



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

MODÈLE INTÉGRÉ D'UN LAB-ÉCOLE PROFESSIONNEL À LA GARE INTERMODALE DE GASPÉ

Gaspé, le 15 mars 2019 – Aujourd'hui, messieurs Daniel Côté, maire de la Ville de Gaspé, Antonio Blouin, commissaire à la Commission scolaire des Chic-Chocs, Stéphane Sainte-Croix, chef d'escale à Escale Gaspésie et madame Claudine Roy, présidente de l'Association des restaurateurs du Québec, ont procédé au dévoilement d'un modèle unique d'école spécialisée en restauration et en tourisme, parfaitement intégré à ses milieux touristique, économique et social. Ce projet vise à relocaliser les départements *Cuisine* et *Service de la restauration* du Centre de formation de La Côte-de-Gaspé à la Gare intermodale. Il requiert un financement de 6 M\$ et les démarches administratives et politiques sont débutées.

Les origines du projet

Les installations qui accueillent actuellement les élèves issus des programmes liés au secteur Alimentation et tourisme sont désuètes et ne répondent plus aux besoins actuels. Le climat est peu favorable à l'apprentissage et l'accessibilité à cet environnement est difficile pour la clientèle. Selon une étude élaborée par une firme spécialisée, la localisation actuelle limite le développement tant physique, économique et académique de l'école. « *La Gare intermodale de Gaspé, située au cœur des pôles économique et touristique de la ville, est l'endroit idéal pour créer un lab-école professionnel adapté au milieu. L'objectif de l'École de la restauration et du tourisme de la Gaspésie étant de devenir LA référence dans ce créneau spécifique de la région. Nous sommes heureux de pouvoir compter sur des partenaires mobilisés qui accordent une grande importance à ce projet* », mentionne monsieur Antonio Blouin, vice-président de la Commission scolaire des Chic-Chocs.

De précieux partenaires

« *La Ville de Gaspé est fière de collaborer à ce projet en mettant le bâtiment de la Gare intermodale à la disposition de la Commission scolaire des Chic-Chocs. Ce partenariat pourrait bonifier l'offre touristique, l'expérience des visiteurs et maximiser l'utilisation des espaces de la gare en basse saison. Ce projet est une illustration concrète de la nouvelle synergie qui s'installe dans l'industrie touristique à Gaspé!* », souligne le maire de la Ville de Gaspé, monsieur Daniel Côté.

« *La réalisation de ce projet pourrait servir de levier de développement à notre organisme. L'École pourrait, entre autres, professionnaliser l'expérience client et collaborer à l'animation en situation d'escale, ce qui donnerait une valeur ajoutée à notre offre de services* », affirme pour sa part le chef d'escale à Escale Gaspésie, monsieur Stéphane Sainte-Croix.

Pour Claudine Roy, vice-présidente de l'Association des restaurateurs du Québec, « *la présente pénurie de main-d'œuvre dans le secteur de la restauration provoque de grands bouleversements et nous devons nous ajuster, tant au niveau des pratiques de gestion des ressources humaines qu'au niveau des méthodes d'enseignement. La mise en oeuvre de ce projet répond exactement à un besoin de développer une main d'œuvre qualifiée, compétente et diversifiée* ».

Les démarches pour le financement de ce projet sont en cours. La Commission scolaire des Chic-Chocs informera la population de l'avancement de ce dossier en temps voulu.

- 30 -

Pour information :

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication et attachée d'administration
Service du Secrétariat général et des communications
Tél. : 418 368-3499, poste 5912