

INSTITUT
DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC



Rapport annuel de gestion 2013-2014

Lettre au ministre

Le 17 octobre 2014

Monsieur Yves Bolduc
Ministre de l'Enseignement supérieur,
de la Recherche et de la Science
Ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport
Hôtel du Parlement
Québec

Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et au chapitre II de la Loi sur l'administration publique, j'ai 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 2014.

Ce rapport fait état des orientations et des objectifs prévus au plan stratégique 2012-2017 et présente les résultats obtenus au regard de chacun d'eux ainsi que les états financiers pour l'exercice 2013-2014.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

La directrice générale,

A handwritten signature in black ink, reading 'Lucille Daoust' in a cursive script.

Lucille Daoust

Table des matières

4	Le mot de la directrice générale
7	Déclaration de fiabilité des données de la direction de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
8	Conseil d'administration
10	Organigramme
13	Le contexte particulier et les caractéristiques de l'Institut
15	Sa mission
17	Sa vision
18	Résultats de la Déclaration de services aux citoyens
18	Plaintes
19	Résultats de la planification stratégique
20	Tableau synthèse du Plan stratégique 2012-2017
25	Orientation 1
	Affirmer le leadership de l'Institut dans ses domaines d'expertise
50	Orientation 2
	Diplômer des professionnels recherchés par l'industrie en raison de leurs compétences élevées
63	Orientation 3
	Viser une performance optimale grâce à la quête de l'excellence au quotidien
75	Application des lois et des politiques gouvernementales
75	Accès à l'égalité en emploi, du 1 ^{er} avril 2013 au 31 mars 2014
78	Directive sur la gestion des ressources informationnelles
80	Loi sur le développement durable (RLRQ, c. D-8.1.1)
84	Mesures de réduction des dépenses
85	Règles sur les bonis au rendement
85	Politique de financement des services publics
87	Politique linguistique
88	Accès à l'information et protection des renseignements personnels
88	Sécurité de l'information
88	Suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec

89 Annexes

89 Lois et règlements appliqués par l'ITHQ

89 Fondation de l'ITHQ

90 États financiers

De l'exercice clos le 30 juin 2014

90 Rapport de la direction

92 Rapport de l'auditeur indépendant

95 État des résultats

96 État de l'évolution de l'actif net

98 État des gains et pertes de réévaluation

99 État de la situation financière

100 État des flux de trésorerie

101 Notes complémentaires

Liste des tableaux

20 Tableau synthèse du Plan stratégique 2012-2017

35 Offre de formation 2013-2014

37 États des admissions 2013-2014

42 Concours, prix et nominations 2013-2014

49 Taux de satisfaction des finissants à l'enseignement régulier

49 Taux de satisfaction des entreprises accueillant des stagiaires de l'ITHQ

55 Hôtel et Restaurant de l'Institut (RDI)

56 Centre d'expertise et de recherche (CER)

60 Tableau comparatif 2012-2013 et 2013-2014 des clientèles, des stages effectués et des diplômés (enseignement régulier)

62 Tableau comparatif 2012-2013 et 2013-2014 des clientèles et des diplômés (formation continue)

65 Formation et perfectionnement du personnel

66 Répartition de l'effectif par grands secteurs d'activité

66 Planification de la main-d'œuvre

69 Suivi de la mise en œuvre des standards sur l'accessibilité au Web pour l'exercice financier 2013-2014

73 Tableaux comparatifs 2012-2013 et 2013-2014 sur la satisfaction des clientèles de l'Hôtel de l'Institut, de l'École de l'Institut et du Centre d'expertise et de recherche

75 Accès à l'égalité en emploi, du 1^{er} avril 2013 au 31 mars 2014

78 Directive sur la gestion des ressources informationnelles

81 Résultats 2013-2014 du Plan d'action de développement durable (DD)

84 Mesures de réduction des dépenses pour l'exercice financier 2013-2014

86 Reddition de comptes – Tarification du 1^{er} juillet 2013 au 30 juin 2014

87 Emploi et qualité de la langue française dans l'Administration

Le mot de la directrice générale

L'exercice 2013-2014 a constitué une année charnière pour l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), placée sous le signe de l'innovation, notamment en matière de gastronomie. Conscient de sa mission et de son caractère unique au Québec, l'Institut a effectivement misé sur la vision, l'audace et l'effort de façon à développer ce domaine d'expertise ayant déjà entraîné, au niveau mondial, la mise en place de centres de recherche dédiés de même que le développement de programmes d'études universitaires de 1^{er}, 2^e et 3^e cycles. L'ITHQ ne pouvait ainsi qu'adhérer à ce mouvement mondial et effectuer un virage permettant de former une nouvelle génération de professionnels habilités à contribuer au développement de la gastronomie au Québec.

Pour y parvenir et consolider son leadership en la matière, l'ITHQ a d'abord repositionné son offre de formation en restauration vers le domaine de la gastronomie. L'un de ses programmes d'études a d'ailleurs été élaboré conjointement avec l'École française de gastronomie FERRANDI (Paris). L'Institut a parallèlement intensifié ses efforts dans le but de proposer des programmes d'études de calibre international, et ce, dans ses domaines d'expertise prioritaires. Conséquemment, il a accueilli des étudiants étrangers en provenance de 16 pays et permis à 1 090 étudiants d'effectuer un stage en entreprise dans 551 établissements au Québec et à l'étranger. Le taux de satisfaction de ces entreprises a d'ailleurs atteint 96 %. L'ITHQ a également enrichi sa formation grâce à l'implication de plus de 80 experts du milieu, parmi lesquels Pierre Gagnaire, grand chef triplement étoilé Michelin, Bruno Meril, Meilleur Ouvrier de France, et Véronique Rivest, classée 2^e meilleure sommelière au monde. Enfin, l'Institut a accepté de représenter le Canada au sein de l'association mondiale Hotel Schools of Distinction. Il a également poursuivi sa démarche auprès du gouvernement du Québec aux fins de l'obtention d'une autorisation à délivrer un grade universitaire à ses étudiants, ce grade étant reconnu sur la scène internationale.

Par ailleurs, l'urgence de créer un centre d'études en gastronomie s'est imposée dans le but de promouvoir la gastronomie comme moteur de croissance économique au Québec et de la soutenir grâce à la recherche. Afin d'atteindre cet objectif, des efforts ont été déployés pour que soit créé un environnement propice à l'émergence d'une culture de recherche en gastronomie à l'Institut. Outre l'adoption de politiques institutionnelles propres à la recherche universitaire, une alliance a été scellée avec l'Université Laval en vue du développement d'une expertise commune en gastronomie et sciences. Cette alliance symbolise aussi le caractère multidisciplinaire et international de la gastronomie. De plus, un accord a été conclu avec le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants afin de collaborer à la mise en valeur et à la reconnaissance des produits du Québec se distinguant par leur origine ou leur qualité.

Un vent de renouveau souffle également parmi les professeurs de l'Institut. Ainsi, l'un d'entre eux a soutenu sa thèse de doctorat en administration et a obtenu une mention d'excellence, alors que d'autres ont collaboré avec une chercheuse française en neurosciences et cognition menant actuellement un projet de recherche postdoctoral à l'Institut. Enfin, le développement continu de l'expertise des professeurs et le partage de celle-ci avec la collectivité

font partie intégrante de la mission de l'ITHQ. Au cours de l'année 2013-2014, l'Institut a ainsi réalisé quelques mandats dont l'un au restaurant Le Parlementaire de l'Assemblée nationale.

Au chapitre de la réussite scolaire de ses étudiants, l'Institut a poursuivi la réalisation de son Plan quinquennal de soutien à la persévérance scolaire, et plus particulièrement la mise en œuvre de mesures visant le maintien d'un environnement de travail sain et dynamique. Il a, en outre, fait le pari de faciliter la conciliation école-travail en accélérant le déploiement et l'intégration de la formation à distance à ses programmes des trois ordres d'enseignement. À l'instar des années précédentes, il a encouragé des étudiants à se lancer des défis additionnels en participant à de nombreux concours professionnels. Résultat : ces étudiants ont remporté un total de 32 prix, dont 20 au Québec, 7 au Canada et 5 à l'étranger. D'autres prix ont été décernés à des professeurs ou à l'ITHQ, telle la mention écoresponsable remise à l'Hôtel de l'Institut à l'occasion des Grands Prix du tourisme de la région de Montréal.

Ajoutons le fait que l'ITHQ profite d'un immeuble abritant à la fois des classes, un hôtel et deux restaurants à la fois commerciaux et pédagogiques de même qu'un centre d'expertise et de recherche. Soucieux d'assurer la pérennité des investissements publics et à titre de propriétaire de cet immeuble, l'Institut a élaboré un plan de maintien des actifs et l'a soumis au gouvernement du Québec à des fins de financement. Parallèlement, il a amorcé la quatrième et dernière phase de la requalification de cet immeuble par un exercice rigoureux d'analyse de la valeur de l'ensemble des besoins établis dans le projet initial. Ce faisant, il a réalisé des économies substantielles grâce à l'appui et à la participation de toutes les directions de l'Institut. Des efforts budgétaires ont d'ailleurs été réalisés dans l'ensemble de l'organisation, et ce, conformément à la volonté gouvernementale. Soulignons, à titre d'exemple, les mesures de réduction des coûts et d'optimisation des revenus ayant permis au Restaurant de l'Institut d'améliorer sa rentabilité de 7,86 % au cours de l'année 2013-2014. Le Secrétariat du Conseil du trésor a d'ailleurs félicité l'ITHQ qui s'est démarqué pour l'amélioration de son indice d'application de la gestion axée sur les résultats 2012-2013.

C'est grâce à l'engagement et au dynamisme de son personnel et à celui des membres de son conseil d'administration que l'Institut peut maintenant témoigner de l'atteinte de ses objectifs organisationnels. Aussi, je profite de ce rapport annuel de gestion pour leur rendre hommage et les en remercier!



Lucille Daoust

Déclaration de fiabilité des données de la direction de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Les résultats et les renseignements contenus dans ce rapport annuel de gestion relèvent de la responsabilité du comité de direction de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Cette responsabilité porte sur la fiabilité des données contenues dans le rapport annuel de gestion et celle des contrôles afférents.

Ce rapport décrit fidèlement la mission, la vision et les orientations stratégiques de l'Institut. Il présente les objectifs, les indicateurs, les cibles et les résultats comparatifs qui s'y rapportent.

Les soussignés, membres du comité de direction, ont approuvé le présent rapport annuel de gestion. Selon leur jugement et appréciation, l'information qui y est fournie est exacte et fiable, et correspond à la situation telle qu'elle se présentait le 30 juin 2014.

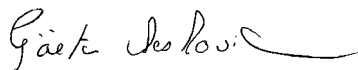
Les membres du comité de direction,



LUCILLE DAOUST
Directrice générale



PAUL CACCIA
Directeur général associé, Relations publiques
et développement des affaires



GAËTAN DESROSIERS
Directeur général exécutif et
directeur général associé, Administration



DANIELLE LECLERC
Directrice des ressources humaines



M^e NATHALIE PROULX
Secrétaire générale et conseillère juridique



PIERRE SCHETAGNE
Directeur général associé, École de l'Institut



LOUISE CARTIER
Coordonnatrice de la planification
et du développement

Montréal, le 2 septembre 2014

Conseil d'administration

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



1

1 M. PAOLO DI PIETRANTONIO, CPA, CA

Président du conseil d'administration
Associé senior
Horwath HTL – Montréal



2

2 M^{me} JOHANNE BLANCHARD, CPA, CA

Vice-présidente du conseil d'administration
et présidente du comité de vérification et de
gestion des risques

Directrice des finances
Hôtel Omni Mont-Royal – Montréal



3

3 M^{me} LUCILLE DAOUST

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



4

4 M. DANIEL DEMERS

Président et chef des opérations
Ogilvy Montréal inc. – Montréal



5

5 L'HONORABLE LIZA FRULLA, C.P.

Éditrice associée, Affaires publiques
Premières en affaires inc.
Analyste politique
Médias – Montréal



6

6 M^{me} MANON GENEST

Cofondatrice et vice-présidente associée
TACT Intelligence-conseil inc. – Montréal

7 M. FRANÇOIS HANCHAY*

Directeur général
Casino de Montréal
Société des casinos du Québec – Montréal

8 M. LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE*

Restaurateur (Cabine M) et
animateur – Montréal

9 M. JACQUES PARISIEN

Administrateur de sociétés – Montréal

10 M^{me} CÉLINE ROUSSEAU

Présidente
Groupe Compass Québec Itée – LaSalle

11 M^{re} LOUIS VINCENT*

Président du comité de gouvernance,
d'éthique et de ressources humaines
Directeur général
PFD Notaires SENCRL – Prud'homme
Fontaine Dolan – Boucherville

M^{re} Nathalie Proulx, secrétaire générale et conseillère
juridique de l'Institut, agit de plus comme secrétaire
du conseil d'administration.

Comité de vérification et de gestion des risques

Le Comité de vérification et de gestion
des risques – dont le rôle principal 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^{me} Johanne Blanchard, CPA, CA.
Le Comité compte également deux
membres externes, soit M^{me} Gisèle
Poirier, CPA, CGA, et M. André Saucier,
CPA, CGA, vice-président aux finances
et à l'administration à la Société du
Palais des congrès de Montréal.

*Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.



7



8



9



10



11

Comité de gouvernance, d'éthique et de ressources humaines

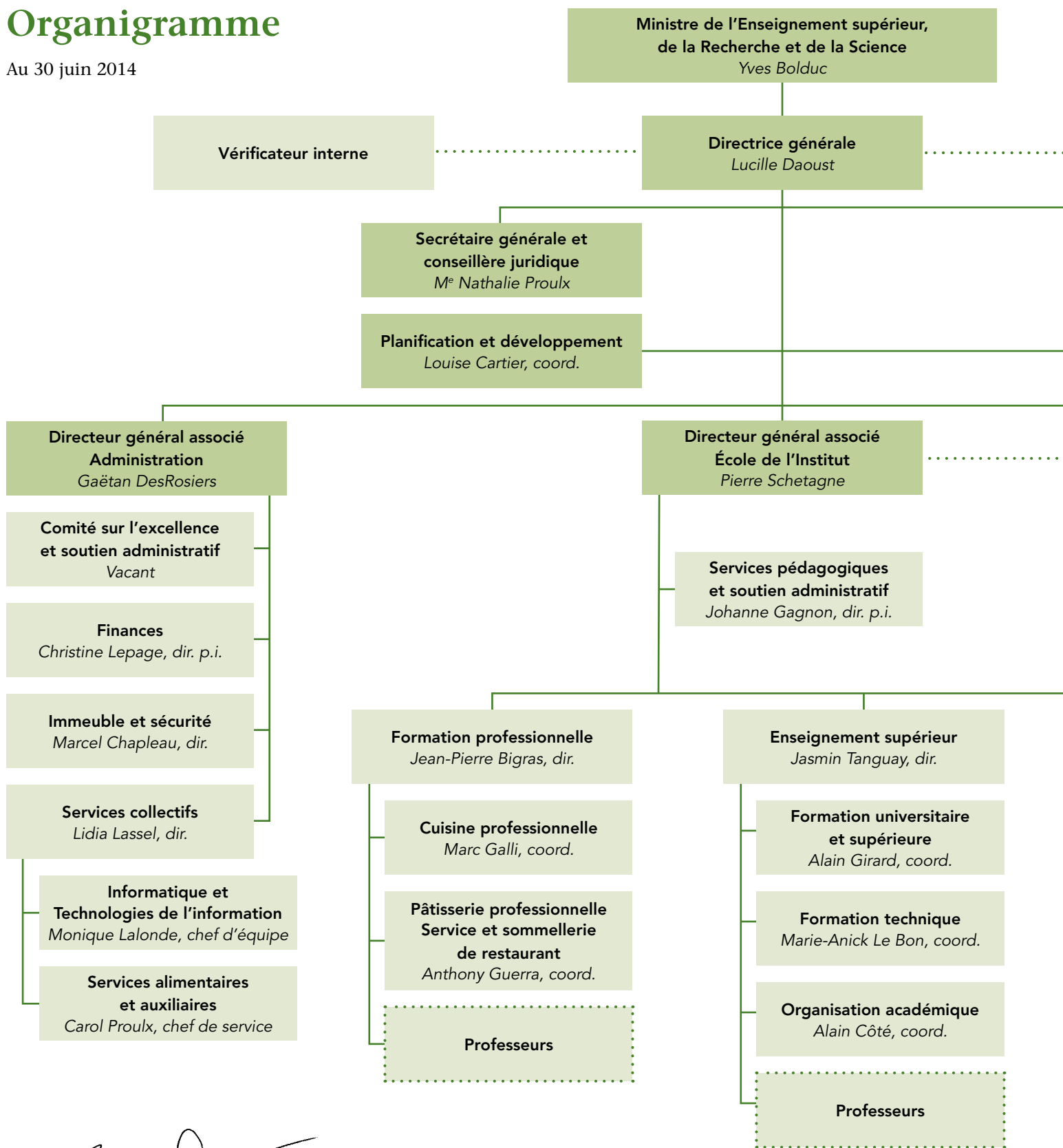
Le Comité de gouvernance, d'éthique et de ressources humaines – dont le rôle principal est de recommander au conseil d'administration des principes, des règles et des pratiques favorisant une gestion répondant à des critères rigoureux de transparence, d'équité et de responsabilité – est constitué de trois membres du conseil d'administration et est présidé par M^e Louis Vincent. Les deux autres membres de ce Comité sont l'honorable Liza Frulla, C.P., et M^{me} Céline Rousseau.

Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration

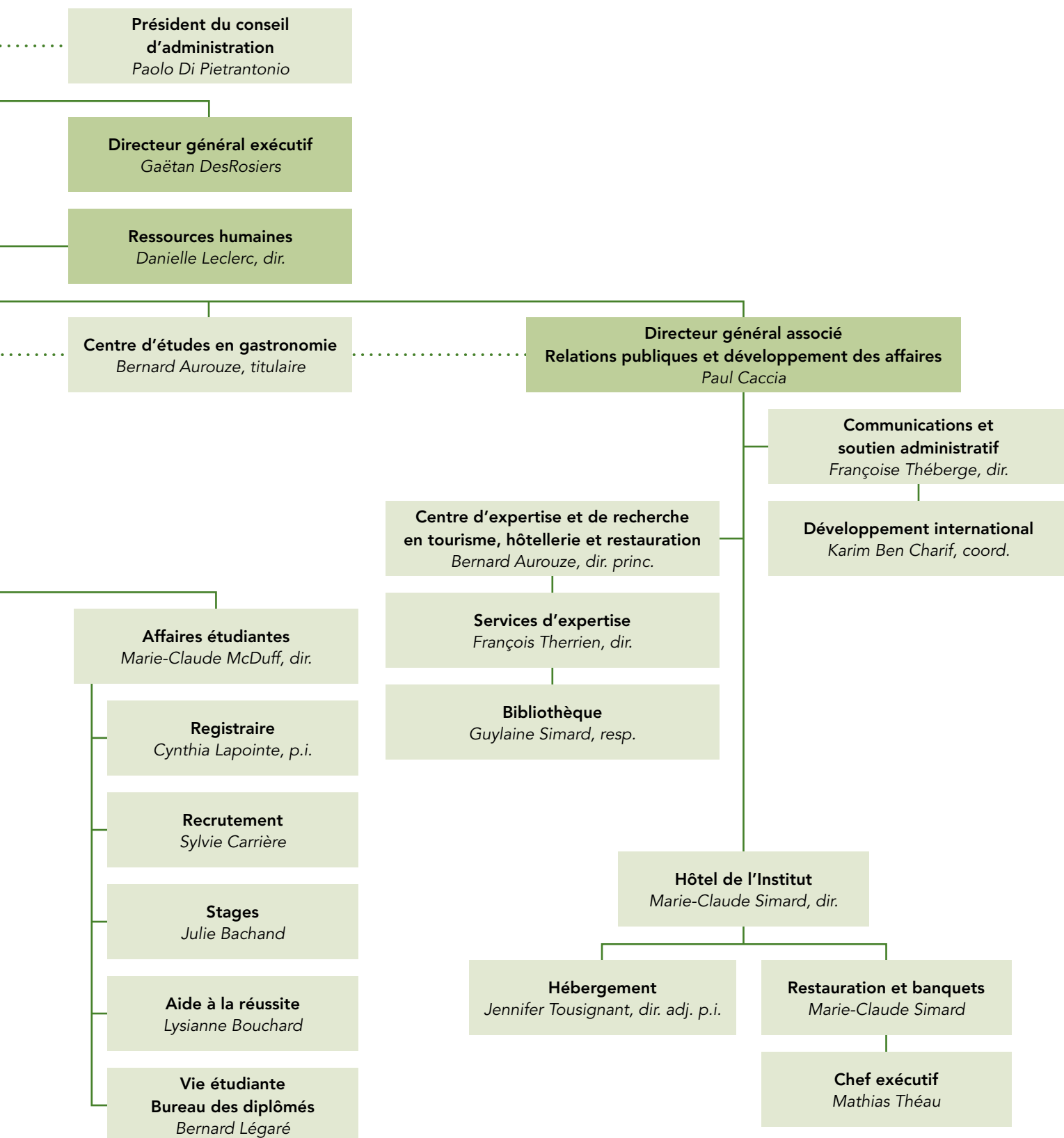
Les administrateurs de l'Institut sont tenus, dans l'exercice de leurs fonctions, de respecter les principes et les règles du Code d'éthique et de déontologie des membres du conseil d'administration de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, adopté le 23 septembre 2010 et diffusé dans le site Web de l'ITHQ sous la rubrique *Diffusion de l'information*. Les membres du Comité de vérification et de gestion des risques, autres que les administrateurs, y sont également assujettis. Au cours de l'année 2013-2014, l'Institut n'a été saisi d'aucune allégation de manquement aux dispositions de ce Code.

Organigramme

Au 30 juin 2014



LUCILLE DAOUST
Directrice générale





Le contexte particulier et les caractéristiques de l'Institut

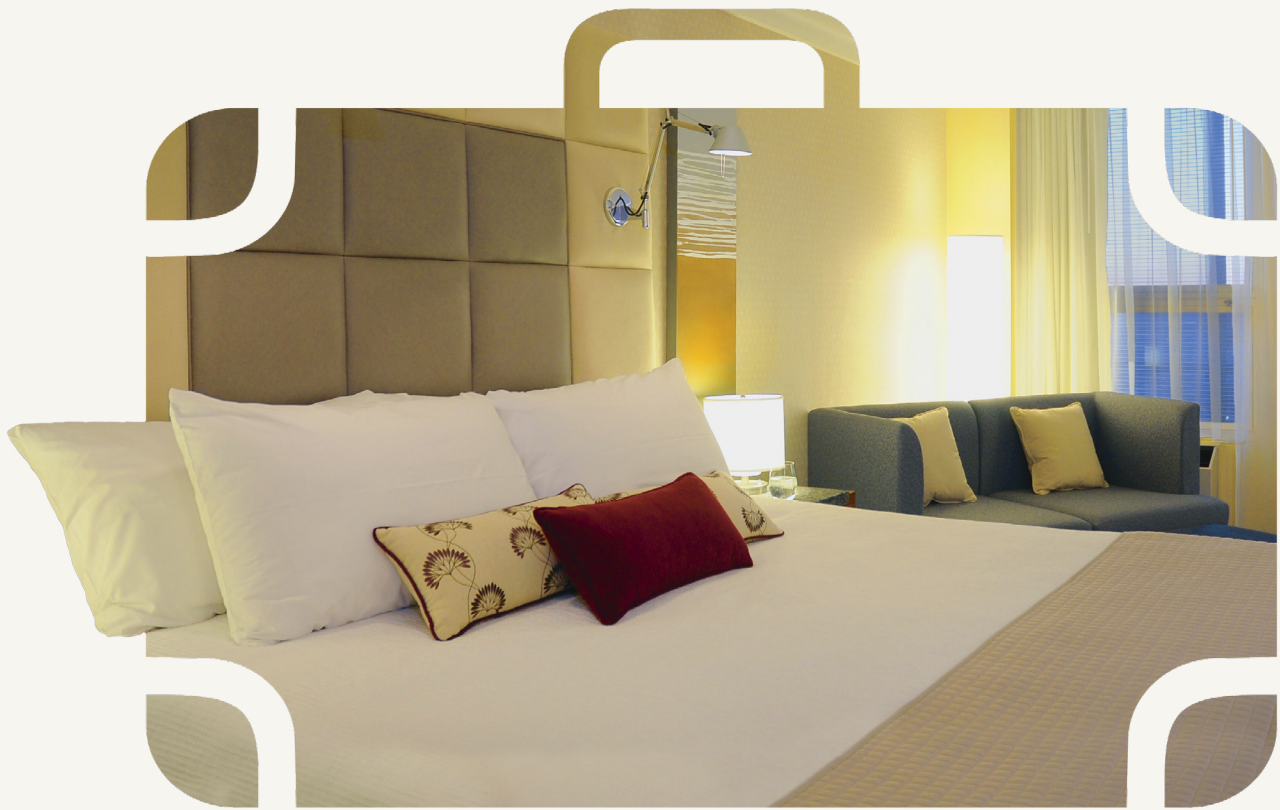
Fondé en 1968 à la demande de l'industrie, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est devenu, en 1988, une société d'État. L'Institut est sous la responsabilité du ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science. Mandataire de l'État par sa loi constitutive, l'ITHQ accomplit sa mission éducative et exploite son volet commercial tout en étant soumis aux orientations et à la réglementation gouvernementale auxquelles sont assujettis les ministères et les organismes publics. Il est administré par un conseil d'administration dont tous les membres sont nommés par le gouvernement du Québec et au sein duquel sa directrice générale détient un siège. Son personnel est régi par la Loi sur la fonction publique.

L'ITHQ est le seul établissement d'enseignement québécois à offrir à la fois des programmes d'enseignement secondaire, collégial et universitaire liés à ses champs de compétences, et des activités de formation continue. Propriétaire de l'immeuble qui l'abrite et dont il doit assumer l'entretien et la gestion des 13 étages (21 000 m²), il possède de plus un hôtel commercial et d'application pédagogique de 42 chambres, 2 restaurants, 3 salles de réunions et de banquets ainsi qu'un centre d'expertise et de recherche, ce qui lui confère un statut unique au sein de l'Administration publique et du réseau de l'enseignement. Pour ses étudiants directement impliqués dans les activités qui sont à la fois pédagogiques et commerciales de l'Institut, le port de l'uniforme est obligatoire depuis 2005.

En termes de ressemblance, l'Institut se compare à des établissements de formation majoritairement européens, tels que l'École hôtelière de Lausanne et le Glion Institute of Higher Education, en Suisse, la Haag-Helma University of Applied Sciences, en Finlande, ou l'Hotelschool The Hague, aux Pays-Bas. Afin d'exercer pleinement son rôle de grande école hôtelière, l'ITHQ s'est d'ailleurs engagé à être présent sur les scènes locale, nationale et internationale, et a, dans ce but, conclu des alliances avec des établissements d'enseignement et de recherche, des associations sectorielles et des entreprises de haut calibre. Ajoutons que l'Institut est l'une des trois écoles au monde à avoir signé une entente de partenariat avec l'Association internationale des Relais & Châteaux et qu'il représente le Canada au sein du réseau international Hotel Schools of Distinction.

La qualité des programmes d'études de l'ITHQ est régulièrement évaluée en fonction des dispositions de sa Politique institutionnelle d'évaluation des programmes ou encore de celle de l'Université du Québec à Montréal, pour ce qui est de son programme de Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, offert conjointement avec cette université. L'Institut est également assujéti à certaines dispositions de la Loi sur la Commission d'évaluation de l'enseignement collégial.

Sur le plan financier, les crédits de l'ITHQ – un organisme non budgétaire – proviennent d'une subvention d'équilibre du ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science. Il génère de plus des revenus autonomes représentant 25 % de son budget global, grâce à son volet commercial d'hébergement et de restauration ainsi qu'à ses initiatives en matière de formation et de recherche. Enfin, il peut également compter sur le soutien de sa fondation pour l'octroi de bourses à ses étudiants et pour la réalisation de projets particuliers.



Sa 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, comprenant des activités de perfectionnement et de recyclage, de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines. » (RLRQ, c. I-13.02)

L'Institut réalise ses mandats conformément aux dispositions contenues dans sa loi constitutive. Quant à sa mission, elle s'énonce dans ces termes :

« À titre de centre d'excellence en matière d'enseignement spécialisé en tourisme, en hôtellerie et en restauration, l'Institut mise sur une approche pédagogique distinctive, des activités de recherche appliquée ainsi qu'une collaboration soutenue avec l'industrie, dans le but de former une relève d'avant-garde et les leaders de demain. »



Sa vision

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

Identifié comme l'un des fleurons du Québec, l'ITHQ jouit d'une réputation des plus enviabiles qui s'appuie sur l'expertise reconnue de ses effectifs et leur solide engagement dans sa quête de l'excellence, et grâce auxquels il peut aspirer à s'élever au rang des établissements d'envergure internationale.

Pour y parvenir et exercer pleinement son rôle de grande école hôtelière sur les scènes nationale et mondiale, l'Institut se doit d'investir des efforts particuliers dans cinq volets de son organisation :

- En proposant aux étudiants des défis scolaires et professionnels de haut niveau, d'une part par l'entremise de programmes d'études enrichis par la recherche et axés sur les pratiques internationales, et, d'autre part, par une offre de formation de niveau universitaire plus étoffée et un développement accru de la mobilité de ses étudiants partout dans le monde;
- En favorisant une diversité culturelle riche au sein de son organisation, en attirant et en recrutant davantage de candidats étrangers et de nouveaux arrivants;
- En étant davantage présent sur la scène internationale afin que ses effectifs, et plus particulièrement ses professeurs, puissent s'enrichir au contact de leurs pairs d'ailleurs dans le monde; en encourageant les échanges d'enseignants, l'accueil d'experts invités, la participation active de l'Institut au sein de réseaux de recherche, de grands débats, de projets et de missions éducatives ou économiques, ainsi que l'organisation de séminaires ayant une portée mondiale;
- En consolidant ses liens avec des écoles hôtelières, des associations sectorielles et des entreprises reconnues à l'échelle internationale, et en misant davantage sur ses relations avec le réseau de diplômés de l'Institut;
- En obtenant une reconnaissance à titre de pôle de formation d'une main-d'œuvre hautement qualifiée et apte à exercer un leadership positif au sein de l'industrie; en participant à davantage de concours internationaux et en obtenant d'autres reconnaissances officielles de la part d'organismes reconnus mondialement.

Résultats de la Déclaration de services aux citoyens

L'Institut dessert trois types de clientèle : les étudiants, les intervenants de l'industrie et le grand public. Il s'est engagé à les accueillir et à leur répondre avec courtoisie, diligence et respect, à traiter toute demande de renseignement de façon confidentielle et à prendre des décisions impartiales, le cas échéant.

L'ITHQ s'est également engagé à répondre aux demandes d'information qui lui sont adressées par écrit dans un délai de dix jours ouvrables et à celles qui lui sont transmises par téléphone dans un délai de deux jours ouvrables. Au cours de l'année 2013-2014, l'Institut a répondu à un total de 11 110 demandes d'information écrites et de 9 951 demandes d'information téléphoniques, et ce, à l'intérieur des délais prévus.

Afin de répondre le plus adéquatement possible aux besoins de ses clientèles, l'Institut s'est en outre fixé les objectifs stratégiques suivants :

- Réviser ses pratiques organisationnelles dans une perspective d'amélioration de la qualité de ses services;
- Évaluer le taux de satisfaction de ses clientèles externes, incluant ses étudiants;
- Maintenir le taux de satisfaction annuel de ses clientèles à 85 % ou plus (voir les résultats obtenus en 2013-2014 à la page 72).

De plus, un comité permanent sur l'accueil, composé de représentants de diverses unités administratives, a élaboré un protocole permettant d'uniformiser les pratiques de l'Institut en cette matière et ainsi refléter son savoir-faire auprès de ses clientèles. Au cours de l'année 2013-2014, ce comité a préparé un plan d'action visant la mise en place de ce nouveau protocole d'accueil. Des ateliers de perfectionnement ont été offerts à 161 employés de l'ITHQ, un poste de réception a été aménagé au rez-de-chaussée de l'immeuble afin d'assurer l'accueil en personne des différentes clientèles et de bien les diriger, et une porte d'entrée facilitant l'accès au Restaurant de l'Institut a été installée.

Plaintes

Durant l'année 2013-2014, l'ITHQ a reçu cinq communications écrites de la part de clients ou de citoyens auxquels il a répondu dans un délai moyen de quatre jours ouvrables. De ces cinq communications, seule une plainte écrite était recevable mais ne concernait pas les engagements exprimés par l'Institut dans sa Déclaration de services aux citoyens.

Résultats de la planification stratégique

Tableau synthèse du Plan stratégique 2012-2017

ENJEU 1 La qualité supérieure de l'expertise : un incontournable

Orientation 1

Affirmer le leadership de l'Institut dans ses domaines d'expertise

AXE D'INTERVENTION	L'empreinte de l'Institut dans son milieu et à l'international			
OBJECTIF 1.1	Promouvoir ses domaines d'expertise prioritaires dans le cadre d'un nouveau positionnement			
INDICATEUR 1.1.1	Actions structurantes réalisées afin d'atteindre l'objectif			
	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Choix des domaines d'expertise prioritaires d'ici septembre 2012	Cible atteinte	S. O.	–
	Définition des orientations institutionnelles au regard de chacun de ces domaines d'ici décembre 2012	Cible atteinte	S. O.	–
	Identification des possibilités de développement de nouveaux programmes d'études supérieures spécialisées d'ici juin 2013	Cible atteinte	S. O.	–
	Définition de la stratégie de positionnement de l'Institut d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée	25
	Mise en œuvre de la stratégie de positionnement de l'Institut d'ici juin 2014	S. O.	Cible reportée	25
OBJECTIF 1.2	Favoriser l'émulation du corps professoral ainsi que le développement continu de son expertise			
INDICATEUR 1.2.1	Nombre de professeurs impliqués dans des travaux du Centre d'expertise et de recherche (CER), la production de communications ou des activités de perfectionnement liés à ses domaines d'expertise prioritaires			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Augmentation annuelle de 15 % à partir de juin 2013	42	51	27
OBJECTIF 1.3	Soutenir la recherche dans ses domaines d'expertise prioritaires, et ce, en vue du transfert de nouveaux savoirs auprès des enseignants et des entreprises québécoises			
INDICATEUR 1.3.1	Nombre d'heures allouées à des travaux de recherche et de veille liés à ses domaines d'expertise prioritaires			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Augmentation de 20 % d'ici juin 2017	521 heures	1992 heures	29
INDICATEUR 1.3.2	Nombre de communications réalisées par les professeurs et les experts de l'ITHQ en vue de diffuser les résultats de leurs travaux de recherche			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Deux communications par projet de recherche	Cible atteinte	Cible atteinte	31

AXE D'INTERVENTION	Une offre de formation qui s'inspire des pratiques internationales			
OBJECTIF 1.4	Signer des ententes structurantes avec des organisations tant locales qu'internationales, et ce, au bénéfice de l'enseignement et de la recherche			
INDICATEUR 1.4.1	Nombre de nouvelles ententes signées			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Une nouvelle entente annuelle à partir de 2013-2014	Cible dépassée	Cible dépassée	32
OBJECTIF 1.5	Accroître l'attraction de l'Institut auprès des étudiants étrangers ou des résidents hors Québec			
INDICATEUR 1.5.1	Taux de représentation des étudiants étrangers ou des résidents hors Québec parmi la clientèle étudiante			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	5 % de la clientèle étudiante en 2016-2017	3,39 %	4,40 %	40
OBJECTIF 1.6	Assurer l'enrichissement des programmes d'études afin d'en maintenir le caractère distinctif et d'avant-garde			
INDICATEUR 1.6.1	Nombre de programmes d'études évalués			
	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Révision de la Politique institutionnelle d'évaluation des apprentissages (PIÉA) et de la Politique institutionnelle d'évaluation des programmes (PIÉP) d'ici septembre 2012	Cible atteinte	S. O.	–
	Deux programmes évalués annuellement à partir de 2012-2013	Cible partiellement atteinte	Cible dépassée	45
INDICATEUR 1.6.2	Nombre de professeurs, d'experts ou de conférenciers de renommée nationale ou internationale invités par l'Institut			
	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Dix invités de renommée nationale par année	Cible dépassée	Cible dépassée	47
	Deux invités de renommée internationale par année	Cible dépassée	Cible dépassée	47
INDICATEUR 1.6.3	Taux de satisfaction des étudiants, des diplômés et des entreprises qui les accueillent			
	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Étudiants	85,6 %	83,3 %	48
	Taux annuel égal ou supérieur à 85 %			
	Diplômés et entreprises qui les accueillent			
	Définition des critères de mesure :			
	Première mesure effectuée d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée	48
	Deuxième mesure effectuée et écart positif observé d'ici juin 2017	S. O.	S. O.	–

Orientation 2

Diplômer des professionnels recherchés par l'industrie en raison de leurs compétences élevées

AXE D'INTERVENTION L'adaptation et l'originalité des stratégies éducatives				
OBJECTIF 2.1 Améliorer la réussite scolaire et le cheminement professionnel de ses diverses clientèles étudiantes en innovant sur le plan des services et des pratiques pédagogiques				
INDICATEUR 2.1.1	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Deux mesures annuelles par ordre d'enseignement	Cible dépassée	Cible dépassée	50
INDICATEUR 2.1.2	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Augmentation de 10 % du taux de persévérance d'ici juin 2017	85,8 %	86,4 %	53
INDICATEUR 2.1.3	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Programmes réguliers de l'ordre secondaire : D'ici juin 2017, augmentation de 9 % du taux de diplomation, et ce, 2 ans après les délais prescrits	70,6 %	70,0 %	53
	Programmes réguliers de l'ordre collégial : D'ici juin 2017, augmentation de 15 % du taux de diplomation, et ce, 2 ans après les délais prescrits	49,1 %	46,4 %	53
	Programmes réguliers de l'ordre universitaire : D'ici juin 2017, augmentation de 5 % du taux de diplomation, et ce, dans les délais prescrits	41,0 %	53,6 %	53
	Programmes de formation continue : Maintien du taux de diplomation dans les délais prescrits	78,9 %	82,7 %	53
INDICATEUR 2.1.4	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Taux de diplômés en emploi ou aux études en rapport avec leur formation à l'Institut			
	Définition des critères de mesure et première mesure effectuée d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée	54
	Deuxième mesure effectuée et écart positif observé d'ici juin 2017	S. O.	S. O.	–

AXE D'INTERVENTION	Un programme de formation à valeur ajoutée			
OBJECTIF 2.2	Intensifier les activités d'apprentissage réalisées à l'Hôtel et au Centre d'expertise et de recherche de l'Institut de même que les stages en entreprise ou dans des écoles partenaires de l'Institut, au Québec ou à l'étranger			
INDICATEUR 2.2.1	Nombre d'étudiants impliqués dans les activités de l'Hôtel et du Centre d'expertise et de recherche de l'Institut	RÉSULTATS		PAGE
	CIBLE	2012-2013	2013-2014	
	Augmentation annuelle de 5 % du nombre d'étudiants	696 étudiants	669 étudiants	55
INDICATEUR 2.2.2	Nombre de modèles d'alternance travail-études évalués	RÉSULTATS		PAGE
	CIBLE	2012-2013	2013-2014	
	Deux modèles par année	Cible reportée	Cible atteinte	57

Orientation 3

Viser une performance optimale grâce à la quête de l'excellence au quotidien

AXE D'INTERVENTION		La valorisation des ressources et des services		
OBJECTIF 3.1	Adapter ses pratiques en matière de gestion des ressources humaines, à l'appui d'un environnement de travail attrayant et stimulant			
INDICATEUR 3.1.1	Nombre de nouvelles mesures mises en œuvre au regard de la rétention et de la mobilisation des employés de même que de l'attraction et de l'intégration de nouveaux effectifs			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Une mesure par année	Cible dépassée	Cible dépassée	63
OBJECTIF 3.2	Créer, en tant que propriétaire d'immeuble, un environnement propice à la réalisation efficace d'activités propres à un centre d'excellence			
INDICATEUR 3.2.1	Actions structurantes mises en place afin d'atteindre l'objectif visé			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Deux actions annuelles à partir de 2012-2013	Cible dépassée	Cible dépassée	67
OBJECTIF 3.3	Réviser ses pratiques organisationnelles dans une perspective d'amélioration de la qualité des services et d'optimisation des revenus			
INDICATEUR 3.3.1	Nombre de pratiques organisationnelles révisées et ayant des retombées positives en termes de réduction des coûts et d'augmentation des revenus			
	CIBLES	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Six pratiques révisées annuellement	Cible atteinte	Cible dépassée	70
	Développement et implantation d'un tableau de bord intégrant des indicateurs de performance institutionnels d'ici août 2012	Cible atteinte	S. O.	–
INDICATEUR 3.3.2	Taux de satisfaction des clientèles externes (incluant les étudiants)			
	CIBLE	RÉSULTATS		PAGE
		2012-2013	2013-2014	
	Taux annuel égal ou supérieur à 85 %	94,9 %	92 %	72

ENJEU 1

La qualité supérieure de l'expertise : un incontournable

Orientation 1

Affirmer le leadership de l'Institut dans ses domaines d'expertise

AXE D'INTERVENTION

L'empreinte de l'Institut dans son milieu et à l'international

Objectif 1.1

Promouvoir ses domaines d'expertise prioritaires dans le cadre d'un nouveau positionnement

Indicateur 1.1.1

Actions structurantes réalisées afin d'atteindre l'objectif

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Choix des domaines d'expertise prioritaires d'ici septembre 2012	Cible atteinte	S. O.
Définition des orientations institutionnelles au regard de chacun de ces domaines d'ici décembre 2012	Cible atteinte	S. O.
Identification des possibilités de développement de nouveaux programmes d'études supérieures spécialisées d'ici juin 2013	Cible atteinte	S. O.
Définition de la stratégie de positionnement de l'Institut d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée
Mise en œuvre de la stratégie de positionnement de l'Institut d'ici juin 2014	S. O.	Cible reportée

Dans le contexte mondial actuel, où les grandes économies misent sur les savoirs, le fait de pouvoir compter sur une relève de haut calibre revêt une importance majeure. Aussi l'ITHQ entend-il apporter sa contribution à l'essor de l'économie québécoise en s'appuyant sur ce qui le caractérise : l'expertise de son corps professoral, ses liens privilégiés avec les professionnels de l'industrie touristique et les associations qui les représentent, ses alliances avec d'autres établissements d'enseignement ou de recherche québécois et étrangers, de même que sa capacité d'innovation et la flexibilité dont il témoigne dans ses interventions.

À l'avenir, le dynamisme et la renommée de l'Institut s'observeront de plus en plus dans les trois domaines d'expertise qu'il a déterminé comme prioritaires, soit la gastronomie, la gestion hôtelière internationale et la gestion du tourisme, plus particulièrement appliquée au secteur des événements et des congrès. De nouvelles orientations institutionnelles avaient d'ailleurs été définies en 2012-2013 dans le but d'approfondir chacun de ces domaines d'expertise, au bénéfice d'une pratique de pointe. Au cours de l'année 2013-2014, ces orientations stratégiques ont donné lieu à une programmation par projets dont deux se sont démarqués par leur envergure :

- le repositionnement de l'offre de formation de l'Institut axé sur la gastronomie;
- la création d'un environnement propice à l'émergence d'une véritable culture de recherche à l'Institut.

AXE D'INTERVENTION

Des expertises de pointe et de calibre international

Objectif 1.2

Favoriser l'émulation du corps professoral ainsi que le développement continu de son expertise

Indicateur 1.2.1

Nombre de professeurs impliqués dans des travaux du Centre d'expertise et de recherche (CER), la production de communications ou des activités de perfectionnement liés à ses domaines d'expertise prioritaires

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Augmentation annuelle de 15 % à partir de juin 2013	42	51

Par sa volonté de créer une culture où l'enseignement et la recherche sont complémentaires, l'Institut favorise le développement chez son corps professoral de compétences clés arrimées à ses orientations. Au cours de l'année 2013-2014, le nombre de professeurs directement impliqués dans une activité de recherche ou de perfectionnement liée à ses domaines d'expertise prioritaires a ainsi progressé de 21 %, permettant à l'Institut de dépasser sa cible.

Activités de recherche liées au domaine de la gastronomie

Malgré le caractère non traditionnel de sa stratégie de perfectionnement, le Centre d'expertise et de recherche (CER) a, en 2013-2014, développé puis mis en œuvre une programmation prévoyant la réalisation de diverses activités de recherche en gastronomie par un groupe de professeurs encadrés par un chercheur. Ce faisant, le CER a posé de nouveaux jalons qui contribuent à l'essor d'une culture de recherche à l'Institut tout en offrant aux professeurs concernés l'occasion de poursuivre le développement de leur expertise et d'enrichir leur enseignement.

Voici la liste des thématiques étudiées par ces professeurs :

- Analyse sensorielle des aliments et des mets
- Poissons et produits dérivés
- Produits du terroir québécois
- Technologie liée à la cuisson sous vide
- Sciences des aliments
- Gestion stratégique en restauration
- Créativité en restauration

Études universitaires

Au cours de l'année 2013-2014, l'Institut a encouragé la poursuite de projets d'études permettant de maintenir ou d'améliorer la qualité de son enseignement :

- Études doctorales en administration : deux professeurs
- Études doctorales en sciences des aliments : un professionnel
- Études de premier ou de deuxième cycle universitaire en gastronomie ou en sciences des aliments : deux professeurs
- Études de premier ou de deuxième cycle universitaire en enseignement : trois professeurs
- Études de premier ou de deuxième cycle universitaire en administration : deux professeurs

Objectif 1.3

Soutenir la recherche dans ses domaines d'expertise prioritaires, et ce, en vue du transfert de nouveaux savoirs auprès des enseignants et des entreprises québécoises

Indicateur 1.3.1

Nombre d'heures allouées à des travaux de recherche et de veille liés à ses domaines d'expertise prioritaires

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Augmentation de 20 % d'ici juin 2017	521 heures	1992 heures

Comme en témoigne sa planification stratégique quinquennale, l'Institut vise à prendre place au sein du peloton de tête des établissements d'enseignement reconnus sur la scène internationale pour leurs activités de recherche en gastronomie dans un contexte de restauration. Au cours de 2013-2014, et bien qu'un virage en ce sens ait été amorcé l'année précédente, ses efforts se sont nettement intensifiés dans le but, d'une part, de mettre en place un environnement de recherche profitant d'ententes stratégiques, et, d'autre part, de réaliser des projets ou des activités de recherche en gastronomie. Soulignons que les efforts qu'il a déployés durant le dernier exercice ont permis à l'ITHQ de dépasser sa cible.

Environnement de recherche

- L'ITHQ a mis sur pied son Centre d'études en gastronomie dont le rôle est de soutenir l'évolution de la gastronomie au Québec au moyen d'activités de recherche, d'innovation et de création visant à améliorer la connaissance de l'expérience gastronomique en restauration.
- L'Institut s'est doté d'une politique institutionnelle de recherche prévoyant, entre autres, la mise sur pied d'un comité d'éthique de la recherche.
- L'ITHQ est en voie d'adopter une politique d'éthique de la recherche sur les êtres humains qui respecte les exigences de l'EPTC2*. De plus, il s'apprête à conclure avec une université québécoise une entente ayant pour objet le traitement des demandes d'évaluation éthique des projets de ses chercheurs.
- L'Institut a préparé un dossier visant à être reconnu admissible auprès d'un organisme subventionnaire fédéral aux fins du financement de la recherche.
- Dans le respect des dispositions de leur convention collective, l'Institut a adapté la tâche d'enseignement de ses professeurs afin de leur permettre de consacrer plus de temps à des projets de recherche universitaire en lien avec ses domaines d'expertise prioritaires.
- L'ITHQ a conclu des alliances avec l'Université Laval et le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) afin de favoriser sa collaboration et sa concertation avec ces organismes (voir les détails de ces ententes à la page 32).

- Dans le cadre d'un projet pilote en gastronomie, le CER a implanté un outil de veille à la bibliothèque ayant requis, en plus du personnel de celle-ci, la collaboration de trois professeurs.

*Conseil de recherches en sciences humaines du Canada, Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada, Instituts de recherche en santé du Canada. *Énoncé de politique des trois Conseils : éthique de la recherche avec des êtres humains, décembre 2010.*

Activités de recherche

■ **Projet de recherche postdoctoral**

Diplômée de l'Institut Paul Bocuse et de l'École nationale des travaux publics de l'État (France), une chercheuse en neurosciences et cognition mène, depuis un an, un projet de recherche postdoctoral visant à mieux comprendre les perceptions et les représentations du repas gastronomique à travers une approche centrée sur le client. Ce projet est réalisé en collaboration avec une chercheuse de l'Université McGill et le directeur du Centre d'études en gastronomie de l'Institut.

Au cours de l'année 2013-2014, une étudiante en design de l'Université de Strasbourg a collaboré à ce projet en réalisant son propre projet de fin d'études sur la perception visuelle des mets dans une assiette. De plus, des experts du CER ont profité du Salon international de l'alimentation (SIAL) pour réaliser deux ateliers portant sur la perception sensorielle et symbolique de l'assiette dans la restauration gastronomique.

■ **Étude sur la restauration de rue à Montréal**

Trois professeurs de l'Institut ont étudié l'impact de l'utilisation des médias sociaux sur la performance de la restauration de rue à Montréal. Ils visaient plus particulièrement à démontrer que le recours aux médias sociaux – qui servent aussi bien à susciter l'engouement pour la restauration de rue qu'à soutenir l'intérêt de la population à son égard – est un facteur déterminant dans le succès que connaît ce phénomène à Montréal.

■ **Autres activités de recherche**

Un groupe de professeurs a réalisé diverses activités de recherche dans une perspective de développement de leur expertise. En voici quelques exemples qui permettent d'illustrer la diversité des travaux effectués en 2013-2014 :

- Impact de chacune des étapes de préparation et de cuisson d'un risotto sur les qualités organoleptiques du produit fini;
- Identification de l'information accompagnant le service des mets d'un repas gastronomique, nécessaire à une expérience client satisfaisante du point de vue du client;
- Développement de fiches informatives concernant les producteurs de produits du terroir au Québec.

Indicateur 1.3.2

Nombre de communications réalisées par les professeurs et les experts de l'ITHQ, en vue de diffuser les résultats de leurs travaux de recherche

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Deux communications par projet de recherche	Cible atteinte	Cible atteinte

Convaincu que la croissance de l'industrie touristique québécoise repose, entre autres, sur le développement des connaissances, l'Institut a veillé à intensifier ses activités de transfert de nouveaux savoirs auprès des entreprises afin qu'elles améliorent leur compétitivité sur les marchés national et international. Dans sa lancée, il s'est doté d'une série de normes de rédaction à l'intention des auteurs de dossiers du CER dans le but de leur permettre de maîtriser les règles de présentation en usage dans le milieu des publications scientifiques ou de recherche et d'assurer la qualité rédactionnelle de leurs articles.

International Conference on Hospitality and Leisure Applied Research (I-CHLAR 2013) (Lausanne, Suisse)

- Un professeur de l'ITHQ et une chercheuse de l'École hôtelière de Lausanne ont présenté conjointement les résultats de leur recherche dans le cadre d'une conférence intitulée *Independant restaurant entrepreneur's profile and financial success: comparison between the Swiss and the Québec (Canada) independant restaurant industries*.
- Précisons que le I-CHLAR est un événement biennal créé en 2007 par l'École hôtelière de Lausanne qui se caractérise par la participation à la fois de chercheurs et de professionnels de l'industrie touristique.

Colloque The Digital Restaurant Project (Toronto, Canada)

- Des professeurs de l'Institut ont contribué au succès de ce colloque en s'impliquant dans la tenue d'un concours de cas de gestion et en donnant une conférence intitulée *L'impact de l'utilisation des médias sociaux sur la performance de la restauration de rue à Montréal*.
- Cet événement annuel est organisé conjointement par la Ted Rogers School of Hospitality and Tourism Management de la Ryerson University (Toronto), l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal et le CER de l'ITHQ.

Journée du CER et publications diverses

- Le CER invite annuellement tous les professeurs de l'Institut à la présentation de ses travaux de recherche et de veille réalisés au cours des douze mois précédents.
- L'Institut favorise de plus le transfert d'expertise au moyen d'articles spécialisés rédigés par ses professeurs et diffusés dans la section du CER de son site Web. Il collabore également à des publications extérieures destinées aux professionnels de l'industrie touristique.

Collaboration avec Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ)

- Au cours du mois d'octobre 2013, l'ITHQ et BAnQ ont organisé un événement intitulé *Bouchée créative, l'art du livre de cuisine* dans le but de souligner leur partenariat.

- Le CER a en outre collaboré avec BAnQ et l'Université du Québec à Montréal (UQAM) afin d'organiser, le mois suivant, une journée d'étude intitulée *La cuisine, une artification par les arts?* et à laquelle ont participé onze conférenciers internationaux.

AXE D'INTERVENTION

Une offre de formation qui s'inspire des pratiques internationales

Objectif 1.4

Signer des ententes structurantes avec des organisations tant locales qu'internationales, et ce, au bénéfice de l'enseignement et de la recherche

Indicateur 1.4.1

Nombre de nouvelles ententes signées

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Une nouvelle entente annuelle à partir de 2013-2014	Cible dépassée	Cible dépassée

Dans le cadre de sa démarche de planification stratégique quinquennale, l'ITHQ a jugé essentiel de favoriser sa concertation avec des établissements d'enseignement, des associations sectorielles et des entreprises de haut calibre, étant convaincu du pouvoir des alliances à des fins de développement de la recherche et de l'enseignement dans ses domaines d'expertise prioritaires.

Gastronomie

Université Laval

Considérant le caractère multidisciplinaire et international de la gastronomie, l'ITHQ a conclu, le 27 janvier dernier, une entente avec l'Université Laval en vue du développement d'une expertise commune en matière de gastronomie et de sciences, sur le plan de la recherche, de la formation et des services à la collectivité. Des travaux ont d'ailleurs été amorcés avec ce nouveau partenaire, notamment avec une équipe de sa Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation.

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Une entente avec le CARTV a été signée le 28 mai 2014 dans le but de collaborer mutuellement à la mise en valeur et à la reconnaissance des produits du Québec se distinguant par leur origine ou leur qualité ainsi qu'à la promotion de cette spécificité québécoise auprès de la restauration gastronomique.

École française de gastronomie FERRANDI

L'Institut est en voie de signer un avenant à l'entente de partenariat avec l'École française de gastronomie FERRANDI dans le but d'offrir un programme de formation continue en management et gastronomie conduisant à une double diplomation ITHQ-FERRANDI. Ce nouveau programme sera intégré à l'offre de formation 2015-2016 de l'Institut.

Gestion hôtelière internationale

Hotel Schools of Distinction

L'Institut représente dorénavant le Canada au sein de l'association mondiale Hotel Schools of Distinction, qui regroupe dix écoles hôtelières de niveau universitaire en Europe et en Amériques. En partenariat avec les chefs de file de l'industrie hôtelière, cette association favorise le partage des connaissances et des ressources entre ses membres, au bénéfice de la formation d'une relève de haut niveau. Elle a également pour objectif l'établissement de standards mondiaux en matière de programmes d'études en gestion hôtelière.

Groupe Antonopoulos et Sandals Resorts International

Deux ententes individuelles de trois années chacune ont été conclues avec le Groupe Antonopoulos et Sandals Resorts International afin de permettre aux étudiants des programmes Hautes Études en gestion hôtelière internationale et du Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration, d'être admissibles aux programmes de formation de cadres de ces importants groupes hôteliers.

Gestion du tourisme (secteur des événements et des congrès)

Festivals et événements Québec

En juin 2014, une entente est intervenue entre l'ITHQ et l'association Festivals et événements Québec dans le but de collaborer à la professionnalisation des personnes œuvrant dans le secteur événementiel, et ce, partout au Québec. Cette collaboration s'actualisera notamment dans le cadre du programme Formation supérieure en gestion d'événements, offert à l'ITHQ depuis l'année scolaire 2011-2012.

Institut des Hautes Études des Communications Sociales

Une entente de partenariat avec l'Institut des Hautes Études des Communications Sociales (Bruxelles, Belgique) et l'association Festivals et événements Québec permettra à l'ITHQ d'offrir à nouveau, en collaboration avec ces deux organismes, le programme d'études Formation supérieure en gestion d'événements sur le territoire belge.

Autres alliances

Cégep de Saint-Hyacinthe

En réponse à l'invitation du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science, l'Institut a signé une lettre d'intention avec le Cégep de Saint-Hyacinthe et des discussions se poursuivent en vue de conclure une entente visant l'offre conjointe de deux programmes de formation technique : Gestion d'un établissement de restauration et Techniques de gestion hôtelière. Annoncé dans le cadre d'un point de presse du ministère le printemps dernier, ce projet vise essentiellement à soutenir le développement du tourisme d'affaires dans la région de Saint-Hyacinthe tout en optimisant les expertises et les ressources actuelles des deux établissements d'enseignement.

Collège Montmorency

En août 2013, l'ITHQ et le Collège Montmorency ont convenu de reconduire, pour les cinq prochaines années, leur accord de partenariat en vertu duquel le cheminement ITHQ-Collège Montmorency du programme Gestion d'un établissement de restauration (DEC) est offert depuis l'automne 2009. Cette entente permet, entre autres, de desservir la population de la couronne nord de Montréal, incluant les régions des Laurentides et de Lanaudière.

Société des alcools du Québec (SAQ)

Une autre entente a été conclue avec la SAQ dans le but de former la nouvelle génération de conseillers en vin. Cette entente prévoit que l'ITHQ révisé et offre le programme d'études Conseiller en vin accrédité (AEC), dont la première édition avait permis de former, entre 2005 et 2010, près de 200 conseillers de la SAQ répartis sur l'ensemble du territoire québécois.

Autres ententes

Deux ententes ont été renouvelées au cours de la dernière année avec des partenaires établis : Rational (prêt d'équipement pour la cuisine du Centre d'expertise et de recherche) et SAJE accompagnateur d'entrepreneurs (formation d'entrepreneurs dans le cadre du Programme de soutien en entrepreneuriat de l'ITHQ).

Offre de formation 2013-2014
Programmes Signature ITHQ

ENSEIGNEMENT RÉGULIER (temps plein)	COURS** (heures)	STAGE** (heures)
Formation professionnelle (secondaire)		
DEP en cuisine (5311)		
Cuisine professionnelle	1111	525
Cuisine professionnelle italienne	1260	525
<i>Cucina Italiana</i> ITHQ-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma	1551	880
ASP en cuisine du marché (5324)		
Formation supérieure en cuisine	675	560
DEP en pâtisserie (5297)		
Pâtisserie professionnelle	1161	495
ASP en sommellerie (5314)		
Sommellerie professionnelle	352	105
DEP en service de la restauration (5293)/ASP en sommellerie (5314)		
Formation internationale en service et sommellerie de restaurant	1305	1020
Formation technique (collégial)		
DEC en techniques de tourisme (414.A0)		
Gestion touristique	2610	740
DEC en techniques de gestion hôtelière (430.A0)		
Gestion en hôtellerie internationale	2530	1245
DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)		
Gestion appliquée en restauration	2625	990
Cheminement ITHQ-Collège Montmorency*	2565	1005
Parcours de continuité DEP en cuisine/DEC en gestion d'un établissement de restauration ITHQ-Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île	2112	990
Formation supérieure et universitaire		
Hautes Études en gestion hôtelière internationale (HEG.01)	1350	1540
En collaboration avec Relais & Châteaux, Sofitel World et Fairmont Hotels & Resorts		
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ*		
Concentration Gestion hôtelière et de restauration (7317)	1215	400
Option cheminement DEC-Bac		
Concentration Gestion des organisations et des destinations touristiques (7307)	1350	S. O.
Option cheminement DEC-Bac		

FORMATION CONTINUE (temps partiel)	COURS** (heures)	STAGE** (heures)
Formation professionnelle (secondaire)		
Analyse sensorielle des vins du monde (ASM 01)	270	S. O.
Découverte du vin I (DDV.01)	80	S. O.
Découverte du vin II (DDV.02)	185	S. O.
Service de bar (010.CS)*	80	S. O.
WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits		
Wine and Spirit Certificate (WSC.01)	40	S. O.
WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits		
Wine and Spirit Advanced Certificate (WAC.01)	40	S. O.
Formation technique (collégial)		
AEC Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI (LCL.1G)	360	150
AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14)	180	S. O.
Formation supérieure et universitaire		
Formation supérieure en gestion d'événements (FSG.01)	225	S. O.

*Programme ne faisant pas partie de la gamme *Signature ITHQ*.

**Nombre d'heures de cours et de stage mentionné à titre indicatif seulement (seuls les logigrammes demeurent la référence aux fins de la sanction des études).

États des admissions 2013-2014

ENSEIGNEMENT RÉGULIER (temps plein)

FORMATION PROFESSIONNELLE (secondaire)		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
5311	Cuisine : Cuisine professionnelle	238	57	50
5311	Cuisine : Cuisine professionnelle italienne ²	8	S. O.	S. O.
5314	Sommellerie : Sommellerie professionnelle	57	19	19
5293 5314	Service de la restauration / Sommellerie : Formation internationale en service et sommellerie de restaurant	49	22	17
5297	Pâtisserie : Pâtisserie professionnelle	194	38	32
Total partiel		546	136	118
Hiver 2014				
5311	Cuisine : <i>Cucina Italiana</i>	43	18	17
5311	Cuisine : Cuisine professionnelle	141	34	34
5297	Pâtisserie : Pâtisserie professionnelle	124	17	17
5314	Sommellerie : Sommellerie professionnelle ²	S. O.	S. O.	S. O.
5324	Cuisine du marché : Formation supérieure en cuisine	30	16	15
5293/ 5314	Formation internationale en service et sommellerie de restaurant	34	18	17
Total partiel		372	103	100
TOTAL		918	239	218

FORMATION TECHNIQUE (collégial)		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
414.A0	Techniques de tourisme : Gestion touristique	101	64	50
430.A0	Techniques de gestion hôtelière : Gestion en hôtellerie internationale	172	75	69
430.B0	Gestion d'un établissement de restauration : Gestion appliquée en restauration	97	38	36
430.B0	Gestion d'un établissement de restauration : Cheminement ITHQ-Collège Montmorency	68	35	28
TOTAL		438	212	183

FORMATION SUPÉRIEURE ET UNIVERSITAIRE		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
7317	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ, concentration Gestion hôtelière et de restauration	292	191	63
HEG.01	Hautes Études en gestion hôtelière internationale	26	24	18
Total partiel		318	215	81
Hiver 2014				
7317	Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ, concentration Gestion hôtelière et de restauration	116	62	28
HEG.01	Hautes Études en gestion hôtelière internationale	15	10	10
Total partiel		131	72	38
TOTAL		449	287	119

FORMATION CONTINUE (temps partiel)

FORMATION PROFESSIONNELLE (secondaire)		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
ASM 01	Analyse sensorielle des vins du monde	19	15	13
DDV.01	Découverte du vin I	52	50	43
DDV.02	Découverte du vin II	35	34	31
010.CS	Service de bar	36	34	34
WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits				
WSC.01	Wine and Spirit Certificate	24	24	22
WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits				
WAC.01	Wine and Spirit Advance Certificate	15	13	13
Total partiel		181	170	156
Hiver 2014				
DDV.01	Découverte du vin I	47	41	41
010.CS	Service de bar	35	35	32
WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits				
WSC.01	Wine and Spirit Certificate	22	20	20
WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits				
WAC.01	Wine and Spirit Advance Certificate	20	18	17
Total partiel		124	114	110
TOTAL		305	284	266

FORMATION TECHNIQUE (collégial)		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
LCL.1G	Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI	34	30	23
LJA.14	Gestion de restaurant	29	23	17
LCL.28	Guide touristique de Montréal ³	S. O.	S. O.	S. O.
TOTAL		63	53	40
FORMATION SUPÉRIEURE ET UNIVERSITAIRE		NOUVELLES DEMANDES D'ADMISSION	ADMIS PAR L'ITHQ	INSCRITS ¹
Automne 2013				
FSG.01	Formation supérieure en gestion d'événements	17	16	15
Total partiel		17	16	15
Hiver 2014				
FSG.01	Formation supérieure en gestion d'événements	S. O.	S. O.	S. O.
Total partiel		0	0	0
TOTAL		17	16	15
TOTAL GÉNÉRAL, TOUS PROGRAMMES CONFONDUS ANNÉE SCOLAIRE 2013-2014		2190	1091	841

1. Nombre de candidats ayant accepté l'offre d'admission de l'ITHQ (à la date de déclaration du MELS ou du MESRS).

2. Programme fermé à compter de l'automne 2013.

3. Programme offert bisannuellement (prochaine cohorte : automne 2014).

Objectif 1.5

Accroître l'attraction de l'Institut auprès des étudiants étrangers ou des résidents hors Québec

Indicateur 1.5.1

Taux de représentation des étudiants étrangers ou des résidents hors Québec parmi la clientèle étudiante

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
5 % de la clientèle étudiante en 2016-2017	3,39 %	4,40 %

La promotion de son offre de formation à l'échelle nationale et internationale constitue pour l'ITHQ l'une des priorités de son Plan stratégique 2012-2017 puisque le recrutement d'étudiants étrangers et de résidents hors Québec crée une diversité culturelle enrichissant l'expérience éducative de sa clientèle étudiante. Au cours de l'année 2013-2014, 58 étudiants étrangers ou résidents hors Québec – sur une population totale de 1319 étudiants – ont été dénombrés dans ses programmes d'enseignement régulier. En voici la répartition :

- Formation professionnelle (secondaire) : 9 étudiants sur un total de 422;
- Formation technique (collégial) : 9 étudiants sur un total de 543;
- Formation supérieure et universitaire :
 - Programme Hautes Études en gestion hôtelière internationale (HÉGHI) : 18 étudiants sur un total de 51,
 - Programme Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie : 22 étudiants sur un total de 303.

Provenance des étudiants étrangers et de résidents hors Québec

- Étudiants étrangers : Algérie, Belgique, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Égypte, Émirats arabes unis, Espagne, Équateur, France, Haïti, Mexique, Nouvelle-Calédonie, Pérou, Polynésie française, Singapour et Suisse.
- Résidents hors Québec : Ontario.

Efforts de recrutement

- En vue du recrutement de cohortes complètes pour le programme Gestion de l'hôtellerie et de la restauration (AEC), l'ITHQ a signé une entente avec une agence ontarienne de recrutement (EduEdge).
- L'ITHQ a réalisé cinq missions de recrutement en Chine, en France, au Maroc et en Ontario afin de mieux faire connaître son offre de formation spécialisée.

- Diverses autres actions ont été menées afin de favoriser le recrutement de candidats étrangers dans les différents programmes de l'ITHQ, et plus particulièrement dans le programme HÉGHI :
 - Révision des critères d'admissibilité en ce qui a trait à la maîtrise du français et de l'anglais écrit,
 - Développement d'outils d'évaluation des habiletés langagières en français et en anglais,
 - Révision des critères de sélection des candidats et des outils afférents pour le programme HÉGHI.

Concours, prix et nominations 2013-2014

ÉTUDIANTS DE L'ITHQ

NOM DU CONOURS	MOIS – ANNÉE	NOM DU GAGNANT ET PROGRAMME D'ÉTUDES	TERRITOIRE
Concours du Salon des entrepreneurs HEC Montréal	Novembre 2013	1 ^{er} prix Projet d'entreprise – Catégorie alimentaire Amélie Morency , Gestion appliquée en restauration et Cuisine professionnelle	Québec
Challenge étudiants Vins du Portugal 2013 Grande Dégustation de Montréal	Novembre 2013	Gagnant de la grande finale Joris Garcia , Analyse sensorielle des vins du monde	Québec
Grands Prix de la relève touristique 2014 Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie (AQFORTH)	Mars 2014	Catégorie Hôtellerie Laurence Bessone , Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ Catégorie Restauration Jean-François Fournier , Sommellerie professionnelle Pascaline Gouin , Formation supérieure en cuisine – Stage Société des casinos du Québec François Émmanuel Nicol , Gestion appliquée en restauration – Stage Le Massif Laurence Bessone , Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ – Stage Europea Jean-François Fournier , Sommellerie professionnelle	Québec
Bourses Les Grands Chefs Relais & Châteaux	Mars 2014	Frédéric Comeau-Boisvert , Cuisine professionnelle et Formation supérieure en cuisine Audrey Laferrière , Pâtisserie professionnelle Jessica Noël , Cuisine professionnelle et Formation supérieure en cuisine Jessica Ouellet , Sommellerie professionnelle	International
Concours de vins allemands German Wine Institute	Mars 2014	1 ^{er} prix Guillaume Plante , Découverte du vin I et II, et Analyse sensorielle des vins du monde	Québec
<i>Young Hoteliers Summit</i> Initiative des étudiants de l'École hôtelière de Lausanne	Mars 2014	Membre de l'équipe gagnante du concours Alexia Douyon , Hautes Études en gestion hôtelière internationale	International
Cas GTH/HTM Case 2014 Initiative des étudiants du Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ	Mars 2014	2 ^e prix en hôtellerie/restauration Alisée Giguère-Johnson , Saralee Ménard et Alex Yasenza 3 ^e prix en hôtellerie/restauration Samuel Morinville , Lauriane Dubois et Jérémy Côté	Canada
Finale régionale des Olympiades de la formation professionnelle	Mars 2014	3 ^e prix Maxime Landry , Cuisine professionnelle	Québec
Défi Saputo Compétition des apprentis 2014 en cuisine et en pâtisserie	Mars 2014	1 ^{er} prix Meilleur apprenti cuisinier au Québec Marie-Ève Langlois , Formation supérieure en cuisine	Québec
Défi Saputo Compétition des apprentis 2014 en cuisine et en pâtisserie	Mai 2014	2 ^e prix Meilleur apprenti cuisinier au Canada Marie-Ève Langlois , Formation supérieure en cuisine	Canada

NOM DU CONOURS	MOIS – ANNÉE	NOM DU GAGNANT ET PROGRAMME D'ÉTUDES	TERRITOIRE
Concours de recettes Fruits et légumes Association québécoise de la distribution de fruits et légumes	Mai 2014	1 ^{er} prix Jorge Hoyle, Formation supérieure en cuisine 2 ^e prix Jessica Noël, Formation supérieure en cuisine 3 ^e prix Alexis Desrosiers Arslanian, Formation supérieure en cuisine 4 ^e prix Marina De Figueiredo, Formation supérieure en cuisine	Québec
Concours de recettes Poissons et fruits de mer Norref	Mai 2014	1 ^{er} prix Marina De Figueiredo, Formation supérieure en cuisine 2 ^e prix Antoine Martindale, Formation supérieure en cuisine 3 ^e prix Christine Lacroix, Formation supérieure en cuisine	Québec
Concours Meilleur sommelier du Québec Association canadienne des sommeliers professionnels	Mai 2014	1 ^{er} prix Carl Villeneuve Lepage, Analyse sensorielle des vins du monde 3 ^e prix Guillaume Plante, Analyse sensorielle des vins du monde	Québec

Concours, prix et nominations 2013-2014 (suite)

PROFESSEURS DE L'ITHQ

PRIX OU NOMINATION	MOIS - ANNÉE	NOM DU GAGNANT	TERRITOIRE
Gourmand World Cookbook Awards 2014 1 ^{er} prix Catégorie humanitaire, Amérique du Nord, pour le livre <i>On m'appelle Chef Thémis et j'aime ça!</i>	Mai 2014	Jean-Louis Thémistocle, professeur de cuisine professionnelle	International
Concours Meilleur sommelier du Québec Association canadienne des sommeliers professionnels	Mai 2014	2 ^e prix Bertrand Eichel, professeur au programme Analyse sensorielle des vins du monde	Québec
Obtention d'un doctorat en administration avec mention d'excellence	Mai 2014	Jean Lagueux, coordonnateur de la Formation universitaire et supérieure et professeur	Québec

ITHQ

PRIX OU RECONNAISSANCE	MOIS - ANNÉE	MOTIF	TERRITOIRE
Grands Prix du tourisme Région de Montréal	Avril 2014	Mention écoresponsable – Entreprise de moins de 100 employés Hôtel de l'Institut	Québec
Répertoire des actions inspirantes des plans d'action de développement durable 2008-2013 Bureau de coordination de développement durable Gouvernement du Québec	Juillet 2014	Projet La santé au menu Centre d'expertise et de recherche	Québec
Indice d'application de la gestion axée sur les résultats 2012-2013 Conseil du trésor	Décembre 2013	Indice personnalisé : 85 % Dans sa lettre du 18 décembre 2013, le secrétaire du Conseil du trésor souligne que l'indice de l'ITHQ est passé de 75 % (2011-2012) à 85 % (2012-2013); il félicite l'Institut qui s'est démarqué pour l'amélioration de son résultat.	Québec

Objectif 1.6

Assurer l'enrichissement des programmes d'études afin d'en maintenir le caractère distinctif et d'avant-garde

Indicateur 1.6.1

Nombre de programmes d'études évalués

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Révision de la Politique institutionnelle d'évaluation des apprentissages (PIÉA) et de la Politique institutionnelle d'évaluation des programmes (PIÉP) d'ici septembre 2012	Cible atteinte	S. O.
Deux programmes évalués annuellement à partir de 2012-2013	Cible partiellement atteinte	Cible dépassée

Le développement progressif d'une culture d'évaluation a permis à l'Institut de se lancer des défis plus exigeants dans le cadre de sa planification stratégique quinquennale et ainsi viser des standards de qualité reconnus sur la scène mondiale. L'ITHQ relève ces défis grâce à un système d'assurance qualité efficace et à la mobilisation de tout son personnel concerné lors de l'évaluation de ses programmes d'études.

Évaluation des programmes d'études

Hautes Études en gestion hôtelière internationale (HÉGHI)

Conformément aux dispositions de la Politique institutionnelle d'évaluation des programmes, la qualité de la mise en œuvre du programme HÉGHI a fait l'objet d'une évaluation à l'hiver 2013, puisque ce programme était novateur par rapport à l'offre de formation de l'Institut et qu'une première cohorte de diplômés avait vu le jour à la session précédente.

Précisons que le devis d'évaluation de ce programme a surtout mis l'accent sur la cohérence entre, d'une part, les critères d'admissibilité et de sélection des candidats, et, d'autre part, le profil du diplômé type, les mécanismes de sélection des candidats et les stages. Il prévoyait également une validation du niveau taxonomique des compétences du programme, afin de s'assurer de la conformité du niveau de formation avec le diplôme. Le mandat d'évaluation a été complété et les recommandations des membres du comité approuvées par les instances de l'ITHQ à l'automne 2013. L'École de l'Institut veille maintenant à les appliquer afin de maintenir ou d'améliorer l'efficacité de ce programme et ainsi s'assurer de la satisfaction de sa clientèle étudiante.

Gestion d'un établissement de restauration, cheminement ITHQ-Montmorency (DEC)

Après la diplomation de deux cohortes d'étudiants, un devis d'évaluation a été produit en collaboration avec le Collège Montmorency en vue d'évaluer la qualité de la mise en œuvre du cheminement ITHQ-Montmorency du programme Gestion d'un établissement de restauration (GER). Soulignons que ce cheminement découle d'une entente des plus novatrices entre les

deux établissements dans le but d'améliorer l'accessibilité du programme GER dans les régions de Laval, des Laurentides et de Lanaudière, tout en optimisant leur expertise et leurs ressources individuelles.

Ce devis d'évaluation visait plus particulièrement l'étude de la concordance entre les attentes des candidats (avant et après leur admission) et les caractéristiques réelles du cheminement ITHQ-Montmorency. Les recommandations formulées par le comité paritaire ont déjà été étudiées par les membres du comité interinstitutionnel et, mis à part quelques ajustements mineurs, la démarche d'évaluation a permis de mettre en lumière la qualité de cette formation.

Développement ou révision des programmes d'études

Cuisine professionnelle, *Cucina Italiana*, Formation supérieure en cuisine et Gestion appliquée en restauration

Deux équipes interdisciplinaires de professeurs ont collaboré à la révision de quatre programmes de formation professionnelle ou technique – Cuisine professionnelle, *Cucina Italiana*, Formation supérieure en cuisine et Gestion appliquée en restauration – afin qu'ils puissent être repositionnés dans le domaine de la gastronomie, conformément aux orientations institutionnelles. L'ITHQ souhaite ainsi exercer un réel leadership au sein de l'industrie en diplômant des candidats prêts à intégrer des entreprises compétitives qui ont à cœur d'offrir à leur clientèle une expérience gastronomique de haut niveau.

Au-delà de leur repositionnement, les programmes révisés se révèlent des plus novateurs. Ils se caractérisent, entre autres, par :

- le rehaussement des compétences des futurs cuisiniers grâce à l'intégration, dans un même parcours de formation, d'un DEP, d'une ASP et d'une AEC;
- le développement de compétences propres à un maître d'hôtel par les futurs superviseurs en restauration;
- l'intégration de pratiques écoresponsables.

Précisons que ces nouveaux programmes seront intégrés à l'offre de formation 2015-2016 de l'Institut.

Management et gastronomie

Dans le cadre de l'entente déjà conclue entre l'ITHQ et l'École française de gastronomie FERRANDI, les partenaires ont convenu de développer et d'offrir un programme de formation continue en *management* et gastronomie principalement à des candidats étrangers ayant déjà obtenu un diplôme de cuisine professionnelle. Le volet *management* de ce programme conjoint a été développé par une équipe de l'Institut au cours de l'année 2013-2014. Son défi a été d'imaginer une approche éducative adaptée au profil de la clientèle visée afin que les étudiants puissent réussir la formation et soient satisfaits des services éducatifs offerts par l'Institut. Une approche inductive a donc été privilégiée et l'entrepreneuriat a été identifié comme fil conducteur du volet *management* de cette formation.

Conseiller en vin accrédité

À la demande de la Société des alcools du Québec (SAQ), le programme Conseiller en vin accrédité (AEC) a été actualisé, validé par la SAQ et officialisé par le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de la Science. Un premier groupe de conseillers en vin a complété le programme d'études au printemps dernier (projet pilote) et un bilan de cette opération est en voie d'être finalisé.

Indicateur 1.6.2

Nombre de professeurs, d'experts ou de conférenciers de renommée nationale ou internationale invités par l'Institut

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Dix invités de renommée nationale par année	Cible dépassée	Cible dépassée
Deux invités de renommée internationale par année	Cible dépassée	Cible dépassée

Les conférences données par des experts de renommée nationale ou internationale sont une véritable source d'enrichissement de la formation offerte à l'Institut. Celle offerte par Pierre Gagnaire et Hervé This dans le cadre des Grandes Rencontres de l'ITHQ a attiré à elle seule plus de 600 étudiants, professionnels de l'industrie touristique et représentants des médias. Soulignons également que plus de 80 experts du milieu, parmi lesquels Bruno Meril, Meilleur Ouvrier de France, et Véronique Rivest, classée 2^e meilleure sommelière au monde, se sont impliqués gracieusement dans la formation des étudiants de l'Institut au cours de l'année 2013-2014.

Diplômes *honoris causa*

- Deux figures internationales et une personnalité québécoise qui contribuent, par leur implication, à valoriser les métiers et les professions du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, ont reçu des *honoris causa* à l'occasion de la cérémonie annuelle de remise des diplômes de l'Institut. Il s'agit de :
 - Pierre Gagnaire, grand chef triplement étoilé Michelin (France);
 - Jacques Parisien, administrateur de sociétés (Québec);
 - Hervé This, physico-chimiste à l'Institut national de la recherche agronomique (France).

Conférenciers de renommée nationale

- Graziella Batista, chef propriétaire, Graziella
- Mélanie Blouin, chef, Club Chasse et pêche
- Bernard Chênevert, directeur général, Intercontinental Montréal
- Éric Dupuis, chef, Taverne Square Dominion
- Fisun Ercan, chef propriétaire, SU
- Bertil Fabre, directeur général, Delta Hotels & Resorts
- Jérôme Ferrer, chef propriétaire, Groupe Europea et Grand Chef Relais & Châteaux

- Michel Giguère, directeur général, Centre Sheraton Montréal
- Joseph Klein, directeur général, Marriott Château Champlain
- D^r Christiane Laberge, médecin généraliste et chroniqueuse santé
- Helena Loureiro, chef propriétaire, Portus Calle et Helena
- Olivier Perret, chef exécutif, Sofitel Montréal Le Carré Doré
- Christina Poon, directrice générale p.i., Hilton Bonaventure
- Martin Roy, président-directeur général, Regroupement des événements majeurs internationaux (RÉMI)
- Daniel Vézina, chef propriétaire, Laurie Raphaël

Conférenciers de renommée internationale

- Virginia Casale, présidente, Union internationale des concierges d'hôtels (UICH)
- Pierre Gagnaire, grand chef triplement étoilé Michelin et propriétaire de dix restaurants de prestige
- Véronique Rivest, classée 2^e meilleure sommelière au monde
- Bruno Meril, sommelier et Meilleur Ouvrier de France
- Hervé This, physico-chimiste à l'Institut national de la recherche agronomique (France)

Indicateur 1.6.3

Taux de satisfaction des étudiants, des diplômés et des entreprises qui les accueillent

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Étudiants		
Taux annuel égal ou supérieur à 85 %	85,6 %	83,3 %
Diplômés et entreprises qui les accueillent		
Définition des critères de mesure :		
Première mesure effectuée d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée
Deuxième mesure effectuée et écart positif observé d'ici juin 2017	S. O.	S. O.

S'inspirant des meilleures pratiques en matière de gestion de la qualité des services, l'Institut consulte régulièrement ses étudiants dans une perspective d'amélioration continue de la qualité et de l'efficacité de ses formations. Les données générées par son système d'information sur ses programmes d'études permettent ainsi de valider les choix que font ses professeurs, ses professionnels et ses gestionnaires, et d'ajuster rapidement leurs actions.

Taux de satisfaction des finissants à l'enseignement régulier

	2012-2013	2013-2014
Contenu des cours	81 %	84 %
Valeur des stages en complément à la formation	92 %	83 %
Qualité générale des enseignants	83 %	83 %

Soucieux de les impliquer dans l'identification des irritants et la recherche des correctifs appropriés, l'Institut a tenu des rencontres d'échanges avec les étudiants concernés ainsi que les représentants de programme-cohorte. De plus, la composition des comités de programmes a été revue de façon à bénéficier de la contribution d'étudiants élus par leurs pairs. Précisons que ces comités ne regroupaient par le passé que les professeurs impliqués dans un programme donné, quelle que soit la discipline. Aujourd'hui, les comités de programmes sont véritablement au cœur du processus d'amélioration continue des formations. En outre, ils analysent les problématiques signalées par les étudiants ou les professeurs et proposent des pistes de solution à la direction de l'École de l'Institut.

Taux de satisfaction des entreprises accueillant des stagiaires de l'ITHQ

	RESPECT DES CONSIGNES ET DES DIRECTIVES	INTÉGRATION AU GROUPE	INTÉRÊT ET MOTIVATION FACE AU TRAVAIL	QUALITÉ DU TRAVAIL	SATISFACTION SELON LES CRITÈRES D'EMBAUCHE
Formation professionnelle (secondaire)	96 %	99 %	96 %	98 %	93 %
Formation technique (collégial)	99 %	99 %	99 %	99 %	99 %
Formation supérieure et universitaire	97 %	97 %	97 %	100 %	97 %
TOTAL	97 %	98 %	97 %	99 %	96 %

L'ITHQ a également évalué la satisfaction des entreprises d'ici ou de l'étranger qui ont accueilli ses stagiaires au cours de l'exercice 2013-2014, dans les trois ordres d'enseignement. Pour chacun des cinq critères du sondage, les répondants disposaient de quatre options de réponse : *Très satisfait*, *Satisfait*, *Peu satisfait* et *Pas satisfait*. Sur l'ensemble des répondants, 96 % se sont dits *satisfaits* ou *très satisfaits* des stagiaires de l'Institut selon leurs propres critères d'embauche.

Taux de satisfaction des diplômés et des entreprises qui les accueillent

Les travaux visant la mise en place du Bureau des diplômés de l'ITHQ ont débuté au cours de l'exercice financier 2013-2014 (voir les détails présentés à la page 54). L'organisation d'un sondage auprès des nouveaux diplômés de l'Institut et des entreprises qui les accueillent a cependant dû être reportée à une date ultérieure.

Orientation 2

Diplômer des professionnels recherchés par l'industrie en raison de leurs compétences élevées

AXE D'INTERVENTION

L'adaptation et l'originalité des stratégies éducatives

Objectif 2.1

Améliorer la réussite scolaire et le cheminement professionnel de ses diverses clientèles étudiantes en innovant sur le plan des services et des pratiques pédagogiques

Indicateur 2.1.1

Nombre de mesures mises en place

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Deux mesures annuelles par ordre d'enseignement	Cible dépassée	Cible dépassée

Amorcée au cours de l'année 2012-2013, la mise en œuvre du Plan quinquennal de soutien à la persévérance scolaire de l'Institut s'est poursuivie grâce à la mobilisation de son personnel. Précisons que ce Plan fournit de nouvelles pistes permettant d'aider les étudiants actuels et futurs dans la prise en charge de leur réussite, et ce, dès le dépôt de leur demande d'admission. L'ITHQ mise particulièrement sur l'effet des mesures qui y sont prévues pour atteindre les cibles définies dans son Plan stratégique 2012-2017 en matière de persévérance scolaire et de diplomation de ses étudiants. Parmi les nouvelles mesures mises en œuvre au cours de l'année 2013-2014, mentionnons les initiatives suivantes :

Favoriser un choix de programme d'études éclairé (Objectif 1)

- Analyse de l'effet de trois mesures déployées au cours de l'année 2012-2013 :
 - Mise en place d'un service de cybermentorat (Academos) pour les candidats des programmes de formation technique;
 - Révision des critères d'admissibilité des candidats des programmes de formation professionnelle et technique;

- Mise en œuvre d'un nouveau modèle d'entrevue impliquant des professionnels de l'industrie pour la sélection des candidats en formation technique.
- Révision du plan de recrutement des candidats en formation professionnelle (trois programmes) et technique (un programme).
- Mise en ligne d'un outil permettant aux étudiants d'identifier le motif d'abandon de leur programme d'études, le cas échéant.
- Implication des partenaires de l'industrie touristique ainsi que des professeurs et du personnel de l'École de l'Institut lors des soirées d'information organisées dans le cadre du processus de recrutement.

Identifier et aider rapidement les étudiants à risque (Objectif 2)

- Accessibilité accrue du programme de mentorat destiné aux étudiants à risque, et ce, à la lumière des résultats obtenus lors du projet pilote réalisé en 2012-2013 (formation professionnelle et technique).
- Mise en place d'un système informatisé de planification et de suivi des cours et des examens pour 25 étudiants ayant reçu un diagnostic de troubles d'apprentissage ou d'incapacité (TA). Précisons que ce système est en appui aux rencontres qu'un professionnel effectue régulièrement avec chacun de ces étudiants. Parmi eux, deux étudiants ont obtenu leur diplôme au cours de l'année 2013-2014.
- Élaboration et mise en œuvre d'une stratégie visant à désamorcer des conflits potentiels, et ce, en collaboration avec les groupes d'étudiants concernés (formation technique et universitaire).
- Actualisation de l'offre de cours de rattrapage pour les matières où on note plusieurs échecs (trois ordres d'enseignement).

Axer le leadership de l'École sur un contrôle efficace de la qualité de l'enseignement (Objectif 3)

- Révision de la composition et du mandat des comités de programme afin de formaliser la participation des étudiants à leurs travaux.
- Révision de certains règlements pédagogiques afin de les rendre conformes à la nouvelle édition de la Politique institutionnelle d'évaluation des apprentissages (PIÉA).
- Analyse de la conformité des plans de cours des trois ordres d'enseignement avec les critères définis dans la nouvelle édition de la PIÉA, suivie de la révision du processus de vérification trimestrielle des plans de cours.
- Appréciation de la qualité des évaluations sommatives des apprentissages réalisés selon l'approche par compétence, suivie de la formation ou de l'accompagnement des professeurs ciblés.
- Jumelage d'un professeur *coach* avec les nouvelles recrues professorales des programmes de formation supérieure et universitaire.
- Formation des professeurs à une nouvelle méthode de correction du français dans les travaux scolaires.

Maintenir un environnement de travail sain et dynamique (Objectif 4)

- Mise en place d'un programme de jumelage (projet pilote) de trois étudiants en Cuisine professionnelle avec trois restaurants haut de gamme de Montréal

(Toqué!, Europea et Auberge Saint-Gabriel), afin qu'ils y réalisent des stages rémunérés en rotation. Ce projet vise à promouvoir l'excellence dans les métiers ainsi que la collaboration école-industrie.

- Réalisation d'un projet pilote de parrainage d'un groupe d'étudiantes en Gestion de l'hôtellerie internationale (formation technique) par une gestionnaire œuvrant dans une chaîne hôtelière.
- Réaménagement de l'horaire-maître de deux programmes d'études en collaboration avec les groupes d'étudiants concernés, dans le but de faciliter la conciliation école-travail (formation professionnelle et supérieure).
- Mise en œuvre des mesures prévues au Plan d'action 2013-2014 en matière de formation à distance (FAD), en collaboration avec un groupe de professeurs et une conseillère en technopédagogie. S'arrimant au Plan quinquennal de développement de la FAD, ce Plan d'action a donné lieu aux mesures suivantes :
 - Déploiement de la plateforme MOODLE et développement de différentes fonctionnalités dans le but d'offrir un outil moderne et convivial aux professeurs et aux étudiants. Précisons que MOODLE est une plateforme d'apprentissage en ligne utilisée par plus de 35 millions d'individus à travers le monde et que l'ITHQ l'a rendue accessible depuis 2012-2013;
 - Animation d'ateliers d'initiation et de formation auprès des professeurs et du personnel de soutien pédagogique, suivie de la diffusion fréquente d'un bulletin d'information en lien avec le déploiement de MOODLE dans tous les cours de la session d'automne 2014. Soulignons que dix cours du programme Hautes Études en gestion hôtelière internationale ont déjà été rendus accessibles grâce à cette plateforme;
 - Participation de deux professeurs à un projet pilote ayant permis d'offrir deux cours du programme Formation supérieure en gestion d'événements en présentiel et à distance, grâce aux plateformes VIA et MOODLE.
- Réalisation de différentes initiatives à l'intention des étudiants, dans le cadre du Programme de soutien à l'entrepreneuriat sous la direction du CER :
 - Organisation d'un concours visant à sensibiliser les étudiants de l'Institut à l'entrepreneuriat en leur lançant un défi, soit la reprise d'un restaurant très peu rentable. Neuf équipes d'étudiants ont participé à cette nouvelle initiative;
 - Présentation de deux conférences par des entrepreneurs québécois dans le but d'explorer diverses facettes de l'entrepreneuriat :
 - *L'aventure entrepreneuriale de Jérôme Ferrer*, présentée par Jérôme Ferrer, copropriétaire du Groupe Europea et Grand Chef Relais & Châteaux,
 - *Le soutien à l'entrepreneuriat : la clé de la réussite?*, présentée par Annick Dufresne, responsable de la gestion administrative, du développement et des communications de la boulangerie La boîte à pain et du restaurant Le Saint-Urbain, et de Marc-André Royal, chef propriétaire;

- Réalisation d'une enquête auprès des étudiants de l'Institut dans le but d'actualiser le Programme de soutien à l'entrepreneuriat;
- Collaboration avec HEC Montréal ayant permis à trois équipes d'étudiants de l'ITHQ de participer au concours organisé dans le cadre du Salon des entrepreneurs HEC et de bénéficier d'un accompagnement tout au long de leur préparation;
- Service de soutien personnalisé (*coaching*) offert à quatre diplômés engagés dans une démarche entrepreneuriale.

Indicateur 2.1.2 Taux de persévérance des étudiants

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Augmentation de 10 % du taux de persévérance d'ici juin 2017	85,8 %	86,4 %

Indicateur 2.1.3 Taux de diplomation des étudiants

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Programmes réguliers de l'ordre secondaire : D'ici juin 2017, augmentation de 9 % du taux de diplomation, et ce, 2 ans après les délais prescrits	70,6 %	70,0 %
Programmes réguliers de l'ordre collégial : D'ici juin 2017, augmentation de 15 % du taux de diplomation, et ce, 2 ans après les délais prescrits	49,1 %	46,4 %
Programmes réguliers de l'ordre universitaire : D'ici juin 2017, augmentation de 5 % du taux de diplomation, et ce, dans les délais prescrits	41,0 %	53,6 %
Programmes de formation continue : Maintien du taux de diplomation dans les délais prescrits	78,9 %	82,7 %

Malgré que l'Institut se soit doté dès 2012 d'un Plan quinquennal de soutien à la persévérance scolaire et que la mise en œuvre de celui-ci progresse de façon satisfaisante (voir les résultats présentés à la page 50), on constate que le taux de diplomation pour les programmes réguliers de l'ordre secondaire est demeuré stable au cours de la dernière année. Si une hausse du taux de diplomation a été observée pour trois programmes d'études, il apparaît que son effet ait été annulé par la baisse du nombre de diplômés de quatre autres programmes. Une analyse de la situation sera donc effectuée afin d'expliquer ces écarts et d'intervenir plus efficacement dans les programmes concernés.

À l'ordre collégial, une baisse du taux de diplomation a été observée pour l'ensemble des programmes d'études. Toutefois, le taux de satisfaction à l'égard des cours et des professeurs a pour sa part monté auprès des étudiants inscrits dans ces programmes. Des efforts seront donc déployés au cours des prochains mois afin de renforcer ces facteurs de satisfaction et favoriser l'atteinte des cibles de diplomation établies par l'Institut.

Indicateur 2.1.4

Taux de diplômés en emploi ou aux études en rapport avec leur formation à l'Institut

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Définition des critères de mesure et première mesure effectuée d'ici juin 2013	Cible reportée	Cible reportée
Deuxième mesure effectuée et écart positif observé d'ici juin 2017	S. O.	S. O.

Dans une économie mondiale où les établissements d'enseignement se développent en partie grâce à l'efficacité de leur réseau de diplômés, l'Institut a entrepris de mettre sur pied son propre Bureau des diplômés. Outre la mise en ligne d'une nouvelle page Web destinée aux diplômés dans le site de l'ITHQ, une démarche de consultation a été amorcée en lien avec la mission et les objectifs du Bureau. Ces échanges permettront de mieux cerner les besoins et les attentes des gestionnaires de l'Institut et des diplômés eux-mêmes. L'ITHQ pourra ensuite annoncer officiellement la création du Bureau et amorcer la réalisation d'enquêtes auprès de ses diplômés afin de rendre compte de l'atteinte des cibles définies dans son plan stratégique quinquennal.

Résultats de l'enquête *La Relance 2013*

Le gouvernement du Québec a réalisé l'enquête *La Relance* auprès d'individus ayant obtenu un diplôme en 2011-2012 dans un programme de formation technique (collégial) ou professionnelle (secondaire), et ce, environ dix mois après qu'ils aient été diplômés.

■ Formation professionnelle (secondaire)

Note : Au moment de publier ce rapport, les résultats de l'enquête *La Relance 2013* n'étaient pas encore diffusés dans le site Web du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

■ Formation technique (collégial)

- Parmi les diplômés de l'ITHQ en emploi au 31 mars 2013, 86,4 % travaillaient à temps plein comparativement à 80,5 % parmi les diplômés de l'ensemble des établissements de la région de Montréal.
- Parmi les diplômés de l'ITHQ qui travaillaient à temps plein, 89,5 % ont déclaré occuper un emploi en rapport avec leur formation. Cette proportion était de 83,1 % chez les diplômés de l'ensemble des établissements de la région de Montréal.
- Le taux de chômage des diplômés de l'ITHQ était de 2,3 %, tandis que chez les diplômés de l'ensemble des établissements, il s'élevait à 5,5 %.

AXE D'INTERVENTION

Un programme de formation à valeur ajoutée

Objectif 2.2

Intensifier les activités d'apprentissage réalisées à l'Hôtel et au Centre d'expertise et de recherche de l'Institut de même que les stages en entreprise ou dans des écoles partenaires de l'Institut, au Québec ou à l'étranger

Indicateur 2.2.1

Nombre d'étudiants impliqués dans les activités de l'Hôtel et du Centre d'expertise et de recherche de l'Institut

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Augmentation annuelle de 5 % du nombre d'étudiants	696 étudiants	669 étudiants

S'il se préoccupe de baliser progressivement l'intégration des activités d'application pédagogique dans ses programmes d'études, l'Institut juge également prioritaire d'optimiser l'accès de ses étudiants à des ressources distinctives telles que l'Hôtel de l'Institut et le Centre d'expertise et de recherche. Il a donc défini des objectifs précis à ce chapitre.

Ceci dit, l'étroite collaboration entre le personnel de l'École et celui de l'Hôtel de l'Institut n'a pas permis, en 2013-2014, d'atteindre la cible définie dans le Plan stratégique 2012-2017, en raison de la mise en œuvre graduelle du programme d'études Formation supérieure en service et sommellerie de restaurant. Il s'agit donc d'une baisse temporaire du niveau d'implication des étudiants à l'Hôtel de l'Institut.

Hôtel et Restaurant de l'Institut (RDI)

	2012-2013	2013-2014
Nombre d'étudiants impliqués dans le secteur de l'hébergement	282	331
Nombre d'étudiants impliqués dans le secteur de la restauration	353	325
TOTAL	635	656

Quatre modèles d'application pédagogique permettent aux étudiants des trois ordres d'enseignement de consolider leurs nouvelles compétences à l'Hôtel de l'Institut :

■ **Secteur de l'hébergement (réception, conciergerie et entretien ménager) :**

- Application pédagogique en groupe-classe (288 étudiants)
- Stage non rémunéré (17 étudiants)
- Stage rémunéré (3 étudiants)
- Emploi rémunéré (23 étudiants)

■ **Secteur de la restauration (cuisine, service, vente de banquets) :**

- Application pédagogique en groupe-classe (212 étudiants)
- Stage non rémunéré (68 étudiants)
- Stage rémunéré (15 étudiants)
- Emploi rémunéré (30 étudiants)

Centre d'expertise et de recherche (CER)

	2012-2013	2013-2014
Nombre total d'étudiants impliqués dans les activités du Centre d'expertise et de recherche	61	13

Chaque année, certains clients permettent à des étudiants de s'impliquer dans la réalisation du mandat qu'ils confient au CER. En 2013-2014, les organisations suivantes ont offert cette possibilité à des étudiants :

- Valrhona
- Les Éditions Protégez-vous
- Le Groupe Bonduelle
- Le Conseil canadien du commerce de détail (sélection des gagnants du Grand Prix canadien des produits nouveaux)

De plus, des étudiants ont collaboré avec deux professeurs dans le cadre de leurs travaux sur la créativité et les cidres de glace.

Initiatives des étudiants

■ **Jeux du tourisme**

Forts du succès remporté l'an dernier à l'occasion de la première édition des Jeux du tourisme, des étudiants du programme Gestion touristique ont organisé la seconde édition de cet événement sous le thème du tourisme hivernal. Cinq établissements collégiaux du Québec ont participé à ces Jeux, soit deux de plus que l'an dernier.

■ Bourse Cassandre-Paquette

Créée à la suite du décès d'une étudiante de l'Institut, la bourse Cassandre-Paquette permet d'offrir un soutien financier à des étudiants désireux d'effectuer hors Québec leur stage obligatoire, malgré le fait que celui-ci ne doive pas nécessairement être réalisé à l'extérieur du Québec. Une soirée-bénéfice a donc été organisée par un groupe d'étudiants au Restaurant de l'Institut. Il s'agissait de la troisième édition de cet événement dont le thème choisi cette année par les étudiants était *Débarquement à Paris à la belle époque et escale à Marrakech*.

■ Revue *Prévention au travail*

En collaboration avec la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST), des étudiants des programmes Pâtisserie professionnelle (DEP) et Formation internationale en service et sommellerie de restaurant (DEP et ASP) ont repéré et pris en photo diverses situations à risque dans le milieu de la restauration. Par la suite, ils ont éliminé les risques observés puis ont pris de nouvelles photos. Le résultat de leur travail sera présenté dans la rubrique *Cherchez l'erreur* de la revue *Prévention au travail*, produite par la CSST.

■ Implication dans la communauté

Les étudiants de Gestion touristique (DEC) ont permis à des organismes sociocommunautaires de profiter des événements qu'ils ont organisés dans le cadre de leur formation en coordination d'événements. Voici la liste de ces organismes :

- Association de Montréal pour la déficience intellectuelle
- Atelier 850
- Centre Pierre Sablon
- En marge
- Équiterre
- L'Antre-Temps
- Réseau des femmes en environnement

Indicateur 2.2.2

Nombre de modèles d'alternance travail-études évalués

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Deux modèles par année	Cible reportée	Cible atteinte

Conformément à sa Politique institutionnelle d'évaluation des programmes, l'Institut a réalisé l'évaluation de deux programmes d'études et des modèles d'alternance travail-études afférents, et ce, une année ou deux après la délivrance de leurs premiers diplômes (voir l'indicateur 1.6.1 à la page 45).

Bilan des stages au Québec et hors Québec

Plus de 1000 stages ont été effectués par des étudiants au cours de l'année 2013-2014. Pour ce faire, l'Institut a bénéficié de l'implication de 551 établissements d'ici ou d'ailleurs dans le monde, dont quelques établissements haut de gamme (étoilés Michelin, Relais & Châteaux ou autres).

Précisons que 17 % des étudiants ont réalisé leur stage à l'étranger et 11 % dans une province canadienne autre que le Québec. Les destinations choisies par les étudiants témoignent d'ailleurs de la grande diversité des stages offerts par l'Institut : Allemagne, Angleterre, Bahamas, Costa Rica, Espagne, États-Unis, France, Irlande, Italie, Jamaïque, République de Malte, République dominicaine, Saint-Christophe-et-Niévès, Suisse, Vietnam et les îles Turks et Caicos.

Programmes de développement de *leader*

Quatre finissants de l'Institut ont été admis, au cours de la dernière année, dans des programmes mis en place par des groupes hôteliers dans le but de repérer une relève compétente en gestion :

- *Manager in Training*, de Starwood Chine : un étudiant (Dalian, Chine);
- *Leadership Development Program*, de Fairmont Hotels & Resorts : un étudiant (La Malbaie, Canada);
- *Manager in Training*, d'Atlific Hotels : deux étudiants (Montréal et Red Deer, Canada).

Tableau comparatif 2012-2013 et 2013-2014 des clientèles, des stages effectués et des diplômés¹

ENSEIGNEMENT RÉGULIER (temps plein)

FORMATION PROFESSIONNELLE (secondaire)

DEP	Cuisine : Cuisine professionnelle, Cuisine professionnelle italienne et <i>Cucina Italiana</i>
ASP	Cuisine du marché : Formation supérieure en cuisine
DEP	Pâtisserie : Pâtisserie professionnelle
DEP	Service de la restauration : Service professionnel en restauration ²
DEP	Service de la restauration
ASP	Sommellerie : Formation internationale en service et sommellerie de restaurant
ASP	Sommellerie : Sommellerie professionnelle ³

Total partiel

FORMATION TECHNIQUE (collégial)

DEC	Techniques de tourisme : Gestion touristique
DEC	Techniques de gestion hôtelière : Gestion en hôtellerie internationale
DEC	Gestion d'un établissement de restauration : Gestion appliquée en restauration
DEC	Gestion d'un établissement de restauration : Cheminement ITHQ-Collège Montmorency

Total partiel

FORMATION SUPÉRIEURE ET UNIVERSITAIRE

Hautes Études en gestion hôtelière internationale

Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ,
concentration Gestion hôtelière et de restauration

Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie,
concentration Gestion hôtelière et de restauration⁴

Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie,
concentration Tourisme⁴

Total partiel

TOTAL

PROGRAMME OFFERT EN COLLABORATION AVEC EMPLOI-QUÉBEC

Cuisine professionnelle et actualisée

TOTAL

TOTAL GÉNÉRAL

1. Les données statistiques ont été produites en référence à l'année scolaire 2013-2014, soit du 1^{er} juillet au 30 juin.

2. Dernière cohorte admise à l'automne 2012.

3. Dernière cohorte admise à l'automne 2013.

4. Les stages des cheminements DEC/Bac sont intégrés au programme de DEC auquel l'étudiant est inscrit.

	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		STAGES				DIPLOMÉS	
			HORS QUÉBEC		GLOBAL			
	2012-2013	2013-2014	2012-2013	2013-2014	2012-2013	2013-2014	2012-2013	2013-2014
	267	233	28	25	291	331	81	74
	28	28	14	14	27	30	14	12
	96	92	9	12	90	91	40	39
	41	S. O.	4	0	44	0	33	S. O.
	18	50	0	29	S. O.	29	S. O.	S. O.
	S. O.	19	S. O.	18	S. O.	18	S. O.	18
	450	422	55	98	452	499	168	143
	158	137	64	57	121	102	42	24
	185	188	98	105	202	207	41	41
	173	147	20	11	118	127	33	30
	75	71	0	0	37	56	11	16
	591	543	182	173	478	492	127	111
	36	51	22	24	44	40	10	12
	234	264	9	14	32	43	29	34
	38	34	0	0	0	0	2	13
	6	8	0	0	0	0	0	0
	314	357	31	38	76	83	41	59
	1355	1322	268	309	1006	1074	336	313
	28	15	1	0	39	16	33	13
	28	15	1	0	39	16	33	13
	1383	1337	269	309	1045	1090	369	326

Tableau comparatif 2012-2013 et 2013-2014 des clientèles et des diplômés

FORMATION CONTINUE (temps partiel)

	CLIENTÈLE ÉTUDIANTE		DIPLOMÉS	
	2012-2013	2013-2014	2012-2013	2013-2014
FORMATION PROFESSIONNELLE (SECONDAIRE)				
Analyse sensorielle des vins du monde (ASM.01)	0	13	0	12
Découverte du vin I (DDV.01)	77	84	71	75
Découverte du vin II (DDV.02)	39	33	31	27
Service de bar (010.CS)	66	66	62	63
Wine & Spirit Certificate (WSC.01)	50	43	37	38
Wine & Spirit Advanced Certificate (WAC.01)	15	31	13	27
TOTAL	247	270	214	242
FORMATION TECHNIQUE (COLLÉGIAL)				
AEC Coordination d'événements et de congrès ITHQ-MPI (LCL.1G)	46	38	0	4
AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14)	24	17	18	15
AEC Guide touristique de Montréal (GUI.01) ¹	24	S. O.	22	S. O.
AEC Conseiller en vin accrédité ITHQ-SAQ (LJA.16)	S. O.	16	S. O.	16
TOTAL	94	71	40	35
FORMATION SUPÉRIEURE ET UNIVERSITAIRE				
Formation supérieure en gestion d'événements (FSG.01)	14	13	12	S. O.
TOTAL	14	13	12	S. O.
TOTAL GÉNÉRAL	355	354	266	277

1. Programme offert bisannuellement (prochaine cohorte : automne 2014).

ENJEU 3

La qualité exceptionnelle de ses ressources et de ses services : une condition essentielle à l'essor de l'Institut

Orientation 3

Viser une performance optimale grâce à la quête de l'excellence au quotidien

AXE D'INTERVENTION

La valorisation des ressources et des services

Objectif 3.1

Adapter ses pratiques en matière de gestion des ressources humaines à l'appui d'un environnement de travail attrayant et stimulant

Indicateur 3.1.1

Nombre de nouvelles mesures mises en œuvre au regard de la rétention et de la mobilisation des employés de même que de l'attraction et de l'intégration de nouveaux effectifs

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Une mesure par année	Cible dépassée	Cible dépassée

Soucieux de maintenir sa capacité à entreprendre et à innover, l'ITHQ se veut un employeur de qualité, attentif à l'expertise de son personnel et attrayant pour des candidats de talent. Outre la vigilance qu'il exerce dans la gestion des savoirs de ses professeurs (Objectif 1.2), il implante des mesures favorisant l'engagement de ses employés et rehaussant leur fierté. Il veille également à préserver, à partager et à développer leur expertise afin de maintenir la qualité de ses services, et ce, malgré l'intensification des départs à la retraite au sein de son organisation.

Parmi les initiatives mises de l'avant au cours de l'année 2013-2014, quelques-unes méritent d'être soulignées :

Grands Rendez-vous de la directrice générale

Désireuse de créer une tradition, la directrice générale a réuni à nouveau l'ensemble du personnel afin de leur présenter d'une part un bilan des réalisations de l'année 2012-2013, et, d'autre part, un aperçu des projets de l'année en cours. Plus particulièrement, cette allocution annuelle lui a permis de saluer la contribution exceptionnelle de plusieurs membres du personnel au cours de la dernière année. Enfin, les employés ont également été invités à un deuxième Grand Rendez-vous qui a eu lieu au début de la quatrième phase des travaux de requalification de l'immeuble.

Défi Santé 5/30 Équilibre

Près de 70 employés se sont engagés symboliquement à relever le défi Santé 5/30 Équilibre, à la suite de la tenue d'une première journée thématique organisée par l'Institut en vue de promouvoir cet événement. D'une durée de 6 semaines, cet engagement comportait 3 cibles quotidiennes, soit la consommation de 5 portions de fruits ou de légumes, un bloc de 30 minutes d'activités physiques et une durée de sommeil suffisante pour atteindre un meilleur équilibre de vie.

À cette initiative s'ajoutent les ententes conclues annuellement par l'Institut avec divers centres sportifs en vue d'encourager ses employés à « passer à l'action! ». Mentionnons également la mise en place du Programme d'aide aux employés développé l'an dernier et qui rappelle la grande importance que l'ITHQ accorde à ses ressources humaines.

Relève

La représentativité des emplois techniques au sein de l'ITHQ avoisine les 20 % de son effectif total. Afin de pouvoir disposer d'une réserve de ressources compétentes au moment de combler des postes dans les prochaines années, l'Institut a organisé un concours à l'automne 2013. Il pourra ainsi puiser dans un bassin de 65 candidats qualifiés pour occuper des emplois de techniciens en administration spécialisés dans ses domaines d'expertise.

L'organisation a également procédé à la dotation et à la nomination de personnel en vue de combler divers postes d'encadrement à la suite de la réorganisation administrative réalisée en juin 2013. Précisons que cette réorganisation avait comme objectifs de fidéliser le personnel, de favoriser la mobilité interne et de s'assurer d'une relève en gestion dans un contexte de nombreux départs à la retraite.

Programme de soutien aux études de 3^e cycle

Certaines cibles du Plan stratégique 2012-2017 nécessitant que les professeurs développent des compétences en recherche au moyen d'études doctorales, l'Institut s'est doté d'un programme de soutien aux études de 3^e cycle. En les incitant à poursuivre des études doctorales, il s'assure d'utiliser ses ressources de façon optimale et de faciliter le développement du potentiel de ses professeurs, tout en conciliant les besoins des individus et l'atteinte des cibles prévues à son Plan stratégique.

Au cours de l'année 2013-2014, un premier professeur ayant bénéficié du Programme de soutien aux études de 3^e cycle de l'Institut a défendu avec succès sa thèse de doctorat en administration intitulée *Antécédents et conséquences de la vente personnalisée en restauration : dimensions cognitives et comportementales*.

Évaluation des professeurs et tâche d'enseignement

En marge du système d'évaluation dont bénéficie déjà le corps professoral de l'Institut, un projet de politique d'évaluation des professeurs a été élaboré conformément à une disposition de leur convention collective pour 2010-2015. Ce projet de politique est le fruit d'une démarche réalisée en collégialité à l'ITHQ et soutenue par des observations faites dans plusieurs collèges et universités du Québec. Son adoption marquera une étape importante dans le maintien de la satisfaction au travail des professeurs et favorisera aussi bien la qualité de leur enseignement que leur progression professionnelle et personnelle.

L'Institut veille également à l'évolution de la tâche d'enseignement de ses professeurs, dans un souci de flexibilité et une volonté de mettre en place les conditions gagnantes du développement professionnel de chacun. Il a de plus défini les modalités d'application de certaines dispositions de leur convention collective afin de permettre à certains d'entre eux notamment d'enseigner durant la saison estivale ou encore d'augmenter le temps consacré à un projet de recherche universitaire en lien avec les domaines d'expertise prioritaires de l'Institut.

Formation et perfectionnement du personnel

RÉPARTITION DES DÉPENSES TOTALES DESTINÉES À LA FORMATION ET AU DÉVELOPPEMENT DU PERSONNEL PAR CHAMP D'ACTIVITÉ

CHAMP D'ACTIVITÉ	ANNÉE CIVILE	
	2012	2013
Favoriser le développement des compétences	58 782 \$	141 619 \$
Soutenir l'acquisition des habiletés de gestion	1 881 \$	9 923 \$
Acquérir de nouvelles connaissances technologiques	68 187 \$	17 138 \$
Favoriser l'intégration du personnel et le cheminement de carrière	1 410 \$	12 677 \$
Améliorer les capacités de communication orale et écrite	S. O.	S. O.

ÉVOLUTION DES DÉPENSES DE FORMATION

ANNÉE CIVILE	PROPORTION DE LA MASSE SALARIALE	NOMBRE MOYEN DE JOURS DE FORMATION PAR PERSONNE	MONTANT ALLOUÉ PAR PERSONNE
2013	1,10 %	1,7	739 \$
2012	0,84 %	1,5	665 \$

JOURS DE FORMATION SELON LES CATÉGORIES D'EMPLOI

ANNÉE CIVILE	CADRES	PROFESSIONNELS (INCLUANT LES PROFESSEURS)	FONCTIONNAIRES
2013	24	333	60
2012	23	181	96

Répartition de l'effectif par grands secteurs d'activité

EFFECTIF EN POSTE AU 31 MARS

SECTEUR D'ACTIVITÉ	2012-2013	2013-2014	ÉCART
Pédagogique	204	212	8
Commercial et pédagogique	46	52	6
Administratif	64	40	-24

EFFECTIF UTILISÉ AU 31 MARS

SECTEUR D'ACTIVITÉ	2012-2013	2013-2014	ÉCART
Toute catégorie confondue ¹	252,21	253	0,79

1. Au moment de l'élaboration de son rapport annuel de gestion, l'Institut n'était pas en mesure de présenter cette information par secteur d'activité en raison des limites de son système informatique.

Planification de la main-d'œuvre

NOMBRE D'EMPLOYÉS PAR CATÉGORIE D'EMPLOI AYANT PRIS LEUR RETRAITE

ANNÉE FINANCIÈRE	CADRES	PROFESSIONNELS	FONCTIONNAIRES
2013-2014	0	5	4
2012-2013	0	3	6

TAUX DE DÉPARTS VOLONTAIRES (TAUX DE ROULEMENT) DU PERSONNEL RÉGULIER

ANNÉE FINANCIÈRE	TAUX DE DÉPART VOLONTAIRE		MOTIFS
2013-2014	11 %	9 départs à la retraite 6 mutations	
2012-2013	7 %	9 départs à la retraite 1 mutation	

Objectif 3.2

Créer, en tant que propriétaire d'immeuble, un environnement propice à la réalisation efficace d'activités propres à un centre d'excellence

Indicateur 3.2.1

Actions structurantes mises en place afin d'atteindre l'objectif visé

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Deux actions annuelles à partir de 2012-2013	Cible dépassée	Cible dépassée

Conscient des attentes que suscite son statut unique au Québec, l'ITHQ préconise une approche proactive en matière de maintien de ses actifs et de changements technologiques, comme en témoigne son engagement à offrir à sa clientèle étudiante un équipement pédagogique à la hauteur de ses programmes d'études dans sa planification stratégique quinquennale.

Requalification de l'immeuble – phase IV

L'état de certains de ses locaux et la vétusté de quelques-uns de ses équipements nécessitaient des interventions d'importance afin de regagner le niveau d'excellence exigé par la mission de l'Institut, en plus d'améliorer la sécurité et le confort de ses occupants. L'ITHQ a donc amorcé la quatrième et dernière phase de la requalification de son immeuble. Des travaux d'amélioration sont réalisés dans les ateliers de cuisine, la bibliothèque, les salles à manger d'application pédagogique, le rez-de-chaussée, incluant le Restaurant de l'Institut, l'étage de l'Hôtel consacré aux réunions et aux banquets, ainsi que les installations électromécaniques de l'immeuble.

L'ensemble des besoins établis préalablement à ces travaux a été validé lors d'un exercice rigoureux d'analyse de la valeur, sous la gouverne de la Société québécoise des infrastructures (SQI) accompagnée d'une firme spécialisée. Cette opération a d'ailleurs permis de réaliser des économies substantielles grâce à l'appui et à la participation de l'ensemble des directions de l'Institut, de l'Association générale des étudiantes et des étudiants (AGEE) et de comités *ad hoc* formés de membres du conseil d'administration. Elle a de plus permis de rallier à la cause chacune des parties concernées et contribué à assurer la bonne marche des travaux. Déjà bien amorcés, ces derniers se poursuivent d'ailleurs selon l'échéancier prévu et dans le respect du budget établi.

La communication auprès du personnel et des étudiants demeure une priorité et une première présentation des travaux par la directrice générale a permis aux employés de visualiser les détails de chacun des projets, d'une part, et d'être sensibilisés aux impacts des prochains travaux, d'autre part. Bien que ces impacts soient significatifs en termes de bruit, de poussière et de relocalisations temporaires, la requalification se vit harmonieusement à l'Institut.

Plan de maintien des actifs (PDMA)

Dans le souci d'assurer la pérennité des investissements publics, de réduire les interruptions de service et d'être plus efficient dans la préparation des interventions ciblées à son immeuble, l'Institut a élaboré un plan de maintien de ses actifs qui tient compte des travaux réalisés durant la phase IV de sa requalification. Ce dossier est présentement à l'étude aux fins de son financement.

Plan d'action à l'égard des personnes handicapées

Conformément aux exigences de la Loi assurant l'exercice des droits des personnes handicapées en vue de leur intégration scolaire, professionnelle et sociale et de sa propre Déclaration de services aux citoyens, l'Institut demeure proactif en matière d'identification d'obstacles à l'intégration des personnes handicapées. Outre le dépôt de son Bilan annuel 2012-2013 en décembre dernier, l'ITHQ a en effet réalisé huit nouvelles mesures non prévues dans son dernier Plan d'action.

Renouvellement des infrastructures technologiques

La fiabilité et l'efficacité des infrastructures technologiques demeurent également une priorité de l'ITHQ. Il a donc dû procéder à l'actualisation de certaines d'entre elles, soit son réseau sans fil (Wi-Fi) et son système d'exploitation Windows XP, en raison de leur désuétude. Par la migration de Windows XP vers Windows 7, l'Institut s'est assuré d'une meilleure compatibilité avec de nouvelles plateformes et logiciels spécialisés, et d'une amélioration de l'efficacité de ses services. Quant au remplacement du réseau sans fil, il lui a permis de se conformer aux normes en vigueur dans les réseaux scolaire et hôtelier. Déjà, on note une augmentation de la satisfaction des étudiants et de la clientèle de l'Hôtel de l'Institut à la suite de ces changements.

Politique sur la vidéosurveillance

Si son emplacement en plein cœur du Quartier latin de Montréal lui vaut de nombreux avantages, l'ITHQ se doit néanmoins de faire appel à divers moyens afin de fournir un environnement sécuritaire à son personnel et à sa clientèle. Les systèmes de sécurité par vidéosurveillance étant de ceux qu'il a choisis, l'Institut, par l'entremise de son Comité sur l'accès à l'information, la protection des renseignements personnels et la sécurité de l'information, a élaboré puis adopté une politique sur la vidéosurveillance.

Développement du site Web de l'ITHQ et de ses différentes composantes

Ayant fait l'objet d'une refonte en 2011-2012, le site Web de l'Institut continue de profiter d'améliorations et de développements afin de répondre aux besoins grandissants de visibilité de l'organisme, de promotion de ses services, de recrutement de clientèles pour ses programmes d'études, ses restaurants et son hôtel, et de diffusion des publications de son Centre d'expertise et de recherche (CER). Ainsi, plusieurs travaux ont été réalisés au cours de la dernière année afin de combler certains besoins précis :

- Développement et implantation du système de réservation en ligne ReservResto pour le Restaurant de l'Institut, complétant ainsi le remplacement d'un système maison devenu désuet;

- Adaptation et mise en ligne de la formation Vers une alimentation saine et savoureuse, produite par le CER;
- Création d'une section destinée aux diplômés dans le but de faire connaître le nouveau Bureau des diplômés de l'ITHQ, à reprendre contact avec les diplômés et à susciter leur adhésion à ce nouveau regroupement;
- Optimisation des pages Web (français et anglais) du programme Hautes Études en gestion hôtelière internationale afin de soutenir les efforts de recrutement de candidats étrangers.

Suivi de la mise en œuvre des standards sur l'accessibilité au Web pour l'exercice financier 2013-2014

ÉLÉMENT	EXPLICATION
Liste des sections ou sites Web pas encore conformes	Intranet des étudiants et pages comprenant des vidéos
Résumé des réalisations pour la mise en œuvre des standards	L'ITHQ offre de l'assistance pour remplir les formulaires téléchargeables et émet un avertissement sur la non-accessibilité d'un contenu multimédia. Depuis le 9 mai 2013, tous les nouveaux PDF mis en ligne sont accessibles ou sont également présentés en version HTML accessible.
Liste des obstacles et des situations particulières	■ Délai serré pour l'application des nouveaux standards ■ Coût élevé pour convertir un PDF en PDF accessible
Ressources mises à contribution	Équipe Web et Direction des ressources humaines
Prévision d'une refonte	☐ Oui ☒ Non
Élaboration d'un plan action	☒ Oui ☐ Non (incluant une procédure)
Démarche de sensibilisation et de formation	La création d'un guide et d'un gabarit est prévue afin de faciliter la conversion des documents Microsoft Word en documents accessibles.

Objectif 3.3

Réviser ses pratiques organisationnelles dans une perspective d'amélioration de la qualité des services et d'optimisation des revenus

Indicateur 3.3.1

Nombre de pratiques organisationnelles révisées et ayant des retombées positives en termes de réduction des coûts et d'augmentation des revenus

CIBLES	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Six pratiques révisées annuellement	Cible atteinte	Cible dépassée
Développement et implantation d'un tableau de bord intégrant des indicateurs de performance institutionnels d'ici août 2012	Cible atteinte	S. O.

Dans la continuité du virage entrepris en matière d'optimisation des ressources gouvernementales, l'ITHQ mobilise son personnel afin de mettre en œuvre des mesures favorisant une nouvelle allocation de ses ressources, un accroissement de ses revenus autonomes et une diminution de ses dépenses de fonctionnement.

Révision des pratiques organisationnelles

■ Vérification interne

L'implantation des recommandations formulées par une firme d'experts dans le cadre de ses plus récents mandats de vérification interne progresse favorablement, tant au Registrariat qu'aux Services alimentaires et auxiliaires :

- Révision du processus d'approvisionnement et de gestion des aliments : 85 % des recommandations ont été implantées;
- Analyse et révision des principaux processus et systèmes du Registrariat : 50 % des recommandations ont été implantées;
- Numérisation des dossiers du Registrariat : 95 % des dossiers ont été numérisés.

Soulignons que l'ITHQ a été qualifié d'exemplaire en matière d'audit interne dans le rapport du président du Conseil du trésor et ministre responsable de l'Administration gouvernementale sur l'application de la Loi sur l'administration publique 2011-2012.

■ Université du Québec à Montréal (UQAM)

L'UQAM et l'ITHQ ont récemment renouvelé leur protocole d'entente qui prévoit le partage des responsabilités et des coûts rattachés au programme de Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Les partenaires ont de plus convenu de réduire de 5 mois le délai d'encaissement de la subvention gouvernementale par l'ITHQ et de diminuer de 14 % les frais d'administration déduits de la subvention gouvernementale par l'UQAM, faisant ainsi passer ce pourcentage de 24 % à 10 %.

■ **Planification budgétaire et activités connexes**

Une nouvelle présentation budgétaire par secteur a été élaborée et expérimentée par la Direction des finances au printemps 2014. Les résultats s'étant avérés positifs auprès des membres du comité de direction, le développement se poursuivra au cours de la prochaine année en vue d'améliorer la qualité de l'information de gestion. Dans un autre ordre d'idées, la numérisation des dossiers de fournisseurs réalisée en 2013-2014 facilitera la consultation et la recherche d'information, tout en réduisant la consommation de papier par chacune des directions.

■ **Planification scolaire**

Dans une perspective d'amélioration de l'efficacité et de l'efficience des services, la direction de l'École de l'Institut a révisé certaines de ses pratiques relatives à la gestion des cours, des professeurs et de leurs tâches d'enseignement. En outre, la migration vers Windows 7 et Microsoft Office 2013 a entraîné la révision de la totalité du système d'exploitation GesPro utilisé pour la planification scolaire, ainsi que sa migration vers une plateforme Web. Ce faisant, la saisie de données a été largement simplifiée. Enfin, la direction de l'École a revu et regroupé plusieurs rapports requis pour la gestion quotidienne des fonctions d'enseignement, augmentant ainsi de façon significative l'efficacité de son personnel.

■ **Formation continue en sommellerie**

Forte de sa notoriété, l'offre de formation continue en sommellerie a remporté un franc succès en 2013-2014, entraînant ainsi une augmentation de 27 % des revenus provenant des frais d'inscription. Précisons que deux des six programmes de sommellerie offerts par l'Institut portent le sceau de qualité du Wine & Spirit Education Trust (WSET). Lors d'un audit réalisé récemment par cet organisme londonien faisant autorité dans le domaine, ces programmes ont été jugés conformes aux standards du WSET.

■ **Restaurant de l'Institut**

La capacité de l'ITHQ à générer des revenus autonomes provient, entre autres, des activités à la fois pédagogiques et commerciales réalisées au Restaurant de l'Institut (RDI). Au 30 juin 2014, la rentabilité de ce secteur était en progression de plus de 7,86 % comparativement à celle de l'an dernier. Ce résultat remarquable est sans doute lié à la mise en œuvre de diverses recommandations formulées par un comité spécial, dans la foulée de l'adoption du nouveau positionnement du RDI. Parmi ces recommandations figurent :

- l'implantation d'un système de réservations en ligne;
- une nouvelle stratégie de prix;
- l'augmentation de la présence des étudiants en salle et en cuisine, entraînant ainsi la réduction des coûts de main-d'œuvre;
- une prolongation des heures d'ouverture du Restaurant durant la haute saison;
- des publicités et des stratégies de promotion dont l'une est adaptée aux groupes;

- une participation à plusieurs événements permettant de promouvoir la visibilité du RDI, notamment Montréal à Table, Montréal en Lumière et le repas dirigé par le célèbre chef français triplement étoilé Michelin, Pierre Gagnaire.
- **Offre de service en alimentation**
Convaincu de l'importance d'assurer une pérennité au projet La santé au menu, financé jusqu'en 2013 par Québec en forme, l'Institut a décidé de déployer une offre de service en matière d'alimentation et de virage santé à l'intention des professionnels du milieu de la restauration. Les composantes de cette offre de service sont les suivantes :
 - Service d'accompagnement individuel (*coaching*) dans le but d'améliorer l'offre alimentaire d'un établissement de restauration;
 - Atelier de formation intitulé *Vers une alimentation saine et savoureuse*, offert en ligne ou en présentiel (dans les entreprises ou les locaux de l'Institut);
 - Publication du livre *Vers une alimentation saine et savoureuse*, en vente dans le site Web de l'Institut;
 - Atelier de formation intitulé *Mise à niveau des connaissances en nutrition pour les professionnels de la restauration*, offert en ligne.
- **Révision du Plan d'affaires du Centre d'expertise et de recherche (CER)**
Un comité spécial a eu pour mandat de revoir, en collaboration avec une firme d'experts, l'offre de service du CER dans le but d'augmenter ses revenus et sa rentabilité. Son rapport a été déposé le 30 juin 2014 et un plan directeur sera élaboré sous peu.
- **Mandat du CER pour le restaurant Le Parlementaire de l'Assemblée nationale**
Le prestigieux restaurant de l'Assemblée nationale du Québec, Le Parlementaire, souhaitait actualiser sa vocation en confirmant son statut de vitrine du patrimoine gastronomique québécois. Pour ce faire, il a mandaté le CER qui a posé un diagnostic faisant suite à un examen approfondi de son service de la restauration. Le CER a également été mandaté pour actualiser les processus d'opérations du restaurant et mettre sur pied la démarche de recrutement du futur chef en résidence de l'Assemblée nationale, au moyen d'une vaste campagne de communication.

Indicateur 3.3.2

Taux de satisfaction des clientèles externes (incluant les étudiants)

CIBLE	RÉSULTATS	
	2012-2013	2013-2014
Taux annuel égal ou supérieur à 85 %	94,9 %	92 %

Fier d'avoir été admis dans le réseau international Hotel Schools of Distinction, l'ITHQ rehausse sans cesse les standards de qualité de ses programmes d'études (voir l'indicateur 1.6.3 à la page 48) et des services qu'il offre à ses différentes clientèles. À ce sujet, le taux global de satisfaction de ses clientèles a d'ailleurs atteint 92 % en 2013-2014, permettant ainsi à l'ITHQ de dépasser sa cible. La mise en place du protocole d'accueil des clientèles, élaboré en 2012-2013,

a sans doute contribué à l'atteinte de ce résultat par l'Institut en lui permettant d'uniformiser sa prestation de services et de démontrer à sa clientèle son savoir-faire dès le premier contact.

Plus particulièrement, le taux de satisfaction des clients pour les services de banquets et de réunions de l'Hôtel de l'Institut a grimpé de 6 % alors que la plupart des autres taux sont demeurés stables au cours de l'année. Précisons que la baisse du taux de satisfaction concernant la qualité des équipements informatique et de langues a pour sa part coïncidé avec la période des travaux de remplacement du réseau sans fil (Wi-Fi) et de Windows XP par Windows 7. La situation étant maintenant rétablie, il est permis de croire qu'une remontée du taux de satisfaction aura lieu.

L'Institut a également implanté diverses mesures permettant de prendre en compte la complexité et la croissance rapide du volume d'activités du Service des stages : révision de la distribution des tâches à l'intérieur de l'équipe, création d'un poste de coordonnateur et révision de l'ensemble des outils et des processus de travail. Ces initiatives devraient permettre à l'Institut d'atteindre le taux de satisfaction visé par le Service des stages.

Tableaux comparatifs 2012-2013 et 2013-2014 sur la satisfaction des clientèles de l'Hôtel de l'Institut, de l'École de l'Institut et du Centre d'expertise et de recherche

HÔTEL

	2012-2013	2013-2014
Atteinte des attentes des clients envers l'Hôtel	95 %	94 %
Recommandation favorable du Restaurant de l'Institut par les clients	98 %	99 %
Satisfaction globale positive des clients pour les services de banquets et de réunions	93 %	99 %

ÉCOLE

	2012-2013	2013-2014
Qualité des services offerts à la bibliothèque	93 %	92 %
Qualité des services offerts au Registrariat	92 %	89 %
Qualité des services offerts au Service des stages	81 %	77 %
Qualité des équipements informatique et de langues	91 %	78 %
Qualité des menus-repas offerts à la cafétéria	91 %	91 %

CENTRE D'EXPERTISE ET DE RECHERCHE

	2012-2013	2013-2014
Satisfaction globale positive des clients envers la formation offerte en présentiel (atelier)	99,6 %	98 %
Recommandation favorable des clients pour la formation offerte en ligne	100 %	96 %

Indices de satisfaction de la clientèle sur le Web (au 30 mai 2014)

■ Trip Advisor.com

- En 2014, l'Hôtel de l'Institut s'est vu décerner pour une troisième année consécutive le Certificat d'excellence de Trip Advisor. Ce prix est remis aux établissements ayant obtenu une note moyenne supérieure à 4,5 sur 5.
- L'Hôtel de l'Institut est maintenant classé 25^e sur un total de 169 établissements hôteliers montréalais évalués dans ce site.

■ Booking.com

- La note moyenne attribuée à l'Hôtel de l'Institut par ses visiteurs est de 9 sur 10.
- L'Hôtel de l'Institut occupe ainsi le 39^e rang sur un total de 207 établissements montréalais recensés dans ce site.

Application des lois et des politiques gouvernementales

Accès à l'égalité en emploi,
du 1^{er} avril 2013 au 31 mars 2014

1. DONNÉES GLOBALES

EMBAUCHE TOTALE AU COURS DE LA PÉRIODE 2013-2014

	RÉGULIER	OCCASIONNEL	ÉTUDIANT	STAGIAIRE
Nombre total de personnes embauchées	8	107	4	4

	RÉGULIER
Nombre total d'employés en place au 31 mars 2014	141

2. MEMBRES DES COMMUNAUTÉS CULTURELLES, ANGLOPHONES ET AUTOCHTONES, ET PERSONNES HANDICAPÉES

TAUX D'EMBAUCHE DES MEMBRES DES GROUPES CIBLES EN 2013-2014

STATUT D'EMPLOI	EMBAUCHE TOTALE 2013-2014	COMMUNAUTÉS CULTURELLES	ANGLOPHONES	AUTOCHTONES	PERSONNES HANDICAPÉES	TOTAL	TAUX D'EMBAUCHE PAR STATUT D'EMPLOI
Régulier	8	3	0	0	0	3	37,50 %
Occasionnel	107	11	3	0	0	14	13,08 %
Étudiant	4	1	0	0	0	1	25 %
Stagiaire	4	1	0	0	0	1	25 %

Au cours de l'année 2013-2014, l'Institut a atteint partiellement la cible gouvernementale relative au taux d'embauche des membres des différents groupes cibles confondus. Toutefois, l'embauche de membres de communautés culturelles représente à elle seule un taux d'embauche de 84 % par rapport aux 3 autres groupes cibles.

TAUX D'EMBAUCHE GLOBAL DES MEMBRES DES GROUPES CIBLES PAR STATUT D'EMPLOI (résultats comparatifs au 31 mars de chaque année)

	RÉGULIER	OCCASIONNEL	ÉTUDIANT	STAGIAIRE
2013-2014	37 %	13 %	25 %	25 %
2012-2013	12 %	23 %	67 %	100 %
2011-2012	15 %	18 %	80 %	—

TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ DES MEMBRES DES GROUPES CIBLES AU SEIN DE L'EFFECTIF RÉGULIER
(résultats comparatifs au 31 mars de chaque année)

GRUPE CIBLE	NOMBRE D'EMPLOYÉS RÉGULIERS DANS LE GROUPE CIBLE EN 2014	TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ PAR RAPPORT À L'EFFECTIF RÉGULIER TOTAL EN 2014	NOMBRE D'EMPLOYÉS RÉGULIERS DANS LE GROUPE CIBLE EN 2013	TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ PAR RAPPORT À L'EFFECTIF RÉGULIER TOTAL EN 2013	NOMBRE D'EMPLOYÉS RÉGULIERS DANS LE GROUPE CIBLE EN 2012	TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ PAR RAPPORT À L'EFFECTIF RÉGULIER TOTAL EN 2012
Communautés culturelles	18	13 %	13	9 %	9	7 %
Autochtones	–	–	–	–	–	–
Anglophones	4	3 %	5	3 %	5	4 %
Personnes handicapées	2	1 %	1	1 %	1	1 %

TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ DES MEMBRES DES GROUPES CIBLES AU SEIN DE L'EFFECTIF RÉGULIER
(résultats par catégorie d'emplois au 31 mars 2014)

GRUPE CIBLE	PERSONNEL D'ENCADREMENT		PERSONNEL PROFESSIONNEL		PERSONNEL TECHNICIEN		PERSONNEL DE BUREAU		AGENTS DE LA PAIX		PERSONNEL OUVRIER		TOTAL	
	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%	N ^{bre}	%
Communautés culturelles	1	5,88	11	64,71	4	23,53	1	5,88	0	0,00	0	0,00	17	100,00
Autochtones	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Anglophones	2	50,00	1	25,00	0	0,00	1	25,00	0	0,00	–	0,00	4	100,00
Personnes handicapées	0	0,00	1	100,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	1	100,00

Durant l'année 2013-2014, l'Institut a dépassé la cible gouvernementale fixée à 9 % de l'effectif régulier puisque la représentativité des membres de communautés culturelles s'est établie à 13 %, en hausse pour une 4^e année consécutive. Quant aux personnes handicapées, leur taux d'embauche est demeuré stable au cours des 3 dernières années, atteignant 50 % de l'objectif gouvernemental. Cela dit, au moment de combler un poste, les gestionnaires sont toujours sensibilisés à la présence de candidats sur liste appartenant aux groupes cibles.

3. FEMMES

TAUX D'EMBAUCHE DES FEMMES EN 2013-2014, PAR STATUT D'EMPLOI

EMBAUCHE	PERSONNEL				TOTAL
	RÉGULIER	OCCASIONNEL	ÉTUDIANT	STAGIAIRE	
Nombre de femmes embauchées	5	50	2	3	60
Pourcentage par rapport au nombre total de personnes embauchées en 2013-2014	8,33 %	83,33 %	3,33 %	5,00 %	100,00 %

TAUX DE REPRÉSENTATIVITÉ DES FEMMES DANS L'EFFECTIF RÉGULIER (au 31 mars 2014)

REPRÉSENTATIVITÉ	PERSONNEL						TOTAL
	ENCADREMENT	PROFESSIONNEL ¹	TECHNICIEN	BUREAU	AGENTS DE LA PAIX	OUVRIER	
Nombre total d'employés réguliers	17	85	24	12	0	3	141
Nombre de femmes ayant le statut d'employée régulière	7	36	19	8	0	1	71
Taux de représentativité des femmes dans l'effectif régulier total de la catégorie	41,18 %	42,35 %	79,17 %	66,66 %	–	33,33 %	50,35 %

1. Comprenant les ingénieurs, les avocats, les notaires, les conseillers en gestion des ressources humaines, les enseignants, les médecins et les dentistes.

Directive sur la gestion des ressources informationnelles

DÉPENSES ET INVESTISSEMENTS PRÉVUS ET RÉELS EN RESSOURCES INFORMATIONNELLES POUR L'ANNÉE 2013-2014

	DÉPENSES ET INVESTISSEMENTS		EXPLICATION SOMMAIRE DES ÉCARTS
	PRÉVUS 000 \$	RÉELS 000 \$	
Total des activités d'encadrement	180,30	191,70	Les responsabilités du chef de service des TI ont changé de sorte que le remplacement du professionnel en poste par un chef d'équipe avec des responsabilités d'encadrement était nécessaire. Entrée en fonction du nouveau chef d'équipe en septembre 2013.
Total des activités de continuité	801,10	678,90	L'écart est explicable par une rationalisation des dépenses en cours d'année ainsi que par le report ou l'abandon de certains achats.
Total des projets	372,00	282,60	Il a été impossible de réaliser complètement tous les projets prévus en raison d'un manque de ressources ou de la nécessité de leur allocation à des priorités plus immédiates.
Total des dépenses et investissements en ressources informationnelles	1353,40	1153,20	

LISTE ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES PRINCIPAUX PROJETS EN RESSOURCES INFORMATIONNELLES

LISTE DES PROJETS	AVANCEMENT (%)	EXPLICATION SOMMAIRE DES ÉCARTS
Migration Windows 7	100 %	Projet terminé
Migration bureautique	15 %	Les ressources ont été allouées en priorité aux projets Migration Windows 7 et aux travaux de rénovation de l'Institut.
Déploiement du réseau sans fil	85 %	Le projet a été terminé comme prévu en 2013-2014. Cependant, les travaux majeurs entrepris par l'Institut aux étages 1, 3 et 6 nous obligent à y refaire certaines opérations.
Équipements de la bibliothèque	10 %	Le projet a commencé en 2013-2014 et s'échelonne sur deux ans. L'année 2013-2014 a permis l'élaboration du devis technique et la description des besoins pour le logiciel de gestion de la bibliothèque.
Logiciel de réservation des salles à manger	100 %	Projet terminé
Équipement audiovisuel École	100 %	Projet terminé
Système d'archivage des données	100 %	Projet terminé
Infrastructure informatique et réseautique	92 %	Projet en cours

LISTE DES PRINCIPAUX PROJETS EN RESSOURCES INFORMATIONNELLES ET RESSOURCES AFFECTÉES

LISTE DES PROJETS	RESSOURCES HUMAINES		RESSOURCES FINANCIÈRES		EXPLICATION SOMMAIRE DES ÉCARTS
	PRÉVUES (ETC)	UTILISÉES (ETC)	PRÉVUES (\$)	UTILISÉES (\$)	
Migration Windows 7	3	5	79 165,00	59 415,98	Montant restant pour la formation CSPQ an 2
Migration bureautique	3	0	176 142,50	23 007,16	Les ressources nécessaires à ce projet ont été consacrées à d'autres projets.
Déploiement du réseau sans fil	2	3	125 000,00	115 792,02	Appel d'offres
Équipements de la bibliothèque			100 000,00	346,84	Les travaux ayant été réalisés par le personnel de la bibliothèque, aucune dépense majeure n'a été faite pour ce projet en 2013-2014.
Logiciel de réservation des salles à manger	2	2	19 160,00	14 192,48	
Équipement audiovisuel École	1	1	15 202,00	6 842,35	Achats complétés
Système d'archivage des données	2	2	25 000,00	24 821,10	
Infrastructure informatique et réseautique	2	1	70 309,91	25 626,38	Les ressources nécessaires à ce projet ont été consacrées à d'autres projets.

Loi sur le développement durable (RLRQ, c. D-8.1.1)

L'année 2013-2014 a permis à l'ITHQ de confirmer son engagement en faveur d'un environnement sain. Grâce à la volonté et aux efforts de chacun des membres de son personnel, l'Institut valorise maintenant plus de 71 % de ses matières résiduelles, la majorité d'entre elles étant constituée de résidus alimentaires. Quelques-uns considèrent qu'il s'agit là d'un véritable tour de force en raison du caractère complexe de l'organisation d'un tel système dans un lieu fréquenté par plusieurs types de clientèles et voué à diverses fonctions. L'organisme Recyc-Québec a d'ailleurs octroyé à l'ITHQ le niveau 3 de son programme *Ici on recycle* et l'a cité en exemple dans son site Web.

L'exercice 2013-2014 a aussi été une année de reconnaissance, la plus significative étant la mention écoresponsable décernée à l'Hôtel de l'Institut à l'occasion des Grands Prix du tourisme de la région de Montréal. À cela s'ajoute l'inclusion, par le Bureau de coordination de développement durable, du projet La santé au menu dans le *Répertoire des actions inspirantes des plans d'actions de développement durable 2008-2013* de l'ensemble des ministères et organismes du gouvernement du Québec.

La ruche installée sur le toit de l'édifice au cours de l'été 2013 s'est également révélée un formidable outil de sensibilisation auprès du personnel et des étudiants. Il en va de même pour les arbres fruitiers qui ornent dorénavant la devanture de l'ITHQ et qui ont produit 370 livres de poires remises ensuite à l'organisme Santropol. Rappelons que cet organisme de bienfaisance distribue des repas aux plus démunis de notre société.

Enfin, l'intégration de notions de développement durable dans les programmes d'études de l'ITHQ continue de progresser. Bien que la révision des cursus devra se poursuivre pendant encore quelques années, la sensibilisation au respect de l'environnement et des communautés est déjà perceptible dans les projets des étudiants, qu'ils soient en formation professionnelle, technique, supérieure ou universitaire.

RÉSULTATS 2013-2014 DU PLAN D'ACTION DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (DD)

OBJECTIF GOUVERNEMENTAL 1

- Mieux faire connaître le concept et les principes de développement durable
- Favoriser le partage des expériences et des compétences en cette matière ainsi que l'assimilation des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être qui en facilitent la mise en œuvre

OBJECTIF ORGANISATIONNEL 1

Arrimer développement durable et éducation dans tous les secteurs

ACTIONS	CIBLE(S) ET INDICATEUR(S)	RÉSULTATS DE L'ANNÉE
Poursuivre la mise en œuvre des activités contribuant à la réalisation du Plan gouvernemental de sensibilisation et de formation du personnel de l'Administration publique	Cible Avoir analysé au moins deux programmes annuellement Indicateur Nombre de programmes analysés	Cible atteinte Deux nouveaux programmes liés à la gastronomie ont été élaborés en introduisant des notions de développement durable. Bien que ces notions ne soient pas encore obligatoires dans tous les programmes, certains, comme Coordination d'événements et de congrès, comportent l'obligation d'en tenir compte dans la réalisation des projets scolaires.
Être une source d'inspiration en matière de développement durable dans son champ de compétences	Cible Organiser au moins une activité respectueuse des principes de développement durable par année Indicateur Nombre d'activités impliquant le personnel et les étudiants	Cible atteinte Trois activités méritent particulièrement d'être mentionnées : ■ La fête de Noël des employés, qui a respecté les normes applicables à un événement écoresponsable; ■ La confection par les professeurs, les étudiants et les employés de 800 plats pour les plus démunis dans le cadre de la Tablée des chefs; ■ La livraison à l'organisme Santropol, à l'intention des plus démunis, de près de 370 livres de poires produites par les arbres fruitiers de l'ITHQ.

OBJECTIF ORGANISATIONNEL 2

Innover en tenant compte du développement durable

ACTION	CIBLE(S) ET INDICATEUR(S)	RÉSULTATS DE L'ANNÉE
Favoriser l'émergence de nouveaux services et de façons de faire novatrices	Cible Dresser un bilan annuel des activités de développement Indicateur Nombre de projets pour lesquels les principes de développement durable ont été pris en compte	Cible atteinte En 2013-2014, l'accent a été mis sur la saine alimentation : ■ Formation offerte en atelier ou en ligne; ■ Publication d'un manuel à l'intention des professionnels de la restauration.

OBJECTIF GOUVERNEMENTAL 6

Appliquer des mesures de gestion environnementale et une politique d'acquisition écoresponsable au sein des ministères et des organismes gouvernementaux

OBJECTIF ORGANISATIONNEL 3

Favoriser l'adoption de pratiques écoresponsables dans les activités quotidiennes

ACTION	CIBLE(S) ET INDICATEUR(S)	RÉSULTATS DE L'ANNÉE
Mettre en œuvre des pratiques et des activités contribuant à respecter les dispositions de la Politique pour un gouvernement écoresponsable	Cible ■ 2013-2014 : Avoir obtenu le niveau 3 d'<i>Ici on recycle!</i> ■ 2013-2015 : Avoir modifié deux formats de produits chaque année ■ 2015 : Se procurer 50 % des fruits et des légumes de provenance régionale en saison Indicateur ■ Obtention du niveau 3 d'<i>Ici on recycle!</i> ■ Nombre de produits dont le format d'achat et de distribution a été modifié pour répondre à des normes d'écoresponsabilité ■ Pourcentage de fruits et de légumes régionaux achetés en saison chez le plus important fournisseur	Deux cibles atteintes : ■ Obtention du niveau 3 d'<i>Ici on recycle!</i>, grâce à la valorisation de plus de 70 % des matières résiduelles produites; ■ Ajout de quatre nouveaux produits à la liste des achats en vrac. Des efforts sont consentis chaque année dans le but d'augmenter le volume de produits frais de provenance locale. Pour l'instant, il s'avère cependant impossible de mesurer leur quantité.

OBJECTIF GOUVERNEMENTAL 10

Fournir les repères nécessaires à l'exercice de choix de consommation éclairés et responsables, et favoriser au besoin la certification des produits et des services

OBJECTIF ORGANISATIONNEL 4

Faire connaître les impacts de ses choix de production et de consommation sur l'environnement et la société

ACTION	CIBLE(S) ET INDICATEUR(S)	RÉSULTATS DE L'ANNÉE
Promouvoir une culture d'organisation responsable auprès des employés, des étudiants et de la clientèle	Cible ■ 2013-2014 : Avoir défini l'engagement de l'ITHQ en termes de valeurs de responsabilité sociale, environnementale et économique ■ 2014-2015 : Avoir mis en place les moyens permettant de respecter cet engagement Indicateur Pratiques responsables mises en valeur	Cible partiellement atteinte Un projet d'engagement a été rédigé, mais les étapes d'approbation qui s'y rattachent ont été reportées à la prochaine année financière.

OBJECTIFS GOUVERNEMENTAUX 21

- Valoriser la culture en tant que réservoir de pratiques, de savoir-faire et de traditions qui contribuent à protéger et à stimuler la diversité biologique et culturelle
 - Intégrer la réflexion sur le territoire et l'environnement à toute démarche culturelle
-

OBJECTIF ORGANISATIONNEL 5

Mieux faire connaître les produits québécois

ACTION	CIBLE(S) ET INDICATEUR(S)	RÉSULTATS DE L'ANNÉE
Établir un relevé des produits québécois ayant une valeur gastronomique exploitable dans les restaurants	Cible ■ 2013-2014 : Développer les éléments et le contenu des fiches de produits ■ Définir les modes de classement et d'évaluation des caractéristiques des produits; effectuer la recherche et produire les premières fiches en tenant compte des limites du projet au cours de la première année ■ 2014-2015 : Poursuivre la recherche et mettre en ligne des fiches de même qu'un annuaire de fournisseurs connus Indicateur Diffusion du compendium	Cible partiellement atteinte La recherche et la production des premières fiches demeurent à terminer.

Mesures de réduction des dépenses

La Politique de réduction des dépenses approuvée par le conseil d'administration de l'Institut et entérinée par le gouvernement prévoit les mesures suivantes :

- Une réduction graduelle des dépenses de fonctionnement de nature administrative devant atteindre au moins 10 %, au terme de l'exercice débutant en 2013;
- Une réduction de 25 % des dépenses de publicité, de formation et de déplacement, dès l'exercice débutant en 2010;
- Une réduction équivalant à 1 % de la masse salariale, dès l'exercice financier débutant en 2010. Cette réduction est récurrente et augmentée chaque année du même montant, jusqu'à l'exercice débutant en 2013.

À ce sujet, l'Institut constate que les deux premières cibles de réduction des dépenses ont été atteintes au terme d'une période de quatre ans. Plus particulièrement, la cible de réduction des dépenses de fonctionnement de nature administrative a été atteinte à la lumière des résultats obtenus au cours des quatre dernières années, et ce, malgré que la cible annuelle n'ait pas été atteinte au cours de l'exercice 2013-2014. De plus, la cible de réduction des dépenses de publicité, de formation et de déplacement a été atteinte en 2013-2014 et elle a même été dépassée au terme de la période 2010-2014.

Conformément à la Politique institutionnelle de réduction des dépenses, l'ITHQ a également implanté plusieurs mesures permettant de réaliser une réorganisation administrative. Bien que ces mesures aient été significatives en termes de réduction de la masse salariale, elles se sont révélées insuffisantes puisque la mise en œuvre du Plan quinquennal de soutien à la persévérance scolaire a nécessité un surcroît de ressources humaines dans le but d'offrir un meilleur support à la clientèle étudiante.

MESURES DE RÉDUCTION DES DÉPENSES POUR L'EXERCICE FINANCIER 2013-2014

TYPE DE DÉPENSES	CIBLE DE RÉDUCTION (000 \$)	RÉDUCTION RÉALISÉE (000 \$)
Dépenses de fonctionnement de nature administrative	95,8	(50,0)
Dépenses de publicité, de formation et de déplacement	44,8	63,2
Masse salariale	157,6	(118,2)

*Une erreur ayant été commise lors de la compilation des résultats de 2012-2013, une correction a dû être apportée de façon à permettre une analyse comparative des résultats obtenus au cours des derniers exercices financiers. Ainsi, les résultats corrigés de 2012-2013 sont les suivants : les dépenses de fonctionnement de nature administrative ont été réduites de 161 300 \$ alors que la cible de réduction était de 86 200 \$, les dépenses de publicité, de formation et de déplacement ont été réduites de 83 700 \$ alors que la cible de réduction était de 44 800 \$ et la masse salariale a été réduite de (152 000 \$) alors que la cible de réduction était de 118 200 \$.

Règles sur les bonis au rendement

En 2013-2014, aucun boni au rendement n'a été accordé aux cadres, aux cadres juridiques ou aux titulaires d'un emploi supérieur à temps plein pour la période d'évaluation du rendement allant du 1^{er} avril 2012 au 31 mars 2013.

Politique de financement des services publics

Le tableau ci-dessous rend compte de l'application de la Politique de financement des services publics visant, par de meilleures pratiques tarifaires, à améliorer le financement des services pour en maintenir la qualité ainsi qu'à assurer la transparence et la reddition de comptes relative au processus tarifaire.

La plus récente grille de tarification des programmes d'études de l'Institut a été approuvée par les membres de son comité de direction le 17 décembre 2013. Le niveau de financement visé par cette tarification varie selon la nature des programmes. Ainsi, l'ITHQ prévoit que les étudiants inscrits dans un programme d'enseignement régulier subventionné par le gouvernement du Québec versent une contribution financière comparable à celle exigée dans le réseau scolaire québécois. Par ailleurs, l'Institut s'assure que les programmes de formation continue puissent générer un surplus. Enfin, précisons que la même approche s'applique à tout nouveau programme d'études tarifié.

REDDITION DE COMPTES – TARIFICATION DU 1^{er} JUILLET 2013 AU 30 JUIN 2014

	MÉTHODE DE FIXATION DU TARIF	MODE D'INDEXATION DU TARIF	MODE DE RÉVISION TARIFAIRE	REVENUS (\$)	COÛTS (\$)	NIVEAU DE FINANCEMENT ATTEINT	
						(\$)	(%)
REVENUS PROVENANT DE LA TARIFICATION							
École de l'Institut	Valeur marchande	Refixation	Annuellement	3 028 424	31 927 707	(28 899 283)	9
Hôtel de l'Institut	Valeur marchande	Refixation	Annuellement	3 789 645	2 877 128	912 516	132
Centre d'expertise et de recherche	Valeur marchande	Refixation	Annuellement	626 988	836 398	(209 410)	75
Stationnement	Valeur marchande	Refixation	Annuellement	223 519	92 148	131 374	243
Total partiel				7 668 576	35 733 381	(28 064 805)	
REVENUS PROVENANT D'UNE AUTRE SOURCE QUE LA TARIFICATION							
Subventions (du gouvernement du Québec et autres)				26 213 924	0	26 213 924	
Dons, commandites et autres activités autofinancées				225 011	133 951	91 060	
Intérêts sur placements de portefeuille				355 703	0	355 703	
COÛTS INHABITUELS ET NON LIÉS À LA PRESTATION DE PRODUITS OU DE SERVICES							
Perte à la radiation d'immobilisations					1 994	(1 994)	
Perte réalisée sur placements de portefeuille					141 140	(141 140)	
TOTAL DES PRODUITS ET DES CHARGES				34 463 214	36 010 466	(1 547 252)	

Politique linguistique

Transmis à l'Office québécois de la langue française (OQLF) en vue d'obtenir son avis, tel que le prévoit l'article 27 de la Politique gouvernementale relative à l'emploi et à la qualité de la langue française dans l'Administration, le projet de politique linguistique élaboré en 2013 par le comité permanent de l'Institut a fait l'objet de vives félicitations de la part de l'OQLF qui a tenu à souligner la rigueur et l'exhaustivité de son contenu. Certains amendements ayant néanmoins dû être apportés au projet initial, la nouvelle politique a été approuvée par le comité de direction de l'ITHQ le 30 juin dernier et sera diffusée auprès de l'ensemble de son personnel à compter de l'automne prochain.

Signalons qu'en 2013-2014, le comité linguistique permanent, dont une partie des membres s'est par ailleurs réunie à une seule occasion au cours de l'exercice, n'a été saisi d'aucune irrégularité quant à l'application de la politique alors en vigueur.

EMPLOI ET QUALITÉ DE LA LANGUE FRANÇAISE DANS L'ADMINISTRATION

COMITÉ PERMANENT ET MANDATAIRE	
Avez-vous un mandataire?	Oui
Au cours de l'exercice, avez-vous fait des activités pour faire connaître votre mandataire et son rôle?	Non
Votre organisation compte-t-elle moins de 50 employés?	Non
Avez-vous un comité permanent?	Oui
Combien y a-t-il eu de rencontres du comité permanent au cours de l'exercice?	Une
Au cours de l'exercice, avez-vous fait des activités pour faire connaître votre comité permanent?	Non
ÉTAPES DE L'ÉLABORATION OU DE L'APPROBATION DE LA POLITIQUE LINGUISTIQUE INSTITUTIONNELLE	
Où en êtes-vous dans l'élaboration ou l'approbation de votre politique linguistique institutionnelle?	Indiquer le numéro de l'étape
1. Projet en élaboration	
2. Projet soumis pour commentaires à l'Office	
3. Projet soumis pour un avis officiel de l'Office	
4. Avis officiel de l'Office reçu	
5. Politique linguistique institutionnelle approuvée par le sous-ministre ou le dirigeant	5.
6. Politique linguistique institutionnelle approuvée transmise à l'Office	
Date d'approbation de la politique linguistique institutionnelle par le sous-ministre ou le dirigeant (s'il y a lieu).	30 juin 2014

IMPLANTATION DE LA POLITIQUE LINGUISTIQUE INSTITUTIONNELLE ADOPTÉE APRÈS MARS 2011

Au cours de l'exercice, avez-vous pris des mesures pour faire connaître votre politique linguistique institutionnelle?	Non
Si oui, lesquelles?	–
Au cours de l'exercice, avez-vous pris des mesures pour assurer la formation du personnel sur l'application de votre politique linguistique institutionnelle?	Non
Si oui, lesquelles?	–
Si vous n'avez pas pris de mesures pour faire connaître votre politique linguistique institutionnelle ou pour assurer la formation du personnel,	
■ prévoyez-vous des activités de diffusion au cours du prochain exercice?	Oui
■ prévoyez-vous des activités de formation au cours du prochain exercice?	Oui, au besoin

Accès à l'information et protection des renseignements personnels

En 2013-2014, l'Institut a reçu quatre demandes d'accès à l'information, dont trois visaient l'accès à des renseignements personnels. Un accès à l'ensemble des documents a été accordé pour trois de ces demandes et pour l'une d'elles, le demandeur s'est désisté. Le délai moyen de réponse pour ces demandes a été de quatre jours ouvrables.

Par ailleurs, une formation en ligne relative à la sensibilisation à la protection des renseignements personnels et à la sécurité de l'information a été offerte à 55 employés de l'Institut.

Sécurité de l'information

À l'ITHQ, les responsabilités en matière de sécurité de l'information se partagent ainsi : le Secrétariat général est responsable de la sécurité de l'information pour l'organisation, alors que la Direction des services collectifs voit à la sécurité de l'information numérique.

Le Comité sur l'accès à l'information, la protection des renseignements personnels et la sécurité de l'information a tenu trois rencontres et réalisé les activités prévues à son plan d'action. Il a de plus collaboré à l'établissement d'une politique définissant un cadre de gestion en matière de vidéosurveillance à l'Institut, se conformant ainsi aux règles émises par la Commission d'accès à l'information sur l'utilisation de la vidéosurveillance avec enregistrement dans les lieux publics par les organismes publics.

Suivi des recommandations du Vérificateur général du Québec

À la suite de la vérification des livres et des comptes pour l'exercice qui s'est terminé le 30 juin 2013, 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.

Annexes

1. Lois et règlements appliqués par l'ITHQ

- Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (RLRQ, c. I-13.02, a. 24)
- Règlement sur l'exercice des pouvoirs et la régie interne de l'ITHQ

2. Fondation de l'ITHQ

Constituée le 3 février 2003 en vertu de la Loi sur les compagnies du Québec, partie III, la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est un organisme de bienfaisance du point de vue fiscal ayant amorcé ses activités en juillet 2003. Sa mission consiste à gérer une variété d'activités de collecte de fonds en vue de soutenir financièrement ou au moyen de biens et de services, le développement de l'ITHQ – incluant celui de ses étudiants, de ses professeurs et de ses outils pédagogiques – ainsi que son rayonnement à titre d'établissement d'excellence. Les sommes recueillies par la Fondation contribuent notamment à financer les projets déclarés prioritaires par l'Institut, soit le Fonds de bourses, de concours et d'aide financière, le Fonds de saines habitudes alimentaires, le Fonds de modernisation des équipements pédagogiques et le Fonds de développement du Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration. Le conseil d'administration de la Fondation de l'ITHQ est autonome.

États financiers

DE L'EXERCICE CLOS LE 30 JUIN 2014

Rapport de la direction

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (l'Institut) 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 méthodes comptables appropriées qui respectent les Normes comptables canadiennes pour le secteur public. Toutefois, il était impossible pour l'Institut de se conformer à la fois à ces normes et à l'article 1.1 de la Loi concernant les subventions relatives au paiement en capital et intérêts des emprunts des organismes publics ou municipaux et certains autres transferts (RLRQ, chapitre S-37.01), tel que le mentionne l'auditeur indépendant dans son rapport. En effet, si l'Institut avait respecté les Normes comptables canadiennes pour le secteur public – qui permettent la comptabilisation d'une subvention à recevoir comme un actif si elle satisfait aux critères suivants : le montant à recevoir peut faire l'objet d'une estimation raisonnable et la réception finale du montant est raisonnablement assurée –, le rapport de l'auditeur indépendant aurait comporté un commentaire de non-conformité à la Loi à laquelle l'Institut est assujéti. Tel que prévu par cette même loi, l'Institut a choisi de comptabiliser uniquement la partie d'une subvention exigible dans l'exercice et autorisée par le Parlement dans l'année financière du gouvernement. Par ailleurs, 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 surveille 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 et de gestion des risques, 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 l'audit des états financiers de l'Institut, conformément aux normes d'audit généralement reconnues du Canada, et son rapport de l'auditeur indépendant expose la nature et l'étendue de cet audit de même que l'expression de son opinion. Le Vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification et de gestion des risques pour discuter de tout élément concernant son audit.

La directrice générale,

Le directeur général associé Administration,



LUCILLE DAOUST



GAËTAN DESROSIERS

Montréal, le 6 octobre 2014

Rapport de l'auditeur indépendant

À l'Assemblée nationale

Rapport sur les états financiers

J'ai effectué l'audit des états financiers ci-joints de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, qui comprennent l'état de la situation financière au 30 juin 2014, l'état des résultats, l'état de l'évolution de l'actif net, l'état des gains et pertes de réévaluation et l'état des flux de trésorerie pour l'exercice clos à cette date, ainsi qu'un résumé des principales méthodes comptables et d'autres informations explicatives inclus dans les notes complémentaires.

Responsabilité de la direction pour les états financiers

La direction est responsable de la préparation et de la présentation fidèle de ces états financiers conformément aux Normes comptables canadiennes pour le secteur public, ainsi que du contrôle interne qu'elle considère comme nécessaire pour permettre la préparation d'états financiers exempts d'anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs.

Responsabilité de l'auditeur

Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur les états financiers, sur la base de mon audit. J'ai effectué mon audit selon les normes d'audit généralement reconnues du Canada. Ces normes requièrent que je me conforme aux règles de déontologie et que je planifie et réalise l'audit de façon à obtenir l'assurance raisonnable que les états financiers ne comportent pas d'anomalies significatives.

Un audit implique la mise en œuvre de procédures en vue de recueillir des éléments probants concernant les montants et les informations fournis dans les états financiers. Le choix des procédures relève du jugement de l'auditeur, et notamment de son évaluation des risques que les états financiers comportent des anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs. Dans l'évaluation de ces risques, l'auditeur prend en considération le contrôle interne de l'entité portant sur la préparation et la présentation fidèle des états financiers afin de concevoir des procédures d'audit appropriées aux circonstances, et non dans le but d'exprimer une opinion sur l'efficacité du contrôle interne de l'entité. Un audit comporte également l'appréciation du caractère approprié des méthodes comptables retenues et du caractère raisonnable des estimations comptables faites par la direction, de même que l'appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

J'estime que les éléments probants que j'ai obtenus sont suffisants et appropriés pour fonder mon opinion d'audit assortie d'une réserve.

Fondement de l'opinion avec réserve

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec n'a pas comptabilisé à l'état de la situation financière des subventions à recevoir du gouvernement du Québec concernant des immobilisations financées ou devant être financées par emprunts pour lesquelles des travaux ont été réalisés. Cette situation constitue une dérogation aux Normes comptables canadiennes pour le secteur public s'appliquant aux organismes sans but lucratif du secteur public, qui prévoient la comptabilisation des subventions à recevoir lorsque le montant à recevoir peut

faire l'objet d'une estimation raisonnable et que la réception finale du montant est raisonnablement assurée. Cette dérogation m'a aussi conduit à exprimer une opinion d'audit modifiée sur les états financiers de l'audit précédent. Par ailleurs, l'article 1.1 de la Loi concernant les subventions relatives au paiement en capital et intérêts des emprunts des organismes publics ou municipaux et certains autres transferts (RLRQ, chapitre S-37.01) énonce que la seule partie d'une subvention qui doit être comptabilisée est celle qui est exigible dans l'exercice de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et autorisée par le Parlement dans l'année financière du gouvernement. Étant donné la non-inscription de ces subventions à recevoir du gouvernement du Québec, comme le prescrit la loi, les ajustements suivants sont nécessaires afin que les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec respectent les Normes comptables canadiennes pour le secteur public :

	AUGMENTATION (DIMINUTION)	
	2014 \$	2013 \$
État de la situation financière		
Subventions à recevoir du gouvernement du Québec	44 707 163	42 353 858
Subventions reportées relatives aux immobilisations	21 017 968	20 642 607
Actif net non affecté	23 689 195	21 711 251
État des résultats		
Subventions du gouvernement du Québec	1 977 944	2 806 504
Insuffisance des produits sur les charges liés aux activités	(1 977 944)	(2 806 504)

Opinion avec réserve

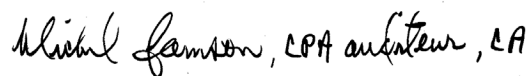
À mon avis, à l'exception des incidences du problème décrit dans le paragraphe sur le fondement de l'opinion avec réserve, les états financiers donnent, dans tous leurs aspects significatifs, une image fidèle de la situation financière de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2014, ainsi que des résultats de ses activités, de ses gains et pertes de réévaluation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice clos à cette date, conformément aux Normes comptables canadiennes pour le secteur public.

Rapport relatif à d'autres obligations légales et réglementaires

Conformément aux exigences de la Loi sur le vérificateur général (RLRQ, chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis, les états financiers présentent fidèlement, dans tous leurs aspects significatifs, la situation financière de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2014 ainsi que les résultats de ses opérations et l'évolution financière pour l'exercice clos à cette date selon les conventions comptables qui sont énoncées dans la note 2 des états financiers et complétées, notamment, par l'article 1.1 de la Loi concernant les subventions relatives au paiement en capital et intérêts des emprunts des organismes publics ou municipaux et certains autres transferts (RLRQ, chapitre S-37.01).

Conformément aux exigences de la Loi sur le vérificateur général (RLRQ, chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis, ces conventions ont été appliquées de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général du Québec par intérim,

A handwritten signature in black ink that reads "Michel Samson, CPA auditeur, CA". The signature is written in a cursive, flowing style.

MICHEL SAMSON, CPA AUDITEUR, CA

Québec, le 6 octobre 2014

État des résultats

DE L'EXERCICE CLOS LE 30 JUIN 2014

	2014 \$	2013 \$
PRODUITS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	26 156 094	25 140 220
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	941 133	1 277 395
Enseignement régulier	1 604 154	1 451 448
Restauration	2 619 087	2 659 426
Hébergement	1 618 066	1 566 511
Intérêts sur placements de portefeuille	355 703	360 718
Services professionnels	223 897	227 686
Location de salles	202 708	241 350
Stationnement	223 519	219 082
Dons et commandites	225 011	330 642
Autres produits	293 842	789 802
	34 463 214	34 264 280
CHARGES		
Traitements et avantages sociaux	19 468 836	19 260 442
Fournitures pédagogiques et administratives	2 445 831	2 779 120
Entretien, réparations et services publics	2 036 250	2 110 913
Services auxiliaires	2 265 963	2 344 729
Taxes foncières et autres	1 534 367	1 530 176
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	365 908	419 045
Services professionnels	753 723	791 580
Communications et déplacements	732 707	630 372
Frais de gestion de stationnement	92 148	90 537
Autres frais administratifs	87 307	116 047
Intérêts sur la dette à long terme	2 099 258	2 239 065
Autres frais financiers	132 602	130 552
Amortissement des immobilisations	3 852 432	4 494 071
Perte à la radiation d'immobilisations	1 994	1 010
Perte réalisée sur placements de portefeuille	141 140	141 563
	36 010 466	37 079 222
INSUFFISANCE DES PRODUITS SUR LES CHARGES LIÉS AUX ACTIVITÉS (note 4)	(1 547 252)	(2 814 942)

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

État de l'évolution de l'actif net

DE L'EXERCICE CLOS LE 30 JUIN 2014

			2014
	SOLDE AU DÉBUT	SURPLUS (INSUFFISANCE) DES PRODUITS SUR LES CHARGES LIÉS AUX ACTIVITÉS	INVESTISSEMENT EN IMMOBILISATIONS
	\$	\$	\$
Apports du gouvernement du Québec	1 686 227	–	–
Investi en immobilisations non subventionnées	664 414	(207 352)	62 186
Investi en immobilisations financées par la dette à long terme	(22 570 295)	(1 976 553)	–
Grevé d'affectations d'origine interne	1 530 000	–	–
Non affecté	628 759	636 653	(62 186)
TOTAL	(18 060 895)	(1 547 252)	–

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

		2013
AFFECTATIONS D'ORIGINE INTERNE	SOLDE À LA FIN	SOLDE À LA FIN
\$	\$	\$
–	1 686 227	1 686 227
–	519 248	664 414
–	(24 546 848)	(22 570 295)
310 000	1 840 000	1 530 000
(310 000)	893 226	628 759
–	(19 608 147)	(18 060 895)

État des gains et pertes de réévaluation

DE L'EXERCICE CLOS LE 30 JUIN 2014

	2014 \$	2013 \$
Gains (pertes) de réévaluation cumulés au début	(36 840)	42 537
Pertes non réalisées sur les placements de portefeuille	(90 326)	(220 940)
Pertes réalisées sur les placements de portefeuille, reclassées dans les résultats	141 140	141 563
Gains (pertes) de réévaluation nets de l'exercice	50 814	(79 377)
Gains (pertes) de réévaluation cumulés à la fin	13 974	(36 840)

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

État de la situation financière

AU 30 JUIN 2014

	2014 \$	2013 \$
ACTIF		
À COURT TERME		
Trésorerie et équivalents de trésorerie (note 5)	3 887 621	469 795
Créances (note 6)	650 841	1 308 413
Stocks	296 059	300 185
Placements de portefeuille (note 7)	511 020	3 542 157
Charges payées d'avance	1 008 526	1 186 093
	6 354 067	6 806 643
Placements de portefeuille (note 7)	4 170 646	3 116 819
Immobilisations (note 8)	23 743 219	23 798 633
	34 267 932	33 722 095
PASSIF		
À COURT TERME		
Charges à payer et frais courus (note 9)	3 754 066	3 289 865
Produits perçus d'avance	362 698	470 591
Subvention perçue d'avance	959 351	748 026
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 10)	1 642 831	1 561 309
	6 718 946	6 069 791
AUTRE PASSIF (note 11)	4 112 171	575 212
Subventions reportées relatives aux immobilisations (note 12)	792 058	1 275 182
Provision pour congés de maladie (note 13)	4 294 208	4 312 092
Dette à long terme (note 10)	37 944 722	39 587 553
	53 862 105	51 819 830
ACTIF NET (note 4)		
Apports du gouvernement du Québec	1 686 227	1 686 227
Actif net investi en immobilisations non subventionnées	519 248	664 414
Actif net investi en immobilisations financées par la dette à long terme	(24 546 848)	(22 570 295)
Actif net grevé d'affectations d'origine interne	1 840 000	1 530 000
Actif net non affecté	893 226	628 759
	(19 608 147)	(18 060 895)
Gains (pertes) de réévaluation cumulés	13 974	(36 840)
	(19 594 173)	(18 097 735)
	34 267 932	33 722 095

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

Pour le conseil d'administration,

Le président,



PAOLO DI PIETRANTONIO, CPA, CA

Pour le comité de vérification et de gestion des risques,

La présidente,



JOHANNE BLANCHARD, CPA, CA

État des flux de trésorerie

DE L'EXERCICE CLOS LE 30 JUIN 2014

	2014 \$	2013 \$
ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT		
Insuffisance des produits sur les charges liés aux activités	(1 547 252)	(2 814 942)
Éléments sans incidence sur la trésorerie :		
Perte à la radiation d'immobilisations	1 994	1 010
Amortissement des immobilisations	3 852 432	4 494 071
Virements des subventions reportées relatives aux immobilisations	(483 124)	(483 125)
Perte réalisée sur placements de portefeuille	113 313	131 516
	1 937 363	1 328 530
Variation des éléments d'actifs et de passifs liés aux activités de fonctionnement (note 5)	1 402 127	667 412
Flux de trésorerie liés aux activités de fonctionnement	3 339 490	1 995 942
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT EN IMMOBILISATIONS		
Acquisition d'immobilisations et flux de trésorerie liés aux activités d'investissement en immobilisations	(275 166)	(307 581)
ACTIVITÉS DE PLACEMENT		
Acquisition de placements de portefeuille	(12 245 382)	(21 013 251)
Disposition de placements de portefeuille	14 160 193	17 478 654
Flux de trésorerie liés aux activités de placement	1 914 811	(3 534 597)
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Remboursement de la dette à long terme et flux de trésorerie liés aux activités de financement	(1 561 309)	(1 421 170)
VARIATION DE LA TRÉSORERIE ET DES ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE	3 417 826	(3 267 406)
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE AU DÉBUT	469 795	3 737 201
TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE À LA FIN (note 5)	3 887 621	469 795

Les notes complémentaires font partie intégrante des états financiers.

Notes complémentaires

AU 30 JUIN 2014

1. Constitution et objets

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (l'Institut), corporation constituée par une loi spéciale (RLRQ, chapitre I-13.02), a pour objet 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. Principales méthodes comptables

Base de présentation

Les états financiers de l'Institut sont établis selon les Normes comptables canadiennes pour le secteur public contenues dans le *Manuel de comptabilité de CPA Canada pour le secteur public* à l'exception du fait que les subventions sont comptabilisées conformément à la loi, tel que décrit à la méthode comptable concernant la constatation des produits de subventions. L'Institut a choisi d'appliquer les recommandations des normes comptables s'appliquant uniquement aux organismes sans but lucratif du secteur public énoncées dans les chapitres SP 4200 à SP 4270 du *Manuel de comptabilité de CPA Canada pour le secteur public*.

Estimations comptables

La préparation des états financiers de l'Institut exige que la direction ait recours à des estimations et à des hypothèses. Ces dernières ont une incidence sur la comptabilisation des actifs et des passifs, sur la présentation des actifs et des passifs éventuels à la date des états financiers ainsi que sur la comptabilisation des produits et des charges au cours de la période visée par les états financiers. Les principaux éléments faisant l'objet d'estimation sont la provision pour congés de maladie, la durée de vie utile des immobilisations et la juste valeur des placements de portefeuille. Les résultats réels pourraient différer des meilleures prévisions faites par la direction.

Constatation des produits

Subventions

La subvention de fonctionnement du gouvernement du Québec est comptabilisée lorsqu'elle est autorisée. Les subventions du gouvernement du Québec relatives aux immobilisations sont comptabilisées à titre de produits dans l'exercice où les crédits nécessaires ont été dûment autorisés par le Parlement du Québec et lorsqu'elles sont exigibles pour se conformer à l'article 1.1 de la Loi concernant les subventions relatives au paiement en capital et intérêts des emprunts des organismes publics ou municipaux et certains autres transferts (RLRQ, chapitre S-37.01).

L'Institut applique la méthode du report pour les autres subventions reçues; ainsi, 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 elles réfèrent.

Les subventions reçues sous forme d'immobilisations qui ne sont pas amorties sont présentées à titre d'augmentation directe de l'actif net.

Prestation 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.

Instruments financiers – Comptabilisation et évaluation

Les placements de portefeuille sont désignés dans la catégorie des instruments financiers évalués à la juste valeur. Les variations de la juste valeur sont comptabilisées dans l'état des gains et pertes de réévaluation au poste gains (pertes) non réalisés attribuables aux placements de portefeuille, jusqu'à ce qu'elles soient décomptabilisées et passées aux résultats.

La trésorerie et équivalents de trésorerie ainsi que les créances (à l'exception des taxes à recevoir et des taxes courues à recevoir) sont classés dans la catégorie des actifs financiers évalués au coût ou au coût après amortissement selon la méthode du taux d'intérêt effectif.

Les charges à payer et frais courus (à l'exception des charges sociales à payer et des taxes à payer), l'autre passif ainsi que la dette à long terme sont classés dans la catégorie des passifs financiers évalués au coût ou au coût après amortissement, selon la méthode du taux d'intérêt effectif.

Les coûts de transaction sont ajoutés à la valeur comptable des éléments classés dans la catégorie des instruments financiers évalués au coût ou au coût après amortissement, lors de leur comptabilisation initiale. Toutefois, lors de la comptabilisation initiale des éléments classés dans les instruments financiers évalués à la juste valeur, les coûts de transaction sont passés en charges.

Juste valeur

La juste valeur est le montant de la contrepartie dont conviendraient des parties compétentes agissant en toute liberté dans des conditions de pleine concurrence. La juste valeur des placements de portefeuille est obtenue d'un courtier en valeurs mobilières reconnu et est basée sur des techniques d'évaluation couramment employées.

Hiérarchie de la juste valeur

L'Institut classe les instruments financiers comptabilisés à la juste valeur selon une hiérarchie à trois niveaux fondée sur le type de données utilisées pour réaliser ces évaluations :

- Niveau 1 : prix (non ajusté) sur les marchés actifs pour des actifs ou des passifs identiques;

- Niveau 2 : données autres que les prix visés au niveau 1, qui sont observables pour l'actif ou le passif, directement (c.-à-d. les prix) ou indirectement (c.-à-d. les dérivés des prix);
- Niveau 3 : données pour l'actif ou le passif qui ne sont pas basées sur les données du marché (données non observables).

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 dont l'échéance est inférieure ou égale à 90 jours à partir de leur date d'acquisition et qui sont facilement convertibles à court terme en un montant connu de trésorerie dont la valeur ne risque pas de changer de façon significative.

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 sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée de vie utile 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 %
-----------	------

Le terrain, les projets en cours et les œuvres d'art ne sont pas amortis. Les œuvres d'art sont constituées d'une sculpture et d'une collection de tableaux originaux créés spécialement pour les besoins de l'Hôtel de l'Institut et exposés sur les étages dédiés.

Lorsqu'une immobilisation n'a plus de potentiel de service à long terme pour l'Institut, l'excédent de sa valeur comptable nette sur sa valeur résiduelle est comptabilisé en charges dans l'état des résultats. Une réduction de valeur ne fait pas l'objet de reprises par la suite.

Avantages sociaux

Régimes de retraite

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

Provision pour vacances et congés de maladie

Aucun calcul d'actualisation concernant la provision pour vacances n'est jugé nécessaire puisque l'Institut estime que les vacances accumulées seront prises au cours de l'exercice suivant.

Les obligations à long terme découlant des congés de maladie accumulés par les employés sont évaluées sur une base actuarielle au moyen d'une méthode d'estimation simplifiée selon les hypothèses les plus probables déterminées par la direction. Ces hypothèses font l'objet d'une réévaluation annuelle. La direction revoit ses hypothèses et les modifie, s'il y a lieu. Le passif et les charges correspondantes sont comptabilisés sur la base du mode d'acquisition de ces avantages sociaux par les employés, c'est-à-dire en fonction de l'accumulation et de l'utilisation de leurs journées de maladie.

3. Subvention du gouvernement du Québec

	2014 \$	2013 \$
Fonctionnement	22 064 980	21 049 105
Immobilisations financées par la dette à long terme		
Remboursement du capital	1 561 309	1 493 689
Remboursement des intérêts	2 104 511	2 172 131
	3 665 820	3 665 820
Virement des subventions reportées relatives aux immobilisations	425 294	425 295
	26 156 094	25 140 220

4. Actif net

Les apports du gouvernement du Québec d'un montant de 1 686 227 \$ sont constitués de 1 061 210 \$ investis en immobilisations et de 625 017 \$ non affectés.

Les gains (pertes) de réévaluation cumulés sont non affectés.

L'Institut a contracté des dettes à long terme à la suite de l'acquisition d'immobilisations. Ces dettes seront, en partie ou en totalité, remboursées à l'aide de subventions annuelles du gouvernement au cours des exercices futurs.

Puisque la comptabilisation des produits n'est pas synchronisée avec la comptabilisation de la charge d'amortissement, il s'ensuit un décalage entre la comptabilisation des produits de subventions du gouvernement du Québec et celle de la charge d'amortissement des immobilisations concernées. Le solde négatif de l'actif net investi en immobilisations financées par la dette à long terme se renversera au cours des prochains exercices.

5. Trésorerie et équivalents de trésorerie

La trésorerie et les équivalents de trésorerie figurant dans l'état des flux de trésorerie comprennent les montants suivants comptabilisés à l'état de la situation financière :

	2014 \$	2013 \$
Encaisse	1 551 597	469 795
Placements à taux fixes de 3,10 % à 5,15 %, dont l'échéance est inférieure ou égale à 90 jours à partir de leur date d'acquisition	2 336 024	–
	3 887 621	469 795

Variation des éléments d'actifs et de passifs liés aux activités de fonctionnement

	2014 \$	2013 \$
Créances	657 572	(282 994)
Stocks	4 126	11 061
Charges payées d'avance	177 567	374 462
Charges à payer et frais courus	464 201	61 598
Produits perçus d'avance	(107 893)	57 237
Subvention perçue d'avance	211 325	24 651
Autre passif*	13 113	896
Provision pour congés de maladie	(17 884)	420 501
	1 402 127	667 412

Au cours de l'exercice, l'Institut a versé des intérêts de 2 104 512 \$ (2013 : 2 181 975 \$) et il a reçu des intérêts de 525 896 \$ (2013 : 537 987 \$).

*La variation de l'autre passif est liée à une activité de fonctionnement.

6. Créances

	2014 \$	2013 \$
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	220 574	288 824
Restauration et hébergement	84 083	145 862
Société québécoise des infrastructures	191 941	528 645
Taxes	41 188	—
Autres créances	48 304	301 981
	586 090	1 265 312
Courus		
Intérêts sur placements de portefeuille	64 751	43 101
	650 841	1 308 413

7. Placements de portefeuille

	2014 \$	2013 \$
Obligations de municipalités à des taux fixes	4 681 666	6 658 976
Portion des placements de portefeuille échéant au cours du prochain exercice	(511 020)	(3 542 157)
	4 170 646	3 116 819

Les placements de portefeuille portent intérêt à des taux variant de 2,25 % à 5,45 % (2013 : 2,15 % à 5,45 %). Ces placements de portefeuille viennent à échéance de juin 2015 à novembre 2022 (2013 : octobre 2013 à novembre 2022).

8. Immobilisations

	2014			2013
	COÛT \$	AMORTISSEMENT CUMULÉ \$	VALEUR NETTE \$	VALEUR NETTE \$
IMMOBILISATIONS CORPORELLES				
Terrain	795 900	–	795 900	795 900
Bâtiment	29 270 040	16 997 423	12 272 617	13 443 419
Aménagements de nature permanente*	30 947 115	21 958 682	8 988 433	7 215 943
Équipement de cuisine et matériel technique*	9 711 613	8 696 411	1 015 202	1 661 175
Équipement informatique*	992 791	732 816	259 975	247 324
Matériel roulant	25 972	25 972	–	–
Œuvres d'art	265 310	–	265 310	265 310
	72 008 741	48 411 304	23 597 437	23 629 071
IMMOBILISATIONS INCORPORELLES				
Logiciels	1 070 238	924 456	145 782	169 562
	73 078 979	49 335 760	23 743 219	23 798 633

*Ces immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 4 216 674 \$ (2013 : 631 330 \$).

Le coût et l'amortissement cumulé des immobilisations radiées au cours de l'exercice s'élevaient respectivement à 43 948 \$ et 41 954 \$ (2013 : 195 832 \$ et 194 822 \$).

Une somme de 4 099 060 \$ (2013 : 574 316 \$) est présentée dans l'autre passif pour l'aménagement de nature permanente et l'équipement de cuisine et matériel technique.

9. Charges à payer et frais courus

	2014 \$	2013 \$
Salaires à payer	2 289 758	1 945 357
Charges sociales à payer	604 063	433 770
Fournisseurs et frais courus	693 490	707 648
Intérêts courus à payer	150 779	156 032
Taxes à payer	15 976	47 058
	3 754 066	3 289 865

10. Dette à long terme

	2014 \$	2013 \$
Emprunts du Fonds de financement du gouvernement du Québec échéant le 3 juin 2030, remboursables par versements semestriels incluant capital et intérêts de :		
1 370 175 \$, au taux fixe de 5,258 % (taux effectif : 5,338 %)	29 237 522	30 371 571
112 761 \$, au taux fixe de 4,679 % (taux effectif : 4,761 %)	2 505 671	2 608 223
349 974 \$, au taux fixe de 4,539 % (taux effectif : 4,639 %)	7 844 360	8 169 068
	39 587 553	41 148 862
Portion de la dette à long terme échéant au cours du prochain exercice	(1 642 831)	(1 561 309)
	37 944 722	39 587 553

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

2015	1 651 001 \$
2016	1 735 788 \$
2017	1 824 946 \$
2018	1 918 700 \$
2019	2 017 289 \$
2020 et suivantes	30 358 249 \$

Aux fins d'assurer le remboursement en capital et intérêts des emprunts contractés auprès du Fonds de financement en vertu du régime d'emprunts à court et à long terme institué par l'Institut, le gouvernement du Québec s'est engagé à verser à l'Institut les sommes requises pour suppléer à l'inexécution de ses obligations dans la situation où celui-ci ne serait pas en mesure de les rencontrer pour l'un ou l'autre de ces emprunts.

11. Autre passif

L'autre passif correspond aux coûts encourus pour des projets en cours liés à la mise à niveau des immobilisations et autres charges. Les travaux sont confiés à la Société québécoise des infrastructures. Ils seront facturés à la fin de ceux-ci, laquelle est prévue au plus tard en août 2015.

12. Subventions reportées relatives aux immobilisations

	2014 \$	2013 \$
GOUVERNEMENT DU QUÉBEC		
Solde au début	863 727	1 289 022
Virement de l'exercice	(425 294)	(425 295)
Solde à la fin	438 433	863 727
AUTRES		
Solde au début	411 455	469 285
Virement de l'exercice	(57 830)	(57 830)
Solde à la fin	353 625	411 455
	792 058	1 275 182

13. 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) et au Régime de retraite de l'administration supérieure (RRAS). Ces régimes interemployeurs sont à prestations déterminées et comportent des garanties à la retraite et au décès.

Le 1^{er} janvier 2014, les taux de cotisation de certains régimes ont été modifiés. Ainsi le taux pour le RREGOP est passé de 9,18 % à 9,84 % de la masse salariale cotisable et le taux pour le RRPE et le RRAS est passé de 12,30 % à 14,38 %.

Les cotisations de l'employeur sont équivalentes aux cotisations des employés, à l'exception d'un montant de compensation prévu dans la loi du RRPE de 5,73 % au 1^{er} janvier 2014 (0,54 % au 1^{er} janvier 2013) de la masse salariale cotisable qui doit être versé dans la caisse des participants au RRPE et d'un montant équivalent dans la caisse des employeurs. Ainsi, l'Institut doit verser un montant supplémentaire pour l'année civile 2013 correspondant à 1,08 % de la masse salariale cotisable et à 11,46 % de la masse cotisable pour l'année civile 2014.

Les obligations de l'Institut envers ces régimes gouvernementaux se limitent à ses cotisations à titre d'employeur. Les cotisations imputées aux résultats de l'exercice incluant le montant de compensation à verser au RRPE s'élèvent à 1 262 791 \$ (2013 : 1 005 180 \$).

	2014 \$	2013 \$
PROVISION POUR VACANCES*		
Solde au début	1 897 004	1 770 414
Charges de l'exercice	2 052 937	2 288 271
Prestations versées au cours de l'exercice	(1 781 871)	(2 161 681)
Solde à la fin	2 168 070	1 897 004

*Incluse au poste Charges à payer et frais courus.

PROVISION POUR CONGÉS DE MALADIE

Solde au début	4 312 092	3 891 591
Charges de l'exercice	744 502	1 032 320
Prestations versées au cours de l'exercice	(762 386)	(611 819)
Solde à la fin	4 294 208	4 312 092

Description

Les employés de l'Institut accumulent des journées de maladie conformément aux conventions collectives en vigueur et ont le choix de les utiliser comme journées d'absence pleinement rémunérées dans un contexte de départ en préretraite. L'Institut estime qu'il disposera des fonds nécessaires lui permettant de verser ces prestations lorsqu'elles deviendront exigibles.

Évaluations et estimations subséquentes

Le programme d'accumulation des congés de maladie a fait l'objet d'une actualisation sur la base, notamment, des estimations et des hypothèses économiques à long terme suivantes :

	2014	2013
RREGOP		
Taux d'actualisation	3,58 % et 4,34 %	1,30 % et 3,20 %
Taux d'indexation	2,00 % à 3,00 %	2,00 % à 3,25 %
Durée résiduelle moyenne d'activité	10 et 23 ans	1, 10 et 24 ans

	2014	2013
RRPE/RRAS		
Taux d'actualisation	2,91 % et 4,34 %	1,30 %, 2,90 % et 3,20 %
Taux d'indexation	2,00 % à 3,00 %	2,00 % à 3,25 %
Durée résiduelle moyenne d'activité	7 et 23 ans	1, 8 et 20 ans

14. Instruments financiers

Gestion des risques liés aux instruments financiers

La direction a mis en place des politiques et des procédés en matière de contrôle et de gestion l'assurant de gérer les risques inhérents aux instruments financiers et d'en minimiser les impacts potentiels. Une proportion suffisante de placements est maintenue en titres facilement liquidables, sans impact financier significatif, afin d'être en mesure de palier une matérialisation plus rapide que celle anticipée.

Risque de crédit

Le risque de crédit est le risque que l'Institut subisse une perte financière si ses contreparties font défaut d'exécuter les conditions des contrats.

L'exposition maximale au risque de crédit de l'Institut correspond à la valeur comptable des actifs financiers à l'état de la situation financière. Le risque de crédit afférent à ces actifs ne se concentre pas dans un seul secteur d'activité. L'Institut procède à une évaluation continue de ces actifs et comptabilise une provision pour créances douteuses au moment où les comptes sont jugés irrécouvrables.

La trésorerie, les équivalents de trésorerie et les placements de portefeuille sont investis auprès d'institutions financières réputées ou dans des obligations gouvernementales, ce qui réduit au minimum le risque de crédit associé à ces actifs financiers.

L'analyse des créances, excluant les sommes courues à recevoir, se détaille comme suit :

	2014			2013
	VALEUR BRUTE \$	PERTE DE VALEUR \$	VALEUR NETTE \$	VALEUR NETTE \$
CRÉANCES				
Courantes	533 618	–	533 618	1 140 602
En souffrance depuis :				
31 à 90 jours	49 552	–	49 552	81 887
91 à 365 jours	2 920	–	2 920	42 823
plus de 365 jours	404	404	–	–
	586 494	404	586 090	1 265 312

Risque de liquidité

Le risque de liquidité est le risque que l'Institut éprouve des difficultés à honorer ses engagements liés à des passifs financiers.

L'Institut considère qu'il détient à la fois suffisamment de placements facilement convertibles en trésorerie et de sources de financement, afin de s'assurer d'avoir les fonds nécessaires pour répondre à ses besoins financiers courants et à long terme, et ce, à un coût raisonnable le cas échéant.

Le tableau suivant présente les échéances des passifs financiers. Les montants indiqués correspondent aux flux de trésorerie contractuels non actualisés représentant les versements d'intérêts et de capital relatifs aux passifs financiers de l'Institut.

2014					
	FLUX DE TRÉSORERIE CONTRACTUELS TOTAUX	MOINS D'UN AN	1 À 2 ANS	2 À 5 ANS	PLUS DE 5 ANS
	\$	\$	\$	\$	\$
PASSIFS FINANCIERS					
Charges à payer et frais courus*	3 150 003	3 150 003	–	–	–
Autre passif	4 112 171	–	4 112 171	–	–
Dette à long terme	58 653 126	3 665 822	3 665 822	10 997 466	40 324 016
2013					
	FLUX DE TRÉSORERIE CONTRACTUELS TOTAUX	MOINS D'UN AN	1 À 2 ANS	2 À 5 ANS	PLUS DE 5 ANS
	\$	\$	\$	\$	\$
PASSIFS FINANCIERS					
Charges à payer et frais courus*	2 856 095	2 856 095	–	–	–
Autre passif	575 212	–	–	575 212	–
Dette à long terme	62 318 945	3 665 822	3 665 822	10 997 466	43 989 835

*Excluant les charges sociales à payer et les taxes à payer.

Risque de marché

Le risque de marché est le risque que le cours du marché ou que les flux de trésorerie futurs d'un instrument financier fluctuent en raison des variations du prix du marché. Le risque de marché comprend trois types de risques : le risque de change, le risque de taux d'intérêt et l'autre risque de prix. L'Institut est seulement exposé au risque de taux d'intérêt.

Le risque de taux d'intérêt correspond au risque que la juste valeur des instruments financiers ou que les flux de trésorerie futurs associés à ces instruments fluctuent en raison des variations des taux d'intérêt du marché.

Voici un aperçu de l'exposition de l'Institut au risque de taux d'intérêt :

	2014 \$	2013 \$
TRÉSORERIE ET PLACEMENTS DE PORTEFEUILLE		
Trésorerie et équivalents de trésorerie – Intérêts au taux du marché	3 887 621	469 795
Placements de portefeuille de moins de 365 jours – Intérêts à taux fixe	511 020	3 542 157
Placements de portefeuille de plus de 365 jours – Intérêts à taux fixe	4 170 646	3 116 819
	8 569 287	7 128 771

L'objectif de l'Institut est de gérer l'exposition de sa trésorerie et de ses placements à court terme au risque de taux d'intérêt en maximisant les produits d'intérêts gagnés par les fonds excédentaires, tout en conservant les liquidités minimales nécessaires à la bonne marche de ses activités quotidiennes.

La fluctuation du taux d'intérêt du marché peut avoir une incidence sur les produits d'intérêts que l'Institut tire de sa trésorerie et de ses placements à court et long terme. Une variation de 1 % des taux d'intérêt au 30 juin 2014 aurait eu pour effet d'augmenter ou de diminuer la juste valeur des placements de portefeuille et les gains (pertes) non réalisés attribuables aux placements de portefeuille de 135 724 \$ (2013 : 141 411 \$).

Comme sa dette à long terme est assortie d'un taux d'intérêt fixe, que l'Institut prévoit la rembourser selon l'échéancier prévu et qu'elle est évaluée au coût après amortissement selon la méthode du taux d'intérêt effectif, l'Institut n'est pas exposé au risque de taux d'intérêt pour ce passif financier.

Juste valeur

Les placements de portefeuille sont classés selon le niveau 2 de la hiérarchie de la juste valeur.

15. 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 publiques 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.

16. Chiffres comparatifs

Certains chiffres de 2013 ont été reclassés afin de les rendre conformes à la présentation adoptée en 2014.

Ce rapport annuel de gestion a été réalisé par
l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Réalisation graphique : Ekloweb

Photographies : ITHQ

Photo de la page 12 : © Les FrancoFolies de Montréal,
Jean-François Leblanc

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2014

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada

ISBN 978-2-550-71507-8 (PDF)

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.

