

# INSTITUT

DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

RAPPORT ANNUEL  
DE GESTION 2006  
2007

# TABLE DES MATIÈRES

<b>LETTRE À LA MINISTRE</b>	<b>2</b>
<b>MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE</b>	<b>3</b>
<b>CONSEIL D'ADMINISTRATION</b>	<b>4</b>
<b>ORGANIGRAMME</b>	<b>6</b>
<b>INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC</b>	<b>8</b>
La mission	8
La vision	8
Les valeurs	8
Les clientèles	9
Les partenaires	9
Les ressources	10
Les travaux d'immobilisation	10
<b>RÉSULTATS DE LA DÉCLARATION DE SERVICES AUX CITOYENS</b>	<b>12</b>
<b>RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT</b>	<b>12</b>
<b>Orientation I</b>	<b>13</b>
Développer une offre de formation pertinente, distinctive et novatrice à l'intention des clientèles de l'Institut	
<b>Orientation II</b>	<b>24</b>
Susciter l'innovation et le développement de nouveaux savoirs dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	
<b>Orientation III</b>	<b>31</b>
Élaborer et mettre en œuvre de nouvelles pratiques organisationnelles et financières en appui au développement des produits et services offerts	
<b>APPLICATION DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES</b>	<b>39</b>
La politique linguistique	39
L'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels	39
Le programme d'accès à l'égalité pour les membres des groupes cibles et les personnes handicapées	39
Le suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec	39
La Loi sur les archives (L.R.Q., chapitre A-21.1)	40
<b>ANNEXES</b>	<b>41</b>
1. Les lois et les règlements administrés par l'ITHQ	41
2. La Fondation de l'ITHQ	41
3. La liste des tableaux	41
<b>ANNÉE FINANCIÈRE 2006-2007</b>	<b>49</b>
Rapport de la direction	49
Rapport du vérificateur	50
États financiers	51
Produits et charges	51
Excédent cumulé	52
Bilan	53
Flux de trésorerie	54
Notes complémentaires	55

## LETTRE À LA MINISTRE

Le 15 octobre 2007

Madame Michelle Courchesne  
Ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport  
Hôtel du Parlement  
Québec

Madame la 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 2007.

Ce rapport fait état des orientations et des objectifs du plan stratégique 2006-2011 et présente les résultats obtenus pour chacun d'entre eux. Il présente également ses états financiers pour l'exercice 2006-2007.

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

Le président du conseil d'administration,  
Robert Gagnon

## MESSAGE DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Après cinq ans d'activité intense marquée par la requalification de l'édifice, la reconfiguration de 85 % des programmes d'études réguliers et l'implantation de l'alternance travail-études, la dernière année en fut une d'amélioration des acquis et de préparation de l'avenir, gardant toujours le cap sur sa vision stratégique, à savoir : *l'ITHQ, une institution d'envergure internationale*.



Le comité directeur du développement international a poursuivi ses travaux visant l'augmentation des candidats étrangers à l'Institut. Un comité stratégique sur l'implantation de la formation supérieure à l'international a également vu le jour, produisant deux importantes études pour étayer le projet d'un futur programme de formation supérieure en gestion hôtelière internationale. La première visait à connaître l'intérêt des étudiants de niveau collégial pour une nouvelle formation universitaire dans ce domaine; la seconde émanait d'une série d'entrevues réalisées avec des leaders de l'industrie hôtelière du Québec, du Canada, des États-Unis et d'Europe.

Poursuivant la consolidation de ses partenariats pédagogiques avec l'industrie, l'Institut a élaboré et démarré le programme Signature *Superviseur en hébergement hôtelier ITHQ/SMT*, en collaboration avec la Station Mont-Tremblant dans les Laurentides. D'autre part, l'ITHQ a maintenu la formation spécifique de membres du personnel de la Société des alcools du Québec (SAQ), leur donnant ainsi des connaissances supplémentaires afin de mieux conseiller leurs clientèles.

L'ITHQ a été honoré lors de la journée nationale de l'industrie des réunions, récoltant le prix Hommage 2007 pour sa contribution à la qualité de la formation en organisation de congrès et d'événements d'envergure de même qu'au développement de cette industrie au Québec. Les élèves de l'Institut ont également connu du succès en compétitions, notamment Aglaé Durand, finissante en gestion hôtelière, qui a été choisie pour représenter le Canada au Mondial des Métiers, en novembre 2007 au Japon.

À l'interne, l'Institut a continué de mobiliser son personnel, et ce, sur plusieurs plans. Afin de développer une culture de la qualité des services, une tournée de toutes les directions a été effectuée à l'occasion du lancement de la dernière version de la Déclaration de services aux citoyens de l'ITHQ. Il y a eu aussi mobilisation des équipes dans le cadre de la planification budgétaire annuelle, pour laquelle chaque unité a dû faire des choix difficiles, mais salutaires.

Signe de l'évolution de cette grande institution, pour la première fois de son histoire, le conseil d'administration de l'ITHQ est composé, en parts égales, d'hommes et de femmes de l'industrie : un conseil renouvelé, plus que jamais dédié au présent et au futur de l'Institut.

Sur la foi de ces résultats, je confirme, au meilleur de ma connaissance, la fiabilité des données contenues dans le présent rapport. Je remercie le personnel de l'Institut de son implication à la mission et son dévouement envers ses clientèles. Cette grande équipe connaît l'importance de l'ITHQ et de son rôle dans l'évolution de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

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 de la ministre titulaire de l'Institut. Ses membres sont issus de l'industrie touristique, du milieu de l'éducation et des affaires.



**Monsieur Robert Gagnon**  
*Président du conseil d'administration*  
Vice-président international  
Chaîne Relais & Châteaux  
North Hatley

**Monsieur Claude Poisson**  
*Vice-président du conseil d'administration*  
Président des opérations  
Société des casinos du Québec  
Montréal

**Monsieur Alain April \***  
*Directeur général*  
Hôtel Château Bonne Entente - Québec  
Hôtel Le Georgesville - St-Georges-de-Beauce

**Madame Louise Beauchamp**  
*Directrice des alliances*  
Via Rail Canada  
Montréal

**Madame Denise Cornélius \***  
*Présidente*  
Cornélius Traiteur  
Montréal

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

**Monsieur Benoit Deshaies \***  
*Vice-président, Ventes, marketing et communications*  
Station Mont-Tremblant  
Mont-Tremblant

**Monsieur Paolo Di Pietrantonio**  
*Directeur général*  
Hôtel Château Bromont inc.  
Bromont

**Madame Claudette Dumas-Bergen**  
*Présidente*  
Dumas Bergen inc.  
Montréal

**Madame Paloma Fernandez \***  
*Directrice générale*  
Hôtel Le Germain  
Montréal

**Madame Céline Rousseau**  
*Présidente*  
Groupe Compass Québec  
LaSalle

M<sup>me</sup> 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



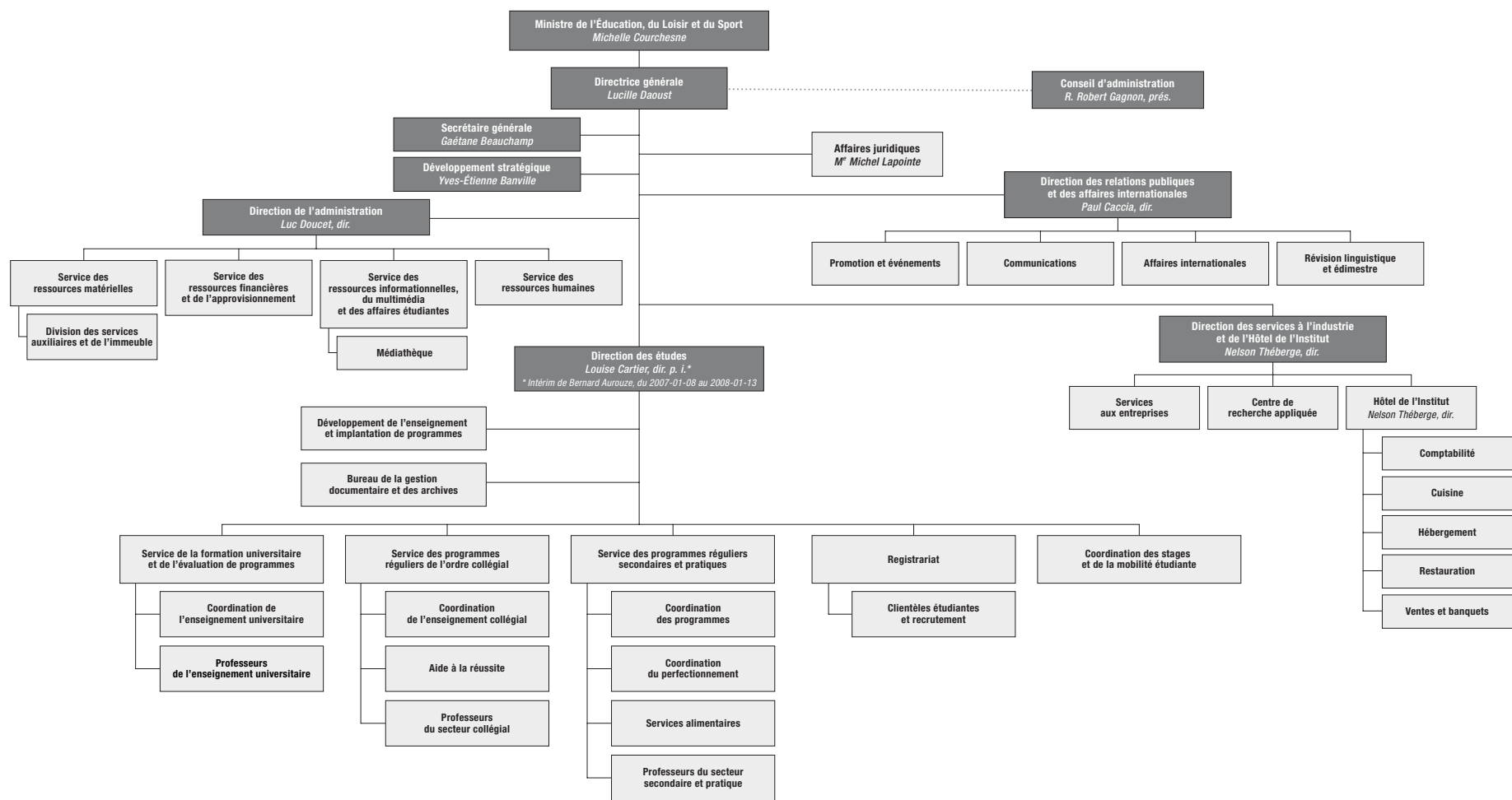
## COMITÉ DE VÉRIFICATION

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<sup>me</sup> Johanne Blanchard, CA, directrice des finances à l'Hôtel Omni Mont-Royal. Le comité compte également deux autres membres, soit M<sup>me</sup> Isabelle Bêland, CA, directrice des finances à La Ronde, 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 2006-2007, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce code.

# ORGANIGRAMME



## 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 compte tenu de 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 établies : 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 39 années de développement d'expertise 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.

### 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 grâce à des contrats, des ententes et des 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

## LES RESSOURCES

L'Institut a conclu une entente avec le ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), lequel offre dorénavant au personnel de l'ITHQ l'ensemble des services en matière de rémunération et de conseil à la retraite. Cette entente comporte un avantage considérable, car elle permet d'éviter la situation de vulnérabilité vécue par une petite organisation telle que l'Institut, lorsque le traitement de la paie repose sur une seule ressource. Comme le MICC dispose d'une équipe complète, il est en mesure d'assurer à l'ITHQ la stabilité et la continuité de la gestion de la paie de son personnel. De plus, cette nouvelle façon de faire s'inscrit dans la volonté gouvernementale de favoriser un partage de services entre ministères et organismes. Des rencontres d'information ont été tenues avec le personnel et des interventions nécessaires ont été planifiées pour gérer ce changement majeur et permettre une transition des plus harmonieuses.

En matière de relation de travail, une entente sur l'équité salariale a été conclue en juin 2006 entre le gouvernement du Québec et les syndicats des secteurs public et parapublic. Cette entente prévoyait des ajustements salariaux pour les personnes appartenant aux corps d'emploi visés, de même que le versement de réajustements rétroactifs ainsi que les intérêts afférents. Les calculs de ces sommes ont nécessité des travaux intensifs dans le secteur de la rémunération, compte tenu de l'échéancier serré adopté par le Conseil du trésor.

À la suite de la signature des conditions de travail 2003-2010 des fonctionnaires et ouvriers, une opération de mise à jour de l'ancienneté pour 70 employés a été effectuée par le secteur de la rémunération.

L'implantation d'une culture de bonne gouvernance et d'éthique constitue une priorité gouvernementale que partage l'Institut. À cet égard, l'ensemble du personnel d'encadrement a été particulièrement sensibilisé à l'éthique en participant, cette année, au programme de formation de l'ÉNAP.

Par ailleurs, les données concernant le dernier exercice indiquent que la grande majorité du personnel a bénéficié d'activités de développement.

Dans le secteur des ressources financières et de l'approvisionnement, l'équipe a été mise à contribution pour développer un nouvel outil de planification budgétaire servant à définir de façon plus précise les besoins et les impacts advenant un report de la réalisation de certains projets. Le service a procédé au choix du nouveau progiciel de gestion financière et d'approvisionnement, dont l'implantation est prévue pour la nouvelle année financière.

En matière d'informatique, le Plan directeur des ressources informationnelles 2007-2010 a été déposé.

## LES TRAVAUX D'IMMOBILISATION

La dernière étape de la requalification de l'édifice de l'Institut a été la réfection du stationnement et de son quai de réception. Sous la maîtrise d'œuvre de la Société immobilière du Québec, les travaux de réfection, évalués à 3,1 M\$, ont débuté en mai 2006, à la fin des cours de la session d'hiver 2006. L'un des principaux impacts liés aux travaux de réfection a été la fermeture, pendant six semaines, de la section hébergement de l'Hôtel de l'Institut ainsi que l'arrêt de certaines activités commerciales à cause du bruit qu'ont engendré les travaux de démolition du béton. Les travaux au quai de réception ont demandé une gestion serrée du calendrier de réalisation en raison d'une réouverture incontournable à la mi-août 2006.

Depuis sa réouverture, le 26 février 2007, le stationnement offre aux visiteurs, aux résidents de l'Hôtel de l'Institut ainsi qu'au personnel 72 espaces incluant un accès pour les personnes en fauteuil roulant et une aire pour 24 vélos dont 12 espaces à longueur d'année. L'Institut a conclu une entente de partenariat de cinq ans avec la Société Parc-Auto du Québec pour la gestion, l'exploitation ainsi que la mise en valeur de la partie commerciale de son stationnement.

Par ailleurs, des travaux cosmétiques ont permis de mettre en valeur la double peau de verre et de métal constituant le revêtement extérieur de l'édifice, par l'insertion de faisceaux lumineux dans la structure donnant au bâtiment le soir une présence lumineuse et animant la rue de ses reflets colorés.

## 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 (DSC), a profité de la recommandation du comité de direction permettant l'ajout de sept nouveaux engagements envers les clientèles pour lancer la nouvelle DSC 2007 ayant pour thème : ITHQ – votre Réussite – votre Satisfaction. Ce lancement a été renforcé par une gamme d'outils promotionnels rappelant l'engagement de l'Institut envers ses clientèles : installation d'une affiche, production d'un nouveau dépliant et distribution aux employés d'un bloc-notes pratique renforçant la thématique de la DSC.

La directrice générale a jumelé ce lancement avec une importante tournée de toutes les unités administratives. Cette action de mobilisation a permis de recevoir et partager les suggestions et commentaires de tout le personnel sur le présent et l'avenir de l'ITHQ. Un comité de suivi verra à mettre en application les propositions porteuses dans une volonté de promouvoir une culture de la qualité au sein de l'ITHQ.

## RÉSULTATS DE LA PLANIFICATION STRATÉGIQUE DE L'INSTITUT

Le 14 juin 2006, le ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport a déposé officiellement à l'Assemblée nationale le Plan stratégique 2006-2011 de l'ITHQ. Le présent rapport annuel de gestion sera donc le premier rendant compte des actions en découlant.

Pour une deuxième année, les gestionnaires ont utilisé au quotidien un outil informatique de gestion de la planification stratégique. Munis d'un tableau de bord et d'une synthèse des résultats, les gestionnaires ont pu constater l'évolution, en temps réel, de l'atteinte des objectifs et poser les gestes requis pour les atteindre.

L'Institut a retenu 3 grandes orientations stratégiques déclinées en 12 axes d'intervention et 25 objectifs. Ces trois grandes orientations stratégiques 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 I

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

#### 1. PROJET ÉDUCATIF

##### OBJECTIF

Actualiser le projet éducatif 2005 et l'intégrer à la formation des élèves.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de points d'ancrage du projet éducatif dans la formation des élèves	2 points d'ancrage annuels	3 points d'ancrage	6 points d'ancrage : <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 projets étudiants ayant requis la participation du personnel des différentes directions de l'ITHQ</li><li>• 2 devis pédagogiques pour des stages en alternance travail-études (ATE), tant à l'Hôtel de l'Institut que dans diverses unités administratives de l'ITHQ</li><li>• Nouveaux milieux de stages ATE par le biais d'ententes avec des partenaires majeurs, des journées carrières et des visites de sollicitation</li></ul>

Rappelons que les principaux objectifs du projet éducatif de l'ITHQ sont de procurer aux élèves un lieu d'apprentissage de qualité dans un climat stimulant, de développer et d'actualiser une offre de formation distinctive dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'un des buts visés est de tisser, dans le respect des principes éthiques reconnus, des liens formels avec l'industrie. Pour leur part, les élèves s'engagent, dans ce projet éducatif, à s'investir avec sérieux dans leur processus d'apprentissage.

Une année forte en termes de réalisations permettant de tisser des liens formels avec l'industrie pour les étudiants de l'Institut. Dans le cadre du cours de réception d'hôtel, l'ITHQ a obtenu la collaboration de trente entreprises hôtelières qui ont accueilli les élèves pour un stage de quarante heures de travail à leur comptoir de réception. Sans être un stage formellement prévu à leur programme d'études, cette nouvelle collaboration ITHQ-Industrie a permis aux élèves de mettre à l'épreuve leurs compétences acquises devant une clientèle réelle. Notons la réalisation de deux projets d'organisation d'événements et de congrès par les élèves en *Gestion touristique* (projet Destination séduction – planification de vacances hivernales) et en *Gestion appliquée de la restauration* (projet Visage-ITHQ – activité menée par toute l'organisation pour souligner la fidélité de la clientèle qui fréquente la salle à manger Paul-Émile-Lévesque de l'Institut).



Le Service des stages a établi des liens formels avec 3 grandes sociétés hôtelières et a organisé 10 journées carrières ayant permis à 46 entreprises des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration de venir rencontrer les élèves de l'ITHQ pour leur offrir des stages en alternance travail-études et des emplois. Visant à développer, maintenir, consolider et réactiver les liens ITHQ-Industrie, le personnel du Service des stages a visité plus de soixante entreprises du secteur Tourisme-Hôtellerie-Restauration. Outre le placement de stagiaires, ces visites ont été l'occasion de présenter l'offre de formation continue et de services aux entreprises. Cette première étape sera suivie d'une relance auprès de ces dernières en 2007-2008.

Dans l'esprit intégrateur du projet éducatif de générer une synergie entre les divers services offerts aux élèves, deux devis pédagogiques ont été élaborés par la Direction des études en collaboration avec le Service des ressources matérielles et l'Hôtel de l'Institut. Ces devis portent notamment sur des stages à l'Hôtel de l'Institut dans les secteurs suivants : réception, approvisionnement et entretien ménager.

## 2. ENRICHISSEMENT DE L'OFFRE DE FORMATION

### OBJECTIF

Développer ou réviser des programmes Signature ITHQ, tout en valorisant les programmes ministériels de formation professionnelle et technique.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de programmes Signature ITHQ développés ou révisés annuellement	1 programme d'études annuel	6 programmes	4 programmes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtisserie professionnelle (DEP)</li> <li>• Supervision de l'hébergement hôtelier ITHQ-Station Mont-Tremblant (AEC)</li> <li>• Cuisine professionnelle italienne en collaboration avec l'école Alma en Italie pour le volet stage (DEP)</li> <li>• Plan de formation SAQ-ITHQ Service-conseil 4A</li> </ul>

En 2006-2007, l'offre de formation en cuisine italienne a été redéfinie et le nouveau programme *Cucina Italiana* s'est ajouté. Ce dernier comprend un séjour de deux semaines à la *Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma*, situé à Colorno, en Italie ainsi qu'un stage de trois mois dans un établissement de restauration, toujours en Italie. Ce repositionnement permet de recruter dans de nouveaux bassins de clientèle, notamment la communauté italienne de Montréal. Ce nouveau programme est financé par des gens d'affaires et des restaurateurs de la communauté italienne du Québec, réunis sous le chapeau de la Fondation Magnani-Montaruli, laquelle a été créée spécifiquement pour promouvoir l'enseignement de la cuisine italienne à l'ITHQ.

Dans le respect du positionnement défini par le plan stratégique, un programme Signature ITHQ en pâtisserie professionnelle a été élaboré en intégrant l'alternance travail-études au nouveau programme en pâtisserie (DEP) défini par le MELS. La marque *Signature ITHQ*, dont l'alternance travail-études est l'une des principales caractéristiques, témoigne d'une approche pédagogique exclusive à l'ITHQ et se distingue des modèles ministériels offerts dans les autres établissements d'enseignement où les stages en ATE sont optionnels. Ils répondent à des objectifs d'innovation, d'ouverture sur le monde ainsi que de mobilité professionnelle internationale.

L'une des grandes fiertés de la dernière année est le développement et le démarrage du programme *Supervision en hébergement hôtelier* (AEC) dans le cadre d'un partenariat pédagogique entre l'ITHQ et la Station Mont-Tremblant. Le contenu du programme, basé sur une analyse de situation de travail réalisée sur place par du personnel de l'ITHQ et des superviseurs expérimentés de la Station Mont-Tremblant, incorpore les spécificités de l'entreprise. Il englobe également des enjeux, à portée plus universelle, reliés à la saisonnalité et à la complexité de gérer de grands complexes hôteliers en région. La formule est novatrice à l'ITHQ car elle inclut la formation de compagnons à l'intérieur de l'entreprise, qui serviront de mentors aux employés-étudiants au terme de leur formation donnée par des professeurs de l'ITHQ. Du point de vue de l'efficacité, cette formation est entièrement offerte en entreprise, limitant ainsi les déplacements du personnel pour Tremblant ainsi que la demande de locaux pour l'ITHQ.

Finalement, l'ITHQ a également conçu, en partenariat avec la Société des alcools du Québec, un plan de formation destiné à son personnel : *Service-conseil 4A ITHQ-SAQ*. Cette session destinée à tous les employés de succursales et leurs directeurs vise spécifiquement à accroître la qualité de l'accueil et de l'accompagnement afin d'améliorer le service à la clientèle. La réussite de cette formation permettra aux employés, outre leur satisfaction personnelle, de disposer d'outils supplémentaires pour effectuer leur travail lors du premier contact avec les clients. Ce partenariat a permis d'appuyer le développement des activités d'une société d'État, desservant non seulement l'ensemble des restaurateurs du Québec, mais la population de toute la province. Le nombre de diplômés en 2006-2007 a été de 960.

**OBJECTIF**

**Intégrer une perspective internationale aux programmes d'études.**

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de points d'ancrage dans les programmes d'études	2 points d'ancrage annuels	5 points d'ancrage	4 points d'ancrage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajout d'un nouveau cours complémentaire en mandarin offert aux élèves de <i>Gestion touristique</i></li> <li>• Nouvelle version du programme <i>Formation supérieure en cuisine</i> en langue anglaise</li> <li>• Intégration d'un cours d'anglais obligatoire pour les élèves du <i>Bac en gestion hôtelière</i></li> <li>• Création d'un chantier programme et d'un comité stratégique pour le développement d'une nouvelle offre de formation universitaire de calibre international</li> </ul>
Nombre d'élèves ayant réalisé une activité d'apprentissage hors Québec (cours crédités, stages, immersion linguistique)	Augmentation annuelle de 15 % (sur la base de 36 élèves en 2004-2005)	60 activités d'apprentissage hors Québec effectuées	69 activités d'apprentissage hors Québec effectuées

D'abord, le programme Signature *Gestion en hôtellerie internationale* a été enrichi d'une alternance travail-études en milieu anglophone, offrant ainsi à l'Institut la possibilité d'être présent dans toutes les provinces canadiennes (46 élèves ont fait un stage hors Québec; ces données seront complétées et comptabilisées dans les statistiques de l'automne 2007). Un travail important de planification et de préparation des élèves a été réalisé par les enseignants et le Service des stages, notamment par des ateliers d'information et de discussion avec les élèves ainsi qu'une rencontre avec les familles de 24 de ceux-ci. Ensuite, un nouveau cours complémentaire de mandarin a été ajouté au programme *Gestion touristique*. De plus, un programme de formation supérieure en cuisine a été adapté en langue anglaise et porte le titre de *Advanced Culinary Arts program*. Conçu à l'intention d'une clientèle anglophone internationale, il alimente la perspective mondiale de l'Institut et fait partie intégrante de son plan d'action pour le recrutement d'étudiants étrangers. Ce nouveau programme de spécialisation de haut niveau, fortement inspiré de l'actuel programme *FSC*, s'adresse à des diplômés en cuisine ou ayant suivi une formation équivalente ainsi qu'à des cuisiniers possédant de l'expérience en production alimentaire haut de gamme ou effectuant la préparation de menus de cuisine du marché à base de produits régionaux ou étrangers.

**OBJECTIF**

**Développer un programme d'études supérieures spécialisées et de calibre international, et ce, en collaboration avec l'industrie et en complémentarité avec l'offre de formation déjà existante au Québec.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date de dépôt d'une étude de faisabilité relativement aux marchés domestiques et internationaux	Décembre 2006		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation d'une étude de marché</li> <li>• Élaboration de la maquette pédagogique</li> <li>• Réalisation de l'étude de faisabilité (en cours)</li> </ul>

La création et la mise en œuvre d'un chantier programme universitaire (enseignants) et d'un comité stratégique universitaire (administration ITHQ) assurent des avancées significatives sur le plan international. Les travaux réalisés en 2006-2007 incluent la réalisation de quatre séries de consultation et un travail de positionnement du programme. Le développement du programme se réalise, actuellement, dans le respect des orientations du plan stratégique 2006-2011 de l'Institut et dans l'affirmation des statuts, de la mission et du positionnement distinctif de l'ITHQ, soit celui d'une école hôtelière plutôt que celui uniquement d'un collège ou d'une université.

Dans le cadre de la réalisation d'un diagnostic global, l'ITHQ a organisé, entre autres, une quinzaine de rencontres avec différents dirigeants hôteliers du Québec, du Canada et de l'étranger pour valider les orientations du nouveau programme de formation supérieure en gestion hôtelière. Les dirigeants hôteliers rencontrés ont réservé un accueil favorable au projet de l'Institut.

À cela s'ajoute une étude de faisabilité réalisée par enquête auprès de plus de 300 élèves inscrits à des programmes collégiaux des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, et ce, dans l'ensemble du Québec. Cette étude s'est faite grâce à la collaboration entre l'ITHQ et les collèges offrant les techniques de ces secteurs.

L'information amassée a permis l'élaboration d'une maquette de programme d'études par les membres du chantier programme universitaire. Les travaux se poursuivront au cours du prochain exercice.

**OBJECTIF**

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

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de nouvelles options offertes aux élèves annuellement	2 options annuelles	3 nouvelles options	3 nouvelles options : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Début d'une offre de cours de reprise et de mise à niveau au collégial, au cours de la session estivale et le soir</li> <li>• Expérimentation d'un nouvel outil de formation assistée par ordinateur, à l'intention des clientèles réparties sur tout le territoire québécois</li> <li>• Création d'un comité professeurs-élèves en <i>Gestion en hôtellerie internationale (GEHI)</i> visant une implantation efficace du nouveau programme</li> </ul>

Plusieurs gestes ont été posés par toute l'organisation pour faciliter et assouplir l'organisation scolaire. À l'hiver 2007, un cours de reprise ou de mise à niveau en français a été offert le soir aux élèves éprouvant des difficultés dans cette matière. De plus, un cours collégial en comptabilité hôtelière a été offert à la session d'été à ceux qui l'avaient échoué en cours d'année. Ces deux premières à l'ITHQ visent à ramener le plus rapidement possible les élèves dans leur cheminement scolaire régulier afin de favoriser la persévérance à l'école et la diplomation dans les temps prescrits par le MELS.

Également, un projet pilote a été réalisé afin de tester, auprès d'un groupe témoin de l'ITHQ, un cours assisté par ordinateur en formation à distance, dans le cadre des programmes d'AEC - *Superviseur en hôtellerie* et *Gestion de restaurant*. Un cours d'une heure fut élaboré et donné à une dizaine de participants afin d'analyser le potentiel technique et pédagogique de l'outil. Ce projet de formation assistée par ordinateur a été mis à l'essai à l'intention des clientèles dispersées sur tout le territoire québécois.

L'AEC *Supervision en hébergement hôtelier ITHQ-Station Mont-Tremblant* est le résultat d'un partenariat qui démontre la volonté de l'Institut d'assouplir son organisation scolaire et de s'adapter aux besoins de l'industrie.

Un comité professeurs-élèves a été mis sur pied par les enseignants du nouveau programme Signature ITHQ *Gestion en hôtellerie internationale*. Son mandat est de prendre le pouls et les suggestions des élèves afin de proposer les ajustements nécessaires tout au long de l'implantation.

Faisant suite aux révisions de programmes des trois dernières années, les règlements et procédures pédagogiques ont été revus afin de valider et d'ajuster les responsabilités de chaque intervenant dans le nouvel environnement des programmes Signature ITHQ.

**OBJECTIF**

Développer ou renouveler des partenariats susceptibles de fournir à l'Institut une accréditation additionnelle et un soutien à l'implantation de programmes d'études, tout en appuyant le développement de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans les différentes régions du Québec.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de protocoles d'entente ou d'avenants signés ou renouvelés annuellement	1 protocole annuel	2 protocoles	2 avenants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• ITHQ-Tremblant</li> <li>• ITHQ-SAQ</li> </ul>
Nombre annuel de diplômés issus d'un programme d'études enrichi d'un partenariat	Augmentation annuelle de 15 % (sur la base de 30 diplômés en 2004-2005)	79 diplômés issus d'un partenariat	80 diplômés issus d'un partenariat, dans les programmes suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI (AEC)</i></li> <li>• <i>Superviseur en hôtellerie ITHQ-AHQ (AEC)</i></li> <li>• <i>Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ (AEC)</i></li> <li>• <i>Connaissance des vins en cuisine professionnelle ITHQ-Charlton Hobbs</i></li> </ul>

Outre la signature de deux nouveaux avenants en 2006-2007, notons le dépôt conjoint auprès du MELS d'un projet de partenariat ITHQ-Collège Montmorency en regard du programme de gestion d'un établissement de restauration.

Dans le but de se doter d'une marche à suivre permettant à toutes les directions concernées d'être informées et parties prenantes de l'avancée des partenariats de l'ITHQ, un projet de politique relative à la gestion des ententes de partenariat pédagogique avec les maisons d'enseignement et l'industrie sera déposé lors du prochain exercice.

### 3. RECRUTEMENT DE CANDIDATS ÉTRANGERS

#### OBJECTIF

Augmenter le nombre d'étudiants étrangers inscrits à des programmes d'études.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre annuel d'étudiants étrangers inscrits à un programme d'études	10 étudiants étrangers en 2006-2007  Augmentation annuelle de 20 % à compter de 2007-2008	5 étudiants étrangers	9 étudiants étrangers

Un plan d'action axé sur le recrutement d'étudiants étrangers a été mis en application. Deux missions de recrutement ont été réalisées, fin 2006 et début 2007, au Mexique et au Vietnam. Pour ce faire, plusieurs outils de communication ont été réalisés : outre la production de deux bannières et d'une présentation multimédia pour le stand de l'Institut, une brochure et quatre dépliants faisant la promotion de six programmes d'études (ASP et DEC) ont été distribués dans les centres canadiens d'éducation du Mexique, du Vietnam, de l'Argentine et de la Chine. De plus, une section conçue spécifiquement pour les étudiants étrangers a été ajoutée au site Web de l'ITHQ dans le but de les informer et solliciter leur candidature.

Enfin, la mise en place d'un programme d'accueil et d'intégration des étudiants étrangers a été complétée à 60 % et son application en 2007-2008 sera respectée. À titre d'exemple, l'UQAM mettra à la disposition exclusive de l'ITHQ, 20 unités de logement dans ses résidences universitaires à chaque session.

Notons en 2006-2007, la participation de l'ITHQ à des colloques d'associations ayant pour but de promouvoir le recrutement à l'étranger et de faire connaître la mission des établissements d'enseignement qui œuvrent sur le plan international.

Au cours de l'année, l'ITHQ a modifié sa procédure d'admission afin de permettre la réception de demandes à tout moment au cours de l'année. Cette façon de faire correspond davantage au marché international de l'éducation. De plus, les critères de sélection des candidats ont été revus afin d'assurer qu'aucune discrimination structurelle ne diminue l'accès aux programmes d'études pour la clientèle étrangère. Cette procédure a d'ailleurs eu des effets positifs puisqu'une admission à la session d'hiver 2007 a pu être faite, contrairement aux années antérieures où l'admission en hiver ne pouvait avoir lieu en raison de délais administratifs liés au processus d'immigration. Cette nouvelle procédure est une étape de plus qui permettra d'atteindre les cibles que se fixe l'ITHQ.

Par ailleurs, au cours des deux trimestres de 2006-2007, plus de trente employés ont participé à des ateliers de sensibilisation sur la diversité culturelle, mis sur pied par le Service des ressources humaines en collaboration avec des intervenants externes. À la session Hiver 2007, quatorze employés du Service des stages et du Registrariat ont reçu une seconde formation sur les modes d'intervention ciblés et adaptés aux clientèles étrangères. Ces ateliers s'inscrivaient dans le cadre des activités de mobilisation du personnel autour du projet d'internationalisation de l'Institut. Ils avaient pour but de démystifier la relation de service à la clientèle dans un contexte de diversité culturelle et de mieux outiller les employés qui, dans leur quotidien, ont à fournir des conseils et services à la clientèle étudiante en provenance de l'étranger.

En 2006-2007, l'Institut a frôlé de peu la cible de dix inscriptions d'élèves étrangers qu'il s'était fixée; de cinq élèves l'an dernier, les inscriptions ont presque doublé (neuf cette année). Les différents efforts et stratégies déployés pour recruter et soutenir cette clientèle dans ses démarches d'admission à l'ITHQ permettent d'être optimiste quant à l'atteinte des objectifs en 2007-2008.

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

#### OBJECTIF

Augmenter le nombre de diplômés s'inscrivant à d'autres programmes ou activités de formation de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre annuel d'inscriptions provenant du bassin de diplômés de l'ITHQ	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 21 inscriptions en 2004-2005)	16 inscriptions au DEC-Bac 44 inscriptions à des programmes de spécialisation	18 inscriptions au DEC-Bac 18 inscriptions à des programmes de spécialisation

Jusqu'à ce jour, la moyenne des inscriptions des diplômés à un second programme ou activité de formation à l'ITHQ est d'environ vingt élèves. L'année 2005-2006 en fut une d'exception avec 44 inscriptions. Cette réalité résultant davantage de la volonté des diplômés que d'une démarche structurée, l'ITHQ s'est soucié au moment des chantiers d'élaboration de programmes Signature ITHQ de planifier des espaces pour créer des passerelles interprogrammes. De plus, des gestes concrets ont été posés au cours du présent exercice afin de mettre en œuvre des moyens favorisant l'atteinte de cet objectif au cours des prochaines années.

Pour 2006-2007, mentionnons la production du dépliant *Découverte du vin I et II* pour l'automne 2007. Il vise à recruter des finissants du collégial pour trois programmes spécialisés d'AEC, de même que pour *Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI et Conciergerie pour hôtels et entreprises*. Une campagne de publicité d'envergure dans les principaux quotidiens nationaux et dans des journaux ethniques a été déployée en vue de nouvelles inscriptions.

Le regroupement des diplômés de l'ITHQ étant essentiel pour promouvoir son offre de formation auprès de cette clientèle, l'ITHQ a soutenu la mise sur pied de l'Association des diplômés de l'ITHQ (ADITHQ). Notamment, une rubrique consacrée à l'Association a été ajoutée au site Web de l'Institut.

Finalement, un poste de spécialiste des clientèles étudiantes et du recrutement a été créé à la fin du présent exercice. Son rôle sera, entre autres choses, de faire la promotion, auprès des diplômés, de l'offre de formation continue qui leur est destinée.

**OBJECTIF****Augmenter la diplomation dans les programmes de spécialisation (formation continue) et les programmes universitaires.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre annuel de diplômés issus des programmes de spécialisation ou universitaires offerts notamment en partenariat avec l'UQAM	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 69 diplômés en 2004-2005)	75 diplômés	74 diplômés

Dans la perspective d'enrichir l'offre de formation universitaire, 2006-2007 est la première année où l'ITHQ a accueilli des élèves de niveau collégial dans le cadre du *DEC/Bac en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Tourisme*. Quatre élèves inscrits font partie de cette première cohorte.

**5. QUALITÉ DE LA FORMATION ET RÉUSSITE SCOLAIRE****OBJECTIF****Améliorer la qualité des programmes et de l'enseignement offerts aux clientèles de l'Institut.**

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Écart entre le taux de persévérance et de diplomation de l'ITHQ et celui des élèves provenant des établissements du secteur public	Taux annuels supérieurs à ceux obtenus par les autres établissements du secteur public	Cohorte 2001-2004 : taux d'obtention du DEC de 19 % plus élevé à l'ITHQ	Cohorte 2002-2005 : taux d'obtention du DEC de 3,4 % plus élevé à l'ITHQ
Nombre annuel de diplômés issus des programmes d'enseignement régulier (secondaire et collégial)	Augmentation annuelle de 10 % d'ici 2011 (sur la base de 260 diplômés en 2004-2005)	299 diplômés	240 diplômés (Manque les données du programme FSC)
Nombre annuel de programmes d'études évalués dans le cadre de l'application de la Politique institutionnelle d'évaluation de programmes	Un programme d'études annuellement	1 programme	1 programme <i>Service-conseil 4A ITHQ-SAQ</i>
Pourcentage des recommandations du rapport d'évaluation d'un programme d'études mises en œuvre annuellement	Minimum de 50 % des recommandations mises en œuvre l'année suivant l'évaluation, suivi de 100 % au cours de la seconde année	100 % des 8 recommandations mises en œuvre la 1 <sup>re</sup> année	100 % des recommandations implantées (rapport d'évaluation du programme <i>Service-conseil 4A ITHQ-SAQ</i> )

Le nombre annuel de diplômés issus des programmes d'enseignement régulier (secondaire et collégial) a connu une certaine baisse au cours de la dernière année. Cela s'explique notamment par des baisses ciblées dans quelques programmes d'études. L'ITHQ prend acte de la baisse importante de diplômés dans les programmes *Cuisine professionnelle* et *Gestion appliquée en restauration*. Par ailleurs, le nombre de diplômés augmente de façon significative dans les programmes *Pâtisserie* et *Service professionnel en restauration*. Ces écarts non expliqués exigeront une analyse fine au cours de l'année 2007-2008 afin d'identifier les causes de ces situations et de favoriser la réussite des élèves. De plus, les groupes d'élèves inscrits dans les deux programmes Signature ITHQ en implantation, *Sommellerie professionnelle* et *Gestion touristique*, ont moins de diplômés dans le temps prescrit. Plusieurs d'entre eux persèverent dans leurs études et devraient obtenir leur diplôme au cours de la prochaine année scolaire. Le bilan des activités pédagogiques de ces groupes d'implantation, prévu à compter de septembre 2007, permettra d'identifier les causes de cette baisse. De nombreux ateliers de soutien organisés par la conseillère en aide à la réussite ainsi que l'élaboration d'un plan d'action quant à la réussite scolaire ont été des gestes concrets favorisant le succès des élèves. Le dépôt de ce plan est prévu au cours du prochain exercice.

Les services de soutien aux élèves ont été bonifiés notamment en instituant un projet de mentorat pour les élèves inscrits en première année au programme *Gestion en hôtellerie internationale* (GEHI). Il constitue un réseau d'appui permettant aux élèves de profiter pleinement de toutes les ressources disponibles. Soixante-dix-neuf élèves ont bénéficié de ce projet de mentorat.

De plus, un nouveau service d'aide en informatique et en bureautique a été mis à la disposition des élèves. Le personnel de l'ITHQ a d'ailleurs pu en bénéficier. La conseillère à l'aide à la réussite, poste créé en 2005-2006, a mis sur pied un outil de dépistage des élèves en difficulté. Elle a également offert aux élèves de nombreux ateliers favorisant leur réussite : gestion du stress, préparation d'examen, méthodes de travail intellectuel, etc. Rappelons aussi la possibilité de reprise de cours de français le soir et de comptabilité à la session d'été.

Par ailleurs, le mode de sélection des élèves en formation professionnelle a été revu en profondeur afin de s'assurer que chaque candidat possède, en début de formation, tous les outils nécessaires à sa réussite scolaire. Ainsi, cette sélection plus vigilante améliorera la persévérance scolaire et la diplomation.

En 2006-2007, le *Guide de l'élève* a été révisé. Cet outil, qui contient une quantité importante de renseignements pertinents pour les élèves, leur sert de soutien ainsi que de référence et favorise leur intégration au sein de l'ITHQ.

Finalement, l'évaluation du plan de formation de la Société des alcools du Québec, *Service-conseil 4A*, visait à statuer sur la qualité de sa mise en œuvre, sur la cohérence entre les objectifs planifiés et les enseignements réalisés, sur le taux de satisfaction des participants et sur les compétences acquises.

## ORIENTATION II

### 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

Recentrer le Centre de recherche appliquée (CRA) sur des activités reliées au domaine de la cuisine.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date d'adoption du nouveau mandat et d'un plan d'action triennal	Décembre 2006	Dépôt d'un projet de plan d'action 2006-2009 Création d'un comité institutionnel sur l'alimentation	n.d.

L'ITHQ a entrepris une réflexion structurée visant à mieux répondre aux besoins de l'industrie en matière de formation, de consultation et de recherche, en accord avec ses objectifs stratégiques et sa mission. Un chargé de projet a été nommé et un comité-conseil ITHQ/Industrie, constitué. Une étude a aussi été réalisée à cette fin. De même, un forum d'échanges sur la place de la science en cuisine a été mis sur pied grâce à une collaboration entre les professeurs de l'Institut et des représentants de l'industrie ainsi que du monde scientifique.

En matière de recherche appliquée, le CRA de l'ITHQ, en collaboration avec l'Agence spatiale canadienne (ASC) et le Centre de recherche en développement des aliments de Saint-Hyacinthe, a travaillé à la mise au point de repas à contenu canadien pour les astronautes de la navette spatiale.

##### OBJECTIF

Mettre en place le Centre d'études et d'innovation en gestion (CEIGITHQ) en appui aux PME québécoises, et ce, dans un contexte de mondialisation de l'industrie.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date de création du CEIGITHQ et d'adoption d'un plan de développement triennal	Mars 2008	Dossier actif	Mise à jour de la demande de l'ITHQ au MELS Envoi d'une nouvelle demande d'agrément Réponse négative du comité externe du MELS

En 2007, à la demande du MELS, l'ITHQ a procédé à la mise à jour de sa demande de reconnaissance du CEIGITHQ, laquelle aura permis de confirmer la pertinence d'un tel centre pour l'industrie. Plus de trente demandes ont été déposées et seulement quatre centres de transfert ont été reconnus. N'étant pas du nombre, l'ITHQ doit prendre acte de la décision des autorités et devra se questionner sur la pertinence, faute de financement, de maintenir cet objectif dans le cadre du plan stratégique 2006-2011 de l'Institut.

##### OBJECTIF

Repositionner la Médiathèque comme centre de documentation et de veille à l'intention des clientèles de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date d'adoption de la nouvelle offre de service et d'un plan d'action afférent	Mars 2011	Diffusion du Babillard électronique de la Médiathèque dans divers sites Web	Transfert de la Médiathèque (de la Dir. des études à la Dir. de l'administration) Dépôt de l'avant-projet de réorganisation des services et des espaces

Outre son transfert à la Direction de l'administration ainsi que le dépôt de son avant-projet de réorganisation des services et des espaces, la Médiathèque a publié 22 éditions du Babillard électronique; ce dernier a connu une augmentation de plus de 100 % de ses abonnés, passant de 324 à 657.

##### OBJECTIF

Repositionner l'Hôtel de l'Institut comme lieu d'expérimentation de nouvelles pratiques et technologies hôtelières.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date d'adoption du nouveau mandat et d'un plan d'action triennal	Mars 2007	3 éléments du nouveau mandat	4 éléments du nouveau mandat

Plusieurs actions ont été mises de l'avant afin d'atteindre cet objectif, principalement en matière de gestion, de restauration, d'encadrement pédagogique et de conseil auprès de la Direction des études. En tant que laboratoire pédagogique, l'Hôtel a été le lieu d'expérimentation d'un nouveau type d'alternance travail-études (ATE) effectué dans plusieurs services de l'Hôtel, soit en hébergement, en conciergerie, en cuisine, en restauration, en comptabilité et en contrôle. Le temps de travail pratique réalisé par les élèves dans les différents services de l'Hôtel est passé de 400 heures en 2005-2006 à 3 400 heures en 2006-2007. En effet, la mise en place des ATE a permis l'intégration des élèves des concentrations *Tourisme et Gestion appliquée de la restauration*, tout en consolidant la présence des étudiants en *Gestion de l'hôtellerie* dans le déroulement des activités de l'Hôtel de l'Institut. De plus, avec ces nouvelles façons de faire, les étudiants universitaires ont pu s'impliquer activement dans les activités quotidiennes de l'Hôtel, profitant d'un contact très productif avec la réalité de leur futur milieu de travail.

L'Hôtel de l'Institut a participé à divers comités de développement pédagogique pour améliorer la coordination entre la pédagogie et l'Hôtel, notamment au chantier sur le programme *Gestion en hôtellerie internationale* ainsi qu'au chantier sur l'AEC *Supervision en hébergement hôtelier ITHQ/Station-Mont-Tremblant*, par la validation des différents éléments de compétence, de contextes de réalisation et de critères de performance. Enfin, en collaboration avec le Conseil québécois en ressources humaines en tourisme (CQRHT), l'Hôtel a contribué à élaborer et à valider une nouvelle norme professionnelle québécoise pour la fonction de préposé à la réception.

En matière de nouvelles technologies, l'Hôtel de l'Institut a actualisé son offre de service à la clientèle en offrant la connexion Internet sans fil dans ses chambres. Son site Web a également été restructuré sur le plan des contenus, revampé visuellement et mis en ligne pendant l'exercice, et ce, en français et en anglais. Sur le plan administratif, un nouveau système de réservation pour les salles à manger est maintenant utilisé par le personnel de la Conciergerie et des travaux sont en marche pour déployer l'application « Évolutio », un logiciel de gestion d'immeuble hôtelier.

En matière de production culinaire, l'Hôtel a révisé ses méthodes de préparation en cuisine pour mieux synchroniser les besoins de formation des élèves avec les attentes de la clientèle. Le menu du Restaurant de l'Institut est tributaire de l'utilisation de technologies novatrices telles la cuisson sous vide et la cuisson contrôlée à basse température.

#### OBJECTIF

**Développer des partenariats susceptibles d'appuyer et de financer des projets de recherche ou d'expérimentation.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre d'ententes signées annuellement	Une entente annuelle à compter de 2007-2008	2 ententes	3 ententes

L'ITHQ a effectué une avancée importante en matière de formation en ligne. Mandaté par la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ) qui cherchait un moyen de faciliter l'accès à la formation en hygiène et salubrité (H&S) pour ses membres dispersés sur tout le territoire québécois, l'ITHQ a adapté pour le Web, le programme de formation en H&S développé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Cette approche de formation en ligne facilite l'accès à la connaissance à un grand nombre de travailleurs des secteurs de la restauration et de l'alimentation. Elle leur donne la possibilité de choisir le lieu et le moment pour suivre cette formation essentielle et ainsi accroître leurs compétences et leur employabilité. L'apprentissage par Internet présente également plusieurs avantages pour l'entreprise, notamment des coûts réduits et des contenus pédagogiques standardisés pour l'ensemble de l'industrie. Ces investissements en formation seront d'ailleurs admissibles au crédit d'impôt pour la formation des travailleurs et comptabilisés dans le cadre de la Loi favorisant le développement de la main-d'œuvre.

Une entente de collaboration entre l'Agence spatiale canadienne, le Centre de recherche en développement alimentaire et le Centre de recherche appliquée de l'ITHQ encadre le développement de repas à contenu canadien pour la navette spatiale américaine.

Également, une entente de partenariat avec la firme de services audiovisuels CORPAV a été paraphée.

Des fournisseurs d'équipement tels qu'Alto Shaam, Garland et Rational ont confirmé leur collaboration pour les prochaines années par des prêts d'équipement et du soutien technique. Toutefois, l'entente de partenariat entre l'ITHQ et Hydro-Québec concernant le CRA (mise en place d'une vitrine technologique démontrant les avantages des nouvelles technologies de cuisson à l'électricité) prend fin en 2007. Des discussions sont en cours concernant son renouvellement.

## 2. IMPLICATION DES ENSEIGNANTS

#### OBJECTIF

**Augmenter le nombre d'enseignants impliqués dans les travaux de recherche et d'expérimentation.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des travaux de recherche et d'expérimentation	10 % des enseignants d'ici 2011	Sans objet	10 enseignants

Encore cette année, l'Institut a participé à deux activités populaires d'expérimentation culinaire : le gala thématique annuel, organisé pour le Centre des sciences de Montréal, dans lequel les élèves du programme *Formation supérieure en cuisine* (FSC) préparent le repas et expliquent aux convives les éléments scientifiques qui entrent en jeu dans les différents plats; le Festival international du livre mangeable, pour lequel 54 élèves et 2 professeurs chocolatiers et pâtisseries de l'ITHQ confectionnent des desserts inspirés principalement de la littérature québécoise, dans le but de remporter la coupe Brillat-Savarin.

Rappelons finalement l'importante participation de sept enseignants au chantier sur le développement du programme universitaire ainsi que celle d'un coordonnateur de programme et d'un chef de service. Le chantier a été supervisé par une chargée de projet spécialisée en développement de programmes.

#### OBJECTIF

**Augmenter le nombre d'enseignants impliqués dans des programmes d'enseignement universitaire.**

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre d'enseignants impliqués annuellement dans des programmes d'enseignement universitaire	Augmentation annuelle de 10 % (sur la base de 9 enseignants en 2004-2005)	13 enseignants	14 enseignants 1 nouvel enseignant impliqué dans le programme UQAM-ITHQ

Dans le but d'atteindre cet objectif, l'ITHQ encourage ses enseignants à poursuivre des études supérieures. Une fois leurs nouveaux diplômes obtenus, les enseignants gagnent en mobilité et peuvent enseigner aux trois ordres d'enseignement offerts à l'ITHQ. En 2006-2007, seize cours universitaires de 1<sup>er</sup> cycle, trois de 2<sup>e</sup> cycle et un de 3<sup>e</sup> cycle ont été suivis par des enseignants de l'ITHQ, cours financés par l'Institut dans le cadre du plan de formation des ressources humaines.

### 3. EXPORTATION DES SAVOIRS

#### OBJECTIF

Augmenter, à l'interno, le nombre d'activités de communication et de diffusion de nouveaux savoirs auprès des enseignants et des élèves.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des enseignants	Minimum de 4 activités en 2006-2007	4 activités	7 activités : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résumé de conférence : <i>Proposal for a Balance Scorecard for Destination Management Systems</i></li> <li>• Résumé de conférence : Déploiement du site BonjourQuébec.com</li> <li>• Conférence de Laurent Lapierre : <i>Leadership et gastronomie</i></li> <li>• Conférence sur la cuisine moléculaire, par Hervé This</li> <li>• Atelier en pâtisserie, par Frederic Bau</li> <li>• Ateliers en sciences des aliments pour pâtisserie</li> <li>• Ateliers et conférence sur l'enseignement par projet</li> </ul>
Nombre d'activités réalisées annuellement à l'intention des élèves	Minimum de 4 activités en 2006-2007	1 activité	4 activités <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conférence de Laurent Lapierre : <i>Leadership et gastronomie</i></li> <li>• Colloque sur la créativité</li> <li>• Conférence sur la formation du goût chez les jeunes, par Alberto Capatti</li> <li>• Conférence sur la cuisine moléculaire, par Hervé This</li> </ul>

Les activités de communication et de diffusion des savoirs ont été nombreuses en 2006-2007 : conférences, ateliers et activités de formation ont été les différents formats retenus pour maintenir et développer les connaissances du personnel et des élèves.

Il y a eu un colloque sur la créativité, destiné aux élèves et professeurs du programme *Gestion appliquée en restauration*. Trois spécialistes en la matière ont débattu du sujet : Chrystine Brouillette, auteure et gastronome, Luc Laporte, architecte, artiste et designer (celui qui a conçu la salle à manger du Restaurant de l'Institut) et Myriam Pelletier, diplômée de l'ITHQ, chef consultante du restaurant Le Robin des Bois.

Les présentations ont aussi été nombreuses. À la suite de la participation de Marie-Claire Louillet, professeure à l'ordre universitaire, au *PhD Workshop* et au congrès *Enter 2007*, organisé par l'International Federation of Information Technology and Tourism, à Ljubljana en Slovénie, deux résumés de conférence ont été présentés aux enseignants. Le premier, relié à son projet de recherche, s'intitulait *Proposal for a Balance Scorecard for Destination Management Systems*. Le deuxième, une présentation conjointe avec François Bédard de l'UQAM dans la section *Business Innovation*, portait sur le déploiement de BonjourQuébec.com dans les bureaux d'information touristique. Le titre de la conférence était *Quebec's Destination Management System - Regional and Local Expansion*.

Laurent Lapierre, professeur aux HEC Montréal, est venu présenter son livre *Leadership et gastronomie* dans le cadre du cours universitaire de gestion de la restauration. Les élèves et les enseignants des autres programmes et ordres d'enseignement ont été invités à assister à cette conférence.

Dans le secteur appliqué, une conférence sur la formation du goût chez les jeunes gastronomes a été prononcée par Alberto Capatti, responsable de l'enseignement et de l'histoire de la cuisine française et italienne à l'Université de Colorno et Pollenzo en Italie. De plus, une présentation d'Hervé This, physico-chimiste à l'Institut national de la recherche agronomique de France, auprès des élèves et des professeurs de l'ITHQ, portait sur la cuisine moléculaire. Plus de 200 conférences ont aussi été présentées en classe et en entreprise, et ce, sur invitation des enseignants dans le cadre de leur cours respectif.

Finalement, des ateliers de soutien à l'enseignement ont été offerts dont celui présenté par le chef pâtissier renommé, Frédéric Bau, premier ouvrier de France, pour les professeurs en pâtisserie et cuisine; trois demi-journées en sciences des aliments à l'intention des enseignants en pâtisserie (par Louise Bouvier, professeur de gestion hôtelière), dans le cadre du nouveau programme *Pâtisserie professionnelle*, et une journée consacrée au partage des résultats de recherche et d'expérimentation en enseignement par projet (par Michel Beaudry, professeur de techniques administratives au cégep de Sherbrooke), destiné aux enseignants des ordres collégial et universitaire.



**OBJECTIF**

Augmenter le nombre de publications (articles, livres) et de communications (séminaires, conférences) découlant de travaux de recherche ou d'expérimentation auprès des clientèles externes de l'Institut.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de publications ou de communications réalisées annuellement	Minimum de 4 publications ou communications annuelles, à compter de 2008-2009	7 activités de publication et de communication	8 activités de publication et de communication : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 livres</li> <li>• 2 articles spécialisés</li> <li>• 2 conférences à l'externe</li> </ul>

En 2006-2007, quatre nouveaux livres rédigés par des professeurs de l'Institut et leurs collaborateurs ont été publiés par les Éditions de l'Homme. Le chef Jean-Paul Grappe, professeur à la retraite, a lancé son cinquième livre intitulé *Poissons*, tout en ayant réalisé la mise à jour complète de *Cuisine traditionnelle du Québec*, un classique de l'Institut. Les chefs et professeurs de cuisine italienne, Igor Brotto, Elvio Galasso et Pasquale Vari, ont conçu *Parmigiano Reggiano*, un livre de recettes dédié au fameux fromage italien. Enfin, Jean-Luc Jault, professeur de sommellerie à l'Institut, a collaboré à l'écriture d'un ouvrage sur le vin intitulé *Le bonheur est dans le vin*, avec Albert Adam, professeur à la Faculté de pharmacie de l'Université de Montréal. En janvier 2007, les ouvrages *Poissons* et *Parmigiano Reggiano* se sont illustrés lors des Gourmand World Cookbook Awards, un concours international. Le premier a mérité le prix du Meilleur livre sur les poissons et fruits de mer en français, tandis que le second a remporté deux prix, soit ceux du Meilleur livre sur les fromages et Meilleur livre sur la cuisine italienne.

Deux articles spécialisés ont été publiés par le personnel de l'ITHQ : participation, à titre de coauteure, de Véronique Perreault, spécialiste en sciences de l'alimentation, à l'article de H. Giroux et de M. Britten, « Characterization of hydrophobic flavor release profile in oil-in-water emulsions », dans *Journal of Food Science*, 72 (2), S125-S129, un projet réalisé en collaboration avec le Centre de recherche et de développement sur les aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada; rédaction par François Tachon, professeur de pâtisserie, de l'article « La Sachertorte ou le gâteau Sacher », dans la revue professionnelle *La Fournée*.

Enfin, dans le cadre d'un cours universitaire, Robert Laporte, professeur de gestion de la restauration, a encadré une étudiante, Marie-France Savaria, pour l'écriture et la publication de l'article « Pratiquez-vous la servuction? », dans la revue *HRI*.

**ORIENTATION III**

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

**1. FINANCEMENT****OBJECTIF**

Réviser la base budgétaire de chacune des unités administratives en fonction des exigences du plan stratégique quinquennal.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date de révision annuelle des bases budgétaires	Avant le 30 septembre	Objectif atteint	Objectif atteint
Date d'adoption annuelle des bases budgétaires	Avant le 30 juin	Objectif atteint	Objectif atteint
Mise en œuvre annuelle, dans chaque unité administrative, d'une nouvelle pratique organisationnelle visant l'utilisation plus efficiente des ressources financières et humaines de l'Institut	Une pratique organisationnelle annuelle pour chaque unité administrative	5 pratiques organisationnelles	6 pratiques organisationnelles : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisition d'un progiciel de gestion financière et d'approvisionnement</li> <li>• Recommandation concernant les heures supplémentaires</li> <li>• Chantier d'analyse du coût de revient par produit et service dans toute l'organisation</li> <li>• Contrat de gestion du stationnement</li> <li>• Procédure de gestion des activités étudiantes</li> <li>• Gestion électronique des dossiers courants du Registrariat</li> </ul>

L'année 2006-2007 aura permis de revoir plusieurs pratiques organisationnelles de l'Institut. D'abord, le processus d'élaboration des prévisions budgétaires a été revu en profondeur afin de permettre de recentrer les activités de l'Institut autour des priorités 2007-2008 de son plan stratégique.

Ensuite, l'acquisition d'un progiciel de gestion financière et d'approvisionnement aura un impact majeur sur l'ensemble des opérations réalisées par l'Institut. Ce projet d'envergure doit être réalisé sur plus d'un exercice financier et comporte plusieurs phases. Cependant, l'implantation de ce progiciel est prévue pour 2007-2008.

Une recommandation touchant les heures supplémentaires, issue des travaux du comité directeur sur le financement, a généré des économies substantielles pour l'Institut.

Un important chantier d'analyse du coût de revient par produit et service s'est terminé en décembre 2006. Cette analyse a permis d'améliorer grandement la prise de décision et la recherche de financement par un accroissement substantiel de l'information disponible. L'Institut a contribué à la réalisation du mandat de vérification interne, plus particulièrement pour valider les processus d'acquisition et de gestion des contrats. Le mandat, qui s'est échelonné de septembre à novembre 2006, a respecté l'échéance du Conseil du trésor.

Le MELS, la Société immobilière du Québec et l'ITHQ ont coordonné leurs efforts pour financer et réaliser les travaux de réfection du stationnement intérieur de l'Institut, en fonction d'une enveloppe budgétaire de 3,1 millions de dollars.

Il faut mentionner également la mise en œuvre d'une procédure de gestion des frais afférents pour le programme *Gestion en hôtellerie internationale*. Cette nouvelle pratique administrative et organisationnelle a permis une gestion individualisée et rigoureuse de l'argent des élèves, les assurant de réaliser les activités obligatoires inscrites à leur programme, tels une immersion en anglais hors Québec, un stage hors Canada, la participation à deux colloques sur le domaine hôtelier, etc.

Enfin, les procédures de gestion des dossiers des élèves ont été complètement modifiées dans le cadre de la numérisation des dossiers du Registrariat. Par la suite, les dossiers courants ont été entièrement gérés et conservés de façon électronique. Signalons de plus la mise en ligne de nouveaux services tels que la distribution des reçus fiscaux aux élèves et l'accès quotidien aux résultats des évaluations.

#### OBJECTIF

##### Accroître les revenus autonomes d'exploitation nets.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Dépôt et adoption annuels d'une liste d'objectifs de rentabilité applicables aux services et aux activités commerciales	Avant le 30 juin	Cible atteinte 5 actions	Cible atteinte 5 actions
Écart* entre la rentabilité effective et l'objectif annuel défini par chacun des services	Atteinte ou dépassement de l'objectif annuel fixé par chacun des services	6,8 M\$ en revenus autonomes d'exploitation (augmentation de 51,6 %)	6,8 M\$ en revenus autonomes d'exploitation (maintien)

\* Méthode de calcul constante

Les objectifs de rentabilité ont été fixés et les mécanismes de suivi mis en place. Les objectifs de rentabilité ont été distribués en novembre 2006 pour l'exercice 2007-2008. En 2006-2007, la réfection du stationnement a obligé l'Institut à interrompre les activités commerciales de l'Hôtel durant la période d'été, causant ainsi une baisse importante des revenus autonomes. Jusqu'à sa réouverture en février 2007, la fréquentation des services d'hébergement et de restauration est demeurée en deçà des prévisions initiales. Cependant, la performance des autres services a permis de maintenir les revenus autonomes de l'ITHQ.

L'Institut a signé une entente de partenariat avec la Société Parc-Auto du Québec pour la gestion, l'exploitation et la mise en valeur de son stationnement intérieur. L'entente, d'une durée de cinq ans, jette les bases pour une augmentation significative des revenus reliés à la location d'espaces de stationnement.

#### OBJECTIF

##### Augmenter le financement provenant de commandites et de dons.

INDICATEUR	CIBLE	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Financement obtenu annuellement (en dollars)	Financement équivalent à 300 000 \$ nets, en 2006-2007	Dons : 211 731 \$	Dons : 357 147 \$
	Augmentation de 20 % par an à compter de 2007-2008	Commandites en \$ et en équipement : 300 000 \$	Commandites en \$ et en équipement : 292 000 \$

Dans la foulée des différentes campagnes de sollicitation et des dîners-bénéfice réalisés en 2006-2007, la Fondation de l'ITHQ a consolidé ses activités de financement auprès de ses donateurs institutionnels et du grand public. En incluant les sommes d'argent constituées par les bourses et les profits des événements spéciaux, les revenus ont atteint le premier million de dollars en dons et promesses de dons. La deuxième phase du plan de sollicitation, la mise en œuvre du plan de développement de la Fondation ainsi que la préparation d'activités majeures de financement sont présentement en marche. Les résultats 2006-2007, totalisant 649 147 \$, représentent plus du double de la cible établie dans le plan stratégique.

En ce qui concerne le secteur des bourses d'études perçues par la Fondation, 26 donateurs ont permis à l'ITHQ d'octroyer à 55 étudiants des bourses individuelles et collectives totalisant 72 032 \$. Chacune des bourses individuelles remises se chiffrait entre 150 \$ et 2 500 \$ par bénéficiaire. De plus, il est important de souligner que plusieurs donateurs de l'ITHQ ont donné directement aux étudiants des bourses totalisant 10 600 \$.

## 2. RESSOURCES HUMAINES

### OBJECTIF

Fournir des ressources humaines dont les compétences répondent aux nouvelles exigences de l'organisation et des clientèles de l'Institut.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date de dépôt d'un diagnostic relatif au profil actuel de l'effectif de l'Institut, tant sur le plan quantitatif que sur celui des compétences professionnelles	Novembre 2006	5 éléments du plan de gestion prévisionnelle	4 éléments : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dépôt du diagnostic</li> <li>• Publication de concours</li> <li>• Lancement de 4 réserves de candidatures</li> <li>• Réorganisation des tâches au Registrariat</li> </ul>
Date de dépôt de la prévision des ressources humaines requises (prévision adaptée aux défis découlant du plan stratégique et aux résultats de l'analyse de vulnérabilité)	Décembre 2007		
Date d'adoption d'un plan de gestion prévisionnelle de main-d'œuvre intégrant des mesures de renouvellement et de transfert d'expertise	Septembre 2008		

La Direction de l'administration et le Service des ressources humaines ont travaillé à la réalisation d'un diagnostic relatif au profil actuel de l'effectif de l'Institut, tant sur le plan quantitatif que sur celui des compétences professionnelles. De ce bilan découlera un plan de développement de la main-d'œuvre.

Le Service des ressources humaines a publié un concours de technicien en administration spécialisé dans les domaines d'études de l'ITHQ afin de combler différents besoins à l'Hôtel, au Service aux entreprises, au Service de la coordination des stages et de l'alternance travail-études et aux Services alimentaires. Plus de 300 candidatures ont été reçues. Un profil de compétences commun aux trois secteurs a été défini, offrant l'avantage de pouvoir tenir un concours unique et permettant aux candidats de ne s'inscrire qu'une seule fois. Ainsi, le processus de concours a été simplifié tant au bénéfice des gestionnaires que des personnes candidates.

Il y a eu aussi le lancement de 4 réserves de candidatures de professeurs auxquelles près de 450 personnes se sont inscrites.

Dans le but de favoriser la circulation de l'information et un meilleur transfert d'expertise de même que d'offrir au personnel des possibilités d'avancement professionnel, une importante réorganisation des tâches de l'effectif du Registrariat a été effectuée en octobre 2006. Favorisant le principe du jumelage entre un technicien et un agent de bureau, cette réorganisation aura permis de mieux planifier les éventuels mouvements de personnel. À cette occasion, certains dossiers ont été transférés vers les unités administratives appropriées afin que le Registrariat se concentre sur les objectifs stratégiques qui lui ont été assignés.

## 3. RESSOURCES INFORMATIONNELLES

### OBJECTIF

Moderniser les ressources informationnelles utilisées pour l'enseignement, la recherche et la gestion organisationnelle.

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Nombre de services de type transactionnel révisés et mis en ligne	Un service par deux ans	Sans objet	Service de placement des élèves
Pourcentage des programmes individualisés de développement des compétences liées aux NTIC*, élaborés à l'intention du personnel enseignant	50 % d'ici mars 2007, 100 % d'ici mars 2008	100 % des projets prioritaires identifiés dans le plan directeur	50 % des programmes individualisés pour les enseignants
Date d'adoption d'un plan directeur triennal visant à maintenir l'intégrité et la sécurité des ressources informationnelles et à en assurer la mise à jour	Mars 2007	Sans objet	Adoption du plan directeur des ressources informationnelles en mai 2007

\* Nouvelles technologies de l'information et des communications

La modernisation des ressources informationnelles utilisées pour l'enseignement, la recherche et la gestion organisationnelle s'est poursuivie en 2006-2007. D'importantes acquisitions ont été faites : le système SIGES, pour les stages et le placement, de même que diverses mises à jour de logiciels qui améliorent la performance et la sécurité des applications; aussi, un progiciel de gestion financière et d'approvisionnement, FIDELIO, qui aura un impact majeur sur l'ensemble des opérations réalisées par l'Institut. Ce dernier projet doit être réalisé sur plus d'un exercice financier et comporte plusieurs phases; l'implantation est prévue pour 2007-2008. De plus, une démarche de planification du plan directeur informatique 2007-2010 a permis d'identifier plus de trente projets informatiques à réaliser au cours des prochaines années.

Divers projets ont également été développés et implantés pour améliorer la prestation de services : entre autres, une application de messagerie accessible sur le fond d'écran des utilisateurs et l'implantation d'un système de gestion des demandes de service informatique selon les normes reconnues dans ce domaine; l'amélioration des services en ligne touchant les reçus fiscaux, dans le cadre du programme Colnet; le plan d'informatisation et la numérisation des dossiers étudiants au Registrariat; la mise en ligne du nouveau site Internet de l'Hôtel de l'Institut et un atelier de formation en ligne.

#### 4. QUALITÉ DES SERVICES

##### OBJECTIF

**Améliorer la qualité des services pédagogiques et administratifs offerts aux clientèles de l'Institut.**

INDICATEURS	CIBLES	RÉSULTATS 2005-2006	RÉSULTATS 2006-2007
Date d'adoption d'une grille institutionnelle d'indicateurs de gestion à l'intention du comité de direction et du conseil d'administration	Juin 2006	8 éléments d'amélioration de la qualité	40 éléments d'amélioration de la qualité
Taux de satisfaction des clientèles consultées en marge de la grille institutionnelle d'indicateurs de gestion	Degré de satisfaction élevé des clientèles		Appréciation globale de la clientèle (en pourcentage) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hébergement : 97,5 %</li> <li>• Restauration : 90,5 %</li> </ul>
Date d'adoption d'un plan pluri-annuel d'amélioration de la qualité, dans le cadre du suivi de la grille institutionnelle d'indicateurs de gestion	Avant le 31 mars 2007		Reporté en 2007-2008
Date d'adoption d'un plan directeur triennal visant le maintien de l'intégrité des immobilisations et de l'équipement	Mars 2007		Dépôt du plan triennal (2007-2010) de ressources matérielles pour près de 6,1 M\$

Dans un souci d'amélioration du service à la clientèle, des efforts ont été déployés pour sensibiliser les employés à l'utilisation optimale de la boîte vocale et tout le personnel a bénéficié de cette formation.

L'adoption de la grille institutionnelle d'indicateurs de gestion n'a pu être complétée lors de la dernière année, faute de ressources nécessaires. Pour la même raison, il a été impossible d'adopter le plan pluriannuel d'amélioration de la qualité des services. Il a donc été décidé en comité de direction de revoir les cibles entourant cet objectif pour la prochaine année financière.

Malgré cet état de fait, beaucoup de gestes ont été posés par toutes les directions pour améliorer la qualité des services. Un sondage a été réalisé auprès des internautes utilisateurs du site Web de l'Institut, lequel a affiché un taux de satisfaction de 80 %.

La qualité de l'enseignement universitaire est aussi à souligner. Chaque session, les enseignants de l'ordre universitaire sont évalués par l'École des sciences de la gestion (ESG) de l'UQAM. À la session d'automne 2006, neuf des dix professeurs de l'ITHQ qui enseignaient dans le cadre d'un programme universitaire en partenariat avec l'UQAM, ont obtenu une note de 3,49/4 pour les critères « Perception des apprentissages » et « Maîtrise de la matière ». Un résultat supérieur à 3,49 est considéré comme remarquable. Selon le Comité de coordination des études de 1<sup>er</sup> cycle de l'ESG, ces critères sont considérés comme « particulièrement représentatifs de l'opinion générale des étudiants sur la prestation d'enseignement d'un cours ».

En outre, les vérificateurs du MELS sont venus évaluer sur place la qualité et la rigueur de la gestion des dossiers étudiants ainsi que la concordance entre l'information présente dans les dossiers et les données transmises au MELS. Les vérificateurs ont adressé des félicitations à l'ITHQ pour l'ensemble de sa gestion des dossiers des élèves, qu'ils qualifient d'excellente.

Une deuxième journée Portes ouvertes destinée aux clientèles scolaires a eu lieu en février 2007. Le nombre de visiteurs a doublé par rapport à 2006, passant de 450 à 900 visiteurs.

Du côté de l'Hôtel de l'Institut, l'évaluation de la satisfaction de la clientèle se fait à l'aide d'un formulaire rempli par le client résident. Entre juillet 2006 et juin 2007, 600 clients ont accepté de répondre au questionnaire d'appréciation pour l'ensemble des produits et services de l'Hôtel de l'Institut : 52 % d'entre eux avaient déjà séjourné à l'Hôtel de l'Institut; 90 % pensaient y revenir; 93 % recommanderaient assurément l'Hôtel de l'Institut. En ce qui a trait à l'appréciation globale du service d'hébergement, 97,5 % des répondants se sont dits très satisfaits alors que, concernant le Restaurant de l'Institut, le degré de satisfaction a été de 90,5 %. La clientèle principale de l'Hôtel de l'Institut est constituée de gens d'affaires.

Il faut mentionner également que les textes du site Web de l'Hôtel de l'ITHQ ont été traduits en anglais pour mieux desservir la clientèle anglophone.

Du côté des services pédagogiques, une quarantaine d'actions ont été faites en 2006-2007 pour améliorer leur qualité. Notons principalement la décision du comité de direction de fusionner deux comités de l'ITHQ, soit celui sur la qualité et celui sur le projet éducatif. Ce regroupement permet de mieux canaliser les ressources internes disponibles, tout en reconnaissant que la Déclaration de services aux citoyens de l'ITHQ et son projet éducatif sont intimement liés et qu'ils reflètent l'engagement de l'organisation auprès de ses principales clientèles, soit les élèves, les entreprises et les professionnels de l'industrie ainsi que le grand public.

Ainsi, la mise à jour de la Déclaration de services aux citoyens en mars 2007 et son lancement ont été suivis d'une tournée de la directrice générale dans toutes les unités administratives de l'ITHQ.

En matière de communication interne, quinze numéros de l'*ITHQexpress*, l'organe d'information du personnel et des élèves, ont été publiés au cours des sessions d'automne 2006 et d'hiver 2007. Afin d'augmenter la pénétration du bulletin chez les élèves, un bouton cliquable portant la signature de l'*ITHQexpress* a été ajouté en fond d'écran de l'intranet des élèves et des professeurs. Pour leur part, les membres du personnel reçoivent l'*ITHQexpress* dans leur boîte de courriel.

En matière de relations publiques, l'Institut a organisé 5 conférences de presse et diffusé 24 communiqués de presse ayant généré plus de 315 articles dans les journaux, les magazines et les sites Web.

Afin de faciliter la compréhension des élèves par rapport à l'ensemble des programmes offerts et leurs interactions, l'Institut a élaboré à leur intention un diagramme simplifié de son offre de formation, faisant appel à leurs aptitudes visuelles et logiques. Cet effort de visualisation favorise la diffusion d'une information complète sur les programmes de l'ITHQ et permet à l'élève de faire un choix plus éclairé.

Un plan de réaménagement des locaux que partagent le Registrariat et le Service des stages a été déposé. Ce plan vise à augmenter la productivité des employés en les plaçant dans un environnement plus adéquat pour accomplir leurs tâches. Il facilite la réalisation des mandats confiés au personnel touché : services de première ligne, analyse des dossiers scolaires, sollicitation d'entreprises pour le placement des élèves en stages et respect de la confidentialité des dossiers.

Sur le plan des services administratifs, notons la réouverture du stationnement de l'Institut en février 2007, la modernisation et le remplacement de certains équipements électromécaniques et de téléphonie.

Le Service des ressources matérielles a déposé son plan d'immobilisation 2007-2010, au terme duquel un investissement de 6 129 000 \$ aura été consacré au maintien des actifs sous réserve des disponibilités budgétaires.

Enfin, en conformité avec les priorités gouvernementales en matière de représentativité des femmes (50 %) et des communautés culturelles, le conseil d'administration de l'Institut ainsi que son comité de vérification sont maintenant composés respectivement de 55 % et de 66 % de femmes.

## APPLICATION DES POLITIQUES GOUVERNEMENTALES

### LA POLITIQUE LINGUISTIQUE

La politique linguistique de l'ITHQ a été approuvée par l'Office québécois de la langue française (OQLF), en 2000. Les étapes préparatoires à sa révision se sont amorcées au cours de la récente année grâce, notamment, à des rencontres préliminaires de l'Institut avec sa répondante à l'OQLF. La qualité du français écrit et parlé est une préoccupation constante pour l'ITHQ, dont les standards d'excellence sont élevés en cette matière. Ainsi, une ressource spécialisée est affectée exclusivement à la révision de tous les textes destinés à une diffusion large, conformément à la Politique gouvernementale relative à l'emploi et à la qualité de la langue française dans l'administration.

Aucune plainte en matière linguistique n'a été portée à l'attention des responsables au cours de l'exercice.

### L'ACCÈS AUX DOCUMENTS ET À LA PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Au cours de l'exercice 2006-2007, l'Institut n'a reçu aucune demande d'accès. Toutefois, une nouvelle procédure sur l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels a été rédigée par le Registrariat. Elle précise de quelle façon sont gérés les renseignements recueillis par l'ITHQ lors d'une demande d'admission. Conformément à cette nouvelle procédure, un registre des communications d'information nominative a été mis en place. Une version simplifiée du texte est offerte en ligne depuis janvier 2007.

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

Afin 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 élaboré son premier plan d'action dont l'objectif pour l'année 2006-2007 était de réduire les obstacles à l'intégration des personnes handicapées, que celles-ci travaillent à l'Institut, qu'elles y étudient ou qu'elles en soient clientes. Le tableau *Embauche et représentativité* présente les données afférentes en annexe.

### 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)**

Afin de se conformer à l'article 15 de la Loi sur les archives, le Centre de la gestion documentaire et des archives (CGDA) a procédé au versement de 53 boîtes d'archives historiques à Bibliothèque et Archives nationales du Québec, ce qui a nécessité le traitement de 350 boîtes de documents semi-actifs. L'Institut a innové par la numérisation des inscriptions des élèves de niveau secondaire. Ce projet-pilote a débuté en décembre 2006 grâce à la collaboration du Registrariat, du Service des ressources informationnelles et du CDGA. Par ailleurs, près de 200 contenants de documents actifs ont été déclassés et traités. Enfin, grâce à la collaboration des responsables désignés dans les unités administratives, l'ITHQ a informatisé plus de 3 000 dossiers en 2006-2007. Ainsi, l'implication de trois nouveaux services a permis d'atteindre le total de quinze unités qui informatisent maintenant leurs dossiers actifs. Les politiques de gestion des documents actifs et semi-actifs du gouvernement du Québec ont ainsi été respectées.

## **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

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, au moyen 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. La première campagne de financement (2003-2006) a été réalisée, cumulant au-delà de 1 M\$ en dons et promesses de dons. Depuis, une campagne annuelle a été mise en place auprès des membres du personnel et des retraités. Cette première édition aura permis de recueillir près de 15 000 \$. Dès septembre 2007, cette campagne sera élargie aux élèves et parents d'élèves de même qu'aux diplômés. Par ailleurs, le personnel enseignant ainsi que les étudiants se sont aussi engagés dans cette campagne de financement par la réalisation de soirées-bénéfice dont les profits ont été versés à la Fondation. À cet égard, le Grand Dîner de la rentrée 2006, le dîner de la Bourse Françoise-Kayler, l'événement Hervé This en collaboration avec le Centre des sciences de Montréal, de même que le dîner Frédéric Couton offert par le Hilton Montréal Bonaventure, ont généré des profits de 48 500 \$.

Grâce à ses généreux donateurs, la Fondation de l'ITHQ, par l'entremise de son programme de bourses, a cette année octroyé une somme totale de 72 032 \$ en aide financière, bourses d'études et stages professionnels et de perfectionnement.

### **3. LA LISTE DES TABLEAUX**

Offre de formation ITHQ 2006-2007

Tableau comparatif 2005-2006 et 2006-2007 des clientèles, des stages effectués et des diplômés (enseignement régulier)

Tableau comparatif 2005-2006 et 2006-2007 des clientèles et des diplômés (formation continue)

État des admissions 2006-2007

Évolution des demandes d'admission et des admissions depuis 5 ans

Taux d'obtention du DEC par cohorte d'élèves

Participation aux concours 2006-2007

Embauche et représentativité

**OFFRE DE FORMATION ITHQ – 2006-2007<sup>(1)</sup>**

ENSEIGNEMENT RÉGULIER	
<b>Programmes d'enseignement secondaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DEP en cuisine d'établissement (1038)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuisine professionnelle : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> <li>– Cuisine professionnelle, option Cuisine italienne : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> <li>• ASP en cuisine actualisée (5159)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Formation supérieure en cuisine : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> <li>• DEP en pâtisserie (5297)</li> <li>• DEP en service de la restauration (5293)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Service professionnel en restauration : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> <li>• ASP en sommellerie (5314)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sommellerie professionnelle : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> </ul>
<b>Programmes d'enseignement collégial</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DEC en techniques de tourisme (414.A0)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestion touristique : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> <li>• DEC en techniques de gestion hôtelière (430.A0)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestion en hôtellerie internationale : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> <li>• DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestion appliquée en restauration : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> </ul> </li> </ul>
<b>Programmes d'enseignement universitaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration UQAM-ITHQ</li> <li>• Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration : <i>Programme Signature ITHQ-UQAM</i></li> <li>• Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Tourisme : <i>Programme Signature ITHQ-UQAM</i></li> </ul>
<b>FORMATION CONTINUE</b> (offerte à l'ITHQ ou en entreprise)	
<i>Programmes avec diplôme</i>	
<b>Diplôme reconnu par le MELS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AEC en conciergerie pour hôtels et entreprises (LCL.1T) : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> <li>• AEC en coordination d'événements et de congrès (LCL.1G) : <i>Programme Signature ITHQ-MPI</i></li> <li>• AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) (LJA.OY) : <i>Programme Signature ITHQ-AHQ</i></li> <li>• AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14) : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> <li>• AEC Conseiller en vin accrédité (LJA.16) : <i>Programme Signature ITHQ-SAQ</i></li> <li>• AEC Superviseur en hébergement hôtelier : <i>Programme Signature ITHQ – Station Mont-Tremblant</i></li> </ul>
<b>Diplôme délivré par l'ITHQ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse sensorielle des vins du monde : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> <li>• Découverte du vin I et II : <i>Programme Signature ITHQ</i></li> <li>• Service de bar</li> <li>• Cuisine de restauration</li> <li>• Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II : <i>Programme Signature ITHQ – Charton Hobbs</i></li> </ul>
<b>Diplôme délivré par l'UQAM et l'ITHQ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration</li> </ul>
<i>Ateliers professionnels et séminaires</i>	
Exemples :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coûts de revient et analyse des résultats (atelier)</li> <li>• La gastronomie moléculaire (séminaire)</li> </ul>	
<b>PROGRAMMES OFFERTS EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisine professionnelle et actualisée</li> <li>• Pâtisserie-boulangerie</li> <li>• AEC en gestion de l'hébergement et de la restauration</li> </ul>

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

**TABLEAU COMPARATIF 2005-2006 ET 2006-2007 DES CLIENTÈLES, DES STAGES EFFECTUÉS ET DES DIPLÔMÉS**

ENSEIGNEMENT RÉGULIER	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE				DIPLÔMÉ			
			À l'étranger		Global		2005-2006		2006-2007**	
	2005-2006	2006-2007	2005-2006	2006-2007**	2005-2006	2006-2007**	MELS	ITHQ	MELS	ITHQ**
<b>Programmes d'enseignement secondaire</b>										
• DEP Cuisine d'établissement : <i>Cuisine professionnelle</i>	263	236	2	3	322	354	97	85	61	53
• ASP Cuisine actualisée : <i>Formation supérieure en cuisine</i>	14	11	14	9	28	20	14	12	n. d.	n. d.
• DEP Pâtisserie : <i>Pâtisserie professionnelle*</i>	89	98	6	5	52	61	32	12	43	14
• DEP Service de restauration : <i>Service professionnel en restauration</i>	63	69	0	0	65	82	24	17	38	37
• ASP Sommellerie : <i>Sommellerie professionnelle</i>	20	19	16	12	16	12	16	16	13	13
<b>Sous-total</b>	<b>449</b>	<b>433</b>	<b>38</b>	<b>29</b>	<b>483</b>	<b>529</b>	<b>183</b>	<b>142</b>	<b>155</b>	<b>117</b>
<b>Programmes d'enseignement collégial</b>										
• DEC Techniques de tourisme : <i>Gestion touristique</i>	95	119	7	4	56	80	30	8	15	14
• DEC Techniques de gestion hôtelière : <i>Gestion en hôtellerie internationale</i>	167	186	3	0	78	46	42	27	38	12
• DEC Gestion d'un établissement de restauration : <i>Gestion appliquée en restauration</i>	181	185	6	9	99	139	44	19	32	11
<b>Sous-total</b>	<b>443</b>	<b>490</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>233</b>	<b>265</b>	<b>116</b>	<b>54</b>	<b>85</b>	<b>37</b>
<b>Programmes d'enseignement universitaire UQAM/ITHQ</b>										
• Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	291	285	6	2	46	45	44	n. a.	48	n. a.
• Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	16	14	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	0	n. a.	0	n. a.
• Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Tourisme	n. a.	4	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
<b>Sous-total</b>	<b>307</b>	<b>303</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>46</b>	<b>45</b>	<b>44</b>	<b>n. a.</b>	<b>48</b>	<b>n. a.</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1 199</b>	<b>1 226</b>	<b>60</b>	<b>44</b>	<b>762</b>	<b>839</b>	<b>343</b>	<b>196</b>	<b>288</b>	<b>154</b>
<b>PROGRAMME OFFERT EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC</b>										
	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGE				DIPLÔMÉ			
			À l'étranger		Global		2005-2006		2006-2007	
	2005-2006	2006-2007	2005-2006	2006-2007	2005-2006	2006-2007	MELS	ITHQ	MELS	ITHQ**
• Cuisine professionnelle et actualisée	17	17	n. a.	n. a.	14	15	n. a.	13	n. a.	11
• Pâtisserie-boulangerie	16	17	n. a.	n. a.	16	13	n. a.	16	n. a.	13
<b>TOTAL</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>n. a.</b>	<b>n. a.</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>n. a.</b>	<b>29</b>	<b>n. a.</b>	<b>24</b>
<b>GRAND TOTAL</b>	<b>1 232</b>	<b>1 260</b>	<b>60</b>	<b>44</b>	<b>792</b>	<b>867</b>	<b>343</b>	<b>225</b>	<b>288</b>	<b>178</b>

\* Nouveau titre à la suite de la révision du programme au cours de l'année 2006-2007

\*\* Données provisoires qui seront officialisées dans le rapport annuel de gestion 2007-2008

\*\*\* Les stages n'étant pas terminés, certaines données ne seront pas disponibles avant le 1<sup>er</sup> octobre, le total est donc partiel

**TABLEAU COMPARATIF 2005-2006 ET 2006-2007 DES CLIENTÈLES ET DES DIPLÔMÉS**

FORMATION CONTINUE (à l'ITHQ ou en entreprise)	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		DIPLÔME			
	2005-2006	2006-2007	2005-2006		2006-2007	
			MELS	ITHQ	MELS	ITHQ
<b>PROGRAMMES AVEC DIPLÔME</b>						
<b>Diplômes reconnus par le MELS</b>						
• AEC Conciergerie pour hôtels et entreprises	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
• AEC Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI	20	29	4	4	5	5
• AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) ITHQ-AHQ	16	16	9	9	5	5
• AEC Gestion de restaurant (formation à distance)	21	16	9	9	n. a.	n. a.
• AEC Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	60	86	49	49	64	64
<b>Sous-total</b>	<b>117</b>	<b>147</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>74</b>	<b>74</b>
<b>Diplômes délivrés par l'ITHQ</b>						
• Analyse sensorielle des vins du monde	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
• Découverte du vin I et II	31	44	n. a.	26	n. a.	24
• Service de bar	34	52	n. a.	31	n. a.	50
• Cuisine professionnelle et éléments de gestion	15	n. a.	n. a.	13	n. a.	n. a.
• Cuisine de restauration*	n. a.	13	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
• Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II ITHQ - Charton Hobbs	10	6	n. a.	17	n. a.	6
• Guide touristique de Montréal	24	n. a.	n. a.	23	n. a.	n. a.
• Guide accompagnateur	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
<b>Sous-total</b>	<b>114</b>	<b>115</b>	<b>n. a.</b>	<b>110</b>	<b>n. a.</b>	<b>80</b>
<b>Diplôme délivré par l'UQAM et l'ITHQ</b>						
• Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration	9	6	4	4	0	0
<b>Sous-total</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>268</b>	<b>75</b>	<b>185</b>	<b>74</b>	<b>154</b>
<b>ATELIERS PROFESSIONNELS (SANS DIPLÔME)</b>						
• Ateliers professionnels	166	154				
• Formation sur mesure en industrie	942	656				
• Service-conseil 4A ITHQ-SAQ	n. d.	719				
<b>TOTAL</b>	<b>1 108</b>	<b>1 529</b>				
<b>GRAND TOTAL</b>	<b>1 348</b>	<b>1 797</b>				

\* Nouveau programme débuté en janvier 2007. Pas de diplomation avant 2007-2008.

**ÉTAT DES ADMISSIONS 2006-2007**

	NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS	INSCRITS
<b>AUTOMNE 2006</b>			
1038 Cuisine professionnelle	281	84	63
5293 Service professionnel en restauration	94	45	34
5297 Pâtisserie professionnelle	75	45	32
<b>Sous-total Enseignement secondaire A06</b>	<b>450</b>	<b>174</b>	<b>129</b>
<b>HIVER 2007</b>			
1038 Cuisine professionnelle	205	76	66
5293 Service professionnel en restauration	42	18	15
5297 Pâtisserie professionnelle	46	19	17
5314 Sommellerie professionnelle	27	19	19
5159 Formation supérieure en cuisine	19	14	11
<b>Sous-total Enseignement secondaire H07</b>	<b>339</b>	<b>146</b>	<b>128</b>
<b>TOTAL Enseignement secondaire 06-07</b>	<b>789</b>	<b>320</b>	<b>257</b>
<b>AUTOMNE 2006</b>			
414.A0 Gestion touristique	153	77	64
430.A0 Gestion en hôtellerie internationale	245	106	82
430.B0 Gestion appliquée en restauration	148	107	81
<b>TOTAL Enseignement collégial 06-07</b>	<b>546</b>	<b>290</b>	<b>227</b>
<b>AUTOMNE 2006</b>			
LJA.OY Superviseur en hôtellerie ITHQ-AHQ	n. a.		
LJA.14 Gestion de restaurant	n. a.		
LCL.1G Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI	25	17	17
LCL.1T Conciergerie pour hôtels et entreprises	n. a.		
LJA.16 Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	15	15	15
<b>Sous-total Enseignement collégial (AEC) A06</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>HIVER 2007</b>			
LJA.OY Superviseur en hôtellerie	11	11	11
LJA.14 Gestion de restaurant	18	17	16
LCL.1G Coordination d'événements et de congrès	n. a.		
LCL.1T Conciergerie pour hôtels et entreprises	n. a.		
LJA.16 Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ	71	71	71
<b>Sous-total Enseignement collégial (AEC) H07</b>	<b>100</b>	<b>99</b>	<b>98</b>
<b>TOTAL Enseignement collégial (AEC) 06-07</b>	<b>140</b>	<b>131</b>	<b>130</b>
<b>AUTOMNE 2006</b>			
7735 Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	372	208	82
4548 Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration*	1	1	1
<b>Sous-total Enseignement universitaire A06</b>	<b>373</b>	<b>209</b>	<b>83</b>
<b>HIVER 2007</b>			
7735 Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	2	2	0
4548 Certificat de perfectionnement en gestion, orientation Hôtellerie et restauration*	0	0	0
<b>Sous-total Enseignement universitaire H07</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL Enseignement universitaire 06-07</b>	<b>375</b>	<b>211</b>	<b>83</b>
<b>GRAND TOTAL Tous programmes confondus</b>			
<b>Année scolaire 2006-2007</b>	<b>1 850</b>	<b>952</b>	<b>697</b>

\* Les résultats présentés en 2005-2006 tenaient compte de l'ensemble des étudiants du Certificat de perfectionnement en gestion. Cependant, seuls les résultats des élèves concernés par l'orientation liée au partenariat ITHQ-UQAM auraient dû apparaître.



## ÉVOLUTION DES DEMANDES D'ADMISSION ET DES ADMISSIONS DEPUIS 5 ANS

ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL									
ADMISSION	TECHNIQUES DE TOURISME / GESTION TOURISTIQUE			TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE / GESTION EN HÔTELLERIE INTERNATIONALE			GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION / GESTION APPLIQUÉE EN RESTAURATION		
	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%
Automne 2002	174	83	48	270	93	34	148	86	58
Automne 2003	134	52	39	251	86	34	129	86	67
Automne 2004	120	46	38	232	87	38	141	86	61
Automne 2005	136	46	34	262	90	34	175	85	49
Automne 2006	153	77	50	245	106	43	148	107	72
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE									
ADMISSION	CUISINE D'ÉTABLISSEMENT / CUISINE PROFESSIONNELLE			SERVICE DE LA RESTAURATION / SERVICE PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION			PÂTISSERIE		
	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%	Demandes d'admission	Admis	%
Automne 2002	210	83	40	85	42	49	60	42	70
Hiver 2003	106	55	52	41	21	51	33	18	55
Automne 2003	223	81	36	74	41	55	71	47	66
Hiver 2004	120	80	67	43	19	44	35	19	54
Automne 2004	205	84	41	84	39	46	63	43	68
Hiver 2005	142	81	57	31	21	68	41	18	44
Automne 2005	238	76	32	76	48	63	61	39	64
Hiver 2006	178	74	42	43	19	44	53	20	38
Automne 2006	281	84	30	94	45	48	75	45	60
Hiver 2007	205	76	38	42	18	43	46	19	41

## TAUX D'OBTENTION DU DEC PAR COHORTE D'ÉLÈVES <sup>(1)</sup>

PROGRAMMES DE LA FAMILLE DES TECHNIQUES ADMINISTRATIVES <sup>(2)</sup>				
ÉCOLES PUBLIQUES	Obtention du DEC	Cohorte 2000-2003	Cohorte 2001-2004	Cohorte 2002-2005 <sup>(3)</sup>
	Durée normale (3 ans)	34,6 %	36,0 %	37,1 %
	Après 4 ans	50,6 %	52,1 %	
	Après 5 ans	57,2 %		
ÉCOLES GOUVERNEMENTALES	Obtention du DEC	Cohorte 2000-2003	Cohorte 2001-2004	Cohorte 2002-2005 <sup>(3)</sup>
	Durée normale (3 ans)	46,2 %	54,5 %	37,9 %
	Après 4 ans	55,9 %	66,1 %	
	Après 5 ans	63,4 %		
ITHQ <sup>(4)</sup>	Obtention du DEC	Cohorte 2000-2003	Cohorte 2001-2004	Cohorte 2002-2005
	Durée normale (3 ans)	44,8 %	54,9 %	40,5 %

(1) Ces données tiennent compte des élèves qui en sont à une première inscription au collégial.

(2) Données statistiques produites par le MELS (CHESCO) en date du 26 avril 2007.

(3) Aucune donnée CHESCO disponible relativement aux cohortes ultérieures.

(4) Données statistiques produites par l'ITHQ en date du 27 août 2007. Toutes les sanctions d'études collégiales ont été considérées, et ce, qu'elles aient été obtenues ou non en rapport avec le programme de la première inscription au collégial.

## PARTICIPATION AUX CONCOURS 2006-2007

NOM DU CONCOURS	NIVEAU	PROGRAMME D'ÉTUDES	RÉSULTAT
Fines herbes par Daniel	Provincial	Cuisine professionnelle	Or
Prix Relève Hydro-Québec	Provincial	Cuisine professionnelle	Or
		Formation supérieure en cuisine	Argent
Olympiades de la formation professionnelle	National	Service professionnel en restauration	Or
	International	Service professionnel en restauration	Novembre 2007 (Japon)
Concours des Côtes-du-Rhône	Provincial	Sommellerie professionnelle	Bronze
Grands Prix de la relève touristique AQFORTH	Provincial	Cuisine professionnelle	Gagnante
	Provincial	Sommellerie	Gagnante
	Provincial	Service professionnel en restauration	Gagnante
	Provincial	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration	Gagnante

## EMBAUCHE ET REPRÉSENTATIVITÉ

### 1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

L'embauche	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
Nombre total de personnes embauchées	–	56	2	–
<b>Nombre d'employés réguliers en date du 30 juin 2007</b>				
Effectif total (personnes)	128			

### 2. MEMBRES DE COMMUNAUTÉS CULTURELLES, AUTOCHTONES, ANGLOPHONES ET PERSONNES HANDICAPÉES

*Rappel de l'objectif d'embauche* : Atteindre un taux d'embauche annuel de 25 % des nouveaux employés réguliers, occasionnels, stagiaires et étudiants provenant des membres des communautés culturelles, des anglophones, des autochtones et des personnes handicapées, pour hausser la représentation de ces groupes dans la fonction publique.

Le taux d'embauche	RÉGULIERS				OCCASIONNELS				ÉTUDIANTS				STAGIAIRES				GLOBAL
	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	CC	Angl.	Aut.	PH	
Nombre de personnes embauchées	9				1	1	1		1	1							
Pourcentage					16 %			2 %	50 %	50 %							
Pourcentage global							18 %					100 %				21 %	

*Rappel de l'objectif* : Pour les membres des communautés culturelles, atteindre la cible gouvernementale de 9 %. Pour les personnes handicapées, atteindre la cible ministérielle de représentativité de 2 %.

Le taux de représentativité	RÉGULIERS			
	CC	Angl.	Aut.	PH
Nombre de personnes embauchées	4	6	–	2
Pourcentage	3 %	5 %	–	2 %

### 3. FEMMES

Le taux d'embauche	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES		
Nombre de femmes embauchées	–	26	1	–		
Pourcentage	–	46 %	50 %	–		
Niveau de représentation	Personnel d'encadrement	Personnel professionnel*	Personnel technicien assimilé	Personnel de bureau	Personnel agents de la paix	Personnel ouvrier
Représentativité en nombre	3/3	21/51	24/29	17/24	–	1/10
Pourcentage	23 %	41 %	83 %	71 %	–	10 %

Le niveau de représentation des femmes correspond à des emplois réguliers.

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

### 4. RÉSULTATS COMPARÉS

#### Le taux d'embauche global des groupes visés selon les statuts

Taux d'embauche global, en pourcentage, des membres des communautés culturelles, des anglophones et des autochtones pour les trois dernières années et, pour 2006-2007, incluant le taux d'embauche des personnes handicapées.

	RÉGULIERS	OCCASIONNELS	ÉTUDIANTS	STAGIAIRES
2004-2005	–	11 %	50 %	–
2005-2006	–	9 %	83 %	–
2006-2007	–	19 %	100 %	–
Le taux de représentativité	2004-2005	2005-2006	2006-2007	
Membres des communautés culturelles	4 %	3 %	3 %	
Anglophones	4 %	5 %	5 %	
Autochtones	–	–	–	
Personnes handicapées	1 %	2 %	2 %	

## ANNÉE FINANCIÈRE 2006-2007

### 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,

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

Lucille Daoust

Julien Girard, CGA, MAP

Montréal, le 17 août 2007

## 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 2007 et les états des produits et charges, de l'excédent cumulé 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 2007 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,

Renaud Lachance, CA

Québec, le 17 août 2007

## ÉTATS FINANCIERS

### PRODUITS ET CHARGES de l'exercice terminé le 30 juin 2007

	2007	2006
<b>PRODUITS</b>		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	24 210 974 \$	23 254 446 \$
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	846 409	988 219
Enseignement régulier	564 740	457 758
Restauration	2 390 875	2 187 624
Hébergement	1 165 476	1 073 717
Intérêts sur placements	373 089	298 224
Services professionnels	801 383	782 517
Autres produits	629 286	973 706
	<b>30 982 232</b>	<b>30 016 211</b>
<b>CHARGES</b>		
Traitements et avantages sociaux	15 807 536	14 612 447
Fournitures pédagogiques et administratives	2 783 458	2 730 138
Entretien, réparations et services publics	1 582 325	1 416 497
Services auxiliaires	1 688 501	1 759 767
Taxes foncières et autres	1 403 546	1 334 264
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	676 073	1 090 362
Communications et déplacements	583 300	518 786
Perte sur radiation d'immobilisations	10 957	3 650
Autres frais administratifs	448 736	409 400
Intérêts sur la dette à long terme	1 987 563	1 980 339
Autres frais financiers	63 470	63 566
Amortissement des immobilisations	3 948 634	3 971 151
	<b>30 984 099</b>	<b>29 890 367</b>
<b>EXCÉDENT DES CHARGES SUR LES PRODUITS</b>	<b>(1 867) \$</b>	<b>125 844 \$</b>

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

**EXCÉDENT CUMULÉ** de l'exercice terminé le 30 juin 2007

	2007	2006
<b>EXCÉDENT CUMULÉ AU DÉBUT</b>	2 197 729 \$	2 071 885 \$
Excédent des charges sur les produits	(1 867)	125 844
<b>EXCÉDENT CUMULÉ À LA FIN</b>	<b>2 195 862</b>	<b>2 197 729</b>
Moins :		
Excédent cumulé affecté (note 4)	1 573 000	1 819 000
<b>EXCÉDENT CUMULÉ NON AFFECTÉ À LA FIN</b>	<b>622 862 \$</b>	<b>378 729 \$</b>

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

**BILAN** au 30 juin 2007

	2007	2006
<b>ACTIF</b>		
<b>À court terme</b>		
Encaisse	10 101 837 \$	3 266 651 \$
Placements temporaires	200 800	7 310 764
Créances et intérêts courus (note 5)	1 083 771	582 792
Stocks	206 877	189 375
Frais payés d'avance	988 598	845 807
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec	1 065 941	1 642 597
	<b>13 647 824</b>	<b>13 837 986</b>
<b>Prêt à la Fondation de l'ITHQ (note 13)</b>	–	25 000
<b>Subvention à recevoir du gouvernement du Québec</b>	38 251 262	36 032 947
<b>Placements, au coût (note 6)</b>	1 322 898	1 399 717
<b>Immobilisations (note 7)</b>	38 549 466	39 613 433
	<b>91 771 450 \$</b>	<b>90 909 083 \$</b>
<b>PASSIF</b>		
<b>À court terme</b>		
Charges à payer et frais courus (note 9)	3 425 967 \$	4 372 816 \$
Subventions perçues d'avance	7 530 969	6 923 065
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 10)	881 685	792 597
	<b>11 838 621</b>	<b>12 088 478</b>
<b>Subventions reportées relatives aux immobilisations (note 8)</b>	36 173 422	37 380 941
<b>Provision pour congés de maladie (note 9)</b>	1 626 056	1 522 761
<b>Dette à long terme (note 10)</b>	38 251 262	36 032 947
	<b>87 889 361</b>	<b>87 025 127</b>
<b>AVOIR</b>		
Apport du gouvernement du Québec	1 686 227	1 686 227
Excédent cumulé affecté (note 4)	1 573 000	1 819 000
Excédent cumulé non affecté	622 862	378 729
	<b>3 882 089</b>	<b>3 883 956</b>
	<b>91 771 450 \$</b>	<b>90 909 083 \$</b>

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

Pour le conseil d'administration,

Robert Gagnon, président

Claude Poisson, vice-président

**FLUX DE TRÉSORERIE** de l'exercice terminé le 30 juin 2007

	2007	2006
<b>ACTIVITÉS D'EXPLOITATION</b>		
Excédent des charges sur les produits	(1 867) \$	125 844 \$
Ajustements pour :		
Perte sur radiation d'immobilisations	10 957	3 650
Amortissement des immobilisations	3 948 634	3 971 151
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	(3 564 328)	(3 600 915)
Amortissement des (escomptes) ou des primes à l'achat de placements	(240)	1 991
Variation de la provision pour congés de maladie	103 295	41 867
	<b>496 451</b>	<b>543 588</b>
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation (note 11) :	(285 067)	9 485 661
Flux de trésorerie liés aux activités d'exploitation	<b>211 384</b>	<b>10 029 249</b>
<b>ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT</b>		
Acquisition d'immobilisations	(2 895 624)	(1 087 198)
Disposition de placements à long terme	77 059	101 018
Remboursement du prêt de la Fondation de l'ITHQ	25 000	25 000
Flux de trésorerie liés aux activités d'investissement	<b>(2 793 565)</b>	<b>(961 180)</b>
<b>ACTIVITÉS DE FINANCEMENT</b>		
Prise en charge d'une dette à long terme	3 100 000	-
Remboursement de la dette à long terme	(792 597)	(524 456)
Flux de trésorerie liés aux activités de financement	<b>2 307 403</b>	<b>(524 456)</b>
<b>VARIATION DE LA TRÉSORERIE ET DES ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE*</b>		
	(274 778)	8 543 613
<b>TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE AU DÉBUT</b>	10 577 415	2 033 802
<b>TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE À LA FIN</b>	<b>10 302 637 \$</b>	<b>10 577 415 \$</b>
Intérêts payés au cours de l'exercice	1 947 752 \$	2 215 893 \$

\* La trésorerie et les équivalents de trésorerie sont composés de l'encaisse et des placements temporaires.

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

**NOTES COMPLÉMENTAIRES** 30 juin 2007

**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 assujéti 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 %
-----------	------

**Constataion des produits**

**Subventions**

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

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

#### **Prestations de services et ventes**

Les produits provenant de la prestation de services et des ventes sont constatés lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- Il y a une preuve convaincante de l'existence d'un accord;
- La livraison a eu lieu et les services ont été rendus;
- Le prix de vente est déterminé ou déterminable;
- Le recouvrement est raisonnablement assuré.

#### **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. Lorsqu'un placement subit une baisse de valeur durable, sa valeur comptable est réduite pour tenir compte de cette moins-value.

#### **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, l'encaisse ainsi que les placements temporaires facilement convertibles en un montant connu de trésorerie et dont la valeur ne risque pas de changer de façon significative.

### **3. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC**

	2007	2006
Fonctionnement	18 130 838 \$	17 696 092 \$
Équité salariale	545 100	—
Intérêts sur la dette à long terme	1 987 563	1 985 338
Amortissement des subventions reportées relatives aux immobilisations	3 537 128	3 573 016
Radiation d'immobilisations et autres	10 345	—
	<b>24 210 974 \$</b>	<b>23 254 446 \$</b>

### **4. EXCÉDENT CUMULÉ AFFECTÉ**

Une somme de 1 573 000 \$ est affectée afin d'absorber les charges d'amortissement de 1 342 000 \$ liées à des immobilisations acquises à même le fonds de roulement et une somme de 231 000 \$ est réservée au maintien de l'actif et à l'acquisition future d'immobilisations.

### **5. CRÉANCES ET INTÉRÊTS COURUS**

	2007	2006
Taxes à recevoir	484 988 \$	175 807 \$
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	286 314	185 340
Restauration et hébergement	229 019	55 661
Intérêts courus sur placements	18 202	111 388
Fondation de l'ITHQ (note 13)	30 860	25 951
Autres	34 388	28 645
	<b>1 083 771 \$</b>	<b>582 792 \$</b>

### **6. PLACEMENTS**

Les placements à long terme sont composés d'obligations du gouvernement du Québec et de municipalités, portant intérêt à des taux fixes variant de 3,6 % à 5,95 % et dont l'échéance s'étend de 2009 à 2012.

### **7. IMMOBILISATIONS**

	COÛT	AMORTISSEMENT CUMULÉ	2007 NET	2006 NET
<b>Immobilisations corporelles</b>				
Terrain	795 900 \$	— \$	795 900 \$	795 900 \$
Bâtiment*	29 159 958	8 800 749	20 359 209	19 060 231
Aménagements de nature permanente*	19 618 070	8 464 036	11 154 034	12 925 057
Équipement de cuisine et matériel technique	9 063 701	3 900 665	5 163 036	5 901 021
Équipement informatique*	1 274 591	845 097	429 494	523 811
Matériel roulant	25 972	6 493	19 479	—
Cœuvres d'art	238 600	—	238 600	238 600
	<b>60 176 792</b>	<b>22 017 040</b>	<b>38 159 752</b>	<b>39 444 620</b>
<b>Immobilisations incorporelles</b>				
Logiciels*	658 124	268 410	389 714	168 813
	<b>60 834 916 \$</b>	<b>22 285 450 \$</b>	<b>38 549 466 \$</b>	<b>39 613 433 \$</b>

\* Ces immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 509 362 \$.

## 8. SUBVENTIONS REPORTÉES RELATIVES AUX IMMOBILISATIONS

	2007	2006
<b>Gouvernement du Québec</b>		
Solde au début	37 341 241 \$	40 025 899 \$
Subvention du gouvernement du Québec	2 356 809	889 057
Amortissement de l'exercice	(3 537 128)	(3 573 715)
<b>Solde à la fin</b>	<b>36 160 922</b>	<b>37 341 241</b>
<b>Autres</b>		
Solde au début	39 700	66 900
Amortissement de l'exercice	(27 200)	(27 200)
<b>Solde à la fin</b>	<b>12 500</b>	<b>39 700</b>
	<b>36 173 422 \$</b>	<b>37 380 941 \$</b>

## 9. 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, selon la comptabilité des régimes à cotisations déterminées, s'élèvent à 600 193 \$ (2006 : 571 945 \$). Ce montant constitue les obligations de l'Institut envers ces régimes.

	2007	2006
<b>Provision pour vacances*</b>		
Solde au début	1 362 707 \$	1 246 586 \$
Charges de l'exercice	1 704 644	1 521 940
Prestations versées au cours de l'exercice	(1 669 558)	(1 405 819)
<b>Solde à la fin</b>	<b>1 397 793</b>	<b>1 362 707</b>
<b>Provision pour congés de maladie</b>		
Solde au début	1 522 761	1 480 894
Charges de l'exercice	537 514	588 810
Prestations versées au cours de l'exercice	(434 219)	(546 943)
<b>Solde à la fin</b>	<b>1 626 056</b>	<b>1 522 761</b>
	<b>3 023 849 \$</b>	<b>2 885 468 \$</b>

\* Incline au poste Charges à payer et frais courus

## 10. DETTE À LONG TERME

	2007	2006
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		
	36 032 947 \$	36 825 544 \$
Emprunt du Fonds de financement du gouvernement du Québec, échéant le 3 juin 2030, portant intérêt annuel au taux de 4,679 %, et remboursable par versements semestriels de 112 762 \$, incluant capital et intérêts		
	3 100 000	–
	<b>39 132 947</b>	<b>36 825 544</b>
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice		
	(881 685)	(792 597)
	<b>38 251 262 \$</b>	<b>36 032 947 \$</b>

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

2008	881 685 \$
2009	961 114 \$
2010	1 011 829 \$
2011	1 065 221 \$
2012	1 121 434 \$

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

	2007	2006
Créances et intérêts courus	(500 979) \$	82 372 \$
Stocks	(17 502)	37 875
Frais payés d'avance	(142 791)	(17 482)
Subventions à recevoir du gouvernement du Québec	(1 641 659)	1 371 756
Charges à payer et frais courus	(946 849)	618 077
Subventions perçues d'avance	607 904	6 504 006
Subventions reportées relatives aux immobilisations	2 356 809	889 057
	<b>(285 067) \$</b>	<b>9 485 661 \$</b>

## 12. 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 1 331 232 \$ (2006 : 1 417 132 \$). La juste valeur 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 s'établit à 40 420 337 \$ (2006 : 37 637 463 \$) en utilisant le cours du marché à cette date pour actualiser les flux monétaires.

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

La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (la Fondation), 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.

	2007	2006
Prêt non garanti, sans intérêt, remboursable par versements annuels de 25 000 \$ et échéant en 2008	25 000 \$	50 000 \$
Portion échéant au cours du prochain exercice	(25 000)	(25 000)
	<b>– \$</b>	<b>25 000 \$</b>

### 14. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés 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.

### 15. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de 2006 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2007.

Photo de la couverture arrière :

#### 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, 2007  
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada  
ISBN 978-2-550-50741-3

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](mailto:webmestre@ithq.qc.ca)  
[www.ithq.qc.ca](http://www.ithq.qc.ca)