

APPENDIX A - SECONDARY RESTAURANT SERVICE COMPETITION

TABLE OF CONTENTS

1. NON-ALCOHOLIC BEVERAGES
2. MENU COURSES AND RECIPES
3. SERVICE STANDARDS
4. STATION SETTING
5. TABLE SERVICE
6. ADDITIONAL SERVICE STANDARDS

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

ANNEXE A - SECONDAIRE CONCOURS SERVICE DE RESTAURATION

TABLE DE MATIÈRES

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

Il est possible qu'une version plus récente de la fiche descriptive soit disponible sur le site Web : <https://www.skillsontario.com/olympiades-de-compétences-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. **NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

Each competitor will be required to prepare and serve FOUR (4) non-alcoholic beverages in front of and for their guests at the start of lunch service. Competitors will be required to prepare TWO (2) of each non-alcoholic beverage. The two (2) non-alcoholic beverages will be selected on the day of competition from the following list:

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

1.1 Tropical Breeze

- 2 oz Pineapple Juice
- 2 oz Mango Juice
- 1 oz Lime Juice
- 1 oz Simple Syrup
- Ginger Beer To Top
- Garnish: Mint Sprig

Add pineapple juice, mango juice, lime juice, and simple syrup to a shaker with ice. Shake vigorously for 8–10 seconds. Strain into a Collins glass filled with fresh ice. Top with ginger beer. Garnish with a mint sprig.

1.2 Berry Hibiscus Refresher

- 3 oz Chilled Hibiscus Tea
- 2 oz Cranberry Juice
- 1 oz Simple Syrup
- Garnish: Orange Slice

Fill a rocks/cocktail glass with ice. Add hibiscus tea, cranberry juice, and simple syrup. Stir gently for 10–12 seconds. Garnish with an orange or lemon slice.

1.3 Apple Ginger Sparkler

- 3 oz Apple Cider
- 1 oz Lemon Juice
- 1 oz Honey
- Ginger Ale To Top
- Garnish: Apple Slice and Cinnamon Stick

Add apple cider, lemon juice, and honey syrup to a Collins glass with ice. Stir gently to combine. Top with ginger ale. Garnish with a thin apple slice or cinnamon stick.

1.4 Sunrise Cooler

- 3 oz Orange Juice
- 2 oz Lemonade

- 1 oz Grenadine
- Garnish: 1 Cherry and Orange Wheel

Fill a Collins glass with ice. Pour orange juice over the ice. Add lemonade. Slowly pour grenadine down the inside of the glass — it will sink and create a two-layer “sunrise” effect. Garnish with an orange wheel and a cherry.

2. MENU COURSES AND RECIPES

2.1. Amuse Bouche

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

2.2. Salad – Tropical Garden Salad with Mango Vinaigrette

- Salad prepared by kitchen
- Competitor to garnish salad tableside with garnish provided by kitchen

2.3. Main – Jerk-Seasoned Chicken Breast with Rice & Peas + Seasonal Vegetables

- Meal prepared by kitchen with chicken on plate
- Competitor to serve/spoon rice and peas and seasonal vegetables on each guest’s plate tableside using serving spoon

2.4. Dessert – Pineapple Upside-Down Cake

- Dessert prepared by kitchen
- Competitor to serve individual plated cake to guests and top with toasted coconut tableside

3. SERVICE STANDARDS

3.1 Professionalism

3.1.1 Uniform, Personal Presentation and Hygiene

As listed in the scope in Equipment and Materials Section

3.1.2 Table Setting

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

3.1.3 Attitude

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

3.1.4 Teamwork

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

4. STATION SETTING

4.1 Beverage Station

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

4.2 Food Preparation

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

4.3 Cleanliness

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

5. 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 Mocktails Being Served
6. Prepare And Deliver Mocktails Tableside
7. Describe All Courses and Answer Guest Questions
8. Deliver Salad Course and Finish Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
 - b. Garnish Salad Tableside

9. Deliver Main Course and Serve Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
10. Offer Coffee/Tea and Prepare
11. Deliver Dessert and Finish Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes

6. ADDITIONAL SERVICE STANDARDS

1. Hold Glassware and Cutlery at Base
 2. Beverages Delivered on Tray
 3. Dishes Delivered by Hand
 4. Station used Tableside
 5. Dishes Delivered Accurately + Timely
 6. Complete Quality Checks
 7. Respond to Guest Questions
 8. Table Maintenance and De-Crumbing When Needed (In-Between Courses)
 9. Refill Water When Needed
 10. 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
 11. Thank Guests
 12. Closing Duties
 - a. Clears and Cleans Table + Section
-

ANNEXE A - SECONDAIRE

CONCOURS SERVICE DE RESTAURATION

1. BOISSONS SANS ALCOOL

Les concurrents devront préparer et servir QUATRE (4) cocktails sans alcool devant et pour leurs clients au début du service du dîner. Les concurrents devront préparer DEUX (2) portions de chaque cocktail sans alcool. Ces boissons seront sélectionnées le jour du concours à partir de la liste suivante :

1. Brise tropicale
2. Rafraîchissement à l'hibiscus et aux petits fruits
3. Pétillant pomme-gingembre
4. Boisson fraîche *Cooler Sunrise*

1.1 Brise tropicale

- 2 oz de jus d'ananas
- 2 oz de jus de mangue
- 1 oz de jus de lime
- 1 oz de sirop simple
- Bière de gingembre pour compléter
- Garniture : brin de menthe

Ajouter le jus d'ananas, le jus de mangue, le jus de lime et le sirop simple dans un mélangeur à cocktail avec de la glace. Agiter vigoureusement pendant 8 à 10 secondes. Filtrer dans un verre Collins rempli de glace fraîche. Compléter avec de la bière de gingembre. Garnir d'un brin de menthe.

4.2 Rafraîchissement à l'hibiscus et aux petits fruits

- 3 oz de thé à l'hibiscus refroidi
- 2 oz de jus de canneberge
- 1 oz de sirop simple
- Garniture : tranche d'orange

Remplir un verre à whisky (*rocks*) ou à cocktail de glace. Ajouter le thé à l'hibiscus, le jus de canneberge et le sirop simple. Remuer doucement pendant 10 à 12 secondes. Garnir d'une tranche d'orange ou de citron.

4.3 Pétillant pomme-gingembre

- 3 oz de cidre de pomme
- 1 oz de jus de citron
- 1 oz de miel
- Soda au gingembre pour compléter
- Garniture : tranche de pomme et bâton de cannelle

Ajouter le cidre de pomme, le jus de citron et le sirop de miel dans un verre Collins avec de la glace. Remuer doucement pour mélanger. Compléter avec du soda au gingembre. Garnir d'une fine tranche de pomme ou d'un bâton de cannelle.

4.4 Boisson fraîche *Cooler Sunrise*

- 3 oz de jus d'orange
- 2 oz de limonade
- 1 oz de grenadine
- Garniture : 1 cerise et une rondelle d'orange

Remplir un verre Collins de glace. Verser le jus d'orange sur la glace. Ajouter la limonade. Verser lentement la grenadine le long de la paroi intérieure du verre — elle coulera au fond et créera un effet « lever de soleil » (*sunrise*) à deux étages. Garnir d'une rondelle d'orange et d'une cerise.

5. SERVICES ET RECETTES DU MENU

2.1. Amuse-bouche

- a. Les concurrents recevront une séance d'information sur les amuse-bouche le matin et devront décrire ce service aux clients.
- b. Les amuse-bouche seront préparés par la cuisine.
- c. Les concurrents devront servir les assiettes à la table sans l'utilisation d'un plateau.

2.2. Salade – salade jardinière tropicale avec vinaigrette à la mangue

- a. La salade sera préparée par la cuisine.
- b. Les concurrents devront garnir la salade à la table en utilisant la garniture fournie par la cuisine.

2.3. Plat principal – poitrine de poulet à la Jerk accompagnée d'un riz et pois et de légumes de saison

- a. Le plat sera préparé par la cuisine avec le poulet dans l'assiette.
- b. Les concurrents devront servir à la cuillère le riz et les pois, ainsi que les légumes de saison dans l'assiette de chaque client à la table en utilisant une cuillère de service.

2.4. Dessert – gâteau renversé à l'ananas

- a. Le dessert sera préparé par la cuisine.
- b. Les concurrents devront servir aux clients des parts individuelles de gâteau et les garnir de noix de coco grillée à la table.

3. NORMES DE SERVICE

3.1 Professionnalisme

3.1.1 Uniforme, présentation personnelle et hygiène

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

3.1.2 Disposition des couverts

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

3.1.3 Attitude

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

3.1.4 Travail d'équipe

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

4. MISE EN PLACE DU POSTE

4.1 Poste de préparation des boissons

- Ingrédients pour les boissons sans alcool
- 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

4.2 Préparation des ingrédients

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

4.3 Propreté

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

5. SERVICE À LA TABLE

1. Accueillir les clients et les diriger 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 boissons sans alcool
6. Préparer à la table et servir les boissons sans alcool
7. Décrire tous les services et répondre aux questions des clients
8. Servir la salade et terminer sa préparation à la table
 - a. Consulter le menu – services et recettes
 - b. Garnir la salade à la table
9. Servir le plat principal
 - a. Consulter le menu - services et recettes
10. Offrir le café/thé et préparer
11. Servir le dessert et terminer sa préparation à la table
 - a. Consulter le menu - services et recettes

6. NORMES DE SERVICE ADDITIONNELLES

1. Manipuler les verres et la coutellerie par la base
2. Boissons servies en utilisant des plateaux
3. Assiettes servies sans plateaux
4. Station de service est utilisé à la table
5. Assiettes sont servies avec précision et en temps opportun
6. Compléter des inspections de la qualité
7. Répondre aux questions des clients
8. Maintenir la table propre, ramasser les miettes au besoin (entre les services)
9. Remplir les verres d'eau au besoin
10. 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
11. Remercier les clients
12. Tâches liées à la fermeture
 - a. Desservir et nettoyer la table et sa section

Canada



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.