

Skills Ontario Competition

Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2024

TABLE OF CONTENTS

1. GENERAL CONTEST INFORMATION
2. SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED
3. JUDGING CRITERIA
4. EQUIPMENT AND MATERIALS
5. SAFETY
6. GUESTS AND DIETARY RESTRICTIONS
7. APPENDICES A AND B

There may be a newer version available: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Please check our website to ensure you have the latest version as indicated in the last updated column.

TABLE DE MATIÈRES

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONCOURS
2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES
3. CRITÈRES D'ÉVALUATION
4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL
5. SÉCURITÉ
6. CLIENTS ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES
7. APPENDICES A ET B

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>. Veuillez consulter la version affichée sur notre site Web pour vous assurer que vous avez en main la plus récente version (vérifiez la colonne Plus récente mise à jour).

1. GENERAL CONTEST INFORMATION

1.1 Purpose of the Contest

- Evaluate competitors' skills and knowledge in the performance of a Front of House (FoH) Service Personnel for guest and restaurant service duties.
- Evaluate competitors' knowledge and use of applicable health and safety regulations within the Food Premises Act, Smart Serve (post-secondary only) and WHMIS.
- Expose the competitor to the demands of both the dining room and the kitchen of a semi-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.

*Service Standards taken from 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.

- This contest is offered **as an official contest**
- This contest is **not** offered at the Skills Canada National Competition (SCNC)

1.2 Technical Committee

Michelle Caine – Chair, Hospitality Management, Centennial College
(mcaine@centennialcollege.ca)

Kristin Straney – Program Coordinator + Professor, Food and Beverage Management,
Centennial College (kstraney@my.centennialcollege.ca)

Skills Ontario Competitions Department

competitions@skillsontario.com

Any questions regarding this scope must be sent at least two weeks prior to the contest date to be guaranteed a response.

1.3 Contest Schedule

*Competitors must be on time for their contest or may be disqualified at the discretion of the Technical Committee.

POST-SECONDARY: Monday, May 6, 2024	
8:30am – 9:00am	Sign-in at the contest site*
9:00am – 10:00am	Orientation Assignment of Station
10:00am – 12:00pm	Contest with one break Station Set-Up – individual work area for each competitor- personal belongings / work materials Tapas Briefing Wine Briefing + Identification Mocktail Prepare + Serve for Judges Only
12:00 – 12:30pm	Lunch (competitor)
12:30pm	Guests arrive to be seated
12:30pm – 3:30pm	Contest (with guests to serve) with one break
3:30pm – 4:30pm	Closing duties

SECONDARY: Tuesday, May 7, 2024	
9:15am – 9:45am	Sign-in at the contest site*
9:45am – 10:45	Orientation, review of appendix and questions Assignment of Stations
10:45am – 12:00pm	Contest* with one break Individual Station Set-Up – individual work area for each competitor- personal belongings / work materials Tapas Briefing
12:00pm – 12:30pm	Lunch (competitor)
12:30pm	Guests arrive to be seated
12:30 – 3:30pm	Contest (with guests to serve) with one break
3:30 – 4:00pm	Closing duties

Closing Ceremony: 9am – 12pm, Wednesday May 8, 2024

1.4 Additional Information

- Information regarding rules, regulations, and conflict disputes:
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Visitor information such as parking, busses, and hotels:
<https://www.skillsontario.com/competition-visitors>

- Information on scholarships, bursaries, or other prizes for this contest:
<https://www.skillsontario.com/closing-ceremony>
- Information on the sponsors of this contest: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

2. **SKILLS AND KNOWLEDGE TO BE TESTED**

2.1 Specific Requirements

The competition requirements focus mainly on practical application of food, beverage and guest 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.

Visitors are welcome to take photos, but there is to be no communication with the competitors. Any attempt in communication with competitors during the event could result in point deductions or disqualification.

1. PROFESSIONALISM: Uniform, personal presentation, hygiene, attitude and teamwork. This will be evaluated throughout the day of the competition.
2. SERVICE SETTING: setting up of service mise-en-place and stations.
 - **SECONDARY: Semi-formal setting of a table for four (4).**
 - **POST-SECONDARY: Semi-formal setting of a table for four (4)**
3. SERVICE RECOVERY: accurate response to a guest complaint will be evaluated during service.

SECONDARY

1. NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PREPARATION: Four (4) non-alcoholic beverages total. Two (2) of each, selected by the technical chairs from the list below on the day of competition.
2. MEAL SERVICE: Service of a three (3) course lunch to four (4) guests with formal tableside service. Tapas, Water and Coffee service included (break down and clean-up will also be evaluated).

POST-SECONDARY

1. WINE VARIETAL IDENTIFICATION
2. BEVERAGE PREPARATION: ONE cocktail (prepared twice and selected by the technical chairs from the list below on the day of competition), ONE Mocktail (created by the competitor from a list of supplied ingredients and prepared four times – twice for the guests and twice for the judges) and ONE wine pairing with the main course.

3. MEAL SERVICE: Service of a four (4) course lunch to four (4) guests with formal tableside service. Tapas, Water, and Coffee service included (break down and clean-up will also be evaluated).

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

2.3. Table Setting

Setting a table for four (4) guests in preparation for formal lunch service, according to applied menu (see photo below for one of many accepted methods).

*It is expected that the competitor will adjust the setting based on the applied menu.

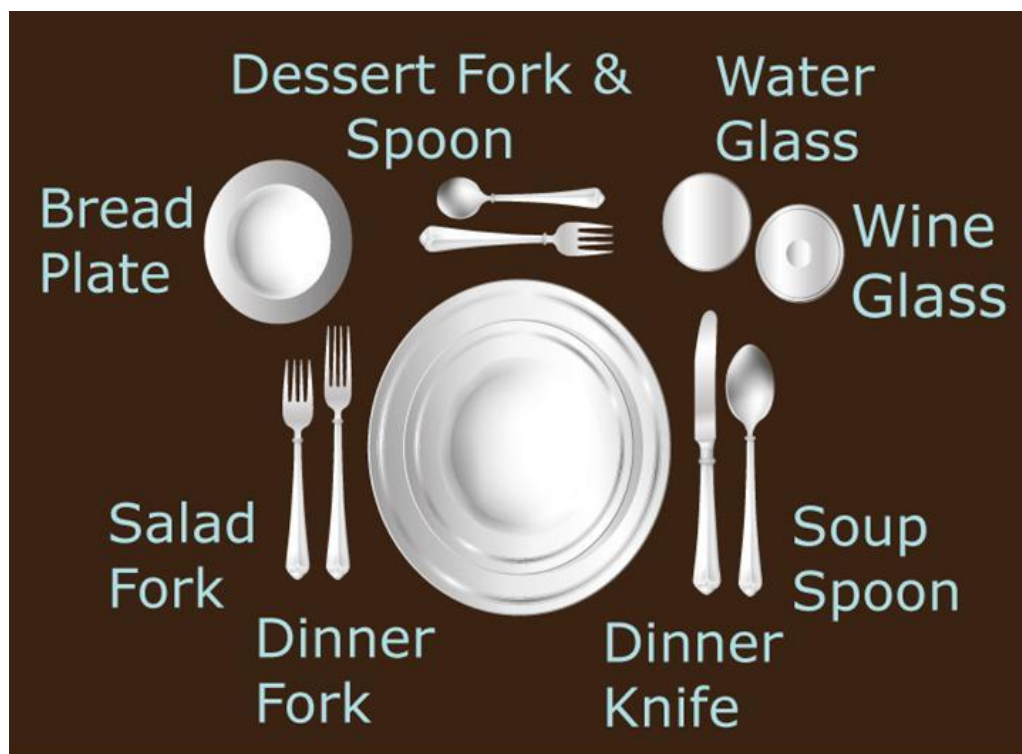


Image: <https://wilmax.com/blogs/article/table-setting>

2.4. Beverage Preparation

SECONDARY

Non-Alcoholic Beverage Preparation:

- Competitors are to learn and practice the four (4) drinks below. On the day of the competition, competitors will be notified which two (2) they will be serving.
- Each competitor will be required to prepare in total four (4) non-alcoholic beverages. This consists of two (2) servings of each of the chosen two (2) from the list below that competitors will be notified of on the day of competition. After the tapas course is served, competitors will create the non-alcoholic beverages tableside, while their guests eat.

1. Spiced Minty Mango
2. Mint Berry Smash
3. Paloma Mocktail
4. Sparkling Sangria

*Please see Appendix A for recipes and preparation instructions.

Competitors when serving drinks will notify guests that these are the two (2) drinks being served, and only two (2) of each. These will be served to the table and the guests may choose which drink they prefer. A competitor is only being judged on their ability to follow the cocktail recipe. Therefore, if a guest does not want or like the drink served, this does not affect the judging.

*Competitors MUST prepare all four non-alcoholic cocktails, even if guests do not want to consume them.

POST-SECONDARY

Alcoholic Beverage Preparation :

- Competitors are to learn and practice the four (4) drinks below. On the day of the competition, competitors will be notified which one (1) they will be serving.
- Each competitor will be required to prepare and serve two (2) servings of the chosen alcoholic cocktail in front of and for their guests. After the tapas have been served, competitors will prepare the alcoholic beverages while their guests eat.
- List of Alcoholic Cocktails:
 1. Mexican Mule Cocktail
 2. Cucumber Lime Margarita
 3. Paloma
 4. Tequila Sunrise

*Competitors MUST prepare the two alcoholic cocktails, even if guests do not want to consume them.

Non-Alcoholic Beverage Preparation:

- Competitors will create their own mocktail from a list of provided ingredients. Competitors will be judged on a number of criteria, including taste, technique and creativity, as well as menu pairing. The creation will also be explained to the judges and guests. Competitors will be required to prepare four (4) servings of their mocktail total (two for the guests and two for the judges). The two for the guests will be prepared tableside along with the alcoholic cocktails, and the two for the judges will be prepared in advance of the lunch service.

Wine Preparation

- Competitors will complete a wine pairing with the main course. Pairings will also be explained to the judges and guests. Competitors will open and serve the wine pairing during the main course.

Competitors when serving drinks will notify guests that they will be preparing and serving two (2) alcoholic cocktails total, two (2) non-alcoholic cocktails total, and four (4) glasses of wine total. These will be served to the table and the guests may choose which drink they prefer. For the cocktail, a competitor is only being judged on their ability to follow the cocktail recipe. Therefore, if a guest does not want or like the drink served, this does not affect the judging. For the mocktail, the judge, and not the guest will judge the mocktail.

*Please see Appendix B for recipes, ingredients and preparation instructions

2.5. Wine Varietal Identification – POST-SECONDARY ONLY

Each competitor will be provided a list eight (8) varietals in advance of the competition. On the morning of the competition, each competitor will attempt to correctly identify four (4) of the eight (8) wines from the list they were provided using sight, smell, and taste. Notes are not permitted at this time.

Each competitor will also be responsible for pairing one (1) of the wines with the main course. Competitors when serving drinks will notify guests of the wine that has been selected for pairing. This wine will be opened tableside and served to each guest. A competitor is only being judged on their pairing ability and service of the wine. Therefore, if a guest does not want or like the drink served, this is not affecting the judging.

*Please see Appendix B for a list of varietals and details of service.

2.6. Meal Service & Sequence of Service

SECONDARY

The competitor will be evaluated on their ability to perform the following steps of service to four (4) Guests:

- Greeting + Seating of Guests
- Water and Tapas Service (Including Tapas Description)
- Non-Alcoholic Beverage Preparation (Including Beverage Description)
- Describe Meal Courses + Answer Guest Questions
- Soup Service
- Main Course Service
- Service Recovery Complaint
- Garnish and Serve Dessert
- Coffee/Tea Service

*Please see Appendix A for menu items, recipes and steps of service

POST-SECONDARY

The competitor will be evaluated on their ability to perform the following steps of service to four (4) Guests:

- Greeting + Seating of Guests
- Water + Tapas Service (Including Tapas Description)
- Alcoholic and Non-Alcoholic Beverage Preparation (Including Beverage Description)
- Describe Meal Courses + Answer Guest Questions
- Prepare + Serve Appetizer Tableside
- Soup Service
- Main Course Service + Wine Pairing
- Service Recovery Complaint
- Garnish and Serve Dessert
- Coffee/Tea Service

*Please see Appendix B for menu items, recipes and steps of service

2.7. 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.

3. JUDGING CRITERIA

SECONDARY	
Criteria	Possible Score
Professionalism + Personal Presentation	/15
Table Setting	/5
Non-Alcoholic Beverage 1 Preparation	/5
Non-Alcoholic Beverage 2 Preparation	/5
Water + Tapas Service	/5
Soup Course Service	/10
Main Course Service	/10
Dessert + Coffee Service	/10
Guest Service	/20
Service Recovery - Complaint	/15
Mark out of 100	/100

POST-SECONDARY	
Criteria	Possible Score
Professionalism + Personal Presentation	/10
Table Setting	/5
Water + Tapas Service	/6
Cocktail Preparation	/5
Mocktail Preparation	/10
Appetizer Course Service	/10
Soup Course Service	/6
Main Course Service	/6
Dessert + Coffee Service	/8
Guest Service	/10
Service Recovery - Complaint	/10
Wine Identification	/4
Wine Pairing + Serving – Main Course	/10
Mark out of 100	/100

There can be no ties – if the score is even after the contest, the Wine Identification component (Post-Secondary only) and the Main Course Service component during the competition section will be used as the tie-breaker. Rule infractions will result in appropriate mark deductions at the discretion of the Technical Committee. Any disqualifications will be reviewed by the Director of Competitions.

4. EQUIPMENT AND MATERIALS

Supplied by Competitor:

Uniform :

- Black Flat Closed-Toe Shoes (Non-Slip). No heels above 5cm.
- Black Socks or Nylons
- Black Dress Pants (yoga pants or sweat/sport pants are not permitted) or Black Skirt (mini skirts or shorts are not permitted)
- Black dress shirt or black blouse (long sleeves)
- Black server apron
- Can wear school uniform or school provided attire (example: apron), but NO logos are allowed to be visible other than institution's name and/or school board.

Personal Presentation and Hygiene :

- Long hair must be pulled back
- Clean and trimmed fingernails (false nails are not permitted, as they can easily fall off into the food).
- Clean and trimmed facial hair
- Clean and pressed Uniform
- No hand jewelry
- Hands to be kept away from face and/ or mouth
- Proper posture

Equipment & Tools

- Bar Kit: Cocktail Shaker, Mixing Glass, Shot Glass, Steel Bar Strainer, Stirring Spoon, Ice Scoop
- Table Crumber
- Order Pad
- Pens
- Cutting Board
- Chef's Knife
- Paring Knife
- Scissors
- Service Spoons and Forks
- Black Service Apron
- Kitchen Towels
- Professional Wine Opener (Post-Secondary Only)
- Large Wooden Bowl and Large Serving Spoon or Pestle (Post-Secondary Only)

Other:

- Refillable water bottle
- Additional snacks (recommended peanut-free)
- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board.
- Any PPE required as noted in the safety section of this scope

*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. Use of these devices during the competition are grounds for disqualification.

Supplied by Skills Ontario/ Technical Committee:

- Lunch
- See Appendix A (Secondary) and Appendix B (Post-Secondary) for more detail. These are posted on the Skill Ontario website with this document.
- Raw materials for the preparation of hot and cold beverages
- Raw materials for the preparation of tableside service
- Prepared dishes to serve
- Basic condiments and garnishes
- Table linens and napkins
- Limited small wares: items such as ramekins, platters, and service bowls are on hand. (Should you wish to bring your own small wares, you may, at the discretion of the technical chairs. This must be sent at least two weeks prior to the contest date to be guaranteed a response.)
- Fridge and freezer
- Washing stations
- Napkins/ linens
- Hot water kettle
- China
- Silverware
- Crystal
- Water pitchers
- Coffee thermoses
- Bus bins
- Oval trays/ tray stands
- Tea pots, milk and creamer
- Service carts

Please Note: Tools and materials may change based on availability.

5. **SAFETY**

Safety is a priority at the Skills Ontario Competition. At the discretion of Technical Committee, any competitor can be removed from the competition site for not having the proper safety equipment and/or not acting in a safe manner.

1. It is mandatory for all competitors to wear **non-slip footwear**. Black Flat (No heels above 5 cm) Closed-Toe Shoes (Non-Slip).*
2. Jewellery such as rings, bracelets and necklaces, or any items deemed unsafe by competition judges, shall be removed*. Watches are permitted, but can not be a smart watch; example Apple.
3. Black uniform. Top must be long sleeves. Mini skirts or shorts are not permitted. See equipment and materials section for further detail.*
4. Long hair must be tied back*

*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 and technical chairs if he/she does not display tool and/or equipment competency.

6. **GUESTS AND DIETARY RESTRICTIONS**

6.1 WHO

The four (4) guests for each competitor at their table will be pre-determined by Skills Ontario. These guests are generally VIP, consisting of but not limited to: the CEO of Skills Ontario, sponsors, partners and government officials.

The table groups of four (4) will be predetermined prior to the day of competition. Which table they sit at, will be randomly assigned the day of the competition upon their arrival.

6.2 DIETARY RESTRICTIONS

Each guest will pre-register with Skills Ontario. This will include if they require any dietary restrictions and will be provided to the technical committee for the competition. For each dietary restriction registered a different option or modified option will be provided by the venue to be served by the competitor. Competitors need to be mindful that this is a possibility as in any restaurant setting and that they may be serving a

different course option or modification of what is listed in the scope/ appendix. There is also the possibility that they did *not* note a dietary restriction during registration and to be prepared for this could happen. If this does, the kitchen is prepared.

7. APPENDICES A AND B

These will be posted on the Skills Ontario website along with the scope (this document).

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX AU SUJET DU CONCOURS

1.1 But du concours

- Évaluer les compétences et connaissances des concurrents concernant les tâches en restauration du personnel en contact direct avec la clientèle;
- 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;
- Exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines d'un restaurant formel;
- Sensibiliser les concurrents à l'importance de leur rôle au sein de l'industrie; et
- 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.

- Il s'agit d'un **concours officiel**.
- Ce concours **n'est pas** organisé dans le cadre des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

1.2 Comité technique

Michelle Caine – présidente, gestion hospitalière, collège Centennial
(mcaine@centennialcollege.ca)

Kristin Straney – coordonnatrice de programme et professeure, gestion des aliments et des boissons, collège Centennial (kstraney@my.centennialcollege.ca)

Département des concours de Compétences Ontario
competitions@skillsontario.com

Pour obtenir réponse à vos questions concernant cette fiche descriptive, celles-ci doivent être soumises au moins deux semaines avant la date prévue du concours.

1.3 Horaire du concours

* Les concurrents doivent se présenter à l’heure prévue pour leur concours sans quoi le comité technique se réserve le droit de les disqualifier.

POSTSECONDAIRE : LUNDI 6 MAI 2024	
8 h 30 à 9 h	Inscription à l’endroit prévu pour le concours*
9 h à 10 h	Séance d’information Assignation du poste de travail
10 h à 12 h	Concours avec une pause Mise en place du poste de travail individuel pour chaque concurrent – objets personnels / matériel de travail Information au sujet des vins
12 h à 12 h 30	Dîner (concurrent)
12 h 30	Clients arrivent et prennent place
12 h 30 à 15 h 30	Concours (avec clients à servir) avec une pause
15 h 30 à 16 h 30	Tâches liées à la fermeture

SECONDAIRE : MARDI 7 MAI 2024	
9 h 15 à 9 h 45	Inscription à l’endroit prévu pour le concours *
9 h 45 à 10 h 45	Séance d’information, revue des annexes et questions Assignation du poste de travail
10 h 45 à 12 h	Concours avec une pause Mise en place du poste de travail – individuel à chaque concurrent – objets personnels / matériel de travail
12 h à 12 h 30	Dîner (concurrent)
12 h 30	Les clients arrivent et prennent place
12 h 30 à 15 h 30	Concours (avec clients à servir) avec une pause
15 h 30 à 16 h	Tâches reliées à la fermeture

Cérémonie de clôture : Mercredi 8 mai 2024, de 9 h à 12 h

1.4 Renseignements additionnels

- Pour plus d’information au sujet des règles, des règlements et de la résolution des conflits : <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Pour plus d’information s’adressant aux visiteurs (stationnement, transport et hôtels) : <https://www.skillsontario.com/competition-visitors>
- Pour savoir si des bourses d’études, bourses ou d’autres prix sont décernés dans le cadre de ce concours : <https://www.skillsontario.com/ceremonie-de-cloture>

- Pour en savoir plus sur les commanditaires de ce concours :
<https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

2. COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES ÉVALUÉES

2.1 Exigences particulières

Le concours est principalement axé sur des épreuves pratiques visant le service de la nourriture, de boissons et le service à la clientèle dans l'ensemble. Les connaissances théoriques se limiteront à celles nécessaires pour réaliser le projet. La journée du concours est bien remplie.

Les visiteurs peuvent prendre des photos, mais ils n'ont pas le droit d'échanger avec les concurrents. Toute tentative de communication avec les concurrents durant le concours pourrait entraîner une déduction de points ou même la disqualification.

1. PROFESSIONNALISME : uniforme, présentation personnelle, hygiène, attitude et travail d'équipe. Ces critères seront évalués tout au long de la journée du concours.
2. PRÉPARATION DE LA TABLE POUR UN REPAS GASTRONOMIQUE : préparation (mise en place) pour le service et le poste de travail.
 - **SECONDAIRE : mise en place formelle d'une table pour quatre (4) personnes.**
 - **POSTSECONDAIRE : mise en place formelle d'une table pour quatre (4) personnes.**
3. RÉOLUTION DES PLAINTES : l'intervention pertinente à la plainte d'un client sera évaluée durant le service.

SECONDAIRE

1. PRÉPARATION DES BOISSONS SANS ALCOOL : quatre (4) cocktails sans alcool. Deux (2) portions de chaque, sélectionnées par les coprésidentes du comité technique le jour du concours à partir de la liste ci-dessous.
2. SERVICE DU REPAS : Service d'un dîner trois (3) services pour quatre (4) quatre personnes (service à la table). Le service des tapas, de l'eau et du café est inclus (les concurrents seront également évalués au moment de desservir et nettoyer).

POSTSECONDAIRE

1. IDENTIFICATION DES VINS
2. PRÉPARATION DES BOISSONS : UN (1) cocktail (deux (2) portions – sélectionné par les coprésidentes du comité technique le jour du concours à partir de la liste ci-dessous), UN (1) cocktail sans alcool (quatre (4) portions - créé par les concurrents à partir de la liste d'ingrédients fournis – deux fois pour les invités et deux fois pour les juges) et UN (1) accord mets et vin avec le plat principal.

3. SERVICE DU REPAS : Service d'un dîner quatre (4) services pour quatre (4) personnes (service à la table). Le service des tapas, de l'eau et du café est inclus (les concurrents seront également évalués au moment de desservir et nettoyer).

2.2. 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.
- Vérification de l'emplacement et de la disponibilité du matériel/des condiments – vérification des espaces communs.

2.3. Disposition des couverts

Mise en place pour quatre (4) couverts pour un dîner officiel (service 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 au menu.

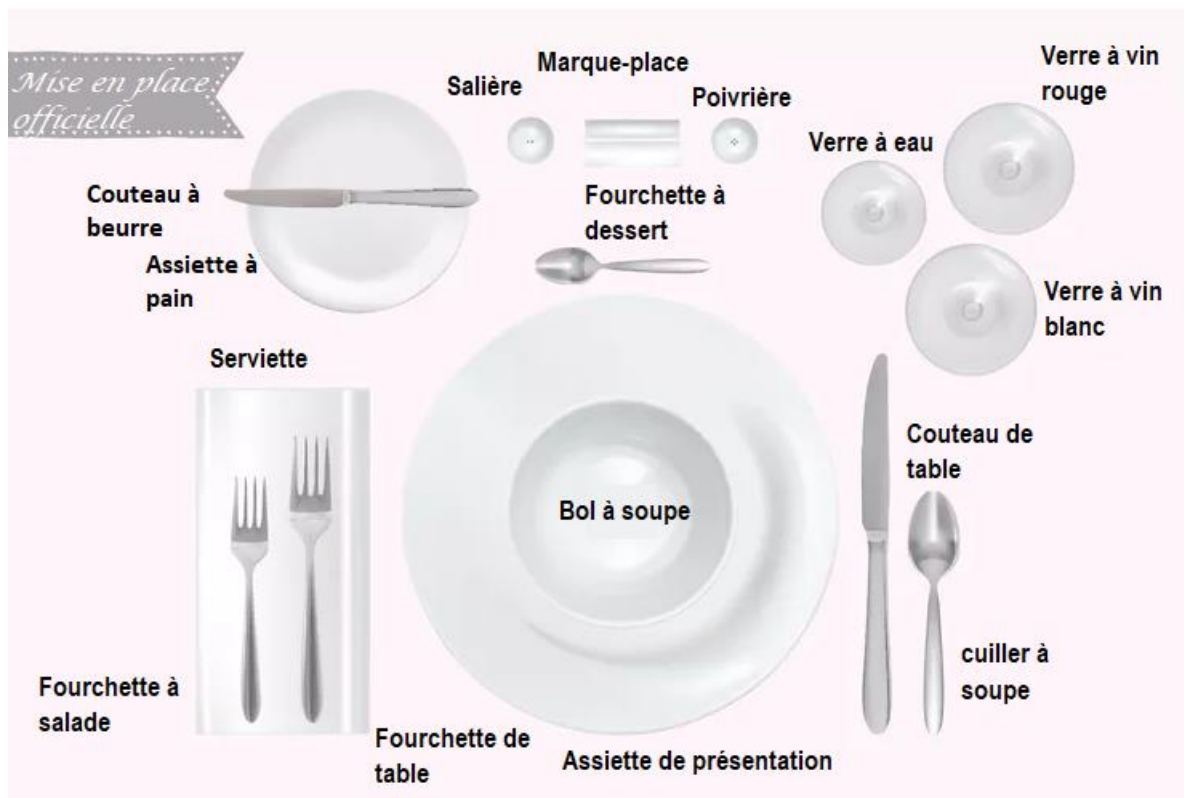


Image: <https://www.realsimple.com/holidays-entertaining/entertaining/how-to-set-a-table>

2.4. Préparation des boissons

SECONDAIRE

Préparation des cocktails sans alcool :

- Les concurrents devront apprendre et pratiquer les quatre (4) cocktails sans alcool ci-dessous. Le jour du concours, les concurrents seront informés des deux (2) cocktails sans alcool qu'ils devront servir.
- Les concurrents devront préparer un total de quatre (4) cocktails sans alcool. C'est-à-dire deux (2) portions des deux (2) cocktails sélectionnées ci-dessous que les concurrents découvriront le jour du concours. Après le service des tapas, les concurrents devront confectionner les cocktails sans alcool alors que leurs clients dégustent leur repas.

1. Mangue épicée à la menthe
2. Tourbillon de menthe et baies
3. Cocktail Paloma sans alcool
4. Sangria pétillant

*Veuillez consulter l'Annexe A pour les recettes et consignes de préparation

Lors du service des cocktails, les concurrents devront informer les clients qu'il s'agit des deux (2) cocktails qui seront servis, et que seulement deux (2) portions de chaque type seront servies. Celles-ci seront servies à la table et les clients pourront choisir le cocktail qu'ils préfèrent. Les concurrents seront évalués sur leur capacité à respecter la recette du cocktail. Ainsi, si un client ne veut pas ou n'aime pas le cocktail servi, cela n'affectera en rien l'évaluation pour ce volet du concours.

*Les concurrents DEVRONT préparer les quatre (4) cocktails sans alcool, même si les clients ne veulent pas les consommer.

POSTSECONDAIRE

Préparation d'un cocktail :

- Les concurrents devront apprendre et pratiquer les quatre (4) cocktails ci-dessous. Le jour du concours, les concurrents seront informés du cocktail qu'ils devront servir.
- Les concurrents devront préparer et servir deux (2) portions du cocktail alcoolisé devant et pour leurs clients. Après le service des tapas, les concurrents devront confectionner les cocktails alors que leurs clients dégustent leur repas.

- Liste des cocktails :
 1. Mule mexicaine
 2. Margarita concombre et lime
 3. Paloma
 4. Tequila Sunrise

* Les concurrents DEVRONT préparer les deux (2) cocktails, même si les clients ne veulent pas les consommer.

Préparation d'un cocktail sans alcool :

- Les concurrents devront confectionner leur propre cocktail sans alcool à partir d'une liste d'ingrédients fournie. Les concurrents seront évalués en fonction d'un nombre de critères, y compris le goût, la technique et la créativité, ainsi que l'accord mets et vin. La création devra également être expliquée aux juges et clients. Les concurrents devront préparer quatre (4) portions de leur cocktail sans alcool (deux pour les clients et deux pour les juges). Les deux cocktails pour les clients seront préparés à la table au même moment que les cocktails alcoolisés, et les deux portions pour les juges seront préparées avant le service du dîner.

Préparation du vin

- Les concurrents devront procéder à un accord mets et vin pour le plat principal. Les accords mets et vin seront expliqués aux juges et aux clients. Les concurrents devront ouvrir et servir l'accord mets et vin au moment du service du plat principal.

Lors du service des cocktails, les concurrents devront informer les clients que deux (2) cocktails et deux (2) cocktails sans alcool seront préparés et servis, en plus de quatre (4) verres de vin. Ces boissons seront servies à la table et les clients pourront choisir celle qu'ils préfèrent. Pour les cocktails, les concurrents seront évalués en fonction de leur capacité à respecter la recette du cocktail. Ainsi, si un client ne veut pas ou n'aime pas la boisson servie, cela n'affectera en rien l'évaluation pour ce volet du concours. Pour les cocktails sans alcool, le juge (et non les clients) évaluera.

* Veuillez consulter l'Annexe B pour les recettes, ingrédients et consignes de préparation.

2.5. Identification des vins – POSTSECONDAIRE SEULEMENT

Les concurrents seront informés de huit (8) variétés avant la tenue du concours. Le matin du concours, les concurrents seront invités à identifier correctement quatre (4) des huit (8) vins de la liste qui leur aura été remise en se servant de leurs sens (vue, odorat et goût). Les concurrents n'auront pas droit à leurs notes pour ce volet du

concours.

Chaque concurrent devra également réaliser un accord mets et vin avec un (1) des vins pour le plat principal. Lors du service des boissons, les concurrents devront informer les clients qu'il s'agit du vin qui a été sélectionné comme accord. Ce vin sera ouvert à la table et servi à chaque client. Les concurrents seront évalués sur leur capacité à faire l'accord et à servir le vin. Ainsi, si un client ne veut pas ou n'aime pas le vin, cela n'affectera en rien l'évaluation pour ce volet du concours.

*Veuillez consulter l'Annexe B pour une liste des variétés et les détails du service.

2.6. Service du repas et séquence pour le service

SECONDAIRE

Les concurrents seront évalués quant à leur capacité à compléter avec succès les étapes suivantes du service pour quatre (4) personnes :

- Accueil des clients pour les accompagner à la table
- Service de l'eau et des tapas (y compris la description des tapas)
- Préparation du cocktail sans alcool (y compris la description de la boisson)
- Description des services du repas et capacité à répondre aux questions des clients
- Service de la soupe
- Service du plat principal
- Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes
- Préparation, garniture et service du dessert
- Service du café/thé

*Veuillez consulter l'Annexe A pour les articles du menu, les recettes et les étapes du service

POSTSECONDAIRE

Les concurrents seront évalués quant à leur capacité à compléter avec succès les étapes suivantes du service pour quatre (4) personnes :

- Accueil des clients pour les accompagner à la table
- Service de l'eau et des tapas (y compris la description des tapas)
- Préparation du cocktail et du cocktail sans alcool (y compris la description des boissons)
- Description des services du repas et capacité à répondre aux questions des clients
- Service de la soupe
- Service du plat principal et accord mets et vin
- Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes
- Préparation, garniture et service du dessert
- Service du café/thé

* Veuillez consulter l'Annexe B pour les articles du menu, les recettes et les étapes du service

2.7. 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.

3. CRITÈRES D'ÉVALUATION

SECONDAIRE	
Critères	Pointage maximum
Professionalisme et apparence	/15
Disposition des couverts	/5
Préparation du cocktail sans alcool 1	/5
Préparation du cocktail sans alcool 2	/5
Service de l'eau et des tapas	/5
Service de la soupe	/10
Service du plat principal	/10
Service du dessert et du café	/10
Service à la clientèle	/20
Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes	/15
Pointage sur 100	/100

POSTSECONDAIRE	
Critères	Pointage maximum
Professionalisme et apparence	/10
Disposition des couverts	/5
Service de l'eau et des tapas	/6
Préparation du cocktail	/5
Préparation du cocktail sans alcool	/10
Service du hors-d'œuvre	/10
Service de la soupe	/6
Service du plat principal	/6

Service du dessert et du café	/8
Service à la clientèle	/10
Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes	/10
Identification des vins	/4
Accord mets et vin – plat principal	/10
Pointage sur 100	/100

Le concours ne se terminera pas par une égalité. Si le pointage est égal à la fin du concours, la composante Identification des vins (postsecondaire seulement) et la composante Service du plat principal serviront 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 du président du comité technique et des juges. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec le président du comité technique et la directrice des concours.

4. ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL

Fournis par les concurrents :

Uniforme :

- Chaussures noires à bout fermé et talon plat (antidérapantes). Aucun talon de plus de 5 cm
- Chaussettes ou bas-culottes noirs
- Pantalon habillé noir (les pantalons de yoga ou en molleton/sports ne sont pas permis) ou jupe noire (les minijupes ou pantalons courts ne sont pas permis)
- Chemise habillée ou blouse noire (manches longues)
- Tablier de service noir
- Les concurrents peuvent porter l'uniforme de leur école ou les vêtements fournis par leur école (p. ex. : tablier), mais les vêtements portés ne doivent PAS comporter de logo à l'exception du logo de l'école et/ou du conseil scolaire.

Apparence et hygiène :

- Cheveux longs doivent être attachés
- Ongles propres et courts (les faux ongles ne sont pas permis puisqu'ils peuvent se retrouver dans la nourriture)
- Poils faciaux propres et taillés
- Uniforme propre et repassé
- Aucun bijou sur les mains

- Les concurrents doivent éviter de se toucher le visage et/ou la bouche
- Bonne posture

Équipement et outils

- Accessoires de barman : mélangeur à cocktail, verre à mélanger, verre doseur avec mesures, tamis de bar en acier inoxydable, cuillère à mélanger, cuillère à glace
- Ramasse-miettes
- Carnet de commandes
- Stylos
- Planche à découper
- Couteau de chef
- Couteau d’office
- Ciseaux
- Cuillère et fourchette de service
- Tablier de service noir
- Serviettes de cuisine
- Tire-bouchon professionnel (postsecondaire seulement)
- Grand bol en bois et grande cuillère de service ou pilon (postsecondaire seulement)

Autre :

- Bouteille d’eau réutilisable
- Collations (sans arachides de préférence)
- Les concurrents doivent être vêtus proprement et convenablement. Les vêtements ne doivent comporter aucun logo, autre que celui de leur école ou de leur conseil scolaire.
- Équipement de protection tel que décrit dans la section Sécurité de cette fiche descriptive

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

*Les appareils multimédias, notamment les cellulaires, les téléphones intelligents, les lecteurs mp3 ou les ANP ne sont pas permis sur les lieux du concours. L’usage de tel dispositif durant le concours pourrait donner lieu à la disqualification.

Fournis par Compétences Ontario/Comité technique:

- Dîner
- Veuillez consulter l’Annexe A (secondaire) et l’Annexe B (postsecondaire) pour plus de renseignements. Celles-ci sont affichées sur le site Web de Compétences Ontario avec ce document.
- Ingrédients pour la préparation des boissons chaudes et froides

- Ingrédients pour la préparation du service à la table
- Plats préparés à servir
- Condiments et garnitures de base
- Nappes et serviettes de table
- Certains petits accessoires : articles tels que ramequins, assiettes, et bols de service sont disponibles. (Si vous désirez apporter vos propres petits accessoires, vous le pouvez, à la discrétion des coprésidentes du comité technique. Vous devez acheminer votre demande au moins deux semaines avant la date prévue du concours afin de recevoir une réponse.)
- Réfrigérateur et congélateur
- Postes pour le lavage
- Serviettes/nappes
- Bouilloire
- Vaisselle
- Couverts
- Cristal
- Pots à eau
- Thermos à café
- Bacs utilitaires
- Plateaux ovales/porte-plateaux
- Théières, lait et crémier
- Chariots de service

Remarque : Les outils et le matériel peuvent changer selon la disponibilité.

5. SÉCURITÉ

La sécurité est une priorité dans le cadre des Olympiades de Compétences Ontario. Les juges et les organisateurs se réservent le droit d'empêcher un concurrent de prendre part au concours s'il ne respecte pas les règles de sécurité.

1. Tous les concurrents doivent porter **des chaussures antidérapantes**. Chaussures plates noires (aucun talon de plus de 5 cm) à bout fermé (antidérapantes).*
2. Les bijoux comme les bagues, les bracelets et les colliers, etc. jugés dangereux par les juges du concours devront être enlevés *. Le port d'une montre est permis, mais il ne doit pas s'agir d'une montre intelligente (p. ex. Apple).

3. Uniforme noir. La chemise ou blouse doit être à manches longues. Les minijupes ou les pantalons courts ne sont pas permis. Veuillez consulter la section Équipement et matériel pour plus de renseignements.*
4. Les cheveux longs doivent être attachés*

* Les concurrents ne pourront participer tant et aussi longtemps qu'ils n'auront pas l'équipement de sécurité nécessaire. La décision du comité technique 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 et le président du comité technique se réservent le droit de demander à un concurrent de quitter les lieux du défi si celui-ci ne démontre pas les compétences nécessaires pour utiliser les outils et l'équipement.

6. CLIENTS ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

6.1 QUI

Les quatre (4) clients qui se trouvent à la table de chaque concurrent sont prédéterminés par Compétences Ontario. Ces clients sont, en règle générale, des personnalités de marque, comprenant, mais sans s'y limiter : le directeur général de Compétences Ontario, des commanditaires, des partenaires et des représentants du gouvernement.

Les groupes de quatre (4) de chaque table seront prédéterminés avant le jour du concours. La table à laquelle ils prendront place sera assignée aléatoirement à leur arrivée le jour du concours.

6.2 RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Chaque client devra s'inscrire auprès de Compétences Ontario et indiquer s'il a des restrictions alimentaires pour que le comité technique en soit informé. Pour chaque restriction alimentaire inscrite, une option différente ou modifiée sera fournie par l'établissement hôte et sera servie par le concurrent. Les concurrents doivent garder à l'esprit que cela peut se produire dans n'importe quel milieu de restauration et qu'ils peuvent devoir servir une option de service différente ou une modification du service qui est indiqué dans la fiche descriptive / l'annexe. Il est également possible que le client n'ait pas indiqué avoir de restrictions alimentaires lors de son inscription et les concurrents doivent être prêts si cela devait se produire. Si cela se produit, la cuisine est prête.

7. ANNEXES A ET B

Celles-ci seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario avec la fiche descriptive (le présent document).

Canada 

EMPLOYMENT
ONTARIO EMPLOI
ONTARIO

Ontario 

This Employment Ontario program is funded in part by the Government of Canada and the Government of Ontario.

Ce programme Emploi Ontario est financé en partie par le gouvernement du Canada et le gouvernement de l'Ontario.