



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Restaurant Service/Service de restauration

Post-Secondary/postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Monday, May 1, 2017/ lundi 1 mai 2017

Sign in starts at 7:30 am on the contest site/

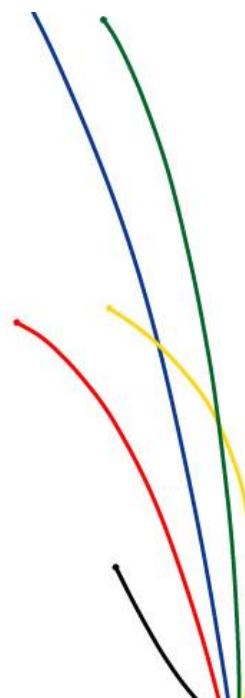
L'inscription débute à 7:30 h à l'endroit prévu pour le concours

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Matthew Worden

Fred Walker

Last Updated: Jan 2017/Plus récente mise à jour: janvier 2017



SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA / HORAIRE DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO:

May 2, 2017 / Le 2 mai 2017

Skills Ontario Competition/ Olympiades De Compétences Ontario

7:30 a.m.	Assemble at competition site / Rassemblement sur le site
7:30 a.m – 7:45 a.m.	Sign-in at each contest site / Enregistrement à l'endroit prévu pour la compétition
7:45 a.m. – 8:00 a.m.	Orientation Meeting – Mandatory – Competitors / Séance d'information – Obligatoire - Participants
8:00 a.m. – 8:30 a.m.	Assignment of Station/work area numbers; Station orientation – set up – individual work area for each competitor- personal belongings / work materials / Assignment 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
8:30 a.m. – 9:00 a.m.	Orientation for Judges / Séance d'information pour les juges
8:30 a.m. – 9:00 a.m.	Wine Briefing – (ten Varietals)/ Séance d'information sur les vins (dix variétés)
9:00 a.m. – 11:45 a.m.	Competition* with one break / Compétition* avec une pause
11:45 a.m. – 12:30 p.m.	Lunch / Dîner
12:30 p.m. – 12:40 p.m.	Reassemble / Rassemblement
12:40 p.m. – 3:30 p.m.	Competition* with one break / Compétition* avec une pause
3:30 p.m. – 4:00 p.m.	Closing duties / Tâches reliées à la fermeture
4:00 p.m. – 4:30 p.m.	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 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. Les participants doivent se présenter à l'heure prévue pour leur compétition et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'enregistrent pas sur les lieux de la compétition avant le début de la séance d'information. À la discrétion du président du comité technique, le participant pourrait être autorisé à participer à la compétition mais il n'aurait pas droit à du temps supplémentaire.	

May 3, 2017 / Le 3 mai 2017
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
A minimum score of 60% will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition. / Un pointage minimum de 60 % est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.	

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 <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 3. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.	Compétition: Toronto Congress Centre, 650 rue Dixon, Toronto. Cérémonie de clôture: Toronto Congress Centre North, 650 Dixon Road, Toronto. 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 3 mai. On s'attend donc à ce que les participants portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.
---	---

CONTEST STATUS/STATUT DU CONCOURS:

- This contest is not offered as an official contest - This contest is not offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)	- Il s'agit d'une compétition officielle - Cette compétition n'est pas organisée dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies
--	--

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DE LA COMPÉTITION:

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	Cette compétition a pour but: - d'évaluer les compétences et les connaissances des participants 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
--	--

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.	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 les participants 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; * 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 (OETC)</i> serviront de référence pour les juges au moment de la pondération.
--	---

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

PRACTICAL / PRATIQUE 95 %
JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5 %

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.	Les exigences de la compétition 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 de la compétition est bien remplie. Les enseignants/conseillers peuvent prendre des photos, mais ils n'ont pas le droit d'échanger avec les participants.
---	---

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, ATTITUDE and TEAMWORK. 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 drapping (blind judging). ▪ NAPKIN FOLDING: 6 variations/styles - 2 of each (blind judging). ▪ WINE IDENTIFICATION and DECANTING ▪ 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). ▪ COCKTAIL PREPARATION: 2 cocktails (3 of each) selected from provided list on the day of the competition (IBA used for standard recipes). ▪ 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).	La compétition sera évaluée en fonction du niveau de succès atteint dans la réalisation adéquate des tâches suivantes reliées au service : ▪ L'UNIFORME PROFESSIONNEL, L'APPARENCE, LA POSTURE, L'ATTITUDE et LE TRAVAIL D'ÉQUIPE seront évalués tout au long de la journée de compétition. ▪ NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET: Coffrage d'une table de 6 pieds au moyen de trois (3) nappes de table 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 et DÉCANTATION ▪ 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). ▪ PRÉPARATION DES COCKTAILS: Deux (2) cocktails (3 de chaque). Les cocktails seront sélectionnés à partir de la liste fournie la journée de la compétition (IBA sera utilisé pour les recettes classiques). 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 (le débarras et le nettoyage seront également évalués).
---	--

Practical Applications:

Preparations (misé 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 :
https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuuaRB_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).



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)

Épreuves pratiques:

Préparation (mise en place) pour le service

- Mise en place ordonnée de leur poste de travail désigné (une aire de préparation sera assignée le matin de la compétition).
- 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 visualiser la vidéo suivante à :
<http://www.youtube.com/watch?v=gMDbiHda848>
- Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs

Disposition des couverts:

- Mise en place d'une table pour le déjeuner 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).



Pliage de serviettes:

- Le participant devra plier et présenter six styles différents – deux (2) de chaque. De

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 a.m. briefing session using sight, smell and taste. Notes are not permitted at this time.

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

Cocktail 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. There will be 3 of each cocktail prepared. The cocktails will be selected on the day of competition from the following list :

Maragrita	Manhattan
Cosmopolitan	Old Fashioned
Dirty Vodka Martini	Mojito

Accepted recipes can be found at :

www.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:

- Cocktails, canapes, water and bread**

plus, le participant devra plier quatre (4) serviettes qui seront utilisées pour la préparation de la table pour le service du déjeuner. 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 participants. Durant cette période, les participants seront invités à prendre des notes au sujet des vins. En après-midi, ils devront identifier huit de ceux-ci en utilisant les 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
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Syrah/Shiraz	Gewurztraminer

Préparation de cocktails:

- Le participant devra préparer et servir deux (2) cocktails au début du service du dîner. Ils devront préparer trois portions pour chaque cocktail. Les cocktails seront sélectionnés à partir de la liste suivante:

Margarita	Manhattan
Cosmopolitan	Mojito à l'ancienne
Martini à la vodka	

Vous trouverez les recettes acceptées à :

www.ibaworld.com

Des plateaux seront utilisés pour le service des boissons.

Service du repas:

Le participant servira ce menu pour 4

• Red wine service (decanting) • Tablesides Preparation of Steak Tartare To get an idea of how to prepare Steak Tartare, view the following video at: https://www.youtube.com/watch?v=IYZakhT5aAU (watch from minute 4 onward) • White wine service • Tablesides Carving of a Whole Roasted Chicken The chicken is to be served with potatoes and vegetables (Russian Service). To get an idea of how to carve a whole chicken tableside, view the following video at: http://www.dailymotion.com/video/xbn5g6_how-to-carve-a-chicken_lifestyle • Tablesides Preparation of Cherries Jubilee To be served over ice cream. To get an idea of how to prepare Cherries Jubilee view the following video at: http://www.marthastewart.com/919919/c/herries-jubilee-recipe-flavored-kirsch#919919 * Please note: though this video is not 100% correct for ideal tablesides preparation, it does provide an idea for how to prepare this dish. It is suggested to add sugar before cherries and to tilt pan to flambée brandy (not kirsch). • Coffee service For all tablesides 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 service for Skills lunch service: • Greet guests, seat guests • Offer water • Prepare and serve cocktails • Serve canapés (provided)	personnes: • Les canapés, l'eau et le pain • Service du vin rouge (décantation) • Préparation à la table du bifteck tartare Pour une démonstration de la préparation du bifteck tartare, veuillez visionner la vidéo suivante à: http://www.911cheferic.com/component/yoorecipe/recipe/1003-steak-tartare (visionner à partir de la quatrième minute) • Service du vin blanc • Découpage à la table du poulet rôti Le poulet doit être servi avec des pommes de terre et des légumes (service à la russe). Pour une démonstration du découpage d'un poulet à la table, veuillez visionner la vidéo suivante à: http://www.dailymotion.com/video/xbn5g6_how-to-carve-a-chicken_lifestyle • Préparation à la table des cerises jubilé À servir sur de la crème glacée. Pour une démonstration de la préparation des cerises jubilé, veuillez visionner la vidéo suivante à: http://www.marthastewart.com/919919/c/herries-jubilee-recipe-flavored-kirsch#919919 * À noter : bien que cette vidéo ne soit pas exacte à 100 % pour ce qui est de la préparation à la table, elle donne un aperçu de la préparation de ce met. Il est suggéré d'ajouter le sucre avant les cerises et d'incliner la sauteuse pour flamber le brandy (ne pas utiliser de kirsch). • Service du café Il est essentiel pour les participants de NE PAS toucher aux aliments 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.
--	---

• Take the order (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. • Take and serve the hot beverage 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.	Séquence pour le service du dîner : • Recevoir les clients et les diriger vers leur table • Offrir de l'eau • Préparer et servir les cocktails • Servir les canapés (fournis) • Prendre la commande (s'informer s'il y a des allergies) • Servir/préparer le repas : l'utilisation de plateaux de service ovales 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) • Prendre la commande et servir des 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 de la compétition. Les participants ne pourront quitter tant que les aires de travail n'auront été inspectées par les juges.
--	--

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL:

<u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u> • Table linens and napkins • Smallwares : Items such as ramekins, platters, and service bowls are on hand. Should you	<u>Fournis par le comité technique de Compétences Canada – Ontario:</u> • Articles pour la décoration de la table • Équipement et petits accessoires de base • Boissons, chaudes et froides
--	--

wish to bring your own, you may, at the discretion of the Technical Chairs • Beverages, hot and cold • Raw materials for the preparation of cocktails • Condiments and garnishes for food and drinks • Raw ingredients for the preparation of Steak Tartare (recipe below): 350g chopped fresh beef tenderloin Whole egg yolk 50mL Dijon Mustard 125mL Capers (finely chopped) 125mL Gherkins (finely chopped) 75mL Shallots (finely chopped) To season: Tobasco, Worshetshire, Olive Oil, Salt and Pepper Toast points and greens for garnish • Prepared ingredients for Roast Chicken carving (cooked vegetables will accompany the bird and will be plated for the guests by the competitor using a fork and spoon) • Ingredients for the preparation of Cherries Jubilee (recipe below): 3 tablespoons unsalted butter 1/2 cup sugar 1 pound (jar) bing cherries, stemmed and pitted 1 orange (for zest) 60mL brandy 2 cups vanilla bean ice cream <i>Please Note: Tools and materials may change based on availability.</i> <u>Supplied by Competitor:</u> • Professional corkscrew • Cocktail shaker – mixing glass, shot glass steel bar strainer and stirring spoon	• Matières brutes pour la préparation des cocktails • Condiments et garnitures pour la préparation des aliments et boissons • Matières brutes pour la préparation du bifteck tartare (recette ci-dessous): 350 g de filet de bœuf frais haché Jaune d'œuf 50 ml de moutarde de Dijon 125 ml de câpres (hachées finement) 125 ml de cornichons (hachés finement) 75 ml d'échalotes (hachées finement) Assaisonnement: sauce Tabasco, sauce Worcestershire, huile d'olive, sel et poivre Mouillettes et légumes pour la garniture • Ingrédients préparés pour le poulet rôti à découper (des légumes cuits accompagneront la volaille et seront présentés sur l'assiette par le participant au moyen d'une fourchette et d'une cuillère) • Ingrédients pour la préparation des cerises jubilé (recette ci-dessous): 3 c. à table de beurre non salé 1/2 tasse de sucre 1 livre (bocal) de cerises Bing, équeutées et dénoyautées 1 orange (pour le zeste) 60 ml de brandy 2 tasses de crème glacée à la vanille <i>Remarque: Les outils et le matériel peuvent changer selon la disponibilité.</i> <u>Fournis par le participant:</u> • Tire-bouchon professionnel • Coquetelier– verre à mélanger, verres doseurs et tamis de bar en acier inoxydable, ○ 3 verres à martini et 3 verres pour dégustation sur glace
---	--

• Lighter • Table crumber • Order pad • Pens • Sautée pan for flambée dishes (2 recommended) • Chef's knife • Paring knife • Cutting board • Pepper mill • Scissors • Service spoons and forks • Decanter • Résumé • 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.	• Cuillère à mélanger • Briquet • Ramasse miettes • Carnet de commande • Stylos • Sauteuse pour les mets flambés (2 sont recommandées) • Couteaux de chef – au besoin • Couteau d'office – au besoin • Couteau à découper et fourchette • Moulin à poivre • Ciseaux • Cuillère et fourchette de service • Carafe à décanter • Curriculum vitae • 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 de la compétition.
--	--

SAFETY / SÉCURITÉ:

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. 1. It is mandatory for all competitors to no-slip footwear. Heels above 5 cm are not permitted. 2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed*	La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades De Compétences Ontario. 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. 1. Tous les participants 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 de la compétition devront être enlevés.*
---	---

*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.	*Les participants ne pourront participer à la compétition 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 participants 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 le président du comité technique se réservent le droit de demander à un participant de quitter les lieux de la compétition si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.
--	--

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION:

Buffet Table Boxing / Coffrage de la table de buffet	6%
Napkin Folding / Pliage de serviette	6%
Personal Presentation / Présentation personnelle	7%
Red Wine Decanting and Service / Décantation du vin rouge	4%
Setting / Mise en place	4%
Cocktail 1 Preparation / Préparation du 1 ^{er} cocktail	4%
Cocktail 2 Preparation / Préparation du 2 ^e cocktail	4%
Bread and Water / Pain et eau	3%
Steak Tartare / Bifteck tartare	7%
White Wine Service / Service du vin blanc	4%
Carved Roast Chicken / Poulet rôti découpé	7%
White Wine Service / Service du vin rouge	4%
Cherries Jubilee / Cerises jubilé	7%
Coffee	4%
Restaurant Service / Service de restauration	8%
Guest Service / Service à la clientèle	9%
Wines Identification / Identification des vins	7%
Job Interview / Entrevue d'emploi	5%
Mark out of 100 / Note sur 100	/100

***these marks are rounded to the nearest percentage/ ces notes sont arrondies au point le plus proche**

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

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ:

Please be sure to review <u>all eligibility criteria</u> in the complete Competitor Information Package, available online at www.skillsontario.com . Post Secondary students must: • Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2017). • NOT be a certified journey-person. • Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition: • Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office. • During the contest, no one will have access to the contest site except the Technical Committee Members, Judges, Skills Ontario staff and Competitors. Spectators, including teacher/advisors, will be provided a viewing area if possible. • 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	Veillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des compétitions, disponible en ligne à www.skillsontario.com . Critères d'admissibilité : Les élèves au niveau postsecondaire doivent : • être âgés de 29 ans ou moins durant l'année de la compétition (2017). • NE PAS être un compagnon. • être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario. Autres règles et règlements que tous les participants doivent connaître avant de participer aux Olympiades De Compétences Ontario : • Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux de la compétition uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario. • Durant la compétition, personne n'aura accès aux lieux de la compétition, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les participants. Les spectateurs, y compris les enseignants/conseillers, auront accès à une aire réservée pour eux si l'espace le permet. • En cas de divergence entre la version anglaise et la version française des renseignements contenus dans cette fiche descriptive, la version anglaise sera considérée comme la bonne.
---	--

• 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, plagiarism) ○ 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 24, 2017.	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 L'enregistrement pour toutes les compétitions se déroulera sur les lieux de la compétition le matin même. L'inscription doit se faire avant la date limite du 24 mars 2017.
--	---

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI:

To assist competitors in preparing for their eventual job searches 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 individual's/team's overall mark.	Dans le but d'aider les participants à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, 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 % de sa note finale ou de celle de l'équipe.
---	---

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.	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.
--	--

<u>Males</u> Minimum standard of black shoes, black socks, black dress pants, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie <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 <u>Optional</u> White gloves, vest, service aprons	<u>Hommes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes et pantalon habillé noirs, chemise habillée, cravate ou nœud papillon <u>Femmes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes ou basculottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon <u>Optionnel</u> Tablier fleuri, gants blancs, veste, tablier de service
--	---

MEALS / REPAS:

Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for competitors. Lunch will be confirmed closer to the competition; no alternative meals will be provided. If the competitor has specific dietary needs, specific tastes or feels that 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 servira un repas et un breuvage aux participants. On confirmera le repas servi avant la compétition – aucun substitut au repas ne sera proposé. Les participants qui doivent suivre un régime alimentaire précis, qui ont des goûts particuliers ou qui croient que le repas fourni ne sera pas suffisant doivent apporter de la nourriture. 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.
--	---

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

- The Competition Information Package can be found at: http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition-ps - Sample projects from previous years are available online at : http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition-ps/past-scopes	- La trousse d'information au sujet des compétitions est affichée sur le site Web : http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition-ps - Des exemples de projets des années précédentes sont disponibles en ligne à : http://www.skillsontario.com/competitions/Skills Ontario Competition-ps/past-scopes
---	---

• Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 12, 2017, at: Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps • Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps • If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 21, 2017, as all staff will be onsite setting up the following week.	• Les résultats des Olympiades De Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 12 mai 2017 : Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information des compétitions en page 23 : Post-Secondary: http://www.skillsontario.com/competitions/SkillsOntarioCompetition-ps • Si vous avez des questions au sujet des Olympiades De Compétences Ontario ou de cette compétition, veuillez communiquer avec Compétences Canada – Ontario ou le président du comité technique d'ici le 21 avril 2017 puisque tout le personnel sera sur le site des compétitions la semaine suivante.
--	---

SPECTATORS/SPECTATEURS

Competitors are encouraged to invite spectators to attend. It is free of charge to attend the Skills Ontario Competition, but there is a \$10 fee for attending the Closing Ceremony.	Les participants sont encouragés à inviter des spectateurs. Il n'y a aucuns frais pour assister aux Olympiades De Compétences Ontario. Toutefois, des frais de 10 \$ sont applicables pour assister à la cérémonie de clôture.
---	--