

## Form B

# Competition Brief – Regional Heats & Final Information 2018/19

### Competition title and level

Advanced Culinary Arts

### Entry requirements

Competitors **must** have the **skills level** required to complete the following tasks within the competition to a professional level and aligned with a Level 3 qualification. Competitors **do not** have to be currently working towards a level 3 qualification.

### Heat Competition outline

Competitors will have 3 hours to prepare and cook 2 portions of the following three dishes; Lemon Sole Starter, Pheasant Main Course with starch and vegetables and a Chocolate dessert. Each dish must include the ingredients that are set out below as a min, however competitors may present dishes of their own design on their own dishes.

Please submit your menus and shopping lists by the deadline given for the following tasks to the competition organiser.

### Final Competition outline

Competitors will firstly have 3 hours to prepare and cook 2 portions of the following three dishes; Mackerel starter, Duo of Pork Main Course (Pork Fillet & Liver) and a Trio of Desserts. Please submit your menus and shopping lists by the deadline given for the above tasks to the competition organiser.

Competitors will then be given a Mystery Box, with a detailed recipe to follow. Reading & familiarisation time will be allowed. Competitors will have 1.5 hours to complete this task – all ingredients to be supplied.

### The Heat Detail

This task will be split into two sections;

- 1.5 hours for preparation

- 1.5 hours for cooking and service of dishes

There will be a statutory 10 minute break between the two sections and both will carry equal marks.

Quantities of ingredients supplied will be in line with your recipes submitted with your application. There will be a limited surplus ordered to deal with any issues on the day. You will be expected to provide any specialised, difficult to source or particularly expensive items i.e. expensive alcohol, micro herbs.

**Competitors must bring all their own equipment including pots, pans etc and their own serving plates.**

### THE TASK

Competitors will produce the following dishes in 3 hours;

- Two portions of Lemon Sole Starter from approximately 2 x 1.6kg Lemon Sole
- Two portions of a Pheasant Main Course including starch and vegetable from a whole Pheasant, approximately 800g (pulled & drawn)
- Two portions of an Chocolate Dessert (hot or cold competitors choice)
- Preparation of both fish and meat must be completed at the examination, mise en place will only be peeled vegetables, base stocks and no other preparation is allowed.

### The Final Detail

Task 1: Prepare & cook 2 portions of the following three dishes; Mackerel Starter, Duo of Pork Main Course (Pork Fillet & Liver) with sauce, and a Trio of Desserts.

This task will be split into two sections;

- 1.5 hours for preparation
- 1.5 hours for cooking and service of dishes

There will be a statutory 10 minute break between the two sections and both will carry equal marks.

Quantities of ingredients supplied will be in line with your recipes submitted with your application. There will be a limited surplus ordered to deal with any issues on the day. You will be expected to provide any specialised, difficult to source or particularly expensive items i.e. expensive alcohol, micro herbs.

**Competitors must bring all their own equipment including pots, pans etc and their own serving plates.**

### THE TASK

Competitors will produce the following dishes in 3 hours;

- Two portions of Mackerel Starter
- Two portions of a Pork Fillet & Liver Main Course with sauce including starch and vegetable
- Two portions of a Trio of Desserts (with **both hot & cold** elements)
- Preparation of both fish and meat must be completed at the examination, mise en place will only be peeled vegetables, base stocks and no other preparation is allowed.

Task 2: Competitor will be supplied with 5 mystery ingredients & a recipe card to follow, & complete within 1.5 hours (including reading time).

### Marking and assessment

	Marking Criteria	Max Mark
A.1.1	Tasks completed in allotted time	5
A.1.2	Task completed in a safe & hygienic manner	5
A.1.3	Food served at correct temperature	5
A.1.4	Waste handled in correct manner	5
A.1.5	Uniform & knives appropriate for task	5
A.1.6	Working methods, organisation & Timings	10
A.1.7	Taste & Flavour	15
A.1.8	Temperature – Style & presentation	15
A.1.9	Portion size & nutritional balance	10
A.1.10	Professional skills (butchery/fishmongery/bakery etc)	20
A.1.11	Personal Hygiene & Presentation	5
	<b>Total</b>	<b>100</b>

## Competition rules

- Standards of dress should be professional and adhere to health and safety standards.
- Competitors will receive a health and safety briefing at the start of the competition.
- Competitors will start and finish work as instructed by the judges.
- All dishes must be presented within the allocated time.
- All entries must be received by 20<sup>th</sup> October 2017 online.
- All competitors must ensure their station is left clean and tidy.
- Competitors must take a 10 minute break.
- No pre-prepared items permitted.

## Contact details

If you require further information please contact:

**Katy Godsell**

**Tel:** 01938 555893/ 07813 140128

**Email:** [katy@cambriantraining.com](mailto:katy@cambriantraining.com)

## Ffurflen B

# Briff y Gystadleuaeth – Gwybodaeth Rowndiau Rhagbrofol Rhanbarthol a Rownd Derfynol 2018/19

### Teitl a lefel y gystadleuaeth

Celfyddydau Coginio Lefel Uwch

### Gofynion mynediad

**Rhaid** bod cystadleuwyr yn meddu ar y **lefel sgiliau** sy'n ofynnol i gwblhau'r tasgau canlynol o fewn y gystadleuaeth i lefel broffesiynol ac yn unol â chymhwyster Lefel 3. **Nid oes** rhaid bod cystadleuwyr yn gweithio tuag at gymhwyster lefel 3 ar hyn o bryd.

### Amlinelliad o Rownd Ragbrofol y Gystadleuaeth

Bydd gan gystadleuwyr 3 awr i baratoi a choginio'r tri phryd canlynol: Lleden Lyfn fel Cwrs Cyntaf; Ffesant gyda startsh a llysiau a phwddin Siocled fel Prif Gwrs. Rhaid i bob cwrs gynnwys y cynhwysion sydd wedi'u rhestru fel lleiafswm isod. Fodd bynnag, gall gystadleuwyr gyflwyno prydau o'u dyluniad eu hunan ar eu platiau eu hunan.

Cyflwynwch eich bwydlenni a'ch rhestr siopa i drefnydd y gystadleuaeth erbyn y dyddiad cau a roddwyd ar gyfer y tasgau canlynol os gwelwch yn dda.

### Amlinelliad o'r Gystadleuaeth Derfynol

I gychwyn, bydd gan gystadleuwyr 3 awr i baratoi a choginio 2 gyfran o fwyd o'r tri phryd canlynol; Macrell fel Cwrs Cyntaf, 'Duo' Ffiled o Borc ac Iau / Afu) a Thriawd o Bwdinau. Cyflwynwch eich bwydlenni a'ch rhestr siopa i drefnydd y gystadleuaeth erbyn y dyddiad cau a roddwyd ar gyfer y tasgau uchod os gwelwch yn dda.

Bydd y cystadleuwyr yna'n derbyn Bocs Dirgel, gyda rysâit fanwl i'w ddilyn. Caniateir amser i ddarllen & ymglyfarwyddo. Bydd gan gystadleuwyr 1.5 awr i gwblhau'r dasg hon - holl gynhwysion i gael eu cyflenwi.

### Y manylion - Rownd Ragbrofol

Rhennir y dasg hon yn ddwy adran;

- 1.5 awr i baratoi
- 1.5 awr i goginio a gweini'r prydau

Bydd egwyl statudol o 10 munud rhwng y ddwy adran. Mae'r ddwy adran yn gyfartal o ran gwerth y marciau.

Bydd nifer y cynhwysion a gyflenwir yn unol â'ch ryseitiau a gyflwynwyd gyda'ch cais. Bydd yna nifer cyfyngedig o gynhwysion ychwanegol wedi'u harchebu er mwyn delio ag unrhyw faterion annisgwyl ar y diwrnod. Disgwylir i chi ddarparu unrhyw eitemau arbenigol, sy'n anodd dod o hyd iddyn nhw neu'n ddrud, e.e. alcohol drud neu micro-berlysiau.

**Bydd rhaid i gystadleuwyr ddod â'u hoffer eu hunan yn cynnwys er enghraifft sossbenni a'u platiau gweini eu hunan.**

#### Y DASG

Bydd y cystadleuwyr yn paratoi'r prydau canlynol mewn 3 awr;

- Dwy gyfran o Leden Lefn (*Lemon Sole*) fel Cwrs Cyntaf. Bydd angen dau ddarn o'r pysgodyn tua 1.6kg o bwysau.
- Dwy gyfran o Ffesant gan gynnwys startsh a llysieuyn o ffesant cyfan, tua 800g (wedi'i bluo a'i dynnu)
- Dwy gyfran o Bwdin Siocled (y cystadleuydd i ddewis prun ai pwdin poeth neu oer)
- Rhaid paratoi'r pysgod a'r cig yn ystod y prawf. Bydd 'mise en place' wedi'i baratoi o lysiau wedi'u pilio yn ogystal a stoc sylfaenol. Ni chaniateir unrhyw beth arall.

#### Y manylion – Y Rownd Derfynol

Tasg 1: Paratoi a choginio 2 gyfran o'r tri phryd canlynol; Macrell fel Cwrs Cyntaf Macrell, 'Duo' o Borc (Ffiled o Borc ac lau/ Afu) fel Prif Gwrs a Thriawd o Bwdinau.

Rhennir y dasg hon yn ddwy adran;

- 1.5 awr i baratoi
- 1.5 awr i goginio a gweini'r prydau

Bydd egwyl statudol o 10 munud rhwng y ddwy adran. Mae'r ddwy adran werth farciau cyfartal.

Bydd nifer y cynhwysion a gyflenwir yn unol â'ch ryseitiau a gyflwynwyd gyda'ch cais. Bydd yna nifer cyfyngedig o gynhwysion ychwanegol wedi'u harchebu er mwyn delio ag unrhyw faterion ar y diwrnod. Disgwylir i chi ddarparu unrhyw eitemau arbenigol, sy'n anodd eu darganfod neu ddrud, e.e. alcohol drud, micro-berlysiau.

**Bydd rhaid i gystadleuwyr ddod â'u hoffer eu hunan yn cynnwys er enghraifft, sossbenni a'u platiau gweini eu hunan.**

## Y DASG

Bydd y cystadleuwyr yn paratoi'r tri phryd canlynol mewn 3 awr;

- Dwy gyfran o Facrell fel Cwrs Cyntaf.
- Dwy gyfran o Ffiled o Gig Porc ac Iau / Afu gyda saws ac yn cynnwys startsh a llysiuyn.
- Dwy gyfran o Driawd o Bwdinau (gydag elfennau **cynnes ac oer**)
- Rhaid paratoi'r pysgod a'r cig yn ystod y prawf. Bydd y 'mise en place' yn cynnwys llysiuyn wedi'u pilio a stoc sylfaen. **Ni chaniateir unrhyw waith paratoi arall.**

Tasg 2: Bydd y cystadleuydd yn derbyn 5 cynhwysyn dirgel a cherdyn rysait i'w ddilyn. Bydd angen cwblhau o fewn 1.5 awr (sy'n cynnwys amser darllen)

## Marcio ac asesu

	Meini Prawf Marcio	Marc uchafswm
A.1.1	Tasgau wedi'u cwblhau yn yr amser a roddir	5
A.1.2	Tasgau wedi'u cwblhau mewn modd diogel a hylan	5
A.1.3	Bwyd yn cael ei weini ar y tymheredd cywir	5
A.1.4	Gwastraff yn cael ei drin yn y modd cywir	5
A.1.5	Gwisg a chyllyll addas ar gyfer y dasg	5
A.1.6	Dulliau gweithio, trefn ac amseru	10
A.1.7	Blas	15
A.1.8	Tymheredd – Steil a chyflwyniad	15
A.1.9	Maint y cyfran a chydbwysedd maethol	10
A.1.10	Sgiliau proffesiynol (bwtsiera/ gwerthu pysgod/popty ayb)	20
A.1.11	Hylendid Personol a Chyflwyniad	5
	<b>Cyfanswm</b>	<b>100</b>

## Rheolau'r gystadleuaeth

1. Dylai safon y wisg fod yn broffesiynol a bod safonau iechyd a diogelwch yn cael eu cadw.
2. Bydd cystadleuwyr yn derbyn cyfarwyddiadau iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth.
3. Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen y gwaith yn unol â chyfarwyddiadau'r beirniaid.
4. Dylid cyflwyno'r cyfan o'r eitemau o fewn yr amser disgwyliedig.
5. Rhaid derbyn pob cais erbyn 20 Hydref 2018 drwy'r porth ar-lein.
6. Rhaid i bob cystadleuydd sicrhau bod eu gorsafoedd gwaith yn lân a thaclus.
7. Rhaid i gystadleuwyr gymryd egwyl 30 munud o hyd.
8. Ni chaniateir defnydd o eitemau wedi eu paratoi o flaen llaw.



### Manylion cyswllt

Am fwy o wybodaeth cysylltwch â:

**Katy Godsell**

**Ffôn:** 01938 555893/ 07813 140128

**E-bost:** [katy@CambrianTraining.com](mailto:katy@CambrianTraining.com)

### Ffurflen G

*Cystadlaethau*

*Sgiliau Cymru*

2018/2019



Ariennir gan  
**Lywodraeth Cymru**  
Funded by  
**Welsh Government**



Cystadleuaeth | **Skills**  
**Sgiliau** | Competition  
Cymru | Wales

