



SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

Restaurant Service / Service de restauration
Secondary / Secondaire

Contest Date / Date du concours:

Tuesday, May 7, 2019/ mardi 7 mai 2019

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

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

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Cassandra Tran – trancassandra1@gmail.com

Matthew Worden – matthew.worden@me.com

Philippe Saraiva – psaraiva@conestogac.on.ca

Last Updated: December 2018/Plus récente mise à jour: décembre 2018

SKILLS ONTARIO COMPETITION AGENDA / HORAIRE DES OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO

May 7, 2019 / Le 7 mai 2019

Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario

7:30a.m.	Assemble at contest site / Rassemblement sur les lieux du concours
7:30a.m – 7:45a.m.	Sign-in at each contest site / Inscription à l'endroit prévu pour le concours
7:45a.m. – 8:00a.m.	Orientation Meeting – Mandatory – Competitors / Séance d'information – Obligatoire – Concurrents
8:00a.m. – 8:30a.m.	Assignment of Station / work area numbers; Station orientation – set up – individual work area for each competitor- personal belongings / work materials / Assignment du poste/de l'aire de travail: Mise en place du poste (aire) de travail individuel par chaque concurrent – objets personnels / matériel de travail
9:00a.m. – 11:45a.m.	Contest* with one break / Concours* avec une pause
10:00a.m. – 10:30a.m.	Orientation for Judges / Séance d'information pour les juges
11:45a.m. – 12:30p.m.	Lunch / Dîner
12:30p.m. – 12:40p.m.	Reassemble / Rassemblement
12:40p.m. – 3:30p.m.	Contest* with one break / Concours* avec une pause
3:30p.m. – 4:00p.m.	Closing duties / Tâches reliées à la fermeture
4:00p.m. – 4:30p.m.	Competitor debriefing – Judges / Compte-rendu des juges
*Job interviews will be conducted throughout the competition / *Les entrevues se dérouleront tout au long du concours	
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 concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour leur concours et pourraient être disqualifiés s'ils ne s'inscrivent pas sur les lieux du concours 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.	

May 8, 2019 / Le 8 mai 2019

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.	

<p>Contest Location: Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p>Closing Ceremony Location: Toronto Congress Center, North Building, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p>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 8. Competitors must ensure that the wristband remains on his/her wrist from the beginning of the competition until after the closing ceremony.</p>	<p>Concours: Centre des congrès de Toronto, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p>Cérémonie de clôture: Centre des congrès de Toronto, Édifice du Nord, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p>Lors de la séance d'information, chaque concurrent recevra <u>un</u> bracelet. Ce bracelet permet d'identifier les concurrents au concours et servira de laissez-passer à la cérémonie de clôture qui aura lieu le 8 mai. On s'attend donc à ce que les concurrents portent leur bracelet pendant toute la durée des Olympiades.</p>
---	--

CONTEST STATUS / STATUT DU CONCOURS

<ul style="list-style-type: none"> • This contest is offered as an official contest • This contest is not offered at the Skills Canada National Competition (SCNC) 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'un concours officiel • Ce concours n'est pas organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies
---	--

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

<p>The purpose of the Restaurant Service Contest is to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Ce concours a pour but:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 en restauration/la formation Smart serve/SIMDUT;
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>* The National Occupational Standard for Food and Beverage Manager – Front of the House Service Personnel as defined by the Canadian Tourism Human Resource Council (CTHRC) and the Ontario Education Tourism Corporation (OETC) will be used as the judges' benchmarks for evaluating competitors.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 d'un restaurant formel; • 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. <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 référence pour les juges au moment de la pondération.</p>
--	--

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

PRACTICAL / PRATIQUE 95 %

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI 5 %

<p>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 competitors.</p>	<p>Le concours est principalement axé sur des épreuves pratiques ayant trait au service de la nourriture, des boissons et au service à la clientèle. Les connaissances théoriques se limiteront à celles 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.</p>
---	--

<p>Evaluation for the competition will be based upon the level of success achieved in correctly completing the following service tasks:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 draping (blind judging). ▪ NAPKIN FOLDING: 6 variations/styles - 2 of each (blind judging). ▪ FINE DINING SERVICE SETTING: Formal setting of a table for 2 and setting up of service mise en place and stations (1 in the dining room and 1 in the kitchen). ▪ NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PREPARATION: 2 non-alcoholic beverages (2 of each) selected from the list below on the day of competition. ▪ MEAL SERVICE: Service of a 3-course lunch to 2 guests with formal tableside service. Bread, water, and coffee service included (break down and clean up will also be evaluated). 	<p>Le concours sera évalué en fonction de la performance des concurrents à réaliser les tâches suivantes reliées au service :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UNIFORME, APPARENCE, POSTURE, ATTITUDE et TRAVAIL D'ÉQUIPE seront évalués tout au long de la journée du concours. ▪ NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET: Coffrage d'une table de 6 pieds au moyen de 3 nappes de table de 72 po X 72 po, en s'assurant que la longueur de nappe soit égale de chaque côté (évaluation à l'aveugle). ▪ PLIAGE DE SERVIETTES: 6 variations/styles- 2 de chaque (évaluation à l'aveugle). ▪ PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE : Mise en place formelle d'une table pour 2 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 DE DEUX BOISSONS SANS ALCOOL: 2 boissons sans alcool (2 de chaque) sélectionnées à partir de la liste fournie le jour du concours. ▪ SERVICE DE REPAS: Service d'un dîner 3 services pour 2 personnes, service à la table. Le service du pain, de l'eau, et du café est inclus (les concurrents seront également évalués au moment de desservir et nettoyer).
<p>Practical Applications:</p> <p>Preparations (misé en place) for Service:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arranging the designated work area in an orderly fashion (a front and back station will be assigned on the morning of the competition). Judges will be 	<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 poste de travail désigné (une aire de préparation sera assignée le matin du concours). Les juges évalueront le niveau d'efficacité, la propreté

evaluating how efficient, neat and sanitary station work is both at the front station and the back station.

- Dressing (BOX) the service station for the day's service activities in the dining area. For an example 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 two covers in preparation for formal lunch service, according to applied menu (see attached photo for one of many accepted methods). It is expected that the competitor will adjust the setting based on the applied menu.



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 2 napkins to be used for the setting of their table for lunch service.

et la salubrité du poste de travail dans la salle à manger et dans la cuisine.

- Mise en place (COFFRAGE) de leur poste pour les activités de service de la journée dans la salle à manger. Pour une démonstration du coffrage d'une table, veuillez visualiser 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 deux couverts pour un dîner formel à la table, conformément au menu. (La photo ci-jointe n'est que l'une des nombreuses méthodes acceptées). Les concurrents doivent ajuster la mise en place selon le menu.



Pliage de serviettes

- Les concurrents devront plier et présenter des serviettes en tissu selon six styles différents –2 de chaque (**aucun accessoire ou aide**). De plus, ils devront plier 2 serviettes qui seront utilisées pour la préparation de la table pour le service.

Napkins will be evaluated on complexity, consistency and creativity.

Non-Alcoholic Beverage Preparation:

- Each competitor will be required to prepare and serve 2 non-alcoholic beverages in front of and for their guests at the start of lunch service. Competitors will be required to prepare 2 of each non-alcoholic beverage. The two non-alcoholic beverages will be selected on the day of competition from the following list:

Limone Reale 0%

Caesar Junior 0%

Cucumber-Mint Ginger Spritz 0%

Pomegranate Mojito 0%

Accepted recipes can be found at:

lcbo.com/content/lcbo/en/catalog/spirits/cocktail-lounge/mocktails.html?inbound=/mocktails#.WH48aMrLIV

All beverage service will be facilitated with the assistance of trays.

Meal Service:

The competitor will be evaluated on their ability to perform the following steps of service:

- Greeting/seating of guests and water service
- Cocktail sans alcohol preparation
- Take order from guests for main course and dessert selection.
- Prepare **Tableside Caesar Salad**. To see an example of how to prepare Caesar Salad tableside, view the following video at: youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM
- Main course service (platted dish).
- Arrange, garnish and serve dessert.

L'évaluation pour les serviettes tiendra compte de la complexité, de l'uniformité et de la créativité.

Préparation de boissons sans alcool

- Les concurrents devront préparer et servir 2 boissons sans alcool devant et pour leurs invités au début du service. Ils devront préparer 2 portions de chaque boisson sans alcool. Ces boissons sans alcool seront sélectionnées le jour du concours parmi la liste suivante :

Cocktail printanier 0%

L'ami de César 0%

Panaché concombre-menthe gingembre 0%

Mojito à la grenade 0%

Les recettes acceptées se trouvent sur le site

Web :

lcbo.com/content/lcbo/en/catalog/spirits/cocktail-lounge/cocktails sans alcool.html?inbound=/cocktails sans alcool#.WHS_AJK4xGs

Des plateaux seront utilisés pour le service des boissons.

Service du repas:

Les concurrents seront évalués quant à leur capacité à compléter avec succès les étapes suivantes du service :

- Accueillir les clients et leur servir de l'eau
- Préparation du cocktail sans alcool
- Prendre la commande pour le plat principal et le dessert.
- Salade César, service à la table.** Pour une démonstration de la façon de préparer une salade César, service à la table, veuillez visualiser la vidéo suivante: youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coffee service <p>Sequence of service for lunch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Greet and seat assigned guests. • Take the order (inquire for allergies). • Prepare and serve non-alcoholic beverages. • Serve the menu (table d'hôte, American): no oval serving trays will be allowed for serving. • Attend to the guests, be present for every need and anticipate needs before they arise. • Appropriately respond to unusual situations (special requests, dietary needs and 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 hot beverage order. • Thank guests and bid farewell. • Clear down table, front and back station. <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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Service du plat principal (présenté sur l'assiette). • Préparation, garniture et service du dessert. • Service du café <p>Séquence pour le service du dîner :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueillir les clients et les diriger vers leur table • Prendre la commande (s'informer s'il y a des allergies). • Préparer et servir les cocktails sans alcool • Servir le repas (table d'hôte, à l'assiette) - l'utilisation de plateaux de service de forme ovale sera permise. • Répondre aux besoins des clients, être attentionné et aller au-devant de leurs besoins. • 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 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. <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 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

<p><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Raw materials for the Caesar Salad preparation • Raw materials for the preparation of hot and cold beverages • Prepared dishes • Basic condiments and garnishes • Table linens and napkins • Limited equipment and small wares <p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail shaker – mixing glass, shot glass steel bar strainer, stirring spoon, ice scoop • Bowl for Caesar Salad preparation • Lighter • Table crumber • Order pad • Pens • Cutting board • Chef's knife • Paring knife • Pepper mill • Scissors • Service spoons and forks • Résumé • Refillable water bottle • Professional attitude and your smile! <p>Books, notes, materials and assisting devices are not permitted unless listed above.</p> <p>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.</p>	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingrédients pour la préparation de la salade César • Ingrédients pour la préparation des boissons chaudes et froides • Plats préparés • Condiments et garnitures de base • Nappes et serviettes • Équipement et petits accessoires de base <p><u>Fournis par le concurrent:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Coquetelier– verre à mélanger, verre doseur et tamis de bar en acier inoxydable et cuillère à mélanger • Bol pour la préparation de la salade César • Briquet • Ramasse miettes • Carnet de commande • Stylos • Planche à découper • Couteau de chef • Couteau d'office • Moulin à poivre • Ciseaux • Cuillères et fourchettes de service • Curriculum vitae • Bouteille d'eau réutilisable • Attitude professionnelle et votre sourire! <p>Livres, notes, matériel et dispositifs d'assistance ne sont pas permis à moins qu'ils ne fassent partie de la liste ci-dessus.</p> <p>Les appareils multimédias, comme les cellulaires, les téléphones intelligents, les</p>
--	---

	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.
--	--

SAFETY / SÉCURITÉ

<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. It is mandatory for all competitors to wear non-slip footwear. *No heels above 5 cm. 2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed* <p>*Competitors will not be permitted to compete until they have the needed safety equipment. Competition judges will have final authority on matters of safety.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.* <p>*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.</p> <p>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 les 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.</p>
--	---

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

Buffet Table Boxing / Coffrage de la table de buffet	8%
Napkin Folding / Pliage de serviettes	10%
Personal Presentation / Présentation personnelle	10%
Setting / Mise en place	5%
Non-Alcoholic Beverage 1 Preparation / Préparation de la boisson sans alcool 1	5%
Non-Alcoholic Beverage 2 Preparation / Préparation de la boisson sans alcool 2	5%
Bread, Water and Coffee service / Service du pain, de l'eau et du café	5%
Caesar Salad / Salade César	10%
Main Course Service / Service du plat principal	5%
Dessert Service / Service du dessert	5%
Restaurant Serviceability / Service de restauration	12%
Guest Service / Service à la clientèle	15%
Job Interview / Entrevue d'emploi	5%
Mark out of 100 / Pointage sur 100	/100

***These marks are rounded to the nearest percentage / ces notes sont arrondies au pourcentage le plus près**

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Main Course Service component will be used as the tie breaker. /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 Service du plat principal servira à briser l'égalité.

RULES, REGULATIONS AND ELIGIBILITY / RÈGLES, RÈGLEMENTS ET ADMISSIBILITÉ

<p>Please be sure to review <u>all eligibility criteria</u> in the complete Competitor Information Package, available online at skillsontario.com.</p> <p>Eligibility Criteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Be 21 years of age or younger as of December 31st in the competition year (2019). • Compete in only one contest at the Skills Ontario Competition. Students competing at a Qualifying Competition who do not advance in their designated contest area are not permitted to then register for a different contest at the Skills Ontario Competition. 	<p>Veuillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à skillsontario.com.</p> <p>Critères d'admissibilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • être âgés de 21 ans ou moins au 31 décembre de l'année du concours (2019). • participer à un seul concours dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les élèves qui participent aux épreuves de qualification et qui ne se qualifient pas dans leur discipline désignée ne peuvent pas ensuite s'inscrire à un autre concours des Olympiades de Compétences Ontario.
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario. <p>Other Rules and Regulations all competitors need to be aware of prior to attending the Skills Ontario Competition:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Immediate disqualification may occur at the discretion of the technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acts inappropriately • Shows disregard for the safety of themselves or those around them • Breaks the established rules and regulations including: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <p>Sign-in for all contests will happen on the contest site the morning of the competition.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario. <p>Autres règles et règlements que tous les concurrents doivent connaître avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux du concours uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario. • Durant le concours, personne n'aura accès aux lieux du concours, sauf les membres du comité technique, les juges, le personnel de Compétences Ontario et les concurrents. 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. <p>À la discrétion des coprésidents du comité technique, tout concurrent qui affiche l'un ou l'autre des comportements suivants sera immédiatement disqualifié du concours :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agit de façon inappropriée • Néglige sa sécurité ou celle des autres • Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris : <ul style="list-style-type: none"> ○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis ○ conduite malhonnête (tricherie, plagiat) ○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire du concours
---	--

<p>Registration must take place prior to the deadline of March 29, 2019.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ arriver en retard pour le concours <p>L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux le matin même. L'inscription doit se faire avant la date limite du 29 mars 2019.</p>
--	---

JOB INTERVIEW / ENTREVUE D'EMPLOI

<p>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 overall mark.</p> <p>Please note there are no facilities on site for printing.</p>	<p>Dans le but d'aider les concurrents à se préparer à leur éventuelle recherche d'emploi, une « entrevue d'emploi » est incorporée au concours. Les concurrents doivent avoir en main leur CURRICULUM VITAE et pouvoir répondre aux questions d'une entrevue. La performance du concurrent durant son entrevue compte pour 5 % de sa note finale ou de celle de l'équipe.</p> <p>Veillez noter qu'il sera impossible de faire des copies sur les lieux du concours.</p>
--	--

CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE

<p>Competitors are not permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. Corporate logos or names are not permitted on a competitor's clothing.</p> <p><u>Males</u> Minimum standard of black shoes, black socks, black dress pants, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie</p> <p><u>Females</u> Minimum standard of black shoes, black socks and/or nylons, black dress pants and/or skirt, industry-appropriate dress shirt, tie or bow tie</p> <p><u>Optional</u> White gloves, vest, service aprons</p>	<p>Les vêtements portés ne doivent pas comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du MFCU que le concurrent représente. Le logo ou le nom d'une compagnie ne peut apparaître sur les vêtements du concurrent.</p> <p><u>Hommes</u> Exigences minimums: chaussures noires, chaussettes et pantalon habillé noirs, chemise habillée, cravate ou nœud papillon</p> <p><u>Femmes</u> Exigences minimums: chaussures noires, chaussettes ou bas-culottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon</p> <p><u>Optionnel</u> Gants blancs, veste, tablier de service</p>
---	---

MEALS / REPAS

<p>PLEASE NOTE: If the competitor has specific dietary needs/restrictions or tastes it is recommended they bring a lunch/snacks with them.</p> <p>Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for registered competitors. A vegetarian option will be made available ONLY if selected when completing the competitor registration form in the online system. No alternative meals will be provided.</p> <p>Please bring a refillable water bottle for use throughout the day. If the competitor is part of a contest of a physical nature, it is highly recommended they bring additional snacks.</p> <p>ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.</p>	<p>VEUILLEZ PRENDRE NOTE : Il est recommandé que les concurrents qui ont des besoins/restrictions alimentaires ou des goûts particuliers apportent un dîner et des collations.</p> <p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents inscrits. Les concurrents peuvent obtenir un repas végétarien SEULEMENT si la demande en est faite au moment de remplir le formulaire d'inscription en ligne. Aucun autre repas ne sera servi.</p> <p>Tous les concurrents sont invités à apporter une bouteille d'eau réutilisable qu'ils pourront remplir tout au long de la journée. On recommande aux concurrents qui participent à une épreuve de nature physique de s'apporter des collations supplémentaires.</p> <p>TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.</p>
--	---

ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

<ul style="list-style-type: none"> • The Competition Information Package can be found at: skillsontario.com/competitions/secondary • Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 17, 2019, at: skillsontario.com/competitions/secondary • Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: skillsontario.com/competitions/secondary 	<ul style="list-style-type: none"> • La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web: skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr • Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 17 mai 2019: skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr • Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 19, 2019, as all staff will be onsite setting up the following week. • To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com. 	<p>notre site Web dans la trousse d'information au sujet des concours (page 23): skillsontario.com/competitions/secondary?lm_lang=fr</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 19 avril 2019 puisque tout le personnel sera sur le site des Olympiades la semaine suivante. • Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com
---	---

SPECTATORS / SPECTATEURS

<p>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.</p>	<p>Les concurrents 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.</p>
--	--