

Form B

Competition Brief – Regional Heats & Final Information 2018

Competition title and level

Advanced Restaurant Service

Entry requirements

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.

Heat Competition outline

Restaurant Service Competition will be held in two parts. Total time for the test is 5 hours:

Part A:

Task 1: Floater Coffee

Task 2: Cocktail & Mocktail Making

Task 3: Boxing, Napkins & Table Lay-Up

Part B:

Task 6: Preparation and Service of Caesar Salad

Task 7: Preparation and Service of Crêpes Suzette

Final Competition outline

Part A:

Task 1: Table Lay Up

Task 2: Cocktails & Live Customers

Task 3: Preparation and Service of Salmon Starter

Task 4: Preparation and Service of Steak Diane

Task 5: Preparation and Service of Gateau

Please submit your menus and shopping lists by the deadline given for the above tasks to the competition organiser.

The detail – Heat Competition



Task 1: Floater Coffee – 10 minutes

Competitors will have 10 minutes to prepare a Irish Floater Coffee using Whisky (supplied by the host).

Guidance notes:

- The requirement is for one portion of a Floater Coffee. Competitors will be expected to make and display their coffee at the appropriate temperature, in the time given.
- There will be an equipment briefing prior to the start of the competition as the settings on the machines will be pre-programmed
- All the following equipment to be provided: Espresso machine, grinder, baristalia.
- Competitors need to provide crockery for service of coffee that align with industry standards
- Competitors will also be provided with all ingredients needed to produce the required coffees
- 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
- Competitors are allowed to pull practice shots during the preparation time
- 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 and taste evaluation of the coffees produced.

Task 2: Cocktail & Mocktail Making – 15 minutes

Competitors will have 15 minutes to produce 1 Mocktail & 1 Cocktail. The Mocktail can be chosen by the Competitor, however the Cocktail must be a classic, rum-based Cocktail.

Guidance Notes:

- The requirement is for one portion of each.
- Competitors will be provided with a clothed table as a workstation and to present their finished drinks on.
- Competitors will be provided with all ingredients needed to produce the chosen cocktails & mocktails.
- A shopping list must be provided to the competition organisers before the deadline communicated once invited to the heat.
- 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 competition starts is permitted
- 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, presentation and taste

Task 3:

- Boxing – 10 minutes
- Table Lay-Up – 15 minutes
- Napkins 10 minutes

Boxing

Competitors will have 10 minutes to box one table.

Guidance Notes:

- Guidance for table sizes will be emailed to all competitors once registration has closed, depending upon heat location per competitor
- Table clothes will be provided

Table Lay-Up

Competitors will have 15 minutes to prepare a table lay up for 2 covers. The table to be suitable for a three-course dinner (starter, main, dessert) plus coffee & wine.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with an un-clothed table to present the lay-up on
- There will be a separate worktop area to be used as a workstation
- 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 & food menu, together with the technical skills and working methods used
- Guidance for table sizes will be emailed to all competitors once registration has closed, depending upon heat location per competitor

Napkins

Competitors will have 10 minutes to produce 3 kinds of napkin folds; 1x suitable for a fine dining, 1x for banqueting and 1x for a room service tray

Guidance Notes:

- Competitors must prepare 2 examples of each of the 3 different napkin folds
- Competitors will be provided with a clothed table as a workstation and to present their finished napkins on
- 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

Task 4: Preparation and Service of Caesar Salad – 40 minutes

Competitors will then have 10 minutes to set up, 15 minutes for mise en place, and 15 minutes to prepare and service 2 portions of Caesar Salad.

Guidance Notes:

- Recipe to be supplied via email after registration closes
- Competitors will be provided with a clothed table as a workstation and a table already laid up to serve the finished dish
- Competitors will have 15 minutes for mise en place.
- Competitors should provide their own service equipment
- Competitors will be provided with **ALL** the ingredients
- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish being made
- Judging is based on the use of ingredients, technical and social skills, work methods, presentation and taste

Task 5: Preparation and Service of Crêpes Suzette – 40 minutes

Competitors will then have 10 minutes to set up, 15 minutes for mise en place, and 15 minutes to prepare and serve 2 portions of Crêpes Suzette.

Guidance Notes:

- Recipe to be supplied via email after registration closes
- Competitors will be provided with a clothed table as a workstation and a table already laid up to present and serve the finished dish
- Competitors will have 15 minutes for mise en place
- Competitors should provide their own equipment
- Competitors will be provided with **ALL** the ingredients



- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish
- Judging is based on use of ingredients, technical and social skills, work methods, presentation and taste

Final Competition outline

Task 1: Table Lay-Up – 15 minutes

Competitors will have 15 minutes to prepare a table lay up for 2 covers.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with an un-clothed table to present the lay-up on
- There will be a separate worktop area to be used as a workstation
- Competitors to be supplied with all equipment & centrepieces
- Competitors may set up their workstation in advance but all the lay-up must be completed within the time allowed, including napkin folds
- Competitors will be supplied with an identical centrepiece to other competitors
- 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 together with the technical skills and working methods used

Task 2: Live Customers & Welcome Cocktail – 20 minutes

Competitors will be expected to greet customers & show customers to their tables. The competitor will then prepare and serve 2 portions of a Dry Martini Cocktail (recipe to be provided prior to registration).

Task 3: Preparation and Service of Salmon Starter – 5 minutes

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

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with a lemon, capers, rock salt, presentation pots and a silver tray.
- Competitors must bring their own knives and any other equipment to carve and serve the salmon.



Task 4: Preparation and Service of Steak Diane

Competitors will have 10 minutes to set up, 15 minutes for mise en place, then 15 minutes to prepare and serve 2 portions of Steak Diane.

Guidance Notes:

- Competitors will be provided with a clothed table as a workstation and a table already laid up to serve the finished dish
- Competitors will have 15 minutes for mise en place.
- Competitors should provide their own flambé lamp, pan and matches and service equipment
- Competitors will be provided with ALL the ingredients
- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish being made
- Recipes to be provided prior to registration
- Judging is based on the use of ingredients, technical and social skills, work methods, presentation and taste

Task 5: Preparation and Service of Gateau – 5 minutes

Competitors will have 5 minutes to portion and serve a 6 inch gateau desert with 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.

Competition rules

1. Standards of dress should be professional and adhere to health and safety standards.
2. Competitors will receive a health and safety briefing at the start of the competition.
3. Competitors will start and finish work as instructed by the judges.
4. All dishes must be presented within the allocated time.
5. All entries must be received by 20th October 2018 online.
6. All competitors must ensure their station is left clean and tidy.
8. No pre-prepared items permitted.

Contact details



Cystadleuaeth | **Skills**
Sgiliau | Competition
Cymru | Wales



If you require further information please contact:

Katy Godsell

Tel: 01938 555893/ 07813 140128

Email: katy@cambriantraining.com



Ariennir gan
Lywodraeth Cymru
Funded by
Welsh Government

Ffurflen B

Briff y Gystadleuaeth – Gwybodaeth Rowndiau Rhagbrofol Rhanbarthol & Rownd Derfynol 2018

Teitl a lefel y gystadleuaeth

Gwasanaeth Bwytaï Lefel Uwch

Gofynion mynediad

Rhaid bod cystadleuwyr yn meddu ar y **lefel sgiliau** sy'n ofynnol i gwblhau'r tasgau canlynol o fewn y gystadleuaeth i lefel broffesiynol ac yn unol â chymhwyster Lefel 3 mewn Gwasanaethau Bwytaï. **Nid oes** rhaid bod cystadleuwyr yn gweithio tuag at gymhwyster lefel 3 mewn Gwasanaethau Bwytaï ar hyn o bryd.

Amlinelliad o Rownd Ragbrofol y Gystadleuaeth

Cynhelir y Gystadleuaeth Gweini mewn Bwyty mewn dwy ran. Caniateir cyfanswm o 5 awr ar gyfer y prawf:

Rhan A:

Tasg 1: Coffi 'Floater'

Tasg 2: Gwneud coctels a moctels

Tasg 3: Bocsio, Napcynnau a Gosod bwrdd

Rhan B:

Tasg 6: Paratoi a gweini Salad Caesar

Tasg 7: Paratoi a gweini 'Crêpes Suzette'

Amlinelliad o'r Gystadleuaeth Derfynol

Rhan A:

Tasg 1: Gosod bwrdd

Tasg 2: Coctels a Chwsmeriaid byw

Tasg 3: Paratoi a gweini Cwrs Cyntaf o Eog

Tasg 4: Paratoi a gweini 'Steak Diane'

Tasg 5: Paratoi a gweini 'Gateau'

Cyflwynwch eich bwydlenni a'ch rhestr siopa i drefnydd y gystadleuaeth erbyn y dyddiad cau a roddwyd ar gyfer y tasgau uchod os gwelwch yn dda.



Y manylion - Rownd Ragbrofol y Gystadleuaeth

Tasg 1: Coffi 'Floater' – 10 munud

Caniateir 10 munud i'r cystadleuwyr baratoi Coffi 'Floater' Gwyddelig gan ddefnyddio Wisgi (wedi'i gyflenwi gan y gwestywr).

Nodiadau cyfarwyddyd:

- Gofynnir i chi baratoi un gyfran o Goffi Gwyddelig. Disgwylir i'r cystadleuwyr wneud ac arddangos eu coffi ar y tymheredd cywir o fewn yr amser a roddir.
- Bydd sesiwn briffio cyn i'r gystadleuaeth ddechrau a bydd gosodiadau'r peiriannau wedi cael eu rhaglennu ymlaen llaw.
- Bydd y cyfan o'r offer canlynol yn cael eu darparu: Peiriant Coffi Espresso, malwr coffi, *baristalia*.
- Bydd angen i'r cystadleuwyr ddarparu llestri i weini coffi sy'n cyd-fynd â safonau'r diwydiant
- Bydd y cystadleuwyr yn derbyn y cyfan o'r cynhwysion sydd eu hangen i baratoi'r coffi.
- Caniateir 5 munud i ymgyfarwyddo a gosod.
- Gellir gosod yr orsaf waith ymlaen llaw ond ni chaniateir i gystadleuwyr fesur y cynhwysion ymlaen llaw cyn yr amser paratoi.
- Caniateir i'r cystadleuwyr ymarfer y siot (shot) yn ystod y cyfnod paratoi.
- Rhaid paratoi'r ddiod gan wastraffu cyn lleied â phosibl o unrhyw gynhwysion.
- Dylid cadw'r offer a'r ardal waith yn lân a thaclus ar ôl gorffen paratoi'r ddiod.
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail sgiliau technegol a gwerthusiad o flas y coffi a baratowyd.

Tasg 2: Gwneud Coctels a Moctels - 15 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 15 munud i baratoi 1 Moctel ac 1 Coctel. Gall y cystadleuydd ddewis y Moctel, ond mae rhaid i'r Coctel fod yn Goctel clasurol sy'n cynnwys rum.

Nodiadau cyfarwyddyd:

- Gofynnir i chi baratoi un moctel ac un coctel.
- Darperir bwrdd â lliain arno ar gyfer y cystadleuwyr fel ardal waith a lle i gyflwyno diodydd.
- Bydd y cystadleuwyr yn cael yr holl gynhwysion y mae eu hangen i baratoi'r coctel a'r moctel a ddewiswyd.
- Rhaid darparu rhestr siopa ar gyfer trefnwyr y gystadleuaeth cyn y dyddiad cau a roddwyd unwaith y bydd y cystadleuwyr wedi derbyn gwahoddiad i'r rownd ragbrofol.
- Bydd rhew ar gael ar gyfer coctel a'r moctel.
- Bydd yr holl offer arall, fel cymysgwr coctels, gwydrau ac addurniadau'n cael eu darparu gan y cystadleuydd.
- Gall cystadleuwyr osod yr orsaf waith ymlaen llaw ond ni chaniateir iddyn nhw fesur y cynhwysion cyn i'r gystadleuaeth ddechrau.
- Dylai'r cystadleuwyr baratoi cerdyn â bwydlen syml arno sy'n cynnwys manylion y diodydd fydd yn cael eu paratoi.

- Ffynhonnell gyfeirio allweddol ar gyfer coctels yw gwefan Cymdeithas Ryngwladol y Bargeidwaid (International Bartenders Association) yn: <http://www.iba-world.com>
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas

Tasg 3:

- Bocsio – 10 munud
- Gosod bwrdd – 15 munud
- Napcynnau – 10 munud

Bocsio

Bydd gan y cystadleuwyr 10 munud i focsio un bwrdd.

Nodiadau cyfarwyddyd:

- Anfonir cyfarwyddyd ar gyfer maint y byrddau drwy e-bost i'r holl gystadleuwyr unwaith mae cofrestru wedi cau, yn dibynnu ar leoliad rownd rhagbrofol bob cystadleuydd.
- Darperir llieiniau bwrdd.

Gosod bwrdd

Bydd gan y cystadleuwyr 15 munud i baratoi bwrdd ar gyfer dau le eistedd. Rhaid i'r bwrdd fod yn addas ar gyfer tri chwrs (cwrs cyntaf, prif gwrs, pwddin) yn ogystal â choffi a gwin.

Nodiadau cyfarwyddyd:

- Bydd y cystadleuwyr yn cael bwrdd heb liain er mwyn gallu gosod y bwrdd.
- Bydd wyneb gweithio ar wahân ar gael i'w ddefnyddio fel gorsaf waith.
- Bydd y cystadleuwyr yn cael yr holl offer sydd eu hangen arnyn nhw er mwyn gosod y bwrdd.
- Gall cystadleuwyr osod yr orsaf waith ymlaen llaw ond mae'n rhaid gorffen gosod y bwrdd o fewn yr amser a ganiateir.
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau ar unrhyw agwedd o'r dasg, a dylai'r cystadleuwyr fod wedi paratoi eu hunan er mwyn ateb cwestiynau penodol.
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail priodoldeb a chysondeb y llestri, yn ogystal â phriodoldeb y fwydlen win a'r bwyd, ynghyd â'r sgiliau technegol a'r dulliau gweithio a ddefnyddiwyd.
- Anfonir cyfarwyddyd am feintiau byrddau drwy e-bost i'r holl gystadleuwyr unwaith y bydd cofrestru wedi ei gwblhau. Bydd hyn yn ddibynnol ar leoliad y rownd ragbrofol ar gyfer pob cystadleuydd.

Napcynnau

Bydd gan y cystadleuwyr 10 munud i baratoi 3 gwahanol ffordd o blygu napcyn:

1 yn addas ar gyfer ciniawa cain, 1 ar gyfer gwledd ac 1 ar gyfer hambwrdd a ddefnyddir ar gyfer gwasanaeth ystafell.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Rhaid i gystadleuwyr baratoi 2 enghraifft o bob un o'r 3 gwahanol ffordd o blygu napcyn
- Darperir bwrdd â lliain arno ar gyfer y cystadleuwyr fel ardal waith a lle i gyflwyno eu napcynnau
- Dylai'r napcynnau allu sefyll ar eu pennau'u hunain (h.y. heb unrhyw beth yn eu cynnal, a heb rubanau, ffoil neu glipiau)
- Gall cystadleuwyr osod yr orsaf waith ymlaen llaw ond rhaid i'r holl waith plygu napcynnau ddigwydd o fewn yr amser a ganiateir
- Dylai cystadleuwyr baratoi cerdyn syml ar gyfer y napcynnau gydag enw'r math o blygu a ble byddai'n addas: ciniawa cain, gwledda neu hambwrdd a ddefnyddir ar gyfer gwasanaeth ystafell
- Caiff y dasg ei beirniadu yn seiliedig ar briodoldeb a chysondeb y napcynnau gorffenedig, ynghyd â'r sgiliau technegol a'r dulliau gweithio a ddefnyddiwyd
- Dylai'r holl offer gael eu darparu gan yr ymgeisydd.

Tasg 4: Paratoi a Gweini Salad Caesar - 40 munud

Bydd gan y cystadleuwyr yna 10 munud i osod, 15 munud i *mise en place*, ac 15 munud i baratoi a gweini 2 dogn o Salad Caesar.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Anfonir y rysâit drwy e-bost ar ôl i gofrestru gau
- Darperir bwrdd â lliain arno ar gyfer y cystadleuwyr fel gorsaf waith a bwrdd wedi'i osod ymlaen llaw er mwyn gweini'r pryd gorffenedig
- Bydd gan gystadleuwyr 15 munud i *mise en place*
- Dylai'r cystadleuwyr ddarparu offer gweini eu hunan
- Bydd yr **HOLL** gynhwysion yn cael eu darparu i'r cystadleuwyr
- Dylai'r cystadleuwyr baratoi cerdyn â bwydlen syml arno sy'n cynnwys manylion am y pryd sy'n cael ei wneud
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol a chymdeithasol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.

Tasg 5: Paratoi a Gweini Crêpes Suzette – 40 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 10 munud i osod, 15 munud i *mise en place* a 15 munud i baratoi a gweini 2 gyfran o Crêpes Suzette.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Anfonir y rysâit drwy e-bost ar ôl i gofrestru gau
- Darperir bwrdd â lliain arno ar gyfer y cystadleuwyr fel ardal waith a bwrdd wedi'i osod ymlaen llaw er mwyn gweini'r pryd gorffenedig
- Bydd gan gystadleuwyr 15 munud i *mise en place*
- Dylai'r cystadleuwyr ddarparu eu hoffer eu hunan
- Bydd yr **HOLL** gynhwysion yn cael eu darparu i'r cystadleuwyr
- Dylai'r cystadleuwyr baratoi cerdyn â bwydlen syml arno sy'n cynnwys manylion y pryd
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol a chymdeithasol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas

Y manylion – Rownd Derfynol y Gystadleuaeth

Tasg 1: Gosod Bwrdd – 15 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 15 munud i baratoi bwrdd ar gyfer dau i eistedd.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Bydd y cystadleuwyr yn cael bwrdd heb liain er mwyn gallu gosod y bwrdd
- Bydd wyneb gweithio ar wahân ar gael i'w ddefnyddio fel gorsaf waith
- Bydd y cystadleuwyr yn cael y cyfan o'r offer a'r prif addurniadau sydd ei hangen er mwyn gosod y bwrdd
- Gall cystadleuwyr osod yr orsaf waith ymlaen llaw ond mae rhaid cwblhau gosod y bwrdd o fewn yr amser a ganiateir, gan gynnwys plygu napcyn
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd o'r dasg, a dylai'r cystadleuwyr fod wedi paratoi eu hunan er mwyn ateb cwestiynau penodol.
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail priodoldeb a chysondeb y llestri, ynghyd â'r sgiliau technegol a'r dulliau gweithio a ddefnyddiwyd.

Tasg 2: Cwsmeriaid Byw a Gwneud Coctel - 20 munud

Disgwyli'r cystadleuwyr gyfarch y cwsmeriaid a dangos cwsmeriaid i'w byrddau. Yna, bydd y cystadleuwyr yn paratoi a gweini 2 Goctel Martini Sych (rysâit i gael ei ddarparu cyn cofrestru).

Tasg 3: Paratoi a Gweini Cwrs Cyntaf o Eog – 5 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 5 munud i weini cwrs Eog fel cwrs cyntaf ar y bwrdd i gwsmeriaid byw.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Bydd lemon, caprau, halen (*rock salt*), potiau cyflwyno a hambwrdd arian yn cael eu darparu i'r cystadleuwyr.
- Dylai'r cystadleuwyr ddod â chyllyll eu hunan, ac unrhyw offer arall i dorri a gweini'r eog.

Tasg 4: Paratoi a Gweini 'Steak Diane'

Bydd gan y cystadleuwyr 10 munud i osod, 15 munud i *mise en place*, yna 15 munud i baratoi a gweini 2 gyfran o 'Steak Diane'.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Darperir bwrdd â lliain arno ar gyfer y cystadleuwyr fel gorsaf waith a bwrdd wedi'i osod ymlaen llaw er mwyn gweini'r pryd gorffenedig
- Bydd gan ystadleuwyr 15 munud i *mise en place*
- Dylai'r cystadleuwyr ddarparu eu lamp *flambé*, padell a matsis ac offer gweini eu hunain
- Bydd yr **HOLL** gynhwysion yn cael eu darparu ar gyfer y cystadleuwyr
- Dylai'r cystadleuwyr baratoi cerdyn â bwydlen syml arno sy'n cynnwys manylion y pryd sy'n cael ei pharatoi
- Y ryseitiai i'w cyflwyno cyn cofrestru
- Caiff y dasg ei beirniadu ar sail y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol a chymdeithasol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.



Tasg 5: Paratoi a Gweini 'Gateau' – 5 munud

Bydd gan y cystadleuwyr 5 munud i dorri a gweini pwdin gateau (6 modfedd o led) gyda hufen ar y bwrdd i gwsmeriaid byw.

Nodiadau Cyfarwyddyd:

- Bydd stand teisennau a Gateau yn cael eu darparu i'r cystadleuwyr.
- Dylai'r cystadleuwyr ddod â chyllyll eu hunan, ac unrhyw offer arall i dorri a gweini'r gateau.

Rheolau'r gystadleuaeth

1. Dylai safon y wisg fod yn broffesiynol a bod safonau iechyd a diogelwch yn cael eu gweithredu.
2. Bydd cystadleuwyr yn derbyn cyfarwyddiadau iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth.
3. Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen y gwaith yn unol â chyfarwyddiadau'r beirniaid.
4. Dylid cyflwyno'r cyfan o'r eitemau o fewn yr amser disgwylidig.
5. Rhaid derbyn pob cais erbyn 20 Hydref 2018 ar-lein.
6. Rhaid i holl gystadlaethau sicrhau bod eu gorsafoedd gwaith yn lân a thaclus.
7. Ni chaniateir defnydd o eitemau sydd wedi eu paratoi eisoes.

Manylion cyswllt

Am wybodaeth bellach cysylltwch â:

Katy Godsell

Ffôn: 01938 555893/ 07813 140128

E-bost: katy@CambrianTraining.com

Ffurflen G
Cystadlaethau
Sgiliau Cymru
2018/2019

Cystadleuaeth | **Skills**
Sgiliau | Competition
Cymru | Wales

