



# SKILLS ONTARIO COMPETITION

## OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO

### Restaurant Service / Service de restauration

### Post-Secondary / Postsecondaire

**Contest Date / Date du concours:**

Monday, May 6, 2019/ lundi 6 mai 2019

***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:**

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 6, 2019 / Le 6 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 / Enregistrement à l'endroit prévu pour le concours
7:45a.m. – 8:00a.m.	Orientation Meeting – <b>Mandatory</b> – Competitors / Séance d'information – <b>Obligatoire</b> - 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 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
8:30a.m. – 9:00a.m.	Wine Briefing – (ten Varietals)/ Séance d'information sur les vins (dix variétés)
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
<p>*Job interviews will be conducted throughout the competition / *Les entrevues se dérouleront tout au long du concours</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

**May 8, 2019 / Le 8 mai 2019**

**Closing Ceremony / Cérémonie de clôture**

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

<p><b>Contest Location:</b> Toronto Congress Centre, 650 Dixon Road, Toronto.</p> <p><b>Closing Ceremony Location:</b> 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><b>Concours:</b> Toronto Congress Centre, 650 chemin Dixon, Toronto.</p> <p><b>Cérémonie de clôture:</b> Toronto Congress Centre North, 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 pour 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"> <li>This contest is offered <b>as an official contest</b></li> <li>This contest is not offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il s'agit d'un <b>concours officiel</b></li> <li>Ce concours n'est pas organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies</li> </ul>
---	--

**PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS**

<p>The purpose of the Restaurant Service Contest is to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluate competitors' skills and knowledge in the performance of a Front of the House (FoH) Service Personnel for customer and restaurant service duties.</li> <li>Evaluate competitors' knowledge and use of applicable health and safety regulations within the Food Premises Act, Smart Serve and WHMIS.</li> </ul>	<p>Ce concours a pour but:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'évaluer les compétences et les connaissances des concurrents concernant les tâches en restauration du personnel en contact direct avec la clientèle;</li> <li>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</li> </ul>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provide appropriate feedback to the competitor to increase their competence and level of customer service.</li> <li>• Expose the competitor to the demands of both the dining room and the kitchen of a formal restaurant.</li> <li>• Stress the importance of the position within the industry.</li> <li>• Allow the competitor an opportunity to develop a true appreciation for the skills required to be a professional server.</li> </ul> <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>	<p>formation Smart serve/SIMDUT pour n'en nommer que quelques-unes;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de fournir une rétroaction appropriée aux concurrents afin qu'ils puissent améliorer la qualité de leur service à la clientèle;</li> <li>• d'exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines;</li> <li>• de sensibiliser les concurrents à l'importance de leur rôle au sein de l'industrie; et</li> <li>• d'offrir au concurrent la possibilité de développer une véritable appréciation des compétences nécessaires pour devenir serveur professionnel.</li> </ul> <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 <b>there is to be no communication with the contestants.</b></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"> <li>▪ <b>PROFESSIONAL UNIFORM, PERSONAL PRESENTATION, POSTURE, and ATTITUDE.</b> This will be evaluated throughout the day of competition.</li> <li>▪ <b>BUFFET TABLE DRESSING:</b> Boxing a 6-foot table using 3 – 72 inch by 72 inch table clothes ensuring balanced draping (blind judging).</li> <li>▪ <b>NAPKIN FOLDING:</b> 6 variations/styles - 2 of each (blind judging).</li> <li>▪ <b>WINE IDENTIFICATION and DECANTING</b></li> <li>▪ <b>FINE DINING SERVICE SETTING:</b> 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).</li> <li>▪ <b>BEVERAGE PREPARATION:</b> 2 cocktails (2 of each), 1 beer (poured by competitor), and 1 wine</li> </ul>	<p>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, <b>mais ils n'ont pas le droit d'échanger avec les concurrents.</b></p> <p>Le concours sera évalué en fonction du niveau de succès connu dans la réalisation adéquate des tâches suivantes reliées au service :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>UNIFORME PROFESSIONNEL, APPARENCE, POSTURE, et ATTITUDE</b> seront évalués tout au long du concours.</li> <li>▪ <b>NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET</b> 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).</li> <li>▪ <b>PLIAGE DE SERVIETTES</b> 6 variations/styles-deux (2) de chaque (jugement à l'aveugle).</li> <li>▪ <b>IDENTIFICATION DES VINS et DÉCANTATION</b></li> <li>▪ <b>PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE</b> - 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).</li> </ul>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>MEAL SERVICE:</b> 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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>PRÉPARATION DES BOISSONS</b> - deux (2) cocktails (2 de chaque), 1 bière (versée par les concurrents) et un vin.</li> <li>▪ <b>SERVICE DE REPAS:</b> 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).</li> </ul>
<p><b>Practical Applications:</b></p> <p><b>Preparations (misé en place) for Service:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arranging the designated work area in an orderly fashion (a front and back station will be assigned on the morning of the competition).</li> <li>▪ 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: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M">youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M</a></li> <li>▪ Checking location and availability of materials/condiments – assessing the common area.</li> </ul> <p><b>Table Dressing:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dressing a table for four in preparation for French Service, according to applied menu.</li> </ul> <p>*Preparation of the table work will be done in the <b>classic fashion</b> (see attached photo for one of many accepted methods). It is expected that the competitor will adjust the setting based on the applied menu.</p>	<p><b>Épreuves pratiques:</b></p> <p><b>Préparation (mise en place) pour le service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place ordonnée de leur poste de travail désigné (une aire de préparation sera assignée le matin du concours).</li> <li>• 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 : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M">youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M</a></li> <li>• Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs.</li> </ul> <p><b>Disposition des couverts:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place pour quatre personnes pour un service à la française, selon le menu.</li> </ul> <p>*La mise en place de la table sera effectuée selon la <b>méthode traditionnelle</b> (voir la photo ci-jointe pour l'une des nombreuses méthodes acceptées). Le concurrent doit ajuster la mise en place selon le menu.</p>



### 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:

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

### Beverage Preparation:

### 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. 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.

<b>Pinot Gris</b>	<b>Pinot Noir</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>Merlot</b>
<b>Riesling</b>	<b>Gamay</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>Cabernet</b>
<b>Sauvignon</b>	
<b>Gewurtztraminer</b>	<b>Syrah/Shiraz</b>

### Préparation des boissons:

- 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 an Old Fashioned and a Cosmopolitan.

**Accepted recipes can be found at:**

[iba-world.com](http://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:

- **Water, Bread**
- **Beverage Service (cocktails, beer, wine)**
- **Tableside Shrimp Cocktail:**  
The competitor will be expected to prepare their own cocktail sauce, and to plate the dish to their discretion
- **Red Wine Decanting**
- **Tableside Steak Diane**  
The competitor will be expected to cook the steak and prepare the sauce. Vegetables will be provided to be served alongside. To get an idea of how to prepare Steak Diane Tableside, view the following video:  
[youtube.com/watch?v=Uw6bFOxRk-A](https://youtube.com/watch?v=Uw6bFOxRk-A)
- **Tableside Crepes Suzette**  
To get an idea of how to prepare Crepes Suzette tableside, view the following videos:  
[youtube.com/watch?v=mZfrRx7CLmo](https://youtube.com/watch?v=mZfrRx7CLmo)  
[youtube.com/watch?v=y1nP2a4N30](https://youtube.com/watch?v=y1nP2a4N30)
- **Coffee 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**

- 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. Un cocktail à l'ancienne et un cosmopolitan seront servis. Il devra préparer trois portions pour chaque cocktail.

**Vous trouverez les recettes acceptées à :** [iba-world.com](http://iba-world.com)

Des plateaux seront utilisés pour le service des boissons.

**Service du repas:**

Les concurrents serviront ce menu pour 4 personnes:

- **L'eau et le pain**
- **Service de la boisson (cocktails, bière, vin)**
- **Cocktail de crevette (service à la table)**  
Les concurrents devront préparer leur propre sauce cocktail, et servir le plat à sa discrétion
- **Décantation du vin rouge**
- **Steak Diane (service à la table)**  
Les concurrents devront cuire le steak et préparer la sauce. Les légumes seront fournis et devront accompagner le steak. Pour une démonstration de la préparation d'un steak Diane (service à la table) veuillez visualiser la vidéo suivante:  
[youtube.com/watch?v=Uw6bFOxRk-A](https://youtube.com/watch?v=Uw6bFOxRk-A)
- **Crêpes Suzette (service à la table)**  
Pour une démonstration de la préparation des crêpes Suzette (service à la table) veuillez visualiser la vidéo suivante:  
[youtube.com/watch?v=mZfrRx7CLmo](https://youtube.com/watch?v=mZfrRx7CLmo)  
[youtube.com/watch?v=y1nP2a4N30](https://youtube.com/watch?v=y1nP2a4N30)
- **Service du café**



**are recommended for providing optimal customer service.**

**Sequence for Skills lunch service:**

- Greet guests, seat guests
- Offer water, bread
- 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](https://www.youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM)
- 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.

**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
- Présenter les choix de boissons (cocktail, bière, vin)
- 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](https://www.youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM)
- Prendre la commande 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

<p><u>Supplied by Skills Ontario Technical Committee:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Table linens and napkins</li> <li>• Butane stoves and butane gas canisters</li> <li>• Limited small wares: Items such as ramekins, platters, and service bowls are on hand.</li> </ul> <p><i>Should you wish to bring your own, you may, at the discretion of the Technical Chairs</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beverages – hot, cold, alcoholic</li> <li>• Raw materials for the preparation of cocktails</li> <li>• Condiments and garnishes for food and drinks</li> <li>• Raw materials for preparation of Shrimp Cocktail (recipe for sauce below):             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 cup ketchup</li> <li>▪ 1/8 cup horseradish</li> <li>▪ 1 teaspoon hot sauce (optional)</li> <li>▪ 1.5 teaspoons lemon juice</li> <li>▪ 1/2 teaspoon freshly ground pepper</li> </ul> </li> <li>• Raw materials for preparation of Steak Diane (cooked vegetables will accompany the steak and will be plated by the competitor for the guests using a fork and spoon). Recipe for Steak Diane below:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 small steaks</li> <li>▪ 3 shallots, peeled and diced finely</li> <li>▪ 1 garlic clove, peeled and diced finely</li> <li>▪ 6 tablespoons of unsalted butter</li> <li>▪ 1 tablespoon of olive oil</li> <li>▪ 4 ounces of mushrooms</li> <li>▪ 1 tablespoons of Dijon mustard</li> <li>▪ 1/3 cup of brandy</li> </ul> </li> </ul>	<p><u>Fournis par le comité technique de Compétences Ontario:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nappes et serviettes de table</li> <li>• Réchauds au butane et bouteilles de gas butane</li> <li>• Certains petits accessoires : des articles tels que des ramequins, des assiettes et des bols de service seront disponibles. <i>Les organisateurs doivent approuver tout petit accessoire que vous souhaitez apporter.</i></li> <li>• Boissons – chaudes, froides, alcoolisées</li> <li>• Matières brutes pour la préparation des cocktails</li> <li>• Condiments et garnitures pour la préparation des aliments et boissons</li> <li>• Matières brutes pour la préparation du cocktail de crevettes (recette pour la sauce ci-dessous):             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 tasse de ketchup</li> <li>▪ 1/8 tasse de raifort</li> <li>▪ 1 c. à thé de sauce piquante (optionnel)</li> <li>▪ 1 1/2 c. à thé de jus de citron</li> <li>▪ 1/2 c. à thé de poivre fraîchement moulu</li> </ul> </li> <li>• Matières brutes pour la préparation du steak Diane (des légumes cuits accompagneront le steak et seront servis aux invités par le concurrent au moyen d'une fourchette et d'une cuillère). Recette pour le steak Diane ci-dessous:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 petits steaks</li> </ul> </li> </ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ½ cup of veal stock or jus</li> <li>• Raw materials for the preparation of Crepes Suzette (recipe below):             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 8 crepes (prepared by Skills)</li> <li>▪ ¼ cup butter</li> <li>▪ 1 cup sugar</li> <li>▪ ¼ cup Grand Marnier</li> <li>▪ ⅓ cup orange juice</li> <li>▪ 1 tablespoon orange zest</li> <li>▪ 4 scoops vanilla ice cream</li> </ul> </li> </ul> <p><i>Please Note: Tools and materials may change based on availability.</i></p> <p><u>Supplied by Competitor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional corkscrew</li> <li>• Cocktail shaker – mixing glass, shot glass, steel bar strainer, stirring spoon, ice scoop</li> <li>• Lighter</li> <li>• Table crumber</li> <li>• Order pad</li> <li>• Pens</li> <li>• <b>2 Sauté pans for flambée dishes</b></li> <li>• Chef's knife</li> <li>• Paring knife</li> <li>• Cutting board</li> <li>• Salt and Pepper mills</li> <li>• Scissors</li> <li>• Service spoons and forks</li> <li>• Decanter</li> <li>• Resumé</li> <li>• Refillable water bottle</li> <li>• Professional attitude and your smile!</li> </ul> <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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 échalotes, pelées et émincées</li> <li>▪ 1 gousse d'ail, pelée et émincée</li> <li>▪ 6 c. à table de beurre non salé</li> <li>▪ 1 c. à table d'huile d'olive</li> <li>▪ 4 onces de champignons</li> <li>▪ 1 c. à table de moutarde de Dijon</li> <li>▪ ⅓ tasse de brandy</li> <li>▪ ½ tasse de fond ou jus de veau</li> </ul> <li>• Matières brutes pour la préparation des crêpes Suzette (recette ci-dessous):       <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 8 crêpes (préparées par Compétences)</li> <li>▪ ¼ tasse de beurre</li> <li>▪ 1 tasse de sucre</li> <li>▪ ¼ tasse de Grand Marnier</li> <li>▪ ⅓ tasse de jus d'oranges</li> <li>▪ 1 c. à table de zeste d'orange</li> <li>▪ 4 cuillerées de crème glacée à la vanille</li> </ul> </li> <p><i>Remarque: Les outils et les matières brutes peuvent changer selon la disponibilité.</i></p> <p><u>Fourni par le concurrent:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tire-bouchon professionnel</li> <li>• Coquetelier – verre à mélanger, verres doseurs et tamis de bar en acier inoxydable, cuillère à mélanger, cuillère à glace</li> <li>• Briquet</li> <li>• Ramasse miettes</li> <li>• Carnet de commande</li> <li>• Stylos</li> <li>• <b>2 sauteuses pour les mets flambés</b></li> <li>• Couteaux de chef</li> <li>• Couteau d'office</li> <li>• Planche à découper</li> <li>• Moulins à sel et à poivre</li> <li>• Ciseaux</li> <li>• Cuillère et fourchette de service</li> <li>• Carafe à décanter</li> </ul>
---	--

<p>on the contest site. Use of these devices during the competition are grounds for disqualification.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• Bouteille d'eau réutilisable</li> <li>• Attitude professionnelle et votre sourire!</li> </ul> <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 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.</p>
---	---

## 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"> <li>1. It is mandatory for all competitors to no-slip footwear. *Heels above 5 cm are not permitted.</li> <li>2. Jewelry such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed*</li> </ol> <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><b>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.</b></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"> <li>1. Tous les concurrents doivent porter des chaussures de sécurité homologuées CSA.* Aucun talon de plus de 5 cm.</li> <li>2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés.*</li> </ol> <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><b>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</b></p>
---	--

	<b>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.</b>
--	--

**JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION**

Buffet Table Boxing / Coffrage de la table de buffet	<b>6%</b>
Napkin Folding / Pliage de serviette	<b>6%</b>
Personal Presentation / Présentation personnelle	<b>7%</b>
Table Setting / Mise en place	<b>4%</b>
Cocktail 1 Preparation / Préparation du 1 <sup>er</sup> cocktail	<b>4%</b>
Cocktail 2 Preparation / Préparation du 2 <sup>e</sup> cocktail	<b>4%</b>
Bread and Water / Pain et eau	<b>3%</b>
Beer and Wine Service / Service de la bière et du vin	<b>4%</b>
Shrimp Cocktail / Cocktail de crevettes	<b>7%</b>
Red Wine Decanting / Décantation du vin rouge	<b>5%</b>
Steak Diane / Steak Diane	<b>8%</b>
Crêpes Suzette / Crêpes Suzette	<b>7%</b>
Coffee / Café	<b>4%</b>
Restaurant Service / Service de restauration	<b>9%</b>
Guest Service / Service à la clientèle	<b>10%</b>
Wine Identification / Identification des vins	<b>7%</b>
Job Interview / Entrevue d'emploi	<b>5%</b>
<b>Mark out of 100 / Note sur 100</b>	<b>/100</b>

**\*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 / 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.**

**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 <a href="http://skillsontario.com">skillsontario.com</a> .	Veuillez prendre connaissance de <u>tous les critères d'admissibilité</u> dans la trousse d'information au sujet des concours, disponible en ligne à <a href="http://skillsontario.com">skillsontario.com</a> .
<b>Post Secondary</b> students must:	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Be no older than 29 years of age in the year of the competition (2019).</b></li> <li>• <b>NOT</b> be a certified journey-person.</li> <li>• Possess a Canadian citizenship or landed immigrant status and be a resident of Ontario.</li> </ul> <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"> <li>• Translators or other assistants (e.g. hearing impaired) are permitted in the contest site <b>only if this request was made during the registration process and approved in advance by the Skills Ontario office.</b></li> <li>• 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.</li> <li>• If there is any discrepancy between the English and French information in the scope, the English portion will be taken as the correct information.</li> </ul> <p>Immediate disqualification may occur at the discretion of a technical chair if a competitor displays any one of the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acts inappropriately</li> <li>• Shows disregard for the safety of themselves or those around them</li> <li>• Breaks the established rules and regulations including: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uses equipment or material that is not permitted</li> <li>○ Dishonest conduct (cheating, plagiarism)</li> <li>○ Speaks with those outside the contest area</li> <li>○ Arrives to the contest site late</li> </ul> </li> </ul>	<p>Les élèves au <b>niveau postsecondaire</b> doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>être âgés de 29 ans ou moins durant l'année du concours (2019).</b></li> <li>• <b>NE PAS</b> être des compagnons.</li> <li>• être citoyens canadiens ou avoir le statut d'immigrant reçu et être résidents de l'Ontario.</li> </ul> <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"> <li>• Les traducteurs et autres assistants (pour les personnes malentendantes par exemple) seront admis sur les lieux du concours <b>uniquement si une demande en a été faite durant le processus d'inscription et approuvée par Compétences Ontario.</b></li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <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"> <li>• Agit de façon inappropriée</li> <li>• Néglige sa sécurité ou celle des autres</li> <li>• Ne respecte pas les règles et règlements établis, y compris : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ utiliser de l'équipement ou du matériel qui n'est pas permis</li> </ul> </li> </ul>
--	---

<p>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 29, 2019.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ conduite malhonnête (tricherie)</li> <li>○ parler avec des personnes à l'extérieur de l'aire de concours</li> <li>○ arriver en retard pour le concours</li> </ul> <p>L'enregistrement pour tous les concours se déroulera sur les lieux du concours 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 <b>WITH A RÉSUMÉ</b> and be prepared for interview questions and discussion. Performance in the interview accounts for 5% of the individual's/team'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 <b>CURRICULUM VITAE</b> 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 <b>not</b> 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 <b>not</b> 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>Les vêtements portés ne doivent <b>pas</b> 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 <b>ne peut</b> apparaître sur les vêtements du concurrent.</p> <p><u>Hommes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes et pantalon habillé noirs, chemise habillée, cravate ou nœud papillon</p> <p><u>Femmes</u> Minimum: chaussures noires, chaussettes ou bas-culottes noirs, pantalon habillé ou jupe noir(e), chemisier, cravate ou nœud papillon</p>
---	---

<p><u>Optional</u> White gloves, vest, service aprons</p>	<p><u>Optionnel</u> Tablier fleuri, gants blancs, veste, tablier de service</p>
---	---

## MEALS / REPAS

<p><b>PLEASE NOTE: If the competitor has specific dietary needs/restrictions or tastes it is recommended they bring a lunch/snacks with them.</b></p> <p>Skills Ontario will provide a basic lunch and a beverage for registered competitors. A vegetarian option will be made available <b>ONLY if selected</b> 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. <b>ANY FOOD BROUGHT TO THE VENUE MUST BE NUT FREE. ANY NUT PRODUCTS FOUND ON SITE WILL BE REMOVED.</b></p>	<p><b>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.</b></p> <p>Compétences Ontario servira un repas et un breuvage aux concurrents inscrits. Les concurrents peuvent obtenir un repas végétarien <b>SEULEMENT si la demande</b> 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><b>TOUTE NOURRITURE APPORTÉE SUR LES LIEUX DU CONCOURS DOIT ÊTRE SANS NOIX. TOUT ALIMENT CONTENANT DES NOIX SERA CONFISQUÉ.</b></p>
---	---



### ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Competition Information Package can be found at: <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec">skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting Friday, May 17, 2019, at: <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec">skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Package at page 23: <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec">skillsontario.com/competitions/post-sec</a></li> <li>• 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.</li> <li>• To receive feedback on your performance, you can e-mail <a href="mailto:competitions@skillsontario.com">competitions@skillsontario.com</a>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La trousse d'information au sujet des concours est affichée sur le site Web : <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 17 mai 2019 : <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans la trousse d'information au sujet des concours (page 23) : <a href="http://skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr">skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr</a></li> <li>• 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.</li> <li>• Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à <a href="mailto:competitions@skillsontario.com">competitions@skillsontario.com</a>.</li> </ul>
--	--

### 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>
--	--