

Skills Ontario Competition

Olympiades de Compétences Ontario



Contest Scope / Fiche descriptive

2026

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

Post-Secondary: 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. 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.

This document was last updated: January 2026

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

Postsecondaire : 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. 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).

Plus récente mise à jour du document : janvier 2026

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 – Associate Dean, The School of Hospitality and Culinary Arts, 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 4, 2026	
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 Amuse Bouche 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 5, 2026	
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 Amuse Bouche 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 6, 2026

1.4 Additional Information – Essential to Review

- Competitor Information:
 - Scopes: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>
 - Student Preparation Manual: [https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Student Preparation and Training Manual Skills Ontario English April 30 2024.pdf](https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Student_Preparation_and_Training_Manual_Skills_Ontario_English_April_30_2024.pdf)

- Competitor Eligibility: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorEligibility>
- Rules and Regulations: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#CompetitorRules>
- Competition Floor Plan: <https://www.skillsontario.com/competition-visitors#FloorPlan>
- Closing Ceremony and Awards: <https://www.skillsontario.com/closing-ceremony>

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. Amuse Bouche, 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 (1) wine pairing with the main course.
3. MEAL SERVICE: Service of a four (4) course lunch to four (4) guests with formal tableside service. Amuse Bouche, 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 review the courses being served and adjust the setting based on the applied menu.

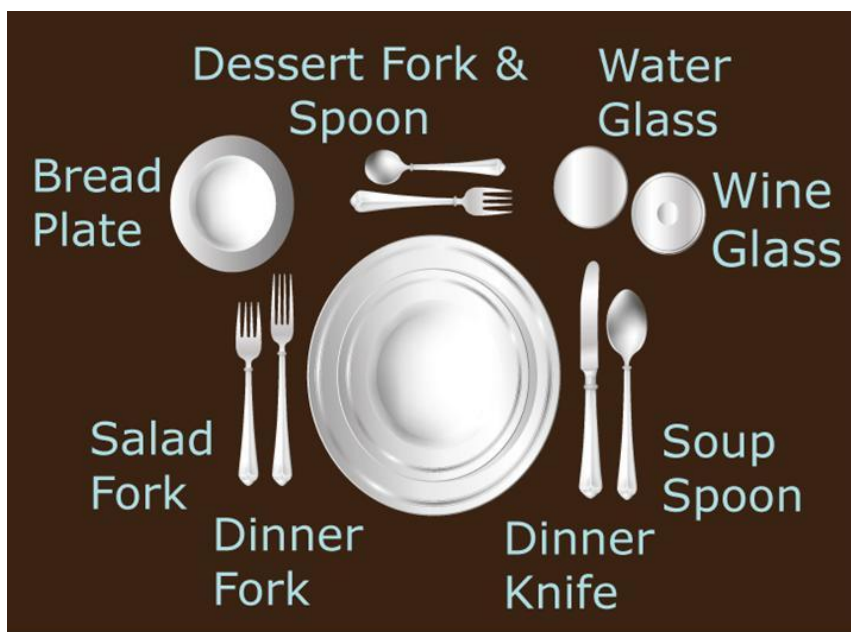


Image: <https://wilmax.com/blogs/article/table-setting>
(image has been translated for the scope, but website is in English only)

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 amuse bouche course is

served, competitors will create the non-alcoholic beverages tableside, while their guests eat.

1. Tropical Breeze
2. Berry Hibiscus Refresher
3. Apple Ginger Sparkler
4. Sunrise Cooler

*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 (4) non-alcoholic cocktails, regardless of guests choosing to consume them or not.

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 amuse bouche has been served, competitors will prepare the alcoholic beverages while their guests eat.
- List of Alcoholic Cocktails:
 1. Classic Rum Punch
 2. Caribbean Mojito
 3. Dark 'n' Stormy
 4. Pineapple Rum Sour

*Competitors MUST prepare the two (2) alcoholic cocktails, regardless of guests choosing to consume them or not.

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 the ability to pair their creation with the menu and explain their creation to the judges and guests. Competitors will be required to prepare four (4) servings of their mocktail total (two (2) for the guests and two (2) for the judges). The two (2) for the guests will be prepared tableside along with the alcoholic cocktails, and the two (2) for the judges will be prepared in advance of the lunch service.

Wine Preparation

- Competitors will complete a wine pairing with the main course. The pairing 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 of 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 and why this wine has been chosen. 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 chooses not to consume or dislikes the drink served, it will not impact 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 Amuse Bouche Service (Including Description)
- Non-Alcoholic Beverage Preparation (Including Beverage Description)
- Describe Meal Courses + Answer Guest Questions
- Salad Service (Garnish Tableside)
- 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 and Amuse Bouche Service (Including Description)
- Alcoholic and Non-Alcoholic Beverage Preparation (Including Beverage Description)
- Describe Meal Courses + Answer Guest Questions
- Salad Service (Garnish Tableside)
- Soup Service + Mystery Garnish
- Main Course Service + Wine Pairing
- Service Recovery Complaint
- Garnish and Serve Dessert (Garnish Tableside)
- 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 + Amuse Bouche Service	/5
Salad 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 + Amuse Bouche Service	/6
Cocktail Preparation	/5
Mocktail Preparation	/10
Salad Course Service	/8
Soup Course Service + Mystery Garnish	/8
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, tights, sport pants are not permitted) or Black Skirt (mini skirts or shorts are not permitted)
- Black dress shirt or black blouse (long sleeves, no crop tops)
- 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 that the competitor represents.

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
- Lime Zester
- Black Service Apron
- Kitchen Towels
- Professional Wine Opener (Post-Secondary Only)

Other:

- Competitors must be dressed in a clean and appropriate manner with no logos other than that of their school/school board.
- **Competitors must read this scope document and any related documents posted (if applicable) online in full.** Verbal instructions alone are not sufficient for preparation. Each competitor must review the entire scope.
 - The provincial contest scope will be posted on the Skills Ontario website by January 31st or earlier each year: <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes> .
The previous year's scope will remain available for reference as well.
- Toolboxes and/or project materials required for the contest must be brought on the morning of the contest. These items cannot be shipped or delivered to the venue ahead of time.
- **Competitors are responsible for bringing all required personal protective equipment (PPE) and attire. All required items are listed in the Safety section of this scope.**
- Additional snacks (recommended peanut-free)
- Refillable water bottle

*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:

- 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, sugar and creamer
- Service carts
- There are water stations available on every contest site for competitors and volunteers, you must bring your own reusable water bottle, as there will be no cups provided.
- **Lunch Provided:** A simple lunch (sandwich, cookie, water - using your refillable water bottle) will be provided. The following dietary options will be available: vegetarian, vegan, halal, dairy-friendly, gluten-friendly. If you have other dietary needs, prefer additional food, and/or have other tastes than what may be provided, please bring your own nut-free items. Lunch selection will occur during student registration.

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

Please note, Skills Ontario will provide French translation to those that request this during the competitor registration, prior to April 14th, 2025.

This can be accommodated in all areas, with the exception that guests at the tables will most likely only speak English. Therefore, when speaking to guests, English will be spoken. French translation will be provided in all other areas if requested during registration.

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 black closed toed non-slip footwear, water resistant. (Running shoes, sandals, and normal Crocs shoes are not permitted*)
 - i. Non-slip footwear will qualify as:
 1. CSA (Canada Standards Association) (green triangle)
 2. Labelled directly on the footwear of the sole or label as “non-slip”, “anti-slip” or “slip-resistant”
 3. If not labelled directly on the footwear, but is advertised as non-slip from the manufacturer, must bring paperwork from the footwear website to the competition, that includes a picture of the footwear to compare, that indicates it is a non-slip, anti-slip or slip-resistant
 4. Work version of Crocs Classic Clog (so long as it has the heel strap and worn during the competition)
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, no crop tops. 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 CONOURS

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 dépôts d'aliments* /la formation Smart serve (postsecondaire seulement) et SIMDUT;
- Exposer les concurrents aux besoins de la clientèle et dans les cuisines d'un restaurant semi-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 – doyenne adjointe, *The School of Hospitality and Culinary Arts*, 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 (2) 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 4 mai 2026	
8 h 30 à 9 h	Enregistrement sur les lieux du 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 – aire de travail individuelle pour chaque concurrent – effets personnels / matériel de travail Séance d'information sur les amuse-bouche Séance d'information sur les vins et leur identification Préparation et service des cocktails sans alcool (pour les juges seulement)
12 h à 12 h 30	Dîner (concurrents)
12 h 30	Arrivée des clients et assignation des places
12 h 30 à 15 h 30	Concours (avec service aux clients) avec une pause
15 h 30 à 16 h 30	Tâches de fermeture

SECONDAIRE : mardi 5 mai 2026	
9 h 15 à 9 h 45	Enregistrement sur les lieux du concours*
9 h 45 à 10 h 45	Séance d'information, révision de l'annexe et période de questions Assignation des postes de travail
10 h 45 à 12 h	Concours* avec une pause Mise en place du poste individuel – aire de travail individuelle pour chaque concurrent – effets personnels / matériel de travail Séance d'information sur les amuse-bouche
12 h à 12 h 30	Dîner (concurrents)
12 h 30	Arrivée des clients et assignation des places
12 h 30 à 15 h 30	Concours (avec service aux clients) avec une pause
15 h 30 à 16 h	Tâches de fermeture

Cérémonie de clôture : mercredi 6 mai 2026, de 9 h à 12 h

1.4 Renseignements additionnels – À réviser

- Renseignements pour les concurrents :
 - Fiches descriptives : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>
 - Guide de préparation des concurrents : https://www.skillsontario.com/files/www/2024_Docs/Guide_de_preparation_et_dentrainement_des_concurrents_Olympiades_de_Compétences_Ontario_French_April_30_2024.pdf
 - Admissibilité des concurrents : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#CompetitorEligibility>
 - Règles et règlements : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#CompetitorRules>

- Plan d'étage du site des Olympiades : <https://www.skillsontario.com/oco-visiteurs?na=62#FloorPlan>
- Cérémonie de clôture et remise des prix : <https://www.skillsontario.com/ceremonie-de-cloture?na=359>

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, apparence, hygiène, attitude et travail d'équipe. Ces critères seront évalués tout au long de la journée du concours.
2. PRÉPARATION DE LA TABLE : 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 cocktail, 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) personnes (service à la table). Le service des amuse-bouche, 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 (2) portions pour les invités et deux (2) pour les juges) et UN (1) accord 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 amuse-bouche, 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).

*Il est attendu que les concurrents prennent connaissance des mets qui seront servis et ajustent la mise en place en fonction du menu.



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

(Image traduite pour la fiche descriptive, mais le site Web n'est disponible qu'en anglais)

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 sans alcool sélectionnés ci-dessous que les concurrents découvriront le jour du concours. Après le service des amuse-bouche, les concurrents devront confectionner les cocktails sans alcool pendant que leurs clients mangent.
 1. Brise tropicale
 2. Rafraîchissement à l'hibiscus et aux petits fruits
 3. Pétillant pomme-gingembre
 4. Boisson fraîche Cooler Sunrise

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

Lors du service des cocktails sans alcool, les concurrents devront informer les clients que deux (2) cocktails sans alcool qui seront servis, et que seulement deux (2) portions de chaque type seront préparées. Ces cocktails sans alcool seront servis à la table et les clients pourront choisir celui qu'ils préfèrent. Les concurrents seront évalués sur leur capacité à respecter la recette du cocktail sans alcool. Si un client ne veut pas ou n'aime pas le cocktail sans alcool 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 alcoolisé :

- Les concurrents devront apprendre et pratiquer les quatre (4) cocktails alcoolisés ci-dessous. Le jour du concours, les concurrents seront informés du cocktail alcoolisé 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 amuse-bouche, les concurrents devront confectionner les cocktails alcoolisés pendant que leurs clients mangent.

Liste des cocktails alcoolisés :

1. Punch au rhum classique
2. Mojito des Caraïbes
3. *Dark 'n' Stormy*
4. Rhum *sour* à l'ananas

* Les concurrents DEVRONT préparer les deux (2) cocktails alcoolisés, 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 des ingrédients fournis. Les concurrents seront évalués en fonction d'un nombre de critères, y compris le goût, la technique et la créativité, ainsi que la capacité à agencer leur création au menu et à expliquer leur création aux juges et aux clients. Les concurrents devront préparer

quatre (4) portions de leur cocktail sans alcool (deux (2) pour les clients et deux (2) pour les juges). Les deux (2) cocktails pour les clients seront préparés à la table au même moment que les cocktails alcoolisés, et les deux (2) portions pour les juges seront préparées avant le service du dîner.

Préparation du vin

- Les concurrents devront procéder à un accord vin avec le plat principal. L'accord sera expliqué aux juges et aux clients. Les concurrents devront débouchonner et servir le vin choisi au moment de servir le plat principal.

Lors du service des boissons, les concurrents devront informer les clients que deux (2) cocktails alcoolisés 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 la boisson 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 l'accord d'un (1) des vins avec le plat principal. Lors du service des boissons, les concurrents devront informer les clients qu'il s'agit du vin qui a été sélectionné pour l'accord. Ce vin sera débouchonné 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 amuse-bouche (y compris la description)
- Préparation 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 salade (garnie à la table)
- Service du plat principal
- Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes

- Garniture et service du dessert
- Service du café/thé

*Veuillez consulter l'Annexe A pour plus de détails sur le 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 amuse-bouche (y compris la description)
- Préparation du cocktail alcoolisé 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 salade (garnie à la table)
- Service de la soupe et garniture mystère
- Service du plat principal et accord vin
- Résolution des plaintes – capacité de gestion des plaintes
- Garniture et service du dessert (garniture ajoutée à la table)
- Service du café/thé

* Veuillez consulter l'Annexe A pour plus de détails sur le 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
Professionnalisme 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 amuse-bouche	/5
Service de la salade	/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
Professionnalisme et apparence	/10
Disposition des couverts	/5
Service de l'eau et des amuse-bouche	/6
Préparation du cocktail alcoolisé	/5
Préparation du cocktail sans alcool	/10
Service de la salade	/8
Service de la soupe et garniture mystère	/8
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 vin et plat principal au moment du service du plat	/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 infraction aux règles se soldera par une déduction de points à la discrétion des coprésidents du comité technique. Toute possibilité de disqualification sera révisée avec 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, en molleton, sports et les collants ne sont pas permis) ou jupe noire (les minijupes ou pantalons courts ne sont pas permis)
- Chemise habillée ou blouse noire (manches longues, pas de hauts courts)
- 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'établissement d'enseignement qu'ils représentent.

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, 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
- Cuillères et fourchettes de service
- Zesteur de lime
- Tablier de service noir
- Serviettes de cuisine
- Tire-bouchon professionnel (postsecondaire seulement)

Autre :

- 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.
- **Les concurrentes doivent lire attentivement l'intégralité de cette fiche descriptive ainsi que tout document connexe publié en ligne, le cas échéant.** Les consignes verbales à elles seules ne suffisent pas à une préparation adéquate. Toutes les concurrentes doivent prendre le temps de lire l'intégralité de la fiche descriptive.
 - Chaque année, la fiche descriptive du concours provincial est publiée sur le site Web de Compétences Ontario au plus tard le 31 janvier :
<https://www.skillsontario.com/olympiades-de-competences-ontario?na=302#Scopes>.
La fiche descriptive pour l'année précédente du concours demeure également accessible à titre de référence.

- Les coffres à outils et les matériaux requis pour le concours doivent être apportés le matin même du concours. Aucun article ne pourra être expédié ou livré à l'avance sur le site du concours.
- **Les concurrentes sont responsables d'apporter tout l'équipement de protection individuelle (ÉPI) ainsi que les vêtements requis. La liste complète des éléments obligatoires figure dans la section Sécurité de la fiche descriptive.**
- Collations (sans arachides de préférence)
- Bouteille d'eau réutilisable

*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

- 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 (2) 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, sucrier et crémier
- Chariots de service

- Des points de ravitaillement en eau seront mis à la disposition des concurrents et des bénévoles dans chaque aire de concours. Il est nécessaire d'apporter une bouteille d'eau réutilisable puisqu'aucun gobelet ne sera fourni.
- **Dîner fourni** : Un dîner simple sera offert (sandwich, biscuit et eau – n'oubliez pas d'apporter une bouteille d'eau réutilisable). Des options adaptées aux régimes alimentaires suivants seront proposées : végétarien, végétalien, halal, intolérance aux produits laitiers et intolérance au gluten. Les personnes suivant un régime alimentaire particulier, ayant des préférences spécifiques ou estimant que le repas offert pourrait ne pas être suffisant peuvent apporter leur propre nourriture sans noix. Le choix du dîner s'effectuera lors de l'inscription des élèves.

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

Veuillez prendre note, Compétences Ontario offrira un service d'interprétation en français aux personnes qui en feront la demande lors de l'inscription des concurrents (avant le 14 avril 2025).

Les services d'interprétation s'appliquent à toutes les étapes, à l'exception du fait que les clients aux tables parleront probablement presque tous seulement l'anglais. Pour ces motifs, lorsque vous vous adressez aux clients, l'anglais sera parlé. L'interprétation en français sera possible pour tous les autres volets du concours si la demande est faite lors de l'inscription.

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. Il est obligatoire pour les concurrents de porter des chaussures noires certifiées, à bout fermé, antidérapantes et résistantes à l'eau. Les espadrilles, sandales ou chaussures de type Crocs ne sont pas permises*
 - a. Les chaussures antidérapantes doivent répondre aux critères suivants :
 - i. Porter le symbole CSA (Association canadienne de normalisation) (triangle vert)
 - ii. Porter la mention « antidérapantes » ou « résistantes au glissement » (ou, en anglais, « non-slip », « anti-slip » ou « slip-resistant ») directement sur la semelle ou l'étiquette.
 - iii. Si la mention ne figure pas directement sur la chaussure, mais que le fabricant l'annonce comme antidérapante, vous devez apporter au concours des documents provenant du site Web du fabricant, comprenant une photo de la chaussure à des fins de comparaison, prouvant qu'elle est antidérapante ou résistante au glissement.
 - iv. La version « travail » des sabots classiques de Crocs est autorisée, à condition qu'ils soient munis d'une sangle au talon et que celle-ci soit correctement attachée.

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 (aucun haut court). 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 les coprésidentes 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) clients à 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).



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.