

COMMUNIQUÉ

Tremplin Travail et la Commission scolaire des Monts-et-Marées développent un projet novateur!

Amqui, 30 novembre 2009 - Tremplin Travail (TT), en collaboration avec la Commission scolaire des Monts-et-Marées (CSMM), préparent actuellement une formule novatrice de formation dans le secteur Alimentation et tourisme. En effet, une entreprise-école en restauration verra le jour en janvier prochain à Amqui, une nouveauté pour la région matapédienne.

Au cours de la dernière année, TT s'est porté acquéreur des équipements de l'ancien Café l'Express'O et a signé une entente avec la Ville d'Amqui pour l'utilisation des locaux situés à l'étage de la gare d'Amqui. Durant les prochains jours, des travaux de réaménagement y seront effectués afin de préparer l'ouverture d'un nouveau restaurant qui servira de lieu principal de formation. Ce restaurant-école sera ouvert à la population et proposera une cuisine qui se veut à la fois distinctive et santé.

La formule des entreprises-écoles, que l'on retrouve dans de nombreux domaines tels le recyclage, l'ébénisterie et la restauration, est une formule éprouvée au Québec. TT et la CSMM ont identifié, pour leur part, ce domaine en particulier en lien avec les constants besoins de main-d'œuvre des restaurateurs de la région. Les formations offertes toucheront tant le volet cuisine que le volet service de la restauration et seront proposées aux gens de la Matapédia ainsi qu'à ceux de l'extérieur souhaitant obtenir une formation qualifiante dans ce secteur.

L'offre de formation concernant les programmes Cuisine et Service de la restauration, résulte d'un partenariat développé entre les commissions scolaires des Monts-et-Marées et des Chic-Chocs à Gaspé. « Les gens du secteur Alimentation et tourisme à Gaspé se sont montrés enchantés de notre projet. D'ailleurs, ils verront à nous accompagner tout au long du processus et à nous faire profiter de leur expertise » indique madame Louise Bolduc, directrice des services de l'Éducation des adultes et de la Formation professionnelle à la CSMM.

« Il s'agit d'un projet audacieux et porteur de réussite pour la Vallée de la Matapédia. Notre objectif premier est d'abord de combler le besoin exprimé par le milieu et par ailleurs d'augmenter le taux de diplômation dans la région. De plus, grâce à la formule « plateau de travail », nous aurons l'opportunité d'offrir aux élèves un contenu de formation propre aux réalités du marché du travail tout en complétant l'offre de service régionale en restauration» affirme monsieur Robert Poirier, président de TT.

TT et la CSMM tiennent à souligner l'engagement de Desjardins, caisse populaire Vallée de la Matapédia qui a accepté d'investir 5 000 \$ via son Fonds d'Aide au développement du milieu dans le projet afin contribuer à l'aménagement fonctionnel de l'école de cuisine, à la fine pointe pour les élèves, supportant ainsi les investissements initiaux de TT et de la CSMM.

Les gens désireux d'obtenir davantage d'information quant aux programmes : Cuisine et Service de la restauration ou qui souhaitent s'inscrire dès maintenant peuvent contacter le Centre de formation professionnelle d'Amqui de la Commission scolaire des Monts-et-Marées au 418-629-5081 poste 6500