



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION

OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Restaurant Service / Service de restauration

Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Thursday, April 29, 2021 / Jeudi 29 avril 2021

Check the agenda for the contest start time. Competitors will receive a link for testing, and a link for the day of. It is highly recommended to log in early.

Veillez consulter l'horaire pour connaître l'heure prévue pour le début du concours. Les concurrents recevront un lien pour faire un essai de connexion à la plateforme ainsi qu'un lien à utiliser le jour du concours. On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours.

Last Updated: January 2021 / Plus récente mise à jour : janvier 2021

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS | 2 |
| 2. AGENDA / HORAIRE..... | 3 |
| 3. EVENT FORMAT / FORMAT DU CONCOURS..... | 4 |
| 4. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS..... | 12 |
| 5. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS..... | 12 |
| 6. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES..... | 13 |
| 7. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL..... | 19 |
| 8. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE..... | 25 |
| 9. SAFETY /SÉCURITÉ..... | 28 |
| 10. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION..... | 30 |
| 11. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE..... | 31 |
| 12. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES..... | 31 |

If you have any questions regarding the Skills Ontario Competition or this contest, please contact Skills Ontario or the technical chair prior to April 16, 2021. After this date, there is no guarantee that questions can be answered before the date of the contest.

Si vous avez des questions au sujet des Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel ou de ce concours, veuillez communiquer avec Compétences Ontario ou le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique d'ici le 16 avril 2021. Après cette date, il est possible que nous ne puissions pas répondre à vos questions avant la date du concours.

TECHNICAL CO-CHAIRS / COPRÉSIDENTS DU COMITÉ TECHNIQUE:

Matthew Worden – matthew.worden@me.com

Cassandra Tran – cassandra.tran@sixpints.com

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

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

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

The Competition Information Guide can be found at
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>

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

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

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

Vous pouvez accéder au Guide d'information au sujet des concours en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>

Exemples de renseignements importants que vous trouverez dans le Guide d'information au sujet des concours :

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

AGENDA / HORAIRE

Thursday, April 29, 2021 / Jeudi 29 avril 2021

Virtual Skills Ontario Competition / Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel

| | |
|---|---|
| 8:45am-9:00am / 8 h 45 à 9 h | Sign-in on virtual platform / Enregistrement à partir de la plateforme virtuelle du concours |
| 9:00am – 9:30am / 9 h à 9 h 30 | Orientation Meeting – Mandatory – Competitors / Séance d'information – Obligatoire – Concurrents 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 |
| 9:30am – 12:00pm / 9 h 30 à 12 h | Contest* with one break / Concours* avec une pause |
| 10:30am – 11:00am / 10 h 30 à 11 h | Orientation for Judges / Séance d'information pour les juges |
| 12:00pm - 12:30pm / 12 h à 12 h 30 | Lunch / Dîner |
| 12:30pm - 2:30pm / 12 h 30 à 2 h 30 | Contest* with one break / Concours* avec une pause |
| 2:30pm – 3:00pm / 2 h 30 à 3 h | Closing duties / Tâches reliées à la fermeture Competitor debriefing – Judges / Compte-rendu des juges |
| <p>Competitors must be on time for their contest as per the agenda and may be disqualified if they are not in the video call for the start of their contest/orientation/attendance. It is HIGHLY recommended to log in at least ten (10) minutes early. It is at the discretion of the technical committee chair, if the competitor may be permitted to compete, but not receive any additional time.</p> | |
| <p>Les concurrents doivent se présenter à l'heure prévue pour le début du concours (voir l'heure indiquée à l'horaire), et pourraient être disqualifiés s'ils ne participent pas à l'appel vidéo prévu au début du concours (séance d'information/enregistrement des concurrents). On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme au moins dix (10) minutes avant l'heure prévue pour l'appel vidéo. À la discrétion du/de la président(e) (ou des coprésidents) du comité technique, un(e) concurrent(e) en retard pourrait être autorisé à participer au concours, mais il n'aurait pas droit à du temps supplémentaire.</p> | |

May 13, 2021 / 13 mai 2021

Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

| | |
|---------------------------------------|--|
| 9:00am – 11:30am / 9 h à 11 h 30 | Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel |
| 12:15 – 1:30pm / 12 h 15 à 13 h 30 | Virtual Team Ontario Meeting / Rencontre virtuelle 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.

Virtual Closing Ceremonies will be open to the public and will be accessed through a link provided by Skills Ontario. Continue to check the Skills Ontario website for details closer to the date.

If you are a medal winner, who is announced during the Virtual Closing Ceremony, a link will be emailed to you at the end of the ceremony, to join a live video call for Team Ontario Meeting and next steps for participating in the Skills Canada Virtual Competition. Please be aware, that not all contests, that have moved forward to the Skills Canada Virtual National Competition, are occurring for virtual 2021. This will be noted in the virtual closing ceremony.

La cérémonie de clôture en mode virtuel est ouverte à tous et un lien sera fourni par Compétences Ontario pour y accéder. Des détails additionnels à ce sujet seront affichés sur le site Web de Compétences Ontario à l'approche de cette date.

Si vous figurez parmi les médaillés annoncés lors de la cérémonie de clôture en mode virtuel, vous recevrez, à la fin de la cérémonie, un lien par courriel pour participer à l'appel vidéo de la rencontre de l'Équipe Ontario où vous obtiendrez tous les détails concernant votre participation aux Olympiades canadiennes des métiers et technologies en mode virtuel. Veuillez prendre note que ce ne sont pas tous les concours provinciaux qui sont organisés dans le cadre de l'édition 2021 des Olympiades canadiennes des métiers et technologiques. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.

EVENT FORMAT / FORMAT DU CONCOURS

Summary

Competitors are to follow the scope for the details of the contest being virtual for 2021. Almost all contests are on a live video call where judging will occur, and be accompanied by virtual submissions of pictures of their project for final judging. These submissions will be submitted directly to the Skills Ontario website. Information on how to submit, it outlined in the Online Submissions section. This includes the mandatory Competitor Safety Checklist.

Details such as links and other information, will be emailed to competitors between April 15-20, 2021.

Video Call Testing, IT, and Technical Difficulties

There will be an opportunity ahead of the contest date, for competitors to log in and test their devices, cameras and mics (a device to access the video call, mic and camera are mandatory to compete). This will be communicated with competitors/ registration contacts ahead of their contest date, to the dates and times for testing. This is highly recommended to make sure that the competitor is ready for the morning of their contest to access the video call.

If there are technical difficulties on the morning of the contests and can not login, you must email competitions@skillsontario.com no later then 9:15am.

Accompanying the login link and information for the contest that the competitor will receive, will also be information on accessing an IT hotline for if there are any difficulties logging in the morning of the contest. **It is HIGHLY recommended, to login in EARLY, as well as to use the test link provided in the email communication to test before the day of the contest to make sure your device, camera and mic are working properly.**

Digital Technology for Contest

Every competitor must have their own camera and device to access to video call for their contest. The only exception, is if it is a team contest (ie Team of 2, Team of 4). If it is a team contest, then all competitors from that team can be on the same device for the video call.

If individual competitors are competing from the same room/cohort, they must still have their device, camera and mic.

The below are the mandatory requirements for live video calls. Only a few contests are NOT on a live video call. These will be noted in Online Submission section of the scope. Competitors are allowed to use what ever device(s) they wish to use that are available to them.

- Stable Internet connection
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Examples:

- Laptop with built in camera, microphone (or headphones), and speakers
- Go Pro connected to a laptop with microphone and speakers
- iPad, mobile device. **These are HIGHLY not recommended for several reasons.**
 - o Difficult to prop up against something if it is required to be constantly moved (unless there is a stand)
 - o Not able to see more the 4 other cameras at a time on the call

- Some mobile devices have limited features on video call platforms and could limit access for a competitor. It is HIGHLY recommended to test the device a competitor wishes to use, on the IT testing dates and times that will be communicated with the competitors ahead of their contest date.

For some contests, it is likely that the camera may need to be adjusted throughout the day for different sections in the agenda, or moved in for close ups of the project during judging. Be prepared, for if a competitor's hands may be dirty during competition, to have a plan in place ahead of time for if the camera is required to be adjusted. It is up to the competitor/ who the device belongs to, on what the plan would be.

Examples:

- Hand wipes at the ready or sink, water and soap
- Disinfecting the device ahead of time (ie Culinary, Baking, Hairstyling and/or Aesthetics)
- Towels/gloves to touch the device
- Is it OK to touch the device with dirty hands and clean after?
- The supervisor/teacher/parent/guardian, if applicable, to move the camera for the competitor

Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, if you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

Veillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de joindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Video Call Platform and Privacy

All contests will be held on a video call through Google. Microsoft Teams will be a back up if there are any issues the day of the contest.

Google Meets is a free online meeting platform. Skills Ontario will arrange the video call and communicate the links and details with competitors prior to their contest date. Please note, you do not need a Google Account to participate in a Google Meet video meeting from a computer. As an attendee you will need to click on the meeting link provided to you by Skills Ontario and ask to join the meeting. The Skills Ontario moderator will grant you access to the meeting at the start time. However, If you are not signed into Google or a Gmail account, you cannot join using your mobile device such as an iPad or cellphone. It is free to create a Google account in advance if you wish to participate from a mobile device.

These are “closed” video calls and the following people are the only ones who will be in attendance during the contest:

1. Competitors and their supervisors/teacher/parent (if applicable)
 - a. NOTE: if there are other students in the room while the competitor is competing, Skills Ontario has no objections to this, and encourages it, as the other students would “act as the spectators” as if the competitor were in person at the Toronto Congress Centre. It must be noted however, that if they are in the frame of the camera, that they will be on the recording of the contest, to show during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase event on May 12, 2021.
If they are to be in the same room as the competitor on the day they are competing, please be aware of your own internal privacy policies, and if those students are allowed to be on picture/camera. For competitors, this is already covered, same as in previous years, through the informed consent form.
2. Technical Chairs and Judges
3. Skills Ontario staff
4. IT

The day of each contest, Skills Ontario is the ONLY one to be taking a recording and/or screen shots of the entire group. All those on the call will be asked to refrain from taking any pictures, screen shots and/or recordings that day. This is because other competitors may not wish to be recorded or have their picture taken, that could be used to display to the public. The recording and any screen shots that Skills Ontario takes of the contest, they will remove any competitors who make note of this from their informed contest form. The recordings are going to be used for two (2) purposes:

- 1) Assist in any judging after the contest day if complete
- 2) To play during the Virtual Skills Ontario Competition and Career Exploration Showcase on May 12th, 2021. To showcase the skills and talents of the competitors, to provide spectators a display of what that trade and/or technology is all about, and to deliver an “as close to normal as possible” feeling of what the competition is really like in previous years!

Ever contest recording to play on the May 12th event, will be edited, and any competitor who made note from their informed consent form to not be included in any recordings and/or pictures, will be blurred or blacked out, so not to be shown in social media in any screen shots and/or the Virtual Skills Ontario Competitions and Career Exploration Showcase.

Everyone is requested, that if they wish to have any screen shots or recordings from their contest, to take these during the May 12th event. Check the Skills Ontario website for updates and details.

Supervisor

How and what the monitoring is (supervisor/supervision) for competitors while in-person, will be determined by the institution in which they are representing from their own internal policies, procedures, rules and/or regulations on what is acceptable for monitoring their student(s) from the environment in which they are competing in, and the level of expertise in which the monitor (supervisor) is to have for each contest. Some examples are the following:

- In a classroom or multiple classrooms
- At a local company
- At home (parent/guardian)

Students may compete from home (either lock down and/or if learning from home), as long as the contest in which they are competing in, the institution in which they are representing approves and agrees to the conditions and monitoring (supervision) that would be available (ie parent/guardian/none) and follows their own internal policies, procedures, rules and /or regulations.

All competitors on a live video call, will also be monitored in a virtual format, by the contest judges on the contest video call. Any in-person monitoring is at the discretion of the institution in which the competitor is representing.

It is HIGHLY recommended by Skills Ontario, that any and all contests requiring hands-on applications, machinery, and/or power tools should have in-person monitoring (supervision), but is ultimately at the discretion of the institution in which the competitor represents and how it is outlined. The supervisor, is highly recommended to be someone who is competent/trained/licensed in the skill set of the contest in which the competitor is competing in. This is recommended on the basis of health and safety.

It is also recommended by Skills Ontario, that contests that are only computer based, also have a supervisor, even if it is to check in on the competitor regularly for health and safety.

There are select contests however that will require a **mandatory supervisor**, as there is a high level of assistance required in judging due to a virtual platform versus in-person judging. This will be noted on the Skills Ontario website in the chart of confirmed contests on the Competition Information Guide page, please check back often for your contest status. Any contest that requires the mandatory supervisor, Skills Ontario will email and communicate this to those competitors registered for those contests.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

Résumé

Les concurrents doivent se rapporter à la fiche descriptive pour connaître tous les détails du concours 2021 en mode virtuel. La plupart des concours se dérouleront en direct par appel vidéo avec présence virtuelle de juges pour procéder à l'évaluation. Les concurrents devront également soumettre des photos de leur projet pour permettre l'évaluation officielle. Ces photos ainsi que tout document en lien au concours, dont la liste de contrôle en matière de sécurité seront soumis par l'entremise du site Web de Compétences Ontario. Des renseignements sur la façon de soumettre son projet sont inclus dans la section Soumissions en ligne.

Entre le 15 et 20 avril 2021, les concurrents recevront par courriel des détails additionnels concernant leur concours (notamment le lien de connexion à la plateforme et tout autre renseignement pertinent).

Mise à l'essai de la connexion pour l'appel vidéo, TI, et difficultés techniques

Avant la date prévue du concours, les concurrents pourront se connecter à la plateforme pour procéder à la mise à l'essai de leurs appareils, caméras et microphones (un appareil pour accéder à l'appel vidéo, le

microphone et la caméra sont obligatoires afin de pouvoir participer). La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents / responsables de l'inscription. On recommande à tous les concurrents de procéder à une mise à l'essai de la connexion pour veiller à ce qu'ils puissent accéder à la plateforme le matin du concours.

Si vous éprouvez des difficultés techniques le matin du concours et ne pouvez établir la connexion, veuillez nous écrire à competitions@skillsontario.com avant 9 h 15.

Des renseignements au sujet de l'accès au service de dépannage informatique en cas de difficultés techniques empêchant un(e) concurrent(e) d'établir la connexion le matin du concours seront également inclus dans le courriel envoyé aux concurrents pour partager le lien d'accès à la plateforme. **On recommande aux concurrents de se connecter à la plateforme bien avant le début du concours et de se servir du lien de mise à l'essai de la connexion (que vous trouverez dans le courriel envoyé) pour assurer le bon fonctionnement de leur appareil, de leur caméra et de leur microphone avant le concours.**

Technologie numérique requise pour le concours

Chaque concurrent(e) doit avoir sa propre caméra et son propre appareil pour accéder à l'appel vidéo, sauf s'il s'agit d'un concours en équipe (c.-à-d., équipe de 2, de 4, etc.). S'il s'agit du concours en équipe, tous les coéquipiers de l'équipe peuvent utiliser le même appareil pour l'appel vidéo.

Les concurrents qui participent seuls à un concours doivent avoir leur propre appareil, leur propre caméra et leur propre microphone, même si d'autres élèves participent au même concours dans la même salle.

Les éléments mentionnés ci-dessous sont des exigences obligatoires pour les appels vidéo en direct. À quelques exceptions près, tous les concours se déroulent par appel vidéo en direct. Nous vous invitons à consulter la section Soumission du projet de la fiche descriptive pour plus de détails. Les concurrents peuvent utiliser le ou les appareil(s) de leur choix.

- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

Exemples :

- Ordinateur portable avec caméra, microphone (ou casque d'écoute), et haut-parleurs intégrés
- Go Pro branché à un ordinateur portable doté d'un microphone et de haut-parleurs
- iPad, appareil mobile. **FORTEMENT déconseillés pour plusieurs raisons.**
 - o Difficile à positionner s'il doit constamment être déplacé (à moins qu'il ne soit doté d'un dispositif de soutien)
 - o Impossible de voir plus de quatre (4) autres caméras à la fois durant l'appel

- Fonctionnalités limitées de certains appareils mobiles sur les plateformes d'appel vidéo ce qui risquerait de limiter l'accès pour un(e) concurrent(e). On recommande de procéder à l'essai l'appareil que vous souhaitez utiliser pour le concours. La date et l'heure de la mise à l'essai seront communiquées aux concurrents.

Pour certains concours, il est possible que la caméra doive être réajustée plusieurs fois durant la journée selon les épreuves prévues ou pour obtenir un gros plan du projet durant la phase d'évaluation. Veuillez prévoir qui sera responsable d'ajuster la caméra au besoin advenant que le/la concurrent(e) n'est pas en mesure de le faire (mains sales par exemple). Il revient au/à la concurrent(e) de prévoir comment seront faits les ajustements de caméra.

Exemples:

- Essuie-mains à portée de main ou évier avec savon
- Désinfection de l'appareil avant le début du concours (p. ex. pour le concours d'arts culinaires, de pâtisserie, de coiffure, ou d'esthétique)
- Serviette / gants pour toucher à l'appareil
- Est-ce ACCEPTABLE de toucher à l'appareil lorsque vous avez les mains sales et de le nettoyer à la fin du concours?
- Superviseur / enseignant / parent / tuteur responsable de déplacer la caméra pour le/la concurrent(e)

Plateforme pour appel vidéo et confidentialité

Tous les concours se dérouleront par appel vidéo sur la plateforme Google. Microsoft Teams sera la solution de rechange advenant tout problème technique le jour du concours.

Google Meets est une plateforme de réunions virtuelles dont l'accès est gratuit. Compétences Ontario initiera l'appel vidéo et fera parvenir le lien à l'appel et tout renseignement additionnel aux concurrents avant la date prévue du concours. Veuillez prendre note que vous n'avez pas besoin d'un compte Google pour participer à une rencontre vidéo Google Meet à partir de votre ordinateur. À titre de participant(e) à la rencontre, vous n'aurez qu'à cliquer sur le lien à la rencontre fourni par Compétences Ontario et à demander de rejoindre la rencontre. Le modérateur de Compétence Ontario vous accordera l'accès au début de la rencontre. Cependant, si vous souhaitez utiliser un dispositif mobile (iPad ou téléphone cellulaire) pour participer à la rencontre, vous aurez besoin d'un compte Google ou Gmail. Au besoin, vous pouvez créer un tel compte sans frais avant la rencontre.

Il s'agit d'appels vidéo à accès restreint et seules les personnes dont il est fait mention ci-dessous seront présentes lors du concours :

1. Les concurrents et leur superviseur / enseignant / parent (le cas échéant)
 - a. REMARQUE : Compétences Ontario encourage la présence d'autres élèves dans la salle pour assister à la prestation du / de la concurrent(e); un peu comme les spectateurs le font lorsque les concours ont lieu en personne au Centre des congrès de Toronto. Cependant, si ses élèves-spectateurs se trouvent dans le champ de la caméra, ils figureront dans la vidéo du concours qui sera présentée le 12 mai 2021, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de

Compétences Ontario et de l'activité virtuelle d'exploration des carrières. S'il est permis aux élèves d'assister à la prestation, tenez compte de vos propres politiques en matière de confidentialité et veillez à ce que tous les élèves présents soient autorisés à figurer sur la vidéo / les photos du concours. Pour ce qui est des concurrents, ceux-ci auront signé le formulaire de consentement avant le concours, permettant ainsi qu'ils apparaissent dans la vidéo et les photos du concours.

2. Président(e) (ou coprésidents) du comité technique et juges
3. Personnel de Compétences Ontario
4. TI

Le jour du concours, SEUL Compétences Ontario est autorisé à enregistrer et (ou) à faire des captures d'écran du groupe. On informera tous ceux qui participent à l'appel vidéo qu'il est interdit de prendre des photos, de faire des captures d'écran et (ou) de procéder à l'enregistrement vidéo du concours. Cette interdiction est par respect des autres concurrents qui pourraient ne pas vouloir que leur prestation soit enregistrée ou photographiée, puis partagée avec le public. Lors du montage préparé par Compétences Ontario après le concours, on tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. L'enregistrement du concours sera utilisé à deux (2) fins :

- 1) Outil pour l'évaluation à la fin du concours
- 2) Cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et activité virtuelle d'exploration des carrières qui auront lieu le 12 mai 2021 afin de faire valoir les compétences et les talents des concurrents, de faire découvrir un métier/une technologie aux spectateurs, et d'offrir une représentation aussi réelle que possible de ce en quoi consiste le concours!

Un montage pour chaque concours sera fait en préparation de l'activité qui aura lieu le 12 mai prochain. On tiendra compte du fait que certains concurrents ont indiqué, dans le formulaire de consentement éclairé, qu'ils ne souhaitent pas figurer dans la vidéo ou les photos du concours. Ces concurrents seront « brouillés ou obscurcis », de sorte à ne pas être identifiés dans les captures d'écran et les vidéos publiées sur les médias sociaux, lors de la cérémonie virtuelle des Olympiades de Compétences Ontario et durant l'activité d'exploration des carrières.

Toute personne qui souhaite conserver des captures d'écran ou la vidéo de son concours doit le faire lors de l'activité du 12 mai. Vérifier régulièrement le site Web de Compétences Ontario pour les mises à jour et les détails.

Superviseur

Les détails concernant la supervision de la prestation d'un(e) concurrent(e) seront établis par l'établissement qu'il/elle représente. Ces détails tiendront compte des politiques, procédures, règles et (ou) règlements de l'établissement quant aux exigences en matière de supervision des élèves et du degré d'expertise que doit démontrer le superviseur pour chaque concours. Voici quelques exemples :

- Dans une salle de classe ou plusieurs salles de classe
- Dans une entreprise locale
- À la maison (parent / tuteur)

Les élèves peuvent participer au concours à partir de leur domicile (lorsque des mesures de confinement sont en vigueur et (ou) si l'apprentissage se fait en mode virtuel), pourvu que le concours auquel ils participent et que l'établissement qu'ils représentent permettent la supervision à distance avec l'aide d'un parent / tuteur ou aucune supervision et respectent les politiques, procédures, règles et (ou) règlements en vigueur.

Tous les concurrents qui participent à un appel vidéo feront également l'objet d'une supervision à distance puisque les juges du concours participeront à l'appel vidéo. Toute surveillance en personne est à la discrétion de l'établissement que le/la concurrent(e) représente.

Compétences Ontario recommande la supervision en personne pour tous les concours nécessitant des applications pratiques ou l'usage de machinerie et (ou) d'outils électriques. Cependant, les détails entourant la supervision d'un(e) concurrent(e) relèvent de l'établissement qu'il/elle représente. On recommande que le superviseur soit une personne compétente et formée pour l'ensemble des compétences du concours qu'il supervise. Cette recommandation est conforme aux exigences en matière de santé et sécurité.

Compétences Ontario recommande également qu'une personne supervise les concours en informatique; une vérification périodique pour assurer le bien-être et la sécurité des concurrents suffit pour ces concours.

Pour certains concours, une **supervision obligatoire** est nécessaire. Il s'agit de concours pour lesquels un niveau élevé d'aide est requis pour l'évaluation en raison du format virtuel du concours pour cette année. Les concours pour lesquels une supervision obligatoire sera nécessaire seront identifiés dans la liste des concours. Nous vous invitons à consulter la liste pour plus de détails. Compétences Ontario communiquera directement avec les concurrents inscrits aux concours pour lequel la supervision est obligatoire.

<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#ContestList>

CONTEST STATUS/ STATUT DU CONCOURS

- This contest is offered **as an official contest**
- This contest is **not** offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)
- Il s'agit d'un **concours officiel**
- Ce concours **n'est pas** organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies

PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS

The purpose of the Restaurant Service Contest is to:

- Evaluate competitors' skills and knowledge in the performance of a Front of the House (FoH) Service Personnel for customer and restaurant service duties.

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

* The National Occupational Standard for Food and Beverage Manager – Front of the House Service Personnel as defined by the Canadian Tourism Human Resource Council (CTHRC) and the Ontario Education Tourism Corporation (OETC) will be used as the judges' benchmarks for evaluating competitors.

Ce concours a pour but :

- d'évaluer les compétences et les connaissances des concurrents concernant les tâches en restauration du personnel en contact direct avec la clientèle
- d'évaluer les connaissances et la mise en pratique des règles de santé et sécurité conformément à la loi sur les établissements alimentaires / la formation Smart serve / SIMDUT pour n'en nommer que quelques-unes;
- de fournir une rétroaction appropriée aux concurrents afin qu'ils puissent améliorer la qualité de leur service à la clientèle;
- d'exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines;
- de sensibiliser les concurrents à l'importance de leur rôle au sein de l'industrie; et
- d'offrir au concurrent la possibilité de développer une véritable appréciation des compétences nécessaires pour devenir serveur professionnel.

* Les normes professionnelles nationales du secteur des aliments et des boissons – en contact direct avec la clientèle - telles que définies par le Conseil canadien des ressources humaines en tourisme (CCRHT) et le *Ontario Education Tourism Corporation* (OETC) serviront de référence pour les juges au moment de la pondération.

SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

The competition requirements focus mainly on practical application of food, beverage and customer service. The theoretical knowledge is limited to only that which is necessary to fulfill the practical application. The day of competition is an action-packed day. Teachers/advisors are welcome to take photos, but **there is to be no communication with the contestants.**

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

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

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

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

- **UNIFORME PROFESSIONNEL, APPARENCE, POSTURE, et ATTITUDE** seront évalués tout au long du concours.
- **NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET** Coffrage d'une table de 6 pieds au moyen de trois (3) nappes de 72 po X 72 po, en s'assurant que la nappe soit égale de chaque côté (jugement à l'aveugle).
- **PLIAGE DE SERVIETTES** 6 variations/styles- deux (2) de chaque (jugement à l'aveugle).
- **IDENTIFICATION DES VINS DE CÉPAGE**
- **PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE** - mise en place formelle d'une table pour quatre (4) personnes, et préparation (mise en place) pour le service et de leurs postes (1 dans la salle à dîner et 1 dans la cuisine).
- **PRÉPARATION DES BOISSONS** - deux (2) cocktails (2 de chaque), 1 bière (versée par les concurrents) et un vin.

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

Practical Applications

Preparations (mise en place) for Service:

- Arranging the designated work area in an orderly fashion (a front and back station will be assigned on the morning of the competition).
- Checking location and availability of materials/condiments – assessing the common area.

Dressing Buffet Table :

- Dressing (BOX) the service station for the day's service activities in the dining area. To get an idea of how to box a table view the following video at: [youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M](https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M)

Table Dressing:

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

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



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. Napkins will be evaluated on complexity, consistency and creativity.

Beverage Preparation:

- The competitor will be required to prepare and serve two (2) cocktails in front of and for their guests at the start of lunch service. They will also be required to open and decant a bottle of red wine, as well as open and serve a bottle of sparkling wine. The cocktail will be a Caesar (recipe can be found below)

Meal Service:

The competitor will serve the following to two (2) guests:

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

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

Sequence for Skills lunch service:

- Offer water and bread (bread should be served Russian style)
- Prepare Cocktails
- Explain the menu to the guests (supervisor)
- 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 coffee/tea order.
- Thank guests and bid farewell.
- Clear down table, front and back station.

Closing Duties:

- All competitors are expected to maintain a clean, neat, safe, sanitary work service and display area. Closing duties are part of the competition. Competitors may not leave until the Technical Chairs have completed an inspection of the work areas.

Épreuves pratiques :

Préparation (mise en place) pour le service

- Mise en place ordonnée du poste de travail désigné (une aire de préparation et de service sera assignée le matin du concours).
- Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs.

Nappage d'une table à buffet :

- 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 consulter la vidéo suivante : [youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M](https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M) (remarque : cette vidéo est disponible en anglais seulement)

Disposition des couverts

- Mise en place pour deux (2) personnes pour un service à la française, selon le menu.

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



Pliage de serviettes

- Les concurrents devront plier et présenter six styles de pliage différents de serviettes en tissu – deux (2) de chaque style (**les accessoires et l'aide ne sont pas permis**). De plus, ils devront plier deux (2) serviettes qui seront utilisées pour la mise en place de la table pour le service. L'évaluation pour les serviettes tiendra compte de la complexité, de l'uniformité et de la créativité.

Préparation des boissons

- Les concurrents devront préparer et servir deux (2) cocktails au début du service du dîner. Ils devront également déboucher une bouteille de vin rouge et la décanter, en plus de déboucher et servir la bouteille de vin mousseux. Le cocktail sera un Caesar (recette ci-dessous)

Service du repas:

Les concurrents serviront ce menu pour deux (2) personnes :

- **Eau et pain**
- **Service du cocktail**

- **Guacamole (service à la table)**
Les concurrents devront préparer la guacamole qui sera servie avec des croustilles de maïs
 - **Décantation du vin rouge**
 - **Sole amandine (service à la table)**
Les concurrents devront cuire le poisson et préparer la sauce. Les légumes seront fournis et devront accompagner le poisson.
 - **Service du vin mousseux**
 - **Fraises Romanoff (service à la table)**
Pour une démonstration de la préparation des fraises Romanoff (service à la table) veuillez visionner la vidéo suivante : [youtube.com/watch?v=RhS5anRU7wc](https://www.youtube.com/watch?v=RhS5anRU7wc)
 - [Cette vidéo utilise de la confiture de fraises et des fraises fraîches, mais nous n'utiliserons que des fraises fraîches \(remarque : cette vidéo est disponible en anglais seulement\)](#)
-
- **Service du café/thé**

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

- Offrir de l'eau et du pain (le pain devrait être servi à la russe)
- Préparer les cocktails
- Expliquer le menu aux clients (superviseur)
- Servir / préparer le menu : l'utilisation d'un plateau de service de forme ovale sera permise.
- Répondre aux besoins des clients, être attentionné(e) et anticiper les 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 visionner la vidéo suivante : [youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM](https://www.youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM) (remarque : cette vidéo est disponible en anglais seulement)
- Prendre la commande de thé/café et servir les boissons chaudes.
- Remercier les clients et les saluer.
- Desservir la table, nettoyer le poste de travail dans la salle à manger et dans la cuisine.

Tâches liées à la fermeture :

- Les aires de travail et de présentation doivent être propres, rangées, salubres et sécuritaires. Les tâches liées à la fermeture font partie du concours. Les concurrents ne pourront quitter tant que les aires de travail n'auront été inspectées par les juges.
- Desservir la table, nettoyer le poste de travail dans la salle à manger et dans la cuisine.

Tâches liées à la fermeture :

- Les aires de travail et de présentation doivent être propres, rangées, salubres et sécuritaires. Les tâches liées à la fermeture font partie du concours. Les concurrents ne pourront quitter tant que les aires de travail n'auront été inspectées par les juges.

EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Supplied by Competitor/ Host Location:

Equipment

- Table linens – 3 x 72inch by 72inch, 2 x 81inch by 81inch
- Napkins x 20 (for table setting and misc.)
- Butane stove
- Butane gas canister
- Serving trays (1 large oval and 1 small bar)
- Small wares: items such as ramekins, platters, and service bowls
- Glassware – 2 x water, 2 x red wine, 2 x champagne flute, 2 x highball
- Flatware and plates (for table setting)
- Buffet table and dining room table
- Professional corkscrew
- Bar kit – cocktail shaker, mixing glass, shot glass with measurements, steel bar strainer, stirring spoon, ice scoop
- Wine opener
- Lighter
- Tealight candle (for decanting purposes only)
- Table crumber
- Order pad and pens
- **2 x Sauté pans for flambée dishes**
- Chef's knife
- Paring knife
- Cutting board
- Salt and Pepper mills
- Scissors
- Service spoons and forks
- Decanter
- Professional attitude and your smile!
- Water bottle & snacks/ lunch
- Snacks/ Lunch
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section
- Appropriate facial Protective mask
- Any other personal protective equipment deemed by your host locations and/or educational institution's policies in light of COVID-19
- Stable Internet connection
- Device to connect to a video call from a link that will be provided
- Camera for video call
- Microphone for video call. This can built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Consumables

- Beverages – water, coffee/tea
- Bottle of red wine – [Bouchard Aine Beaujolais Nouveau](#), 750mL bottle, LCBO # 638080, \$15.95
- Bottle of sparkling – [Cono Sur Sparkling Pinot Noir Rosé](#), 750mL bottle, LCBO # 365205, \$14.95
 - If these two bottles are not available at your local LCBO, please reach out to the Technical Chairs and we will substitute a different bottle.

Raw materials for the preparation of two Caesars

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| ▪ 10oz Clamato juice | ▪ Tabasco sauce |
| ▪ 1 lemon, cut into wedges | ▪ Salt and pepper to taste |
| ▪ Worcestershire Sauce | ▪ Vodka |
| ▪ 2 celery stalks | ▪ Celery salt |

INSTRUCTIONS

1. Salt the rim of highball glass with celery salt.
2. Fill glass with ice.
3. Add 1.5oz of vodka.
4. Add Worcestershire, tabasco, and salt and pepper to taste. Squeeze the juice of one lemon wedge.
5. Fill rest of the glass with clamato.
6. Garnish lemon wedge and celery stalk

Raw materials for preparation of Guacamole (recipe below):

- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| ▪ 2 large avocados | ▪ Cayenne pepper |
| ▪ Juice of half a lime | ▪ Half onion, thinly chopped |
| ▪ Olive oil | ▪ 1 Roma tomato, seeded and diced |
| ▪ Salt | ▪ Chopped cilantro |
| ▪ Cumin | ▪ 1 clove of garlic, minced |

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

FISH

- 1 tbsp unsalted butter
- 2 tbsp olive oil
- 2 sole or tilapia fillets
- ½ cup all-purpose flour
- Salt and pepper to taste
- 1 egg, lightly beaten

SAUCE

- 2 tbsp unsalted butter
- ¼ cup toasted almond slivers
- Juice from half a small lemon
- 2oz dry white wine
- Lemon zest and/or parsley for garnish

INSTRUCTIONS

- In a frying pan, melt two cubes of butter and three tablespoons of olive oil on medium heat.

- Dredge fillets in seasoned flour and then in egg.
- Place in pan and cook until lightly browned, about 2 minutes per side.
- Remove fish from pan and keep warm.

Sauce

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

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

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

INSTRUCTIONS

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

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. Unless they are part of the scope, or being used as the device for the video call/camera/mic of the virtual contest.

Prior to attending the Virtual Skills Ontario Competition, students should be familiar and competent in the use of the tools and equipment listed above as well as what safety precautions will be observed.

Competitors can only use products and supplies listed; any additional items could be asked to be removed from the competitors station.

For the 2021 competition year only, Skills Ontario has reduced registration fees as school boards/colleges/training delivery agents will be using this cost difference to cover costs of consumable materials/shipping for certain contests. Each scope and project has been designed with in this dollar amount. We have worked with our Technical Chairs to reduce the costs of these materials as much as possible, with the goal of keeping the total cost at or below the difference in normal registration fees. Registration in a "normal year" is \$175, this has been reduced to \$50 for 2021 virtual. The difference in the registration cost is \$125 for secondary and post-secondary competitors. Projects have been designed around this.

Fournis par les concurrents/les établissements hôtes :

Équipement

- nappes – 3 x 72 po x 72 po, 2 x 81 po x 81 po
- 20 serviettes de table (pour la mise en place et le volet de pliage de serviettes)
- réchauds au butane
- bouteilles de gas butane
- plateaux de service (1 grand ovale et un petit pour les boissons)
- petits accessoires : des articles tels que des ramequins, des assiettes et des bols de service
- verrerie – 2 verres à eau, 2 verres à vin, 2 flute à champagne, 2 verres longs
- Coutellerie et assiettes (pour la mise en place)
- Table à buffet et table de salle à manger
- Tire-bouchon professionnel
- Accessoires de barman – coquetelier, verre à mélanger, verre doseur avec mesures, tamis de bar en acier inoxydable, cuillère à mélanger, cuillère à glace
- Briquet
- Ramasse miettes
- Carnet de commande
- Stylos
- **2 sauteuses pour les mets flambés**
- Couteaux de chef
- Couteau d'office
- Planche à découper
- Moulins à sel et à poivre
- Ciseaux
- Cuillère et fourchette de service
- Carafe à décanter
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité
- Attitude professionnelle et votre sourire!
- Bouteille d'eau et collations/dîner
- Toutes les règles en matière de santé et sécurité et tout l'équipement de protection dont il est fait mention dans la section portant sur la sécurité
- Masque facial adéquat
- Tout autre équipement de protection individuelle jugé nécessaire conformément aux politiques de l'établissement hôte ou de l'établissement d'enseignement en lien à la COVID-19
- Connexion Internet stable
- Appareil pour assurer la connexion à l'appel vidéo (à partir d'un lien qui sera fourni)
- Caméra pour l'appel vidéo
- Microphone pour l'appel vidéo (peut être intégré à un appareil, ou un casque d'écoute peut être utilisé)
- Haut-parleurs (intégré à l'appareil ou au casque d'écoute)

Matières consommables

- Boissons – eau, café/thé
- Bouteille de vin rouge – [Bouchard Aine Beaujolais Nouveau](#), bouteille de 750mL, LCBO no 638080, 15,95 \$
- Bouteille de vin mousseux – [Cono Sur Sparkling Pinot Noir Rosé](#), bouteille de 750mL, LCBO no 365205, 14,95 \$
 - Si ces bouteilles ne sont pas disponibles à la succursale de la LCBO près de chez vous, veuillez communiquer avec les co-présidents du comité technique qui pourront suggérer des bouteilles différentes.

Ingrédients pour la préparation des deux (2) César

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| ▪ Jus Clamato (10oz) | ▪ Sauce Tabasco |
| ▪ 1 citron, coupé en quartiers | ▪ Sel et poivre au goût |
| ▪ Sauce Worcestershire | ▪ Vodka |
| ▪ 2 branches de céleri | ▪ Sel de céleri |

CONSIGNES

1. Mettre du sel de céleri sur le rebord du verre long.
 2. Remplir le verre de glaçons.
 3. Ajouter 1,5 oz de vodka.
 4. Ajouter la sauce Worcestershire, la sauce tabasco, et le sel et poivre au goût. Presser le jus d'un quartier de citron.
 5. Remplir le reste du verre de Clamato.
 6. Garnier d'un quartier de citron et d'une branche de céleri
- Ingrédients pour la préparation de la guacamole (recette ci-dessous) :

| | |
|-----------------------|--|
| ▪ 2 gros avocats | ▪ Poivre de cayenne |
| ▪ Jus d'une demi-lime | ▪ Demi-oignon, haché finement |
| ▪ Huile d'olive | ▪ 1 tomate Roma, épépinée et coupée en dés |
| ▪ Sel | ▪ Coriandre émincée |
| ▪ Cumin | ▪ 1 gousse d'ail émincée |
 - Ingrédients pour la préparation de la sole amandine (des légumes cuits accompagneront le poisson et seront servis aux invités par le concurrent au moyen d'une fourchette et d'une cuillère). Recette pour la sole amandine ci-dessous :

POISSON

- 1 c. à s. de beurre non salé
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 filets de sole ou tilapia
- ½ tasse de farine tout usage
- Sel et poivre au goût

SAUCE

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

- 1 œuf, légèrement battu

CONSIGNES

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

Sauce

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

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

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

CONSIGNES

- Faire fondre le beurre et le sucre dans une poêle sur feu moyen
- Ajouter les fraises et le zeste d'orange jusqu'à l'apparition de bulles et jusqu'à ce que le tout soit tendre et parfumé (environ 3 à 4 minutes)
- Ajouter le brandy et enflammer prudemment
- Agiter la poêle jusqu'à ce que la flamme s'éteigne
- Ajouter le poivre en grains et intégrer au mélange
- Servir sur de la crème glacée

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

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

À moins que ce type d'appareil soit compris dans la liste du matériel permis dont il est fait mention dans la fiche descriptive, ou qu'un tel appareil soit utilisé pour l'appel vidéo ou encore à titre de caméra ou de microphone pour le concours virtuel.

Avant de participer aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, les élèves doivent connaître et savoir utiliser les outils et l'équipement énumérés ci-dessus et bien connaître les mesures de sécurité à observer.

Les concurrents ne peuvent utiliser que les produits et fournitures dont il est fait mention dans la liste. Il est possible que l'on demande aux concurrents de retirer de leur aire de travail tout article qui ne fait pas partie de la liste.

Uniquement pour l'édition 2021 des Olympiades, Compétences Ontario a réduit les frais d'inscription puisque les conseils scolaires, les collèges et les établissements de formation devront déboursier certains frais pour l'achat du matériel nécessaire à certains concours et les frais d'expédition. Les fiches descriptives et projets ont été conçus de façon à minimiser les frais pour l'achat de matériel. Nous avons demandé au/à la président(e) (ou aux coprésidents) des comités techniques de chacun des concours de limiter autant que possible les frais pour l'achat de matériel à un montant inférieur à la différence entre les frais d'inscription habituels et les frais d'inscription pour 2021. (Les frais d'inscription habituels de 175 \$ ont été réduits à 50 \$ pour l'édition 2021 des Olympiades en format virtuel. La différence dans les frais de participation est de 125 \$ par concurrent(e) des paliers secondaire et postsecondaire. Les projets ont été conçus en tenant compte de cette économie dans les frais d'inscription.)

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Judging will occur in one of three ways (3) ways;

- 1) Online Submission Only
- 2) Online Submission with Live Video Call
- 3) Live Video Call with Project Mail In AND Online Submission

If there is additional information to be emailed for the contest, it will be emailed either once registration is confirmed, just prior to the contest date and/or at the start of the contest day, depending on the nature of the contest. All other information is to be found in this scope or is available on the Contest Information Guide (found [HERE](#)).

All contests require an online submission of the Competitor Safety Checklist following the end of their contest (or with their project if the contest is Online Submission Only). This is mandatory, no matter the contest and no matter the location in which the competitor is competing from. If this is NOT submitted, the competitor will be disqualified and not judged for their project. The Safety Checklist is located online with the Contest Scopes. This must be completed by the competitor, but can be submitted by either the competitor, or supervisor/teacher. (ie if they need to catch the bus and leave).

All Skills Ontario contests that require file, video or photographic uploads must be uploaded on the specific time and date listed in the contest scope to the link provided. Failure to upload your submission on time could result in disqualification from the contest.

The link for the online submissions allows a competitor to download their project requirements directly to the Skills Ontario website.

Résumé

L'évaluation se déroulera selon l'une des trois (3) méthodes suivantes :

- 1) Soumission en ligne seulement
- 2) Soumission en ligne avec appel vidéo en direct
- 3) Appel vidéo en direct, envoi par la poste du projet terminé ET soumission en ligne

Si des renseignements additionnels doivent être envoyés par courriel, une confirmation à cet effet sera précisée une fois l'inscription terminée, juste avant la date du concours et (ou) au début de la journée du concours, le cas échéant. Tous les autres renseignements se trouvent dans cette fiche descriptive ou dans le Guide d'information au sujet des concours (édition 2021 (affiché [ICI](#))).

À la fin du concours, tous les concurrents doivent remettre la liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie (celle-ci peut accompagner les documents en lien au concours si la soumission doit se faire en ligne seulement). La liste de contrôle en matière de sécurité dûment remplie doit être remise pour tous les concours, peu importe l'endroit d'où participe le/la concurrent(e). Si celle-ci n'est PAS REMISE à la fin du concours, le/la concurrent(e) sera disqualifié(e) et son projet ne sera pas évalué. Cette liste, que vous trouverez en ligne au même endroit que la fiche descriptive, doit être remise à la fin du concours. Elle doit être remplie par le / la concurrent(e) puis remise à la fin du concours par le/la concurrent(e) ou par le superviseur / son enseignant (p. ex. si le/la concurrent(e) doit quitter tout de suite après le concours pour prendre son autobus).

Pour tous les concours de Compétences Ontario qui requièrent la soumission de fichiers, vidéos ou photos, la soumission doit se faire en utilisant le lien fourni, avant l'heure et la date dont il est fait mention dans la fiche descriptive. L'omission de téléverser les documents requis dans les délais prescrits pourrait entraîner la disqualification du/de la concurrent(e).

Le lien pour la soumission en ligne permet à un(e) concurrent(e) de téléverser tous les éléments de son projet directement au dossier de Compétences Ontario.

Online Submission with Live Video Call

This contest will be conducted live on camera AND require online submissions.

Be prepared to demonstrate your skills and project(s)/ challenge(s) throughout the contest live on the video call as if it were in person. Please note that judges may ask for close ups or to examine your work more closely.

Online Submissions:

- 1) Mandatory Competitor Safety Check List
- 2) Any other requirements for judging as stating in the Judging section. Make sure to follow the file naming convention noted in the chart below.

The actual picture taking and/or submission of the pictures, and submission of the safety checklist, may be completed by either the competitor, teacher/ supervisor/parent/guardian.

The process for submitting accompanying contest documents or videos is listed below.

Soumission en ligne avec appel vidéo en direct

Ce concours se déroulera en direct ET nécessitera la soumission en ligne de documents.

Soyez prêts à faire valoir vos compétences tout au long du concours en direct par appel vidéo comme s'il s'agissait d'un concours en personne. Veuillez noter que les juges peuvent demander des gros plans ou d'examiner votre travail de plus près.

Soumissions en ligne :

- 1) Liste de contrôle en matière de sécurité
- 2) Toute autre exigence particulière au concours, tel qu'indiqué dans la section Évaluation. Veuillez respecter la convention d'appellation dont il est fait mention dans le graphique ci-dessous.

La prise de photos (à l'exception du concours de production télévisuelle et vidéo) et (ou) la soumission de photos, et de la liste de contrôle de sécurité du/de la concurrent(e), peuvent se faire par le / la concurrent(e), l'enseignant / superviseur / parent / tuteur.

Le processus pour remettre les documents d'accompagnement ou les vidéos pour le concours est indiqué ci-dessous.

| | |
|---|--|
| <p>PROJECT SUBMISSION DEADLINE: APRIL 29, 2021 Within one (1) hour of the end of the contest, for online submissions (Safety Checklist and/or projects).</p> <p>DATE LIMITE DE SOUMISSION DU PROJET: 29 avril 2021 Dans un délai d'une (1) heure suivant la fin du concours pour les documents à soumettre en ligne (liste de contrôle de sécurité et (ou) autres documents se rapportant au projet).</p> | <p>THIS CONTEST REQUIRES AN ONLINE SUBMISSION AND A LIVE COMPONENT. PROJECTS MUST BE SUBMITTED BEFORE THE DEADLINE OR WILL NOT BE CONSIDERED FOR JUDGING.</p> <p>PROJECT SUBMISSION LINK: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p> <ul style="list-style-type: none"> • File naming convention: Please include your name, school board name, contest submission request description, and your contest name in the following format when submitting your files, example: John Doe_ WRDSB_right hand manicure_ aesthetics • Multiple files can be uploaded at once, each file to approximately 1MB • Any files requirements greater than 1 MB, there will be an option during submission that a link to your file can be provided. <p>Accepted file type: Any specific file or program already listed in the scope and/ or for other generic materials for submission for videos, pictures and documents are to be submitted in the following formats : pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.</p> <p>CE CONCOURS COMPREND UN VOLET EN DIRECT ET UNE SOUMISSION EN LIGNE. LES PROJETS DOIVENT ÊTRE REMIS AVANT LA DATE LIMITE POUR ÊTRE INCLUS PARMIS LES PROJETS ÉVALUÉS.</p> |
|---|--|

| | |
|--|---|
| | <p>LIEN POUR LA SOUMISSION DU PROJET: http://www.skillsontario.com/virtual-competition-submissions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convention d'appellation des fichiers : Veuillez inclure votre nom, le nom de votre conseil scolaire, une description de l'élément présenté, et le nom de votre concours au moment de soumettre vos fichiers. Par exemple : John Doe_ WRDSB_manucure main droite_ esthétique • Plusieurs fichiers peuvent être téléchargés simultanément, chacun ayant une taille maximale de 1 Mo • Si la taille d'un fichier est supérieure à 1 Mo, vous pourrez ajouter un lien vers votre fichier lors de la soumission. <p>Types de fichier acceptés : Tout fichier ou programme dont il est fait mention dans la fiche descriptive et (ou) tout autre document, les vidéos, les photos et les documents doivent être soumis dans les formats suivants : pdf, doc, docx, xls, xlsx, csv, txt, rtf, html, zip, mp3, mp4, wma, mpg, flv, avi, jpg, jpeg, png, gif.</p> |
|--|---|

SAFETY / SÉCURITÉ

Safety is a priority during the Skills Ontario Competition. At the discretion of the judges, technical chairs, teacher/ supervisor any competitor can be removed from the competition for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

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

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

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

All competitors and supervisors/teachers/parents participating in the Virtual Skills Ontario Competition, are to follow all rules and regulations set in place by your host location/ educational institution in which the competitor is representing in regards to COVID-19. To also follow all guidelines set in place by the province and regional health agencies for COVID-19 (example: staying 6 feet apart where possible, wearing a mask, etc)

While Skills Ontario has the mandatory safety checklist for the competitor, and the Technical Chairs and judges on the video call, it is the responsibility of the educational institution in which the competitor is representing, to ensure that the space in which the competitor is competing from (whether from a

classroom, home, or workspace of that of a local partner, Co-op placement, etc) is set up safely and ready for a student to participate from, from their own internal policies, procedures and regulations. This includes, both the work space, equipment that a competitor is using and materials. If a Technical Chair or judge on the video call during the contest, notices anything out of order or not working as it should, they will review the situation and work with those affected, and will have final authority on matters of safety.

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges, le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique, les enseignants/superviseurs se réservent le droit d'empêcher un(e) concurrent(e) de prendre part au concours s'il/si elle ne respecte pas les règles de sécurité.

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

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

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

Tous les concurrents, de même que les superviseurs / enseignants / parents qui prennent part aux Olympiades de Compétences Ontario en mode virtuel, doivent respecter les règles et règlements de l'établissement hôte / d'enseignement en lien avec la COVID-19. Ils doivent également respecter les directives mises en place par la province et l'organisme de santé publique régional en lien avec la COVID-19 (p. ex. maintenir un écart de 6 pi entre soi et les autres, porter un masque, etc.)

Bien que Compétences Ontario exige que les concurrents remplissent la liste de contrôle de sécurité avant le début du concours, et ait prévu que le/la président(e) et les juges participent à l'appel vidéo, l'établissement d'enseignement doit s'assurer que l'endroit où le/la concurrent(e) se trouvera pour participer au concours (salle de classe, à la maison, ou espace de travail dans les locaux d'un partenaire local, d'un placement coop, etc.), est sécuritaire, et que la participation de l'élève à cet endroit respecte les politiques, procédures et règlements en vigueur quant à l'usage de l'espace de travail, ainsi que l'équipement et le matériel utilisé. Si le/la président(e) (ou les coprésidents) du comité technique ou un juge qui participe à l'appel vidéo durant le concours remarque quelque chose d'anormal, il se penchera sur la situation et tentera de trouver une solution avec les personnes concernées. La décision du/de la président(e) (ou des coprésidents)/juge en matière de sécurité sera sans appel.

JUDGING CRITERIA / CRITÈRES D'ÉVALUATION

| | |
|--|-------------|
| Buffet Table Boxing / Coffrage de la table de buffet | 10% |
| Napkin Folding / Pliage de serviettes | 10% |
| Personal Presentation / Présentation personnelle | 7% |
| Table Setting / Mise en place | 4% |
| Cocktail Preparation / Préparation du 1 ^{er} cocktail | 8% |
| Bread and Water / Pain et eau | 3% |
| Guacamole / Guacamole | 7% |
| Red Wine Decanting / Décantation du vin rouge | 8% |
| Sole Almondine / Steak Diane | 8% |
| Sparkling Wine Service | 6% |
| Strawberries Romanoff / Fraises Romanoff | 7% |
| Coffee/Tea / Café/Thé | 4% |
| Restaurant Service / Service de restauration | 12% |
| Guest Awareness / Service à la clientèle | 6% |
| Mark out of 100 / Pointage sur 100 | /100 |

***These marks are rounded to the nearest percentage. /**

***Ces notes sont arrondies au point le plus près.**

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

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

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

Toute dérogation à la fiche descriptive, aux grandes lignes du projet ou aux règles, etc. se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Ce type d'infraction n'entraîne pas nécessairement un pointage de zéro (0) ou une disqualification, à moins d'une mention à cet effet dans la fiche descriptive. Le nombre de points déduits est à la discrétion des coprésidents du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec les coprésidents du comité technique et la directrice des concours.

CLOTHING REQUIREMENTS/ TENUE VESTIMENTAIRE

Competitors are **not** permitted to wear clothing with logos or printing. The exception to this rule is the logo of the school, school board, college or MTCU District that the competitor is representing. Corporate logos or names are **not** permitted on a competitor's clothing.

Males and those that identify as male

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

Females and those that identify as female

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

Optional

White gloves, vest, service aprons

Les vêtements portés ne doivent **pas** comporter de logo ou d'imprimé à l'exception d'un logo de l'école, du conseil scolaire, du collège ou du MFCU que le concurrent représente. Le logo ou le nom d'une compagnie **ne peut** apparaître sur les vêtements du concurrent.

Hommes

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

Femmes

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

Optionnel

gants blancs, veste, tablier de service

ADDITIONAL INFORMATION/ RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- The Competition Information Guide can be found at:
<https://www.skillsontario.com/competition-information-guide>
- Results for the Skills Ontario Competition will be posted online starting, May 21, 2021, at:
[skillsontario.com/competitions/post-sec](https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec)
- Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide: [skillsontario.com/competitions/post-sec](https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec)
- To receive feedback on your performance, you can e-mail competitions@skillsontario.com.

- Le Guide d'information au sujet des concours est affiché sur le site Web :
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282>
- Les résultats des Olympiades de Compétences Ontario seront affichés sur le site Web dès le 21 mai 2021: [skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr](https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr)
- Des renseignements au sujet du procédé de règlement des conflits sont disponibles sur notre site Web dans le Guide d'information au sujet des concours :
[skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr](https://www.skillsontario.com/competitions/post-sec?lm_lang=fr)
- Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com.