



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Competition Brief

Competition Title

Patisserie, Confectionery and Bakery

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.

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 and Catering Industry who are working towards or have achieved a Level 3 qualification in the last 12 months. Level 1 or 2 may also enter. Please ensure your entrants have the skills and competences to complete the task.

Entry capacity restrictions by organisation

Maximum of up to **3 competitors per location**. **Reserves** may also be registered to account for potential absences or withdrawals.

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.

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 also 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

The theme for the whole competition is '**Celebration**'. This theme has countless options, colourful choices and therefore endless possibilities to bring your tasks to life.

All 3 tasks in this competition must follow the '**Celebration**' theme. Competitors will have 3 hours to prepare and cook the following:

Task 1 – Baking Bread

For this task competitors will be required to bake a 400g loaf and six x 50g bread rolls. The type and flavouring of the bread and rolls is the competitor's choice.

[Click here](#) for a suggested bread tin mould you may want to purchase and use.

Guidance Notes:

- Competitors must bring all their own ingredients for this task.
- Competitors must bring their own display dish/es for this task
- Competitors can choose the type of bread and flavourings
- Competitors must bring their own moulds for this task – use link above to order moulds.
- There should be no excessive food wastage.
- Presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- The bread and rolls must follow the theme 'Celebration'

Task 2 - Chocolate Snacking Bars

For this task competitors will be required to make 5 identical moulded chocolate bars each weighing between 30 grams and 45 grams – and present 4 chocolate snacking bars including decoration and displayed on a dish of the competitors' own choice for judging.

The flavour of the chocolate and filling must be the same for all the bars and they can be any flavour of the competitors' choice.

[Click here](#) a suggested chocolate snacking bar mould you may want to purchase and use.

Guidance Notes:

- Competitors must bring all their own ingredients for this task.
- Competitors must bring their own display dish for this task.
- Competitors must use 2 types of chocolate and this is the competitors' own choice i.e. milk, dark, white etc.

- Competitors can use up to 2 types of filling and this is of the competitors' own choice.
- Competitors must bring their own moulds for this task. - use link above to order moulds
- Line hollow moulds with tempered couverture, fill them with up to 2 types of filling and cap them off in the moulds to seal fully.
- No pre-made transfer sheets to be used.
- There should be no excessive food wastage. Presentation is allowed as soon as each dish is completed.
- The bars must follow the theme '**Celebration**'

Task 3 - A Plated Baked Custard Tart Dessert

Competitors should create 2 portions of a baked custard tart dessert suitable for a high-end dining experience, following the base recipe below, Competitors can scale up or down the recipe dependent upon the size of their tart, but should be mindful of food waste, as only 2 menu portions are required to be served to the judges. .

Baked Custard Tart Recipe

Pate Sucrie - rest for 30 mins/ bake blind at 170c

400g plain flour

250g unsalted butter

125g Caster Sugar

1 whole egg (medium)

1 Egg yolk

Egg Custard - bake at 130c

9 egg Yolks

75g Caster sugar

500ml whipping cream

Grated nutmeg to taste

Competitors can show their creativity with the way they enhance and elevate the dish. The Baked Custard Tart Dessert to include a fruit element, sauce and "crisp" garnish i.e. tuile / brandy snap / praline. The dessert should use seasonal Welsh ingredients. Competitors to bake a whole tart and cut and present two identical plated portions for judging.

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 '**Celebration**'

Previous competition briefs are available to view and download via the Skills Competition Wales website, please [click here](#) to access.

Infrastructure List

Resources provided:

Workstation (2 x 6ft stainless steel benches), oven x1, shared fridge & freezer space, induction hob, rings x 2, salamander, use of 1 of 3 proofing ovens

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 work-station is left clean and tidy.
- 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:

Task	Criteria & Weighting
Task 1 – Baking Bread This task is weighted 25% of the total competition marks.	Taste (40%) Professional skills (30%) Presentation, creativity and style (20%) Utilisation of ingredients (10%)
Task 2 - Chocolate Snacking Bars This task is weighted 25% of the total competition marks	Taste (40%) Professional skills (30%) Presentation, creativity and style (20%) Utilisation of ingredients (10%)
Task 3 - A Plated Baked Custard Tart Dessert This task is weighted 25% of the total competition marks	Professional skills (30%) Presentation, creativity and style (20%) Taste, flavour and temp (50%)
Other Judging Criteria Weighted 25% of the total competition marks	Time keeping (30%) Personal hygiene and safety (20%) Sustainability & Cost efficiency (50%) (Sustainability = use of seasonal produce, minimal wastage and correct recycling of rubbish)

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 18th March 2027, 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.

The Competition partner, Capital Cuisine, will provide the:

- Competition winner's college or place of work with £350 worth of Competition & Showcase Equipment, including airbrush kit for chocolate and cakes; turntable and display stand
- Competition winner with a £50 Nisbets voucher to be spent on cookery equipment.
- Competition winner and runner-up with the opportunity to attend one day's work experience at Capital Cuisine in Caerphilly where they will learn about the business of a leading artisan food producer and catering service. (travel at own expense.)

Competition Lead

Lead Contact:

Alison Collingridge – alison.collingridge@cambriantraining.com

Our partners

This competition is delivered in partnership with





Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y Gystadleuaeth

Pâtisserie, Melysion a Becws

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

Mae Pâtissier 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.

Cynhelir rowndiau rhagbrofol byw mewn sawl lleoliad ledled Cymru.

Meini Prawf Cystadlu

Mae'r gystadleuaeth ar gyfer y rhai sy'n hyfforddi ar gyfer gyrfa yn y Diwydiant Lletygarwch ac Arlwyyo sy'n gweithio tuag at gymhwyster Lefel 3 neu sydd wedi ennill cymhwyster Lefel 3 yn ystod y 12 mis diwethaf. Gall Lefel 1 neu 2 hefyd gystadlu. Sicrhewch fod gan eich ymgeiswyr y sgiliau a'r cymwyseddau i gwblhau'r dasg.

Cyfngiadau mynediad fesul sefydliad

Uchafswm o hyd at **3 y lleoliad**. Gellir cofrestru **cronfeydd wrth gefn** hefyd i gyfrifon absenoldeb neu dynnu'n ôl os bydd angen.

Dyma uchafswm nifer y ceisiadau a ganiateir gan sefydliad ar gyfer y gystadleuaeth hon. Pennir hyn gan 'lleoliad' 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.

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

Y thema ar gyfer y gystadleuaeth gyfan yw "**Dathliad**". Mae gan y thema hon yna ddigon o ddewisiadau lliwgar a phosibiliadau diddiwedd i ddod â'ch tasgau yn fyw.

Rhaid i'r 3 tasg yn y gystadleuaeth ddilyn thema'r '**Dathliad**'. Bydd gan gystadleuwyr 3 awr i baratoi a choginio'r canlynol:

Tasg 1 – Pobi Bara

Ar gyfer y dasg hon bydd gofyn i gystadleuwyr bobi torth 400g a chwe rhôl fara x 50g. Gall y cystadleuydd ddewis math a blas y bara a'r rholiau.

[Cliciwch yma](#) am awgrym ar gyfer tun bara efallai yr hoffech ei brynu a'i ddefnyddio.

Nodiadau Canllaw:

- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u holl gynhwysion eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u dysgl/dysglau arddangos eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Gall cystadleuwyr ddewis y math o fara a blasau
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u mowldiau eu hunain ar gyfer y dasg hon - defnyddiwch y ddolen uchod i archebu mowldiau.
- Ni ddylai fod unrhyw wastraff bwyd gormodol.
- Caniateir cyflwyno'r bwyd cyn gynted ag y bydd pob pryd wedi'i gwblhau.
- Rhaid i'r bara a'r rholiau ddilyn y thema 'Dathlu'

Tasg 2 - Bariau Siocled Byrbryd

Ar gyfer y dasg hon, bydd yn ofynnol i gystadleuwyr wneud 5 bar siocled wedi'u mowldio yn union yr un fath, a phob un yn pwyso rhwng 30 gram a 45 gram - a chyflwyno 4 bar siocled byrbryd gan gynnwys addurn ac sy'n cael eu harddangos ar ddysgl o ddewis y cystadleuwyr eu hunain i'w beirniadu.

Rhaid i flas y siocled a'r llenwad fod yr un fath ar gyfer yr holl fariâu a gallant fod yn unrhyw flas o ddewis y cystadleuwyr.

[Cliciwch yma](#) am awgrym ar gyfer mowld bar siocled byrbryd efallai yr hoffech ei brynu a'i ddefnyddio.

Nodiadau Canllaw:

- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u HOLL gynhwysion eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u dysgl arddangos eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Rhaid i gystadleuwyr ddefnyddio 2 fath o siocled ac mae hyn yn ddewis y cystadleuwyr eu hunain h.y. llaeth, tywyll, gwyn ac ati.
- Gall cystadleuwyr ddefnyddio hyd at 2 fath o lenwad ac mae hyn yn ddewis y cystadleuwyr eu hunain.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u mowldiau eu hunain ar gyfer y dasg hon - defnyddiwch y ddolen uchod i archebu mowldiau
- Llenwch fowldiau gwag â gorchudd siocled wedi'i dymheru, llenwch nhw â hyd at 2 fath o lenwad a'u capio yn y mowldiau i'w cau i mewn yn llawn.
- Ni ddylid defnyddio dalennau trosglwyddo wedi'u gwneud ymlaen llaw.
- Ni ddylai fod unrhyw wastraff bwyd gormodol. Caniateir cyflwyno'r bwyd cyn gynted ag y bydd pob pryd wedi'i gwblhau.
- Rhaid i'r bariau ddilyn y thema '**Dathliad**'

Tasg 3 - Pwdin Tarten Cwstard Pobedig ar Blatiau

Dylai cystadleuwyr greu 2 ddogyn o darten gwstard wedi'i phobi bwdin sy'n addas ar gyfer profiad bwyta o safon, yn dilyn y rysâit sylfaenol isod, gall cystadleuwyr wneud y rysâit yn fwy neu'n llai gan ddibynnu ar faint eu tarten, ond dylent fod yn ymwybodol o wastraff bwyd, gan mai dim ond 2 ddogyn sydd angen eu gweini i'r beirniaid.

Rysâit Tarten Gwstard wedi'i Phobi

Pate Sucree - gorffwys am 30 munud/ pobi'n ddall ar 170c

400g o flawd plaen

250g o fenyn heb halen

125g Siwgr Caster

1 wy cyfan (canolig)

1 melynwy

Cwstard Wy - pobi ar 130c

9 melynwy

75g Siwgr Caster

500ml o hufen chwipio

Nytmech wedi'i gratio yn ôl blas

Gall cystadleuwyr ddangos eu creadigrwydd gyda'r ffordd maen nhw'n gwella a dyrchafu'r pryd. Dylai'r Pwdin Tarten Gwstard wedi'i Phobi i gynnwys elfen ffrwythau, saws a garnais "crensiog" h.y. tuile / snap brandi / praline. Dylai'r pwdin ddefnyddio cynhwysion Cymreig

tymhorol. Cystadleuwyr i bobî tarten gyfan a thorri a chyflwyno dwy sleisen ar blât sy'n edrych yn union yr un fath i'w beirniadu.

Nodiadau Canllaw:

- 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 '**Dathliad**'

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, defnyddio 1 o 3 popty profi.

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 friffio 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 wedi'u paratoi ymlaen llaw.
-
- **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

Tasg	Meini Prawf a Phwysoli
Tasg 1 - Pobi Bara Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth	Blas (40%) Sgiliau Proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (20%) Defnydd o gynhwysion ac offer (10%)
Tasg 2 - Bariau Siocled Byrbryd Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth	Blas (40%) Sgiliau Proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (20%) Defnydd o gynhwysion ac offer (10%)
Tasg 3 - Pwdin Tarten Cwstard Pobedig ar Blatiau Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth	Sgiliau proffesiynol (30%) Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (20%) Blas, sawr a thymheredd (50%)
Meini Prawf Beirniadu Eraill Mae'r pwysoliad yn cynrychioli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth.	Cadw at yr amser (30%) Hylendid a diogelwch personol (20%) Cynaliadwyedd ac effeithlonrwydd Cost (50%) (Cynaliadwyedd = defnyddio cynnyrch tymhorol, y gwastraff lleiaf posibl ac ailgylchu sbwriel yn gywir)

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 18 Mawrth 2027, 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.

Bydd partner y Gystadleuaeth - Capital Cuisine, yn darparu:

- Gwerth £350 o Offer Cystadlu ac Arddangos i goleg neu fan gwaith enillydd y gystadleuaeth, gan gynnwys pecyn brwsh aer ar gyfer siocled a chacennau; trofwrdd a stondin arddangos
- Taleb Nisbets gwerth £50 i'w wario ar offer coginio i enillydd y gystadleuaeth.
- Cyfle i enillydd y gystadleuaeth a'r sawl fydd yn dod yn ail i fynd ar brofiad gwaith un diwrnod yn Capital Cuisine yng Nghaerffili lle byddant yn dysgu am fusnes cynhyrchydd bwyd a gwasanaeth arlwyio artisan blaenllaw. (bydd angen talu am deithio o'u poced eu hunain.)

Arweinydd Cystadleuaeth

Cyswllt Arweiniol:

Alison Collingridge – alison.collingridge@cambriantraining.com

Ein partneriaid

Mae'r gystadleuaeth hon yn cael ei chyflwyno mewn partneriaeth â



**Cambrian
Training**
**Hyfforddiant
Cambrian** ®

