**Competition Brief**

**Competition Title**

Patisserie and Confectionery

**Competition Overview**

A Patissier 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 **2 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.

**Note**

In order to accommodate as many competitors as possible to 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 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](https://inspiringskills.gov.wales/competitions/competition-registration-guide).

**Brief**

The theme for the whole competition is ‘Music & Theatre’. 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 ‘Music & Theatre’ theme.Competitors will have 3 hours to prepare and cook the following:

**Task 1 - Chocolate Snacking Bars**

For this task competitors will be required to make 10 identical moulded chocolate bars each weighing between 30 grams and 45 grams - including decoration and displayed on a dish of the competitors’ own choice.

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](https://www.keylink.org/product/curvy-snacking-bar-34g-10-pieces) 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 ‘Music & Theatre’

**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 Music & Theatre 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 ‘Music & Theatre’

**Task 3 - A Plated Vegan 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 use seasonal Welsh ingredients and include a minimum of 1 hot element.

**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 ‘Music & Theatre’

**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](https://inspiringskills.gov.wales/terms/registrations-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 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 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:

| **Task** | **Criteria & Weighting** |
| --- | --- |
| **Task 1 - 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 2 -** **Models using Marzipan or Fondant**This task is weighted 25% of the total competition marks | Professional skills (40%)Presentation, creativity and style (50%)Utilisation of ingredients (10%) |
| **Task 3 - A Plated Vegan 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 Wednesday 18th March 2026, 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.com

**Our partners**

This competition is delivered in partnership with



**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.

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 Arlwyo 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.

**Cyfyngiadau mynediad fesul sefydliad**

Uchafswm o hyd at **2 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 '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 chapasiti'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](https://inspiringskills.gov.wales/competitions/competition-registration-guide).

**Briff**

Y thema ar gyfer y gystadleuaeth gyfan yw '**'Cerddoriaeth a Theatr**'. 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 y thema hon. Bydd gan gystadleuwyr 3 awr i baratoi a choginio'r canlynol:

**Tasg 1 - Bariau Siocled Byrbryd**

Ar gyfer y dasg hon, bydd yn ofynnol i gystadleuwyr wneud 10 bar siocled wedi'u mowldio yn union yr un fath, a phob un yn pwyso rhwng 30 gram a 45 gram - gan gynnwys addurn ac sy’n cael eu harddangos ar ddysgl o ddewis y cystadleuwyr eu hunain.

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

[Cliciwch yma](https://www.keylink.org/product/curvy-snacking-bar-34g-10-pieces?id=SMP3016&=) 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 'Cerddoriaeth a Theatr'

**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 'Cerddoriaeth a Theatr’, 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 ''Cerddoriaeth a Theatr'

**Tasg 3 - Pwdin Fegan ar Blât**

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

Bydd angen i gystadleuwyr greu 2 platiad (*portions*) yr un fath. Dylai'r pwdin ddefnddio cynhwysion tymhorol Cymru a chynnwys o leiaf 1 elfen boeth.

**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 'Cerddoriaeth a Theatr’

Mae briffiau cystadleuaeth flaenorol ar gael i'w gweld a'u llwytho o’r wefan Cystadleuaeth Sgiliau Cymru, [cliciwch yma](https://inspiringskills.gov.wales/competitions/patisserie-and-confectionary/archives) 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](https://inspiringskills.gov.wales/terms/registrations-terms-and-conditions?lang=cy).

**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 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**

| **Tasg** | **Meini Prawf a Phwysoli** |
| --- | --- |
| **Tasg 1 - 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 2 - Modelau Marsipán neu Ffondant**Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth | Sgiliau Proffesiynol (40%)Cyflwyniad, creadigrwydd ac arddull (50%)Defnydd o gynhwysion ac offer (10%) |
| **Tasg 3 - Pwdin Fegan ar Blât** 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 Mercher 18 Mawrth 2026, 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

**Ein partneriaid**

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

