



**22ST ONTARIO TECHNOLOGICAL SKILLS COMPETITION
22^{ES} OLYMPIADES ONTARIENNES DES COMPÉTENCES
TECHNOLOGIQUES**

Restaurant Service/Service de la restauration

Secondary – Secondaire



Contest Date / Date de la compétition:

Secondary / Secondaire – Tuesday, May 3, 2011 / mardi 3 mai 2011

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

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Fred Walker : fwalker@bingemans.com

Matthew Worden : mworden78@yahoo.ca

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

<ul style="list-style-type: none"> • This contest is offered as an official contest • This contest is offered at the Canadian Skills Competition only at the Post Secondary Level 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s’agit d’une compétition officielle • Cette compétition est organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes de la formation professionnelle et technique – seulement au niveau postsecondaire
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:

<p>The purpose of the Restaurant Service Contest is to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 of 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 develop a true appreciation for the skills necessary to be a professional FoH server <p>* The National Occupational Standard for Food and</p>	<p>Cette compétition à pour but:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 serveur professionnel;
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>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>* 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 a practical application. The theoretical knowledge is limited to only that which is necessary to fulfill the practical application. The day of competition is an action packed day. Teachers/advisors are welcome to take photos, but there is to be no communication with the contestant.</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>
<p>The competition will consist of the following components: Misé-en-place & production of tableside recipe for table service of 2 luncheon guests; napkin folding (4 variations/styles - 2 each); non-alcoholic cocktail preparation; canapé service.</p>	<p>La compétition sera composée des éléments suivants: Mise en place et préparation d’une recette au guéridon pour le service à la table de deux invités; pliage de serviettes (4 pliages/styles différents – 2 de chaque); préparation de cocktails sans alcool; service de canapés.</p>

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

<p>Practical Applications:</p> <p>Preparations (misé en place) for Service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arranging their designated work area in an orderly fashion (in the back station). • Dressing (BOX) their service station for the day’s service activities (in the dining area). • Checking location and availability of materials/condiments – assessing the common area. 	<p>Épreuves pratiques:</p> <p>Préparation (mise en place) pour le service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place ordonnée de leur aire de travail désignée • Mise en place de leur poste de travail pour les activités de la journée (dans le coin salle à manger). • Vérification de l’emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SKILLS WORK!

Table Dressing:

- Dressing a table for two in a lunch preparation for American service, according to applied menu.
*Preparation of the table work will be done in the **classic fashion**.

Napkin Folding:

- The competitor will fold and display 4 different styles of fabric napkin folds making 2 identical of each fold.
- Folding of four (4) various napkin styles – 2 each (a total of eight). The exception will be the ‘folds’ that would be used to set the luncheon table of 2. The napkins will be evaluated on elegance, complexity and creativity.

Non-Alcoholic Cocktail Preparation:

- The competitor will be required to prepare and display 2 non-alcoholic cocktails (mocktails).
- There will be 2 of each mocktail prepared.
- A formula/recipe (2 copies) will be presented with the non – alcoholic selections.
- The mocktails mentioned above will be selected from the following list:

Margarita	Long Island Tea
Tequila Sunrise	Mojito
Pina Colada	

Beverage service will be facilitated with the assistance of trays.

Canapé Service:

- The competitor will be required to garnish and serve a platter service of canapés for a table of 2 guests, prior to the luncheon service.

Meal Service (All Recipes Provided):**Nappage de table:**

- Mise en place d’une table pour le déjeuner, service à l’assiette pour 2 personnes, selon le menu.
*La mise en place de la table sera effectuée selon la **méthode traditionnelle**.

Pliage de serviettes:

- Le participant devra plier et présenter quatre (4) pliages différents. Chaque pliage devra être présenté en deux (2) exemplaires identiques.
- Pliage de serviettes de table, quatre (4) différents pliages – 2 de chaque (un total de huit). L’exception sera les ‘pliages’ qui seraient utilisés pour la mise en place de la table pour deux invités. Les serviettes de table seront évaluées en fonction de l’élégance, la complexité du modèle choisi et de la créativité.

Préparation de cocktails sans alcool:

- Le participant devra préparer et présenter deux (2) cocktails sans alcool.
- Deux (2) portions de chaque cocktail sans alcool seront préparées.
- Une préparation/recipe (2 copies) sera présentée avec les sélections sans alcool.
- Les cocktails devront être choisis à partir de la liste suivante:

Margarita	Long Island Tea
Tequila Sunrise	Mojito
Pina Colada	

Le service des boissons se fera à l’aide d’un plateau.

Service de canapés:

- Le participant devra garnir et servir des canapés sur un plateau pour une table de deux (2) invités, avant le déjeuner.

Service de repas (toutes les recettes sont fournies):

<p>The competitor will serve the following menu to two guests:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non – Alcoholic Cocktail service • Caesar Salad (tableside service) • Main Course (announced the day of the contest) • Dessert (tableside service) • Hot Beverage <p>Serving Food and Beverages:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Greeting and seating guests • Taking the order • Serving non-alcoholic beverages • Serving the menu (table d’hôte, American): no serving trays will be allowed • Attending to the guest, being present for every need and anticipating that need before it arises • Handling unusual situations (special requests, dietary, complaints) • Clearing the table efficiently and methodically respecting women first and clearing from the right side • Taking and serving hot beverage order • Accepting mock payment • Bidding guests farewell <p>Closing Duties:</p> <ul style="list-style-type: none"> • All competitors are expected to maintain a clean, neat, safe, 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. 	<p>Le participant servira ce menu pour 2 personnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service de cocktail sans alcool • Salade César (service au guéridon) • Plat principal (annoncé la journée de la compétition) • Dessert (service au guéridon) • Boisson chaude <p>Service de la nourriture et des boissons:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recevoir les clients et les diriger vers leur table • Prendre la commande • Servir des sans alcool • Servir le repas (table d’hôte, à l’assiette): aucun plateau de service ne sera permis. • Répondre aux besoins des clients, être disponible pour tous besoins et les prévoir avant qu’ils ne se présentent • Gérer les situations inhabituelles (demandes spéciales, restrictions alimentaires, plaintes) • Desservir la table avec efficacité et de façon méthodique, les femmes tout d’abord et en desservant du côté droit • Prendre la commande et servir les boissons chaudes • Accepter le paiement • Saluer les clients <p>Tâches liées à la fermeture:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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’auront pas été inspectées par les juges.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SKILLS WORK!

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

Supplied by Committee:

Materials/Ingredients/Common Table

- Raw materials for the preparation salad
 - Raw materials for the preparation of hot and cold beverages*
 - Prepared dishes
 - Condiments, garnishes, coulis
 - Beverages, hot and cold
 - Items for table decoration
 - Equipment and smallwares
- * for the non-alcoholic cocktails, there are limited resources of raw materials available; please be aware of this in your product development. See Additional Notes for further details.

Supplied by Competitor:

- Cocktail shaker – mixing glass and steel bar strainer
- Glasses for the two cold ‘mocktail’ beverages to be prepared
- Stirring spoon
- Lighter
- Table crumber
- Order pad
- Pens
- Wooden salad bowl - two forks and one spoon, mise en place containers for the various elements of the proposed table work - when necessary
- Chef’s knife - when necessary
- Paring knife - when necessary
- Pepper mill
- Scissors
- Service spoon and fork
- Blender if necessary for non-alcoholic beverages, including glass; garnish must be prepared during the competition component.

Fourni par le comité:

Matériel/Ingrédients/Table commune

- Ingrédients pour la préparation de la salade
 - Ingrédients pour la préparation des boissons froides et chaudes*
 - Plats préparés
 - Condiments, garnitures, coulis
 - Boissons - froides et chaudes
 - Accessoires pour la décoration de la table
 - Équipement et produits
- *Les ingrédients nécessaires à la préparation des cocktails sans alcool seront disponibles en quantité limitée. Veuillez en tenir compte lors de la préparation. Consultez les notes pour de plus amples renseignements.

Fourni par le participant:

- Tire-bouchon professionnel
- Coquetelier - verre à mélanger et tamis
- Verres pour les deux cocktails froids à préparer
- Cuillère à mélanger
- Briquet
- Ramasse-miettes
- Carnet
- Stylo
- Bol à salade en bois – deux fourchettes et une cuillère, contenant pour les différents éléments nécessaires à la mise en place – au besoin
- Couteau de chef – au besoin
- Couteau d’office – au besoin
- Moulin à poivre mécanique
- Ciseaux
- Cuillère et fourchette de service
- Carafe à décanter
- Mélangeur si nécessaire pour les boissons sans alcool, incluant les verres. Les garnitures doivent être préparées durant l’épreuve.

SKILLS WORK!

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"> It is mandatory for all competitors to wear non-slip footwear.* No heels above 5 cm. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed* <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"> Tous les participants doivent porter des chaussures antidérapantes.* Aucun talon de plus de 5 cm. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges de la compétition devront être enlevés.* <p>*La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> Service station (back service area) / Poste de Service 	Organization / Organisation	4 points
	<ul style="list-style-type: none"> Service table dressing (Boxing of table using 3 table clothes) / Nappage de la table de service (Napper la table en utilisant trois (3) nappes) 	Equipment / Équipement	4 points
	<ul style="list-style-type: none"> Dining table setting / Mise en place de la table 	Speed of task and neatness of final product / Rapidité d'exécution des tâches et qualité du produit final	12 points
	<ul style="list-style-type: none"> Napkin folding / Pliage de serviettes 	Equipment / Équipement Setting / Mise en place Decor / Décor	8 points
	<ul style="list-style-type: none"> Working Techniques / Techniques de travail 	Design range – 4 @ 2 presentation-clean, precise elegance, creativity, & complexity / 4@ 2, présentation- propreté, élégance, créativité et complexité	42 points
		Personal grooming, uniform & dress, physical posture	14 points

		and teamwork /Tenue soignée et uniforme, posture et travail d'équipe	
Mise en place - Total			84 points
Table Side Skills / Préparation à la table	• Mise en place	Organization / Organisation	2 points
		Moves efficiently and calmly / Se déplace avec efficacité et calme	2 points
	• Service etiquette/ Qualité du service	Professional with addressing of guests (greet & seating) / Accueil et faire asseoir	2 points
		Correct ingredients/tools / Bons ingrédients / outils	2 points
	• Preparation / Préparation	Menu presentation / Présentation du menu	1 point
		Correct order taking / Prise de commande appropriée	2 points
		Speed and efficiency / Vitesse et efficacité	2 points
		Plating presentation / Présentation des assiettes	2 points
Table Side Skills Total / Préparation à la table - Total			15 points

SKILLS WORK!

Non-Alcoholic Cocktail Preparations / Préparations des cocktails sans alcool	• Mixology / Préparation des cocktails	Mise en place – correct, organized / Mise en place – convenable, organisée	4 points
	• Creativity / Créativité	Preparation – technique, clean / Préparation – technique, propreté	4 points
	• Appearance / Apparence	Presentation – appeal, taste / Présentation – apparence, goût	4 points
Non-Alcoholic Cocktail Preparations Total / Préparation des cocktails sans alcool - Total			12 points
Serving Skills / Aptitudes de service	• Canapé service / Service de canapés	Canapé platter service for 2 / Assiette de canapés, service pour 2	4 points
	• Meal service /Service du repas	Product knowledge / Connaissance du produit	2 points
		Tablesides caesar salad / Service de la salade César	8 points
		Main course / starch / vegetable service – Plat principal / féculant / légumes	10 points
		Description / Description	2 points
		Plating – service of 2 / Présentation – service de 2	4 points
		Correct hand / Bonne main	2 points

SKILLS WORK!

*This document is only to be used in preparation for the Ontario Technological Skills Competition.
Ce document ne doit être utilisé que dans le cadre de la préparation
aux Olympiades ontariennes des compétences technologiques.*

	• Service / Service	Correct side / Bon côté	2 points	
		Plate position / Position de l'assiette	2 points	
		Attentive to guests / Attentif aux besoins des clients	3 points	
		Clearing (SSS) sort, scrape, stack / Desservir les tables, trier, vider, empiler	3 points	
		Dessert service / Service du dessert	8 points	
	• Service cont. / Service	Hot beverage order / Commande des boissons chaudes	1 points	
		Service-handling / Service	2 points	
		Mock payment and salutation / Paiement simulé et salutations	1 points	
		Serving Skills Total / Aptitudes de service- Total		54 points

SKILLS WORK!

Hot Beverage / Boisson chaude	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee selection from list / Café sélection à partir de la liste 	Mise en place – correct, organized / Mise en place – adéquate, organisée	2 points
		Preparation – technique, clean / Préparation – technique, propreté	2 points
		Presentation – appeal, taste / Présentation – apparence, goût	2 points
Hot Beverage Total / Boisson chaude - Total			6 points
Closing Duties / Tâches reliées à la fermeture	<ul style="list-style-type: none"> • End of shift routine / Routine à la fin du quart de travail • House security / Sécurité de l'établissement 	Clean & neat / Propreté et ordre	2 points
		Safe & sanitized / Sécuritaire et salubre	2 points
		Service & display area / Poste de service et de présentation	2 points
		Inspection completion / Inspection complétée	2 points
		Certificate & paperwork – recipes / Certificat et documentation - recettes	2 points
Closing Duties Total / Tâches reliées à la fermeture - Total			10 points
Personal Presentation / Présentation individuelle		Confidence and enthusiasm / Confiance et enthousiasme	5 points
		Communication skills /	5 points

SKILLS WORK!

		Aptitudes à communiquer Professional appearance / Apparence professionnelle	5 points
Personal Presentation Total / Présentation individuelle - Total			15 points
Practical / Pratique		Value / Valeur	196 points
			/95 points
Job Interview / Entrevue d'emploi			5 points
	Total		/100 points
Competitor's comments			

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 www.skillsontario.com.

If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.

Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:

- Acts inappropriately
- Shows disregard for the safety of themselves or those around them
- Breaks the established rules and regulations including:
 - Uses equipment or material that is not permitted
 - Dishonest conduct (cheating)
 - Speaks with those outside the contest area
 - Arrives to the contest site late

Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition. Registration must take place prior to the deadline of March 23, 2011.

Veillez prendre connaissance des règles et règlements dans la trousse d'information au sujet des compétitions disponible en ligne à www.skillsontario.com.

Veillez noter qu'en cas de divergence entre la version anglaise et la version française de cette fiche descriptive, la version anglaise aura préséance.

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:

- Agit de façon inappropriée
- Néglige sa sécurité ou celle des autres
- Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris:
 - utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis
 - conduite malhonnête (tricherie)
 - parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de compétition
 - arriver en retard pour la compétition

La prise des présences pour toutes les compétitions aura lieu le matin même à l'endroit prévu pour la compétition. La date limite des inscriptions est le 23 mars 2011.

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

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 **WITH A RÉSUMÉ** 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 www.skillsontario.com/hr.

Please note there are no facilities on site for printing.

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 **CURRICULUM VITAE** 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 www.skillsontario.com/hr

Veillez noter qu'il sera impossible de faire des copies sur le site de la compétition.

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE:

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. Corporate logos or names are **not** permitted on a competitor's clothing.

Males

Minimum standard of black shoes, black socks, black dress pants, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie

Females

Minimum standard of black shoes, black socks and/or nylons, black dress pants and/or skirt, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie

Optional

Floral apron, white gloves, vest, service aprons

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 d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du participant.

Hommes

Minimum: chaussures noires, chaussettes et pantalon habillé noirs, chemise habillée, cravate ou nœud papillon

Femmes

Minimum: chaussures noires, chaussettes ou basculottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon

Optionnel

Tablier fleuri, gants blancs, veste, tablier de service

MEALS / REPAS:

Skills Canada – Ontario will provide a basic lunch and a drink for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; however it is likely to be two slices of cheese pizza and one pop. No alternative meals will be provided. If the competitor feels they may require additional sustenance, it is recommended they bring the necessary food with them. **If the competitor is part of a contest of a physical nature, it is highly recommended they bring additional snacks.** Any food brought to the venue must be nut free. Any nut products found on site will be removed.

Compétences Canada-Ontario offrira 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 au fromage et d'une boisson gazeuse. Aucun autre repas ne sera offert. Les participants pour lesquels ce lunch ne serait pas suffisant sont invités à apporter d'autres aliments. **Si l'élève participe à une épreuve physique, il est recommandé qu'il s'apporte des collations.** Toute nourriture apportée sur les lieux de la compétition doit être sans noix. Tout aliment contenant des noix sera confisqué.

OTSC AGENDA / HORAIRE DES OOCT:

May 3, 2011 / Le 3 mai 2011

Ontario Technological Skills Competition / Olympiades ontariennes des compétences technologiques

7:30am	Assemble at competition site / Rassemblement sur le site
7:30am – 7:45am	Sign-in at contest site/ Inscription
7:45am – 8:00am	Orientation Meeting – Mandatory – Competitors / Séance d'information – Obligatoire - Participants
8:00am – 8:30am	Assignment of station/work area numbers; Station orientation – set up – individual work area for each competitor - personal belongings/ work materials / Assignation des numéros de station/aire de travail : Mise en place de la station – aire de travail individuelle pour chaque participant – objets personnels / matériel de travail
8:30am – 9:00am	Orientation for judges / Séance d'information pour les juges
9:00am – 11:45am	Wine briefing – (ten Varietals)/ Séance d'information sur les vins (dix variétés)
11:45am – 12:30pm	Competition* with one break / Compétition *avec une pause
12:30pm – 12:40pm	Lunch/ Dîner
12:40pm – 3:30pm	Reassemble / Rassemblement
3:30pm – 4:00pm	Competition* with one break / Compétition *avec une pause
4:00pm – 4:30pm	Closing duties / Tâches reliées à la fermeture
	Competitor debriefing – Judges / Compte-rendu des juges

*Job interviews will be conducted throughout the competition/
*Les entrevues se dérouleront tout au long de la compétition

May 4, 2011 / Le 4 mai 2011

Closing Ceremony / Cérémonie de clôture

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
12:00pm – 1:00pm	Team Ontario Meeting / Rencontre de l'Équipe Ontario

Contest Location: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 University Avenue East Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html .	Compétition: RIM Park and Manulife Financial Sportsplex, 2001 avenue University Est Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html
Closing Ceremony Location: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 Father David Bauer	Cérémonie de clôture: Waterloo Memorial Recreation Complex, 101 promenade Father David

<p>Drive, Waterloo – a map is available online at www.skillsontario.com/maps/maps.html.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Each competitor will receive <u>one</u> wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor’s closing ceremony ticket on May 4. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony. 	<p>Bauer, Waterloo – pour obtenir une carte routière, cliquez sur www.skillsontario.com/maps/maps.html.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lors de la séance d’information, chaque participant recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d’identifier les participants à la compétition et servira de billet d’entrée à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 4 mai. On s’attend ainsi à ce que les participants portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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"> ● Competitors will be required to prepare two separate (i.e. different) cold beverages. ● Beverage service may be facilitated with the assistance of trays. ● Two word processed formulas/recipes required with mocktails. <p>Materials will be made available to the competitors prior to beginning the work.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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). ● Results for the OTSC will be posted online starting Friday, May 6, 2011, at www.skillsontario.com. ● Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package. 	<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. 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"> ● Les participants devront préparer deux différentes boissons froides. ● Le service des boissons peut se faire à l’aide de plateaux. ● Deux préparations/recettes écrites doivent accompagner les cocktails sans alcool. <p>Le matériel sera mis à la disposition des participants avant le début de la compétition.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 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 dès le 6 mai 2011. ● Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d’information des
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> If you have any questions regarding the OTSC or this contest, please contact Skills Canada – Ontario or the technical chair prior to April 22, 2011, as all staff will be onsite setting up the following week. 	<p>compétitions.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 22 avril 2011 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<p>The CSC will be hosted June 1-4, 2011, in Quebec City. Competitors should consider preparing for this event prior to attending the OTSC by reviewing both this document and the national scope. The national scope is available online at http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224.</p>	<p>Les OCFT auront lieu du 1^{er} au 4 juin 2011 à Québec. Avant de participer aux OOCT, les participants devraient envisager leur participation aux OCFPT en prenant connaissance de ce document et de la fiche descriptive nationale. La fiche nationale est disponible en ligne à http://www.skillscanada.com/index.php?option=com_content&task=view&id=183&Itemid=224.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------