

APPENDIX B - POST-SECONDARY RESTAURANT SERVICE COMPETITION

TABLE OF CONTENTS

1. ALCOHOLIC BEVERAGES – COCKTAILS
2. ALCOHOLIC BEVERAGES - WINE
3. NON-ALCOHOLIC BEVERAGES – MOCKTAILS
4. MENU COURSES AND RECIPES
5. SERVICE STANDARDS
6. STATION SETTING
7. TABLE SERVICE
8. ADDITIONAL SERVICE STANDARDS

Competitors must be 19 years of age or older on the day of the competition (date listed in the scope). Competitors will be required to present proof of age before being eligible to participate in the competition and answer this during competitor registration. Any competitor found registered not meeting this eligibility will be disqualified.

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.

ANNEXE B - POSTSECONAIRE CONCOURS SERVICE DE RESTAURATION

TABLE DES MATIÈRES

1. BOISSONS ALCOOLISÉES – COCKTAILS
2. BOISSONS ALCOOLISÉES – VIN
3. BOISSONS SANS ALCOOL – COCKTAILS SANS ALCOOL
4. SERVICES ET RECETTES DU MENU
5. NORMES DE SERVICE
6. MISE EN PLACE DU POSTE
7. SERVICE À LA TABLE
8. NORMES DE SERVICE ADDITIONNELLES

Les concurrents doivent être âgés de 19 ans ou plus le jour du concours (date indiquée dans la fiche descriptive). Les concurrents devront présenter une preuve d'âge avant d'être autorisés à participer au concours et au moment de leur enregistrement. Tout concurrent inscrit qui ne répond pas à ce critère d'admissibilité sera disqualifié.

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#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. ALCOHOLIC BEVERAGES

EACH competitor will be required to prepare ONE (1) alcoholic cocktail, made twice. Competitors will prepare and serve TWO (2) servings of the same cocktail, in front of and for their guests at the start of lunch service. The cocktail will be selected and presented to competitors on the day of the competition from the following list:

1. The Caesar
2. Maple Old Fashioned
3. Northern Negroni
4. Ice Wine Martini

1.1 The Caesar

- 1.5 oz Vodka
- 4 oz Clamato Juice
- 2 Dashes Hot Sauce
- 2 Dashes Worcestershire Sauce
- Rim: Celery Salt
- Garnish: Celery Stalk and Lime Wedge

Rim a tall glass with lime juice and celery salt. Fill the glass with ice and add vodka, Clamato juice, hot sauce, and Worcestershire sauce. Stir gently and garnish with celery stalk and lime wedge.

1.2 Maple Old Fashioned

- 2 oz Canadian Whisky
- 1/2 oz Pure Maple Syrup
- 2 Dashes Angostura Bitters
- Garnish: Orange Peel and Cherry

In a mixing glass, stir whisky, maple syrup, and bitters with ice until chilled. Strain into a rocks glass over ice. Garnish with an orange peel twist and cherry.

1.3 Northern Negroni

- 1 oz Canadian Whisky
- 1 oz Campari
- 1 oz Sweet Vermouth
- Garnish: Orange Peel

In a mixing glass, stir whisky, Campari, and sweet vermouth with ice until chilled. Strain into a rocks glass over ice. Garnish with an orange peel twist.

1.4 Ice Wine Martini

- 1 oz Vodka
- 1 oz Canadian Ice Wine
- 1/2 oz Lemon Juice
- Garnish: Lemon Twist

Fill a shaker with ice and add vodka, ice wine, and lemon juice. Shake vigorously and strain into a chilled martini glass. Garnish with lemon twist.

2 ALCOHOLIC BEVERAGES - WINE

Each competitor will be expected to study the EIGHT (8) varietals listed below. On the day of the competition, the competitor will attempt to correctly identify FOUR (4) of the wines from the list using sight, smell, and taste. Notes are not permitted at this time.

The competitor will also attempt to pair ONE (1) of the wines from the list with ONE (1) of the cheeses from the cheese course, as well as open and serve the wine tableside for the guests.

The EIGHT (8) varietals are listed here:

1. Sauvignon Blanc
2. Chardonnay
3. Riesling
4. Pinot Grigio
5. Pinot Noir
6. Merlot
7. Cabernet Sauvignon
8. Shiraz

3. NON-ALCOHOLIC BEVERAGES - MOCKTAIL

Each competitor will create their own mocktail recipe ahead of the competition from a provided list of ingredients. Competitors will be expected to prepare TWO (2) servings of their mocktails for the judges during the morning session of the competition, and then prepare TWO (2) more servings tableside for their guests. Competitors will be judged on several criteria, including taste, technique and creativity, as well as the ability to pair their creation with the menu and explain their creation to their guests.

The ingredients that will be provided are listed here:

1. Apple Cider

2. Soda Water
3. Ginger Ale
4. Ginger Beer
5. Orange Juice
6. Tonic Water
7. Heavy Cream
8. Maple Syrup
9. Agave Syrup
10. White Sugar
11. Bananas
12. Blueberries
13. Grapefruit
14. Jalapenos
15. Lemons
16. Limes
17. Oranges
18. Basil
19. Rosemary
20. Thyme
21. Mint
22. Allspice
23. Cinnamon
24. Cloves
25. Vanilla

Competitors will also be provided with the following glassware:

1. Collins Glass
2. Cocktail Glass
3. Martini Glass
4. Champagne Flute

4. MENU COURSES

4.1. Amuse Bouche

- a. Competitor will be briefed on amuse bouche during morning orientation and will be expected to describe the course to guests
- b. Meal prepared by kitchen
- c. Competitor to serve plates at table by hand

4.2. Soup – Roasted Butternut Squash Soup

- a. Soup prepared by kitchen

- b. Competitor to select ONE (1) garnish from FOUR (4) MYSTERY garnishes provided to garnish tableside
- c. Competitor to explain to guests why he/she chose specific garnish

4.3. Main – Maple Glazed Canadian Salmon with Wild Rice Pilaf + Seasonal Vegetables

- b. Meal prepared by kitchen with salmon on plate
- c. Competitor to serve/spoon wild rice pilaf and seasonal vegetables on each guest's plate tableside using serving spoon

4.4. Cheese Course – 3 Canadian Cheeses

- a. Competitor to study the following FIVE (5) Canadian cheeses in advance of the competition:
 1. Piacere – Monforte Dairy
 2. Grey Owl – Fromagerie Le Detour
 3. Five Brothers – Gunn's Hill Dairy
 4. Benedictine Blue – Benedictine Abbey
 5. Avonlea Clothbound Cheddar
- b. Kitchen will prepare THREE (3) cheeses from the above list on a cheese plate
- c. Competitor to serve and describe tableside

4.5. Dessert – Butter Tart

- a. Dessert prepared by kitchen
- b. Competitor to serve individual plated butter tarts to guests
- c. Competitor to hand-whip cream and serve tableside

5. SERVICE STANDARDS

5.1. Professionalism

5.1.1. Uniform, Personal Presentation and Hygiene

As listed in the scope in Equipment and Materials Section

5.1.2. Table Setting

As listed in the scope in Skills and Knowledge to be Tested

5.2. Attitude

- Natural Smile
- Eye Contact
- Acknowledges Guests
- Enthusiasm
- Communication/Rapport with Guests

5.3. Teamwork

- Cooperates with Other Competitors
- Communicates Effectively
- Shows Respect for Others

6. STATION SETTING

6.1. Beverage Station

- Beverage Recipe Ingredients
- Wine
- Bar Kit
- Ice
- Glassware
- Coffee/Tea Set-Ups
- Coffee Machine + Kettle
- Beverage Tray
- Water Pitcher

6.2. Food Preparation

- Service Spoons + Forks
- Knives
- Cutting Boards
- Dishes + Smallwares
- Metal Bowl + Whisk
- Salt +Pepper
- Condiments as Needed

6.3. Cleanliness

- Table Crumber
- Cloths/Towels
- Extra Napkins
- Sanitizer Spray
- Bus Bins

7. TABLE SERVICE

1. Welcome + Seat Guests
 - a. Pull Chairs Out
2. Introduce Yourself
3. Offer And Deliver Water
 - a. Glasses Lifted at Base to Pour

4. Deliver And Describe Amuse Bouche
5. Describe Cocktails and Mocktails Being Served
6. Prepare And Deliver Cocktails and Mocktails Tableside
7. Describe All Courses and Answer Guest Questions
8. Deliver Soup Course and Finish Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
 - b. Garnish Soup Tableside Using ONE (1) of FOUR (4) Mystery Garnishes Provided
9. Deliver Main Course and Serve Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
10. Deliver Cheese Course
 - a. See Menu Courses and Recipes
11. Deliver Wine Pairing for Cheese Course
 - a. Wine To Be Selected From 4 Varietals Onsite
12. Offer Coffee/Tea and Prepare
13. Deliver Dessert and Finish Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
 - b. Whip Fresh Cream and Serve Tableside

8. ADDITIONAL SERVICE STANDARDS

1. Hold Glassware and Cutlery at Base
2. Serve Dishes LEFT of Guest
3. Clear Dishes RIGHT of Guest
4. Beverages Delivered on Tray
5. Dishes Delivered by Hand
6. Station used Tableside
7. Dishes Delivered Accurately + Timely
8. Complete Quality Checks
9. Respond to Guest Questions
10. Table Maintenance and De-Crumbing When Needed (In-Between Courses)
11. Refill Water When Needed
12. Service Recovery – Respond to Complaint Using HEART Method:
 - H: Hear the customer's complaint
 - E: Empathize with the customer
 - A: Apologize for the issue
 - R: Resolve the issue for the customer
 - T: Thank the customer for bringing the issue to your attention
13. Thank Guests
14. Closing Duties
 - a. Clears and Cleans Table + Section

ANNEXE B - POSTSECONAIRE

CONCOURS SERVICE DE RESTAURATION

1. BOISSONS ALCOOLISÉES

LES concurrents devront préparer deux (2) portions d'UNE (1) boisson alcoolisée. Les concurrents devront préparer DEUX (2) portions du même cocktail, devant et pour leurs clients au début du service du dîner. La boisson alcoolisée sera sélectionnée le jour du concours à partir de la liste suivante :

1. César
2. Old fashioned à l'érable
3. Negroni nordique
4. Martini au vin de glace

1.1 César

- 1,5 once de Vodka
- 4 onces de jus Clamato
- 2 gouttes de sauce piquante
- 2 gouttes de sauce Worcestershire
- Rebord du verre : sel de céleri
- Garniture : branche de céleri et quartier de lime

Humecter le bord d'un grand verre étroit avec le quartier de lime puis enduire avec le sel de céleri. Remplir le verre de glaçons puis ajouter la vodka, le jus Clamato, la sauce piquante et la sauce Worcestershire. Remuer délicatement et garnir de la branche de céleri et du quartier de lime.

2.1 Old Fashioned à l'érable

- 2 onces de whisky canadien
- 1/2 once de sirop d'érable pur
- 2 gouttes d'amer Angostura
- Garniture : zeste d'orange et cerise

Mettre le whisky, le sirop d'érable, et l'amer dans un verre à mélanger. Remplir partiellement le verre de glaçons et remuer pour bien refroidir. Passer au tamis pour verser dans un verre à whisky avec glaçons. Garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise.

2.2 Negroni nordique

- 1 once de whisky canadien
- 1 once de Campari

- 1 once de vermouth doux
- Garniture : zeste d'orange

Dans un verre à mélanger rempli de glaçons, verser le whisky, le Campari, et le vermouth doux. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit glacé. Passer au tamis pour verser dans un verre à whisky avec glaçons. Garnir d'un zeste d'orange.

2.3 Martini au vin de glace

- 1 once de vodka
- 1 once de vin de glace canadien
- 1/2 once de jus de citron
- Garniture : zeste de citron

Dans un mélangeur à cocktail rempli de glaçons, verser la vodka, le vin de glace et le jus de citron. Remuer vigoureusement et passer au tamis pour verser dans un verre à martini refroidi. Garnir d'un zeste de citron.

2. BOISSONS ALCOOLISÉES - VIN

Les concurrents doivent étudier huit (8) variétés dont il est fait mention ci-dessous. Le jour du concours, les concurrents tenteront d'identifier correctement quatre (4) des huit (8) vins de la liste en se servant de leurs sens (vue, odorat et goût). Les concurrents n'auront pas droit à leurs notes pour ce volet du concours.

Les concurrents tenteront de réaliser un accord mets et vin avec UN (1) des vins de la liste pour le plat principal, et ouvriront et serviront le vin aux clients à la table.

Les HUIT (8) variétés sont énumérées ici :

1. Sauvignon Blanc
2. Chardonnay
3. Riesling
4. Pinot Grigio
5. Pinot Noir
6. Merlot
7. Cabernet Sauvignon
8. Shiraz

3. BOISSONS SANS ALCOOL – COCKTAIL SANS ALCOOL

Les concurrents devront confectionner leur propre recette de cocktail sans alcool avant le concours à partir d'une liste d'ingrédients fournie. Les concurrents devront préparer DEUX (2) portions de leurs boissons sans alcool pendant le volet en matinée du concours. À la table, ils devront ensuite confectionner DEUX (2) autres portions pour leurs clients. Les concurrents seront évalués en fonction d'un nombre de critères, incluant le goût, la technique et la créativité, ainsi que sur la capacité à réaliser un accord avec leur création pour le menu et à expliquer leur création à leurs clients.

Les ingrédients qui seront fournis sont énumérés ici :

1. Jus de pomme brut
2. Soda
3. Soda gingembre
4. Bière de gingembre
5. Jus d'orange
6. Soda tonique
7. Crème épaisse
8. Sirop d'érable
9. Sirop d'agave
10. Sucre blanc
11. Bananes
12. Bleuets
13. Pamplemousse
14. Jalapenos
15. Citrons
16. Limes
17. Oranges
18. Basilic
19. Romarin
20. Thym
21. Menthe
22. Piment de la Jamaïque
23. Cannelle
24. Clous
25. Vanille

La verrerie suivante sera fournie aux concurrents :

1. Verre Collins
2. Verre à cocktail
3. Verre à martini
4. Flûte à champagne

4. SERVICES ET RECETTES DU MENU

1.2 Amuse-bouche

- a. Les concurrents recevront des instructions sur les amuse-bouche lors de la séance d'information en avant-midi et devront les décrire aux clients
- b. Amuse-bouche préparés par la cuisine
- c. Les concurrents devront servir les assiettes à la table sans l'utilisation d'un plateau

4.2. Potage – Potage de courge rôtie

- a. Potage préparé par la cuisine
- b. Les concurrents devront sélectionner UNE (1) garniture à partir des QUATRE (4) garnitures MYSTÈRES fournies pour garnir à la table
- c. Les concurrents devront expliquer pourquoi ils ont choisi cette garniture

2.1 Plat principal – Saumon canadien glacé à l'érable accompagné d'un riz sauvage pilaf et de légumes de saison

- a. Repas préparé par la cuisine et saumon déposé sur l'assiette
- b. À l'aide d'une cuillère de service, les concurrents devront servir/déposer à l'aide d'une cuillère le riz sauvage pilaf et les légumes de saison sur l'assiette de chaque client à la table

4.3. Service des fromages – 3 fromages canadiens

- a. Les concurrents doivent étudier les CINQ (5) fromages canadiens suivants avant le concours :
 1. Piacere – Monforte Dairy
 2. Grey Owl – Fromagerie Le Detour
 3. Five Brothers – Gunn's Hill Dairy
 4. Bleu bénédictin – Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac
 5. Cheddar enrobé d'étamine Avonlea
- b. La cuisine déposera TROIS (3) fromages de la liste ci-dessus sur un plateau de fromages
- c. Les concurrents devront servir et décrire les fromages à la table

4.4. Dessert – Tartelette au beurre

5. Dessert préparé par la cuisine
6. Les concurrents doivent servir les petites tartelettes au beurre aux clients
7. Les concurrents doivent fouetter la crème fraîche à la main et la servir à la table

5. NORMES DE SERVICE

5.1. Professionnalisme

5.1.1. Uniforme, présentation personnelle et hygiène

Tel qu'indiqué dans la section Équipement et Matériel de la fiche descriptive

5.1.2. Disposition des couverts

Tel qu'indiqué dans la section Compétences et connaissances à évaluer de la fiche descriptive

5.1.3. Attitude

- Sourire
- Contact visuel
- Accueil des clients
- Enthousiasme
- Communication/rapport avec les clients

5.1.4. Travail d'équipe

- Capacité à collaborer avec les autres concurrents
- Communication efficace
- Capacité à faire preuve de respect envers les autres

6. MISE EN PLACE DU POSTE

6.1. Poste de préparation des boissons

Ingrédients pour les boissons

- Vin
- Trousse d'accessoires de barman
- Glaçons
- Verres
- Articles nécessaires pour la préparation du thé/café
- Cafetière et bouilloire
- Plateau pour les boissons
- Pichet d'eau

6.2. Préparation des ingrédients

- Cuillère et fourchette de service
- Couteaux
- Planches à découper
- Vaisselle et petits accessoires
- Bol en métal et fouet
- Sel et poivre
- Condiments au besoin

6.3. Propreté

- Ramasse-miettes
- Chiffons/serviettes
- Serviettes supplémentaires
- Désinfectant en aérosol
- Bacs utilitaires

7. SERVICE À LA TABLE

1. Accueil des clients et diriger les clients vers leur table
 - a. Tirer les chaises
2. Se présenter
3. Offrir et verser de l'eau
 - a. Soulever le verre par sa base pour le remplir
4. Servir et décrire les amuse-bouche
5. Décrire les cocktails et cocktails sans alcool servis
6. Préparer à la table et servir les cocktails et cocktails sans alcool
7. Décrire les services et répondre aux questions des clients
8. Servir la soupe et finir la préparation à la table
 - a. Consultez la section Services et recettes du menu
 - b. Garnir le potage à la table en utilisant UNE (1) des QUATRE (4) garnitures mystères fournies
9. Servir le plat principal et finir la préparation à la table
 - a. Consultez la section Services et recettes du menu
10. Servir les fromages
 - a. Consultez la section Services et recettes du menu
11. Servir le vin qui accompagne le service des fromages
 - a. Le vin sera sélectionné à partir des quatre (4) variétés sur les lieux
12. Offrir et préparer le café/thé
13. Servir le dessert et terminer sa préparation à la table
 - a. Consultez la section Services et recettes du menu
 - b. Fouetter la crème fraîche à la table et servir

8. NORMES DE SERVICE ADDITIONNELLES

1. Manipuler les verres et la coutellerie par la base
2. Servir les assiettes à la GAUCHE du client
3. Desservir la table à la DROITE du client
4. Boissons servies en utilisant des plateaux
5. Assiettes servies sans plateaux
6. Chariot ou station de service est utilisé à la table

7. Assiettes sont servies avec précision et en temps opportun
8. Compléter des inspections de la qualité
9. Répondre aux questions des clients
10. Maintenir la table propre, ramasser les miettes au besoin (entre les services)
11. Remplir les verres d'eau au besoin
1. Résolution des plaintes – Répondre aux plaintes selon la méthode HEART
 - H (*Hear*) : Écouter la plainte du client
 - E (*Emphathize*) : Faire preuve d'empathie envers le client
 - A (*Apologize*) : S'excuser pour le problème
 - R (*Resolve*) : Résoudre le problème pour le client
 - T (*Thank*) : Remercier le client d'avoir porté le problème à votre attention.
12. Remercier les clients
13. Tâches liées à la fermeture
 - a. Desservir et nettoyer la table et sa section

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.