

Competition Brief

Competition title
Restaurant Service
Competition overview
All competitors will have an induction together at the end of registration, during this induction you will receive your equipment for the competition. Equipment will be provided, but if you would prefer to bring your own you are able to. Competitors will have 2 hours and 30 minutes to complete all their tasks in following order: Task 1: Boxing, Napkins and Table Lay-Up (Live Customers will enter – 2 per competitor) Task 2: Cocktail and mocktail making for live customers Task 3: Preparation and service of smoked salmon starter Task 4: Preparation and service of Steak Diane Task 5: Preparation and service of fresh cream gateau Task 6: Irish coffee
Entry criteria
Competitors must have the skills level required to complete the following tasks within the competition to a professional level and aligned with a Level 3 qualification in Restaurant Services. Competitors do not have to be currently working towards a level 3 qualification in Restaurant Services.
Number by location/organisation
Maximum of 2 per location and 3 per organisation
Brief
Task 1: 1hr <u>Boxing</u> Competitors will box one table. Guidance Notes: <ul style="list-style-type: none">• Guidance for table sizes will be emailed to all competitors once registration has closed, depending upon heat location per competitor.• 3 Edges, x2 table cloths.• Table clothes will be provided and will all be the same size.

Napkins

Competitors will to produce 3 types of napkin folds; two of each, one suitable for a fine dining, one for banqueting and one for a room service tray. Competitors must have labels/tent cards to specify what these napkins are intended for.

Guidance Notes:

- Competitors must prepare 2 examples of each of the 3 different napkin folds
- 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 should 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
- Judging is based on the appropriateness and consistency of the finished napkins, together with the technical skills and working methods used.

All equipment to be provided by the candidate

Table Laying

Competitors will prepare and lay a table for 2 covers. Table to be suitable for smoked salmon, steak Diane and a fresh cream gateau plus coffee & wine.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with an un-clothed table to present the lay-up on
- Competitors will use the boxed table as a work station
- Competitors will be provided with all necessary equipment for the table lay-up
- 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 consistency of the layup, as well as the appropriateness of the wine, together with the technical skills and working methods used - Need to bring a food menu to include a suitable wine.

- Guidance for table sizes will be emailed to all competitors once registration has closed, depending upon heat location per competitor - table size to be confirmed nearer the time

Task 2: Cocktail and mocktail making for live customers – 15 minutes

Competitors will be given a list of 6 mocktails and classic cocktails prior to the competition and on the day they will be told what mocktail and cocktails they will be making. They must make 2 servings of each. Competitors will be given 15 minutes to complete the task. Competitors will be supplied with, ingredients and garnish. Competitors must bring their own equipment to make the cocktails.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation and to present their finished drinks on.
- Competitors will be provided with all ingredients needed to produce the chosen cocktails and mocktails.
- Crushed or whole ice for the cocktails will be available.
- All other equipment such as cocktail shaker, glasses and decoration is to be provided by the competitor.
- Competitors may set up their workstation in advance but no pre-measuring of ingredients before the customer arrives.
- Competitors should provide a simple menu card giving details of the drinks being produced
- Key reference source for cocktails is international Bartenders Association website at: <http://www.iba-world.com>
- Judging is based on use of ingredients, technical skills, work methods, social skills, presentation and taste.

Task 3: Preparation and service of smoked salmon starter – 5 minutes

Competitors will have 5 minutes to serve a smoked salmon starter at the table to live customers.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with lemon, capers, sea salt, chopped shallots, bread and butter and a wooden block for the smoked salmon.
- Competitors must bring their own knives and any other equipment to carve and serve the salmon.
- Judging is based on use of ingredients, technical skills, work methods, social skills, and presentation.

Task 4: Preparation and Service of Steak Diane – 25 minutes

Competitors will have 10 minutes to set up and then 15 minutes to prepare and serve 3 portions of Steak Diane with chateau potato and haricot verts.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation and a table already laid up to serve the finished dish.
- Competitors should provide their own flambé lamp, pan, matches and service equipment.
- Competitors will be provided with ALL the ingredients ready for the task.
- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish being made.
- Recipes to be provided post registration.
- Judging is based on the use of ingredients, technical and social skills, work methods, presentation and taste.

Task 5: Preparation and service of a cream gateau – 5 minutes

Competitors will have 5 minutes to portion and serve an 8 inch (approximately) gateau desert with fresh cream at the table to live customers.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with a cake stand and gateau.
- Competitors must bring their own knives and any other equipment to portion and serve the gateau.
- Judging is based on technical skills, work methods, social skills, presentation and taste.

Task 6: Irish Coffee – 10 minutes

Competitors will have 10 minutes to prepare and serve 3 portions of an Irish Coffee using Whisky, supplied by the host.

Guidance Notes:

- The requirement is for three portions of Irish Coffee. Competitors will be expected to make and display their coffee at the appropriate temperature, in the time given.
- Competitors will be provided with the following ingredients: coffee, sugar, cream.
- Competitors will be provided with the equipment to produce the Irish Coffee: Filter Coffee Machine (by the host)
- Competitors need to provide all crockery for service of coffee that align with industry standards.

- Competitors will be allowed 5 minutes to familiarise & set-up
- The workstation may be set up their in advance but no pre-measuring of ingredients before the preparation time is permitted.
- Beverages must be made with minimal wastage of any ingredients. Equipment and work area should be left in a clean and suitable manner after completing the beverages.
- Judging is based on both technical skills, taste, social skills and evaluation of the coffees produced.

Infrastructure List

Resources provided: 3 x table cloths, under plates, wooden block for smoked salmon, workstation, tables (guidance for table sizes will be emailed to all competitors once registration has closed).

We will provide: ingredients to produce Irish coffee, cocktails and mocktails, crushed or whole ice, lemon, capers, sea salt, shallots, bread and butter, all ingredients for steak Diane, 8 inch gateau (approximately) cream and cake stand.

You will need to bring: napkins, name cards for napkins, own cocktail making equipment with simple menu card containing drink details, smoked salmon including own knives and any other equipment to carve and serve the salmon, menu card for Steak Diane, own knives and any other equipment to portion and serve the gateau and cream, glass for Irish coffee, flambé lamp, pan and matches.

Competition rules

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 entries must be received by 25th October 2019, online.
- All competitors must ensure their station is left clean and tidy.
- No pre-prepared items permitted.

Generic competition rules

- Mobile phones 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

Brief marking and assessment criteria:

Criteria	Allocated marks
Professional and technical skills	10%
Presentation, creativity, style and flair	15%
Taste	15%
Utilisation of ingredients and equipment	10%
Time keeping	10%
Personal hygiene 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)

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

Certificates of participation will be issued on the day.

Medallists will be invited to a Celebration Event which will be held on 19th March 2020 at Sophia Hall, Sophia Gardens, Cardiff CF11 9XR from 12pm to 5 pm, where the First, Second and Third Awards will be presented. <https://www.sophiagardens.wales/venue/the-sophia-hall.html>

Competition Lead

Lead Contact:

Kim Williams - kim.williams@cambriantraining.com or 01938 555893

Expert Contact:

Katy Godsell - katy@cambriantraining.com or 01938 555 893 **Opt: 4**

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y gystadleuaeth
Gwasanaethau Bwyty Uwch
Trosolwg o'r gystadleuaeth
<p>Bydd yr holl gystadleuwyr yn cael anwythiad gyda'i gilydd ar ddiwedd y cofrestru, yn ystod y cyfnod hwn, byddwch yn derbyn eich offer ar gyfer y gystadleuaeth. Bydd yr offer yn cael ei ddarparu ond fe allwch ddod â'ch offer eich hun os y dymunwch wneud hynny.</p> <p>Bydd cystadleuwyr yn cael 2 awr a 30 munud i gwblhau eu holl dasgau yn y drefn ganlynol:</p> <p>Tasg 1: Bocsio, Napcynnau a Gosod y Bwrdd</p> <p>(Bydd cwsmeriaid yn dod i mewn i eistedd wrth y bwrdd – 2 gwsmer i bob cystadleuydd).</p> <p>Tasg 2: Paratoi coctel a moctel ar gyfer y cwsmeriaid.</p> <p>Tasg 3: Paratoi a gweini cwrs cyntaf o eog wedi'i fyggu.</p> <p>Tasg 4: Paratoi a gweini Stêc Diane</p> <p>Tasg 5: Paratoi a gweini gateau hufen ffres</p> <p>Tasg 6: Coffi Gwyddelig</p>
Meini prawf cystadlu
<p>Rhaid i gystadleuwyr gael y lefel sgiliau sydd eu hangen i gwblhau'r tasgau canlynol o fewn y gystadleuaeth at lefel broffesiynol ac yn unol â chymhwyster Lefel 3 mewn Gwasanaethau Bwyty. Nid oes raid i'r cystadleuwyr fod yn gweithio tuag at gymhwyster lefel 3 mewn Gwasanaethau Bwyty.</p>
Nifer fesul lleoliad/sefydliad
Uchafswm o 2 o bob lleoliad ac uchafswm o 3 o bob sefydliad
Briff
<u>Tasg 1: Bocsio, Napcynnau a Gosod y Bwrdd</u>
1 awr
<ul style="list-style-type: none">• Bocsio• Napcynnau• Gosod y Bwrdd
<u>Bocsio</u>
Bydd y cystadleuwyr yn bocsio un bwrdd.
Canllawiau:

- Bydd canllawiau am faint y bwrdd yn cael eu e-bostio i'r holl gystadleuwyr unwaith y bydd y cofrestru wedi'i gwblhau, bydd hyn yn ddibynnol ar leoliad y rowndiau dechreuol ar gyfer pob cystadleuydd.
- 3 Ymyl. X2 liain bwrdd.
- Darperir y lliainiau bwrdd ac fe fyddan nhw i gyd o'r un maint.

Napcynnau

Bydd angen i'r cystadleuwyr greu 3 math o blygiadau napcyn; dau o bob un, un yn addas ar gyfer ciniawa cain, un ar gyfer gwledda (banqueting) ac un ar gyfer hambwrdd i'w weini mewn ystafell wely. Rhaid i gystadleuwyr gael labeli/cardiau plyg i ddangos pwrpas pob napcyn.

Canllawiau:

- Rhaid i gystadleuwyr baratoi 2 enghraifft o bob un o'r 3 plyg napcyn gwahanol.
- Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi ei focsio fel gweithfan ac i arddangos eu gwaith gorffenedig.
- Rhaid i'r napcynnau sydd wedi eu plygu sefyll eu hunain (h.y. nid oes modd defnyddio unrhyw beth i'w cynnal gan gynnwys ruban, ffoil na chlip).
- Mae cystadleuwyr yn gallu gosod eu gweithfan o flaen llaw ond rhaid cwblhau plygiadau'r napcyn yn yr amser sy'n cael ei osod ar ei gyfer.
- Dylai cystadleuwyr ddefnyddio cerdyn syml ar gyfer pob napcyn gydag enw'r plyg a'i bwrpas: ciniawa cain, gwledda (banqueting) neu hambwrdd i'w weini mewn ystafell wely.
- Mae'r beirniadu yn seiliedig ar addasrwydd a chysondeb y napcynnau gorffenedig, ynghyd â'r sgiliau technegol a'r dull gwaith a ddefnyddiwyd.

Rhaid i'r cyfan o'r offer gael eu darparu gan yr ymgeisydd.

Gosod y Bwrdd

Bydd y cystadleuwyr yn gosod y bwrdd ar gyfer 2 berson. Dylai'r bwrdd fod yn addas ar gyfer eog wedi'i fygu, stêc Diane a gateau hufen ffres yn ogystal â choffi a gwin.

Canllawiau:

- Darperir bwrdd heb liain ar gyfer ei osod i bob cystadleuydd
- Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi ei focsio ar gyfer ei osod.
- Mae'r cystadleuwyr yn gallu gosod eu gweithfan o flaen llaw ond rhaid gorffen gosod y bwrdd o fewn yr amser sy'n cael ei nodi.

- Mae'r beirniaid yn gallu gofyn cwestiwn am unrhyw agwedd o'r dasg a dylai'r cystadleuwyr fod yn barod am gwestiynau ynglŷn â'u gwybodaeth benodol.
- Mae'r beirniadu'n seiliedig ar addasrwydd a chysondeb gosodiad y bwrdd yn ogystal ag addasrwydd y gwin, ynghyd â'r sgiliau technegol a'r dulliau gweithio a ddefnyddiwyd – **Mae angen dod â bwydlen sy'n cynnwys gwin addas.**
- Bydd canllawiau am faint y bwrdd yn cael eu e-bostio i bob cystadleuydd unwaith y mae'r cofrestru wedi ei gwblhau, bydd hyn yn ddibynnol ar leoliad y rowndiau ar gyfer pob cystadleuydd – fe fyddan nhw'n cael eu cadarnhau yn nes at amser y gystadluaeth.

Tasg 2: Paratoi coctel a moctel ar gyfer cwsmeriaid go iawn - 15 munud

Bydd y cystadleuwyr yn derbyn rhestr o 6 moctel a choctel clasurol cyn y gystadluaeth ac ar y diwrnod fe fyddan nhw'n cael gwybod pa moctel a choctel y byddan nhw yn eu paratoi. Bydd rhaid iddyn nhw wneud 2 o bob un. Rhoddir 15 munud i'r cystadleuwyr i gwblhau'r dasg. Darperir cynhwysion a garnais ar gyfer y cystadleuwyr. Rhaid i'r cystadleuwyr ddod â'u hoffer eu hunain i wneud y coctel.

Canllawiau:

- Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi ei focsio ar gyfer eu gweithfan ac ar gyfer arddangos eu diodydd gorffenedig.
- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn yr holl gynhwysion sydd eu hangen i baratoi'r coctel a moctel a ddewiswyd.
- Bydd iâ wedi'i falu neu giwbiau iâ ar gael ar gyfer y coctel.
- Bydd yr holl offer arall fel siglwr coctel, gwydrau a garnais yn cael eu darparu gan y cystadleuydd.
- Mae'r cystadleuwyr yn gallu gosod eu gweithfan eu hunain o flaen llaw ond ni ellir mesur y cynhwysion o flaen llaw cyn i'r cwsmeriaid gyrraedd.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml yn rhoi manylion am y diodydd a ddarperir.
- Mae gwefan y Bartenders Association ar <http://www.iba-world.com> yn cynnig gwybodaeth ddefnyddiol ar gyfer coctels.
- Bydd y beirniadu yn cael ei seilio ar y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gweithio, sgiliau cymdeithasol, cyflwyniad a blas.

Tasg 3: Paratoi a gweini cwrs cyntaf eog wedi'i fyggu (smoked salmon) - 5 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 5 munud i weini cwrs cyntaf eog wedi'i fyggu wrth y bwrdd i gwsmeriaid byw.

Canllawiau:

- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn lemon, capers, halen môr, shibwns wedi eu torri, bara a menyn a bloc pren ar gyfer yr eog wedi'i fygau.
- Rhaid i'r cystadleuwyr ddod â'u cyllyll eu hunain ac unrhyw offer arall ar gyfer torri a gweini'r eog.
- Bydd y beirniadu yn cael ei seilio ar y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gweithio, sgiliau cymdeithasol a chyflwyniad.

Tasg 4: Paratoi a Gweini Stêc Diane - 25 munud

Bydd gan y cystadleuwyr **10 munud** i gael popeth yn barod ac yna **15 munud** i baratoi a gweini 3 darn o Stêc Diane gyda thatws chateau a haricot verts.

Canllawiau:

- Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi ei focsio fel gweithfan a bwrdd wedi ei osod yn barod i weini'r saig orffenedig.
- Rhaid i'r cystadleuwyr ddarparu eu lamp flambé, padell, matsis ac offer gweini eu hunain
- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn yr HOLL gynhwysion yn barod ar gyfer y dasg.
- Dylai'r cystadleuwyr ddarparu bwydlen syml ar gerdyn gyda manylion am y saig a baratowyd.
- Bydd ryseitiau yn cael eu darparu yn dilyn y cofrestru.
- Bydd y beirniadu'n cael ei seilio ar y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol a chymdeithasol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.

Tasg 5: Paratoi a gweini gâteau hufennog - 5 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 5 munud i dorri a gweini pwdin gâteau 8 modfedd (tua) gyda hufen ffres i gwsmeriaid wrth y bwrdd.

Canllawiau:

- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn stand teisen a gâteau.
- Rhaid i'r cystadleuwyr ddod â'u cyllyll eu hunain ac unrhyw offer arall ar gyfer torri a gweini'r gâteau.
- Bydd y beirniadu'n cael ei seilio ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, sgiliau cymdeithasol, cyflwyniad a blas.

Tasg 6: Coffi Gwyddelig - 10 munud

Bydd gan y cystadleuwyr **10 munud** i baratoi a gweini 3 Coffi Gwyddelig gan ddefnyddio chwisgi a

ddarperir gan y trefnwyr.

Canllawiau:

- Mae'n ofynnol paratoi 3 Coffi Gwyddelig. Disgwylir i'r cystadleuwyr baratoi a gweini eu coffi ar y tymheredd priodol ac o fewn yr amser a roddir.
- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn y cynhwysion canlynol: coffi, siwgr a hufen.
- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn yr offer angenrheidiol i greu'r Coffi Gwyddelig: Peiriant Ffilter Coffi (gan y trefnydd).
- Mae angen i'r cystadleuwyr ddarparu'r holl lestri ar gyfer gweini'r coffi a dylent fod yn unol â safonau'r diwydiant.
- Caiff y cystadleuwyr 5 munud i ymgyswyo ac i gael popeth yn barod.
- Gellir gosod y weithfan o flaen llaw ond ni chaniateir mesur y cynhwysion cyn i'r amser paratoi gychwyn.
- Dylid paratoi'r ddiod gyda chyn lleied o wastraffu cynhwysion ag sy'n bosibl.
- Dylid gadael y weithfan a'r offer yn lân ac mewn modd addas ar ôl paratoi'r diodydd.
- Bydd y beirniadu'n cael ei seilio ar sgiliau technegol, blas, sgiliau cymdeithasol ac ar werthusiad o'r coffi a baratowyd.

Rhestr Seilwaith

Adnoddau a ddarperir: 3 lliain bwrdd, platiau (under plates), bloc pren ar gyfer yr eog wedi'i fygu, gweithfan, byrddau (bydd canllawiau am y byrddau'n cael eu e-bostio i'r holl gystadleuwyr ar ôl i'r cyfnod cofrestru gau).

Byddwn ni'n darparu: cynhwysion i greu coffi Gwyddelig, coctels a moctels, iâ wedi'i falu neu giwbiau iâ, lemon, capryn, halen môr, shibwns, bara a menyn, yr holl gynhwysion ar gyfer Stêc Diane, gâteau 8 modfedd (oddeutu) hufen a stand teisen.

Bydd angen i chi ddarparu: napcynnau, cardiau enw ar gyfer y napcynnau, offer gwneud coctels gyda cherdyn bwydlen syml gyda manylion am y ddiod, eog wedi'i fygu yn cynnwys eich cylllyll eich hun ac unrhyw offer arall i gerfio a gweini'r eog, cerdyn bwydlen ar gyfer y Stêc Diane, eich cylllyll eich hun ac unrhyw offer arall i dorri a gweini'r gâteau a'r hufen, gwydr ar gyfer y coffi Gwyddelig, lamp 'flambé', pan a matsis.

Rheolau'r gystadleuaeth

Rheolau penodol y gystadleuaeth

1. Dylai safon eich gwisg fod yn broffesiynol gan gadw at safonau iechyd a diogelwch.
2. Bydd y cystadleuwyr yn cael briff iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth.
3. Bydd y cystadleuwyr yn cychwyn a gorffen y gwaith yn ôl cyfarwyddiadau'r beirniaid.
4. Rhaid cyflwyno pob saig o fewn yr amser sy'n cael ei nodi.
5. Rhaid derbyn enw pob cystadleuydd ar-lein erbyn 25 Hydref 2019.
6. Rhaid i bob cystadleuydd sicrhau eu bod yn gadael eu gweithfan yn lân a thaclus.
7. Ni chaniateir unrhyw eitemau a baratowyd o flaen llaw.

Rheolau cyffredinol y gystadleuaeth

- Dylid diffodd ffonau symudol yn ystod y gystadleuaeth.
- Ni chaniateir gwrandio ar gerddoriaeth gyda chlustffonau yn ystod y gystadleuaeth.
- Dylid cyfeirio unrhyw gwestiynau yn ystod y gystadleuaeth at y panel beirniaid.
- Ni ddylai'r cystadleuwyr gyfathrebu gyda chystadleuwyr eraill yn ystod y gystadleuaeth.
- Cyfrifoldeb pob cystadleuydd fydd cyrraedd ar amser ar gyfer pob rhan o'r gystadleuaeth. Os byddwch yn cyrraedd yn hwyr, ni roddir amser ychwanegol.

Pe bai rhyw wall technegol ar eich offer, dylid rhoi gwybod i'r panel beirniaid yn syth. Bydd amser ychwanegol yn cael ei roi os bydd y gwall y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

Marcio ac asesu

Meini prawf marcio ac asesu cryno:

Meini Prawf	Marciau wedi'u dyrannu
Sgiliau proffesiynol a thechnegol	10%
Cyflwyniad, creadigrwydd, steil a dawn	15%
Blas	15%
Y defnydd o gynhwysion ac offer	10%
Amseru	10%
Hylendid personol	10%
Sgiliau cymdeithasol	15%
Gofal y cwsmer	15%
Cyfanswm	100%

Adborth a chydabyddiaeth

Bydd adborth llafar, yn unigol ac mewn grŵp, yn cael ei roi ar ddiwedd y gystadleuaeth. (Ni roddir adborth ysgrifenedig)

Ni fydd unrhyw ganlyniadau na gwobrau'n cael eu dyfarnu ar y diwrnod oherwydd bydd angen sicrhau ansawdd y marcio.

Bydd Tystysgrifau Cyfranogi'n cael eu dosbarthu ar y diwrnod.

Bydd enillwyr medalau'n cael eu gwahodd i Achlysur Dathlu a gynhelir ar 19 Mawrth 2020 yn Neuadd Sophia, Gerddi Sophia, Caerdydd CF11 9XR rhwng 12pm a 5pm, lle y bydd y Gwobrau Cyntaf, Ail a Thrydydd yn cael eu cyflwyno. <https://www.sophiagardens.wales/venue/the-sophia-hall.html>

Arweinwyr y Gystadleuaeth

Prif Gyswilt

Kim Williams 01938 555893 kim.williams@cambriantraining.com

Cysylltiadau Arbenigol

Katy Godsell katy.godsell@cambriantraining.com 01938 555 893 Dewis: 4