

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.

This document was last updated: January 2026

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-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. 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. Classic Rum Punch
2. Caribbean Mojito
3. Dark ‘n’ Stormy
4. Pineapple Rum Sour

1.1 Classic Rum Punch

- 1.5 oz Dark Rum
- 1 oz Lime Juice
- 1 oz Pineapple Juice
- 1 oz Orange Juice
- 1 oz Grenadine
- Garnish: Orange Slice + Cherry

Shake all ingredients with ice in shaker and strain over fresh ice in a rocks glass. Garnish with an orange slice and a cherry.

1.2 Caribbean Mojito

- 1.5 oz White Rum
- 1 oz Lime Juice
- 1 oz Simple Syrup
- 6–8 Mint Leaves
- Soda Water To Top
- Garnish: Mint Sprig + Lime Wheel

Place the mint leaves at the bottom of a Collins glass and add lime juice and simple syrup. Using a muddler, press the mint lightly 3–4 times. Pour rum into the glass and add ice. Top with soda water and garnish with mint sprig and lime wheel.

1.3 Dark ‘n’ Stormy

- 2 oz Dark Rum
- 4 oz Ginger Beer
- 1 oz Lime Juice
- Garnish: Lime Wedge

Fill a Collins glass completely with ice. Pour lime juice over the ice and add the ginger beer. Slowly pour the dark rum over the back of a bar spoon so it floats on top of the ginger beer. Add a lime wedge to the rim. ****Do NOT stir before serving.** Part of the drink’s identity is the visible dark rum “storm cloud” over the pale ginger beer.

1.4 Pineapple Rum Sour

- 1.5 oz Spiced Rum
- 1 oz Pineapple Juice
- 1 oz Lemon Juice
- 0.5 oz Simple Syrup
- Garnish: Lemon Twist

Fill a shaker with ice and add rum, pineapple juice, lemon juice and simple syrup. Shake vigorously and strain into a rocks glass with fresh ice. 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 the main 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. Pineapple Juice
2. Mango Juice
3. Coconut Water
4. Soda Water
5. Ginger Beer

6. Lime Juice
7. Simple Syrup
8. Honey
9. Brown Sugar
10. Bananas
11. Oranges
12. Limes
13. Lemons
14. Mint
15. Basil
16. Cinnamon
17. Nutmeg
18. Allspice
19. Vanilla
20. Fresh Ginger

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. Salad – Tropical Garden Salad with Mango Vinaigrette

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

4.3. Soup – Spiced Caribbean Carrot Ginger Soup

- c. Soup prepared by kitchen
- d. Competitor to select ONE (1) garnish from FOUR (4) MYSTERY garnishes provided to garnish tableside
- e. Competitor to explain to guests why he/she chose specific garnish

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

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

4.5. Dessert – Pineapple Upside-Down Cake

- a. Dessert prepared by kitchen
- b. Competitor to serve individual plated cake to guests and top with fresh lime zest tableside (competitor will zest lime in front of guest)

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

- Zester
- 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 Salad Course and Finish Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
 - b. Garnish Salad Tableside
9. 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
10. Deliver Main Course and Serve Tableside
 - a. See Menu Courses and Recipes
11. Deliver Wine Pairing for Main 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. Zest Lime and Serve Tableside

8. 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 B - POSTSECONDAIRE

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

1.1 Punch au rhum classique

- 1,5 oz de rhum brun
- 1 oz de jus de lime
- 1 oz de jus d'ananas
- 1 oz de jus d'orange
- 1 oz de grenadine
- Garniture : tranche d'orange et cerise

Agiter tous les ingrédients avec de la glace dans un mélangeur à cocktail et filtrer sur de la glace fraîche dans un verre à whisky (*rocks*). Garnir d'une tranche d'orange et d'une cerise.

1.2 Mojito des Caraïbes

- 1,5 oz de rhum blanc
- 1 oz de jus de lime
- 1 oz de sirop simple
- 6 à 8 feuilles de menthe
- Soda pour compléter
- Garniture : brin de menthe et rondelle de lime

Placer les feuilles de menthe au fond d'un verre Collins et ajouter le jus de lime et le sirop simple. À l'aide d'un pilon, presser légèrement la menthe 3 à 4 fois. Verser le rhum dans le verre et ajouter de la glace. Compléter avec du soda et garnir d'un brin de menthe et d'une rondelle de lime.

1.3 *Dark 'n' Stormy*

- 2 oz de rhum brun
- 4 oz de bière de gingembre
- 1 oz de jus de lime
- Garniture : quartier de lime

Remplir complètement un verre Collins de glace. Verser le jus de lime sur la glace et ajouter la bière de gingembre. Verser lentement le rhum brun sur le dos d'une cuillère de bar de manière à ce qu'il flotte sur la bière de gingembre. Ajouter un quartier de lime sur le bord du verre. NE PAS remuer avant de servir. L'un des éléments caractéristiques de cette boisson est le « nuage d'orage » formé par le rhum brun visible à la surface de la bière au gingembre claire.

1.4 Rhum *sour* à l'ananas

- 11,5 oz de rhum épicé
- 1 oz de jus d'ananas
- 1 oz de jus de citron
- 0,5 oz de sirop simple
- Garniture : zeste de citron

Remplir un mélangeur à cocktail de glace et ajouter le rhum, le jus d'ananas, le jus de citron et le sirop simple. Agiter vigoureusement et filtrer dans un verre à whisky (*rocks*) avec de la glace fraîche. 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 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 d'ananas
2. Jus de mangue
3. Eau de coco
4. Soda
5. Bière de gingembre
6. Jus de lime
7. Sirop simple
8. Miel
9. Sucre brun (cassonade)
10. Bananes
11. Oranges
12. Limes
13. Citrons
14. Menthe
15. Basilic
16. Cannelle
17. Muscade
18. Piment de la Jamaïque
19. Vanille
20. Gingembre frais

La verrerie suivante sera fournie aux concurrents :

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

4. SERVICES DU MENU

4.1 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.
- a. Les concurrents devront servir les assiettes à la table sans l'utilisation d'un plateau.

4.2 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.

4.3 Soupe – soupe épicée aux carottes et au gingembre des Caraïbes

- a. La soupe sera préparée par la cuisine.
- b. Les concurrents devront choisir UNE (1) garniture parmi les QUATRE (4) garnitures MYSTÈRES fournies pour garnir à la table.
- c. Les concurrents devront expliquer aux clients pourquoi ils ont choisi cette garniture en particulier.

4.4 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.
- a. Les concurrents devront servir à la cuillère le riz et pois, ainsi que les légumes de saison dans l'assiette de chaque client à la table en utilisant une cuillère de service.

4.5 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 ajouter un zeste de lime frais à la table (les concurrents devront zester la lime devant les clients).

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

5.2. Attitude

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

5.3. 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
- Zesteur
- 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. 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 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 salade et finir la préparation à la table
 - a. Consulter la section Services et recettes du menu
 - b. Garnir la salade à la table
9. Servir la soupe et finir la préparation à la table
 - a. Consulter la section Services et recettes du menu
 - b. Garnir le potage à la table en utilisant UNE (1) des QUATRE (4) garnitures mystères fournies
10. Servir le plat principal et finir la préparation à la table
 - a. Consulter la section Services et recettes du menu
11. Servir le vin qui accompagne le plat principal
 - 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. Consulter 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. 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
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.
10. Remercier les clients
11. Tâches liées à la fermeture
 - a. Desservir et nettoyer la table et sa section



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.