



**21<sup>ST</sup> ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION  
21<sup>ES</sup> OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES  
TECHNOLOGIQUES**

**Restaurant Service/Service de la Restauration**

**Secondary – Secondaire**



**Contest Date / Date de la compétition: Tuesday, May 18, 2010 / Mercredi 18 Mai, 2010**

**Location / Endroit: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex  
2001 University Avenue East, Waterloo, Ontario**

**TECHNICAL CHAIR / PRÉSIDENT DU COMITÉ TECHNIQUE:  
Allen R. J. Holtz - [Allen.Holtz@ocdsb.ca](mailto:Allen.Holtz@ocdsb.ca)**

For more information, contact the technical chairs at the email above or the Skills Canada – Ontario Competition Department at [otsc@skillsontario.com](mailto:otsc@skillsontario.com) / Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer par courriel avec les présidents du comité technique (adresse électronique mentionnée ci-dessus) ou le département des compétitions de Compétences Canada – Ontario à [otsc@skillscanada.com](http://otsc@skillscanada.com).

<ul style="list-style-type: none"> <li>• This contest is offered as an official contest</li> <li>• This contest is offered at the Canadian Skills Competition</li> <li>• This contest is offered at the World Skills Competition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'agit d'une compétition officielle</li> <li>• Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique</li> <li>• Cette compétition est organisée dans le cadre du Mondial des métiers</li> </ul>
---	---

**TEAM ONTARIO / ÉQUIPE ONTARIO:**

<p>Ontario will host the Canadian Skills Competition (CSC) on May 20-23, 2010 following the OTSC. CSC competitors are identified at the OTSC Closing Ceremony on Wednesday, May 19, 2010 and will be asked to attend a Team Ontario meeting immediately following the OTSC Closing Ceremony. <b>For a student to represent Ontario at the CSC they <u>MUST</u> be present at the Team Ontario meeting and ready to commit to attending the CSC at that time.</b> Competitors selected to represent Team Ontario need to be prepared to stay with the team from Wednesday, May 19 to Sunday, May 23 in Waterloo. Accommodations for Team Ontario have already been arranged. Thursday, May 20 will be dedicated to a Team Ontario Meeting and Team Building Workshop.</p>	<p>L'Ontario sera l'hôte des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique (OCFPT) qui auront lieu immédiatement après les OOCT. <b>Pour qu'un étudiant puisse représenter l'Ontario aux OCFPT, celui-ci <u>DOIT</u> être présent lors de la rencontre de l'Équipe Ontario et doit s'engager à participer aux OCFPT.</b> Les étudiants sélectionnés doivent également se présenter à la réunion de l'Équipe Ontario qui aura lieu tout de suite après la Cérémonie de clôture le mercredi 19 mai 2010. Les étudiants sélectionnés pour représenter l'Équipe Ontario doivent être prêts à demeurer avec l'équipe à Waterloo du mercredi 19 mai au dimanche 23 mai. L'hébergement pour l'Équipe Ontario a déjà été prévu. La journée du jeudi 20 mai sera réservée pour une rencontre de l'Équipe Ontario et un atelier de développement de l'esprit d'équipe.</p>
--	--

**CANADIAN SKILLS COMPETITION / OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:**

<p>The CSC will be hosted immediately following the OTSC. <b>OTSC – May 17-19, 2010</b> <b>CSC – May 20-23, 2010</b> Competitors coming to the OTSC should be</p>	<p>Les OCFPT auront lieu immédiatement après les OOCT. <b>OOCT – 17 au 19 mai 2010</b> <b>OCFPT – 20 au 23 mai 2010</b> Les étudiants qui participent aux OOCT doivent</p>
---	--

prepared to compete at both the OTSC and CSC. This includes bringing the equipment needed for both competitions, as well as preparing for the tasks in both levels of competition. Details on the Canadian Skills Competition can be found on the Canadian Skills Competitions contest scopes posted at [http://www.skillscanada.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=183&Itemid=224](http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224) Please use the current document you are reading and the national scope to prepare for your contest.

être prêts à participer aux compétitions des OOCF et des OCFPT. Ils doivent ainsi apporter l'équipement nécessaire pour les deux compétitions et se préparer à exécuter les tâches prévues pour les deux compétitions. Les détails concernant les Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique sont disponibles en cliquant sur le lien suivant [http://www.skillscanada.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=183&Itemid=224](http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224) Veuillez vous servir du document présent et de la fiche technique pour la compétition nationale pour vous préparer aux compétitions.

**PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:**

The purpose of the Restaurant Service Competition is to evaluate competitor's

- evaluate competitor's skills and knowledge in the performance of a Front of the House - Service Personnel for restaurant service duties;
- evaluate competitor's knowledge and application of applicable health and safety regulations within the food premises act/smart serve//WHMIS to name but a few;
- provide appropriate feedback to the competitor to increase their level competence of customer service;
- expose the competitor to the demands of both the Front of the House (FoH) and the Back of the House (BoH);
- stress the importance of the position within the establishment;
- allow the competitor an opportunity to

Cette compétition a pour but:

- d'évaluer les compétences et les connaissances du participant concernant les tâches en restauration du personnel en contact direct avec la clientèle;
- d'évaluer les connaissances et la mise en pratique des règles de santé et sécurité conformément à la loi sur les établissements en restauration/la formation Smart serve/ SIMDUT pour n'en nommer que quelques-unes;
- de fournir une rétroaction appropriée aux participants afin qu'ils puissent améliorer la qualité de leur service à la clientèle;
- d'exposer le participant aux besoins de la clientèle et dans les cuisines;
- de sensibiliser le participant à l'importance de son rôle dans le restaurant;
- d'offrir au participant la possibilité de développer une véritable appréciation des compétences nécessaires pour devenir

<p>develop a true appreciation for the skills necessary to be a professional FoH server;</p> <p>* The National Occupational Standard for Food and Beverage Manager – Front of the House Service Personnel as defined by the Canadian Tourism Human Resource Council ( CTHRC) and the Ontario Education Tourism Corporation (OETC) will be used as the judges benchmarks for marking.</p>	<p>serveur professionnel;</p> <p>* Les normes professionnelles nationales du secteur des aliments et des boissons – en contact direct avec la clientèle - telles que définies par le Conseil canadien des ressources humaines en tourisme (CCRHT) et le <i>Ontario Education Tourism Corporation</i> (OETC) serviront de points de repère pour les juges au moment de la pondération.</p>
--	---

**SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED/  
COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES :**

<p>The competition consists of only practical application. The theoretical knowledge is limited to only that which is necessary to carry out the practical application. The day of competition is an action packed day. Teachers/advisors are welcomed to take photos, but there is to be no communication with the participant.</p>	<p>Il s’agira d’une épreuve pratique. Les connaissances théoriques se limiteront à celles nécessaires pour réaliser le projet. La journée de la compétition est bien remplie. Les enseignants/conseillers peuvent prendre des photos, mais ils n’ont pas le droit de communiquer avec le participant.</p>
--	---

**PRACTICAL/PRACTIQUE 95%  
JOB INTERVIEW/ENTREVUE D’EMPLOI 5%**

<p><b>Practical Applications:</b></p> <p><b>Preparations (mise en place) for service:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arranging the service station;</li> <li>• Arranging their own ‘work station’ in an orderly fashion;</li> <li>• Check availability &amp; location of materials/condiments and the ‘common table’;</li> <li>• Dressing a table for two in a lunch setting; (preparation American service) according to applied menu; final menu will be discussed on site;</li> <li>• Arranging a floral decoration, a centerpiece for the dressed table.</li> </ul> <p><b>Demonstrations:</b></p>	<p><b>Épreuve pratique:</b></p> <p><b>Préparation (mise en place) pour le service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place du poste de service</li> <li>• Mise en place ordonnée de leur aire de travail</li> <li>• Vérification de l’emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments - vérification des espaces communs</li> <li>• Mise en place d’une table pour deux pour le déjeuner (service à l’assiette), selon le menu qui sera divulgué sur place;</li> <li>• Préparation d’un arrangement floral, ornement pour la table.</li> </ul> <p><b>Démonstrations:</b></p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparations of small wares necessary for cold beverages;</li> <li>• Preparation of small wares necessary for hot beverages;</li> <li>• Folding of four (4) various napkin styles – 2 each (a total of 8);</li> <li>• Plate a dessert with a selected coulis and garnish/decoration.</li> </ul> <p><b>Working at the Guest’s table:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place for table side service;</li> <li>• Preparation of Caesar salad table side <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparation of the Caesar salad will be done in the <b>classic fashion</b>, using a fork and spoon, or two forks, to prepare the dressing.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Serving food and beverages:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Greeting and seating guests;</li> <li>• Taking the order;</li> <li>• Serving the menu (table d’hôte, American): no serving trays will be allowed;</li> <li>• Attending to the guest;</li> <li>• Handling unusual situations (special requests, dietary, complaints);</li> <li>• Clearing the table using the 3-S system;</li> <li>• Taking hot beverage order;</li> <li>• Serving hot beverage;</li> <li>• Accepting mock payment;</li> <li>• Bidding guests farewell.</li> </ul> <p><b>Closing Duties:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• All competitors are expected to participate in maintaining a clean, neat, safe and sanitary work, service and display area. Closing duties are part of the competition. Competitors may not leave until the judges have completed an inspection of the work areas.</li> <li>• Preparing tables;</li> <li>• Preparing equipment &amp; inventory provided</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation des articles nécessaires pour les boissons froides;</li> <li>• Préparation des articles nécessaires pour les boissons chaudes;</li> <li>• Pliage de serviettes de table, four (4) pliages différents – 2 de chaque (un total de huit);</li> <li>• Présentation d’un dessert avec un coulis et une garniture/décoration.</li> </ul> <p><b>Table du client:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place pour service à la table;</li> <li>• Préparation à la table d’une salade César <ul style="list-style-type: none"> <li>- La préparation de la salade César sera <b>traditionnelle</b> - fourchette et cuillère ou deux fourchettes pour préparer la vinaigrette.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Service des aliments et des boissons:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir les clients et les diriger vers leur Table;</li> <li>• Prendre la commande;</li> <li>• Servir le repas (table d’hôte, à l’assiette): aucun plateau de service ne sera permis;</li> <li>• Répondre aux besoins des clients;</li> <li>• Gérer les situations inhabituelles (demandes spéciales, diète, plaintes);</li> <li>• Desservir la table selon la méthode 3-S;</li> <li>• Prendre la commande des boissons chaudes;</li> <li>• Servir les boissons chaudes;</li> <li>• Accepter le paiement;</li> <li>• Saluer les clients.</li> </ul> <p><b>Tâches liées à la fermeture:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aires de travail et de présentation doivent être propres, rangées, salubres et sécuritaires. Les tâches liées à la fermeture font partie de la compétition. Les participants ne pourront pas quitter tant que les aires de travail n’aient été inspectées par les juges.</li> <li>• Tables de préparation</li> <li>• L’équipement pour la préparation et</li> </ul>
---	---

by the committee; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparing ‘home’ equipment for travel;</li> <li>• Judging debriefing.</li> </ul>	l’inventaire sont fournis par le comité <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation de l’équipement ‘maison’ pour le trajet;</li> <li>• Compte-rendu des juges.</li> </ul>
---	---

**EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL :**

<p><b><u>Supplied by Committee:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raw materials for the preparation of a cold appetizer</li> <li>• Raw materials for the preparation of hot and cold beverages*</li> <li>• Prepared dishes</li> <li>• Condiments, garnishes, coulis</li> <li>• Beverages, hot and cold</li> <li>• Items for floral centrepiece</li> <li>• Equipment and smallwares <u>other than what is listed, as requirements for the competitor to provide.</u></li> </ul> <p><i>If you feel there is something ‘special’ we might be able to arrange through our suppliers (a juice/a fruit) Please <b>confirm</b> this request with the Technical Chair <b>two weeks</b> prior to the competition date.</i></p> <p>Materials will be made available to the competitors prior to beginning the work.</p> <p>* for the mock cocktails, there is a limited resource of raw materials available; please be aware of this in your product development.</p> <p>Each competitor will have his/her own station area, as well as demonstration area. The exact size of the area will depend on number of competitors registering, as we are in a modified area, the minimum work area will be approximately one metre.</p> <p><b><u>Supplied by Competitor:</u></b></p> <p>The required equipment will be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a cocktail shaker with strainer (style is personal choice)</li> </ul>	<p><b><u>Fourni par le comité :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matières brutes pour la préparation des hors d’oeuvre froids</li> <li>• Matières brutes pour la préparation des boissons froides et chaudes</li> <li>• Plats préparés</li> <li>• Condiments, garnitures, coulis</li> <li>• Boissons - froides et chaudes</li> <li>• Accessoires pour l’arrangement floral au centre de la table</li> <li>• Équipement et petits accessoires <u>autres que ce qui est énuméré, comme exigences requises par le participant.</u></li> </ul> <p><i>Si vous croyez qu’il y a un élément ‘particulier’ que nous sommes en mesure d’obtenir grâce à nos fournisseurs (un jus/un fruit), veuillez <b>acheminer</b> cette demande au président technique <b>deux semaines</b> avant la compétition.</i></p> <p>Le matériel sera mis à la disposition des participants avant le début de la compétition.</p> <p>* pour les cocktails sans alcool, veuillez noter que les produits seront disponibles en quantité limitée. Il est donc important de prendre ce facteur en considération lors de la préparation de votre boisson.</p> <p>Chaque participant se verra assigner une aire de travail et de présentation (la grandeur exacte de l’espace sera déterminée en fonction du nombre de participants inscrits. Puisque nous sommes dans une aire modifiée, la superficie minimum de l’aire de travail sera de 1 mètre.).</p> <p><b><u>Fourni par le participant:</u></b></p> <p>Parmi les ustensiles requis:</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• glasses for the two cold beverages to be prepared</li> <li>• a mechanical pepper mill (filled)</li> <li>• tools and equipment for preparation of table side Caesar salad. These should include, but not be restricted to: wooden preparation bowl, two forks and one spoon, mise en place containers – plastic – 60 g. (2 oz) for the various elements of the Caesar Salad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coquetellier - verre à mélanger et tamis ( style au choix du participant)</li> <li>• Verres pour les deux boissons froides qui seront préparées</li> <li>• Moulin à poivre mécanique (rempli)</li> <li>• Outils et équipement nécessaires pour la préparation à la table d'une salade César. Ceci devrait inclure, sans pour autant s'y limiter: un bol en bois, deux fourchettes et une cuillère, contenants de mise en place – plastique – 60 g. (2 oz) pour les différents ingrédients de la salade César.</li> </ul>
---	---

### SAFETY / SÉCURITÉ:

<p>Safety is a priority at the Ontario Technological Skills Competition. At the discretion of the judges and technical chairs any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. It is mandatory for all competitors to wear CSA approved footwear.* No heels above 5 cm.</li> <li>2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed*</li> </ol> <p>*Competition judges will have final authority on matters of safety.</p>	<p>La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades ontariennes des compétences technologiques. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un participant de prendre part à la compétition s'il ne respecte pas les règles de sécurité.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tous les participants doivent porter des chaussures de sécurité homologuées CSA.* Aucun talon de plus de 5 cm.</li> <li>2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges de la compétition devront être enlevés.*</li> </ol> <p>*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p>
---	---

### JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

<b>Mise en Place</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service Station / Poste de service</li> </ul>	Organization / Méthodologie Equipment / Équipement	5 points 5 points
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dining Table / Table pour le repas</li> </ul>	Equipment / Équipement Setting / Mise en place Décor / Décoration

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Working Techniques / Techniques de travail</li> </ul>	Sanitation, Safety, Organization / Hygiène, sécurité, méthodologie	5 points
<b>Table Side Skills / Préparation à la table</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place</li> <li>• Preparation / Préparation</li> </ul>	<p>Organization / Méthodologie Correct ingredients and tools / Ingrédients et ustensiles appropriés</p> <p>Correct method / Méthode appropriée Speed and efficiency / Vitesse et efficacité Style / Style Plating presentation / Présentation des assiettes</p>	<p>2 points 2 points</p> <p>2 points 2 points 2 points 2 points</p>
<b>Serving Skills / Aptitudes de service</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serving / Service</li> </ul>	<p>Greet and seat / Accueil et diriger vers la table Correct order taking / Méthode appropriée pour la prise de commande</p> <p>Correct hand / Usage de la bonne main Correct side / Bon côté Plate position / Position de l'assiette Attentive to guests / Attention portée aux clients Clearing (SSS) / Nettoyage (SSS) Hot beverage order / Commande des boissons chaudes Service-handling / Service en général Mock payment and salutation / Paiement et salutation</p>	<p>2 points</p> <p>2 points 2 points 1 points 2 points</p> <p>3 points 1 points</p> <p>1 points 1 points</p>
<b>Autres</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cold Beverage /Boisson froide</li> <li>• Hot Beverage / Boisson chaude</li> </ul>	<p>Mise en place – correct, organized /adéquate, organisée Preparation – technique, clean / Préparation – technique, propreté Presentation – appeal, taste / Présentation – attrait, goût</p> <p>Mise en place – correct, organized / correcte, organisée Preparation – technique, clean / Préparation –</p>	<p>2 points 2 points</p> <p>4 points 2 points</p> <p>2 points 2 points</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napkin Folding / Pliage de serviettes</li> <li>• Dessert Plate / Assiette de desserts</li> </ul>	technique, propreté Presentation – appeal, taste / Présentation – attrait, goût  Design range / Presentation – clean, precise, crisp / Design/ Présentation – propreté, précision, claire	3 points 3 points 3 points
	Coulis application / Application du coulis Product placement / Disposition du produit Decoration, garnish / Décorations, garnitures	
<b>Personal présentation / Présentation individuelle</b>	Confident and Enthusiasm /Confiance et enthousiasme	5 points
	Communication Skills / Aptitudes à communiquer	5 points
	Professional Appearance / Apparence professionnelle	5 points
<b>Sub-Total / Sous-Total</b>		/95 points
<b>Job Interview / Entrevue d’emploi</b>		5 points
Total		/ 100 points

**As the rules state there are no ties. If the score is even after the contest, the Serving Skills component will be used as the tie breaker/ Tel que mentionné dans les règlements, la compétition ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin de la compétition, les juges se baseront sur les aptitudes de service pour briser l'égalité**

**RULES AND REGULATIONS / RÈGLES ET RÈGLEMENTS:**

Please be sure to review all rules and regulations in the Complete Competitor Information Package, available online at <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> .	Veuillez prendre connaissance des règles et règlements que l'on retrouve dans la trousse d'information au sujet des compétitions disponible en ligne à <a href="http://www.skillsontario.com">www.skillsontario.com</a> .
If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.	Veuillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche

<p>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acts inappropriately</li> <li>• Shows disregard for the safety of themselves or those around them</li> <li>• Breaks the established rules and regulations including: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uses equipment or material that is not permitted</li> <li>○ Dishonest conduct (cheating)</li> <li>○ Speaks with those outside the contest area</li> <li>○ Arrives to the contest site late</li> </ul> </li> </ul> <p>Registration for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.</p>	<p>technique, la version anglaise aura préséance.</p> <p>À la discrétion du président du comité technique, tout participant qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié de la compétition:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agis de façon inappropriée</li> <li>• Néglige sa sécurité ou celle des autres</li> <li>• Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis</li> <li>○ conduite malhonnête (tricherie)</li> <li>○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de compétition</li> <li>○ arriver en retard pour la compétition</li> </ul> </li> </ul> <p>L'inscription pour toutes les compétitions aura lieu le matin même à l'endroit prévu pour la compétition.</p>
---	---

### **JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:**

<p>To assist competitors in preparing for their eventual job searches and to become valued employees, there is a “job interview” incorporated into this contest. It is expected that the competitors will arrive <b>WITH A RÉSUMÉ</b> and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the team’s overall mark. Sample interview questions are available at <a href="http://www.skillsontario.com/hr">www.skillsontario.com/hr</a>. Please note there are no facilities on site for printing.</p>	<p>Dans le but d'aider les participants à bien se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi et à devenir de précieux employés, une entrevue d'emploi est incorporée à la compétition. Les participants doivent avoir en main leur <b>CURRICULUM VITAE</b> et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du participant durant son entrevue compte pour 5 p. cent de sa note finale. Pour des exemples de questions d'entrevue, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/hr">www.skillsontario.com/hr</a>. Veuillez noter qu'il n'y aura pas d'installation d'imprimerie sur les sites de la compétition.</p>
--	--

### **CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:**

<p>Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing.</p>	<p>Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du MFCU que le participant représente. Le logo ou le nom</p>
---	---

<p>Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p> <p><u>Males</u> Minimum standard of black shoes, black socks, black dress pants, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie</p> <p><u>Females</u> Minimum standard of black shoes, black socks and/or nylons, black dress pants and/or skirt, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie</p> <p><u>Optional</u> Floral apron, white gloves, vest, service aprons</p>	<p>d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.</p> <p><u>Hommes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes et pantalon habillé noirs, chemise habillée, cravate ou nœud papillon</p> <p><u>Femmes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes ou basculottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon</p> <p><u>Optionnel</u> Tablier fleuri, gants blancs, veste, tablier de service</p>
--	---

### MEALS / REPAS:

<p>Skills Canada – Ontario will provide a lunch and drink for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; however it is likely to be two slices of pizza and one pop. If participants feel they require additional sustenance, it is highly recommended they bring snacks with them. <u>Any food brought to the venue must be nut free. Any nut products found on site will be removed.</u></p>	<p>Compétences Canada-Ontario offre un lunch et un breuvage aux participants. Le lunch offert sera confirmé avant la compétition. Toutefois, il s'agira probablement de deux pointes de pizza et d'une boisson gazeuse. Les participants pour lesquels ce lunch ne serait pas suffisant sont invités à apporter des collations. Toute nourriture apportée sur les lieux de la compétition doit être sans noix.</p>
---	--

### OTSC AGENDA / HORAIRE DES OOCT:

May 18, 2010 / Le 18 mai 2010

#### Ontario Technological Skills Competition / Olympiades ontariennes des compétences technologiques

7:15am – 7:30am	Registration/Inscription
7:30am – 7:45am	Orientation/Séance d'information
7:45am – 8:00am	Station assignment - set up with equipment/ Assignation du poste de travail – mise en place de l'équipement
8:00am – 11:30am	Competition*/Compétition*
11:30am - 12:15pm	Lunch
12:15pm - 4:30pm	Competition*/ Compétition*
*Job interviews will be conducted throughout the competition/ *Entrevues se dérouleront tout au long de la compétition	

**May 19, 2010 / Le 19 mai 2010**  
**Closing Ceremony / Cérémonie de clôture**

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
11:30am – 12:30pm	Team Ontario Meeting / Rencontre de l'Équipe Ontario

<p><b>Contest Location:</b> RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 University Avenue East Waterloo – a map is available online at <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p><b>Closing Ceremony Location:</b> Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 Father David Bauer Drive, Waterloo – a map is available online at <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p>○ Each Competitor will receive <u>one</u> closing ceremony ticket in their competitor registration bag. Breakfast will not be served at the Closing Ceremony.</p>	<p><b>Compétition:</b> RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 avenue University Est Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a></p> <p><b>Cérémonie de clôture:</b> Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 promenade Father David Bauer, Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur <a href="http://www.skillsontario.com/maps/maps.html">www.skillsontario.com/maps/maps.html</a>.</p> <p>○ Chaque participant recevra un laissez-passer pour la cérémonie de clôture dans sa trousse d'inscription. Le petit-déjeuner ne sera pas servi à la cérémonie de clôture.</p>
---	---

**ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:**

<p>* for the mock cocktails, there is a limited resource of raw materials available; please be aware of this in your product development. If there is something that you require please email the Technical Chair and we will do our best to have it available.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competitors will be required to prepare two separate (i.e. different) cold beverages.</li> <li>• Beverage service may be facilitated with the assistance of trays.</li> <li>• Two word processed formulas/recipes required with mocktails.</li> </ul> <p>Materials will be made available to the competitors prior to beginning the work.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Each competitor will have his/her own station area, as well as demonstration area. The exact size of the area will depend on number of competitors registering. As we are in a modified area, the minimum work area will be approximately one metre.</i></li> </ul>	<p>* Pour les cocktails non alcoolisés, veuillez noter que les produits seront disponibles en quantité limitée; il est donc important de prendre ce facteur en considération lors de la préparation de votre boisson. Si vous avez besoin d'un article, veuillez acheminer un courriel au président technique et nous ferons notre possible pour vous accommoder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les participants devront préparer deux différentes boissons froides.</li> <li>• Le service des boissons peut se faire à l'aide de plateaux.</li> <li>• Deux préparations/recettes écrites doivent accompagner les cocktails non alcoolisés.</li> </ul> <p>Le matériel sera mis à la disposition des participants avant le début de la compétition.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>On assignera une aire de travail et de présentation à chaque participant. (La grandeur exacte de l'espace sera déterminée en fonction du nombre de participants inscrits.</i></li> </ul>
--	--

- Results for the OTSC will be posted online starting May 20, 2010 at [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com)
- Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package.
- If you have any questions regarding the OTSC or contest, please contact Skills Canada – Ontario or the technical chair prior to May 7, 2010 as all staff will be onsite setting up the following week.

*Comme nous sommes dans une aire modifiée, la superficie minimum de l'aire de travail sera de 1 mètre).*

- Les résultats des OOCT seront affichés sur le site Web [www.skillsontario.com](http://www.skillsontario.com) le 20 mai 2010.
- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des compétitions.
- Si vous avez des questions au sujet des OOCT ou des compétitions, veuillez communiquer avec Compétences Canada – Ontario ou le président du comité technique d'ici le 7 mai 2010 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante.

**ADDITIONAL INFORMATION FOR THOSE ADVANCING TO THE CANADIAN SKILLS COMPETITION / RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS POUR CEUX QUI PARTICIPERONT AUX OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE:**

May 19 4:00pm – 6:00pm / 19 mai 16 h à 18 h	Team Ontario Check-in / Inscription de l'Équipe Ontario	All members of Team Ontario (including local competitors) are to check into the Team Ontario Hotel. / Tous les membres d'Équipe Ontario (y compris les participants de la région) doivent s'inscrire à l'hôtel réservé pour l'Équipe Ontario
May 19 6:30pm / 19 mai 18 h 30	Team Ontario Dinner / Souper de l'Équipe Ontario	It is mandatory for all Team Ontario Members to attend. / Il est obligatoire pour tous les membres de l'Équipe Ontario d'être présents
May 20 Morning / 20 mai en matinée	Team Ontario Meeting and Team Building Activity / Rencontre de l'Équipe Ontario et activité sur l'esprit d'équipe	It is mandatory for all Team Ontario members and Advisors to attend The Team Ontario Meeting and Team Building Activity. / Il est obligatoire pour tous les membres et conseillers de l'Équipe Ontario de participer à la rencontre d'Équipe Ontario et à l'activité sur l'esprit d'équipe
May 20 Evening / 20 mai en soirée	Opening Ceremony for the CSC / Cérémonie d'ouverture des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex
May 21 All day / 21 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 22 All day / 22 mai toute la journée	CSC / OCFPT	Competition / Compétition
May 23 Afternoon / 23 mai en après- midi	Team Picture / Photo d'équipe	At the Waterloo Recreation Complex. / Au Waterloo Recreation Complex
May 23 3:00pm / 23 mai à 15 h	Closing Ceremony for CSC / Cérémonie de clotûre des OCFPT	Team Ontario will attend this event as a group. Located at the Waterloo Recreation Complex. / L'Équipe Ontario participera à cet événement en groupe. La cérémonie aura lieu au Waterloo Recreation Complex