



**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; casual dining, table theatre, gueridon/silver service, 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.

The live competition heat will be held at the ICC Newport between Monday 20<sup>th</sup> – Wednesday 22<sup>nd</sup> January 2025. The exact date of the competition will be shared with competitors after registration has closed.

### **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**

A maximum of up to 2 per location plus a 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.

**Note:** In order to accommodate as many competitors as possible 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 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](#).

## **Brief**

### **Task 1 - Boxing a Table – 15 minutes**

Competitors will be required to box one table each of the same size and shape using 3 identical cloths (70x70) to cover all 4 sides of the table provided.

The judges will be looking for the tablecloth to be no more than 4 cm above the floor all round and not to be touching the floor.

Guidance Notes:

- Competitors should bring their own tablecloths (three 70x70 cloths)
- Table size to box will be a 6ft trestle table
- Competitors are required to bring all materials for this task.

### **Task 2 Napkin folding - 30 minutes**

Competitors will be required to produce 12 folded linen napkins, 50cm x 50cm, - 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.

1 napkin fold should be made using a glass or a plate.

The judges will be looking for the creativity and originality of the folds.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed working table to fold napkins and present

- 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 linen napkins for this task.
- 1 napkin fold should be made using a glass or a plate.

### **Task 3 Skills Test - Cocktail Making – 20 minutes**

Competitors will be required to create two portions of a gin-based cocktail of their choice using no more than 6 ingredients, the 6 ingredients do not include the cocktail garnish. The gin for this task will be provided by our sponsor 'Cygnet Gin'. All other ingredients for this task should be provided by the competitor.

Judging is based on use of ingredients, technical skills, work methods, presentation, wastage, taste and the creation or history of their cocktail.

#### **Guidance Notes:**

- Gin for the cocktail will be provided by the host - this will be Cygnet Gin. Competitors will be advised of the confirmed Gin, in advance of the competition, when agreed with the sponsor
- The host will provide cubed ice for this task
- Competitors should bring all other ingredients
- Competitors should bring two identical glasses for this task
- The cocktail should only include 6 ingredients, this does not include a garnish
- Competitors should bring all their own cocktail making equipment, this includes; shakers and spoons, fruit knives, chopping board etc.
- Competitors should provide a simple menu card with details of their cocktail.
- Competitors will be judged on technical skills, working methods, presentation, wastage and taste.
- Drinks should be presented as you would at a cocktail bar.
- Judges will be looking for creativity as well as the confidence to create and explain the cocktail.
- Cocktails should be measured accurately for the glass size and waste will be marked.
- Competitors should expect questions from the judges in relation to their cocktail choice.

### **Task 4 - Banana Flambe – 15 minutes**

Competitors should set up Flambé equipment on the metal working table provided by the host.

Competitors will be required to demonstrate the skill of flambéing and displaying 2 identical portions of banana flambé

These are to be served on two identical plates which will be provided by the host.  
For this task competitors will be required to prepare their stations before the task starts.

All equipment and ingredients for this task should be brought to the competition by the competitor, except for the service plates which will be provided by the host.

### **Guidance Notes:**

- Competitors will need to bring all equipment for this task, including - flambé lamp, pan, matches, and service equipment
- The plates will be provided by the host
- Competitors should bring ALL ingredients for this task
- Competitors will use a metal table as a workstation which will be provided by the host.
- Competitors will be judged on technical skills, working methods, presentation, and taste.
- Judges will be looking for creativity as well as the confidence to create, cook and explain the dish.
- Recipe and method provided in 'Food and Beverage Service' tenth edition, Dennis Lillicrap and John Cousins, Hodder Education, 2010. (Competitors without access to this book should contact the competition lead in advance of the competition.) As well as using the ingredients in the book's recipe, competitors can choose to include additional items. Presentation is at the competitor's preference and the judges will be looking for the competitor's creativity with the dish.

### **Task 5 - Table Layup for Luncheon Menu - 10 minutes**

The table lay-up should be suitable for a two course set menu for 2 people.

Competitors will be provided with a 4ft round table to lay up for 2 people.

Competitors will be provided with all the equipment to set up the table, equipment will include; an unfolded cloth, main course knife & fork, dessert fork & spoon, side plate and knife, water glass and wine glass, butter, salt & pepper

Competitors should use a napkin from Task 2 for the layup.

Competitors can bring their own small flower display for the table if they wish

### **Guidance Notes:**

- All equipment for this task will be provided by the host
- 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 will be a 4ft round table
- Additional cloths will be available on side station if needed

### **Task 6 - Greet and sit customers - Live service to 2 customers**

Competitors should greet their customers and sit them at their table which was laid up in task 5. Competitors should offer their customers iced water & silver serve bread rolls.

#### **Guidance Notes:**

- iced water and bread rolls and butter will be provided by the competition host
- Competitors to bring all necessary equipment for silver service and gueridon work.

### **Task 7 – Lunch & Wine service - Live service to 2 customers**

Competitors will be provided with a printed lunch menu (a main course of chicken & dessert - a cheesecake), this menu will be given to competitors on the day of the competition to give to their guests on arrival.

Competitors will be provided with a corked bottle of white wine to accompany the meal offered which they will need to present and describe to the customer, competitors will receive the wine list to familiarise themselves prior to the competition. Present, explain and pour the wine to the customer at the table.

A selection of soft drinks will also be available from the organiser which will be listed on the menu.. Competitors are required to silver serve the chicken and the vegetables and pour the sauce to the customers.

Competitors are required to cut and serve the dessert (The cheesecake may be provided whole or halved, and the portion size required will be confirmed on the day of the competition)

#### **Guidance Notes:**

- Competitors will be provided with a printed menu card for this task to give to customers
- Competitors will be provided a bottle of corked white wine for this task
- A selection of soft drinks will be available for customers
- The 2-course lunch will be provided by the host
- Questions may be asked by the judges about any aspect of the task and they should be prepared for specific knowledge questions.
- To help with timings competitors should explain to customers the time limit of 45 minutes for service.
- Judges 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.

Previous competition briefs are available to view and download via the Skills Competition Wales website, please [click here](#) to access.

## Infrastructure List

	Host to supply	Competitors to bring to competition
<b>Task 1</b> <b>Boxing a table</b>	1 x 6ft trestle table	3 x 70X70 table cloths
<b>Task 2</b> <b>Napkin folds</b>	N/A	12 x 50X50 napkins A glass or a plate for fold Simple card for each napkin style
<b>Task 3</b> <b>Cocktail</b>	Cygnnet Gin Cubed Ice	All ingredients and garnishes 2 x glasses all cocktail equipment including; shakers, spoons, knives & chopping boards etc Menu card
<b>Task 4</b> <b>Flambe</b>	Plates	Flambe Lamp Pan Matches Service equipment All ingredients
<b>Task 5</b> <b>Table lay-up</b>	4 ft round table Cloth Main course knives and forks Dessert spoons and forks Side plates and knives Wine glasses Water glasses Butter Salt and pepper	Small flower display Napkins (from task 2)
<b>Task 6</b> <b>Greet customers</b>	Jugs of iced water Bread Rolls	N/A
<b>Task 7</b> <b>Live Service</b>	Printed Menu card Corked White Wine A selection of soft drinks Main course (Chicken, vegetables & sauce) Dessert (A cheesecake)	Corkscrew Service cloths Silver service cutlery

## Competition Rules

For full terms and conditions of entry and competition rules [visit](#).

### 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:

<b>Task 1</b>	Professionalism presentation and accuracy - 70%
<b>Boxing a Table</b>	Time keeping - 30%
This task is weighted 15% of the total competition marks	

<p><b>Task 2</b></p> <p><b>Napkin Folds</b></p> <p>This task is weighted 10% of the total competition marks</p>	<p>Professionalism and hygiene - 30%</p> <p>Presentation, creativity, style and flair, consistency - 40%</p> <p>Utilisation of equipment - 10%</p> <p>Time keeping - 20%</p>
<p><b>Task 3</b></p> <p><b>Cocktail Making</b></p> <p>This task is weighted 20% of the total competition marks</p>	<p>Professionalism, technical ability &amp; knowledge skills - 20%</p> <p>Presentation, creativity, style and flair, consistency - 30%</p> <p>Taste - 35%</p> <p>Utilisation of ingredients, equipment, working practices and hygiene - 10%</p> <p>Time keeping - 5%</p>
<p><b>Task 4</b></p> <p><b>Flambe</b></p> <p>This task is weighted 20% of the total competition marks</p>	<p>Professional, technical &amp; knowledge skills - 25%</p> <p>Presentation, creativity, style and flair, consistency - 30%</p> <p>Taste - 30%</p> <p>Utilisation of ingredients, equipment, working practices and hygiene - 10%</p> <p>Time keeping - 5%</p>
<p><b>Task 5</b></p> <p><b>Table Lay up</b></p> <p>This task is weighted 5% of the total competition marks</p>	<p>Professional, technical ability &amp; knowledge skills - 25%</p> <p>Presentation, , style, and consistency - 40%</p> <p>Utilisation of equipment and hygiene - 10%</p> <p>Time keeping - 25%</p>
<p><b>Task 6</b></p> <p><b>Greet &amp; Sit Customers</b></p> <p>This task is weighted 5% of the total competition marks</p>	<p>Utilisation of equipment, sequence of service and working practices - 20%</p> <p>Social skills - 40%</p> <p>Guest service - 40%</p>



<p><b>Task 7</b></p> <p><b>Lunch/Silver Service</b> This task is weighted 25% of the total competition marks</p>	<p>Silver service skills - 35%</p> <p>Wine knowledge and service skills - 25%</p> <p>Presentation of food - 15%</p> <p>Utilisation of equipment, working practices and hygiene - 5%</p> <p>Social skills and guest service - 20%</p>
--	--

## 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 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 Thursday 13th March 2025, 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](mailto:info@skillscompetitionwales.ac.uk) to competitors after the celebration event.

## Competition Lead

### Lead Contact:

Alison Collingridge – [alison.collingridge@cambriantraining.com](mailto:alison.collingridge@cambriantraining.com)



**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 achlysurol, theatr fwrdd, gwasanaeth guéridon/arian, gwaith paratoi a gwasanaeth, 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.

Bydd rhagbrofion cystadlu byw yn cael eu cynnal yn ICC Casnewydd rhwng dydd Llun 20 a dydd Mercher 22 Ionawr 2025. Bydd union ddyddiad y gystadleuaeth yn cael ei rannu gyda'r cystadleuwyr ar ôl i'r cyfnod cofrestru ddod i ben.

### **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 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.

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'r niferoedd cofrestru cystadleuwyr yn fwy na capasiti'r lleoliad cynnal. Lle nodir bod capasiti ar gyfer y gystadleuaeth, gellir gwahodd cystadleuwyr wrth gefn i gystadlu.

Bydd y penderfyniad yn cael ei wneud yn dilyn ymgynghoriad rhwng Cystadleuaeth Sgiliau Cymru ac arweinydd y gystadleuaeth ar ôl i'r cofrestru gau. Bydd pob parti yn cael gwybod am unrhyw newidiadau.

I gael rhagor o arweiniad ar y galluoedd hyn, [cliciwch yma](#).

## Briff

### Tasg 1 – Bocsio Bwrdd – 15 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr roi un bwrdd yr un maint a siâp, gan ddefnyddio 3 cadach unfath (70x70) i orchuddio pob un o'r 4 ochr o'r bwrdd a ddarperir.

Bydd y beirniaid yn chwilio am liain bwrdd sydd ddim mwy na 4cm uwchben y llawr ar unrhyw bwynt ac sydd ddim yn cyffwrdd y llawr.

#### Canllawiau:

- Dylai cystadleuwyr ddod â'u lliainiau bwrdd eu hunain (Tri 70 x 70 brethyn).
- Maint y bwrdd i'r blwch fydd bwrdd trestl 6 troedfedd.
- Mae'n ofynnol i gystadleuwyr ddod â'r holl ddeunyddiau ar gyfer y dasg hon

### Tasg 2 Plygu napcynnau – 30 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr ddarparu 12 napcyn lliain wedi'u plygu, 50cm x 50cm – 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. Dylid gwneud 1 plyg napcyn gan ddefnyddio gwydr neu blât. Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd a gwreiddioldeb yn y plygiadau.

#### Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd i blygu napcynnau a'u cyflwyno
- Mae'n rhaid i bob napcyn wedi'i blygu aros i fyny ei hun (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 lliain 50cm x 50cm ei hunain ar gyfer y dasg hon.
- Dylid gwneud 1 plyg napcyn gyda gwydr neu blât.

### **Tasg 3 Prawf Sgiliau – Gwneud Coctel – 20 munud**

Bydd gofyn i gystadleuwyr greu dau goctel sy'n seiliedig ar gin o'u dewis gan ddefnyddio dim mwy na 6 chynhwysyn, nid yw'r 6 chynhwysyn yn cynnwys y garnais coctel.

Bydd y gin ar gyfer y dasg hon yn cael ei roi gan ein noddwr 'Cygnet Gin'. Dylai'r cystadleuydd ddarparu pob cynhwysyn arall ar gyfer y dasg hon.

Bydd y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gwaith, cyflwyniad, gwastraff, blas a'r broses o greu neu hanes eu coctel yn cael eu beirniadu.

#### **Canllawiau:**

- Bydd y gin ar gyfer y coctel yn cael ei roi gan y gwesteiwr, sef Cygnet Gin. Bydd y cystadleuwyr yn cael gwybod pan Gin fydd hwn cyn y gystadleuaeth, ar ôl derbyn cadarnhau gan y noddwr.
- Bydd y gwesteiwr yn rhoi ciwbiau rhew ar gyfer y dasg hon
- Dylai cystadleuwyr ddod â'r holl gynhwysion eraill
- Dylai cystadleuwyr ddod â dau wydr union yr un fath ar gyfer y dasg hon
- Dylai'r coctel gynnwys 6 cynhwysyn yn unig, nid yw hyn yn cynnwys garnais
- Dylai cystadleuwyr ddod â'u holl offer gwneud coctels eu hunain, gan gynnwys; cymysgwyr a llwyau, cyllyll ffrwythau, bwrdd torri ac ati.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y coctel.
- Bydd beirniadaeth y gystadleuaeth yn seiliedig ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.
- Dylid cyflwyno diodydd fel y byddech mewn bar coctel.
- Bydd y beirniad yn chwilio am greadigrwydd yn ogystal â'r hyder i greu ac egluro'r coctel.
- Dylid mesur y coctels yn gywir ar gyfer maint y gwydrau a bydd gwastraff yn cael ei farcio.
- Dylai cystadleuwyr ddisgwyl cwestiynau gan y beirniad mewn perthynas â'u dewis o goctel.

### **Tasg 4 - Banana Flambé – 15 munud**

Dylai cystadleuwyr osod offer Flambé ar y bwrdd gweithio metel a ddarperir gan y gwesteiwr. Bydd gofyn i gystadleuwyr ddangos y sgil o flambéio ac arddangos 2 gyfran union yr un fath o Fanana Flambé.

Mae'n rhaid eu gweini ar ddau blât union yr un fath a fydd yn cael eu darparu gan y gwesteigr.

Ar gyfer y dasg hon bydd gofyn i gystadleuwyr baratoi eu gweithfanau cyn i'r dasg ddechrau

Dylai'r cystadleuwyr ddod â'r holl offer a chynhwysion ar gyfer y dasg hon gyda nhw i'r gystadleuaeth, ac eithrio'r platiau mawr a ddarperir gan y gwesteigr.

### **Canllawiau:**

- Bydd angen i gystadleuwyr ddod â'r cyfan o'r offer gyda nhw ar gyfer y dasg hon, gan gynnwys - lamp flambé, padell, matshys ac offer gweini.
- Bydd y platiau'n cael eu darparu gan y gwesteigr
- Dylai cystadleuwyr ddod â'r HOLL gynhwysion ar gyfer y dasg hon gyda nhw.
- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio bwrdd metel fel gweithfan a ddarperir gan y gwesteigr
- Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd yn ogystal â'r hyder i greu, coginio ac esbonio'r pryd.
- Gellir dod o hyd i'r ryseitiau a'r dull yn degfed rhifyn y 'Gwasanaeth Bwyd a Diod', Dennis Lillicrap a John Cousins, Hodder Education, 2010. (Dylai cystadleuwyr sydd heb fynediad at y llyfr hwn gysylltu ag arweinydd y gystadleuaeth) cyn y gystadleuaeth. Yn ogystal â defnyddio'r cynhwysion yn rysâit y llyfr, gall cystadleuwyr ddewis cynnwys eitemau ychwanegol. Mae'r cyflwyniad yn ôl dewis y cystadleuydd a bydd y beirniaid yn edrych am greadigrwydd y cystadleuydd gyda'r pryd.

### **Tasg 5 - Gosod bwrdd ar gyfer cinio - 10 munud**

Dylai'r bwrdd fod wedi ei osod yn briodol ar gyfer bwydlen dau gwrs ar gyfer 2 berson.

Dylai cystadleuwyr sydd heb fynediad at y llyfr hwn gysylltu ag arweinydd y gystadleuaeth cyn y gystadleuaeth.

Bydd cystadleuwyr yn cael yr holl offer i osod y bwrdd, bydd yr offer yn cynnwys; cyllell a fforc prif gwrs, fforc a llwy bwdin, plât ochr a chyllell, gwydr dŵr a gwydr gwin, menyng, halen a phapur

Dylai cystadleuwyr ddefnyddio napcyn Tasg 2 ar gyfer y gosodiad.

Gall cystadleuwyr ddod â'u harddangosfa flodau fach eu hunain ar gyfer y bwrdd os ydynt yn dymuno gwneud hynny

### **Canllawiau:**

- Bydd yr holl offer ar gyfer y dasg hon yn cael eu darparu gan y gwesteigr
- Bydd cystadleuwyr yn dod â'u holl offer eu hunain ar gyfer y dasg hon Gall cystadleuwyr osod eu gweithfan ymlaen llaw ond rhaid cwblhau'r holl gynllun o fewn yr amser a ganiateir.
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd ar y dasg a dylai'r cystadleuwyr fod yn barod ar gyfer cwestiynau gwybodaeth benodol.

- Mae'r beirniadu yn seiliedig ar briodoldeb ac unffurfiaeth gosodiad y bwrdd.
- Maint y bwrdd fydd bwrdd crwn 4 troedfedd
- Bydd clytiau ychwanegol ar gael ar yr orsaf ochr os oes angen

### **Tasg 6 – Cyfarch a thywys cwsmeriaid i eistedd - Gwasanaeth byw i 2 gwsmer**

Dylai cystadleuwyr gyfarch eu cwsmeriaid a'u tywys i eistedd wrth eu bwrdd a osodwyd yn barod yn nhasg 5. Dylai cystadleuwyr gynnig dŵr â rhew, a gweini rholiau bara i'w cwsmeriaid.

#### **Canllawiau:**

Darperir dŵr rhew a rholiau bara a menyn gan y gwesteigr.

Cystadleuwyr i ddod â'r holl offer angenrheidiol ar gyfer gwasanaeth arian a gwaith gueridon.

### **Tasg 7 – Gwasanaeth Cinio a Gwin - Gwasanaeth byw i 2 gwsmer**

Bydd y cystadleuwyr yn cael bwydlen wedi'i hargraffu (prif gwrs - cyw iâr; pwdin - cacen gaws), bydd y fwydlen hon yn cael ei rhoi i gystadleuwyr ar ddiwrnod y gystadluaeth i'w rhoi i'w gwesteion wrth gyrraedd.

Bydd cystadleuwyr yn cael potel (gyda chorocyn) o win gwyn i gyd-fynd â'r pryd a gynigir. Bydd angen iddynt ei chyflwyno a'i disgrifio i'r cwsmer, bydd y cystadleuwyr yn derbyn y rhestr win i ymglyfarwyddo â hi cyn y gystadluaeth (bydd Rob yn cael gafael ar y gwin ac Alison yn rhannu'r rhestr win o leiaf ychydig wythnosau cyn y gystadluaeth fel y gellir ei darparu i gystadleuwyr).

Cyflwyno, egluro ac arllwys y gwin i'r cwsmer wrth y bwrdd.

Bydd detholiad o ddiodydd meddal hefyd ar gael gan y trefnydd a fydd yn cael eu rhestru ar y ddiodydd. Mae'n ofynnol i gystadleuwyr weini'r cyw iâr a'r llysiau ac arllwys y saws i'r cwsmeriaid.

Mae gofyn i gystadleuwyr dorri a gweini'r pwdin (Gellir darparu'r gacen gaws yn gyfan neu wedi'i haneru, a bydd maint y dogn sydd ei angen yn cael ei gadarnhau ar ddiwrnod y gystadluaeth)

#### **Canllawiau:**

- Bydd cystadleuwyr yn cael bwydlen wedi'i hargraffu ar gyfer y dasg hon i'w rhoi i gwsmeriaid
- Bydd cystadleuwyr yn cael potel (gyda chorocyn) o win gwyn ar gyfer y dasg hon
- Bydd dewis o ddiodydd meddal ar gael i gwsmeriaid
- Bydd cinio 2 gwrs yn cael ei ddarparu gan y gwesteigr
- Gall y beirniad ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd ar y dasg a dylid eu paratoi ar gyfer cwestiynau gwybodaeth benodol.
- Er mwyn helpu gydag amseru dylai cystadleuwyr esbonio i gwsmeriaid y terfyn amser o 45 munud ar gyfer gweini.
- Bydd sgiliau technegol, sgiliau cymdeithasol, dull gweithio a chyflwyniad yn cael eu beirniadu.

- Bydd cwsmeriaid yn derbyn y gwasanaeth bob hyn a hyn.
- Dylid gadael yr offer a'r gweithle yn lân ac yn briodol ar ôl cwblhau'r dasg.

Mae briffiau cystadleuaeth flaenorol ar gael i'w gweld a'u llwytho o'r wefan Cystadleuaeth Sgiliau Cymru, [cliciwch yma](#) i gael mynediad iddynt.

## Rhestr Seilwaith

	Gwesteiwr i ddarparu	Cystadleuwyr i ddod gyda nhw i'r gystadleuaeth
<b>Tasg 1 Gosod Lliain ar Fwrdd</b>	1 x bwrdd trestl 6 throedfedd	3 x lliain bwrdd 70X70
<b>Tasg 2 Plygiadau napcyn</b>	Amh	12 x napcyn 50X50 Gwydr neu blât ar gyfer plygiad Cerdyn syml ar gyfer pob arddull napcyn
<b>Tasg 3 Coctel</b>	Cygnnet Gin Ciwbiau iâ	Yr holl gynhwysion a garnais 2 wydr yr holl offer coctel gan gynnwys; cymysgwyr, llwyau, cyllyll a byrddau torri ac ati Bwydlen
<b>Tasg 4 Flambe</b>	Platiau	Lamp Flambe Padell Matsys Offer gweini Yr holl gynhwysion
<b>Tasg 5 Gosod bwrdd</b>	Bwrdd crwn 4 troedfedd Lliain Cyllyll a ffyrc prif gwrs Llwyau a ffyrc pwdin Platiau ochr a chyllyll Gwydrau gwin Gwydrau dŵr Menyn Halen a phupur	Arddangosfa flodau fach Napcynau (tasg 2)

<b>Tasg 6 Cyfarch cwsmeriaid</b>	Jygiau o ddŵr a rhew Rholiau Bara	Amh
<b>Tasg 7 Gwasanaeth byw</b>	Bwydlen wedi'i hargraffu Gwin gwyn (potel â chorcyn) Dewis o ddiodydd meddal Prif gwrs (cyw iâr, llysiau a saws) Pwddin (cacen gaws)	Tynnwr corcyn Dillad gweini Cyllyll a ffyrc gweini

## Rheolau'r Gystadleuaeth

Am yr holl delerau ac amodau ynghylch ymgeisio a'r rheolau cystadlu [ewch i](#).

### 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 gwrando 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:



<p><b>Tasg 1</b></p> <p><b>Gosod Lliain ar Fwrdd</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 15% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Proffesiynoldeb, cyflwyniad a cywirdeb (70%)</p> <p>Cadw amser (30%)</p>
<p><b>Tasg 2</b></p> <p><b>Plygiadau Napcyn</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 10% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Proffesiynoldeb a hylendid (30%)</p> <p>Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn, cysondeb (40%)</p> <p>Defnydd o offer (10%)</p> <p>Cadw amser (20%)</p>
<p><b>Tasg 3</b></p> <p><b>Gwneud Coctel</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 20% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Proffesiynoldeb, gallu technegol a sgiliau gwybodaeth (20%)</p> <p>Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn, cysondeb (30%)</p> <p>Blas (35%)</p> <p>Defnydd o gynhwysion, offer, arferion gwaith a hylendid (10%)</p> <p>Cadw amser (5%)</p>
<p><b>Tasg 4</b></p> <p><b>Flambe</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 20% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Sgiliau proffesiynol a thechnegol a gwybodaeth (25%)</p> <p>Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn, cysondeb (30%)</p> <p>Blas (35%)</p> <p>Defnydd o gynhwysion, offer, arferion gwaith a hylendid (10%)</p> <p>Cadw amser (5%)</p>

<p><b>Tasg 5</b></p> <p><b>Gosod y bwrdd</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 5% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Proffesiynoldeb, gallu technegol a sgiliau gwybodaeth (25%)</p> <p>Cyflwyniad, arddull a cysondeb (40%)</p> <p>Defnydd o offer a hylendid (10%)</p> <p>Cadw amser (25%)</p>
<p><b>Tasg 6</b></p> <p><b>Cyfarch Cwsmeriaid a'u Tywys i Eistedd</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 5% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Defnydd o offer, dilyniant o wasanaeth ac arferion gwaith (20%)</p> <p>Sgiliau cymdeithasol (40%)</p> <p>Gwasanaeth gwadd (40%)</p>
<p><b>Tasg 7</b></p> <p><b>Gwasanaeth Cinio</b></p> <p>Mae'r dasg hon wedi'i phwysoli 25% o gyfanswm marciau'r gystadleuaeth</p>	<p>Sgiliau gwasanaeth arian (35%)</p> <p>Gwybodaeth gwin a sgiliau gwasanaeth (25%)</p> <p>Cyflwyniad bwyd (15%)</p> <p>Defnydd o offer, arferion gwaith a hylendid (5%)</p> <p>Sgiliau cymdeithasol a gwasanaeth gwadd (20%)</p>

## 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 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 Iau 13 Mawrth 2025, 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](mailto:info@skillscompetitionwales.ac.uk) i gystadleuwyr

ar ôl y digwyddiad dathlu.

## **Arweinydd y Gystadleuaeth**

### **Prif Gyswllt:**

Alison Collingridge – [alison.collingridge@cambriantraining.com](mailto:alison.collingridge@cambriantraining.com)