



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Competition Brief

Competition Title

Culinary Arts

Competition Overview

Culinary Artists create complex and intricate dishes using a wide range of skills and techniques. They must have a good knowledge of all aspects of a modern kitchen including butchery, fishmongery and bakery, along with good cookery and presentation skills.

In this competition, competitors will be assessed on the core skills and abilities required of a Culinary Artist. They must demonstrate professionalism as well as good time keeping.

Live competition heats will be held at various venues across Wales.

Entry Criteria

The competition is for those training for a career in the Hospitality Industry and studying towards a Level 3 qualification or have achieved this within 12 months.

Please ensure your entrants have the skills and competences to complete the task.

Entry capacity restrictions by organisation

Maximum of up to 2 per location plus maximum of 2 reserves can be registered in case of absence.

This is the maximum number of entries permitted by an organisation for this competition.

This is determined by 'location' and 'organisation'. 'Organisation' refers to the competitors' training provider/employer. 'Location' refers to a site where the competitor studies / is employed. For further guidance on these capacities, click [here](#)

Brief

The following 3 tasks are to be completed in 3½ hours.

All Service Plates Will Be Provided



Task 1 - Pasta Starter - Fish/Shellfish

Prepare, cook and present 2 same plated portions of a hot pasta dish that contains two fish and / or seafood elements, one vegetable of your choice and one edible garnish – using your own design and creativity.

The dish must be served hot and the following elements must be included in your dish:

- Fresh Pasta – style of your choice
- 2 x Fish / Seafood elements - cheaper & sustainable cuts of fish should be utilized
- 1 x Vegetable component of your choice
- 1 x Sauce of competitors choice - 100ml
- Portion size minimum 180g – maximum 200g (tolerance 5% either way)

Service Details

- Some of the sauce must be served on the plate as part of the final presentation
- 100ml of sauce in a separate sauce boat must be served, tolerance of 5ml either way
- 2 portions to be served on separate large white pasta bowls - 30cm diameter (exact bowl will be shared with competitors once host college is agreed)
- ALL ingredients to be supplied by the competitor
- Competitors MUST make and use FRESH pasta on site.
- Where possible Whole Fresh Fish and / or Shellfish or a combination should be used.
- The dish must contain Fish and / or Seafood. Competitors should try to use sustainable sources and cheaper fish cuts where possible.
- Limited back up common table ingredients will be available at each venue, such as Plain Flour, Sugar, Butter, Veg Oil.
- Garnish is deemed as an integral part of the dish and is not just a micro herb.

Task 2 - Classical Chicken Main Course

Prepare and cut a whole 1.5kg Chicken for Classical Sauté, cook and present 2 same plated portions of a hot modern restaurant style main course dish that contains the main ingredients of a classical Poulet Sauté Chasseur.

Ref: Escoffier 5th Edition “Le Guide Culinaire ISBN13: 978 - 0 - 08 - 096772 – 1 (hbk)
Recipe Number: 3198 page 384 (Pre-made tomato flavoured Demi-Glace may be used)

The chicken should be cut and presented as for sauté with the following Hodder Education video link being the benchmark and agreed skills practice that will be used for marking <https://www.youtube.com/watch?v=FaLTQCfGfvs>

Final Chicken cut for sauté in their raw state must be presented for judging when completed and presented on a white plastic tray with all cuts present and must include all waste / trimmings.

Although the dish is deemed classical, competitors are encouraged to use as many skills as possible using your own design and creativity to interpret the dish whilst serving in a modern presentation.

The dish must be served hot and following elements must be included in your dish:

- White & Brown Meat
- Tomato / chopped Tarragon & Chervil
- 1 x Starch component of your choice
- 2 x Suitable vegetable based component (1 of which should be Gratinated - see definition below)
- 1 x Sauce of competitors choice - 100ml in separate sauce boat, tolerance of 5ml either way
- Portion size minimum 250g – maximum 350g (tolerance 5% either way)

Service Details

- Some sauce must be served on the plate as part of the final presentation
- 100ml of sauce in a separate sauce boat must be served
- 2 portions to be served on separate large white 30cm diameter flat plates - (exact plates will be shared with competitors once host college is agreed)
- ALL ingredients to be supplied by the competitor including a 1.5kg Whole Chicken
- The dish must contain Chicken, Tomato and Tarragon + one Gratinated vegetable component
- Limited back up common table ingredients will be available at each venue, such as Plain Flour, Sugar, Butter, Veg Oil.
- Garnish is deemed as an integral part of the dish and is not just a micro herb.

Task 3 - Dessert Course - Treacle Tart

Interpretation of a “Classical Treacle Tart (inclusive of Nougatine Garniture)

Prepare, cook and present 2 same plated portions of a Treacle Tart for a modern restaurant style dessert with accompanying Nougatine Décor & Salted Caramel Custard or Crème Anglaise Sauce

- Tarts can be made in moulds of any shape.
- A deconstructed Tart is allowed.

Although the dish is deemed classical, competitors are encouraged to use as many skills as possible using your own design and creativity to interpret the dish, whilst serving in a modern presentation.

The following elements must be included in your dish:

2 same plated portions of your Interpretation dish

- Size recommendation to be minimum 85 grams
- Served with an eatable nougatine décor for each plate
- Salted Caramel Crème Anglaise to be served in one sauce boat.
- Some sauce MUST be served on the plate.
- ALL ingredients to be supplied by the competitor

Service Details

- Some sauce must be served on the plate as part of the final presentation
- 100ml of sauce in a separate sauce boat must be served

- 2 portions to be served on separate large white 30cm diameter flat plates (exact plates will be shared with competitors once host college is agreed)
- ALL ingredients to be supplied by the competitor
- Limited back up common table ingredients will be available at each venue, such as Plain Flour, Sugar, Butter, Veg Oil.

Guidance Notes

- All ingredients must be supplied by the competitor unless otherwise stated by the organisers in this briefing document. A limited common table of ingredients will be available for minimal top ups due to spillage etc. but the competitors will have full responsibility for bringing all foodstuffs necessary to complete the tasks.
- All food preparation will commence and conclude on the same day. Competitors are not permitted to do any preparation in advance.
- Peeled and washed vegetables (but not cut) will be permitted.
- Pre-made stocks may be used but must be in liquid form and not reduced (exception is Pre-made tomato flavoured Demi-Glace may be used for the Poulet Saute Chasseur.
- Fish / Shellfish used must be brought to the competition whole and in a raw state and prepared on site at competition, use of the bones and / or carapace / shells will be identified by the judges as a marker of good skills practice and will be part of the judging matrices / marks.
- Waste will be measured and judged as crucial in the testing of these modules, too much waste and too much purchased ingredients will result in reduction of marks. All waste must be separated accordingly to support our sustainability effort – Food Waste – Plastics – Combustible – Recycling
- All ingredients for the ingredient identification and tasting module tasks will be supplied by the organisers.
- All competitors must bring all small equipment deemed necessary to complete the tasks, to international standards.
- Each station will have access to the following equipment.
 - cooker stove top with oven
 - use of a communal combination oven – one shelf
 - use of communal freezer and refrigeration
 - 1 x 6ft stainless steel bench

Task 4a - Blind Tasting - 15 minutes

Identify four different ingredients supplied by the organisers whilst wearing a tight-fitting blindfold. (Blindfold, Tasting Spoons, Water and Spitoon will be supplied by ISEiW).

Competitors please make the team aware of any allergies prior to the competition.

A private tasting room will be prepared for competitors with the mystery ingredients for tasting.

Task 4b - Ingredient Knowledge - 15 minutes

Identify a selection of different mystery ingredients supplied by the organisers

A private room will be prepared with the mystery ingredients. Competitors will be allocated 15 minutes to study and identify the displayed ingredients and submit their answers on the answer sheet provided.

Task 4c - Skills Battle - 15 minutes

Accuracy, Speed and Weight

Each Competitor will produce, within 15 minutes, 30g of one of the following cuts that will be chosen at random by ballot.

WS International Standard Vegetable Dimensions:

- Brunoise (2mm x 2mm x 2mm)
- Julienne (2mm x 2mm x 4cm)
- Macedoine (4mm x 4mm x 4mm)
- Jardinière (4mm x 4mm x 5cm)

Final cuts to be displayed on the plate provided.

Culinary Definitions

Gratinating: A dry finishing method to create a browned crust on a dish usually by grilling with added cheese, sauce, breadcrumbs or finely chopped nuts. There is usually evidence of a little bubbling, blackened spots and marks.

Sauté: Butchered / Larded Chicken Preparation resulting in Cuts on the bone used for Classical Fricassé dishes and Poulet Sauté dishes.

DEvised & DEVELOPED BY SEAN OWENS – UK EXPERT SKILL34 – DEPUTY CHIEF EXPERT EUROSILLS 2021, AUSTRIA

Competition Rules

For full terms and conditions of entry and competition rules visit www.inspiringskills.gov.uk/terms-and-conditions

Competition specific rules

- Competitors to be set up at their allocated station in full uniform and ready to begin at least 15 minutes before the starting time.
- All dishes must be served within the “10-minute window” when “SERVICE” is announced by the chief judge.
- Marks will be deducted for early and late service of dishes.
- All work must be carried out by the competitor in a safe and secure environment and organisers will have in place all necessary arrangements to allow the competition to proceed in a safe operational workspace. Marks are allocated for Professional Work practices and Food Safety and Hygiene and all competitors should work in a well organised and tidy area.

- Standards of dress should be professional and adhere to health and safety standards
International Standard Full Uniform is deemed as follows:
 - White Chefs Jacket
 - Necktie / Neckerchief
 - Tall Chefs Hat (Toque)
 - Black Chef Trousers
 - Black Socks
 - Non-Slip – Covered Back – No Lace – Chef Shoes
 - Long White Apron (Compulsory for Service)
 - Bibbed Black Chef Apron – Preparation & General Work
- 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 competitors must ensure their station is left clean and tidy
- Competitors must take a 10 minute break
- No pre-prepared items permitted

Generic competition rules

- Mobile phones are to be switched off during competition activity.
- Listening to music via headphones is not permitted during competition activity.
- Any questions during competition activity should be addressed to the competition judging panel.
- Competitors should not communicate with other competitors during competition activity.
- It is the responsibility of each competitor to arrive on time for each competition session. No additional time will be allowed if you arrive late.
- Technical failure of your equipment should be reported immediately to the judging panel. Additional time will be allocated if the fault is beyond the control of the competitor.

Marking and Assessment

Marking and judging of this competition will be done by a team of experts from Industry, Further Education or Training Provider, using a marking criteria and allocated marks to ensure consistency.

Brief marking and assessment criteria:

	Criteria	Allocated marks
A	Professional Skills	25%
B	Presentation, Creativity and Style	25%

C	Utilisation of Ingredients and Equipment	15%
D	Taste, Flavour and Temperature	15%
E	Time Keeping	10%
F	Personal Hygiene and Safety	10%
	Total	100%

Feedback and Recognition

Individual and Group verbal feedback will be provided at the end of the competition.

No results or awards will be awarded on the day, as marking will be quality assured.

All competitors will be issued with a Participation Certificate and invited to an online Celebration Event which will be held Thursday 9th March 2023, where the First, Second and Third Awards will be announced. Further details will be communicated to competitors and their points of contacts by email.

Marksheets will be made available to competitors after the quality assurance process has been completed.

Competition Lead

Lead Contact:

Ceri Nicholls – ceri.nicholls@cambriantraining.com

Expert Contacts

Linda Thomas - linda.thomas@colegsirgar.ac.uk



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y Gystadleuaeth

Celfyddyd Coginio

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

Mae Artistiaid Coginio yn creu pryduau cymhleth ac astrus gan ddefnyddio ystod eang o sgiliau a thechnegau. Rhaid bod ganddyn nhw wybodaeth dda am bob agwedd ar gegin fodern gan gynnwys cigyddiaeth, paratoi pysgod a phobyddiaeth, ynghyd â sgiliau coginio a chyflwyno da.

Yn y gystadleuaeth hon, bydd cystadleuwyr yn cael eu hasesu ar y sgiliau craidd a'r galluoedd sy'n ofynnol gan Artist Coginio. Rhaid iddyn nhw ddangos proffesiynoldeb yn ogystal â chadw amser yn dda.

Cynhelir rowndiau rhagbrofol byw mewn sawl lleoliad ledled Cymru.

Meini Prawf Mynediad

Mae'r gystadleuaeth ar gyfer y rhai sy'n hyfforddi ar gyfer gyrfa yn y Diwydiant Lletygarwch ac yn astudio tuag at Gymhwyster Lefel 3 neu sydd wedi cyflawni hyn o fewn 12 mis. Sicrhewch fod gan eich ymgeiswyr y sgiliau a'r cymwyseddau i gwblhau'r dasg.

Cyfyngiadau capasiti mynediad fesul sefydliad

Uchafswm o hyd at 2 o bob lleoliad a gellir cofrestru uchafswm o 2 wrth gefn rhag ofn absenoldeb.

Dyma uchafswm y nifer o geisiadau a ganiateir o un sefydliad ar gyfer y gystadleuaeth hon. Caiff hyn ei benderfynu ar sail 'lleoliad' a 'sefydliad'. Mae'r 'sefydliad' yn cyfeirio at ddarparwr hyfforddiant/cyflogwr y cystadleuwyr. Mae'r 'lleoliad' yn cyfeirio at safle ble mae'r cystadleuydd yn astudio / cael ei gyflogi. I gael rhagor o arweiniad ar y capasiti hyn, cliciwch [yma](#)



Briff

Mae'r 3 tasg ganlynol i'w cwblhau o fewn 3½ awr. Bydd yr holl blatiau gwasanaeth yn cael eu darparu.

Tasg 1 – Pryd Cyntaf o Basta – Pysgod/Pysgod Cregyn

Paratoi, coginio a chyflwyno 2 ddogn yr un fath o bryd pasta poeth sy'n cynnwys dwy elfen pysgod a / neu fwyd môr, un llysieuyn o'ch dewis ac un addurn bwytadwy – gan ddefnyddio eich dyluniad a'ch creadigrwydd eich hun.

Rhaid gweini'r pryd yn boeth a rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:

- Pasta Ffres – arddull o'ch dewis chi
- 2 x Elfennau pysgod / bwyd môr - Dylid defnyddio darnau rhatach a chynaliadwy o bysgod
- 1 x Elfen llysiau o'ch dewis chi
- 1 x Saws o ddewis y cystadleuwyr – 100ml
- Bydd maint y dogn rhwng yr isafswm o 180g – a'r uchafswm o 200g (goddefgarwch 5% y naill ffordd neu'r llall)

Manylion y Gwasanaeth

- Rhaid gweini rhywfaint o'r saws ar y platiau fel rhan o'r cyflwyniad terfynol.
- Rhaid gweini 100ml o'r saws mewn dysgl saws ar wahân. Goddefiant o 5ml bob ffordd.
- Rhaid i 2 ddogn gael ei weini ar bowlenni pasta gwyn mawr ar wahân – diamedr 30cm. (Dylid rhannu'r fowlen gyda'r cystadleuwyr unwaith y bydd y coleg fydd yn cynnal y gystadleuaeth wedi'i gytuno).
- Rhaid i BOB un o'r cynhwysion gael eu cyflenwi gan y cystadleuydd.
- RHAID i gystadleuwyr wneud a defnyddio pasta FFRES ar y safle.
- Lle y bo'n bosibl, dylid defnyddio Pysgod Ffres Cyfan a / neu Bysgod Cregyn neu gyfuniad.
- Rhaid i'r pryd gynnwys Pysgod a / neu Fwyd Môr. Dylai cystadleuwyr geisio chwilio am ddarnau rhatach o bysgod o ffynonellau cynaliadwy.
- Bydd bwrdd cyffredin cyfyngedig o gynhwysion ar gael wrth gefn ym mhob lleoliad, fel Blawd Plaen, Siwgr, Menyn, Olew Llysieuol.
- Mae'r garnais (*garnish*) yn cael ei ystyried fel rhan annatodol o'r pryd ac nid fel micro-berlys yn unig.

Tasg 2 – Prif Gwrs Cyw Iâr Clasurool

Paratoi a thorri Cyw Iâr cyfan o 1.5kg ar gyfer Sauté Clasurool, coginio a chyflwyno 2 ddogn wedi'u platio'r un fath o bryd prif gwrs modern poeth steil bwyty sy'n cynnwys prif gynhwysion Poulet Sauté Chasseur clasurool.

Cyf: 5ed argraffiad Escoffier "Le Guide Culinaire ISBN13: 978 - 0 - 08 - 096772 – 1 (hbk)

Rhif y Rysâit: 3198 tudalen 384 (Gellir defnyddio Demi-Glace blas tomato wedi'i wneud o flaen llaw)

Dylid torri'r cyw iâr a'i gyflwyno fel petai ar gyfer sauté gyda'r ddolen fideo Hodder Education canlynol. Y fideo yw'r meincnod a'r arferion sgiliau a gytunwyd arno i'w defnyddio ar gyfer marcio <https://www.youtube.com/watch?v=FaLTQCfGfvs>

Rhaid cyflwyno'r toriad Cyw iâr terfynol ar gyfer sauté yn eu cyflwr amrwd. Pan fyddant wedi'u cwblhau, rhaid eu cyflwyno ar hambwrdd plastig gwyn ar gyfer y feirniadaeth gyda'r holl doriadau'n bresennol a rhaid iddynt gynnwys yr holl wastraff / tocio.

Er bod y pryd yn cael ei ystyried yn glasur, anogir cystadleuwyr i ddefnyddio cymaint o sgiliau â phosibl; gan ddefnyddio eu dyluniad a'u creadigrwydd ei hunain i ddehongli'r pryd, yn ogystal â'i weini gyda chyflwyniad modern.

Rhaid gweini'r pryd yn boeth a rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:

- Cig Gwyn a Brown
- Tomato / Taragon a Gorthyfail wedi ei dorri'n fân
- 1 x Elfen Starts o'ch dewis chi
- 2 x Elfen addas sy'n seiliedig ar lysiau (dylai 1 ohonynt fod mewn Arddull Gratin – gweler y diffiniad isod)
- Bydd y cystadleuwyr yn gyfrifol am ddarparu 'r HOLL gynhwysion gan gynnwys Cyw iâr 1.5kg cyfan
- 1 x Saws o ddewis y cystadleuwyr – 100ml mewn dysgl saws ar wahân Goddefiant o 5ml bob ffordd.
- Bydd maint y dogn rhwng yr isafswm o 250g – a'r uchafswm o 350g (goddefgarwch 5% y naill ffordd neu'r llall)

Manylion y Gwasanaeth

- Rhaid gweini rhywfaint o saws ar y platiau fel rhan o'r cyflwyniad terfynol
- Rhaid gweini 100ml o saws mewn dysgl saws ar wahân
- Rhaid i'r 2 ddogn gael eu gweini ar blatiau gwyn mawr fflat ar wahân sydd gyda diamedr o 30cm (bydd yr union blatiau i'w defnyddio yn cael eu rhannu gyda'r cystadleuwyr unwaith y caiff y coleg lletyol ei gytuno)
- Rhaid i BOB un o'r cynhwysion gael eu cyflenwi gan y cystadleuydd gan gynnwys y Cyw iâr Cyfan 1.5kg
- Rhaid i'r pryd gynnwys Cyw iâr, Tomato a Taragon + un elfen llysiâu Arddull Gratin
- Bydd bwrdd cyffredin cyfyngedig o gynhwysion ar gael wrth gefn ym mhob lleoliad, fel Blawd Plaen, Siwgr, Menyn, Olew Llysiuol
- Mae'r garnais yn cael ei ystyried fel rhan annatodol o'r pryd ac nid fel micro-berlys yn unig.

Tasg 3 – Cwrs Pwdin – Tarten Driog

Dehongliad o Darten Driog Glasurol (gan gynnwys Nougatine Garniture)

Paratoi, coginio a chyflwyno 2 ddogn wedi'u platio'r un fath o Darten Driog ar gyfer pwdin modern steil bwyty gyda Décor Nougatine a Chwstard Caramel Hallt / Saws Crème Anglaise

- Gellir gwneud y tartenni mewn mowldiau o unrhyw siâp.
- Caniateir Tarten ddi-strwythur.

Er bod y pryd yn cael ei ystyried yn glasur, anogir cystadleuwyr i ddefnyddio cymaint o sgiliau â phosibl; gan ddefnyddio eu dyluniad a'u creadigrwydd ei hunain i ddehongli'r pryd, yn ogystal â'i weini gyda chyflwyniad modern.

Rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:

2 ddogn o'ch Pryd Dehongli wedi'u platio'r un fath

- Argymhellir y maint i fod o leiaf 85 gram
- Wedi'i weini â décor nougatine bwytadwy ar bob plât
- Crème Anglaise Caramel wedi'i Halltu i'w weini mewn un ddysgl saws
- RHAID gweini rhywfaint o'r saws ar y platiau.
- Rhaid i'r cystadleuwyr ddarparu eu holl gynhwysion eu hunain

Manylion y Gwasanaeth

- Rhaid gweini rhywfaint o'r saws ar y platiau fel rhan o'r cyflwyniad terfynol
- Rhaid gweini 100ml o'r saws mewn dysgl saws ar wahân
- Rhaid i'r 2 ddogn gael eu gweini ar blatiau gwyn mawr fflat ar wahân sydd gyda diamedr o 30cm (bydd yr union blatiau i'w defnyddio yn cael eu rhannu gyda'r cystadleuwyr unwaith y bydd gwybodaeth o'r coleg fydd yn ein croesawu.
- Rhaid i BOB un o'r cynhwysion gael eu darparu gan y cystadleuydd
- Bydd bwrdd cyffredin cyfyngedig o gynhwysion ar gael wrth gefn ym mhob lleoliad, fel Brawd Plaen, Siwgr, Menyn, Olew Llysieuol.

Canllawiau

- Rhaid i'r holl gynhwysion gael eu darparu gan y cystadleuydd oni nodir yn wahanol gan y trefnwyr yn y ddogfen frifio hon. Bydd bwrdd cyffredin cyfyngedig o gynhwysion ar gael ar gyfer y nifer lleiaf o ychwanegion o ganlyniad gollyngiadau etc., ond bydd gan y cystadleuwyr gyfrifoldeb llawn dros ddod â'r holl fwydydd angenrheidiol i gwblhau'r tasgau.
- Bydd yr holl waith paratoi bwyd yn dechrau ac yn dod i ben ar yr un diwrnod. Ni chaniateir i gystadleuwyr wneud unrhyw waith paratoi ymlaen llaw.
- Caniateir llysiau wedi'u plicio a'u golchi (ond heb eu torri).
- Gellir defnyddio stociau a wnaed o flaen llaw ond rhaid iddynt fod ar ffurf hylif ac ni ddylid eu lleihau (eithriad yw'r Demi-Glace blas tomato a wnaed o flaen llaw a ellir ei ddefnyddio ar gyfer y Poulet Saute Chasseur).
- Rhaid dod â physgod / pysgod cregyn a gaiff eu defnyddio yn y gystadlueaeth mewn cyflwr cyfan ac amrwd. Bydd rhaid eu paratoi ar y safle yn ystod y gystadlueaeth a bydd y beirniaid yn defnyddio'r esgyrn a / neu'r cregyn / plisgyn fel arwydd o arferion sgiliau da a byddent yn rhan o'r strwythur / marciau beirniadu.
- Bydd gwastraff yn cael ei fesur a bydd yn elfen hanfodol o'r feirniadaeth yn ystod profion y modiwlau hyn. Bydd gormod o wastraff a gormod o gynhwysion a gafodd eu prynu yn gallu arwain at leihad mewn marciau. Rhaid gwahanu'r holl wastraff yn unol â hynny i gefnogi ein hymdrech cynaliadwyedd – Gwastraff Bwyd – Plastig – Llosgadwy – Ailgylchu.

- Bydd yr holl gynhwysion ar gyfer tasgau'r modiwl adnabod a blasu cynhwysion yn cael eu cyflenwi gan y trefnwyr.
- Rhaid i bob cystadleuydd ddod â'r holl offer bychan sy'n cael eu hystyried yn angenrheidiol i gwblhau'r tasgau, i safonau rhyngwladol.
- Bydd mynediad gan bob gorsaf i'r offer canlynol
 - stof popty gyda ffwrn
 - defnydd o ffwrn gyfunol (*combination oven*) cymunedol – un silff
 - defnydd o rewgell ac oergell gymunedol
 - 1 x mainc ddur gloyw 6 troedfedd

Tasg 4a – Blasu'n Ddall – 15 munud

Adnabod pedwar cynhwysyn gwahanol a gyflenwir gan y trefnwyr gan wisgo mwgwd llygaid tynn. (Bydd mwgwd llygaid, Llwyau Blasu, Dŵr a Poerflwch yn cael ei ddarparu gan ISEiW.)

Bydd ystafell flasau breifat yn cael ei pharatoi ar gyfer cystadleuwyr gyda'r cynhwysion dirgel ar gyfer y blasu. Mae angen i'r cystadleuwyr ofalu bod y tîm yn ymwybodol o unrhyw alergeddau cyn y gystadleuaeth.

Tasg 4b – Gwybodaeth am Gynhwysion – 15 munud

Adnabod detholiad o gynhwysion dirgel gwahanol a gyflenwir gan y trefnwyr.

Bydd ystafell breifat yn cael ei pharatoi gyda'r cynhwysion dirgel. Bydd cystadleuwyr yn cael 15 munud i astudio ac adnabod y cynhwysion a arddangosir a chyflwyno eu hatebion ar y daflen ateb a ddarperir.

Tasg 4c – Brwydr Sgiliau – 15 munud

Cywirdeb, Cyflymder a Phwysau

Bydd pob Cystadleuydd yn cynhyrchu, o fewn 15 munud, 30g o un o'r toriadau canlynol a fydd yn cael ei ddewis ar hap drwy bleidlais ddirgel.

Dimensiynau Llysiau Safonol Rhyngwladol WS:

- Brunoise (2mm x 2mm x 2mm)
- Julienne (2mm x 2mm x 4cm)
- Macedoine (4mm x 4mm x 4mm)
- Jardinière (4mm x 4mm x 5cm)

Rhaid i'r toriadau terfynol gael eu harddangos ar y plât a ddarperir.

Diffiniadau Coginio

Arddull Gratin: Dull gorffenedig sych sy'n creu crwst brown ar bryd o fwyd, fel arfer drwy roi o dan y gril gyda chaws ychwanegol, saws, briwsion bara neu gnau wedi eu torri'n fân. Fel arfer, mae tystiolaeth o ychydig o smotiau a marciau swigod duon.

Sauté: O ganlyniad paratoi Cyw Iâr wedi'i Gigydda / Lardio mae Toriadau ar yr asgwrn yn cael eu defnyddio ar gyfer prydau Fricassé Clasurol a phrydau Sauté Poulet.

DYFEISIWYD A DATBLYGWYD GAN SEAN OWENS – ARBENIGWR SKILL34 YN Y DU – DIRPRWY BRIF ARBENIGWR EUROSILLS 2021, AWSTRIA

Rheolau'r Gystadleuaeth

Am yr holl delerau ac amodau ynghylch ymgeisio a'r rheolau cystadlu ewch i

<https://inspiringskills.gov.wales/terms-and-conditions?lang=cy>

Rheolau sy'n benodol i'r gystadleuaeth

- Rhaid i'r cystadleuwyr fod â phopeth yn barod wrth eu gorsaf bersonol mewn gwisg lawn ac yn barod i gychwyn o leiaf 15 munud cyn yr amser cychwyn.
- Rhaid gweini pob dysgl o fewn y "ffenestr 10 munud" pan gyhoeddir "GWASANAETH" gan y prif feirniad.
- Bydd marciau'n cael eu didynnu ar gyfer gwasanaeth prydau cynnar a hwyr.
- Rhaid i'r holl waith gael ei wneud gan y cystadleuydd mewn amgylchedd diogel a bydd gan drefnwyr yr holl drefniadau angenrheidiol ar waith i ganiatáu bod y gystadleuaeth yn mynd yn ei blaen mewn gweithle gweithredol diogel. Caiff marciau eu rhoi ar gyfer Diogelwch a Hylendid Bwyd ac arferion Gwaith Proffesiynol a dylai pob cystadleuydd weithio mewn ardal drefnus a thaclus.
- Dylai safonau gwisg fod yn broffesiynol ac yn cadw at safonau iechyd a diogelwch Mae Safon Ryngwladol y Wisg Lawn yn cael ei hystyried fel a ganlyn:
 - Siaced Cogyddion Gwyn
 - Tei / Gyddfliain
 - Het Dal Cogyddion (Toque)
 - Trowsus Cogydd Du
 - Sanau Du
 - Esgidiau Cogydd – di-lithr – wedi'u gorchuddio'n ddu – dim careiau
 - Ffedog Wen Hir (Gorfodol ar gyfer Gwasanaeth)
 - Ffedog Cogydd Du gyda Bronlliain – Paratoi a Gwaith Cyffredinol
- Bydd cystadleuwyr yn derbyn briff iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth
- Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen gwaith yn unol â chyfarwyddiadau'r beirniaid
- Rhaid cyflwyno pob pryd o fewn yr amser a neilltuwyd
- Rhaid i bob cystadleuydd sicrhau bod eu gorsaf yn cael ei adael yn lân ac yn daclus
- Rhaid i gystadleuwyr gymryd seibiant o 10 munud
- Ni chaniateir unrhyw eitemau a baratowyd o flaen llaw

Rheolau cyffredinol y gystadleuaeth

- Bydd ffonau symudol yn cael eu diffodd yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.
- Ni chaniateir gwrando ar gerddoriaeth drwy glustffonau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.
- Dylai unrhyw gwestiynau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth gael ei gofyn i banel beirniadu'r gystadleuaeth.
- Ni ddylai cystadleuwyr gyfathrebu â chystadleuwyr eraill yn ystod gweithgareddau'r

gystadleuaeth.

- Cyfrifoldeb unigol pob cystadleuydd yw cyrraedd ar amser ar gyfer pob sesiwn gystadlu. Ni chaniateir amser ychwanegol os byddwch yn cyrraedd yn hwyr.
- Dylid rhoi gwybod i'r panel beirniadu am fethiant technegol eich offer ar unwaith. Bydd amser ychwanegol yn cael ei neilltuo os yw'r nam y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

Marcio ac Asesu

Bydd tîm o arbenigwyr o'r Diwydiant, Addysg Bellach neu'r Darparwr Hyfforddiant yn marcio ac yn beirniadu'r gystadleuaeth hon, gan ddefnyddio meini prawf marcio a marciau sydd wedi'u dyrannu i sicrhau cysondeb.

Crynodeb o'r meini prawf marcio ac asesu:

	Meini Prawf	Marciau a ddyrannwyd
A	Sgiliau Proffesiynol	25%
B	Cyflwyniad, Creadigrwydd ac Arddull	25%
C	Defnyddio Cynhwysion ac Offer	15%
D	Blas a Thymheredd	15%
E	Cadw at Amser	10%
F	Hylendid Personol a Diogelwch	10%
	Cyfanswm	100%

Adborth a Chydnabyddiaeth

Darperir adborth llafar yn unigol ac mewn grŵp ar ddiwedd y gystadleuaeth.

Ni fydd unrhyw ganlyniadau na gwobrau yn cael eu rhoi ar y diwrnod gan y bydd y marcio'n cynnwys elfen sicrhau ansawdd.

Bydd pob cystadleuydd yn derbyn Tystysgrif Cyfranogiad ac yn cael eu gwahodd i Ddigwyddiad Dathlu ar-lein a gynhelir Dydd Iau 9eg Mawrth 2023, lle cyhoeddir pwy ddaeth yn Gyntaf, yn Ail ac yn Drydydd. Bydd manylion pellach yn cael eu rhoi i gystadleuwyr a'u pwyntiau cyswllt dros e-bost.

Bydd taflenni marcio ar gael i gystadleuwyr ar ôl cwblhau'r broses sicrhau ansawdd.

Arweinydd y Gystadleuaeth

Prif Gyswilt:

Ceri Nicholls – ceri.nicholls@cambriantraining.com

Cyswilt Arbenigol

Linda Thomas – linda.thomas@colegsirgar.ac.uk