



Commission scolaire
DES PHARES



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Délices et festins inaugurent leur nouvelle cuisine à l'école Paul-Hubert

Rimouski, le 15 avril 2015 – Les responsables de la formation préparatoire au travail 1 (FPT 1) de l'école Paul-Hubert sont très heureux d'annoncer l'inauguration de la toute nouvelle cuisine de son plateau de travail Délices et festins. Ce projet a été réalisé grâce au soutien de plusieurs partenaires financiers.



Des élèves de FPT 1 entourent M^{me} Nathalie Albert, enseignante responsable de la cuisine de Délices et festins inaugurée, et M. Francis Goudreault, directeur adjoint de l'unité des programmes spéciaux et internationaux à l'école Paul-Hubert, lors de la coupure du ruban.

Les élèves de FPT 1 qui passent par ce plateau de travail peuvent explorer les différentes facettes du monde du travail dans le domaine de l'alimentation. Des ateliers leur permettent de développer des compétences qui leur serviront à intégrer un emploi dans divers domaines de métiers semi-spécialisés. Ils se familiarisent notamment avec les normes d'hygiène en milieu de travail et de salubrité des aliments, car les opérations du plateau de travail sont exécutées selon les normes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

« Les jeunes de notre plateau de travail seront sur le marché de l'emploi d'ici trois ans. Ils développent leur esprit de coopération pour mieux trouver leur place dans une équipe. Ils apprennent à être présents pour leurs collègues et à offrir leur collaboration. Ils doivent accroître leur persévérance au travail et apprendre à savoir dans quelles circonstances faire preuve de leadership », a expliqué M^{me} Nathalie Albert, enseignante responsable.



Dans l'ordre habituel, M. Francis Goudreault, directeur adjoint de l'unité des programmes spéciaux et internationaux, Mme Nathalie Albert, enseignante responsable de la cuisine de Délices et festins, M. Jocelyn Michaud, directeur de l'école Paul-Hubert, et un élève du groupe de FPT 1.

«L'école Paul-Hubert offre la formation préparatoire au travail depuis maintenant quatre ans. C'est une approche qui donne la chance à un plus grand nombre d'élèves de rester à l'école et, par leur parcours scolaire, encadrés par les meilleures ressources pédagogiques, d'apprendre le savoir-être nécessaire pour intégrer aisément le marché du travail. Les compétences qu'ils développent sur le plateau de travail sont acquises pour la vie! Elles leur donnent confiance en leurs capacités et les aideront à conserver l'emploi qui leur convient», a mentionné M. Francis Goudreault, directeur adjoint de l'unité des programmes spéciaux et internationaux à l'école Paul-Hubert.

L'école Paul-Hubert a contribué financièrement à la construction de la cuisine de la FPT 1, ainsi que les partenaires suivants : la Fondation Maurice Tanguay, Miralis, le département de diététique du Cégep de Rimouski (M^{me} Carole Paradis, directrice), La Polyflore de l'école Paul-Hubert, Distribution Carol Roussel, Groupe Colabor inc. et le magasin Canadian Tire de Rimouski.

-30-

Source : Nathalie Albert, enseignante
Responsable de la cuisine
418 724-3439

À propos de la Commission scolaire des Phares

La Commission scolaire des Phares couvre le territoire des municipalités régionales de comtés de La Mitis et de Rimouski-Neigette. Elle offre des services à près de 10 000 élèves, jeunes et adultes. La Commission scolaire des Phares joue un rôle de premier plan en matière d'éducation. Elle intervient au préscolaire, au primaire et au secondaire, en formation professionnelle, en formation des adultes et offre également un service d'aide aux entreprises en plein essor. Par la mise en œuvre quotidienne de sa mission, la Commission scolaire des Phares favorise l'accès au savoir et à la culture, contribue au rehaussement du niveau scientifique, culturel, spirituel et professionnel et assure la promotion de l'éducation. Le rôle de la Commission scolaire des Phares dans le développement régional en fait un rouage essentiel de la région bas-laurentienne.