



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Competition Brief

Competition Title

Culinary Arts

Competition Overview

Culinary Artists create complex and intricate dishes using a wide range of skills and techniques. They must have a good knowledge of all aspects of a modern kitchen including butchery, fishmongery and bakery, along with good cookery and presentation skills.

In this competition, competitors will be assessed on the core skills and abilities required of a Culinary Artist. They must demonstrate professionalism as well as good time keeping.

The live competition heat will be held at the ICC Newport on Tuesday 23rd January 2024.

Learners who are employed or on an apprenticeship can register under their provider. These are in addition to the entries permitted by an organisation.

Entry Criteria

The competition is for those training for a career in the Hospitality Industry and studying towards a Level 3 qualification or have achieved this within 12 months.

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 plus maximum of 2 reserves can be registered in case of absence.

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. For



further guidance on these capacities, click here

<https://inspiringskills.gov.wales/competitions/frequently-asked-questions>

Brief

The following 3 tasks are to be completed in 3½ hours.

All Service Plates Will Be Provided

Task 1 - Skills Battle - 15 minutes

Accuracy, Speed and Weight

Each Competitor will produce, within 15 minutes, 30g of one of the following cuts that will be chosen at random by ballot.

WS International Standard Vegetable Dimensions:

- Brunoise (2mm x 2mm x 2mm)
- Julienne (2mm x 2mm x 4cm)
- Macedoine (4mm x 4mm x 4mm)
- Jardinière (4mm x 4mm x 5cm)

Final cuts to be displayed on the plate provided.

Task 2 - Starter - Riso Gallo, Risotto challenge, 45 mins

Task to be completed before starting task 3 and 4

15 minutes of prep time and 30 minutes of cook time will be allowed to produce TWO identical portions of a stunning, imaginative, and perfectly cooked risotto starter course which showcases your skill, versatility, and presentation skills.

The Risotto Starter dish will form the first course of your 3-course competition.

Your risotto should feature at least one ingredient native to Wales, and this can be cheese, meat or vegetables - whichever best suits your recipe.

Riso Gallo will supply rice and olive oil from Filippo Berio for each competitor, and various stocks from Essential Cuisine can be made available as required.

Please advise at least 3 weeks prior to the event if needed.

Please note you can bring pre-made stocks if you wish.

All other ingredients and equipment for the dish will need to be supplied by the competitor.

The presentation is totally up to the competitor and you can use a bowl / plate of your own choice to help make the dish as exciting as possible

Please write a maximum of 150 words on why you have chosen your dish and why you would like to win this competition and bring this along with you on the day. Keep the title of your dish simple - don't overcomplicate. Tell us your story, is there a personal connection with the dish? Remember to focus on local Welsh ingredients.

Please provide the right quantity of ingredients for a starter dish for 2 people - Don't cook more than you need to, try to have as little waste as possible.

Task 3 - Main Course - Classical Lamb Main Course

Prepare, cook and present a modern interpretation of the classic Welsh dish "Lamb Cawl"

Present 2 same plated portions of a hot modern restaurant style main course.

Although the dish is deemed classical, competitors are encouraged to use as many skills as possible using your own design, creativity and Ingenuity to interpret the dish whilst serving in a modern presentation.

The dish must be served hot and following elements must be included in your dish:

1 x potato component of your choice

At least 2 × Suitable root vegetable components

Whichever cut of Welsh lamb deemed appropriate/cost efficient.

Portion size minimum 250g - maximum 350g (tolerance 5% either way)

Guidance Notes

- Some sauce must be served on the plate as part of the final presentation
- 2 portions to be served on separate large white 30cm diameter pasta bowls- (exact plates will be shared with competitors once host college is agreed)
- ALL ingredients to be supplied by the competitor
- Limited back up common table ingredients will be available at each venue, such as Plain Flour, Butter, Vegetable Oil.
- Garnish is deemed as an integral part of the dish and is not just a micro herb.

Task 4 - Dessert Course - Modern Interpretation of "Welsh Cakes" served with ice cream, or parfait.

Prepare, cook and present 2 same plated portions of Welsh cakes for a modern restaurant style dessert with accompanying ice cream or parfait

Welsh cakes must be created and used as one of the desert elements

Welsh Cakes may be made in moulds of any shape.

Competitors are encouraged to use as many skills as possible using your own design and creativity to interpret the dish, whilst serving in a modern presentation.

The following elements must be included in your dish:

Welsh cakes

Ice cream or parfait

Size recommendation to be minimum 120 grams

Served with ice cream or parfait for each plate

Welsh cakes must be served warm above 35°C

ALL ingredients to be supplied by the competitor

Guidance Notes

- 2 portions to be served on separate large white 30cm diameter flat plates (exact plates will be shared with competitors once host college is agreed)
- ALL ingredients to be supplied by the competitor
- Limited back up common table ingredients will be available at each venue, such as Plain Flour, Sugar, Butter, Vegetable Oil.
- Competitors should bring their own ice cream machine along to the competition for this task - if colleges do not have one please speak to the competition lead.

Guidance Notes

- All ingredients must be supplied by the competitor unless otherwise stated by the organisers in this briefing document. A limited common table of ingredients will be available for minimal top ups due to spillage etc. but the competitors will have full responsibility for bringing all foodstuffs necessary to complete the tasks.
- All food preparation will commence and conclude on the same day. Competitors are not permitted to do any preparation in advance.
- Peeled and washed vegetables (but not cut) will be permitted.
- Pre-made stocks may be used but must be in liquid form and not reduced.
- Waste will be measured and judged as crucial in the testing of these modules, too much waste and too much purchased ingredients will result in reduction of marks. All waste must be separated accordingly to support our sustainability effort – Food Waste – Plastics – Combustible – Recycling
- All competitors must bring all small equipment deemed necessary to complete the tasks, to international standards.
- Each station will have access to the following equipment.
 - cooker stove top with oven
 - use of a communal combination oven – one shelf
 - use of communal freezer and refrigeration
 - 1 x 6ft stainless steel bench

Competition Rules

For full terms and conditions of entry and competition rules visit

Competition specific rules

- Competitors to be set up at their allocated station in full uniform and ready to begin at least 15 minutes before the starting time.
- All dishes must be served within the “10-minute window” when “SERVICE” is announced by the chief judge.
- Marks will be deducted for early and late service of dishes.
- All work must be carried out by the competitor in a safe and secure environment and organisers will have in place all necessary arrangements to allow the competition to proceed in a safe operational workspace. Marks are allocated for Professional Work practices and Food Safety and Hygiene and all competitors should work in a well organised and tidy area.
- Standards of dress should be professional and adhere to health and safety standards International Standard Full Uniform is deemed as follows:
 - White Chefs Jacket
 - Necktie / Neckerchief
 - Tall Chefs Hat (Toque)
 - Black Chef Trousers
 - Black Socks
 - Non-Slip – Covered Back – No Lace – Chef Shoes
 - Long White Apron (Compulsory for Service)
 - Bibbed Black Chef Apron – Preparation & General Work
- 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
- Competitors must take a 10 minute break after task 1
- 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:

	Criteria	Allocated marks
A	Professional Skills	25%
B	Presentation, Creativity and Style	25%
C	Utilisation of Ingredients and Equipment	15%
D	Taste, Flavour and Temperature	15%
E	Time Keeping	10%
F	Personal Hygiene and Safety	10%
	Total	100%

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 and invited to an online Celebration Event which will be held Thursday 14th March 2024, 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 Contacts

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



Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales

Briff y Gystadleuaeth

Teitl y Gystadleuaeth

Celfyddyd Coginio

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

Mae Artistiaid Coginio yn creu prydau cymhleth ac astrus gan ddefnyddio ystod eang o sgiliau a thechnegau. Rhaid bod ganddyn nhw wybodaeth dda am bob agwedd ar gegin fodern gan gynnwys cigyddiaeth, paratoi pysgod a phobyddiaeth, ynghyd â sgiliau coginio a chyflwyno da.

Yn y gystadleuaeth hon, bydd cystadleuwyr yn cael eu hasesu ar y sgiliau craidd a'r galluoedd sy'n ofynnol gan Artist Coginio. Rhaid iddyn nhw ddangos proffesiynoldeb yn ogystal â chadw amser yn dda.

Cynhelir rowndiau rhagbrofol byw yn yr ICC Casnewydd Dydd Mawrth 23 Ionawr 2024

Gall dysgwyr sy'n gyflogedig neu ar brentisiaeth gofrestru o dan enw eu darparwr. Mae'r rhain yn ychwanegol at y cofnodion a ganiateir gan sefydliad.

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 neu sydd wedi cyflawni hyn o fewn 12 mis. 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 a gellir cofrestru uchafswm o 2 wrth gefn rhag ofn absenoldeb.

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. I gael rhagor o arweiniad ar y capasiti hyn, cliciwch yma

<https://inspiringskills.gov.wales/competitions/frequently-asked-questions?lang=cy>

Briff

Mae'r 3 tasg ganlynol i'w cwblhau o fewn 3½ awr. Bydd yr holl blatiau gwasanaeth yn cael eu darparu.

Tasg 1 – Brwydr Sgiliau – 15 munud

Cywirdeb, Cyflymder a Phwysau

Bydd pob Cystadleuydd yn cynhyrchu, o fewn 15 munud, 30g o un o'r toriadau canlynol a fydd yn cael ei ddewis ar hap drwy bleidlais ddirgel.

Dimensiynau Llysiau Safonol Rhyngwladol WS:

- Brunoise (2mm x 2mm x 2mm)
- Julienne (2mm x 2mm x 4cm)
- Macedoine (4mm x 4mm x 4mm)
- Jardinière (4mm x 4mm x 5cm)

Rhaid i'r toriadau terfynol gael eu harddangos ar y plât a ddarperir.

Tasg 2 - Cwrs Cyntaf- Riso Gallo, her Risotto, 45 munud amser paratoi ac awr amser cogino

Tasg i'w chwblhau cyn dechrau tasg 3 a 4

15 munud o amser paratoi a 30 munud o amser coginio i gynhyrchu DAU ddogyn union yr un fath o gwrs cychwynol risotto syfrdanol, llawn dychymyg, wedi'i goginio'n berffaith sy'n arddangos eich sgil, amlbwrpasedd a sgiliau cyflwyno.

Y ddysgl Risotto Starter fydd cwrs cyntaf eich cystadleuaeth 3 chwrs.

Dylai eich risotto gynnwys o leiaf un cynhwysyn sy'n frodorol i Gymru, a gall hwn fod yn gaws, cig neu lysiau – pa un bynnag sydd fwyaf addas i'ch rysâit.

Bydd Riso Gallo yn cyflenwi reis ac olew olewydd o Filippo Berio ar gyfer pob cystadleuydd, a gellir sicrhau bod stociau amrywiol o Essential Cuisine ar gael yn ôl yr angen.

Rhowch wybod o leiaf 3 wythnos cyn y digwyddiad os oes angen.

Sylwch y gallwch ddod â stociau parod os dymunwch.

Bydd angen i'r cystadleuydd gyflenwi'r holl gynhwysion ac offer eraill ar gyfer y pryd.

Mae'r cyflwyniad yn gwbl addas i'r cystadleuydd a gallwch ddefnyddio powlen / plât o'ch dewis eich hun i helpu i wneud y pryd mor gyffrous â phosibl

Ysgrifennwch uchafswm o 150 gair ar pam rydych wedi dewis eich pryd a pham yr hoffech ennill y gystadleuaeth hon a dewch â hwn gyda chi ar y diwrnod.

Cadwch deitl eich pryd yn syml - peidiwch â gor-gymhlethu.

Dywedwch eich stori wrthym, a oes cysylltiad personol â'r ddysgl? Cofiwch ganolbwyntio ar gynhwysion Cymreig lleol.

Darparwch y nifer cywir o gynhwysion ar gyfer pryd cychwynnol i 2 berson - Peidiwch â choginio mwy nag sydd angen, ceisiwch gael cyn lleied o wastraff â phosibl.

Paratoi, coginio a chyflwyno 2 blât o bryd risotto sy'n cynnwys dau lysieuyn ac un protein, un garnais bwytadwy - gan ddefnyddio eich dawn ar gyfer dylunio'r pryd a dangos ei doniau creadigol.

Rhaid i'r pryd gael ei gyflwyno'n boeth a rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:

Risotto, arddull o'ch dewis chi

2 lysieuyn ac 1 protein. Lle bo hynny'n bosibl, dylid defnyddio cynnyrch lleol

2 elfen lysieuyn o'ch dewis

Gellir defnyddio stoc sydd wedi'i wneud yn barod

Maint y pryd bwyd (*portion size*) o leiaf 180g - uchafswm 200g (goddefgarwch 5% y naill ffordd neu'r llall)

Nodyn Cyfarwyddyd

- 2 bryd bwyd i'w gweini ar bowlenni pasta gwyn mawr ar wahân - diamedr 30cm (bydd dyluniad y bowlen yn cael ei rhannu gyda'r cystadleuwyr unwaith bod lleoliad y coleg lletyol yn cael ei gytuno).
- POB cynhwysyn i'w gyflenwi gan y cystadleuydd.
- Lle bo hynny'n bosibl, dylai cystadleuwyr ddangos sgiliau cymwys ac amrywiol drwy gydol yr enghraifft hon o brosiect, cigyddiaeth a pharatoi llysiau.
- Dylai cystadleuwyr geisio defnyddio toriadau protein cynaliadwy lle bo hynny'n bosibl.
- Bydd rhai cynhwysion cyffredin qr gael wrth gefn ymhob lleoliad. Mae'r rhain yn cynnwys blawd plaen, siwgr, menyn ac olew llysiau.
- Mae garnis yn cael ei ystyried fel rhan annatod o'r pryd ac nid perlyisiau micro yn unig.

Tasg 3 - Prif Gwrs - Prif Gwrs Cig Oen Clasuro

Paratoi, coginio a chyflwyno dehongliad modern o'r pryd Cymreig clasuro sef "Cawl Cig Oen".

Cyflwyno 2 blatiad sy'n union yr un fath o brif gwrs poeth sydd a steil sy'n adlewyrchu steil arddull bwyty cyfoes.

Er bod y pryd yn cael ei ystyried yn glasurol, mae cystadleuwyr yn cael eu hannog i ddefnyddio cymaint o sgiliau â phosibl gan ddefnyddio eich dyluniad, eich creadigrwydd a'ch dyfeisgarwch eich hun i ddehongli'r pryd a'i wasanaethu gyda chyflwyniad cyfoes a thrawiadol.

Rhaid cyflwyno'r pryd yn boeth a rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:
1 X tatws o'ch dewis chi
O leiaf 2 x llysiuyn gwraidd addas
Dewiswch doriad o gig oen Cymru sy'n cael ei ystyried yn addas/cost-effeithlon.
Maint y pryd (*portion size*) o leiaf 250g - uchafswm o 350g (goddefgarwch 5% y naill ffordd neu'r llall)

Cyfarwyddiadau

- Rhaid gweini rhywfaint o saws ar y plât fel rhan o'r cyflwyniad terfynol
- 2 bryd bwyd i'w gwasanaethu ar fowlenni pasta gwyn mawr (diamedr 30cm) ar wahân - (bydd yr union blatiau yn cael eu rhannu gyda chystadleuwyr unwaith bod lleoliad y coleg lletyol yn cael ei gytuno).
- POB cynhwysyn i'w gyflenwi gan y cystadleuydd.
- Bydd ychydig o gynhwysion bwrdd cyffredin fel blawd plaen, siwgr, menyn ac olew llysiau ar gael wrth gefn.
- Mae garnis yn cael ei ystyried fel rhan annatod o'r pryd ac nid perlysiâu micro yn unig.

Tasg 4 - Cwrs Pwdin - Dehongliad Modern o Pice ar y Maen neu Teisen Gri (*Welsh Cakes*) wedi'u gweini gyda hufen iâ, neu *parfait*.

Paratoi, coginio a chyflwyno 2 blatiad o Pice ar y Maen ar gyfer cyflwyno pwdin modern gan ddefnyddio arddull bwyty gyda hufen iâ neu *parfait*.

Mae Pice ar y Maen yn gallu cael eu gwneud mewn mowld o unrhyw siâp.
Mae cystadleuwyr yn cael eu hannog i ddefnyddio cymaint o sgiliau â phosibl gan ddefnyddio eich doniau dylunio a'ch creadigrwydd i ddehongli'r pryd, tra'n gwasanaethu'r pryd gydag arddull a chyflwyniad modern. Mae'n rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich bwyd:
Pice ar y Maen
Hufen iâ neu *parfait*

Argymhelliad o ran maint: o leiaf 120 gram
Wedi'i weini gyda hufen iâ neu *parfait* ar gyfer y ddau blât
Rhaid gweini'r Pice ar y Maen yn gynnes - uwchlaw 35°C
POB cynhwysyn i'w gyflenwi gan y cystadleuydd.

Cyfarwyddiadau

- 2 bryd bwyd i'w gweini ar blatiau gwastad mawr gwyn 30cm o ddiamedr (bydd yr union blatiau'n cael eu rhannu gyda'r cystadleuwyr unwaith bod lleoliad y coleg lletyol yn cael ei gytuno).
- POB cynhwysyn i'w gyflenwi gan y cystadleuydd.
- Bydd cyflenwad bychan o gynhwysion cyffredin ar gael wrth gefn ym mhob lleoliad. Mae'r cynhwysion yn cynnwys blawd plaen, siwgr, menyn, olew llysiau.

Canllawiau

- Rhaid i'r holl gynhwysion gael eu darparu gan y cystadleuydd oni nodir yn wahanol gan y trefnwyr yn y ddogfen frifio hon. Bydd bwrdd cyffredin cyfyngedig o gynhwysion ar gael ar gyfer y nifer lleiaf o ychwanegion o ganlyniad gollyngiadau etc., ond bydd gan y cystadleuwyr gyfrifoldeb llawn dros ddod â'r holl fwydydd angenrheidiol i gwblhau'r tasgau.
- Bydd yr holl waith paratoi bwyd yn dechrau ac yn dod i ben ar yr un diwrnod. Ni chaniateir i gystadleuwyr wneud unrhyw waith paratoi ymlaen llaw.
- Caniateir llysiau wedi'u plicio a'u golchi (ond heb eu torri).
- Gellir defnyddio stociau a wnaed o flaen llaw ond rhaid iddynt fod ar ffurf hylif ac ni ddylid eu lleihau .
- Bydd gwastraff yn cael ei fesur a bydd yn elfen hanfodol o'r feirniadaeth yn ystod profion y modiwlau hyn. Bydd gormod o wastraff a gormod o gynhwysion a gafodd eu prynu yn gallu arwain at leihad mewn marciau. Rhaid gwahanu'r holl wastraff yn unol â hynny i gefnogi ein hymdrech cynaliadwyedd – Gwastraff Bwyd – Plastig – Llosgadwy – Ailgylchu.
- Rhaid i bob cystadleuydd ddod â'r holl offer bychan sy'n cael eu hystyried yn angenrheidiol i gwblhau'r tasgau, i safonau rhyngwladol.
- Bydd mynediad gan bob gorsaf i'r offer canlynol
 - stof popty gyda ffwrn
 - defnydd o ffwrn gyfunol (*combination oven*) cymunedol – un silff
 - defnydd o rewgell ac oergell gymunedol
 - 1 x mainc ddur gloyw 6 troedfedd

Rheolau'r Gystadleuaeth

Am yr holl delerau ac amodau ynghylch ymgeisio a'r rheolau cystadlu ewch i

<https://inspiringskills.gov.wales/terms/registrations-terms-and-conditions?lang=cy>

Rheolau sy'n benodol i'r gystadleuaeth

- Rhaid i'r cystadleuwyr fod â phopeth yn barod wrth eu gorsaf bersonol mewn gwsg lawn ac yn barod i gychwyn o leiaf 15 munud cyn yr amser cychwyn.
- Rhaid gweini pob dysgl o fewn y "fffenestr 10 munud" pan gyhoeddir "GWASANAETH" gan y prif feirniad.
- Bydd marciau'n cael eu didynnu ar gyfer gwasanaeth prydau cynnar a hwyr.
- Rhaid i'r holl waith gael ei wneud gan y cystadleuydd mewn amgylchedd diogel a bydd gan drefnwyr yr holl drefniadau angenrheidiol ar waith i ganiatáu bod y gystadleuaeth yn mynd yn ei blaen mewn gweithle gweithredol diogel. Caiff marciau eu rhoi ar gyfer Diogelwch a Hylendid Bwyd ac arferion Gwaith Proffesiynol a dylai pob cystadleuydd weithio mewn ardal drefnus a thaclus.
- Dylai safonau gwsg fod yn broffesiynol ac yn cadw at safonau iechyd a diogelwch Mae Safon Ryngwladol y Wisg Lawn yn cael ei hystyried fel a ganlyn:
 - Siaced Cogyddion Gwyn

- Tei / Gyddfliain
 - Het Dal Cogyddion (Toque)
 - Trowsus Cogydd Du
 - Sanau Du
 - Esgidiau Cogydd – di-lithr – wedi’u gorchuddio’n ddu – dim careiau
 - Ffedog Wen Hir (Gorfodol ar gyfer Gwasanaeth)
 - Ffedog Cogydd Du gyda Bronlliain – Paratoi a Gwaith Cyffredinol
- Bydd cystadleuwyr yn derbyn briff iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth
 - Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen 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 adael yn lân ac yn daclus
 - Rhaid i gystadleuwyr gymryd seibiant o 10 munud ar ol tasg 1
 - 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 gwrando ar gerddoriaeth drwy glustffonau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.
- Dylai unrhyw gwestiynau yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth gael ei 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 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 nam y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

Marcio ac Asesu

Bydd tîm o arbenigwyr o'r Diwydiant, Addysg Bellach neu'r Darparwr Hyfforddiant yn marcio ac yn beirniadu'r gystadleuaeth hon, gan ddefnyddio meini prawf marcio a marciau sydd wedi'u dyrannu i sicrhau cysondeb.

Crynodeb o'r meini prawf marcio ac asesu:

	Meini Prawf	Marciau a ddyrannwyd
A	Sgiliau Proffesiynol	25%
B	Cyflwyniad, Creadigrwydd ac Arddull	25%

C	Defnyddio Cynhwysion ac Offer	15%
D	Blas a Thymheredd	15%
E	Cadw at Amser	10%
F	Hylendid Personol a Diogelwch	10%
	Cyfanswm	100%

Adborth a Chydnabyddiaeth

Darperir adborth llafar yn unigol ac mewn grŵp ar ddiwedd y gystadleuaeth.

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 14eg Mawrth 2024, 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