme lieu d'expérimentation de nouvelles pratiques et technologies hôtelières et adopter son plan d'action triennal

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Date d'adoption du nouveau mandat et d'un plan d'action afférent	Adoption du nouveau mandat et du plan d'action triennal d'ici décembre 2007	- Actualisation des pratiques hôtelières (mise à jour des logiciels, révision du manuel des procédures) - Réouverture de l'Hôtel en février 2005 - Mise en place d'une unité de recherche sur la cuisson sous vide et à induction	Éléments d'un nouveau mandat : - Développement d'un site Web spécifique pour l'Hôtel - Élaboration de menus basés sur une alimentation équilibrée - Virage vert : utilisation de produits biotechnologiques dans l'entretien ménager
Mise en œuvre du plan d'action triennal	Nombre d'activités réalisées en regard du plan	Sans objet	Sans objet

L'exercice 2005-2006 a été, pour l'Hôtel de l'Institut, une période de positionnement et de développement avec la mise au point d'une application Web pour gérer les réservations des salles à manger, de même que la construction du site Web de l'Hôtel visant à mettre en valeur le produit hôtelier distinctif et ses particularités comme lieu d'application pédagogique.

De plus, l'équipe a entrepris d'élaborer des menus davantage basés sur une alimentation saine et plus équilibrée, et ce, dans un effort pour positionner le Restaurant de l'Institut et son Hôtel comme la vitrine d'une approche contemporaine en alimentation, découlant d'une réflexion de nature scientifique sur la composition des menus.

OBJECTIF

À compter de 2005-2006, développer des partenariats susceptibles d'appuyer et de financer des projets de recherche ou d'expérimentation par le biais de signatures d'ententes

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'ententes signées annuellement	Une entente annuelle, à partir de 2005-2006	2 ententes signées : - Partenariat avec Innu-Science - Projet de <i>e-learning</i> ITHQ – Emploi-Québec	2 ententes signées : - Partenariat avec le CRDA, l'Agence spatiale du Canada et le CRA - Hydro-Québec-Garland – ITHQ

En 2004-2005, l'ITHQ amorçait un partenariat avec Innu-Science qui a été l'occasion pour le professeur d'entretien et ses élèves de participer à des bancs d'essai sur des produits d'entretien de biotechnologie expérimentés à l'Hôtel de l'Institut. Un projet de *e-learning* en hygiène et salubrité, destiné à l'ensemble des manipulateurs d'aliments en restauration, a été approuvé par la table des partenaires d'Emploi-Québec.

L'exercice 2005-2006 a également vu le dépôt d'un projet de collaboration entre le Centre de recherche et de développement en agriculture (CRDA), l'Agence spatiale canadienne et le CRA de l'Institut. La collaboration avec Hydro-Québec, Garland et Innu-Science s'est aussi poursuivie, permettant au CRA de demeurer dans le peloton de tête des utilisateurs de nouvelles technologies et façons de faire, dans le secteur de la transformation alimentaire et de l'environnement.

2. IMPLICATION DES ENSEIGNANTS

OBJECTIF

Augmenter de 10 %, d'ici 2009, le nombre d'enseignants impliqués dans des travaux de recherche et d'expérimentation

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des travaux de recherche	Implication de 10 % des enseignants d'ici 2009	Sans objet	Sans objet

Un travail important a été accompli afin de régulariser le statut des professeurs universitaires et en recruter de nouveaux tout en invitant un certain nombre de professeurs à entreprendre des études universitaires de 3^e cycle. L'année 2005-2006 a aussi permis de réfléchir sur l'implication des enseignants dans le secteur de la recherche à l'Institut.

OBJECTIF

À partir de 2004-2005, augmenter de 10 % le nombre d'enseignants impliqués dans des programmes d'enseignement universitaire

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des programmes d'enseignement universitaire	Augmentation annuelle de 10 %, à partir de 2004-2005	10 professeurs à l'ordre universitaire	13 professeurs ou 30 % d'augmentation

En 2005-2006, l'ITHQ a embauché trois nouveaux professeurs assignés à l'enseignement universitaire à temps plein, tandis que cinq enseignants de l'Institut de l'ordre collégial ont rempli avec succès les nouveaux critères d'embauche pour enseigner certaines matières de niveau universitaire. Le reste des cours ont été assurés par des collaborateurs provenant de l'industrie agissant en tant que chargés de cours.

3. DIFFUSION ET TRANSFERT DE L'EXPERTISE

OBJECTIF

À compter de 2005-2006, augmenter à l'interne le nombre d'activités de communication et de diffusion de nouveaux savoirs destinées aux enseignants

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des enseignants	4 activités en 2005-2006 suivies d'une augmentation annuelle de 25 %	Sans objet	4 activités : • Évaluation sensorielle et sciences des aliments • Technique de cuisson sous vide • Cuisson avec plaque à induction • Qualités organoleptiques des aliments

OBJECTIF

À compter de 2006-2007, augmenter à l'interne le nombre d'activités de communication et de diffusion de nouveaux savoirs auprès des élèves

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des élèves	4 activités en 2006-2007, suivies d'une augmentation de 25 %	2 activités : • Séminaire sur la boulangerie • Rencontre d'élèves avec Carlo Petrini, fondateur de Slow food	1 activité : • Démonstration de M. Antoine Hepp, pâtissier émérite et Meilleur ouvrier de France

OBJECTIF

À partir de 2006-2007, réaliser un minimum de quatre publications (articles, livres) et de communications (séminaires, conférences) découlant de travaux de recherche ou d'expérimentation, effectués auprès des clientèles de l'Institut

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Nombre de publications ou de communications réalisées annuellement	Quatre publications ou communications réalisées annuellement à partir de 2006-2007	Deux livres de cuisine Production de 200 vidéoclips de cuisine	3 ententes de publication : • Poissons • La cuisine traditionnelle du Québec • Parmigiano reggiano 4 conférences par des professeurs de l'ITHQ : • Hanoi, Viêt-Nam, 16 et 17 juin • Ho Chi Minh Ville, Viêt-Nam, 20 au 24 juin 2005 • Lausanne, Suisse, janvier 2006 • La Rochelle, France, mai 2006

Trois ententes de publication de livres de cuisine ont été conclues avec les Éditions de l'Homme en 2005-2006 : deux livres mis à jour par le professeur et chef Jean-Paul Grappe : *Poissons* et *La cuisine traditionnelle du Québec* et le livre *Parmigiano Reggiano*, rédigé par les professeurs de cuisine italienne Elvio Galasso, Igor Brotto et Pasquale Vari.

L'année 2005-2006 marque quatre importantes communications de nos professeurs à l'étranger. Au colloque « L'optimisation des services touristiques : perspectives d'avenir pour le Viêt-Nam », François Therrien, coordonnateur de l'enseignement des ordres collégial et universitaire, a donné une conférence intitulée *L'optimisation des services hôteliers pour une plus grande rentabilité*, ainsi qu'une deuxième, quelques jours plus tard, à l'Université des Sciences Économiques de Ho Chi Minh Ville, intitulé *La gestion hôtelière et le Yield Management*.

Marie-Claire Louillet, professeure de gestion de l'exploitation hôtelière et de restauration à l'ordre universitaire, a participé pour sa part à la conférence annuelle de l'International Federation for Travel & Tourism, tenue à Lausanne en janvier 2006. Le sujet de sa présentation : *Un modèle de succès pour les places de marché électroniques : les systèmes de gestion de la destination touristique*.

Enfin, François Pageau, professeur de gestion au collégial et à l'universitaire, a participé aux « Premiers Rendez-vous Champlain » sur le tourisme, à La Rochelle en France, organisés par l'Université d'Angers et le Centre International de Formation et de Recherche en Tourisme de l'École des Sciences de la Gestion de l'Université du Québec à Montréal. Sa communication s'intitulait *Les touristes à la recherche d'une expérience gastronomique axée sur le terroir possèdent-ils un motif qui les distingue et les établissements qui offrent ce type de produits possèdent-ils une ambiance qui leur est propre?* M. Pageau a de plus dirigé la publication de l'édition du printemps 2006 de *Téoros*, une revue de recherche en tourisme de l'UQAM, édition ayant pour thème le tourisme gourmand. Il y est également l'auteur d'un texte ayant pour titre : *Ambiance des restaurants et expériences touristiques*.

ORIENTATION STRATÉGIQUE 3

Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts

1. FINANCEMENT

OBJECTIF

À partir de 2004, réviser les bases budgétaires de chacune des unités administratives en fonction du plan stratégique quinquennal.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Adoption de la planification budgétaire	Adoption d'une planification budgétaire avant le mois de juillet de chaque année, à partir de 2004	Nouvelles bases budgétaires par direction Élimination des charges internes	Actualisation des bases budgétaires par direction Adoption de la planification budgétaire 2006-2007 en mai 2006 Consolidation des activités commerciales dans une seule direction Création du comité directeur sur le financement Comité sur le coût par élève

En 2005-2006, la Direction de l'administration a proposé un nouvel outil de planification aux unités administratives de l'Institut en leur présentant un budget théorique équilibré. Par la suite, chacune des directions a pu élaborer ses prévisions budgétaires en tenant compte de la planification stratégique et du lancement de l'opération de planification budgétaire 2006-2007.

À compter du 1^{er} juillet 2005, les activités commerciales de l'Institut ont été regroupées sous la responsabilité d'une même direction, la Direction des services à l'industrie et de l'Hôtel de l'Institut, afin d'exercer un contrôle accru sur les centres de revenus et de générer une meilleure synergie entre ces activités.

Un comité directeur sur le financement a été mis sur pied afin de réaliser un mandat en trois volets : la réévaluation de la subvention d'équilibre du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, l'analyse des sources autonomes de revenus ainsi que l'examen des dépenses. Ces trois sous-comités ont mobilisé près d'une trentaine de personnes en vue de proposer des pistes d'action.

Le comité sur le coût par élève a produit deux documents d'analyse, le premier dressant la liste des produits et services et le second établissant la base de répartition des coûts directs et indirects de l'ensemble de ces produits et services.

Enfin, en conformité avec les exigences de la Loi sur l'administration publique, la date de livraison du rapport annuel de gestion 2005-2006, incluant les états financiers, a été avancée de deux semaines, provoquant une réorganisation importante de l'échéancier de réalisation des travaux de fin d'année financière afin de se conformer aux nouveaux délais.

OBJECTIF

À partir de 2004-2005, accroître annuellement les revenus autonomes d'exploitation nets.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Dépôt et adoption annuelle d'une liste d'objectifs de rentabilité pour les services et activités commerciales	Adoption annuelle d'une liste d'objectifs de rentabilité, à partir de 2004-2005	Production mensuelle d'analyse des résultats pour toutes les unités générant des activités commerciales	Production mensuelle d'analyse des résultats pour les unités générant des activités commerciales Adoption des objectifs de rentabilité pour 2006-2007 Adoption d'une nouvelle grille de tarification des formations et des services hôteliers et de restauration Étude comparative sur le financement universitaire Groupe de travail CIO (logiciel de suivi budgétaire)
À méthode de calcul constante : écart entre la rentabilité effective et l'objectif annuel défini pour chacun des services	Respect ou dépassement de l'objectif fixé pour chacun des services, annuellement	Revenus autonomes d'exploitation : 4,5 M \$	Revenus autonomes d'exploitation : 6,8 M \$ (augmentation de 51,6 %)

2005-2006 a été une année de consolidation en termes de révision des processus administratifs et de contrôle interne. Près de 90% des recommandations émanant du rapport d'évaluation des contrôles internes ont été mises en place en cours d'année. L'adoption d'une nouvelle grille tarifaire pour les élèves étrangers, les élèves inscrits à une AEC, pour d'autres frais d'inscription ainsi que pour les services hôteliers et de restauration, répond à l'une des grandes priorités 2005-2006, soit l'accroissement des revenus autonomes de l'Institut.

OBJECTIF

À partir de 2005-2006, augmenter annuellement le financement provenant de la commandite et des dons.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Financement obtenu annuellement en dollars	Financement équivalent à 250 000 \$ en 2005-2006, suivi d'une augmentation annuelle de 20 %	• Dons : 392 898 \$ • Commandites (\$ et équipements) : 300 000 \$	• Dons : 211 731 \$ • Commandites (\$ et équipements) : 300 000 \$ • Subventions de programmes : 252 000 \$

Pour l'année 2005-2006, il faut rappeler la reconduction d'ententes de commandite d'équipement servant à la pédagogie, à l'Hôtel et au Centre de recherche appliquée de l'Institut avec quatre partenaires pour un montant de 275 000 \$. En matière de commandite, on a procédé au renouvellement du protocole d'entente avec METRO, en soutien au programme *Formation supérieure en cuisine*; le montant de 25 000 \$ par année sert à remettre des fonds aux professeurs et aux élèves de FSC permettant d'acquérir plus de connaissances, des équipements, des livres, de faire des stages et des visites d'entreprises.

À la suite des travaux de requalification de l'édifice, l'Institut a reçu la somme de 252 000 \$ de Gaz Métro et d'Hydro-Québec de même que de l'Office d'efficacité énergétique de Ressources naturelles Canada, dans le cadre de leur programme respectif d'économie d'énergie.

Dans la foulée de la campagne de financement 2004-2006, l'ITHQ et la Fondation de l'ITHQ ont consolidé les activités de financement visant les donateurs institutionnels et le grand public. L'intégration du secteur des bourses et des événements spéciaux a permis d'atteindre l'objectif d'un premier million de dollars en dons et promesses de dons. La deuxième phase du plan de sollicitation est présentement en marche.

En ce qui a trait aux bourses d'études perçues par la Fondation de l'ITHQ en provenance de 33 donateurs, 69 étudiants ont reçu des bourses totalisant 44 500 \$ alors qu'une somme supplémentaire de 7 000 \$ a été remise en bourses à des cohortes d'étudiants. Chacune des bourses individuelles remises se chiffrait entre 200 \$ et 5 000 \$. De plus, il est important de souligner que plusieurs donateurs de l'ITHQ ont donné directement aux étudiants des bourses totalisant 92 400 \$. Pour l'année scolaire 2005-2006, la valeur totale des bourses ITHQ remises aux étudiants, toutes catégories confondues, s'élève à 143 900 \$, comparativement à 100 000 \$ en 2004-2005.

2. RESSOURCES HUMAINES

OBJECTIF

À partir du plan de gestion adopté en juin 2005, développer les compétences des ressources humaines pour répondre aux nouvelles exigences de l'organisation et des clientèles de l'Institut.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Date d'adoption d'un plan de gestion prévisionnelle des ressources humaines	Adoption du plan de gestion prévisionnelle des ressources humaines, avant juin 2005	Report du plan de gestion des ressources humaines à septembre 2008	Éléments du plan de gestion prévisionnelle : • Plan d'action à l'égard des personnes handicapées • Nouvelles exigences relatives à l'embauche des enseignants universitaires • Réalisation d'un bilan de compétences individualisées en NTIC • Participation au sous-comité Mobilisation à l'internationale
Mise en œuvre du plan de gestion	Mise en œuvre du plan de gestion, répondant à l'évolution des besoins organisationnels	Sans objet	Sans objet

En 2005-2006, l'Institut a concentré ses efforts, entre autres sur les concours de recrutement. La cible fixée en 2004-2005 pour le dépôt du plan de gestion prévisionnelle des ressources humaines a été reportée. L'étape préalable à l'élaboration du plan de gestion prévisionnelle des ressources humaines est de réaliser le diagnostic de la situation actuelle de l'effectif de l'ITHQ afin de dresser un portrait global de la main-d'œuvre active à l'Institut. Ce diagnostic est prévu pour novembre 2006.

Plusieurs ateliers de formation destinés aux professeurs et traitant de divers sujets d'intérêt ont été organisés au cours de l'exercice. À titre d'exemples : le harcèlement psychologique (à la suite des changements apportés à la Loi sur les normes du travail en cette matière, et ce, dans une situation de gestion de classe); l'utilisation de l'équipement multimédia et des bases de données de la Médiathèque; l'internationalisation de l'enseignement; les droits d'auteur, pour ne nommer que ceux-là.

3. RESSOURCES INFORMATIONNELLES

OBJECTIF

D'ici juin 2006, moderniser les ressources informationnelles destinées à l'enseignement, à la recherche et à la gestion organisationnelle.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Mise en œuvre d'un plan directeur des ressources informationnelles	Juin 2006	Réorganisation du service des ressources informationnelles Remplacement et relocalisation des serveurs Renouvellement de 4 laboratoires informatiques Développement / reconfiguration du site Web Services pédagogiques en ligne	Réalisation de 100 % des projets prioritaires et nécessaires identifiés dans le plan directeur des ressources informationnelles Aménagement d'un nouveau laboratoire informatique Implantation de l'application ColNet Implantation d'une nouvelle méthode d'élaboration des horaires

La modernisation des ressources informationnelles consacrées à l'enseignement, à la recherche et à la gestion administrative, décrite dans le plan directeur des ressources informationnelles, est pour ainsi dire accomplie. Le déploiement de ColNet correspond à l'installation d'un site intranet spécifique pour les élèves, les professeurs ainsi que le personnel travaillant directement pour ces deux clientèles. Ils y trouvent l'horaire des élèves, l'accessibilité au bulletin et à la cote R, le courrier interne facilitant les communications entre l'enseignant et ses élèves, la mise en ligne de matériel didactique, l'accessibilité aux notes des enseignants exposant la progression de l'élève en cours de session et enfin, le service de courriel de ColNet pour les communications entre le Registrariat et les élèves.

La réussite de cette modernisation est due à la souplesse des gestionnaires qui ont su s'adapter aux nouvelles réalités informationnelles et demeurer à l'écoute des besoins des clientèles de l'Institut. Voici quelques exemples de dossiers traités en cours d'exercice par l'équipe des ressources informationnelles :

- Aménagement de deux classes théoriques multimédia et ajout de 17 postes informatiques pour les travaux pratiques
- Acquisition de 7 logiciels spécialisés pour l'enseignement, la recherche et la gestion ainsi que la mise à jour de 5 applications informatiques.
- Développement de logiciels de gestion pour différents dossiers telles la planification stratégique, l'analyse sensorielle, la classification des recettes, les salles à manger, etc.
- Travaux sur l'infrastructure tel le câblage informatique de divers locaux, l'analyse environnementale des serveurs, le rafraîchissement du parc d'imprimantes, la modernisation des systèmes de la Médiathèque.
- Développement multimédia tel qu'un site Web spécifique pour l'Hôtel de l'Institut et l'installation de la version anglaise du site de l'Institut.

4. QUALITÉ DES SERVICES

OBJECTIF

Atteindre un taux de satisfaction de 90 % en regard des services pédagogiques et administratifs offerts aux clientèles de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2004-2005	RÉSULTATS 2005-2006
Taux de satisfaction des diverses clientèles de l'Institut	Degré de satisfaction élevé ou très élevé d'au moins 90 % des clientèles de l'Institut	Fin des travaux de requalification de l'immeuble Création d'un poste de préposé à l'accueil et à l'information Création du comité qualité Mise à jour des dossiers de conservation	Éléments d'amélioration de la qualité : • Refonte du Guide de l'élève • Implantation de ColNet • Modernisation du système téléphonique • Consultation interne sur la qualité des services • Heures de services allongées • Ententes avec l'UQAM et la SAQ sur la complémentarité des services de bibliothèque offerts par les 3 partenaires • Activités de positionnement et de rayonnement • Début des travaux de réfection du stationnement intérieur et du quai de réception

En 2005-2006, l'Institut prend plus que jamais le virage de la qualité des services dans tous les secteurs de l'organisation. L'implantation progressive de ColNet offre désormais en ligne certains services auparavant fournis au comptoir du Registrariat, sur les panneaux d'affichage de l'ITHQ ou par les professeurs.

Divers travaux répondant à la sécurité et au bien-être des clientèles de l'Institut ont été réalisés : signalons le réaménagement du vestiaire des filles au rez-de-chaussée, les installations donnant accès aux fauteuils roulants et les travaux visant à rendre plus conviviale l'utilisation d'espaces publics et pédagogiques.

Les ententes entre la Médiathèque de l'ITHQ et le centre de documentation de l'Université du Québec à Montréal de même qu'avec celui de la Société des alcools du Québec ont donné aux professeurs et aux élèves de l'ITHQ un accès à de nouvelles sources d'information.

Les heures d'ouverture des services audiovisuels et informatiques, du magasin scolaire et de la Médiathèque ont été prolongées, jusqu'à 21 h 30 la semaine et durant la fin de semaine, pour répondre au besoin de nos clientèles. De la même façon, la cafétéria du personnel de l'ITHQ offre depuis l'hiver 2006 le repas du soir à ses clientèles étudiantes et externes.

L'Institut a procédé à une consultation interne du personnel portant sur l'amélioration de la qualité des services. Les opinions du personnel serviront à bonifier la Déclaration de services aux citoyens de l'ITHQ prévue pour 2006-2007.

En ce qui concerne la satisfaction des étudiants par rapport à la qualité de l'enseignement reçu au niveau universitaire, l'ensemble des enseignants de l'ITHQ ont obtenu, en 2005-2006, des moyennes supérieures à 83 %. Par ailleurs, à la question : « Est-ce que l'enseignant maîtrise la matière qu'il enseigne ? », l'ensemble de nos enseignants ont obtenus une moyenne supérieure à 90 % pour l'année scolaire 2005-2006.

La clientèle principale de l'Hôtel de l'Institut en est une d'affaires. Entre novembre 2005 et avril 2006, 350 personnes ont accepté de répondre à un sondage; 59 % d'entre eux avaient déjà séjourné à l'Hôtel. Résultats : 98 % des répondants ont affirmé qu'ils recommanderaient l'Hôtel de l'Institut et 97 % pensent revenir dans la prochaine année. L'appréciation globale a été chiffrée à 90 %.

En appui au renforcement de sa notoriété et à la qualité de son image, l'ITHQ a émis 17 communiqués de presse et recensé 358 articles et information médiatiques (presse écrite et électronique) parlant de l'ITHQ. En plus des événements sous sa responsabilité, l'ITHQ a participé à 47 activités sur invitation. Introduite en 2005, la journée Portes ouvertes a été reconduite en 2006 à la grande satisfaction des élèves, des professeurs et du personnel non-enseignant de l'ITHQ.

APPLICATION DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES

LA POLITIQUE LINGUISTIQUE

La politique linguistique de l'ITHQ a été approuvée par l'Office de la langue française en 2000. Afin d'en amorcer la mise à jour, l'Institut a confié le mandat de l'application de la Charte de la langue française à la Direction des relations publiques et des affaires internationales qui dispose de ressources affectées à la qualité de la langue et à son amélioration. La directrice générale a donc désigné un nouveau mandataire en la personne du directeur des relations publiques de l'Institut dont le premier mandat est de mettre sur pied un comité permanent relevant de la Direction générale et formé de représentants des principaux services administratifs.

La qualité du français écrit et parlé est une préoccupation constante pour l'ITHQ dont les standards d'excellence sont élevés en cette matière. Aucune plainte n'a été portée à l'attention des responsables au cours de l'exercice.

L'ACCÈS AUX DOCUMENTS ET LA PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Au cours de l'exercice 2005-2006, l'Institut a reçu dix demandes d'accès et celles-ci ont été traitées dans les délais impartis. La majorité de ces demandes ont fait l'objet d'une communication totale ou partielle et aucune décision rendue à leur égard n'a été portée en révision devant la Commission d'accès à l'information.

LE PROGRAMME D'ACCÈS À L'ÉGALITÉ POUR LES MEMBRES DES GROUPES CIBLES ET LES PERSONNES HANDICAPÉES

Enfin, en vue de répondre aux exigences de la Loi assurant l'exercice des droits des personnes handicapées en vue de leur intégration scolaire, professionnelle et sociale, l'ITHQ a procédé à la nomination d'une personne à titre de coordonnateur des services aux personnes handicapées. Les travaux amorcés, menant à l'élaboration d'un premier plan d'action spécifique à cette clientèle, se poursuivront au cours de la prochaine année. Le tableau Embauche et représentativité présente les données afférentes en page 44.

LA POLITIQUE CONCERNANT LA SANTÉ DES PERSONNES AU TRAVAIL DANS LA FONCTION PUBLIQUE QUÉBÉCOISE

Les organismes et ministères doivent faire le point sur cette politique sur une base triennale. L'Institut l'a fait dans le rapport annuel de gestion de l'an dernier. Le prochain suivi apparaîtra dans le rapport annuel 2007-2008.

LE SUIVI DES RECOMMANDATIONS DU VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU QUÉBEC

À la suite de la vérification des livres et des comptes pour l'exercice terminé le 30 juin 2006, le Vérificateur général du Québec n'a formulé aucune recommandation à l'endroit de l'Institut dans son rapport déposé à l'Assemblée nationale du Québec.

LA LOI SUR LES ARCHIVES (L.R.Q., CHAPITRE A-21.1)

En application de la politique de gestion des documents actifs, l'ITHQ a informatisé plus de 2000 dossiers. De plus, trois nouvelles directions et services ont informatisé leurs dossiers actifs en 2005-2006, pour un total de 12 unités.

Plus de 600 contenants ont été transférés au Centre de gestion des documents semi-actifs du gouvernement du Québec. De plus, 120 contenants ont été déclassés et traités en conformité avec la Politique de gestion des documents semi-actifs.

Dans le respect de l'article 7 de la Loi sur les archives, le Centre de la gestion documentaire et des archives (CGDA) a procédé à la révision de 83 règles de conservation reliées principalement aux secteurs administratifs et pédagogiques. Toutes ont reçu l'approbation de Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BANQ). De plus, le CGDA a obtenu l'autorisation de BANQ afin de numériser les dossiers des élèves dans le respect de la Loi sur les technologies de l'information (L.R.Q., chapitre C-1.1) et de la Loi sur les archives.

Finalement, le traitement de 215 boîtes de documents semi-actifs a permis de verser 18 boîtes d'archives historiques à BANQ en conformité de l'article 15.



ANNEXES

1. LES LOIS ET LES RÈGLEMENTS ADMINISTRÉS PAR L'ITHQ

Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (L.R.Q., c. I-13.02, a. 24)

Règlement sur l'exercice des pouvoirs et la régie interne de l'ITHQ

Règlement sur les contrats de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Loi sur les établissements d'enseignement de niveau universitaire

2. LA FONDATION DE L'ITHQ

La Fondation de l'ITHQ a pour principale mission de fournir un soutien financier aux étudiants, par le biais d'un fonds de bourses et d'un fonds d'aide, de même que de collaborer aux activités de formation et de recherche de l'ITHQ par la mise en place de fonds désignés. C'est dans ce cadre qu'une première campagne de financement, étalée sur une période de trois ans, a été amorcée auprès des membres du personnel, des diplômés et des principaux partenaires de l'ITHQ ainsi qu'auprès des intervenants de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Au-delà de 1 000 000 \$ en dons et promesses de dons à la Fondation ont déjà été amassés. Par ailleurs, le personnel enseignant ainsi que les étudiants se sont aussi engagés dans cette campagne de financement par la réalisation de soirées-bénéfices dont les profits ont été versés à la Fondation. À cet égard le *Grand dîner de la rentrée* 2005 a permis de recueillir 10 000 \$ alors que le dîner de la *Bourse Françoise Kayler* a généré des profits de 11 000 \$. Pour sa part, le Casino de Montréal a tenu à réitérer son engagement auprès des étudiants de l'ITHQ en organisant la *Soirée Angelo Gaja* qui a permis au Casino de remettre 11 250 \$ à la Fondation.

Grâce aux généreux donateurs, le programme de bourses de la Fondation de l'ITHQ aura permis cette année d'octroyer une somme totale 143 900 \$ en aide financière, bourses d'études et stages professionnels et de perfectionnement.

3. LA LISTE DES TABLEAUX

Participation aux concours 2005-2006.

Offre de formation ITHQ 2005-2006.

Tableau comparatif 2004-2005 et 2005-2006 des clientèles, des stages effectués et des diplômés.

État des admissions 2005-2006.

Embauche et représentativité.

Taux d'obtention du DEC par cohorte d'élèves.

PARTICIPATION AUX CONCOURS 2005-2006

NOM DU CONCOURS	NIVEAU	PROGRAMME D'ÉTUDES	RÉSULTATS
Concours Advantage 2005	ITHQ	Techniques de gestion des services alimentaires	Or
	ITHQ	Techniques de gestion des services alimentaires	Argent
	ITHQ	Techniques de gestion des services alimentaires	Bronze
Herbes Daniel	Provincial	Cuisine professionnelle	Or
Hydro-Québec	Provincial	Cuisine professionnelle	Argent
	Provincial	Formation supérieure en cuisine	Argent
Le poulet du Québec	Provincial	Cuisine professionnelle	Bronze
Olympiades de la formation professionnelle	Provincial	Cuisine professionnelle	4 ^e
	Provincial	Service professionnel en restauration	Or et argent
Concours des Côtes du Rhone	Provincial	Attestation spécialisation professionnelle sommellerie	Bronze
Grands prix de la relève touristique	Provincial	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie / concentration en gestion de l'hôtellerie, UQAM-ITHQ	Gagnant
	Provincial	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie / concentration en gestion de restauration, UQAM-ITHQ	Gagnant
	Provincial	Techniques en gestion des services alimentaires et de restauration	Gagnant
	Provincial	Programme de cuisine d'établissement	Gagnant
Concours Coupe Gérard-Delage	Provincial	Programme de service de la restauration	Bronze
Knorr	National	Cuisine professionnelle	Bronze
Olympiades de la formation professionnelle	National	Service professionnel en restauration	Or et argent
	International	Service professionnel en restauration	Japon en 2007

OFFRE DE FORMATION ITHQ – 2006-2007 ⁽¹⁾

ENSEIGNEMENT RÉGULIER

Programmes d'enseignement secondaire

- DEP en cuisine d'établissement (1038)
 - Cuisine professionnelle : *Programme Signature ITHQ*
 - Cuisine professionnelle, option Cuisine italienne : *Programme Signature ITHQ*
- ASP en cuisine actualisée (5159)
 - Formation supérieure en cuisine : *Programme Signature ITHQ*
- DEP en pâtisserie (5039)
- DEP en service de la restauration (5293)
 - Service professionnel en restauration : *Programme Signature ITHQ*
- ASP en sommellerie (5129)
 - Sommellerie professionnelle : *Programme Signature ITHQ*

Programmes d'enseignement collégial

- DEC en techniques de tourisme (414.A0)
 - Gestion touristique : *Programme Signature ITHQ*
- DEC en techniques de gestion hôtelière (430.A0)
 - Gestion en hôtellerie internationale : *Programme Signature ITHQ*
- DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)
 - Gestion appliquée en restauration : *Programme Signature ITHQ*

Programmes d'enseignement universitaire

- Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration UQAM-ITHQ
- Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration : *Programme Signature ITHQ-UQAM*
- Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration tourisme : *Programme Signature ITHQ-UQAM*

FORMATION CONTINUE (offerte à l'ITHQ ou en entreprise)

Programmes avec diplôme

Diplôme reconnu par le MELS

- AEC en conciergerie pour hôtels et entreprises (LCL.1T) : *Programme Signature ITHQ*
- AEC en coordination d'événements et de congrès (LCL.1G) : *Programme Signature ITHQ-MPI*
- AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) (LJA.0Y) : *Programme Signature ITHQ-AHQ*
- AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14) : *Programme Signature ITHQ*
- AEC Conseiller en vin accrédité (LJA.16) : *Programme Signature ITHQ-SAQ*

Diplôme délivré par l'ITHQ

- Analyse sensorielle des vins du monde
- Découverte du vin I et II
- Service de bar
- Cuisine de restauration
- Connaissance des vins en cuisine professionnelle
- Guide touristique de Montréal
- Guide accompagnateur
- Cocher de Montréal

Diplôme délivré par l'UQAM et l'ITHQ

- Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration

Ateliers professionnels et séminaires

- Tous les ateliers professionnels comme, par exemple :
- Coûts de revient et analyse des résultats
- Tous les séminaires comme, par exemple :
- La gastronomie moléculaire

PROGRAMMES OFFERTS EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC

- Cuisine professionnelle et actualisée
- Pâtisserie-boulangerie
- AEC en gestion de l'hébergement et de la restauration

(1) Programmes de formation offerts à la collectivité. Les activités de la formation sur mesure ne sont pas incluses puisqu'elles sont conçues en fonction des besoins individuels des clients. (28 août 2006)

TABEAU COMPARATIF 2004-2005 ET 2005-2006 DES CLIENTÈLES, DES STAGES EFFECTUÉS ET DES DIPLÔMÉS

ENSEIGNEMENT RÉGULIER	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE				DIPLÔMÉ			
			À l'étranger		Global		2004-2005		2005-2006	
	2004-2005	2005-2006	2004-2005	2005-2006	2004-2005	2005-2006	MELS	ITHQ	MELS	ITHQ**
Programme d'enseignement secondaire										
• DEP en cuisine d'établissement : <i>Cuisine professionnelle</i>	243	263	1	2	184	298	72	35	97	n. d.
• ASP en cuisine actualisée : <i>Formation supérieure en cuisine</i>	14	14	14	14	28	28	7	6	n. d.	n. d.
• DEP en pâtisserie	87	89	1	6	55	48	38	14	31	n. d.
• DEP en service de restauration : <i>Service professionnel en restauration</i>	64	63	0	1	56	65	37	6	24	n. d.
• ASP en sommellerie : <i>Sommellerie professionnelle*</i>	17	20	14	16	14	16	14	13	n. d.	n. d.
Sous-total	425	449	30	39	337	455	168	74	152	—
Programme d'enseignement collégial										
• DEC en techniques de tourisme : <i>Gestion touristique</i>	102	95	4	4	54	43	29	2	29	n. d.
• DEC en techniques de gestion hôtelière : <i>Gestion en hôtellerie internationale*</i>	173	167	1	2	107	76	43	14	41	n. d.
• DEC en gestion d'un établissement de restauration : <i>Gestion appliquée en restauration</i>	166	181	1	6	77	96	27	11	41	n. d.
Sous-total	441	443	6	12	238	215	99	27	111	—
Programme d'enseignement universitaire UQAM/ITHQ										
• Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration	265	291	7	6	43	36	46	n. a.	42	n. a.
• Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration	12	16	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
• Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration tourisme	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
Sous-total	277	307	7	6	43	36	46	—	42	—
TOTAL	1 143	1 199	43	57	618	706	313	101	305	—
PROGRAMME OFFERT EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC										
	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE				DIPLÔMÉ			
			À l'étranger		Global		2004-2005		2005-2006	
	2004-2005	2005-2006	2004-2005	2005-2006	2004-2005	2005-2006	MELS	ITHQ	MELS	ITHQ**
• Cuisine professionnelle et actualisée	17	17	0	0	17	14	n. a.	15	n. a.	13
• Pâtisserie-boulangerie	17	16	0	0	14	16	n. a.	14	n. a.	16
• AEC en gestion de l'hébergement et de la restauration	16	n. a.					15	n. a.	n. a.	n. a.
TOTAL	50	33	0	0	31	30	15	29	—	29
GRAND TOTAL	1 193	1 232	43	57	649	736	328	130	305	29

* Nouveau titre à la suite de la révision du programme en cours de l'année 2005-2006.

** En raison de l'alternance travail-études utilisée dans les programmes *Signature ITHQ*, ces données ne sont disponibles qu'après le 31 décembre.

ÉTAT DES ADMISSIONS 2005-2006

	NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS	INSCRITS
AUTOMNE 2005			
1038 Cuisine d'établissement	238	76	65
5293 Service professionnel de la restauration	76	48	32
5039 Pâtisserie	61	39	33
Sous-total Enseignement secondaire A05	375	163	130
HIVER 2006			
1038 Cuisine d'établissement	178	74	65
5293 Service professionnel de la restauration	43	19	16
5039 Pâtisserie	53	20	16
5129 Sommellerie	33	19	19
FSC38 Formation supérieure en cuisine	22	18	14
Sous-total Enseignement secondaire H06	329	150	130
TOTAL Enseignement secondaire 05-06	704	313	260
AUTOMNE 2005			
414.A0 Gestion touristique	136	46	35
430.A0 Techniques de gestion hôtelière	262	90	68
430.B0 Gestion appliquée de la restauration	175	85	72
TOTAL Enseignement collégial 05-06	573	221	175
AUTOMNE 2005			
LJA.0Y Superviseur en hôtellerie			
LJA.14 Gestion de restaurant	21	21	21
LCL.1G Coordination d'événements et de congrès	20	15	15
LJA.16 Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	15	15	15
Sous-total Enseignement collégial (AEC) A05	56	51	51
HIVER 2006			
LJA.0Y Superviseur en hôtellerie	s.o.		
LJA.14 Gestion de restaurant	s.o.		
LCL.1G Coordination d'événements et de congrès	s.o.		
LJA.16 Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	45	45	45
Sous-total Enseignement collégial (AEC) H06	45	45	45
TOTAL Enseignement collégial (AEC) 05-06	101	96	96
AUTOMNE 2005			
7735 Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie concentration gestion hôtelière et de restauration	393	227	104
4548 Certificat de perfectionnement en gestion orientation Hôtellerie et restauration	133	53	33
Sous-total Enseignement universitaire A05	526	280	137
HIVER 2006			
7735 Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie concentration gestion hôtelière et de restauration	0	0	0
4548 Certificat de perfectionnement en gestion orientation Hôtellerie et restauration	126	60	32
Sous-total Enseignement universitaire H06	126	60	32
TOTAL Enseignement universitaire 05-06	652	340	169
GRAND TOTAL Tous programmes confondus Année scolaire 2005-2006	2 030	970	700

EMBAUCHE ET REPRÉSENTATIVITÉ

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

L'embauche	PERMANENTS (y compris les temporaires)	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	0	68	6	0
Nombre d'employés permanents et temporaires en date du 30 juin 2006				
Effectif total (personnes)	130			

2. MEMBRES DE COMMUNAUTÉS CULTURELLES, AUTOCHTONES ET ANGLOPHONES

Rappel de l'objectif :

Atteindre un taux d'embauche annuel de 25 % des nouveaux employés permanents (y compris les temporaires), occasionnels, stagiaires et étudiants provenant des membres des communautés culturelles, des anglophones et des autochtones, pour hausser la représentation de ces groupes dans la fonction publique.

Le taux d'embauche	PERMANENTS (y compris les temporaires)			OCCASIONNELS			ÉTUDIANTS			STAGIAIRES		
	CC	Angl.	Aut. global	CC	Angl.	Aut. global	CC	Angl.	Aut. global	CC	Angl.	Aut. global
Nombre de personnes embauchées				4	1	5	4	1	5			
Pourcentage				6 %	1 %	7 %	67 %	17 %	83 %			

Rappel de l'objectif :

Pour les membres des communautés culturelles, atteindre la cible gouvernementale de 9 %.

Le taux de représentativité	PERMANENTS (y compris les temporaires)			
	CC	Angl.	Aut.	global
Représentativité en nombre	4	6	0	10
Pourcentage	3 %	5 %	0	8 %

3. PERSONNES HANDICAPÉES

Rappel de l'objectif :

Atteindre la cible ministérielle de représentativité de 2 %.

Le taux de représentativité	PERMANENTS (y compris les temporaires)
Nombre de personnes embauchées	0
Représentativité en nombre	2
Pourcentage (représentativité)	2 %

4. FEMMES

Niveau de représentation	PERMANENTS (y compris les temporaires)						
	Dirigeant d'organisme	Personnel d'encadrement	Personnel professionnel*	Personnel enseignant	Personnel technicien assimilé	Personnel de bureau	Personnel ouvrier
Représentativité en nombre	1/1	1/12	13/22	8/31	24/34	17/20	1/10
Pourcentage	100 %	8 %	59 %	26 %	71 %	85 %	10 %

* Y compris les ingénieurs, avocats, notaires, conseillers en gestion des ressources humaines, médecins et dentistes.

5. RENOUELEMENT DANS LA FONCTION PUBLIQUE

	PERMANENTS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	0	37	5	0
Pourcentage	0	54 %	83 %	0

Sous-secrétariat au personnel de la fonction publique Mars 2004

TAUX D'OBTENTION DU DEC PAR COHORTE D'ÉLÈVES ⁽¹⁾

Programme de la famille des techniques administratives				
ÉCOLES PUBLIQUES ⁽²⁾	OBTENTION DU DEC	COHORTE 1999-2002	COHORTE 2000-2003	COHORTE 2001-2004 ⁽³⁾
	Durée normale (3 ans)	32,5 %	34,4 %	35,3 %
	Après 4 ans	48,7 %	50,1 %	
	Après 5 ans	55,4 %		
ITHQ	OBTENTION DU DEC	COHORTE 1999-2002	COHORTE 2000-2003	COHORTE 2001-2004
	Durée normale (3 ans)	53,5 %	46,2 %	54,5 %
	Après 4 ans	62,4 %	55,9 %	
	Après 5 ans	67,3 %		

(1) Ces données ne tiennent compte que des élèves qui en sont à une 1^{ère} inscription au collégial.

(2) Données statistiques produites par le MELS (CHESCO).

(3) Aucune données CHESCO disponibles relativement aux cohortes ultérieures.

The first of these is the fact that the system is not in a steady state. The system is in a state of flux, and the variables are changing. This is a dynamic system, and the variables are interdependent. The second is the fact that the system is not in a steady state. The system is in a state of flux, and the variables are changing. This is a dynamic system, and the variables are interdependent. The third is the fact that the system is not in a steady state. The system is in a state of flux, and the variables are changing. This is a dynamic system, and the variables are interdependent.

ÉTATS FINANCIERS

RAPPORT DE LA DIRECTION	48
RAPPORT DU VÉRIFICATEUR	49
ÉTATS FINANCIERS	
Produits et charges	50
Excédent	51
Bilan	52
Flux de trésorerie	53
Notes complémentaires	54

RAPPORT DE LA DIRECTION

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées et respectant les principes comptables généralement reconnus du Canada. Les renseignements financiers contenus dans les autres sections du rapport annuel concordent avec l'information présentée dans les états financiers.

Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles financiers internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les actifs sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il approuve les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur général du Québec, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le Vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification de même que l'expression de son opinion. Le Vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification pour discuter de tout élément concernant sa vérification.

La directrice générale,



Lucille Daoust

Le chef du Service des ressources financières
et de l'approvisionnement,



Julien Girard, CGA, MAP

Montréal, le 24 août 2006

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

À l'Assemblée nationale

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2006 et les états des produits et charges, de l'excédent ainsi que des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 2006 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada. Conformément aux exigences de la Loi sur le vérificateur général (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général du Québec,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Renaud Lachance'.

Renaud Lachance, CA

Québec, le 24 août 2006

PRODUITS ET CHARGES de l'exercice terminé le 30 juin 2006

	2006	2005 (note 3)
PRODUITS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 4)	23 254 446 \$	20 669 630 \$
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	988 219	819 172
Enseignement régulier	457 758	403 508
Restauration	2 187 624	1 321 441
Hébergement	1 073 717	384 358
Intérêts sur placements	298 224	255 657
Services professionnels	762 517	805 004
Autres revenus	993 706	472 649
	30 016 211	25 131 419
CHARGES		
Traitements et avantages sociaux	14 612 447	12 780 987
Fournitures pédagogiques et administratives	2 730 138	2 431 148
Entretien, réparations et services publics	1 416 497	1 208 555
Services auxiliaires	1 759 767	1 787 637
Taxes foncières et autres	1 334 264	1 249 243
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	1 090 362	1 072 845
Communications et déplacements	518 786	451 068
Perte sur radiation d'immobilisations	3 650	29 001
Autres frais administratifs	409 400	303 823
Intérêts sur la dette à long terme	1 980 339	379 999
Autres frais financiers	63 566	37 430
Amortissement des immobilisations	3 971 151	3 167 292
	29 890 367	24 899 028
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	125 844 \$	232 391 \$

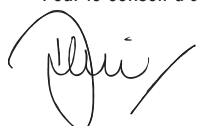
EXCÉDENT de l'exercice terminé le 30 juin 2006

	2006	2005
EXCÉDENT AU DÉBUT		
Solde déjà établi	1 016 576 \$	1 159 371 \$
Redressement :		
Constatation aux résultats de la subvention de fonctionnement utilisée pour l'acquisition d'immobilisations	1 055 309	680 123
Solde redressé	2 071 885	1 839 494
Excédent des produits sur les charges	125 844	232 391
EXCÉDENT À LA FIN	2 197 729	2 071 885
Moins :		
Excédent affecté (note 5)	1 819 000	–
EXCÉDENT NON AFFECTÉ À LA FIN	378 729 \$	2 071 885 \$

BILAN au 30 juin 2006

	2006	2005 (note 3)
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	3 266 651 \$	2 033 802 \$
Placements temporaires	7 310 764	–
Débiteurs et intérêts courus (note 6)	582 792	665 164
Stocks (note 7)	189 375	227 250
Frais payés d'avance	845 807	828 325
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	1 642 597	2 221 756
	13 837 986	5 976 297
Prêt à la Fondation de l'ITHQ (note 16)	25 000	50 000
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	36 032 947	36 825 544
Placements, au coût (note 8)	1 399 717	1 502 726
Immobilisations (note 9)	39 613 433	42 501 036
	90 909 083 \$	86 855 603 \$
PASSIF		
À court terme		
Créditeurs et frais courus (note 11)	3 522 816 \$	3 754 739 \$
Subventions perçues d'avance	6 923 065	419 059
Frais courus relatifs aux immobilisations	850 000	–
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 12)	792 597	524 456
	12 088 478	4 698 254
Subventions reportées relatives aux immobilisations (note 10)	37 380 941	40 092 799
Provision pour congés de maladie (note 11)	1 522 761	1 480 894
Dette à long terme (note 12)	36 032 947	36 825 544
	87 025 127	83 097 491
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	1 686 227	1 686 227
Excédent affecté (notes 3 et 5)	1 819 000	–
Excédent non affecté	378 729	2 071 885
	3 883 956	3 758 112
	90 909 083 \$	86 855 603 \$

Pour le conseil d'administration,



Raymond Larivée, président



Robert Gagnon, vice-président
et président du comité de vérification

FLUX DE TRÉSORERIE de l'exercice terminé le 30 juin 2006

	2006	2005 (note 3)
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent des produits sur les charges	125 844 \$	232 391 \$
Ajustements pour :		
Perte sur radiation d'immobilisations	3 650	29 001
Amortissement des immobilisations	3 971 151	3 167 292
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	(3 600 915)	(2 830 543)
Amortissement des primes à l'achat de placements	1 991	898
Variation de la provision pour congés de maladie	41 867	(25 811)
	543 588	573 228
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation (note 13) :	9 485 661	(27 012 335)
Flux de trésorerie liés aux activités d'exploitation	10 029 249	(26 439 107)
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	(1 087 198)	(17 553 151)
Disposition de placements à long terme	101 018	–
Acquisition de placements à long terme	–	(433 193)
Diminution (augmentation) du prêt à la Fondation de l'ITHQ	25 000	(75 000)
Flux de trésorerie liés aux activités d'investissement	(961 180)	(18 061 344)
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Augmentation de l'apport du gouvernement du Québec	–	151 270
Prise en charge de la dette à long terme	–	37 350 000
Remboursement de la dette à long terme	(524 456)	–
Flux de trésorerie liés aux activités de financement	(524 456)	37 501 270
AUGMENTATION (DIMINUTION) DE LA TRÉSORERIE ET DES ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE*	8 543 613	(6 999 181)
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE AU DÉBUT	2 033 802	9 032 983
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE À LA FIN	10 577 415 \$	2 033 802 \$
Intérêts payés au cours de l'exercice	2 215 893 \$	– \$
* La trésorerie et les équivalents de trésorerie sont composés de l'encaisse et des placements temporaires.		

NOTES COMPLÉMENTAIRES 30 juin 2006

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

En vertu de sa loi constitutive, l'Institut est un mandataire de l'État et n'est pas assujetti aux impôts sur le revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Stocks

Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Immobilisations

Les immobilisations, comprenant les projets en cours, sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Immobilisations corporelles

Bâtiment	4 %
Aménagements de nature permanente	10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Équipement informatique	20 %
Matériel roulant	25 %

Immobilisations incorporelles

Logiciels	20 %
-----------	------

Constatation des produits de subventions

Les subventions à recevoir relativement aux immobilisations sont comptabilisées dans l'exercice au cours duquel l'Institut a obtenu le financement donnant droit à ces subventions ou au cours duquel les travaux ont été réalisés.

Les subventions relatives aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont constatées aux produits selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

Les subventions de fonctionnement sont constatées à titre de produits lorsqu'elles sont reçues ou qu'elles sont à recevoir.

Utilisation des estimations

L'établissement d'états financiers conformes aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle fasse des estimations et pose des hypothèses qui ont une incidence sur les chiffres constatés à l'actif et au passif à la date des états financiers et sur les produits et les charges enregistrés au cours de l'exercice.

Placements

Les placements temporaires sont comptabilisés au moindre du coût et de la valeur marchande. Les placements à long terme sont comptabilisés au coût.

Régimes de retraite

La comptabilité des régimes à cotisations déterminées est appliquée aux régimes interentreprises gouvernementaux à prestations déterminées, compte tenu que l'Institut ne dispose pas de suffisamment d'information pour appliquer la comptabilité des régimes à prestations déterminées.

Trésorerie et équivalents de trésorerie

La politique de l'entité consiste à présenter dans la trésorerie et les équivalents de trésorerie les soldes bancaires et les placements temporaires facilement convertibles à court terme, en un montant connu d'espèces dont la valeur ne risque pas de changer de façon significative.

3. MODIFICATION COMPTABLE

Au cours de l'exercice, conformément au décret du gouvernement du Québec concernant son financement, l'Institut a entièrement constaté aux résultats la subvention de fonctionnement. Auparavant, la partie de cette subvention utilisée et à être utilisée pour l'acquisition d'immobilisations amortissables était inscrite au passif et virée aux résultats de l'exercice au même rythme que l'amortissement des immobilisations acquises à même cette subvention. Cette modification appliquée de façon rétroactive a pour effet d'augmenter (de diminuer) les postes suivants des états financiers :

	2006	2005
PRODUITS ET CHARGES		
Excédent des produits sur les charges	306 661 \$	375 186 \$
BILAN		
Passif		
Subventions perçues d'avance	(621 357)	(301 279)
Subventions reportées relatives aux immobilisations	(740 613)	(754 030)
Avoir		
Excédent	1 361 970	1 055 309

4. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2006	2005
Fonctionnement	17 696 092 \$	17 491 287 \$
Intérêts sur la dette à long terme	1 985 338	375 000
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	3 573 016	2 803 343
	23 254 446 \$	20 669 630 \$

5. EXCÉDENT AFFECTÉ

Une somme de 1 819 000 \$ est affectée afin d'absorber les charges d'amortissement de 1 198 000 \$ liées à des immobilisations acquises à même le fonds de roulement et la somme de 621 000 \$ réservée au maintien de l'actif et à l'acquisition future d'immobilisations.

6. DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	2006	2005
Taxes à recevoir	175 807 \$	334 \$
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	185 340	329 062
Restauration et hébergement	55 661	191 497
Intérêts courus sur placements	111 388	13 293
Fondation de l'ITHQ (note 16)	25 951	32 176
Autres	28 645	98 802
	582 792 \$	665 164 \$

7. STOCKS

	2006	2005
Fournitures de cuisine et de restauration	9 155 \$	10 951 \$
Aliments et boissons	86 661	119 943
Fournitures d'entretien et outillage	93 559	96 356
	189 375 \$	227 250 \$

8. PLACEMENTS

Les placements à long terme sont composés d'obligations du gouvernement du Québec, de municipalités et de commissions scolaires, portant intérêt à des taux fixes variant de 2,8 % à 7,8 % et dont l'échéance s'étend de 2008 à 2012.

9. IMMOBILISATIONS

			2006	2005
	COÛT	AMORTISSEMENT CUMULÉ	NET	NET
Immobilisations corporelles				
Terrain	795 900 \$	– \$	795 900 \$	795 900 \$
Bâtiment	26 793 048	7 732 817	19 060 231	19 241 754
Aménagements de nature permanente*	19 572 561	6 647 504	12 925 057	14 775 188
Équipement de cuisine et matériel technique	9 033 406	3 132 385	5 901 021	6 612 367
Équipement informatique	1 270 376	746 565	523 811	649 237
Matériel roulant	24 613	24 613	–	–
Œuvres d'art	238 600	–	238 600	238 600
	57 728 504	18 283 884	39 444 620	42 313 046
Immobilisations incorporelles				
Logiciels	376 472	207 659	168 813	187 990
	58 104 976 \$	18 491 543 \$	39 613 433 \$	42 501 036 \$

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 850 000 \$.

10. SUBVENTIONS REPORTÉES RELATIVES AUX IMMOBILISATIONS

	2006	2005
Gouvernement du Québec		
Solde au début	40 025 899 \$	26 213 431 \$
Subvention du gouvernement du Québec	889 057	16 615 811
Amortissement de l'exercice	(3 573 715)	(2 803 343)
Solde à la fin	37 341 241	40 025 899
Autres		
Solde au début	66 900	94 100
Amortissement de l'exercice	(27 200)	(27 200)
Solde à la fin	39 700	66 900
	37 380 941 \$	40 092 799 \$

11. AVANTAGES SOCIAUX

Régimes de retraite

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP), au Régime de retraite du personnel d'encadrement (RRPE), au Régime de retraite des fonctionnaires (RRF) et au Régime de retraite de l'administration supérieure (RRAS). Ces régimes interentreprises sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice, s'élèvent à 571 945 \$ (2005 : 460 616 \$). Ce montant constitue les obligations de l'Institut envers ces régimes.

	2006	2005
Provision pour vacances*		
Solde au début	1 246 586 \$	1 046 916 \$
Dépenses de l'exercice	1 521 940	1 458 637
Prestations versées au cours de l'exercice	(1 405 819)	(1 258 967)
Solde à la fin	1 362 707	1 246 586
Provision pour congés de maladie		
Solde au début	1 480 894	1 506 705
Dépenses de l'exercice	588 810	526 082
Prestations versées au cours de l'exercice	(546 943)	(551 893)
Solde à la fin	1 522 761	1 480 894
	2 885 468 \$	2 727 480 \$
* Incluse au poste Créditeurs et frais courus		

12. DETTE À LONG TERME

	2006	2005
Emprunt du Fonds de financement du gouvernement du Québec, échéant le 3 juin 2030, portant intérêt au taux de 5,258 %, et remboursable par versements semestriels de 1 370 175 \$, incluant capital et intérêts	36 825 544 \$	37 350 000 \$
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice	(792 597)	(524 456)
	36 032 947 \$	36 825 544 \$

Les versements en capital exigibles au cours des cinq prochains exercices, sont les suivants :

2007	792 597 \$
2008	834 819 \$
2009	879 291 \$
2010	926 132 \$
2011	975 468 \$

13. VARIATION DES ÉLÉMENTS HORS CAISSE LIÉS AUX ACTIVITÉS D'EXPLOITATION

	2006	2005
Diminution (augmentation) des débiteurs et intérêts courus	82 372 \$	(191 226) \$
Diminution (augmentation) des stocks	37 875	(10 247)
(Augmentation) des frais payés d'avance	(17 482)	(291 718)
Variation des subventions à recevoir et/ou perçues d'avance du gouvernement du Québec	7 875 762	(24 250 814)
(Augmentation) diminution des créditeurs et des frais courus	(231 923)	1 530 694
Augmentation (diminution) des frais relatifs aux immobilisations	850 000	(20 414 835)
Augmentation des subventions reportées relatives aux immobilisations	889 057	16 615 811
	9 485 661 \$	(27 012 335) \$

14. ÉQUITÉ SALARIALE

À la date de préparation des états financiers, l'Institut n'est pas en mesure d'évaluer le montant qu'elle pourrait devoir déboursier, en vertu de la Loi sur l'équité salariale du 21 novembre 1996, étant donné que les travaux relatifs à cette démarche ne sont pas encore complétés. En conséquence, aucun montant n'a été constaté aux états financiers.

Un montant lui sera versé relativement à ce déboursé par le Conseil du Trésor.

15. INSTRUMENTS FINANCIERS

La valeur comptable nette des instruments financiers à court terme se rapproche de leur juste valeur étant donné leur échéance à court terme.

La juste valeur des placements à long terme est de 1 417 132 \$ (2005 : 1 593 220 \$) et celle de la subvention à recevoir du gouvernement du Québec ne peut être estimée en raison de l'absence de marché pour ce type d'instrument.

La juste valeur de la dette à long terme, au montant de 36 825 544 \$ au 30 juin 2006 (2005 : 37 350 000 \$), s'établit à 37 637 463 \$ (2005 : 37 350 000 \$) en utilisant le cours du marché à cette date pour actualiser les flux monétaires.

16. FONDATION DE L'INSTITUT DU TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, constituée le 3 février 2003 en vertu de la Loi sur les compagnies du Québec, partie III, est un organisme de bienfaisance du point de vue fiscal. Ses activités ont débuté en juillet 2003. Sa mission consiste à recueillir des fonds dans le but, notamment, de soutenir les élèves de l'Institut au moyen de bourses d'études et d'octroyer des dons à l'Institut en vue de la réalisation de divers projets tels que le programme de recherche et de formation en sécurité alimentaire, la création d'un centre d'analyse sensorielle, la modernisation du centre de recherche et la construction d'un amphithéâtre. Le conseil d'administration de la Fondation est autonome.

Afin de faciliter le démarrage de la Fondation, l'Institut lui fournit gracieusement l'accès à des locaux et à certains équipements autrement disponibles, et lui offre certains services administratifs de soutien considérés mineurs par la direction.

Par ailleurs, au cours de l'exercice, l'Institut a facturé la Fondation pour des produits et services au montant de 17 893 \$ (2005 : 15 951 \$), dont 951 \$ (2005 : 7 176 \$) sont inclus dans les débiteurs au 30 juin 2006.

	2006	2005
Prêt non garanti, sans intérêt, remboursable par versements annuels de 25 000 \$ et échéant en 2008	50 000 \$	75 000 \$
Portion échéant au cours du prochain exercice	(25 000)	(25 000)
	25 000 \$	50 000 \$

17. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers et comptabilisées à leur valeur d'échange, l'Institut est apparenté à tous les ministères et fonds spéciaux ainsi qu'à tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec, ou soumis soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés, autre que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement dans les états financiers.

18. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 2005 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2006.



Quatre brins d'herbe

La sculpture en acier inoxydable de quelque dix mètres de hauteur, installée devant l'entrée principale de l'ITHQ, rue Saint-Denis, est l'œuvre de l'artiste Jacek Jarnuszkiewicz, auteur de nombreuses œuvres publiques. Elle représente quatre brins d'herbe qui, tout en faisant un clin d'œil au square Saint-Louis voisin, rendent hommage à l'hôtellerie, à la restauration, au tourisme et à la nature. Elle évoque à la fois les herbes aromatiques et la belle obstination des plantes qui colonisent la moindre fissure de bitume de nos cités pour y nicher la vie.

Ce rapport annuel de gestion a été réalisé par la Direction du développement stratégique et par la Direction des relations publiques et des affaires internationales de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Design graphique : Guénette + Delisle

Photographies : Pierre Beauchemin ITHQ

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2006

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada

ISBN - 13 : 2-550-48139-9

ISBN - 10 : 978-2-550-48139-3

Note : Dans ce rapport, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que celui d'alléger le texte.



**Institut de tourisme
et d'hôtellerie**

Québec



Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

3535, rue Saint-Denis

Montréal (Québec)

H2X 3P1

Téléphone : (514) 282-5108

Sans frais, au Québec seulement : 1 800 361-5111

Télécopieur : (514) 873-4529

Courriel : webmestre@ithq.qc.ca

www.ithq.qc.ca