

# Bienvenue à la rencontre des professionnel·les de l'orientation et de l'information scolaire

Votre fonction **audio sera désactivée** pendant la rencontre.

Vous pourrez **poser vos questions à la fin de chaque présentation en levant la main** dans l'outil participant.

Nous vous encourageons à **activer votre caméra**.

Nous vous invitons à vous **identifier par votre nom et à indiquer le nom de votre organisation** en vous renommant dans l'outil participant.

Des liens vous seront partagés via l'outil clavardage lors de la présentation.

**La rencontre débutera bientôt.**



# Rencontre des professionnel·les de l'orientation et de l'information scolaire

22 octobre 2025



Collège de  
**Maisonneuve**

# Contenu de la rencontre

- Mot de bienvenue
- Présentation du programme actualisé :  
**Techniques d'administration et de gestion**
- Présentation du programme actualisé :  
**Techniques d'hygiène dentaire**
- Atelier découverte : **Technologie des procédés et de la qualité des aliments**
- Les outils d'information disponibles
- Mot de remerciement

# Guide des CO

PROGRAMMES ET CHEMINEMENT	SÉJOURS OU STAGES À L'ÉTRANGER	PRÉALABLES	MOYENNE DES 10 DERNIER-ES ADMIS-ES **	% D'ADMISSION	NOMBRE DE PLACES	AIDES PÉDAGOGIQUES INDIVIDUELLES	RESPONSABLES DU PROGRAMME
<b>081.06</b> <b>Tremplin DEC</b>		Aucun	<b>81%</b>	<b>52%</b>	120	<b>Abigaëlle Trottier-Gascon</b> atrottiergascon@cmaisonneuve.qc.ca	<b>Ndack Kane</b> poste 4138 nkane@cmaisonneuve.qc.ca
<b>200.B1</b> <b>Sciences de la nature *</b> > Sciences naturelles et appliquées > Sciences de la santé > Parcours enrichi	✓	Chimie 5* Physique 5* TS ou SN 5*	<b>85%</b> <u>Moyenne des 5 dernières années</u> 80% Parcours enrichi : 85%	<b>64%</b> <u>84%</u> Parcours enrichi : 90%	700	<b>Joëlle Jamieson</b> jjamieson@cmaisonneuve.qc.ca	<b>Joanie Laroche</b> poste 4609 jlaroche@cmaisonneuve.qc.ca
<b>200.C1</b> <b>Sciences, informatique et mathématique</b>	✓	Chimie 5* Physique 5* TS ou SN 5*	<b>83%</b>	<b>56%</b>	100	<b>Abigaëlle Trottier-Gascon</b> atrottiergascon@cmaisonneuve.qc.ca	<b>Adina Boeriu</b> poste 4937 aboeriu@cmaisonneuve.qc.ca
<b>200.12</b> <b>Double DEC *</b> > Environnement et enjeux planétaires	✓	Chimie 5* Physique 5* TS ou SN 5*	<b>83%</b>	<b>85%</b>	60	<b>Myriam Guay</b> mguay@cmaisonneuve.qc.ca	<b>Olivier St-Denis</b> poste 4597 ostdenis@cmaisonneuve.qc.ca
<b>Sciences humaines *</b> 300.M0 Sans math 300.M1 Avec math > Administration	✓	<b>300.M0</b> Aucun	<b>Admin : 77%</b> <b>Psycho : 80%</b>	<b>Admin : 80%</b> <b>Psycho : 81%</b>	800	<b>Michael Hawey</b> mhawey@	<b>Mélanie Roy</b> poste 4780

## LISTE DES COURS COMPLÉMENTAIRES

### LANGAGE MATHÉMATIQUE ET INFORMATIQUE

- Cybersécurité pour tous
- Planification financière personnelle
- La suite Office sur le bout des doigts
- Création de sites web et applications mobiles pour tous
- Recherche efficace d'informations numériques

### ART ET ESTHÉTIQUE

- Design
- Comprendre le cinéma
- Les arts du dessin
- Création de jeux vidéo
- Création photo et vidéo pour les médias
- Faïence du céramique



# Mot de bienvenue

par Brigitte Gauthier-Perron, directrice des études

# Admission Automne 2025

Automne 2025

6162 demandes d'admission

62 % d'admission

Automne 2024

5891 demandes d'admission

65 % d'admission



## Bloc F



# Précisions sur les programmes

par Sophie Poirier, directrice adjointe au Service du cheminement,  
de l'organisation et de la réussite scolaires





# Taux d'admission

Secteur préuniversitaire	2023	2024	2025
Sciences humaines	74 %	74 %	85 %
Sciences de la nature	87 %	82 %	64 %
Tremplin DEC	47 %	36 %	52 %
Sciences, lettres et arts	99 %	89 %	95 %
Sciences, informatique et mathématique	83 %	82 %	56 %
Arts, lettres et communication	75 %	82 %	92 %
Double DEC	92 %	86 %	85 %

Taux d'admission global, secteur préuniversitaire : 74 % (2024) – 69 % (2025)

# Taux d'admission

Secteur technique	2023	2024	2025
Soins infirmiers	52 %	49 %	62 %
Techniques d'hygiène dentaire	33 %	26 %	26 %
Techniques de diététique et de nutrition	60 %	72 %	74 %
Techniques policières	37 %	34 %	25 %
Techniques d'intervention en criminologie	59 %	69 %	55 %
Techniques de l'informatique	67 %	64 %	70 %

Taux d'admission global, secteur technique : 55 % (2024) – 52 % (2025)

# Taux d'admission

Secteur technique	2023	2024	2025
Techniques d'intégration multimédia	67 %	65 %	78 %
Technologie du génie électrique	86 %	72 %	78 %
Techniques de la documentation	97 %	86 %	86 %
Techniques de procédés industriels	93 %	71 %	61 %
Technologie des procédés et de la qualité des aliments	95 %	50 %	80 %

Taux d'admission global, secteur technique : 55 % (2024) – 52 % (2025)

**Période de questions**



# Techniques d'administration et de gestion

Nouveau programme  
Automne 2026

Présenté par

Marc-Antoine Chaput et  
Guyline Lévesque,

co-coordonnateurs  
du programme



Collège de  
**Maisonneuve**

# CONTENU DE LA SÉANCE

1. Voies de sorties et profil des étudiant·es
2. Les orientations du programme
3. Profils de spécialisation
4. Pédagogie distinctive
5. Débouchés et employabilité
6. Possibilité de poursuite des études
7. Pourquoi Maisonneuve ?

# 1- PROFIL DE VOS ÉLÈVES

Voie de sortie / Catégories	Marketing et gestion d'événements	Comptabilité et finance
Personnalité	<ul style="list-style-type: none"><li>• Créative</li><li>• Dynamique</li><li>• Sociable</li><li>• Communicative</li><li>• Flexible</li><li>• Orientée vers l'action</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rigoureuse</li><li>• Méthodique</li><li>• Discrète</li><li>• Fiable</li><li>• Patiente</li><li>• Orientée vers les détails</li></ul>
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Communication</li><li>• Organisation</li><li>• Gestion de projets</li><li>• Leadership</li><li>• Gestion des priorités</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analyse</li><li>• Logique</li><li>• Respect des normes</li><li>• Résolution de problèmes</li></ul>
Intérêts	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organiser des événements</li><li>• Créer des campagnes marketing</li><li>• Résoudre des problèmes ou relever des défis de manière innovante</li><li>• Gérer des réseaux sociaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Travailler avec des chiffres (mais pas les mathématiques !)</li><li>• Produire des rapports financiers</li><li>• Appliquer des règles et procédures</li><li>• Travailler avec des logiciels</li></ul>

## 2- VISÉES DU PROGRAMME

- Responsabilité sociale des organisations
- L'humain comme facteur de succès des organisations
- La culture numérique et évolutive au travail



## 3.1- PROFIL EXCLUSIF : MARKETING ET GESTION D'ÉVÉNEMENTS

- ❖ Mise en œuvre de stratégies marketing et organisation d'événements variés.
- ❖ Accroître la visibilité, l'impact et la performance d'une organisation ou d'un projet, entre autres, grâce à la gestion des réseaux sociaux et à la création de contenu.
- ❖ Contribuer à la recherche de marchés, à la promotion et à la communication de produits ou de services, tout en assurant la gestion logistique des événements.
- ❖ Coordonner les ressources humaines, matérielles et financières nécessaires à la réussite des projets.

# 3.1- MARKETING ET GESTION D'ÉVÉNEMENTS

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Marketing et monde du travail	Marketing responsable	Stratégies numériques	Création et gestion de sites web	Transactions internationales	Stratégies numériques avancées
Comptabilité et monde du travail	Comptabilité pour le marketing	Création de contenu	Marketing d'événements	Gestion des ressources humaines	Contrôle budgétaire
Service à la clientèle	Interactions en milieu de travail	Gestion d'événements	Gestion de projets	Gestion d'événements avancée	Projet marketing
Collaboration numérique	Présentations numériques	Recherche et veille stratégique	Supervision d'équipe et leadership	Étude de marché	Plan d'affaires
Rédaction professionnelle	Gestion intelligente des données	Gestion des opérations	Anglais appliqué au marketing	Anglais des affaires	Stage en marketing et gestion d'événements

## **3.2 - PROFIL : COMPTABILITÉ ET FINANCE**

- ❖ Contribuer à la planification, à la coordination et au contrôle des différentes activités d'une organisation et plus spécifiquement dans les domaines de la comptabilité et de la finance.
- ❖ Collecter et traiter les données financières, préparer des états financiers et des budgets, et réaliser des analyses financières.
- ❖ Soutenir la prise de décision et assurer la santé financière de l'organisation.
- ❖ Mettre en œuvre des recommandations quant à la responsabilité sociale de l'organisation.

## 3.2 - COMPTABILITÉ ET FINANCE

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Marketing et monde du travail	Marketing opérationnel	Analyse de l'environnement organisations	Gestion budgétaire	Anglais des affaires	Contrôle interne et certification
Comptabilité et monde du travail	Comptabilité 2	Comptabilité 3	Comptabilité 4	Comptabilité spécialisé	Comptabilité 5
Service à la clientèle	Interactions en milieu de travail	Gestion d'événements 1	Supervision d'équipe et leadership	Investissement et financement	Gestion d'événements 2
Collaboration numérique	Présentations numériques	Fiscalité	Clinique d'impôt	Transactions internationales	Démarrage d'entreprise
Rédaction professionnelle	Gestion intelligente des données	Recherche commerciale	Gestion des opérations	Gestion des ressources humaines	Stage en comptabilité et finance



## 4- PÉDAGOGIE DISTINCTIVE

- ✓ Deux spécialisations axées sur les besoins et les forces des étudiant·es
  - ✓ Comptabilité et finance
  - ✓ Marketing et gestion d'événements (exclusivité)
- ✓ Apprentissage par projets concrets favorisant l'engagement
- ✓ Activités pratiques variées : laboratoires, simulations, études de cas
- ✓ Personnel enseignant passionné et spécialisé qui travaille en équipe
- ✓ ATE et stages crédités à l'international
- ✓ Cours de la formation générale placés stratégiquement dans la grille pour favoriser la réussite

## 5- DÉBOUCHÉS ET EMPLOYABILITÉ

- ✓ Adéquation entre les tâches pouvant être effectuées par l'IA et celles faites par un·e employé·e
- ✓ Excellente polyvalence professionnelle dans tous les secteurs
- ✓ Tâches variées et valorisantes
- ✓ Perspectives d'emploi modérées à bonnes au Québec
- ✓ Occupent un emploi ou poursuivent leurs études
  - ✓ 100% des diplômé·es de Comptabilité et gestion
  - ✓ 84% des diplômé·es de Gestion de commerces
- ✓ Salaire de départ compétitif : entre 42 000 \$ et 48 000 \$ par année

# 6- POSSIBILITÉ POURSUITE DES ÉTUDES

- ✓ Passerelles DEC-BAC avec l'UQAM : baccalauréat en 2,5 ans
- ✓ Accès à des programmes universitaires variés
  - ✓ Comptabilité / Finance / Fiscalité / Planification financière
  - ✓ Marketing / Communication / Gestion de contenu / Stratégies d'affaires
  - ✓ Gestion de projets
  - ✓ Management
  - ✓ Gestion des ressources humaines
  - ✓ Gestion internationale
  - ✓ Entreprenariat
  - ✓ Gestion développement durable

## 8- POURQUOI MAISONNEUVE

- ✓ Moyenne générale au secondaire des 10 derniers admis en 2025 : 70% (ancien programme)
- ✓ Lieux inspirants
  - ✓ Jardin intérieur, salon étudiant, vivoir
  - ✓ Vie étudiante dynamique
  - ✓ Équipes sportives
  - ✓ À deux minutes du métro Pie-IX et du métro Joliette

**AU PLAISIR DE  
COMPTER VOS  
ÉLÈVES PARMI  
NOS FUTUR-ES  
ÉTUDIANT-ES !**



**Période de questions**



# Techniques d'hygiène dentaire

Programme actualisé  
Automne 2026

Présenté par  
Nadie Gobeil,  
coordonnatrice  
du programme  
Kathy Maras,  
enseignante



Collège de  
**Maisonneuve**



---

Type de sanction :	Diplôme d'études collégiales
Nombre d'unités :	83 $\frac{1}{3}$ unités
Durée totale :	2 460 heures d'enseignement

---

Formation générale :	26 $\frac{2}{3}$ unités
	660 heures d'enseignement

Formation spécifique :	56 $\frac{2}{3}$ unités
	1 800 heures d'enseignement

Seule condition particulière d'admission :

Science et technologie de l'environnement OU Science et environnement de 4e secondaire (STE ou SE 4e)

- Un programme de formation qui favorise la santé globale...
  - En considérant le bien-être et les saines habitudes de vie de l'étudiant et du patient
  - En intégrant des pratiques écoresponsables (protection de l'environnement)
  - En misant sur la prévention et la précaution (ergonomie, stérilisation)
  - En priorisant les principes d'équité et de solidarité sociale (bienveillance, inclusion, accessibilité aux soins, travail d'équipe...)
- Un programme de formation qui offre des occasions d'apprendre, de pratiquer et de collaborer dans des contextes authentiques et stimulants...
  - À la fine pointe de la technologie
  - En intégrant rapidement le travail sur patient
  - De façon graduelle, tout en réinvestissant les notions acquises dans des contextes variés.
- Un programme de formation qui permet à l'étudiant de définir son projet professionnel en fonction de ses intérêts spécifiques...
  - À travers une démarche réflexive sur son parcours scolaire et son avenir professionnel

- Travail en bouche plus tôt dans le cursus
- Mieux adapté à l'acquisition d'une pratique autonome
- Apprentissage de nouvelles technologies
- Répond aux principes de santé globale, de bientraitance et d'écoresponsabilité
- Développement et mise à niveau des infrastructures et de l'instrumentation

**Période de questions**

# Technologie des procédés et de la qualité des aliments

Atelier découverte  
Transformation, innovation  
et qualité des aliments

Présenté par

Mylène Mailloux,  
coordonnatrice du  
programme



Collège de  
**Maisonneuve**

# SOMMAIRE

Mise en contexte

Contenu de la mise en situation

Guide de résolution

Résultats attendus





# Mise en contexte de l'atelier

Description d'une situation fictive portant sur la recherche des causes de défauts sur des yogourts fabriqués en usine de transformation de produits laitiers.

Atelier d'une durée de 30 à 45 minutes.

La production attendue des participant·es sera de lire et comprendre la situation avant de résoudre en répondant aux questions.

Afin de faciliter la résolution du problème, des indices sont donnés dans le texte et un guide de résolution sera disponible à la page de garde du document de travail.

# Contenu de la mise en situation

Le Département contrôle qualité de l'entreprise décide de mettre en retenue un lot de yogourts fabriqués 72 heures avant pour des raisons de défauts apparents :

- une faible fermeté;
- une présence de synérèse (séparation du petit-lait de la masse gélifiée du yogourt);
- un goût d'eau;
- un goût faiblement acide.

Il est demandé aux participant·es de cet atelier de rechercher les causes de chacun des défauts à l'aide des informations suivantes qui sont présentées dans la mise en situation :

- le diagramme de fabrication;
- les consignes à respecter à chaque étape de fabrication;
- une liste de défauts pertinents qui peuvent potentiellement se produire, leurs causes associées et les étapes auxquelles ils peuvent se produire.

# Guide de résolution

Afin de faciliter la résolution du problème pour chaque participant·e à l'atelier, les orientations suivantes ont été consignées sous forme de guide de résolution à la page de garde du document de travail :

- faire une bonne lecture de la mise en situation pour comprendre le contexte;
- prendre connaissance des consignes de fabrication du yogourt (Tableau 1) et de la liste des défauts observables en fabrication du yogourt (Tableau 2);
- identifier les étapes desquelles chacun des défauts énumérés pourrait tirer son origine;
- Identifier, dans la mise en contexte, des informations qui vous font croire que des consignes de production n'ont pas été respectées;
- faire le lien entre les constats que vous réussirez à faire au point 4 et les causes de chaque défaut recensé au tableau 2;
- répondre ensuite à chacune des questions de la section II.

# Résultats attendus

Répondre aux quatre questions suivantes afin de déterminer clairement, les causes à l'origine de chacun des défauts ayant occasionné la mise en retenue de notre yogourt.

La question 1 nécessite des connaissances en résolution d'équation mathématique à deux inconnues.

La question 2 porte sur la capacité d'analyse et de synthèse des participant·es à exploiter les informations et indices disponibles pour résoudre le problème.

Les questions 3 et 4 portent sur la capacité de jugement critique des participant·es avant de proposer leur avis sur une situation.

**Période de questions**

# Les outils d'information disponibles



## Pour les CO et CISEP

- Guide des CO
- [Page INFO CO/CISEP](#) de notre site Internet
- Visites dans les écoles secondaires

## Pour les élèves

- Brochure des programmes
- Visites virtuelles
- Portes ouvertes
- Étudiant·e d'un jour
- Intervenant à la transition vers le collégial
- Projet JEM
- Journées d'accueil

Contactez **Geneviève Gaudreault**, conseillère en communication, volet recrutement.

[ggaudreault@cmaisonneuve.qc.ca](mailto:ggaudreault@cmaisonneuve.qc.ca)

514 254-7131, poste 4302

**Vous avez des questions ?**

# Nos portes ouvertes

**Mardi 18 novembre 2025**

**16 h 30 à 20 h 30**

**Mardi 3 février 2026**

**18 h 30 à 20 h 30**

