



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Restaurant Service / Service de restauration

Post-Secondary / Postsecondaire

Contest Date / Date du concours:

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours

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.

Veuillez 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: March 2022 / Plus récente mise à jour : mars 2022

TABLE OF CONTENTS/ TABLE DES MATIÈRES

1. COMPETITION INFORMATION GUIDE / GUIDE D'INFORMATION AU SUJET DES CONCOURS.....	2
2. AGENDA / HORAIRE.....	3
3. CONTEST STATUS / DÉTAILS DU CONCOURS.....	5
4. PURPOSE OF THE CONTEST / BUT DU CONCOURS.....	5
5. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED / COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES.....	6
6. EQUIPMENT AND MATERIALS / ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL.....	12
7. ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE.....	20
8. SAFETY /SÉCURITÉ.....	23
9. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	26
10. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	27
11. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	28

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, 2022. 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 2022. 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

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

Click [here](#) to view the date for this contest / Cliquez [ici](#) pour voir la date du concours 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 14 h 30	Contest* with one break / Concours* avec une pause
2:30pm – 3:00pm / 14 h 30 à 15 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</p>	

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.

May 4, 2022 / 4 mai 2022

Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel

TBA / À confirmer	Virtual Closing Ceremony / Cérémonie de clôture en mode virtuel
<p>A minimum score of 60% will be required to receive any medal or to be eligible to advance to the Skills Canada National Competition.</p> <p>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 2022. This will be noted in the virtual closing ceremony.</p>	
<p>Un pointage minimum de 60 % est requis pour recevoir une médaille ou pour être admissible aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.</p> <p>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.</p> <p>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 2022 des Olympiades canadiennes des métiers et technologiques. Nous en discuterons lors de la cérémonie de clôture.</p>	

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.
- **White WINE DECANTING:** Opening and decanting of a bottle of white 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).
- **PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE** - mise en place formelle d'une table pour deux (2) personnes, et préparation (mise en place) pour le service et de leurs postes (1 dans la salle à dîner et 1 dans la cuisine).
- **PRÉPARATION DES BOISSONS** - deux (2) portions d'un (1) type de cocktail.
- **DÉCANTATION DU VIN BLANC** - ouvrir une bouteille de vin blanc et décanter.
- **SERVICE DU VIN MOUSSEUX** - ouvrir et servir une bouteille de vin mousseux.
- **SERVICE DE REPAS** - service d'un dîner de trois (3) services pour deux (2) 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=tA0xuuaaRB_M](https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuuaaRB_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 white 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**
- **Tablesides Guacamole:**
The competitor will be expected to prepare the guacamole, which will be served with tortilla chips
- **White Wine Decanting**
- **Tablesides 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**
- **Tablesides 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 tablesides service, it is critical that competitors DO NOT touch any food items with their hands. The use of fork and spoon are recommended for providing optimal customer service.

Sequence 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 blanc 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 blanc**
- **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 du dîner :

- 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.

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 white 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 Sautéé 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 be built into a device, or headphones of any kind.
- Speakers (likely built into the device or from headphones)

Consumables

- See posted with the scope, a more detailed list of ingredients required.
- Beverages – water, coffee/tea
- Bottle of white wine – Trius Chardonnay VQA LCBO # 497248 \$15.95 750mL bottle
- 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
- 2 celery stalks
- Vodka
- 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
- Juice of half a lime
- Olive oil
- Salt
- Cumin
- Cayenne pepper
- Half onion, thinly chopped
- 1 Roma tomato, seeded and diced
- Chopped cilantro
- 1 clove of garlic, minced

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

FISH

- 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

Skills Ontario will be covering the cost of the materials/ consumables for this contest. Institutions are to purchase and will then submit the invoice(s)/ receipt(s) to Skills Ontario by May 31st, 2022. Only the items listed in the material/ consumable list will be covered.

Reimbursement will be up to a maximum of \$205.00 (post-secondary) and \$170 (secondary). While the project should come to a total around \$175.00 (post-secondary) and \$140 (secondary), as prices are constantly changing, or if a rural or remote location is only able to get premium, the maximum to be reimbursed is higher to accommodate those possibilities.

Instructions will be provided and communicated via email on the process, who to submit to, electronic funds transfer information/ form required for reimbursement. Please keep all original invoice(s)/ receipt(s), as they are to be scanned/ photographed for submission.

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.

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
- 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

- Vous trouverez avec la fiche descriptive, une liste plus détaillée des ingrédients requis
- Boissons – eau, café/thé
- Bouteille de vin blanc – Trius Chardonnay VQA, bouteille de 750mL, LCBO no 497248 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
- 1 œuf, légèrement battu

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

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 (*brandy*)
- 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

Compétences Ontario remboursera les frais pour l'achat de matériel/fournitures pour ce concours. Les établissements doivent faire l'achat de matériel/fournitures puis soumettre la/les facture(s) à Compétences Ontario d'ici le 31 mai 2022. Seuls les achats d'articles énumérés dans la liste du matériel/fournitures seront remboursés.

Pour ce concours, le remboursement maximum sera de 205\$ (postsecondaire) et 170\$ (secondaire). Bien que l'usage de bois pour le projet devrait représenter des coûts d'environ 175\$ (postsecondaire) et 140\$ (secondaire), comme les prix changent constamment, et que certaines régions rurales ou éloignées ne peuvent obtenir que du bois

de première qualité, le montant maximum du remboursement est plus élevé pour prendre en compte ces possibilités.

Des consignes seront communiquées par courriel concernant la façon de soumettre les factures. Un formulaire devra également être rempli pour permettre le remboursement par transfert électronique de fonds. Veuillez conserver toutes les factures originales puisque celles-ci devront être numérisées/photographiées au moment de présenter la demande de remboursement.

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.

ONLINE SUBMISSION / SOUMISSION EN LIGNE

Summary

Judging will occur in one of three ways (3) ways. See chart below for the specifics of your contest;

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 contest 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. Voir le tableau ci-dessous pour des détails concernant votre concours :

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 (affiché [ICI](#)).

La liste de contrôle 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. Vous trouverez cette liste au même endroit que la fiche descriptive. 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 le téléchargement de fichiers, vidéos ou photos, le téléchargement 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 Submission: Mandatory Competitor Safety Check List

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 et à présenter votre projet tout au long du concours en direct par appel vidéo comme s'il s'agissait d'un concours en présentiel. Veuillez noter que les juges peuvent demander des gros plans ou d'examiner votre travail de plus près.

Soumissions en ligne : Liste de contrôle en matière de sécurité

La prise de photos et (ou) la soumission de photos, et de la liste de contrôle de sécurité, 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: Within one (1) hour of the end of the contest, for online submissions (Safety Checklist and/or projects).</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: https://www.dropbox.com/request/BRPrZEpgKOAXtK6r6ywk</p> <p>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</p>
<p>Date limite de soumission de projet : 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>Ce concours comprend un volet en direct et une soumission en ligne. Les projets doivent être remis avant la date limite pour être inclus parmi les projets évalués.</p> <p>Lien pour la soumission du projet : https://www.dropbox.com/request/BRPrZEpgKOAXtK6r6ywk</p> <p>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</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 workspace, 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%
White Wine Decanting / Décantation du vin blanc	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 et toute personne qui s'identifie comme un homme

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

Femmes et toute femme qui s'identifie comme une femme

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 Friday, May 13, 2022, at: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Results>
 - Information on the Conflict Resolution Procedure can be found on our website in the Competition Information Guide: <https://www.skillsontario.com/competition-information-guide?na=282#CompetitorRules>
 - 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 13 mai 2022: <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario#Results>
 - 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:
<https://www.skillsontario.com/guide-d-information?na=282#CompetitorRules>
 - Pour recevoir des commentaires au sujet de votre performance, veuillez nous faire parvenir un courriel à competitions@skillsontario.com