



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Competition Brief

Competition Title

Restaurant Service

Competition Overview

Restaurant Service staff play a vital role in the overall experience of a restaurant customer. From laying tables correctly to having extensive knowledge of each item on the menu; the quality of the service is something that guests often remember as much as the food and drink served.

In this competition, competitors will be assessed on the following:

Good practical skills and a sound understanding of different styles of food & beverage service; formal & casual dining, table theatre, gueridon/silver service, prosecco preparation and service and knowledge and appreciation of the wine. Competitors will also be judged on their social skills and will be expected to have excellent personal presentation as well as safe and hygienic working practices.

Entry Criteria

The competition is for those training for a career in the Hospitality Industry and studying towards a Level 3 qualification in Restaurant Services. 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.

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.

Brief

Task 1 - Boxing a Table – 15 minutes

Competitors will be required to box one table each of the same size



UNDEB EWROPEAIDD
EUROPEAN UNION



Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Cronfa Gymdeithasol Ewrop
European Social Fund

and shape, using 3 identical cloths to cover all 4 sides of the table provided.

The judges will be looking for tablecloth to be no more than 3cm above the floor all round and not to be touching the floor.

Guidance Notes:

- Tablecloths will be provided and will all be the same size.
- Table size and tablecloth size will be emailed to all competitors on registration.
- Competitors are not required to bring any materials for this task.

Task 2 Napkin folding - 30 minutes

Competitors will be required to fold 50cm x 50cm napkins to produce 12 folded napkins - 6 types of napkin folds with 2 of each to be made for comparison. Suggested folds are Afternoon tea, Breakfast, Fine dining, Banqueting, Room Service Tray and for Service with Bread Rolls. The judges will be looking for the creativity and originality of the folds.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation and to present their finished napkins.
- Folded napkins must all be free standing (i.e. no use of supports, ribbons, foil or clips).
- Competitors may set up their workstation in advance but all napkin folding must be completed within the time allowed.
- Competitors are required to provide a simple card for each of the napkins with names of the napkin fold and what it is intended for: fine dining, banqueting or a room service tray
- Competitors are required to bring their own 50cm x 50cm napkins for this task.

Comfort break and marking break - 15mins

Task 3 Skill Test - Carving Smoked Salmon - 15 minutes

Competitors will be required to carve on a wooden block and display on 20cm plates provided 2 identical portions of the smoked salmon. "Mise en place"; sea salt, shallots, capers and ½ a lemon per portion (tied in a muslin cloth) to accompany the Smoked salmon will be provided to all competitors and must be used as part of the task. Competitors will be judged on weight, technical skills, working methods and presentation.

Guidance Notes:

- The competitors' boxed table is to be used as a gueridon table.
- Competitors will be provided with smoked salmon, lemon, capers, sea salt and chopped shallots.
- Competitors will be provided with 20cm plates for service.
- Competitors must bring their own knife and any other equipment to carve and serve the salmon including wooden block.
- Judging is based on equal weight, technical skills, work methods, social skills and presentation.

- The smoked salmon provided will be the centre of the salmon (not the tail or lead end) for fairness to all competitors.

Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes

Task 4 Skills Test - Flambé Crêpes Suzette – 15 minutes

Competitors will be required to demonstrate the skill of flambéing and displaying 2 identical portions of crepe suzettes for the judges. These are to be served onto two 25cm l plates that will be supplied. For this task competitors will be required to prepare their stations before the task starts and all “mise en place” will be supplied to all competitors. Competitors to bring their own Crêpes.

Guidance Notes:

- Competitors will need to bring all equipment to flambé - flambé lamp, pan, matches and service equipment.
- Competitors will be provided with ALL the ingredients except the pancakes which competitors will be required to bring.
- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish.
- Competitors will be judged on technical skills, working methods, presentation and taste.
- Judges will be looking for creativity as well as the confidence to cook and explain the dish.
- Follow recipe from ‘Food and Beverage Service’ 9th edition, John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes ISBN 978 1 471 80795 4

Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes

Task 5 - AFTERNOON TEA - Table laying, Prosecco and service

Table Laying - 30 minutes

The table lay-up should be suitable for an Afternoon Tea consisting of sandwiches, scones, gâteau, tea and prosecco for 2 people.

Competitors will be provided with un-clothed tables and tablecloth and will be required to prepare and lay the table, crockery and cutlery will be provided. Competitors will use their own napkins from their morning task for the table lay-up.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- Competitors will be provided with all necessary equipment for the table lay-up except napkins which are to be provided by the competitors.
- Competitors may set up their workstation in advance but all the lay-up must be completed within the time allowed.

- Questions may be asked by the judges about any aspect of the task and they should be prepared for specific knowledge questions.
- Judging is based on the appropriateness and uniformity of the table laying.
- Table size and tablecloth size will be emailed to all competitors on registration.

Prosecco - 15 minutes

For this task competitors will be asked to pour 6 identical glasses of prosecco at the bar in the glasses provided. For this task the competitors should treat the judges as customers whilst opening, pouring and presenting the bottle of prosecco. Two of the glasses of prosecco will be served to customers with the Afternoon Tea.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with 6 flutes and the prosecco.
- Judges will be looking for technical skills, work methods, social skills and presentation (including the presenting of the bottle, no drips whilst pouring the glasses of prosecco, no more than 2 or 3 pours for each glass of prosecco.)
- The type of prosecco/ name will be provided on registration so that competitors can research it as judges will ask 2 – 3 questions to each competitor i.e. type of grape or what food Prosecco is best served with etc.

Afternoon Tea Service to live customers - 45 minutes

Competitors will be required to serve afternoon Tea.

Sandwiches - They will be required to silver serve a selection of sandwiches from the provided service platter.

Scones - They will be required to silver serve Scones with portions of butter, strawberry jam and clotted cream. All of these ingredients will be served in individual dishes.

Gateau - A six inch whole gateau on a stand will be provided for each competitor. The gateaux will be on a silver cake board and they will be required to cut and serve 2 identical portions.

Tea Menu – Competitors will serve a tea menu offering the following provided leaf tea - Earl Grey, Darjeeling, Assam and Fruit tea.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation and the table already laid up to serve the Afternoon Tea to live customers.
- The workstation may be set up in advance.
- Competitors will be provided with ALL the ingredients ready for the task unless stated.
- Host venue will provide all crockery for the service of tea.
- Competitors must bring their own knives and any other equipment to portion and serve the gateau.
- The cake stand and silver board will be provided.
- Competitors should provide a simple menu card with details of the “Tea Selection” available.

- To help with timings competitors should explain to customers the time limit of 45 minutes for service.
- Judging will be looking for technical skills, social skills, working method and presentation.
- Customer service will be staggered.
- Equipment and work area should be left in a clean and suitable manner after completing the task.

Infrastructure List

We will provide:

Tables, tablecloths, crockery, cutlery, glasses for prosecco, prosecco, all the ingredients except the pancakes for Crêpes Suzette, all “mise en place”

You will need to bring: wooden block and carving knife for smoked salmon, 12 50cm x50cm napkins, name/menu cards where applicable, knives, pancakes for Crêpes Suzette, all equipment to flambé (flambé lamp, pan and matches), knives and service cutlery to portion and serve the gâteau.

Competition Rules

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

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 dishes must be presented within the allocated time.
- All competitors must ensure their 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. 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
Professional and technical & knowledge skills	10%
Presentation, creativity, style and flair	15%
Taste	15%
Utilisation of ingredients, equipment and working practices	10%
Time keeping	10%
Personal hygiene/appearance and safety	10%
Social skills	15%
Customer care	15%
Total	100%

Feedback and Recognition

Individual and group verbal feedback will be provided at the end of the competition. (Written feedback will not be provided) Constructive feedback will be limited to 2 minutes per competitor due to time restrictions.

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 17th March 2022, 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 Contact:

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



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y Gystadleuaeth

Gwasanaeth Bwytai

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

Mae staff y Gwasanaeth Bwytai yn chwarae rhan hanfodol ym mhrofiad cyffredinol cwsmer mewn bwyty. O osod byrddau'n gywir i feddu ar wybodaeth helaeth am bob eitem sydd ar y fwydlen; mae ansawdd y gwasanaeth yn rhywbeth y mae gwesteion yn aml yn ei gofio cymaint â'r bwyd a diod a weinir.

Yn y gystadleuaeth hon, bydd cystadleuwyr yn cael eu hasesu ar y canlynol:

Sgiliau ymarferol da a dealltwriaeth gadarn o wahanol arddulliau o wasanaeth bwyd a diod; cinio ffurfiol ac achlysurol, theatr fwrdd, gwasanaeth guéridon/arian, gwaith paratoi a gwasanaeth prosecco, a gwybodaeth a gwerthfawrogiad o'r gwin. Bydd cystadleuwyr hefyd yn cael eu beirniadu ar eu sgiliau cymdeithasol a bydd disgwyl iddynt fod â chyflwyniad personol rhagorol yn ogystal ag arferion gwaith diogel ac iechydol.

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 mewn Gwasanaethau Bwyty. Gall Lefel 1, 2 neu 3 ymgeisio cyn belled nad yw ymgeiswyr wedi ennill cymhwyster lefel 3 eto.

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.

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.

Briff

Tasg 1 – Bocsio Bwrdd – 15 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr osod lliainiau yn y dull bocs ar un bwrdd yr un o'r un maint a siâp, gan ddefnyddio 3 lliain bwrdd i orchuddio pob un o'r 4 ochr o'r bwrdd a ddarperir.

© Cystadleuaeth Sgiliau Cymru 2021 – Skills Competition Wales 2021



Bydd y beirniaid yn chwilio am liain bwrdd sydd ddim mwy na 3cm uwchben y llawr ar unrhyw bwynt ac sydd ddim yn cyffwrdd y llawr.

Canllawiau:

- Bydd lliainiau bwrdd yn cael eu darparu ac mi fyddent i gyd o'r un maint.
- Bydd meintiau'r byrddau a'r lliainiau bwrdd yn cael eu e-bostio i bob cystadleuydd unwaith mae'r cofrestru wedi ei gwblhau.
- Nid yw'n ofynnol i gystadleuwyr ddod ag unrhyw ddeunyddiau ar gyfer y dasg hon.

Tasg 2 Plygu napcynnau – 30 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr blygu napcynnau 50cm x 50cm i gynhyrchu 12 napcyn wedi'u plygu – bydd 6 math o blygiadau napcyn i'w gwneud gyda 2 o bob math er mwyn eu cymharu. Y plygiadau a awgrymir yw Te prynhawn, Brechwast, Ciniawa Cain, Gwledda, Hambwrdd i'w Weini mewn Ystafell Wely ac ar gyfer Gwasanaeth gyda Rholiau Bara. Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd a gwreiddioldeb yn y plygiadau.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio ac fel safle i gyflwyno eu napcynnau gorffenedig.
- Dylai'r napcynnau wedi'u plygu sefyll yn annibynnol (h.y. dim defnydd o unrhyw gymorth, rhubanau, ffoil na chlipiau).
- Gall cystadleuwyr osod eu man gweithio o flaen llaw ond bydd rhaid cwblhau'r holl blygu napcynnau o fewn yr amser a ganiateir.
- Mae'n ofynnol i gystadleuwyr ddarparu cerdyn syml ar gyfer pob un o'r napcynnau gydag enw'r plyg napcyn a'r hyn y bwriedir iddo: ciniawa cain, gwledda neu hambwrdd i'w weini mewn ystafell wely
- Mae'n ofynnol i gystadleuwyr ddod â napcynnau 50cm x 50cm ei hunain ar gyfer y dasg hon.

Egwyl tŷ bach a marcio – 15 munud

Tasg 3 Prawf Sgiliau – Cerfio Eog wedi'i fygu – 15 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr gerfio ar floc pren ac arddangos 2 dogn union yr un fath o'r eog wedi'i fygu ar blatiau 20cm a fydd yn cael eu darparu. Bydd "mise en place"; halen môr, sialots, caprys a ½ lemwn i bob dogn (wedi ei glymu mewn lliain mwslin) i gyd-fynd â'r eog wedi'i fygu yn cael ei ddarparu i bob cystadleuydd ac mae rhaid eu defnyddio fel rhan o'r dasg. Bydd cystadleuwyr yn cael eu barnu ar bwysau, sgiliau technegol, dulliau gweithio a chyflwyniad.

Canllawiau:

- Bydd y bwrdd a gafodd ei focsio gan y cystadleuwyr yn cael ei ddefnyddio fel bwrdd guéridon.
- Bydd cystadleuwyr yn cael eog wedi'i fygu, lemwn, caprys, halen môr a sialots wedi'u torri'n fân.

- Bydd platiau 20cm yn cael eu darparu i'r cystadleuwyr ar gyfer gwasanaeth.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u cyllell eu hunain ac unrhyw offer arall i gerfio a gweini'r eog gan gynnwys bloc pren.
- Bydd y feirniadaeth yn seiliedig ar bwys cyfartal, sgiliau technegol, dulliau gwaith, sgiliau cymdeithasol a chyflwyniad.
- Er tegwch i bob cystadleuydd, canol yr eog (nid y cynffon na'r pen arweiniol) fydd yn cael ei ddarparu o'r eog wedi'i fygu.

Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud

Tasg 4 Prawf Sgiliau – Flambé Crêpes Suzette – 15 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr ddangos eu sgiliau flambé ac arddangos 2 ddogyn union yr un fath o crêpes suzette i'r beirniaid. Bydd y rhain yn cael eu gweini ar ddau blât 25cm a fydd yn cael eu darparu. Ar gyfer y dasg hon, bydd yn ofynnol i gystadleuwyr baratoi eu gorsaf cyn i'r dasg ddechrau a bydd "mise en place" yn cael ei ddarparu yn llawn i bob cystadleuydd. Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u Crêpes eu hunain.

Canllawiau:

- Bydd angen i gystadleuwyr ddod â'r holl offer ar gyfer y flambé – lamp flambé, padell, matsis ac offer gwasanaeth.
- Bydd cystadleuwyr yn cael yr HOLL gynhwysion ac eithrio'r cremogau gan fod gofyn i'r cystadleuwyr i ddod â nhw i'r gweithgaredd.
- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y pryd o fwyd.
- Bydd beirniadaeth y gystadlueaeth yn seiliedig ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.
- Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd yn ogystal â'r hyder i goginio ac esbonio'r pryd o fwyd.
- Dilynwch rysâit o 9fed argraffiad 'Food and Beverage Service', John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes ISBN 978 1 471 80795 4

Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud

Tasg 5 – TE PRYNHAWN – Gosod y bwrdd, Prosecco a gwasanaeth

Gosod y Bwrdd – 30 munud

Dylai gosodiad y bwrdd fod yn addas ar gyfer Te Prynawn a fydd yn cynnwys brechdanau, sgons, gateau, te a prosecco ar gyfer 2 berson.

Bydd cystadleuwyr yn cael byrddau heb liain a llieiniau bwrdd a bydd gofyn iddynt baratoi a gosod y bwrdd, bydd y llestri a'r cytleri yn cael eu darparu. Bydd cystadleuwyr yn defnyddio eu napcynnau eu hunain o'r dasg foreol ar gyfer gosod y bwrdd.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio.
- Bydd cystadleuwyr yn cael yr holl offer angenrheidiol ar gyfer gosod y bwrdd ac eithrio'r napcynnau a fydd yn cael eu darparu gan y cystadleuwyr eu hunain.
- Gall cystadleuwyr osod eu man gweithio o flaen llaw ond rhaid cwblhau'r gweithgaredd ei hun o fewn yr amser a ganiateir.
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd o'r dasg a dylai'r cystadleuwyr fod yn barod ar gyfer cwestiynau gwybodaeth penodol.
- Bydd beirniadaeth y gweithgaredd hwn wedi'i seilio ar ba mor briodol ac unffurf mae'r bwrdd wedi'i osod.
- Bydd maint y bwrdd a'r lliain bwrdd yn cael eu e-bostio i bob cystadleuydd unwaith mae'r cofrestru wedi ei gwblhau.

Prosecco – 15 munud

Ar gyfer y dasg hon, gofynnir i gystadleuwyr arllwys 6 gwydraid prosecco union yr un fath wrth y bar yn y gwydrau a ddarperir. Ar gyfer y dasg hon dylai'r cystadleuwyr drin y beirniaid fel cwsmeriaid tra'n agor, arllwys a chyflwyno'r botel o prosecco. Bydd dau o'r gwydrau prosecco yn cael eu gweini i gwsmeriaid gyda'r Te Prynawn.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn cael eu darparu gyda 6 gwydr fflwt a'r prosecco.
- Bydd y beirniaid yn chwilio am sgiliau technegol, dulliau gweithio, sgiliau cymdeithasol a chyflwyniad (gan gynnwys cyflwyno'r botel, dim diferion wrth arllwys y gwydrau o prosecco, dim mwy na 2 neu 3 arllwysiad ar gyfer pob gwydraid o prosecco.)
- Bydd y math o prosecco/enw yn cael ei ddarparu unwaith mae'r cofrestru wedi'i gwblhau fel y gall cystadleuwyr ymchwilio iddo gan y bydd y beirniaid yn gofyn 2 – 3 cwestiwn i bob cystadleuydd, h.y. math y grawnwin neu ba fwyd sydd orau i weini gyda'r prosecco ac ati.

Gwasanaeth Te Prynawn i gwsmeriaid go iawn – 45 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr weini Te prynawn.

Brechdanau – Bydd yn ofynnol iddynt weini detholiad o frechdanau o'r plât gwasanaeth a ddarperir.

Sgons – Bydd yn ofynnol iddynt weini detholiad o Sgons gyda dogneau o fenyn, jam mefus a hufen tolch. Bydd yr holl gynhwysion hyn yn cael eu gweini ar ddysglau unigol.

Gateau – Bydd gateau cyfan chwe modfedd ar stand yn cael ei ddarparu ar gyfer pob cystadleuydd. Bydd y gateau ar fwrdd cacennau arian a bydd gofyn i'r cystadleuwyr dorri a gweini 2 ddogn union yr un fath.

Bwydlen De – Bydd cystadleuwyr yn gweini bwydlen de sy'n cynnig y te dail canlynol – Earl Grey, Darjeeling, Assam a The Ffrwythau.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio a bydd y bwrdd eisoes wedi'i osod i weini Te Prynawn i gwsmeriaid real.

- Gellir gosod y man gweithio o flaen llaw.
- Bydd cystadleuwyr yn cael eu darparu gyda'r HOLL gynhwysion yn barod ar gyfer y dasg oni nodir hynny yn wahanol.
- Bydd y gwesteiwr yn darparu'r holl lestri ar gyfer gweini'r te.
- Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u cyllyll eu hunain ac unrhyw offer arall sydd ei hangen i ddogni a gweini'r gateau.
- Bydd stand y gacen a'r bwrdd arian yn cael eu darparu.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y "Dewis Te" sydd ar gael.
- Er mwyn helpu gydag amseru dylai cystadleuwyr esbonio i gwsmeriaid y terfyn amser o 45 munud ar gyfer gwasanaeth.
- Bydd beirniadaeth y dasg hon yn seiliedig ar sgiliau technegol, sgiliau cymdeithasol, dull gweithio a chyflwyniad.
- Bydd gwasanaeth cwsmeriaid yn cael ei wasgaru.
- Dylai gadael cyfarpar a'r man gwaith mewn cyflwr glân ac addas ar ôl cwblhau'r dasg.

Rhestr Seilwaith

Byddwn yn darparu:

Byrddau, llieniau bwrdd, llestri, cytleri, gwydrau ar gyfer prosecco, prosecco, yr holl gynhwysion ac eithrio'r crempogau ar gyfer Crêpes Suzette, yr holl "mise en place"

Bydd angen i chi ddod â: bloc pren a chyllell gerfio ar gyfer eog wedi'i fygau, 12 o napcynnau 50cm x 50cm, cardiau enw / cardiau bwydlen lle'n berthnasol, cyllyll, crempogau ar gyfer Crêpes Suzette, yr holl offer ar gyfer y flambé (lamp flambé, padell a matsis), cyllyll a chytleri gwasanaeth i ddogni a gweini'r gateau.

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:

- Dylai safon y wisg fod yn broffesiynol ac yn cadw at safonau iechyd a diogelwch.
- Bydd cystadleuwyr yn derbyn briff iechyd a diogelwch ar gychwyn y gystadleuaeth.
- Bydd y cystadleuwyr yn cychwyn a gorffen eu 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 gadael yn lân ac yn daclus.
- 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 gwrandio ar gerddoriaeth drwy glustffonau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.

- Dylai unrhyw gwestiynau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth gael eu 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 cystadlu. Ni chaniateir amser ychwanegol os byddwch yn cyrraedd yn hwyr.
- Dylai 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 o'r Darparwr Hyfforddiant yn marcio ac yn beirniadu'r gystadleuaeth hon, gan ddefnyddio meini prawf marcio a marciau sydd wedi'u gosod i sicrhau cysondeb.

Crynodeb o'r marcio a'r meini prawf asesu:

Meini Prawf	Marciau a Ddyrannwyd
Sgiliau proffesiynol a sgiliau technegol a gwybodus	10%
Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn	15%
Blas	15%
Defnyddio cynhwysion, offer ac arferion gwaith da	10%
Cadw at amser	10%
Hylendid personol/hunan-ddangosiad a diogelwch	10%
Sgiliau cymdeithasol	15%
Gofal cwsmer	15%
Cyfanswm	100%

Adborth a Chydnabyddiaeth

Darperir adborth llafar yn unigol ac mewn grŵp ar ddiwedd y gystadleuaeth. (Ni ddarperir adborth ysgrifenedig.) Bydd adborth adeiladol yn cael ei gyfyngu i 2 funud i bob cystadleuydd oherwydd cyfyngiadau amser.

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 17eg Mawrth 2022, 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 Gyswllt:

Ceri Nicholls – ceri.nicholls@cambriantraining.com

Cyswllt Arbenigol:

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