



Depuis 25 ans, les réalités ont changé. Nos formations aussi!

Le Centre multiservice des Samares forme une relève qualifiée dans des métiers essentiels depuis 25 ans. Au fil des années, les technologies ont transformé les ateliers, les bureaux et les environnements d'apprentissage. Les normes environnementales se sont resserrées, les réalités sociales ont évolué et nos pratiques ont suivi!

Aujourd'hui :

- les voitures sont électriques et intelligentes;
- les cuisines sont écoresponsables;
- les soins de santé sont technologiques;
- les bureaux sont numériques et connectés.

Face à ces changements, une priorité est restée la même : outiller les élèves pour mieux réussir.

Pour y parvenir, le Centre multiservice des Samares a :

- modernisé ses équipements pour refléter ceux utilisés en entreprise;
- actualisé ses contenus de formation;
- repensé ses espaces d'apprentissage;
- développé des environnements immersifs, proches de la réalité du métier;
- élargi sa capacité d'accueil afin de répondre à une demande bien présente.

Parmi ces transformations, quatre programmes illustrent particulièrement cette capacité d'adaptation : **la Mécanique automobile, la Cuisine, la Comptabilité et le Secrétariat ainsi que la Santé.**

Quatre domaines qui ont évolué avec leur époque, sans jamais perdre leur importance.

Mécanique automobile : un métier qui est devenu hautement technologique

Aujourd'hui, travailler en mécanique automobile, c'est composer avec des véhicules de plus en plus complexes et technologiques. Le métier s'est transformé et notre formation aussi.

Avant : démonter, réparer et remonter.

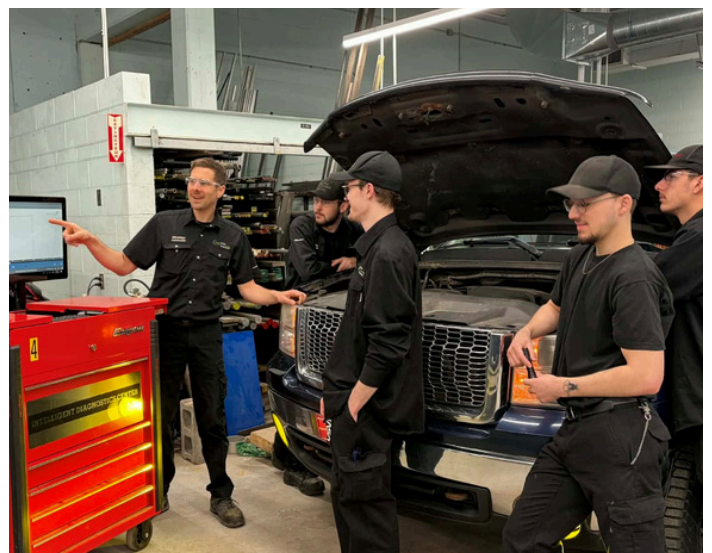
Aujourd'hui : analyser, programmer et diagnostiquer.

Les élèves apprennent maintenant à :

- travailler sur des véhicules hybrides et électriques;
- utiliser des outils de diagnostic informatisés;
- interpréter des données techniques;
- appliquer des normes environnementales plus strictes.

Ce qui a changé : la technologie occupe maintenant une place centrale dans le domaine. Les systèmes sont plus complexes, les diagnostics plus poussés et les outils de travail de plus en plus informatisés.

Ce qui reste : la précision, la rigueur et la fierté du travail bien fait.



Cuisine : d'un savoir-faire traditionnel à une approche responsable et actuelle!

Autrefois centrée surtout sur les techniques culinaires, la formation en cuisine intègre aujourd'hui des enjeux essentiels.

Avant : cuisiner et créer.

Aujourd'hui : S'adapter, innover et cuisiner avec conscience.

Les élèves sont maintenant formés à :

- réduire le gaspillage alimentaire;
- valoriser les produits locaux et saisonniers;
- s'adapter aux allergies et aux nouvelles réalités alimentaires;
- concevoir des menus responsables et actuels;
- travailler avec des équipements à la fine pointe de la technologie.

Ce qui a changé : une cuisine plus consciente, plus durable et diversifiée. On mise sur la réduction du gaspillage, l'approvisionnement local et la capacité à s'adapter à une variété de réalités alimentaires.

Ce qui reste : le plaisir de créer et de bien manger. Et surtout, la liberté pour chaque élève de développer sa propre signature.



Jean-Sébastien, enseignant en mécanique automobile au Centre de formation de l'Argile, et **Mathieu**, enseignant en cuisine à l'École hôtelière de Lanaudière partagent leur point de vue sur l'évolution de leur programme respectif **dans cette vidéo.**



Santé : des formations transformées par la technologie et les réalités du terrain!

Le domaine de la santé ne s'est pas seulement transformé : il s'est redéfini. Les technologies ont pris une place majeure, les façons d'apprendre aussi.

Même avec toutes ces évolutions, l'humain demeure au cœur de tout!

Avant : apprendre en théorie.

Aujourd'hui : apprendre en situation réelle.

Au cours des dix dernières années, les formations en santé ont connu une évolution importante au sein du Centre multiservice des Samares, notamment grâce à l'amélioration des installations et des équipements mis à la disposition des élèves en formation. Pour bien préparer la relève, les centres doivent offrir des environnements d'apprentissage qui reflètent la réalité des milieux de travail.

Dans nos établissements de formation en santé, les élèves bénéficient :

- de laboratoires modernes reproduisant les milieux de soins;
- d'apprentissages immersifs pour développer des gestes professionnels précis et intervenir dans des contextes réalistes.

L'ouverture du Centre d'excellence en santé de Lanaudière en 2018 a marqué un tournant important dans cette transformation.

Ce qui a changé : des formations beaucoup plus réalistes et technologiques.

Ce qui reste : l'importance de l'humain, de l'écoute et du professionnalisme.



Comptabilité et Secrétariat : du papier au numérique!

Il y a 25 ans, tout passait par le papier. Aujourd'hui, le numérique a révolutionné le travail administratif, en transformant chaque geste, chaque outil et chaque façon de travailler.

Avant : classer, compiler et retranscrire.

Aujourd'hui : analyser, collaborer et optimiser. Les bureaux sont devenus numériques, rapides et connectés.

Les élèves apprennent maintenant à :

- utiliser des logiciels spécialisés et performants;
- travailler dans des environnements numériques et collaboratifs;
- automatiser et optimiser les tâches;
- communiquer efficacement en mode hybride (présentiel et virtuel).

Ce qui a changé : la rapidité, les outils et les façons de communiquer.

Ce qui reste : la rigueur, l'organisation et la polyvalence.



Évoluer pour mieux soutenir la réussite!

En 25 ans, les métiers se sont transformés, les outils ont évolué et les façons d'apprendre se sont réinventées. Mais au cœur de tout, une chose n'a jamais changé : notre engagement envers la réussite des élèves!

Aujourd'hui plus que jamais, le Centre multiservice des Samares forme une relève prête à relever les défis d'aujourd'hui et de demain.

Envie d'en savoir plus sur nos programmes en formation professionnelle? ✨

Découvre nos programmes et fais le premier pas vers une formation qui te ressemble.

