



# Fondements en carrières et technologies (FCT)

Un nouveau curriculum,  
une nouvelle approche

# Bienvenue!

- Tour de table – présentation et rôle professionnel
- Pourquoi avez-vous choisi de vous inscrire à ce webinaire?  
Que désirez-vous savoir?

# Les FCT, c'est quoi?

- Nouveau curriculum pour les élèves de la 5<sup>e</sup> à la 9<sup>e</sup> année.
- Mise en œuvre officielle : septembre 2015
- Curriculum élaboré selon la nouvelle vision d'Alberta Education:
  - Une éducation qui inspire – l'Albertain instruit de 2030: Un penseur engagé et citoyen éthique qui a un esprit d'entreprise.
  - Curriculum axé sur le numérique.

# Clientèle scolaire

- Élèves de la 5<sup>e</sup> à la 9<sup>e</sup> année : *Fondements en carrières et technologies (FCT)*
- Élèves de 10<sup>e</sup> à 12<sup>e</sup> année : *Études professionnelles et technologiques (ÉPT)*
- Dès septembre 2015, les FCT remplacent tous les cours des ÉPT de niveau 1000 qui étaient offerts aux élèves de niveau secondaire 1<sup>er</sup> cycle.

# Les FCT sont-ils obligatoires ou facultatifs?

- Les FCT feront partie des cours facultatifs possibles à offrir aux élèves de 5<sup>e</sup> à 9<sup>e</sup> année, tout comme le sont les cours suivants:
  - Beaux-arts (art dramatique, musique, arts visuels), Études religieuses, FLS, Langues internationales, Éthique, Éducation à l'environnement et au plein-air, cours élaborés localement. (pp. 38-40 Guide de l'Éducation)

# Les FCT sont-ils obligatoires ou facultatifs?

- Les FCT sont obligatoires pour remplacer tout cours des ÉPT offert au secondaire 1<sup>er</sup> cycle ou en 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année.
- Les FCT ne sont pas obligatoires si aucun cours d'ÉPT n'était offert au secondaire 1<sup>er</sup> cycle ou en 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> année, mais demeurent une option à explorer.
- Les FCT ne sont pas un préalable aux ÉPT.

# Quels sont les fondements des FCT?

- Basé sur des expériences d'apprentissage pertinentes, significatives et intéressantes.
- Vise à appuyer la formation des élèves afin qu'ils deviennent des penseurs engagés et des citoyens éthiques dotés d'un esprit d'entreprise, selon *l'Arrêté ministériel sur l'apprentissage des élèves.*



# Apprentissage fondé sur l'enquête

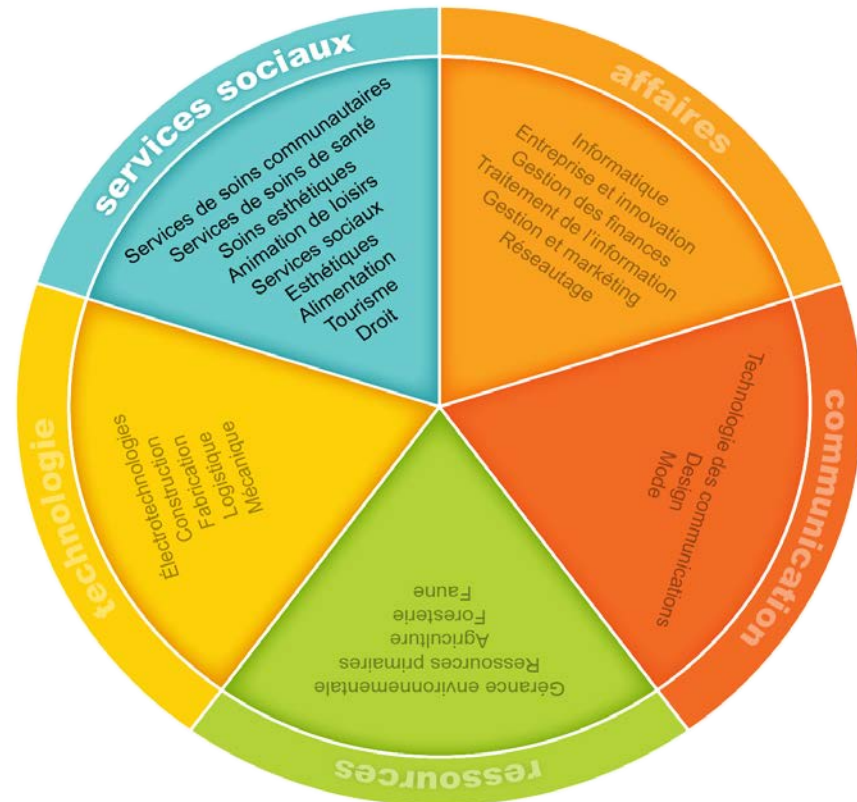
- L'élève explore des champs d'intérêt, des passions tout en développant des habiletés et des compétences.
- Les élèves travaillent pour atteindre des buts communs en créant un produit, une présentation ou un service qui répond à la question essentielle d'un défi.
- Cette méthode nécessite de déterminer la façon dont les compétences et les résultats d'apprentissage seront développés et évalués.
- Afin de créer des expériences authentiques, l'établissement d'un pont entre la communauté et l'école est nécessaire.

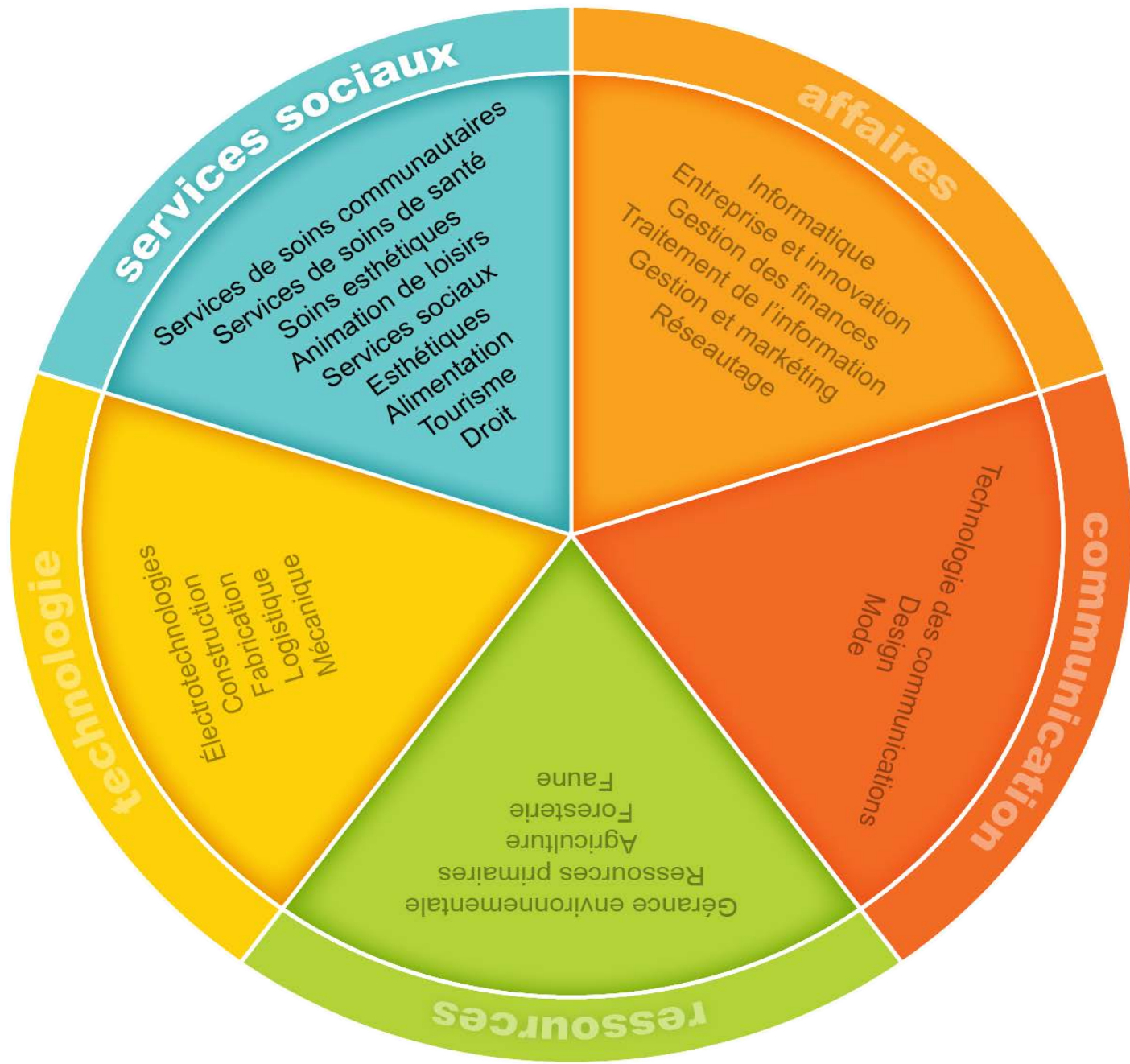


# Domaines professionnels des FCT

- L'élève établit des liens aux possibilités de carrière et aux technologies en étudiant les différentes combinaisons des 28 domaines professionnels distribués dans les 5 secteurs suivants :

- Services sociaux
- Technologie
- Ressources
- Communication
- Affaires





# Curriculum des FCT

- Permet à l'élève d'élaborer, de créer, d'évaluer et de communiquer des solutions à des défis intéressants et engageants (approche fondée sur l'enquête).
- Permet à l'élève de développer des compétences tout en explorant les domaines professionnels.



# Développement d'habiletés essentielles, de consignes de sécurité et l'exploration des domaines professionnels



Ceci est un exemple de l'approche que Alberta Education utilise pour collaborer avec ses partenaires afin d'identifier les compétences potentielles et les consignes de sécurité associées aux domaines professionnels.

<b>Agriculture</b>
<i>Découvrir les tenants et les aboutissants de la production agricole et horticole, les services connexes, le soutien au développement durable et l'utilisation efficace des ressources naturelles.</i>
<b>Habiletés relié à ce domaine professionnel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Prendre soin du bétail et des animaux domestiques</li><li>● Opérer et entretenir les machines agricole (par exemple, tracteur, batteuse, meunerie, vrillette)</li><li>● Formuler un programme d'alimentation des animaux</li><li>● Reconnaître et traiter certains problèmes de santé du bétail</li><li>● Tenir des registres de performance de l'élevage</li><li>● La planification ou l'organisation des tâches</li><li>● Planification des récoltes</li><li>●</li></ul>
<b>Consignes de sécurité à considérer</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Formation de premiers soins</li><li>● Le système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)</li><li>●</li></ul>
<b>Exemples de professions</b> <p>Inspecteur des produits agricoles, éleveur de bétail et de volaille, ouvrier ou technicien agricole, producteur laitier, apiculteur, opérateur de pépinière, opérateur de machinerie agricole</p>

# FCT et compétences transversales

Axé sur les compétences de l'*arrêté ministériel*  
(#001/2013)

Découvrir, développer et appliquer des compétences à travers diverses matières et disciplines pour apprendre, travailler et vivre et ainsi permettre aux élèves de :



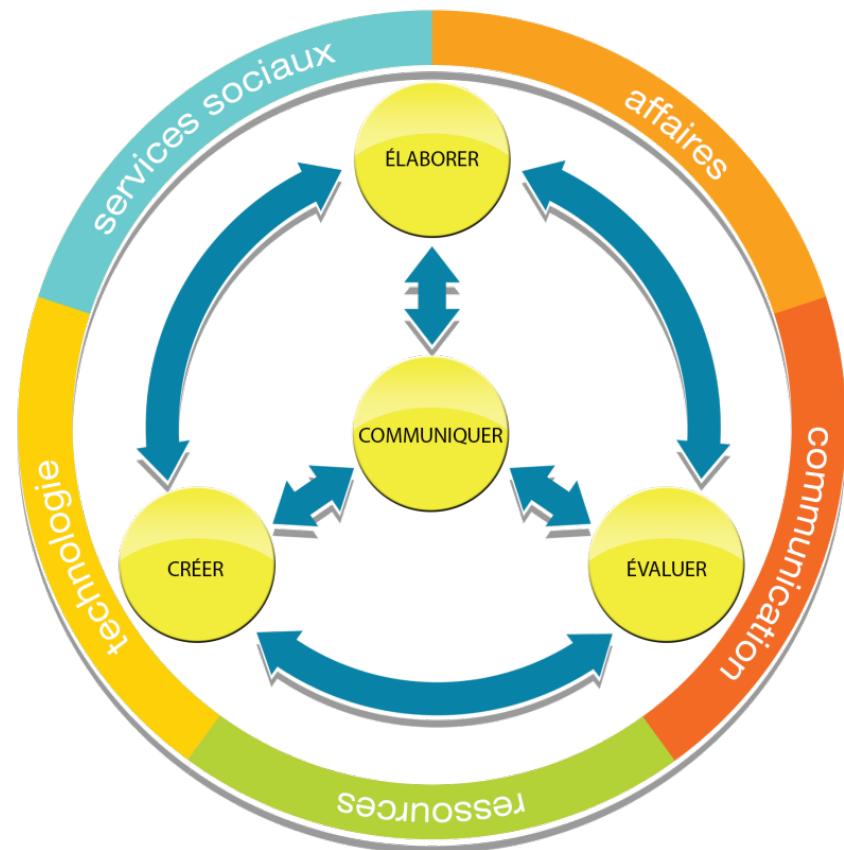
# Dix compétences transversales

- savoir comment apprendre;
- penser de façon critique;
- identifier et résoudre des problèmes complexes;
- gérer l'information;
- innover;
- créer des opportunités;
- appliquer des littératies multiples;
- démontrer de bonnes compétences en communication;
- démontrer une compréhension globale et culturelle;
- identifier et appliquer les compétences liées à la vie et à une carrière.

# Curriculum des FCT et les compétences transversales

Le curriculum des FCT suit un **processus** qui n'est pas linéaire, mais **flexible et interactif**.

Le **processus** est plus **important** que le **produit final**, ce qui suppose le développement d'un ensemble de compétences nécessaires pour le travail, l'apprentissage et la vie.



# Curriculum numérique

- Tous les aspects de l'ébauche du curriculum sont élaborés simultanément en anglais et en français.
  - Programme d'études
  - Évaluation
  - Soutien à la mise en œuvre
- Le curriculum des FCT est présentement en ébauche et la mise à point se fait de façon interactive avec des intervenants de différents milieux.



## L'élaboration du curriculum des FCT a mené à la création de trois énoncés essentiels :

- FCT, c'est explorer ses champs d'intérêt, ses passions et ses habiletés tout en ouvrant la voie aux possibilités de carrière.
- FCT, c'est concevoir, élaborer, évaluer et communiquer pour répondre à des défis.
- FCT, c'est travailler de façon autonome et en groupe pour explorer des carrières et des technologies.

# Résultats d'apprentissage provisoires reliés au 1<sup>er</sup> énoncé essentiel

FCT, c'est explorer ses champs d'intérêt, ses passions et ses habiletés tout en ouvrant la voie aux possibilités de carrière:

- J'explore mes champs d'intérêt et mes passions tout en ouvrant la voie aux possibilités de carrière.
- J'utilise mes habiletés et les technologies associées à des domaines professionnels.
- Je suis les mesures de sécurité associées à des domaines professionnels et aux technologies connexes.



# Résultats d'apprentissage provisoires reliés au 2<sup>e</sup> énoncé essentiel

**FCT, c'est  
concevoir,  
élaborer,  
évaluer et  
communiquer  
pour  
répondre à  
des défis:**

- Je résous des problèmes pour répondre à des défis
- J'applique des procédés de conception pour répondre à des défis
- Je m'adapte aux changements et aux événements inattendus
- Je sais prendre des décisions pour répondre à des défis
- J'évalue des produits, des présentations ou des services créés pour répondre à des défis
- J'évalue les habiletés et les technologies que j'ai utilisées pour répondre à des défis
- Je communique mes apprentissages.

# Résultats d'apprentissage provisoires reliés au 3<sup>e</sup> énoncé essentiel

FCT, c'est travailler de façon autonome et en groupe pour explorer des carrières et des technologies:

- Je décris les effets de mes actions sur l'apprentissage
- Je développe des habiletés à promouvoir des relations efficaces
- Je collabore avec d'autres pour atteindre des objectifs communs.



# L'évaluation des FCT

- Est élaborée en fonction d'un curriculum nivelé qui appuie l'apprentissage personnalisé, qui est flexible et qui s'adapte aux divers besoins des élèves.
- Elle doit valoriser les expériences et connaissances antérieures des élèves.
- Elle doit leur permettre de réussir à leur propre niveau d'apprentissage.
- Elle doit favoriser la croissance personnelle.

# Étapes de développement

Le curriculum permet une approche inclusive qui tient compte des besoins de tous les élèves et qui facilite l'évaluation à 3 étapes de développement:

- **Acquérir** : déterminer le sens et comprendre les exigences de la tâche.
- **Appliquer**: utiliser les renseignements et comprendre les relations afin d'exécuter une tâche.
- **Adapter**: évaluer, intégrer et transformer les connaissances et les idées.

# RÉSULTAT D'APPRENTISSAGE

**Je résous des problèmes en formulant des réponses à des défis.**

## ÉTAPES

**Acquérir**

**Appliquer**

**Adapter**

**CRITÈRES**

Acquisition d'une compréhension des stratégies de résolution de problèmes

Mise en application de stratégies de résolution de problèmes

Étude des stratégies de résolution de problèmes

RA relié au 2<sup>e</sup> énoncé essentiel



# Qu'est-ce qu'un défi FCT?

- Processus utilisé pour résoudre un problème signifiant à partir d'une question essentielle.
- Le processus requiert une pensée critique, des habiletés de résolution de problème et de la collaboration de la part de l'élève.
- L'élève prend une place majeure dans ce processus. Il utilise l'enquête pour guider son apprentissage et créer sa solution au défi.
- L'élève présente publiquement son cheminement et son résultat.



# Développement d'un défi

- Alberta Education développe 3 gabarits pour faciliter l'intégration des défis FCT pour les enseignants qui désirent utiliser cette approche:
  - Idée défi FCT (Ébauche)
  - Guide de défi FCT abrégé (Ébauche)
  - Guide de défi FCT détaillé (Ébauche)
- Les composantes de chaque gabarit permettent d'adresser tous les résultats d'apprentissage des FCT dans un défi.
- Il y aura des exemplaires pour chaque niveau (5<sup>e</sup> à la 9<sup>e</sup> année)

# Exemple d'un défi FCT abrégé



Composantes en ÉBAUCHE			
<u>Information Générale,</u> <u>Description et</u> <u>Scénario</u>			
<u>Domaines Professionnels</u>	<u>Habilités reliés à ce domaine professionnel</u>	<u>Sécurité et précautions environnementales</u>	<u>Type d'installation</u>
<u>Équipement et ressources consommables</u>	<u>Apprentissage interdisciplinaire</u>	<u>Résultat d'apprentissage (RA) interdisciplinaire</u>	<u>Aperçu du plan du défi</u>

<b>Défi</b>	<b>La médaille justifie-t-elle les moyens?</b>	<b>Niveau</b>	<b>9</b>
<b>Question essentielle</b>	Est-ce que gagner à tout prix justifie les moyens que nos athlètes-élèves utilisent?	<b>Temps alloué</b>	<b>30hr</b>

**Tous les résultats d'apprentissage des FCT doivent être adressés dans ce défi.**

<b>Description</b>	<p>Dès l'Antiquité, les athlètes grecs avaient recours à des stimulants préparés à base de plantes. Pour soigner une grippe, Silken Laumann avait pris un médicament en vente libre qui contenait de la pseudo éphédrine. Cela lui a fait perdre, la médaille d'or obtenue lors des Jeux panaméricains de 1995 en Argentine. En 2012, Lance Armstrong perd ses sept Tours de France à cause du dopage.</p> <p>Nos jeunes sont influencés par ces athlètes que les médias ont qualifiés de champions. Mais sont-ils des champions quand ils se dopent? Est-ce que gagné est devenu une obsession? Jusqu'où nos jeunes athlètes sont-ils prêts à sacrifier leur intégrité physique et mentale pour améliorer leurs performances? Est-ce éthique de consommer des produits naturels, des suppléments alimentaires et vitaminiques et des boissons énergisantes qui sont en vente libre?</p> <p>Les élèves devront réfléchir sur ses grandes questions en même temps qu'ils devront apprendre à bien nourrir un corps d'athlète et encourager les athlètes</p>
<b>Scénario</b>	<p>L'autorité scolaire invite des élèves à former des groupes consultatifs pour offrir des recommandations sur la question « est-ce que nos élèves-athlètes ont le droit de prendre des produits ou suppléments (boissons énergétiques, caféine...) améliorant la performance physique avant, pendant et après l'entraînement et la compétition? » Cette recommandation doit inclure des informations sur les caractéristiques chimiques de ces produits et suppléments aussi bien qu'une analyse des effets physiques et questions éthiques.</p> <p>En même temps, on demande aussi à ces groupes consultatifs d'agir comme spécialistes en nutrition sportive pour l'équipe de handball de l'école. Ils doivent recommander une alimentation saine pour préparer ces athlètes. En groupe de quatre, les élèves doivent expliquer aux athlètes les avantages et désavantages de certains aliments tout au long de leur entraînement ainsi que préparer deux collations à prendre avant ou pendant la compétition.</p>



<p><b>Domaines professionnels</b> (Explorer au moins deux domaines)</p>	<p><b>AFFAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Entreprise et innovation</li> <li><input type="checkbox"/> Gestion des finances</li> </ul> <p><b>COMMUNICATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Design</li> </ul> <p><b>RESSOURCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Agriculture</li> <li><input type="checkbox"/> Faune</li> </ul> <p><b>SERVICES SOCIAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Alimentation</li> <li><input type="checkbox"/> Animation de loisirs</li> <li><input type="checkbox"/> Droit</li> </ul> <p><b>TECHNOLOGIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Construction</li> <li><input type="checkbox"/> Électrotechnologies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gestion et marketing</li> <li><input type="checkbox"/> Informatique</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Foresterie</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Gérance environnementale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Esthétique</li> <li><input type="checkbox"/> Soins esthétiques</li> <li><input type="checkbox"/> Services de soins communautaires</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Fabrication</li> <li><input type="checkbox"/> Logistique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réseautage</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Traitement de l'information</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Technologie des communications</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ressources primaires</li> </ul> <p><b>SERVICES SOCIAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Services sociaux</li> <li><input type="checkbox"/> Services de soins de santé</li> <li><input type="checkbox"/> Tourisme</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mécanique</li> </ul>
<p><b>Le rôle des domaines professionnels dans ce défi</b></p>			



# Hyperliens aux ressources utiles.



<b>Habiletés reliés à ce domaine professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Connaitre le guide alimentaire canadien et reconnaître les portions</a></li><li>• <a href="#">Comprendre le tableau de valeur nutritive</a></li><li>• Terminologie de base</li><li>• La mesure</li><li>• Lecture de recette</li><li>• Organisation (ingrédients, outils nécessaires?)</li><li>• Sports et nutrition (<a href="#">Diètes sportive</a>, <a href="#">Sport et nutrition</a> et <a href="#">Nutrition sportive</a>)</li><li>• <a href="#">Éthique sportive</a> et <a href="#">boissons énergisantes</a> et <a href="#">Le corps et la performance</a></li><li>• Citoyenneté numérique</li><li>• Utiliser l'équipement et les logiciels appropriés</li></ul>
<b>Sécurité et préoccupations environnementales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'hygiène et l'assainissement (<a href="#">Soyez prudents avec les aliments</a>)</li><li>• Techniques de coupe doivent être utilisées (<a href="#">Comment utiliser des couteaux?</a> <a href="#">Comment découper des légumes?</a>)</li><li>• Revoir les règles de comportements dans la cuisine (<a href="#">La sécurité dans la cuisine : liste des situations à risques et solutions pratiques</a> et <a href="#">Conseils de sécurité dans la cuisine</a>)</li></ul>
<b>Type d'installation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• il serait préférable d'avoir une cuisine, sinon on pourra utiliser une salle de classe et le four et le réfrigérateur de l'école.</li><li>• chaque groupe doit avoir accès à un ou deux ordinateurs avec Internet</li></ul>



## Équipement et ressources consommables

<ul style="list-style-type: none"><li>• un four</li><li>• une cuisinière</li><li>• une surface de travail</li><li>• un mélangeur</li><li>• un malaxeur ou batteur à main</li><li>• des cuillères à mesurer</li><li>• des tasses à mesurer</li><li>• deux à trois planches à découper</li><li>• des ciseaux de cuisine</li><li>• un couteau de chef</li><li>• un couteau à pain (dentelé)</li><li>• un éplucheur</li><li>• un ouvre-boite</li><li>• deux cuillères en bois</li><li>• des tabliers</li><li>• des gants en latex des cure-dents</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• un ensemble de 5 à 6 bols à mélanger</li><li>• deux casseroles</li><li>• une marmite</li><li>• une plaque de cuisson</li><li>• un poêlon</li><li>• deux ou trois armoires de rangement</li><li>• 5 à 10 lavettes</li><li>• 5 à 10 torchons à vaisselle</li><li>• 5 à 10 serviettes à main</li><li>• deux moules à muffins</li><li>• deux tôles à biscuits</li><li>• une grille de refroidissement</li><li>• une passoire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• assiettes de présentation</li><li>• des assiettes et ustensiles de service</li><li>• des paires de mitaines pour le four</li><li>• du savon pour laver les mains</li><li>• une brosse à marmite</li><li>• des contenants d'entreposage et de conservation</li><li>• des tampons à récurage</li><li>• un égouttoir à vaisselle</li><li>• une grosse bouteille de savon à vaisselle</li><li>• des sacs de plastique à glissière</li><li>• papiers d'aluminium, ciré et parchemin</li></ul>
--	--	--



<b>Apprentissage interdisciplinaire</b>	<b>SUJETS</b>		
	<input type="checkbox"/> Beaux-arts <input checked="" type="checkbox"/> Santé et préparation pour la vie <input checked="" type="checkbox"/> Éducation Physique <input type="checkbox"/> English Language Arts	<input type="checkbox"/> Enseignement de l'anglais aux élèves francophones <input type="checkbox"/> Études sociales <input checked="" type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> French Language Arts <input type="checkbox"/> Mathématiques <input type="checkbox"/> Sciences <input type="checkbox"/> Religious Education
<b>Résultats d'apprentissage (RA) interdisciplinaire</b>			
<b>Éducation physique:</b>			
<u>Condition physique fonctionnelle</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• B9-1 concevoir, observer et analyser, personnellement, des régimes alimentaires qui influencent la performance physique</li> <li>• B9-6 analyser et expliquer les effets qu'ont l'alimentation, la condition physique et l'activité physique sur les systèmes du corps, et ce, avant, pendant et après l'exercice</li> </ul>			
<u>Esprit sportif</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C9-3 respecter les règles de l'étiquette et manifester un esprit sportif</li> </ul>			
<u>Travail d'équipe</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• C9-6 identifier et manifester des comportements qui démontrent le respect de soi et des autres</li> </ul> <p>C9-2 identifier et discuter de comportements positifs démontrés par des individus qui sont des modèles de vie</p>			
<b>Santé et préparation pour la vie</b>			
<u>Bien-être</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• B-9.5 élaborer des stratégies visant à promouvoir des choix alimentaires sains pour eux-mêmes et pour autrui; ex. : adopter des objectifs qui reflètent des habitudes alimentaires saines, encourager la vente d'aliments nutritifs dans les distributeurs automatiques</li> <li>• B-9.10 évaluer la qualité et la fiabilité de l'information sur la santé qu'ils auront obtenue auprès de sources diverses; ex. : au moyen d'Internet</li> </ul>			
<u>Relations humaines</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• R-9.4 analyser, évaluer et perfectionner les modèles de communication personnelle.</li> <li>• R-9.7 perfectionner leurs habiletés personnelles de gestion des conflits; ex. : les stratégies de négociation, de médiation</li> <li>• R-9.9 évaluer l'efficacité d'un groupe et formuler des stratégies visant à améliorer l'efficacité de ce dernier; ex. : faire l'acquisition d'habiletés leur permettant d'animer des discussions ou des réunions.</li> </ul>			
<u>Apprentissage pour la vie</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• V-9.4 perfectionner leurs objectifs et leurs priorités personnels en matière d'apprentissage et de cheminement de carrière; ex. : en faisant des recherches sur des programmes d'études, notamment les programmes du secondaire 2e cycle et les programmes se rapportant à des carrières éventuelles.</li> </ul> <p>V-9.6 élaborer des stratégies visant à faire face aux transitions; ex. : en se préparant</p>			
<b>Français :</b>			
<b>Culture et identité :</b>			
<b>C1. L'élève sera capable de se situer face aux réalités linguistiques et culturelles francophones de son milieu et d'ailleurs.</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• discuter de la richesse de différentes expressions propres aux francophones de son milieu telles que les canadianismes et les régionalismes</li> </ul>			



**Aperçu du plan du défi** : Un guide d'enseignement général pour indiquer comment l'enseignant va guider le défi.

Leçon # 1		Temps alloué: _____
Étapes de réalisation	Lancement du défi Tableau SVA Formation des équipes	
RA des FCT	Je collabore avec d'autres pour atteindre des objectifs communs.	
Évaluations		
Ressources		
Leçon # 2-3		Temps alloué: _____
Étapes de réalisation	S'informe au sujet de l'alimentation sportive. Revoir la sécurité et guide alimentaire	
RA des FCT	Je suis les mesures de sécurité associées à des domaines professionnels et aux technologies connexes.	
Évaluations		
Ressources		
Leçon # 4		Temps alloué: _____
Étapes de réalisation	Rencontre de leurs athlètes	
RA des FCT		
Évaluations		
Ressources		
Leçon # 5 - 6		Temps alloué: _____
Étapes de réalisation	Recherche et création d'aliments avant l'entraînement (groupe)	
RA des FCT	Je sais prendre des décisions pour répondre à des défis. J'utilise les habiletés et les technologies associées à des domaines professionnels.	
Évaluations		
Ressources		





# Ressources

- L'apprentissage par projets – par Capra et Arpin, Chenelière

<http://www.cheneliere.ca/4641-livre-l-apprentissage-par-projets.html>

- Buck Institute for Education (BIE)

<http://www.bie.org>

- Galileo Educational Network

<http://galileo.org/>

- Edutopia

<http://www.edutopia.org/project-based-learning>

# Alberta Education

- Pour en savoir plus sur les FCT
  - Danielle Amerongen, chef d'équipe : [Danielle.Amerongen@gov.ab.ca](mailto:Danielle.Amerongen@gov.ab.ca)
  - Johanne Renaud : [Johanne.Renaud@gov.ab.ca](mailto:Johanne.Renaud@gov.ab.ca)
  - Rhonda Jessen : [Rhonda.Jessen@gov.ab.ca](mailto:Rhonda.Jessen@gov.ab.ca)
- La plateforme Yammer sert de lieu de partage pour les intéressés aux FCT. Pour y avoir accès, veuillez contacter Rhonda Jessen.

# Questions? Commentaires?

- Autres interventions? À vous la parole!
- Merci à :
  - Johanne et Rhonda pour leur contribution à ce webinaire.
  - Éric Caron pour l'appui technologique.

Mireille Cloutier – chef de file des FCT au CPFPP

[Mireille.Cloutier@adlc.ca](mailto:Mireille.Cloutier@adlc.ca)

**Dernière tâche avant de se quitter :**  
l'évaluation de la session.

**Merci de votre participation!**

