SKILLS ONTARIO COMPETITION
OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Restaurant Service / Service de restauration

Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:
Monday, May 4, 2020/ Lundi 4 mai 2020
Sign in starts at 7 :00 am on the contest site/
Enregistrement débute à 7 h à l'endroit où se déroule le concours

Last Updated: January 2020/ Plus récente mise à jour: janvier 2020

SkillsCompétences Canada Ontario

www.skillsontario.com

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE/ GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS..... 3
2. AGENDA / HORAIRE 4
3. CONTEST STATUS / STATUT DU CONCOURS 5
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS 6
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES..... 7
6. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL 13
7. SAFETY / SÉCURITÉ 18
8. JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION 19
9. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE 20
10. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 21

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 17, 2020, as all staff will be onsite setting up the following week and cannot guarantee a response.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou les coprésidents du comité technique d'ici le 17 avril 2020 puisque tout le personnel sera sur les lieux des Olympiades la semaine suivante et nous ne pouvons garantir que nous pourrons répondre.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:
Cassandra Tran – cassandra.tran@sixpints.com
Enrico DeFrancesco – defrane@algonquin.com

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO
competitions@skillsontario.com

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

COMPETITION INFORMATION GUIDE/ GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertaint and vital information in regards to the competition.

The Competition Information Guide can be found at
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary

Examples of required information from the Competitions Information Guide to accompany the Contest Scope:

- Competitor Eligibility
- Competitor Rules & Regulations
- Conflict Resolution Procedure
- Skills Canada National Competition/ WorldSkills
- Team Ontario
- Space Reservation/ Registration/ Wait List Policy
- Closing Ceremony/ Ticket Purchases
- Spectators

Vous **DEVEZ** prendre le temps de lire **Guide d'information au sujet des concours** et la **fiche descriptive** puisqu'ils contiennent des renseignements importants et essentiels au sujet du concours.

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :
http://www.skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information :

- Admissibilité des concurrents
- Règles et règlements du concours
- Procédure de résolution des conflits
- Olympiades canadiennes des métiers et des technologies / Mondial des métiers
- Équipe Ontario
- Politiques concernant la réservation des places, l'inscription et les listes d'attente
- Cérémonie de clôture / Achat de billets
- Spectateurs

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

AGENDA / HORAIRE

May 4, 2020 / 4 mai 2020
Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario

7:30am	Assemble at contest site / Rassemblement sur les lieux du concours
7:30am – 7:45am	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:45am – 8:00am	Orientation Meeting – **Mandatory** – Competitors / Séance d'information – **Obligatoire** - Concurrents
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 du poste / de l'aire de travail : Mise en place du poste (aire) de travail individuel par chaque concurrent – objets personnels / matériel de travail
8:30am – 9:00am	Wine Briefing – (ten Varietals)/ Séance d'information sur les vins (dix vins de cépage)
9:00am – 11:45am	Contest* with one break / Concours* avec une pause
10:00am – 10:30am	Orientation for Judges / Séance d'information pour les juges
11:45am – 12:30pm	Lunch / Dîner
12:30pm – 12:40pm	Reassemble / Rassemblement
12:40pm – 3:30pm	Contest* with one break / Concours* avec une pause
3:30pm – 4:00pm	Closing duties / Tâches reliées à la fermeture
4:00pm – 4:30pm	Competitor debriefing – Judges / Compte-rendu des juges

Competitors must be on time for their contest and may be disqualified if they do not sign-in at their contest site prior to the start of orientation. At the discretion of the technical committee chair, the competitor may be permitted to compete but would not receive any additional time.

Toronto Congress Centre, South Building – enter at Main D Entrance for parking/walking, or Main E Entrance for Busses.

Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux avant le début de la séance d'information. À la discrétion des coprésidents du comité technique, les concurrents en retard pourraient être autorisés à participer au concours, mais ils n'auraient pas droit à du temps supplémentaire.

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

Toronto Congress Centre, édifice Sud – utilisez l'entrée principale D si vous êtes en voiture ou à pied, et l'entrée principale E si vous êtes en autobus.

May 6, 2020 / 6 mai 2020
Closing Ceremony / Cérémonie de clôture

9:00am – 11:30am	Closing Ceremony / Cérémonie de clôture
A minimum score of **60%** will be required to receive any medal. / Un pointage minimum de **60%** est requis pour recevoir une médaille.	

Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.
Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center, North Building, 650 Dixon Road, Toronto.

Each competitor will receive one wristband at the contest orientation. This wristband identifies competitors as such and will also be used as the competitor's closing ceremony ticket. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.

Concours: Toronto Congress Centre, 650 chemin Dixon, Toronto.
Cérémonie de clôture: Toronto Congress Centre North, 650 chemin Dixon, Toronto.

Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra un bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de laissez-passer pour la cérémonie de clôture. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.

CONTEST STATUS/ STATUT DU CONCOURS

- This contest is offered **as an official contest**
- This contest is **not** offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)

- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours **n'est pas** organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies

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

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

The purpose of the Restaurant Service Contest is to:

- Evaluate competitors' skills and knowledge in the performance of a Front of the House (FoH) Service Personnel for customer and restaurant service duties.
- Evaluate competitors' knowledge and use of applicable health and safety regulations within the Food Premises Act, Smart Serve and WHMIS
- Provide appropriate feedback to the competitor to increase their competence and level of customer service.
- Expose the competitor to the demands of both the dining room and the kitchen of a formal restaurant.
- Stress the importance of the position within the industry.
- Allow the competitor an opportunity to develop a true appreciation for the skills required to be a professional server.

* 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 evaluating competitors.

Ce concours a pour but :

- d'évaluer les compétences et les connaissances des concurrents 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 alimentaires / la formation Smart serve / SIMDUT pour n'en nommer que quelques-unes;
- de fournir une rétroaction appropriée aux concurrents afin qu'ils puissent améliorer la qualité de leur service à la clientèle;
- d'exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines;
- de sensibiliser les concurrents à l'importance de leur rôle au sein de l'industrie; et
- d'offrir au concurrent la possibilité de développer une véritable appréciation des compétences nécessaires pour devenir serveur professionnel.

* 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 *Ontario Education Tourism Corporation* (OETC) serviront de référence pour les juges au moment de la pondération.

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

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

The competition requirements focus mainly on practical application of food, beverage and customer service. 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 contestants**.

Evaluation for the competition will be based upon the level of success achieved in correctly completing the following service tasks:

- **PROFESSIONAL UNIFORM, PERSONAL PRESENTATION, POSTURE, and ATTITUDE.** This will be evaluated throughout the day of competition.
- **BUFFET TABLE DRESSING**: Boxing a 6-foot table using 3 – 72 inch by 72 inch table clothes ensuring balanced draping (blind judging).
- **NAPKIN FOLDING**: 6 variations/styles - 2 of each (blind judging).
- **WINE VARIETAL IDENTIFICATION**
- **FINE DINING SERVICE SETTING:** Formal setting of a table for 4 and setting up of service mise en place and stations (1 in the dining room and 1 in the kitchen).
- **BEVERAGE PREPARATION**: 2 cocktails (2 of each), 1 beer (poured by competitor), and 1 wine
- **MEAL SERVICE:** Service of a 3-course lunch to 4 guests with formal French tableside service. Bread, water, wine and coffee service included (break down and clean-up will also be evaluated).
-

Les exigences du concours sont principalement axées sur les épreuves pratiques ayant trait au service de la nourriture, des boissons et au service à la clientèle. Les connaissances théoriques se limiteront à celles qui sont nécessaires pour réaliser le projet. La journée du concours est bien remplie. Les enseignants / conseillers peuvent prendre des photos, **mais ils n'ont pas le droit d'échanger avec les concurrents.**

Le concours sera évalué en fonction du succès connu dans la réalisation adéquate des tâches suivantes reliées au service :

- **UNIFORME PROFESSIONNEL, APPARENCE, POSTURE, et ATTITUDE** seront évalués tout au long du concours.

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

- NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET Coffrage d'une table de 6 pieds au moyen de trois (3) nappes de 72 po X 72 po, en s'assurant que la nappe soit égale de chaque côté (jugement à l'aveugle).

- PLIAGE DE SERVIETTES 6 variations/styles- deux (2) de chaque (jugement à l'aveugle).

- IDENTIFICATION DES VINS DE CÉPAGE

- PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE - mise en place formelle d'une table pour quatre (4) personnes, et préparation (mise en place) pour le service et de leurs postes (1 dans la salle à dîner et 1 dans la cuisine).

- PRÉPRATION DES BOISSONS - deux (2) cocktails (2 de chaque), 1 bière (versée par les concurrents) et un vin.

- SERVICE DE REPAS – service d'un dîner de trois (3) services pour quatre (4) personnes (service à la table à la française. Le service du pain, de l'eau, du vin et du café est inclus (les concurrents seront également évalués au moment de desservir et nettoyer).

Practical Applications:

Preparations (mise en place) for Service:

- Arranging the designated work area in an orderly fashion (a front and back station will be assigned on the morning of the competition).

- Dressing (BOX) the service station for the day's service activities in the dining area. To get an idea of how to box a table view the following video at: youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M
- Checking location and availability of materials/condiments – assessing the common area.

Table Dressing:

- Dressing a table for four in preparation for French Service, according to applied menu.

*Preparation of the table work will be done in the **classic fashion** (see attached photo for one of many accepted methods). It is expected that the competitor will adjust the setting based on the applied menu.

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

Napkin Folding:

- Each competitor will fold and display 6 different styles of fabric napkin folds, making 2 identical folds of each (no props or aids are permitted). In addition, the competitor will fold 4 napkins to be used for the setting of their table for lunch service. Napkins will be evaluated on complexity, consistency and creativity.

Wine Varietal Identification:

- Each competitor will be briefed on the following 10 varietals in the morning of the competition. At this time, competitors are welcome to take notes on the wines. Later in the day, the competitor will attempt to correctly identify 8 of the 10 wines from the morning briefing session using sight, smell, and taste. Notes are not permitted at this time. The varietals are as follows:

Pinot Gris	**Pinot Noir**
Sauvignon Blanc	**Merlot**
Riesling	**Gamay**
Chardonnay	**Cabernet Sauvignon**
Gewurztraminer	**Syrah/Shiraz**

Beverage Preparation:

- The competitor will be required to prepare and serve 2 cocktails in front of and for their guests at the start of lunch service. They will also be required to pour 1 beer, as well as one glass of wine. This will be dependent on the guests preferred choices. The two cocktails will be a Mojito and a Cosmopolitan.

Accepted recipes can be found at: iba-world.com
All beverage service will be facilitated with the assistance of trays.

Meal Service:
The competitor will serve the following to 4 guests:

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

- Water, Bread
- Beverage Service (cocktails, beer, wine)
- Tableside Guacamole:
  The competitor will be expected to prepare the guacamole, which will be served with tortilla chips
- Red Wine Decanting
- Tableside Sole Almandine
  The competitor will be expected to cook the fish and prepare the sauce. Vegetables will be provided to be served alongside.
- Tableside Strawberries Romanoff
  To get an idea of how to prepare Strawberries Romanoff tableside, view the following videos:
  youtube.com/watch?v=RhS5anRU7wc
  This video uses strawberry preserves and fresh strawberries, but we will be omitting the preserves.
- Coffee/Tea service

For all tableside service, it is critical that competitors DO NOT touch any food items with their hands. The use of fork and spoon are recommended for providing optimal customer service.

Sequence for Skills lunch service:

- Greet guests, seat guests
- Offer water, bread (bread should be served Russian style)
- Offer choice of beverage (cocktail, beer, wine)
- Explain the menu (inquire for allergies)
- Serve/prepare the menu: use of oval serving trays will be allowed.
- Attend to the guests, be present for every need and anticipate needs before they arise.
- Appropriately respond to unusual situations (special requests, dietary, complaints) should they arise.
- Clear the table efficiently and methodically respecting women first and clearing from the right side. To get a general idea as to how to clear a table, view the following video:
  youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM
- Take and serve the coffee/tea order.
- Thank guests and bid farewell.
- Clear down table, front and back station.

Closing Duties:

- 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 Technical Chairs have completed an inspection of the work areas.

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

Épreuves pratiques:

Préparation (mise en place) pour le service

- Mise en place ordonnée de leur poste de travail désigné (une aire de préparation et de service sera assignée le matin du concours).

- Mise en place (COFFRAGE) de leur poste pour les activités de service de la journée dans le coin repas. Pour une démonstration du coffrage d'une table, veuillez consulter la vidéo suivante : youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M
- Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs.

Disposition des couverts:

- Mise en place pour quatre (4) personnes pour un service à la française, selon le menu.

*La mise en place de la table sera effectuée selon la **méthode traditionnelle** (voir la photo ci-jointe pour l'une des nombreuses méthodes acceptées). Le concurrent doit ajuster la mise en place selon le menu.

Pliage de serviettes:

- Les concurrents devront plier et présenter six styles différents – deux (2) de chaque (**aucun accessoire ou aide n'est permis**). De plus, ils devront plier quatre (4) serviettes qui seront utilisées pour la préparation de la table pour le service. L'évaluation pour les serviettes tiendra compte de la complexité, de l'uniformité et de la créativité.

Identification de vins de cépage:

- En matinée, les dix vins de cépage énumérés ci-dessous seront présentés aux concurrents. Durant cette période, les concurrents seront invités à prendre des notes au sujet des vins.

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

En après-midi, ils devront identifier huit de ceux-ci en utilisant leurs sens de la vue, de l'odorat et du goût. Ils ne pourront se servir de leurs notes.

Pinot Gris	Pinot Noir
Sauvignon Blanc	Merlot
Riesling	Gamay
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Gewurztraminer	Syrah/Shiraz

Préparation des boissons:

- Les concurrents devront préparer et servir deux (2) cocktails au début du service du dîner. Ils devront également verser 1 bière, ainsi qu'un verre de vin. Cela dépendra des choix des invités. Les deux cocktails seront un mojito et un cosmopolitan.

Vous trouverez les recettes acceptées à : iba-world.com
Des plateaux seront utilisés pour le service des boissons.

Service du repas:
Les concurrents serviront ce menu pour 4 personnes :

- **Eau et pain**
- **Service des boissons (cocktails, bière, vin)**
- **Guacamole (service à la table)**
  Les concurrents devront préparer le guacamole qui sera servie avec des croustilles de maïs
- **Décantation du vin rouge**
- **Sole amandine (service à la table)**
  Les concurrents devront cuire le poisson et préparer la sauce. Les légumes seront fournis et devront accompagnés le poisson.
- **Fraises Romanoff (service à la table)**
  Pour une démonstration de la préparation des fraises Romanoff (service à la table) veuillez visualiser la vidéo suivante : youtube.com/watch?v=RhS5anRU7wc
  Cette vidéo utilise de la confiture de fraises et des fraises fraîches, mais nous n'utiliserons que des fraises fraîches
- **Service du café**

Il est essentiel pour les concurrents de NE PAS toucher aux aliments avec leurs mains lors du service à la table. L'utilisation de la fourchette et de la cuillère est recommandée afin d'assurer un service à la clientèle optimal.

Séquence pour le service :

- Recevoir les clients et les diriger vers leur table
- Offrir de l'eau et du pain (le pain devrait être servi à la russe)
- Présenter les choix de boissons (cocktail, bière, vin)

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

- Expliquer le menu (s'informer s'il y a des allergies)
- Servir / préparer le menu : l'utilisation de plateaux de service de forme ovale sera permise.
- Répondre aux besoins des clients, être attentionné et prévenir.
- Gérer les situations inhabituelles (demandes spéciales, régime alimentaire particulier, plaintes).
- Desservir la table de manière efficace et méthodique (les femmes d'abord et desservir par la droite). Pour une démonstration de la façon de desservir une table, veuillez visualiser la vidéo suivante : youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM
- Prendre la commande de thé et café et servir les boissons chaudes.
- Remercier les clients et les saluer.
- Desservir la table, nettoyer le poste de travail dans la salle à manger et dans la cuisine.

Tâches liées à la fermeture :

- Les aires de travail et de présentation doivent être propres, rangées, salubres et sécuritaires. Les tâches liées à la fermeture font partie du concours. Les concurrents ne pourront quitter tant que

les aires de travail n'auront été inspectées par les juges.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Skills Ontario Technical Committee:

- Table linens and napkins
- Butane stoves and butane gas canisters
- Limited small wares: Items such as ramekins, platters, and service bowls are on hand.

Should you wish to bring your own, you may, at the discretion of the Technical Chairs

- Beverages – hot, cold, alcoholic
- Raw materials for the preparation of cocktails
- Condiments and garnishes for food and drinks
- Raw materials for preparation of Guacamole (recipe for sauce below):
  - 2 large avocados
  - Juice of half a lime
  - Olive oil
  - Salt
  - Cumin
  - Cayenne pepper
  - Half onion, thinly chopped
  - 1 Roma tomato, seeded and diced
  - Chopped cilantro
  - 1 clove of garlic, minced

- Raw materials for preparation of Sole Almondine (cooked vegetables will accompany the fish and will be plated by the competitor for the guests using a fork and spoon). Recipe for Sole Almondine below:

FISH SAUCE

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

- 2 tbsp unsalted butter
- 3 tbsp olive oil
- 4 sole or tilapia fillets
- 1 cup all-purpose flour
- Salt and pepper to taste
- 1 egg, lightly beaten
- 2 tbsp unsalted butter
- ¼ cup toasted almond slivers
- Juice from half lemon
- 4oz dry white wine
- Lemon zest and/or parsley for garnish

INSTRUCTIONS

- In a frying pan, melt two cubes of butter and three tablespoons of olive oil on medium heat.
- Dredge fillets in seasoned flour and then in egg.
- Place in pan and cook until lightly browned, about 2 minutes per side.
- Remove fish from pan and keep warm.

Sauce

- Increase heat and deglaze pan with white wine, melt the other two butter cubes
- Add the almonds, lemon juice and reduce slightly.
- Plate fish and pour sauce over each fillet.
- Garnish with lemon zest and/or parsley.

• Raw materials for the preparation of Strawberries Romanoff (recipe below):

- 4 cups strawberries, hulled and sliced
- ¼ cup unsalted butter, cut into cubes
- ¼ cup granulated sugar
- 3oz brandy
- ½ tsp finely cracked peppercorns
- Orange zest

INSTRUCTIONS

- Melt butter and sugar in a skillet over medium heat
- Add strawberries and orange zest and saute until bubbly, soft and fragrant, about 3-4 minutes
- Add brandy and *carefully* ignite
- Shake pan until flame dies out
- Add peppercorns and stir to mix
- Serve over ice cream

Please Note: Tools and materials may change based on availability.

Supplied by Competitor:

- Professional corkscrew
- Bar kit – cocktail shaker, mixing glass, shot glass with measurements, steel bar strainer, stirring spoon, ice scoop

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

- Lighter
- Table crumber
- Order pad
- Pens
- 2 Sautée pans for flambée dishes
- Chef's knife
- Paring knife
- Cutting board
- Salt and Pepper mills
- Scissors
- Service spoons and forks
- Decanter
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.
- Refillable water bottle, water stations will be on/near the contest site
- Professional attitude and your smile!

Books, notes, materials, and assisting devices are not permitted unless listed above.

Media devices, such as cell phones, smart phones, mp3 players, or PDAs are not permitted on the contest site. Use of these devices during the competition are grounds for disqualification.

Fournis par le comité technique de Compétences Ontario:

- Nappes et serviettes de table
- Réchauds au butane et bouteilles de gas butane
- Certains petits accessoires : des articles tels que des ramequins, des assiettes et des bols de service seront disponibles.
  Les organisateurs doivent approuver tout petit accessoire que vous souhaitez apporter.

• Boissons – chaudes, froides, alcoolisées
• Ingrédients pour la préparation des cocktails
• Condiments et garnitures pour la préparation des aliments et boissons
• Ingrédients pour la préparation de la guacamole (recette pour la sauce ci-dessous):

- 2 gros avocats
- Jus d'une demi-lime
- Huile d'olive
- Sel
- Cumin
- Poivre de cayenne
- Demi-oignon, haché finement
- 1 tomate Roma, épépinée et coupée en dés
- Coriandre émincée
- 1 gousse d'ail émincée

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

- Ingrédients pour la préparation de la sole amandine (des légumes cuits accompagneront le poisson et seront servis aux invités par le concurrent au moyen d'une fourchette et d'une cuillère). Recette pour la sole amandine ci-dessous:

POISSON

- 2 c. à s. de beurre non salé
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 4 filets de sole ou tilapia
- 1 tasse de farine tout usage
- Sel et poivre au goût
- 1 œuf, légèrement battu

SAUCE

- 2 c. à s. de beurre non salé
- ¼ tasse d'amandes effilées
- Jus d'un demi-citron
- 4oz. de vin blanc sec
- Zeste de citron ou persil pour garnir

INSTRUCTIONS

- Dans une poêle à frire, faire fonder deux cubes de beurre et trois cuillères à soupe d'huile d'olive sur feu moyen.
- Enrober les filets dans la farine assaisonnée puis dans l'œuf.
- Placer dans la poêle et cuire jusqu'à ce que les filets soient légèrement dorés, environ 2 minutes par côté.
- Retirer le poisson de la poêle et garder au chaud.

Sauce

- Augmenter la chaleur et déglacer la poêle avec du vin blanc, faire fonder les deux autres cubes de beurre
- Ajouter les amandes, le jus de citron, et réduire doucement.
- Poser le poisson dans l'assiette et ajouter la sauce sur chaque filet.
- Garnir avec le zeste de citron ou du persil.

Ingrédients pour la préparation des fraises Romanoff (voir la recette ci-dessous) :

- 4 tasses de fraises, équeutées et tranchées
- ¼ tasse de beurre non sale, coupé en cubes
- ¼ tasse de sucre granulé
- 3 oz d'alcool blanc (*brandy*)
- ½ c. à t. de poivre en grains concassé
- Zeste d'orange

INSTRUCTIONS

- Dans une poêle, faire fondre le beurre et le sucre sur feu moyen
- Ajouter les fraises et le zeste d'orange et faire cuire jusqu'à l'apparition de bulles, et qu'elles soient tendres et parfumées (environ 3 à 4 minutes)
- Ajouter l'alcool blanc (brandy) et flamber *prudemment*

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

- Agiter la poêle jusqu'à ce que la flamme s'éteigne
- Ajouter le poivre et mélanger au mélange
- Servir sur de la crème glacée

Remarque: Les outils et les ingrédients peuvent changer selon la disponibilité.

Fourni par le concurrent:

- Tire-bouchon professionnel
- Accessoires de barman – coquetelier, verre à mélanger, verre doseur avec mesures, tamis de bar en acier inoxydable, cuillère à mélanger, cuillère à glace
- Briquet
- Ramasse miettes
- Carnet de commande
- Stylos
- 2 sauteuses pour les mets flambés
- Couteaux de chef
- Couteau d'office
- Planche à découper
- Moulins à sel et à poivre
- Ciseaux
- Cuillère et fourchette de service
- Carafe à décanter
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité
- Bouteille d'eau réutilisable, des postes d'eau seront situés dans ou à proximité des aires de concours
- Attitude professionnelle et votre sourire!

Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.

Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours. L'usage de ces dispositifs pendant le concours donnera lieu à la disqualification.

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

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority at the Skills Ontario 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.

1. It is mandatory for all competitors to no-slip footwear. *Heels above 5 cm are not permitted.
2. Jewelry such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed*

*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition judges will have final authority on matters of safety.

Competitors must show competence in the use of tools and/or equipment outlined in this scope and can be removed at the discretion of the judges and technical chairs if he/she does not display tool and/or equipment competency.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les coprésidents du comité technique se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Tous les concurrents doivent porter des chaussures de sécurité homologuées CSA.* Aucun talon de plus de 5 cm.
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*

*Les concurrents ne pourront participer au concours tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La décision des juges en matière de sécurité sera sans appel.

Les concurrents doivent faire valoir leurs compétences quant à l'utilisation des outils et de l'équipement dont il est fait mention dans cette fiche descriptive. Les juges et coprésidents du comité technique se réservent le droit de demander à un concurrent de quitter les lieux du concours si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

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

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Buffet Table Boxing / Coffrage de la table de buffet	6%
Napkin Folding / Pliage de serviettes	6%
Personal Presentation / Présentation personnelle	7%
Table Setting / Mise en place	4%
Cocktail 1 Preparation / Préparation du 1er cocktail	4%
Cocktail 2 Preparation / Préparation du 2e cocktail	4%
Bread and Water / Pain et eau	3%
Beer and Wine Service / Service de la bière et du vin	4%
Guacamole / Guacamole	7%
Red Wine Decanting / Décantation du vin rouge	5%
Sole Almondine / Steak Diane	8%
Strawberries Romanoff / Fraises Romanoff	7%
Coffee/Tea / Café/Thé	4%
Restaurant Service / Service de restauration	12%
Guest Service / Service à la clientèle	12%
Wine Identification / Identification des vins	7%
Mark out of 100 / Pointage sur 100	**/100**

***These marks are rounded to the nearest percentage. / Ces notes sont arrondies au point le plus près.**

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Wine Identification component will be used as the tie breaker.

Infractions of the contest scope, project outline(s), and/or rules, etc, will result in appropriate mark deduction(s) at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Infractions of these do not result in an automatic mark of zero (0) or disqualification, unless already stated in the scope. Mark deduction(s) are a at the discretion of the Tech Chair(s)/ Judge(s). Any possibilities of disqualification will be reviewed with by the Tech Chair(s) and Director of Competitions.

Tel qu'indiqué dans les règles, le concours ne peut se terminer par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Identification des vins servira à briser l'égalité.

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins

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

d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

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
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 concurrent représente. Le logo ou le nom d'une compagnie **ne peut** apparaître sur les vêtements du concurrent.

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

Femmes
Minimum: chaussures noires, chaussettes ou bas-culottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon

Optionnel
gants blancs, veste, tablier de service

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

ADDITIONAL INFORMATION/ RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide can be found at:
skillsontario.com/competitions/post-sec

- Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 15, 2020, at:
skillsontario.com/competitions/post-sec

- Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide:
skillsontario.com/competitions/post-sec

- To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.

- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr

- Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 15 mai 2020 :
skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr

- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours :
skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr

- Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com.

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