



VIRTUAL SKILLS ONTARIO COMPETITION OLYMPIADES DE COMPETENCES ONTARIO EN MODE VIRTUEL

Restaurant Service / Service de restauration Secondary / Secondaire

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.....	18
8. SAFETY /SÉCURITÉ.....	21
9. JUDGING CRITERIA DETAILS / DÉTAILS CONCERNANT LES CRITÈRES D'ÉVALUATION.....	23
10. CLOTHING REQUIREMENTS / TENUE VESTIMENTAIRE.....	24
11. ADDITIONAL INFORMATION / RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	26

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

SKILLS ONTARIO COMPETITIONS DEPARTMENT/ DÉPARTEMENT DES CONCOURS DE COMPÉTENCES ONTARIO

competitions@skillsontario.com

COMPETITION INFORMATION GUIDE/ GUIDE D'INFORMATION AU SUJET CONCOURS

Both the **Competition Information Guide** and contest **Scope MUST** be reviewed in full for all pertinent and vital information in regard 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 – 12:40pm / 12 h 30 à 12 h 40	Reassemble / Rassemblement
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</p>	

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.

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 en restauration/la formation Smart serve/SIMDUT;

- de fournir une rétroaction appropriée aux concurrents afin qu'ils puissent améliorer la qualité de leur service à la clientèle;
- d'exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines d'un restaurant formel;
- de sensibiliser les concurrents à l'importance de leur rôle au sein de l'industrie; et
- d'offrir au concurrent la possibilité de développer une véritable appréciation des compétences nécessaires pour devenir serveur professionnel.

* 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 competitors.**

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

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

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

Le concours sera évalué en fonction de la performance des concurrents à réaliser les tâches suivantes reliées au service :

- **UNIFORME, APPARENCE, POSTURE, ATTITUDE et TRAVAIL D'ÉQUIPE** seront évalués tout au long de la journée du concours.
- **NAPPAGE D'UNE TABLE À BUFFET:** Coffrage d'une table de 6 pieds au moyen de 3 nappes de table de 72 po X 72 po, en s'assurant que la longueur de nappe soit égale de chaque côté (évaluation à l'aveugle).
- **PLIAGE DE SERVIETTES:** 6 variations/styles- 2 de chaque (évaluation à l'aveugle).
- **PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE :** Mise en place formelle d'une table pour 2 personnes, et préparation (mise en place) pour le service et des postes (1 dans la salle à dîner et 1 dans la cuisine).
- **PRÉPARATION DE DEUX BOISSONS SANS ALCOOL:** 2 boissons sans alcool (2 de chaque) sélectionnées par les coprésidents à partir de la liste fournie le jour du concours.
- **SERVICE DE REPAS:** Service d'un dîner 3 services pour 2 personnes, service à la table. Le service du pain, de l'eau, et du café est inclus (les concurrents seront également évalués au moment de desservir et nettoyer).

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). Judges will be evaluating how efficient, neat and sanitary station work is both at the front station and the back station.
- Dressing (BOX) the service station for the day's service activities in the dining area. For an example of how to box a table view the following video at:

[youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M](https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuaaRB_M)

- Checking location and availability of materials/condiments – assessing the common area.

Table Dressing:

- Dressing a table for two covers in preparation for formal lunch service, according to applied menu (see attached photo for one of many accepted methods). It is expected that the competitor will adjust the setting based on the applied menu.



Napkin Folding:

- Each competitor will fold and display 6 different styles of fabric napkin folds making 2 identical folds of each (**no props or aids are permitted**). In addition, the competitor will fold 2 napkins to be used for the setting of their table for lunch service. Napkins will be evaluated on complexity, consistency and creativity.

Non-Alcoholic Beverage Preparation:

- Each competitor will be required to prepare and serve two non-alcoholic, Virgin Caesars in front of and for their guests at the start of lunch service. (recipe found below under equipment and materials). All beverage service will be facilitated with the assistance of trays.

Meal Service:

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

- Greeting/seating of guests
- Water and Bread service
- Cocktail sans alcohol preparation
- Take order from guests for main course and dessert selection.

- Prepare **Tableside Caesar Salad**. To see an example of how to prepare Caesar Salad tableside, view the following video at: [youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM](https://www.youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM)
- Main course service (plated dish).
- Arrange, garnish and serve dessert.
- Coffee/Tea service

Sequence of service for lunch:

- Greet and seat assigned guests.
- Take the order (inquire for allergies).
- Serve water and bread (bread will be served Russian style)
- Prepare and serve non-alcoholic beverages.
- Serve the menu (table d'hôte, American): no oval serving trays will be allowed for serving.
- Attend to the guests, be present for every need and anticipate needs before they arise.
- Appropriately respond to unusual situations (special requests, dietary needs and complaints) should they arise.
- Clear the table efficiently and methodically, respecting women first and clearing from the right side. To get a general idea as to how to clear a table, view the following video: [youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM](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 judges 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 sera assignée le matin du concours). Les juges évalueront le degré d'efficacité, la propreté et la salubrité du poste de travail dans la salle à manger et dans la cuisine.
- Mise en place (COFFRAGE) du poste pour les activités de service de la journée dans la salle à manger. Pour une démonstration du coffrage d'une table, veuillez visionner la vidéo suivante : [youtube.com/watch?v=tA0xuuaaRB_M](https://www.youtube.com/watch?v=tA0xuuaaRB_M)
- Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs

Disposition des couverts

- Mise en place pour deux (2) couverts pour un dîner formel à la table, conformément au menu. (La photo ci-jointe n'est que l'une des nombreuses méthodes acceptées). Les concurrents doivent ajuster la mise en place selon le menu.



Pliage de serviettes

- Les concurrents devront plier et présenter des serviettes en tissu selon six (6) styles de pliage différents – deux (2) de chaque (**les accessoires et l'aide ne sont pas permis**). De plus, ils devront plier 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 de boissons sans alcool :

- Les concurrents devront préparer et servir deux (2) césars sans alcool devant et pour leurs invités au début du service du dîner (recette ci-dessous sous Équipement et matériel). Un plateau sera utilisé pour le service des boissons.

Service du repas

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

- Accueillir les clients et les amener à la table
- Service de l'eau et du pain
- Préparation du cocktail sans alcool
- Prendre la commande pour le plat principal et le dessert
- **Salade César, service à la table.** Pour une démonstration de la façon de préparer une salade César, service à la table, veuillez visionner la vidéo suivante :

[youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM](https://www.youtube.com/watch?v=tRNQ37wPrSM) (remarque : cette vidéo est disponible en anglais seulement)

- Service du plat principal (présenté sur l'assiette).
- Préparation, garniture et service du dessert.
- Service du café/thé

Séquence pour le service :

- Accueillir les clients et les diriger vers leur table
- Prendre la commande (s'informer s'il y a des allergies).
- Servir l'eau et le pain (pain servi à la russe)
- Préparer et servir le cocktail sans alcool
- Servir le repas (table d'hôte, à l'assiette) - l'utilisation d'un plateau de service de forme ovale sera permise.
- Répondre aux besoins des clients, être attentionné et aller au-devant de leurs besoins.
- Gérer les situations inhabituelles (demandes spéciales, régime alimentaire particulier, plaintes).
- Desservir la table de manière efficace et méthodique (les femmes d'abord et desservir par la droite). Pour une démonstration de la façon de desservir une table, veuillez 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 les commandes de café/thé 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 celui 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:

Consumables:

- Beverages – water, coffee/tea

Raw materials for the Caesar Salad preparation

- 2 small heads of romaine lettuce
 - 1 tsp Worcestershire sauce
 - 1 tsp minced garlic (approximately 2 cloves)
 - 2 tsp fresh lemon juice (half a lemon)
 - 1 ½ tbsp red wine vinegar
 - ⅓ cup olive oil
 - 1-2 small anchovies
 - parmesan cheese to taste
 - 2 tsp Dijon mustard
 - 1 egg (coddled)
 - ⅓ cup olive oil
 - tabasco to taste
 - salt and pepper to taste
 - capers (optional)
 - croutons for garnishing
 - bacon bits for garnishing
 - parmesan cheese for garnishing
- Raw materials for the preparation of two Junior Caesars
 - 10oz Clamato juice
 - 1 lemon, cut into wedges
 - Worcestershire Sauce
 - 2 celery stalks
 - Tabasco sauce
 - Salt and pepper to taste
 - Celery salt

INSTRUCTIONS

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

- 2 portions of pre-packaged dinners (a meal with a main and side to be plated by competitor)
- 2 portions of pre-packaged desserts (for example, 1 slice of pie or cake for each guest to be plated by the competitor)

Equipment:

- See posted with the scope, a more detailed list of ingredients required.
- Table linens – 3 x 72inch by 72inch, 2 x 81inch by 81inch
- Napkins x 20 (for table setting and misc.)
- 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 highball
- Flatware and plates (for table setting)
- Buffet table and dining room table
- Bar kit – cocktail shaker, mixing glass, shot glass, steel bar strainer, stirring spoon, ice scoop
- Bowl for Caesar Salad preparation and serving tongs
- Lighter
- Table crumber
- Order pad and pens
- Cutting board and preferred knives for prep
- Salt and pepper mills
- Scissors
- Service spoons and forks
- All general health and safety guidelines and protective equipment as noted in the Safety section.
- Professional attitude and your smile!
- Water bottle & snacks
- 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)

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/établissements hôtes:

Produits comestibles:

- Breuvages – eau, café/thé
- Ingrédients pour la préparation de la salade César
 - 2 petites têtes de laitue romaine
 - 2 c. à thé de moutarde de Dijon
 - 1 oeuf (mi-cuit)

- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé d'ail haché finement (2 gousses environ)
- 2 c. à thé de jus de citron frais (1/2 citron)
- 1 ½ à table de vinaigre de vin rouge
- ⅓ tasse d'huile d'olive
- 1 à 2 petits anchois
- fromage parmesan, au goût
- ⅓ tasse d'huile d'olive
- sauce Tabasco, au goût
- sel et poivre, au goût
- câpres (optionnel)
- croûtons pour la garniture
- miettes de bacon pour la garniture
- fromage parmesan pour la garniture
- Ingrédients pour la préparation de deux portions de la boisson de l'ami de César
 - jus Clamato (10 oz)
 - 1 citron, couper en quartiers
 - Sauce Worcestershire
 - 2 branches de céleri
 - Sause Tabasco
 - Sel et poivre, au goût
 - Sel de céleri

CONSIGNES

1. Mettre du sel de céleri sur le rebord du verre long.
2. Remplir le verre de glaçons.
3. Ajouter la sauce Worcestershire, la sauce tabasco, et le sel et poivre au goût. Presser le jus d'un quartier de citron.
4. Remplir le reste du verre de Clamato.
5. Garnier d'un quartier de citron et d'une branche de céleri

Équipement

- Vous trouverez avec la fiche descriptive, une liste plus détaillée des ingrédients requis.
- Deux (2) portions de repas préemballés (un repas, comprenant un plat principal et un accompagnement que le/la concurrent(e) doit disposer dans une assiette)
- Deux (2) portions de desserts préemballés (par exemple, une (1) pointe de tarte ou de gâteau pour chaque invité que le/la concurrent(e) doit disposer dans une assiette)
- Nappes – 3 de 72 po x 72 po, 2 de 81 po x 81 po
- Serviettes - 20 (pour la mise en place et le volet de pliage de serviettes)
- Plateaux de service (1 grand oval et 1 petit pour le service des boissons)
- Petits accessoires: articles tels que des ramequins, des assiettes et des bols de service

- Verres – 2 à eau, 2 à whisky
- Coutellerie et assiettes (pour la mise en place de la table)
- Table de buffet et table de salle à manger
- Accessoires de barman – coquetelier, verre à mélanger, verre doseur, tamis de bar en acier inoxydable, cuillère à mélanger, cuillère à glace
- Bol pour la préparation de la salade César (pinces à salade si souhaité)
- Briquet
- Ramasse-miettes
- Carnet de commande
- Stylos
- Planche à découper
- Couteau de chef
- Couteau d’office
- Moulin à poivre
- Ciseaux
- Cuillères et fourchettes de service
- 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.
- Bouteille d’eau réutilisable, des postes d’eau seront situés dans ou à proximité des aires de concours
- 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)

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.

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 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 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	8%
Napkin Folding / Pliage de serviettes	10%
Personal Presentation / Présentation personnelle	10%
Setting / Mise en place	5%
Non-Alcoholic Beverage Preparation / Préparation de la boisson sans alcool 1	10%
Bread, Water and Coffee service / Service du pain, de l'eau et du café	5%
Caesar Salad Preparation / Salade César	10%
Main Course Service / Service du plat principal	5%
Dessert Service / Service du dessert	5%
Restaurant Serviceability / Service de restauration	15%
Guest Service / Service à la clientèle	17%
Mark out of 100 / Pointage sur 100	/100

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

Ces notes sont arrondies au pourcentage le plus près.

As the rules state, there are no ties. If the score is tied after the contest, the Caesar Salad Preparation 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 Service du plat principal 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 who identify as male

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

Females and those who 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

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

Femmes

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

Optionnel

Gants blancs, veste, tablier de servic.

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-compétences-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