



DESCRIPTION DU CONCOURS

# CUISINE

NIVEAU SECONDAIRE

## Table des matières

<b>1</b>	<b>LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES .....</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DU CONCOURS .....</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE.....</b>	<b>3</b>
<b>5</b>	<b>SANTÉ ET SÉCURITÉ.....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>ÉVALUATION.....</b>	<b>8</b>
<b>7</b>	<b>RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS.....</b>	<b>8</b>
<b>8</b>	<b>RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....</b>	<b>12</b>
<b>9</b>	<b>MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL .....</b>	<b>13</b>

## 1 LES COMPÉTENCES POUR RÉUSSIR DANS SA CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS SPÉCIALISÉS ET LES TECHNOLOGIES

En réponse à l'évolution du marché du travail et des besoins en matière de compétences, le Gouvernement du Canada a lancé le nouveau modèle « *Compétences pour réussir* » (anciennement *Compétences essentielles*), qui définit neuf compétences clés dont les Canadiens et les Canadiennes ont besoin pour travailler, suivre des études et acquérir une formation, et pour participer à la société moderne en général. Skills/Compétences Canada (SCC) travaille de concert avec Emploi et Développement social Canada à un projet de sensibilisation à l'importance de ces compétences qui sont essentielles pour réussir dans les diverses professions dans les métiers et les technologies. Dans le cadre de cette initiative, les *compétences pour réussir* (CR) ont été déterminées et incluses dans les descriptions des concours, les projets à réaliser et les documents connexes. Très importante, une autre étape de notre initiative de sensibilisation est l'établissement d'un *bulletin des compétences* personnalisé pour les concurrents et les concurrentes aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Ce bulletin indique leur niveau de maîtrise actuel des neuf compétences pour réussir en fonction de leurs résultats aux Olympiades. Ainsi, les concurrents et les concurrentes connaîtront lesquelles de ces compétences il leur faudrait améliorer. Il est prévu de mettre pleinement en vigueur ce volet aux prochaines Olympiades canadiennes.

Voici les 9 compétences qui sont jugées les plus importantes pour réussir sur le marché du travail :

<sup>1</sup>Calcul, <sup>2</sup>Communication, <sup>3</sup>Collaboration, <sup>4</sup>Adaptabilité, <sup>5</sup>Lecture, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Résolution de problèmes, <sup>8</sup>Créativité et innovation, <sup>9</sup>Compétences numériques.

Les compétences pour réussir dans votre domaine sont indiquées dans la section 2.3 ou 3.2 de la description du concours et, s'il y a lieu, dans le projet et tous les documents connexes.

## 2 INTRODUCTION

### 2.1 Description du domaine et des emplois connexes

[https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill\\_area/cuisine/](https://www.skillscompetencescanada.com/fr/skill_area/cuisine/)

### 2.2 But de l'épreuve

Évaluer les compétences culinaires des concurrents et des concurrentes en leur demandant de préparer des plats chauds et froids selon les règles et les normes établies de la profession. Promouvoir auprès du public les métiers de cuisinier et de cuisinière et de chef, et montrer les nouvelles tendances et techniques culinaires.

### 2.3 Durée du concours

9 heures (cuisine : 7 heures; installation : 1 heure; nettoyage : 1 heure)

Description de concours

34 – Cuisine

Niveau secondaire

Page 2 de 13

**En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.**

## 2.4 Compétences et connaissances à évaluer

- Jour 1 – Module A : Compétences, exercice de conversion, élément culturel et mise en place pour le Jour 2  
**Remarque — L'élément culturel porte sur l'histoire et la culture des Autochtones.**
- Jour 2 – Module 2 : Menu de deux (2) services (plat principal et dessert)

## 3 DESCRIPTION DU CONCOURS

### 3.1 Liste des documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents et les concurrentes pourront les consulter sur le site Web de Skills/Compétences Canada

DOCUMENT	DATE DE DISTRIBUTION
Projet d'épreuve	Décembre 2022
Gabarit pour menu	Décembre 2022
Ingrédients de la table commune	Décembre 2022

*Compétences pour réussir : <sup>1</sup>Calcul, <sup>2</sup>Communication, <sup>3</sup>Collaboration, <sup>4</sup>Adaptabilité, <sup>5</sup>Lecture, <sup>6</sup>Rédaction, <sup>7</sup>Résolution de problèmes*

## 4 ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

### 4.1 Équipement et matériel fournis par Skills/Compétences Canada

- Tous les ingrédients pour le concours
- 1 cuisinière électrique avec four et 4 ronds
- 1 prise de courant avec GFIC par poste de travail
- 2 tables de travail de 6 pieds (1,8 mètre)
- Aire de présentation pour les plats
- 1 réfrigérateur avec congélateur (dans le haut) à partager par poste de travail
- 1 évier à partager (avec eau froide et eau chaude)
- 1 chariot de cuisine sur roues comprenant par poste de travail :
  - 4 plaques à pâtisserie pleine taille
  - 4 plaques à pâtisserie demi-taille
  - 2 planches à découper en nylon de ½ po d'épaisseur par poste de travail, de 12 po x 24 po au minimum
- Récipients pour les déchets, les matières recyclables et les matières à composter
- Matériel d'assainissement (flacons pulvérisateurs, savon à vaisselle, désinfectant)
- Accessoires de nettoyage – tampons à recurer en nylon, essuie-tout, chiffons
- Plats en aluminium jetables de 4 po de profondeur (demi-taille et pleine taille)

- Matériel et équipement que doivent se partager tous les concurrents et concurrentes :
  - Batteur sur socle avec accessoires (bol, fouet, fouet plat et crochet pétrisseur)
  - Four à micro-ondes
  - Robot culinaire avec bol et couteau
  - Mélangeur
  - Moulin à épices
  - Chalumeau (au propane ou butane)
  - Pellicule plastique
  - Cartouches de Whip-it pour le siphon Isi
  - Papier d'aluminium
  - Ficelle de boucher
  - Coton à fromage
  - Sacs refermables
  - Papier parchemin
  - Ensacheur sous vide et sacs type cryovac, petits, moyens et grands
  - Ensemble de 3 bols en acier inoxydable : 4 po – 6 po, 6 po – 8 po et 10 po – 12 po
- L'équipement à partager doit être utilisé, nettoyé et rendu aux autres concurrents et concurrentes le plus rapidement possible. Le matériel considéré comme de l'équipement à partager doit être utilisé seulement si cela est nécessaire (il ne doit pas être remplacé par de l'équipement personnel).
- La vaisselle pour le service sera fournie par le Comité technique national (CTN). Veuillez consulter le projet d'épreuve pour des précisions.

**LES CONCURRENTS ET CONCURRENTES DEVRONT UTILISER L'ÉQUIPEMENT ET LE MATÉRIEL FOURNIS PAR SCC. TOUT AUTRE MATÉRIEL OU ÉQUIPEMENT SERA RETIRÉ DE L'AIRE DU CONCOURS.**

**4.2** Équipement et matériel que doivent fournir les concurrents et les concurrentes

Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter tous les articles (outils et équipement) qui ne figurent pas dans la liste d'équipement et de matériel à partager. (Il est interdit d'apporter des articles figurant dans la liste d'équipement et de matériel à partager; ces articles seront retirés de l'aire du concours.) Voici des exemples d'articles qui pourraient être nécessaires:

- Couteaux
- Louches

- Fouets
- Spatules
- Poches à décorer et douilles
- Rouleau à pâtisserie
- Passoire
- Pèse-aliments (*cet instrument n'est pas considéré comme votre seul article électrique*)
- Linges de cuisine et linges à vaisselle
- Serviettes de service et mitaines pour le four
- Recettes et ouvrages de référence
- Rallonge électrique ou barre d'alimentation approuvée CSA, qui doit être installée de manière à respecter les exigences de santé et sécurité
- Tout le matériel des concurrents et des concurrentes doit être clairement identifié.

**Remarques — Les concurrents et concurrentes peuvent apporter au maximum 1 article électrique (avec ou sans fil) pour la durée du concours, ce qui ne comprend pas les pièces d'équipement à partager. Le CTN examinera les postes de travail et les boîtes; tout article supplémentaire sera retiré de l'aire du concours. Il faut choisir son équipement avec soin!!**

- Les plats apportés par les concurrents et les concurrentes doivent pouvoir entrer dans le four (dimensions intérieures – hauteur : 19 ¾ po; largeur : 24 3/8 po; profondeur : 19 1/8 po).
- Il est interdit d'apporter des produits d'assainissement supplémentaires dans l'aire du concours. Toute préoccupation à ce sujet doit être présentée à la présidence du concours avant le début de l'épreuve.
- Quiconque utilisera de la grande friture dans le cadre de l'épreuve devra respecter les consignes de sécurité suivantes :
  - La friture doit être faite dans un appareil thermostaté et autonome, ou
  - La friture doit être faite dans une casserole épaisse, avec couvercle, et munie d'un thermomètre à bain de friture fixé à la casserole.
- Il est interdit d'apporter tout produit alimentaire que ce soit, y compris des colorants alimentaires, des feuilles de transfert, du bois pour le fumage, de l'enduit à cuisson en aérosol, de la glace sèche, de l'azote liquide ou d'autres produits consommables. **Seuls les ingrédients fournis peuvent être utilisés – aucune substitution n'est permise.**
- Les plats de service et les accessoires supplémentaires, comme les brochettes, les verres doseurs, les ramequins et autres articles du genre, ne sont pas permis dans les assiettes présentées aux juges.
- Il incombe à chaque concurrent ou concurrente de s'assurer que tous les articles utilisés dans la préparation des aliments sont constitués de matériaux

- de qualité alimentaire. Des articles comme des tuyaux en plastique ABS ou des moules fabriqués avec une imprimante 3D ne sont pas sûrs du point de vue de la salubrité alimentaire et, par conséquent, ils sont interdits. Le CTN se réserve le droit d'inspecter toutes les pièces d'équipement et, au besoin, d'en interdire l'usage.
- Utilisation d'équipement de précision commandé
    - Les appareils de précision permettant de contrôler la température avec un grand degré de précision, comme des circulateurs d'immersion ou des robots culinaires thermiques, seront considérés comme de l'équipement de précision.
    - Les personnes utilisant les techniques de cuisson sous vide doivent tenir un registre des PCC des techniques de cuisson sous vide (l'annexe sera disponible sur notre site Web d'ici la fin décembre 2022).
  - Tout l'équipement requis pour un module doit être déballé et placé dans le poste de travail.
  - Les boîtes seront rangées dans une aire d'entreposage.
  - L'accès aux boîtes est interdit pendant le déroulement des modules. Les concurrents et les concurrentes pourront toutefois y avoir accès entre les modules.
  - Une fois dans l'aire de concours, aucune pièce d'équipement ne pourra y être ajoutée.
  - Toute pièce d'équipement ou outil qui n'est pas dans le poste de travail au début de l'épreuve ne pourra être apporté dans l'aire du concours.

#### 4.2.1 Directives au sujet des coffres à outils

Un des objectifs de SCC est d'assurer la durabilité de la compétition. Par conséquent, les coffres à outils apportées par les concurrents et les concurrentes seront limités à un plat d'hôtel pleine taille de 6 po de profondeur avec un couvercle plat.

Tout outil ne se trouvant pas dans le coffre à outils sera interdit. Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter un rouleau de couteau pour seulement les couteaux et l'aiguiseur (fusil). Aucun autre article ne sera autorisé.

Cette consigne ne fera l'objet d'aucune exception. Si un concurrent ou une concurrente apporte un coffre plus grand que les dimensions permises, il lui faudra en retirer certains articles sur les conseils du CTN. Et les outils retirés ne pourront pas être utilisés pendant le concours.

#### 4.3 Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes

- Souliers fermés à semelle antidérapante, résistants à l'eau et à l'huile (imperméables)
- Pantalon de chef cuisinier noir uni. Les jeans et les leggings sont interdits.

Description de concours

34 – Cuisine

Niveau secondaire

Page 6 de 13

**En raison des règlements imprévisibles et des incertitudes concernant la COVID-19, les documents relatifs aux concours pourraient être modifiés.**

- Tablier blanc
- Serviettes de service/mitaines pour le four
- Renseignements au sujet de l'uniforme
  - Les concurrents et les concurrentes doivent avoir des uniformes pour deux journées de travail.
  - L'uniforme peut porter des marques brodées indiquant le nom du concurrent ou de la concurrente, de sa région ou de ses commanditaires, mais le bon goût et l'allure professionnelle doivent prévaloir.
  - Les concurrents et les concurrentes doivent veiller à maintenir une apparence soignée et professionnelle tout au long de l'épreuve. Tant leur tenue que leur uniforme doit être propre et respecter, voire dépasser les exigences en matière d'hygiène et de salubrité.
- Les mains doivent être propres, les ongles doivent être courts, propres et exempts de vernis. **Les ongles artificiels sont interdits dans l'aire du concours.**
- Les cheveux doivent être retenus durant le concours.
- Les barbes doivent être propres et bien coupées, ou retenues au moyen d'un filet à barbe.
- Les concurrents et les concurrentes doivent enlever tout article ou bijou qui risque de se détacher ou de contaminer les aliments par contact avant d'entrer dans l'aire du concours. Dans le cas de bijoux qui ne peuvent être enlevés, par exemple ceux qui résultent d'un piercing, la situation sera évaluée selon les exigences en matière d'hygiène et de salubrité par le Comité technique national (CTN) qui prendra une décision sur place. La décision du Comité sera définitive, et son non-respect pourrait donner lieu à la perte de points ou à l'exclusion du concours.

## 5 SANTÉ ET SÉCURITÉ

### 5.1 Programme de sécurité

SCC a mis en œuvre un programme de sécurité complet, car la santé et la sécurité font partie intégrante de ses concours. Le programme de sécurité de SCC comprend des directives et des procédures visant à améliorer sans cesse la sécurité du milieu de travail dans chacun des domaines de compétition.

#### 5.1.1 Guide de sécurité

Dans le cadre du programme de SCC, un Guide de sécurité a été créé pour surveiller et documenter la santé et la sécurité dans chacun des domaines de compétition. Il comprend un plan d'action précis pour prévenir les accidents. Le Guide de sécurité est prévu pour chaque concours, et ses consignes devront être suivies et respectées par toutes les personnes participantes et les représentants officiels aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 5.1.2 Atelier sur la sécurité

Durant la séance d'orientation, les concurrents et les concurrentes participeront à un atelier sur la sécurité. SCC s'attend à ce que les concurrents et les concurrentes travaillent d'une manière sécuritaire et à ce qu'ils gardent l'aire de travail exempte de tout danger pendant le concours. Quiconque enfreindra une règle relative à la santé, à la sécurité ou à l'environnement devra éventuellement participer à un deuxième atelier sur la sécurité. La participation à ce deuxième atelier ne réduira pas le temps alloué pour le concours.

### 5.2 Protocole COVID-19

Les consignes relatives à la COVID-19 seront transmises aux personnes participantes dans les meilleurs délais.

Elles seront modifiées au besoin selon les consignes en vigueur au moment de la compétition.

### 5.3 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par Skills/Compétences Canada

- S/O

### 5.4 Pièces d'équipement de protection individuelle (ÉPI) obligatoires fournies par les concurrents et les concurrentes

- En ce qui concerne les exigences en matière d'ÉPI, voir la section 4.3, « Tenue vestimentaire obligatoire fournie par les concurrents et les concurrentes ».

**Remarque** : Les personnes qui n'auront pas les pièces d'équipement de protection individuelle exigées ne seront pas autorisées à participer au concours.

## 6 ÉVALUATION

### 6.1 Répartition des points

TÂCHES	/100
Sécurité et hygiène	15
Organisation et utilisation des produits (projet d'épreuve)	12
Préparation et compétences techniques	25
Présentation	14
Goût et éléments imposés du menu	34

**Remarque** : La liste suivante pourrait être modifiée.

## 7 RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS

Les règlements propres au concours ne peuvent pas contredire les Règlements des concours des Olympiades canadiennes ni avoir préséance sur ces derniers. Ils fournissent des précisions et clarifient des éléments qui peuvent varier selon les

concours. Tout règlement supplémentaire sera expliqué durant la séance d'orientation.

SUJET	RÈGLEMENTS PROPRES AU CONCOURS
Usage des recettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrents et les concurrentes sont libres d'apporter des recettes qui indiquent seulement les ingrédients et les quantités. Les procédures ou les instructions pour les recettes sont interdites au poste de travail.</li> </ul>
Ingrédients de la table commune	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits alimentaires fournis pour confectionner les mets du projet d'épreuve comprennent des protéines, des produits laitiers, des fruits et des légumes. Des denrées sèches courantes, des fines herbes, des épices, des boissons alcoolisées et des bouillons sont également prévus. Les produits de la table commune sont énumérés dans le document <i>Table commune - Ingrédients</i>.</li> <li>• Le Comité technique national se réserve le droit de modifier ou de limiter les ingrédients <u>sans préavis</u> en fonction de leur disponibilité ou de leur qualité. Une trop grande utilisation d'ingrédients ou leur gaspillage entraînera la perte de points. SEULS les produits fournis par Skills/Compétences Canada peuvent être utilisés. Aucun autre produit alimentaire ne doit être apporté dans l'aire du concours.</li> </ul>

<p>Présentation des plans de travail et des menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent rédiger des menus détaillés pour les deux jours du concours : deux (2) exemplaires pour chaque jour. Ils <b>doivent</b> être écrits à la main et de mémoire.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent utiliser le menu et les modèles de menu fournis, y compris la terminologie adéquate et les descripteurs des méthodes culinaires et des ingrédients utilisés.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes doivent avoir deux (2) exemplaires de leur plan de travail à leur poste : un pour leur propre usage et l'autre pour les juges.</li> <li>• Ils <u>ne</u> doivent <u>pas</u> inscrire leur nom ni celui de leur province ou territoire sur le menu.</li> <li>• Les méthodes culinaires utilisées durant le concours doivent être celles qui sont indiquées dans le projet d'épreuve.</li> </ul>
<p>Conduite professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le CTN a pour objectif principal d'organiser un concours juste, équitable et transparent.</li> <li>• Par conséquent, toute communication entre les concurrents, les concurrentes et les personnes situées à l'extérieur de l'aire du concours est interdite durant l'épreuve. Cela englobe les communications verbales, non verbales et électroniques.</li> <li>• L'utilisation d'appareils électroniques (téléphone cellulaire, tablette, ordinateur portatif, montre intelligente, écouteurs) est interdite.</li> <li>• En cas d'infraction à cette règle, le CTN décidera d'une pénalité, allant de la perte de points à la disqualification.</li> <li>• Tout concurrent ou toute concurrente souhaitant quitter l'aire du concours devra d'abord en aviser un membre du CTN.</li> </ul>

<p>Durabilité écologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le traitement des matières à recycler, des matières organiques et des déchets sera abordé à la séance d'orientation et devra respecter les directives établies par la ville hôte.</li> <li>• Les concurrents et les concurrentes seront jugés sur la façon dont ils utilisent l'eau et l'électricité pendant le concours ainsi que sur leur installation et leurs pratiques de nettoyage. Des points seront retranchés s'il est jugé qu'ils gaspillent de l'eau ou de l'électricité.</li> </ul>
<p>Projet de recherche : ingrédients culturels/autochtones du Canada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous rédigerez un texte de 5 paragraphes portant sur un (ou plusieurs) ingrédient faisant partie de la table commune, qui est originaire du Canada. Dans votre texte, vous donnerez des détails sur l'ingrédient choisi (ou plusieurs) et décrierez son importance historique et actuelle pour les Autochtones au Canada.</li> <li>• Vous pouvez utiliser qu'un ou plusieurs ingrédients originaires du Canada figurant de la table commune. Vous ne devez utiliser qu'un (ou plusieurs) ingrédient figurant dans ce document.</li> <li>• La date limite du projet de texte est le vendredi 12 mai 2023, à 9 h, heure locale de chaque concurrent ou concurrente. Le texte doit être envoyé à Travis Stewart, membre du CTN représentant les T.N.-O., à l'adresse : <a href="mailto:travis.stewart@yk1.nt.ca">travis.stewart@yk1.nt.ca</a>.</li> <li>• Le texte devra se présenter sous la forme d'une dissertation comprenant au moins 5 paragraphes. De plus, vous devrez aussi présenter la recette d'un mets que vous réaliserez aux OCMT 2023, à Winnipeg, et décrire les raisons de la composition de ce mets particulier. La recette viendra s'ajouter au texte de 5 paragraphes.</li> <li>• Le mets peut être salé ou sucré.</li> <li>• Vous réaliserez le mets en question le Jour 1 des OCMT 2023 à Winnipeg.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous effectuerez également un entretien de 5 minutes avec les membres du Comité technique national, au cours duquel vous expliquerez les raisons du choix de l'ingrédient (ou des ingrédients) et la façon dont vous avez composé votre mets.</li> <li>• L'objectif du projet de texte est de comprendre de manière plus approfondie le lien entre les Autochtones et un aliment qui est originaire du Canada.</li> </ul>
--	--

## 8 RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

### 8.1 Interprète

Si un concurrent ou une concurrente a besoin des services d'un interprète durant le concours, le bureau provincial ou territorial doit en aviser le Secrétariat national de Skills/Compétences Canada au moins un mois avant le concours, sinon l'obtention de ce service ne sera pas garantie.

### 8.2 Procédure de bris d'égalité de notes

Aucune égalité n'est autorisée aux OCMT. Les 3 critères d'évaluation ci-dessous seront utilisés pour déterminer le classement final dans le cas où des concurrents et des concurrentes obtiendraient la même note.

- 1<sup>re</sup> étape : La personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Goût et éléments imposés du menu » sera déclarée gagnante.
- 2<sup>e</sup> étape : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Préparation et compétences techniques » sera déclarée gagnante.
- 3<sup>e</sup> étape : Si l'égalité persiste, la personne ayant obtenu la note la plus élevée pour le volet « Présentation » sera déclarée gagnante.

### 8.3 Modification du projet d'épreuve aux Olympiades

Lorsque le projet d'épreuve a été présenté aux concurrents et aux concurrentes avant le concours, le CTN peut modifier jusqu'à 30 % de la teneur du projet. Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

### 8.4 Règlements des concours

Se reporter aux Règlements des concours des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies, qui sont affichés sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

## 9 MEMBRES DU COMITÉ TECHNIQUE NATIONAL

ORGANISME MEMBRE	NOM
Terre-Neuve-et-Labrador	Danial Flight
Île-du-Prince-Édouard	Andrew Nicholson
Nouvelle-Écosse	Barry Mooney
Nouveau-Brunswick	Darren Dorcas
Ontario	Steve Bennis
Saskatchewan	Curtis Hack
Alberta	Garnett Schoettler
Colombie-Britannique	Phillip Lie – Président adjoint
Yukon	Ryan Cumming
Territoires du Nord-Ouest	Travis Stewart
Nunavut	Sheila Flaherty
Manitoba	Curtis Bayne - Président

Pour toute question, veuillez envoyer un courriel à Nathalie Maisonneuve ([nathaliem@skillscanada.com](mailto:nathaliem@skillscanada.com)) au Secrétariat national de Skills/Compétences Canada.