



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Competition Brief

Competition Title

Patisserie & Confectionery

Competition Overview

A Patisserie is a pastry chef in a professional kitchen, skilled in the making of pastries, desserts, breads and other baked goods.

In this competition, competitors will be assessed on their presentation, creativity and style; all skills necessary for a successful career as a pastry chef.

The live competition heat will be held at the ICC Newport between Monday 20th - Wednesday 22nd January 2025.

The exact date of the competition will be shared with competitors after registration has closed.

Entry Criteria

The competition is for those training for a career in hospitality and studying towards a Level 3 qualification. Level 1, 2 or 3 may enter but entrants must not have achieved a level 3 qualification.

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.

Note

In order to accommodate as many competitors as possible take part in this competition the

day may be extended to 8am-8pm. Please ensure availability during this window prior to registering to compete.

This competition may be subject to a selection process if competitor registration numbers exceed the host venue capacity. Where capacity is identified in a competition the reserve competitors may be invited to compete.

The decision will be made following a consultation between Skills Competition Wales and the competition lead after registration closes. All parties will be notified of any changes

For further guidance on these capacities, [click here](#).

Brief

Competitors will have 3 hours to prepare and cook the following:

The theme for the whole competition is ‘ Castles & Dragons ’

Iconic symbols in Welsh history, symbolise the nation's rich cultural heritage. The red dragon, emblematic in Wales' flag, and historic castles like Caernarfon and Caerphilly, reflect ancient legends and medieval power. Together, they inspire national pride, storytelling, and the celebration of Welsh identity. It has countless options, colourful choices and therefore endless possibilities to bring your tasks to life.

All 3 tasks in this competition must follow the theme

Task 1 - Chocolate Centrepiece

For this task competitors will be required to make a show-stopping chocolate centrepiece

The centrepiece must be a minimum height of 20cm and include at least 2 types of different chocolate The Centrepiece must demonstrate skill, difficulty in execution, and artistic philosophy.

The centrepiece must contain at least 60% chocolate

Guidance Notes:

- Competitors must bring all their own ingredients for this task.
- Competitors must bring their own display equipment for this task.
- Competitors must use a minimum of 2 types of chocolate and this is the competitors' own choice i.e. milk, dark, white etc.
- The centrepiece must contain at least 60% chocolate
- Chocolate can be tempered prior to the beginning of the allocated time

- The chocolate must be presented using at least 3 techniques, eg. Marbled, Shaped, Sculptured, Modelled, Piped, etc., it cannot be just one moulded piece.
- The base of the centrepiece must not be taller than 10 cm from the surface of the table. The actual centrepiece must be a minimum height of 20cm above the base.
- The base for the centrepiece can only be a maximum of 15 cm(W) x 15 cm(L) x 10 cm (H), but your centrepiece may exceed beyond the dimension of the base.
- The centrepiece must not have any inedible framework apart from the base.
- Airbrushing and painting are not considered as mandatory techniques, but the skills will be recognised.
- Upon completion, and after the initial judging in the competition area, the centrepiece must be transported and displayed in a designated area in full view of the public for the entire show. Therefore, the centrepiece must be constructed in such way that it can be assembled for displaying in the competition area and if necessary dismantled, transported and reassembled exactly as presented in the competition area.
- Almond paste, chocolate modelling paste can be brought in but cannot be pre shaped or pre-sheated.
- The centrepiece may be placed upon the base but must be free-standing without any glue, chocolate, sugar etc...
- The centrepiece may be assembled onto the display table in stages within the last hour of the competition.
- Moulded elements can only represent 25% of the total centrepiece.
- There should be no excessive food wastage. Presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- The task must follow the theme ' Castles & Dragons '

Task 2 - Models using Marzipan or Fondant

Competitors will be required to make 2 identical models of any animal, person or object linked to the Castles and Dragons theme, of their choice which will sit on a Plate or board of the competitors' choice.

Competitors can use marzipan or fondant

The marzipan/fondant can be pre coloured if desired but models must not be pre made.

The models must be between 60 grams and 80 grams

Guidance Notes:

- Competitors must bring all their own ingredients for this task.
- There should be no excessive food wastage.
- Presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- The models must follow the theme 'Castles & Dragons '

Task 3 - A plated Dessert

Competitors should create 1 type of dessert suitable for a high end dining experience.

Competitors will need to create 2 identical portions

The dessert should be seasonal and include a minimum of 2 hot elements and 1 of these elements must be grilled fruit using the salamander provided.

Guidance Notes:

- 2 individual portions (identical for comparison) to be presented, of the competitor's own choice.
- Competitors should bring their own display plates/stands etc
- There should be no excessive food wastage.
- Presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- The models must follow the theme 'Castles & Dragons'

Infrastructure List

Resources provided:

Workstation (2 x 6ft stainless steel benches), oven x1, , shared fridge & freezer space, induction hob, rings x 2, salamander

You will need to bring:

All ingredients, display props, display dishes, materials and equipment you require to carry out the tasks.

Competition Rules

For full terms and conditions of entry and competition rules [visit](#).

Competition specific 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 items must be presented within the allocated time and presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- All competitors must ensure their station is left clean and tidy.
- No pre-prepared items permitted except colouring of marzipan.

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
<p>Task 1 - Chocolate Centrepiece</p> <p>This task is weighted 40% of the total competition marks</p>	<p>Professional skills (30%) Presentation, creativity and style (40%) Utilisation of ingredients (10%) Time keeping (10%) Personal hygiene and safety (10%)</p>
<p>Task 2 - Models using Marzipan or Fondant</p> <p>This task is weighted 20% of the total competition marks</p>	<p>Professional skills (30%) Presentation, creativity and style (40%) Utilisation of ingredients (10%) Time keeping (10%) Personal hygiene and safety (10%)</p>
<p>Task 3 - A plated Dessert</p> <p>This task is weighted 40% of the total competition marks</p>	<p>Professional skills - 30% Presentation, creativity and style - 20% Time keeping - 5% Taste, flavour and temp - 40% Personal hygiene and safety - 5%</p>

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 on the competition day. First, second, third and highly commended awards will be announced during the celebration event. The highly commended award recognises all competitors who have achieved above average. The celebration event will be held on Thursday 13th March 2025, further details will be communicated to competitors and their points of contact by email.

Marksheets will be available upon request via info@skillscompetitionwales.ac.uk to competitors after the celebration event.

Competition Lead

Lead Contact:

Alison Collingridge – alison.collingridge@cambriantraining.co



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y Gystadleuaeth

Patisserie & Melysion

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

Mae Patissier yn gogydd crwst mewn cegin broffesiynol, sy'n fedrus wrth wneud pasteiod, pwdinau, bara a nwyddau pobi eraill.

Yn y gystadleuaeth hon, bydd cystadleuwyr yn cael eu hasesu ar eu cyflwyniad, eu creadigrwydd a'u harddull; yr holl sgiliau angenrheidiol ar gyfer gyrfa lwyddiannus fel cogydd crwst.

Bydd rhagbrofion cystadlu byw yn cael eu cynnal yn ICC Casnewydd rhwng dydd Llun 20 a dydd Mercher 22 Ionawr 2025.

Bydd union ddyddiad y gystadleuaeth yn cael ei rannu gyda'r cystadleuwyr ar ôl i'r cyfnod cofrestru ddod i ben.

Meini Prawf Cystadlu

Mae'r gystadleuaeth ar gyfer y rhai sy'n hyfforddi ar gyfer gyrfa ym maes lletygarwch ac yn astudio tuag at gymhwyster Lefel 3. Gall Lefel 1, 2 neu 3 gystadlu ond ni ddylai ymgeiswyr fod wedi ennill cymhwyster lefel 3.

Sicrhewch fod gan eich ymgeiswyr y sgiliau a'r cymwyseddau i gwblhau'r dasg.

Cyfyngiadau mynediad fesul sefydliad

Uchafswm o hyd at 2 y lleoliad a gellir cofrestru uchafswm o 2 wrth gefn rhag ofn absenoldeb. Dyma uchafswm nifer y ceisiadau a ganiateir gan sefydliad ar gyfer y gystadleuaeth hon. Pennir hyn gan 'leoliad' a 'sefydliad'. Mae 'sefydliad' yn cyfeirio at ddarparwr/cyflogwr hyfforddiant y cystadleuydd. Mae 'lleoliad' yn cyfeirio at safle lle mae'r cystadleuydd yn astudio / yn gweithio.

Nodyn

Er mwyn darparu ar gyfer cynifer o gystadleuwyr â phosibl i gymryd rhan yn y gystadleuaeth hon gellir ymestyn y diwrnod o 8am i 8pm. Sicrhewch eich bod ar gael yn ystod y cyfnod hwn cyn cofrestru i gystadlu.

Gall y gystadleuaeth hon fod yn destun proses ddethol os yw niferoedd cofrestru'r cystadleuwyr yn fwy na capasiti'r lleoliad. Lle nodir bod capasiti ar gyfer y gystadleuaeth, gellir gwahodd cystadleuwyr wrth gefn i gystadlu.

Gwneir y penderfyniad yn dilyn ymgynghoriad rhwng Cystadleuaeth Sgiliau Cymru ac arweinydd y gystadleuaeth ar ôl i'r cyfnod cofrestru ddod i ben. Bydd pawb yn cael gwybod am unrhyw newidiadau.

I gael rhagor o arweiniad ar y galluoedd hyn, [cliciwch yma](#).

Briff

Bydd gan gystadleuwyr 3 awr i baratoi a choginio'r canlynol:

Y thema ar gyfer y gystadleuaeth gyfan yw 'Cestyll a Dreigiau'

Mae symbolau eiconig o hanes Cymru yn cynrychioli treftadaeth ddiwylliannol gyfoethog y genedl. Mae'r ddraig goch sydd i'w gweld ar faner Cymru, a chestyll hanesyddol fel Caernarfon a Chaerffili, yn adlewyrchu chwedlau hynafol a grym canoloesol. Maent yn ysbrydoli balchder cenedlaethol, adrodd straeon, a dathlu hunaniaeth Gymreig. Mae yna ddigon o ddewisiadau lliwgar a phosibiliadau diddiwedd i ddod â'ch tasgau yn fyw.

Rhaid i'r 3 tasg yn y gystadleuaeth ddilyn y thema hon.

Tasg 1 - Canolbwynt Bwrdd Siocled

Ar gyfer y dasg hon bydd gofyn i gystadleuwyr wneud canolbwynt bwrdd siocled trawiadol Mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd fod o leiaf 20cm o uchder, gydag o leiaf 2 fath o siocled gwahanol

Mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd arddangos sgiliau, her wrth greu, ac athroniaeth artistig.

Mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd gynnwys o leiaf 60% o siocled

Nodiadau Canllaw:

- Dylai cystadleuwyr ddod â'r HOLL gynhwysion ar gyfer y dasg hon.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u dysgl offer arddangos eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Rhaid i gystadleuwyr ddefnyddio o 2 fath o siocled a dyma dewis y cystadleuwyr eu hunain, h.y. siocled llaeth, siocled tywyll, siocled gwyn ac ati.

- Mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd gynnwys o leiaf 60% o siocled
- Gellir tymheru siocled cyn dechrau'r amser a neilltuwyd
- Mae'n rhaid cyflwyno'r siocled gan ddefnyddio o leiaf 3 techneg, e.e. Marmorì, Siapio, Cerflunio, Modelu, Peipio, ac ati, ni all fod yn ddim ond un darn wedi'i fowldio.
- Ni ddylai rhan isaf/sylfaen y canolbwynt bwrdd fod yn uwch na 10 cm oddi wrth y bwrdd. Mae'n rhaid i'r canolbwynt ei hun fod o leiaf 20 cm yn uwch na'r rhan isaf/sylfaen.
- Mae'n rhaid i ran isaf/sylfaen y canolbwynt fod yn llai na 15 cm (Lled) x 15 cm (Hyd) x 10 cm (Uchder), ond gall y canolbwynt bwrdd fod yn fwy na dimensiwn y rhan isaf/sylfaen.
- Ni ddylai'r canolbwynt fod ag unrhyw fframwaith anfwytadwy ar wahân i'r rhan isaf/sylfaen.
- Nid yw brwsio aer na phaentio yn cael eu hystyried yn dechnegau gorfodol, ond bydd y sgiliau'n cael eu cydnabod.
- Ar ôl gorffen, ac ar ôl y beirniadu cychwynnol yn yr ardal gystadleuaeth, mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd gael ei symud a'i arddangos mewn man dynodedig yng ngolwg y cyhoedd ar gyfer y sioe gyfan. Felly, mae'n rhaid i'r canolbwynt bwrdd gael ei adeiladu yn y fath fodd fel y gellir ei osod a'i arddangos yn yr ardal gystadleuaeth ac, os oes angen, ei dynnu, ei symud a'i ailosod eto yn union fel y'i cyflwynwyd yn yr ardal gystadleuaeth.
- Gellir dod â phast almon a phast modelu siocled i mewn ond ni ellir ei siapio ac ni ellir paratoi dalennau ymlaen llaw.
- Gellir gosod y canolbwynt bwrdd ar y rhan isaf/sylfaen ond mae'n rhaid iddo allu sefyll ar ei ben ei hun heb unrhyw lud, siocled, siwgr ac ati...
- Gellir rhoi'r canolbwynt bwrdd at ei gilydd ar y bwrdd arddangos yn ystod awr olaf y gystadleuaeth.
- Gall elfennau wedi'u mowldio ond cynrychioli 25% o gyfanswm y canolbwynt.
- Ni ddylai fod gormod o fwyd wedi'i wastraffu. Bydd hawl gan y cystadleuwyr i arddangos y bwyd cyn gynted ag y bydd pob pryd wedi'u cwblhau.
- Mae'n rhaid i'r dasg ddilyn y thema 'Cestyll a Dreigiau'.

Tasg 2 - Modelau Marsipán neu Ffondant

Bydd gofyn i gystadleuwyr wneud 2 fodel union yr un fath o unrhyw anifail, person neu wrthrych o'u dewis nhw sy'n gysylltiedig â'r thema Cestyll a Dreigiau, i'w gosod ar blât neu fwrdd o ddewis y cystadleuwyr.

Gall cystadleuwyr ddefnyddio marsipán neu ffondant

Gall y marsipán/ffondant gael ei liwio ymlaen llaw os dymunir ond nid ei wneud modelau ymlaen llaw.

Rhaid i'r modelau fod rhwng 60 ac 80 gram

Nodiadau Canllaw:

- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u holl gynhwysion eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Ni ddylai fod unrhyw wastraff bwyd gormodol.
- Caniateir cyflwyno cyn gynted ag y bydd pob dysgl wedi'i chwblhau.
- Rhaid i'r modelau ddilyn y thema 'Cestyll a Dreigiau'

Tasg 3 - Pwdin ar Blât

Dylai cystadleuwyr greu 1 math o bwddin sy'n addas ar gyfer profiad bwyta o safon.

Bydd angen i gystadleuwyr greu 2 platiad (*portions*) yr un fath

Dylai'r bwddin fod yn dymhorol a chynnwys o leiaf 2 elfen boeth ac 1 o ran yr elfennau hyn, rhaid iddynt fod yn ffrwythau wedi'u grilio gan ddefnyddio'r salamander a ddarperir

Cyfarwyddiadau

- 2 dogn unigol (yn union yr un fath i'w cymharu) i'w cyflwyno, o ddewis y cystadleuwyr eu hunain.
- Dylai cystadleuwyr ddod â'u platiau / stondinau arddangos ac ati eu hunain
- Ni ddylai fod gormod o wastraff bwyd cyn gynted ag y bydd pob pryd wedi'i gwblhau.
- Bydd hawl i'r cystadleuwyr arddangos y bwyd unwaith bod pob pryd wedi'u cwblhau.
- Rhaid i'r modelau ddilyn y thema 'Cestyll a Dreigiau'

Mae briffiau cystadleuaeth flaenorol ar gael i'w gweld a'u llwytho o'r wefan Cystadleuaeth Sgiliau Cymru, [cliciwch yma](#) i gael mynediad iddynt.

Rhestr Seilwaith

Adnoddau a ddarperir:

Gweithfan (meinciau dur gwrthstaen 2 x 6 troedfedd), ffwrn x1, oergell a rhewgell a rennir, cylchoedd, hob sefydlu x 2, salamander.

Bydd angen i chi ddod â:

Yr holl gynhwysion, propiau arddangos, llestri arddangos, deunyddiau, ac offer sydd eu hangen arnoch i gyflawni'r tasgau.

Rheolau Cystadlu

Am delerau ac amodau llawn mynediad a chystadlu [ewch i](#).

Rheolau cystadleuaeth benodol

- Dylai safonau gwisg fod yn broffesiynol a chadw at safonau iechyd a diogelwch.
- Bydd cystadleuwyr yn derbyn sesiwn frifio iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth.

- Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen gwaith yn unol â chyfarwyddyd y beirniaid.
 - Rhaid cyflwyno'r holl eitemau o fewn yr amser a neilltuwyd a chaniateir cyflwyno cyn gynted ag y bydd pob dysgl wedi'i chwblhau.
 - Rhaid i bob cystadleuydd sicrhau bod eu gorsaf yn cael ei gadael yn lân ac yn daclus.
 - Ni chaniateir unrhyw eitemau a baratowyd ymlaen llaw ac eithrio lliwio marsipán.
- **Rheolau cystadlu generig**
 - Bydd ffonau symudol yn cael eu diffodd yn ystod gweithgaredd cystadlu.
 - Ni chaniateir gwrando ar gerddoriaeth drwy glustffonau yn ystod gweithgaredd cystadlu.
 - Dylid cyfeirio unrhyw gwestiynau yn ystod gweithgaredd cystadlu at banel beirniadu'r gystadleuaeth.
 - Ni ddylai cystadleuwyr gyfathrebu â chystadleuwyr eraill yn ystod gweithgaredd cystadlu.
 - Cyfrifoldeb pob cystadleuydd yw cyrraedd yn brydlon 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 bai y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

Marcio ac Asesu

Bydd y gwaith o farcio a beirniadu'r gystadleuaeth hon yn cael ei wneud gan dîm o arbenigwyr o Ddiwydiant, Addysg Bellach neu Ddarparwr Hyfforddiant, gan ddefnyddio meini prawf marcio a marciau wedi'u dyrannu i sicrhau cysondeb.

Meini prawf marcio ac asesu byr

	Meini Prawf
<p>Tasg 1 - Canolbwynt Bwrdd Siocled</p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 40% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Sgiliau Proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (40%) Defnydd o gynhwysion ac offer (10%) Cadw at yr amser (10%) Hylendid a diogelwch personol (10%)</p>
<p>Tasg 2 - Modelau Marsipán neu Ffondant</p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 20% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Sgiliau Proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (40%) Defnydd o gynhwysion ac offer (10%) Cadw at yr amser (10%) Hylendid a diogelwch personol (10%)</p>

<p>Tasg 3 - Pwdin ar blât</p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 40% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Sgiliau proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (20%) Cadw at yr amser (5%) Blas, sawr a thymheredd (40%) Hylendid a diogelwch personol (5%)</p>
---	--

Adborth a Chydnabyddiaeth

Darperir adborth llafar Unigol a Grŵp ar ddiwedd y gystadleuaeth.

Ni fydd unrhyw ganlyniadau na dyfarniadau yn cael eu dyfarnu ar y diwrnod, gan y bydd marcio yn sicrhau ansawdd.

Bydd pob cystadleuydd yn cael Tystysgrif Cyfranogi ar ddiwrnod y gystadleuaeth. Bydd gwobrau cyntaf, ail, trydydd a chanmoliaeth uchel yn cael eu cyhoeddi yn ystod y digwyddiad dathlu. Mae'r wobr canmoliaeth uchel yn cydnabod yr holl gystadleuwyr sydd wedi cyflawni sgôr uwch na'r cyfartaledd. Cynhelir y digwyddiad dathlu ar Dydd Iau 13 Mawrth 2025, bydd manylion pellach yn cael eu rhoi i gystadleuwyr a'u pwyntiau cyswllt trwy e-bost.

Bydd taflenni marciau ar gael ar gais drwy info@skillscompetitionwales.ac.uk i gystadleuwyr ar ôl y digwyddiad dathlu.

Arweinydd Cystadleuaeth

Cyswllt Arweiniol:

Alison Collingridge – alison.collingridge@cambriantraining.com