



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 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 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

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

© Cystadleuaeth Sgiliau Cymru 2023 – Skills Competition Wales 2023



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.

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 to cover all 4 sides of the table provided.

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

Table and tablecloth sizes will be emailed to all competitors once registration closes.

Comfort break and marking break - 10mins

Guidance Notes:

- Competitors should bring their own tablecloths
- Table size will be emailed to all competitors once the host venue is confirmed.
- Competitors are required to bring all materials for this task.

Task 2 Napkin folding - 30 minutes

Competitors produce 12 folded linen napkins, 50 x 50, - 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 table as a workstation and to present their finished napkins.
- Folded napkins must all be free standing (i.e. no use of supports, ribbons, foil or clips).
- Competitors may set up their workstation in advance but all napkin folding must be completed within the time allowed.
- Competitors 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.

Clearing away, setting up, comfort break and marking – 15 minutes

Task 3 Skills Test - Cocktail Making – 15 minutes

Competitors will be required to create a classic cocktail

All ingredients for this task will be provided by the host.

Competitors should learn the following 5 cocktail recipes..

Cosmopolitan, Horse's Neck, Margarita, Mimosa, Mojito

On the competition day competitors will be required to make one of these cocktails using the ingredients and equipment provided. Key reference source for cocktails is the International Bartenders Association website at: <http://www.iba-world.com> . Judging is based on use of ingredients, technical skills, work methods, presentation and taste. Exact cocktail recipes will be sent all competitors once registration closes

Guidance Notes:

- Ingredients for the chosen cocktail will be provided by the host
- Glasses for the cocktails will be provided by the host
- Competitors should bring their own cocktail shakers and spoons
- Competitors should provide a simple menu card with details of the cocktail.
- Competitors will be judged on technical skills, working methods, presentation 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.

Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes

Task 4 - Banana Flambe – 15 minutes

Preparation and service of Banana Flambé 15 minutes to prepare and serve 2 portions of Banana Flambé.

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

These are to be served onto two 25cm plates to be provided by the competitor

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 by the competitors

Guidance Notes:

- Competitors will need to bring all equipment for this task, including - flambé lamp, pan, matches and service equipment.
- Competitors should bring ALL ingredients for this task
- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- 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.
- Recipes and method provided in 'Food and Beverage Service' tenth edition, Dennis

Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes

Task 5 - Table Layup for Luncheon Menu - 10 minutes

The table lay-up should be suitable for casual dining for 2 people.

Competitors will be provided with an unclothed table size to be communicated after registration and will be required to prepare and lay the table. (Table to be clothed) Competitors will be provided with all equipment to set up the table and can use their napkins from Task 2. Competitors can bring their own flower display for the table if they wish

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table from Task 1 as a workstation.
- Competitors will bring ALL their own equipment for this task
- 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 emailed to all competitors once host venue is confirmed

Setting up and marking break – 15 minutes

Task 6 - Luncheon menu service - Live service to 2 customers

Competitors should use the luncheon menu set up created in task 5 for service.

Competitors will be provided the lunch menu (a main course and dessert) after registration closes.

Competitors will be provided with a corked bottle of wine to accompany the meal offered which they will need to present and describe to the customer, competitors will have time before the competition to familiarise themselves with the wine

Competitors are required to serve the plated main course to the customer and silver serve the vegetables and sauce.

Present, explain and pour the wine to the customer at the table. The customer may be offered a choice of soft drinks if they don't want wine.

Desserts to be prepared and served from the gueridon and cream to be silver served. Still and sparkling water, bread rolls and butter will be provided for the service

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- Competitors will be provided the bottle of wine for this task
- Questions may be asked by the judges about any aspect of the task and they should

be prepared for specific knowledge questions.

- Table size will be emailed to all competitors once the host venue has confirmed size table.
- Lunch menu will be emailed on closing of the portal
- 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.

Infrastructure List

We will provide:

Tables for all tasks

Task 1 & 2 - tables and tablecloth sizes will be shared with competitors once registration closes

Task 3 - everything provided, although it is advised that competitors bring their own cocktail shakers and spoons

Task 5 - tables, cutlery, plates etc

Task 6 - lunch & wine

You will need to bring:

Task 1 - tablecloth sizes will be shared with competitors once registration closes.

Task 2 - 12 50cm x50cm napkins,name/menu cards where applicable, plate / glass for napkin fold.

Task 3 - It is advised that competitors bring their own cocktail shakers and spoons

Task 4 - all ingredients and equipment, including flambe lamp, pan and matches

Task 5 - Small flower arrangement if the competitor would like to

Task 6 -Corkscrew, own service cloths

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 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:

Criteria	Allocated Marks
Professional and technical & knowledge skills	10%
Presentation, creativity, style and flair	15%
Taste	15%
Utilisation of ingredients, equipment and working practices	10%
Time keeping	10%
Personal hygiene/appearance and safety	10%
Social skills	15%
Customer care	15%
Total	100%

Feedback and Recognition

Individual and group verbal feedback will be provided at the end of the competition. (Written feedback will not be provided) 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 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 Contact:

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



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.

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 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.

© Cystadleuaeth Sgiliau Cymru 2023 – Skills Competition Wales 2023



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.

Briff

Tasg 1 – Bocsio Bwrdd – 15 munud

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr osod lliniau yn y dull bocs ar un bwrdd yr un o'r un maint a siâp, gan ddefnyddio 3 lliniau bwrdd 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 3cm uwchben y llawr ar unrhyw bwynt ac sydd ddim yn cyffwrdd y llawr.

Bydd meintiau byrddau a lliniau bwrdd yn cael eu e-bostio at yr holl gystadleuwyr unwaith y daw'r cofrestriad i ben

Egwyl tŷ bach a marcio – 10 munud

Canllawiau:

- Dylai cystadleuwyr ddod â'u lliniau bwrdd eu hunain Bydd maint y tabl a maint y bwrdd yn cael eu e-bostio i bob cystadleuydd unwaith y bydd y lleoliad lletyol wedi'i gadarnhau.
- Bydd meintiau'r byrddau yn cael eu e-bostio i bob cystadleuydd unwaith mae'r cofrestru wedi ei gwblhau.
- Mae'n ofynnol i gystadleuwyr ddod â'r holl ddeunyddiau ar gyfer y dasg hon

Tasg 2 Plygu napcynnau – 30 munud

Bydd gofyn i'r cystadleuwyr blygu 50cm x 50cm i gynhyrchu 12 napcyn liain wedi'u plygu – 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 wedi'i focsio fel man gweithio ac fel safle i gyflwyno eu napcynnau gorffenedig.
- Dylai'r napcynnau wedi'u plygu sefyll yn annibynnol (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.

Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud

Tasg 3 Prawf Sgiliau – Gwneud Coctel – 15 munud

Bydd gofyn i gystadleuwyr greu coctel clasurol Bydd yr holl gynhwysion ar gyfer y dasg hon yn cael eu darparu gan y gwsteiwr. Dylai cystadleuwyr ddysgu'r 5 rysâit coctel canlynol, ar ddiwrnod y gystadlaeth bydd gofyn i gystadleuwyr ddewis un coctel ohonyn nhw gan ddefnyddio'r cynhwysion a'r offer sy'n cael ei ddarparu. Y ffynhonnell gyfeirio allweddol ar gyfer coctels yw gwefan *International Bartenders Association* yn: <http://www.iba-world.com> . Mae'r beirniadu yn seiliedig ar y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gwaith, cyflwyniad a blas.

Bydd union ryseitiau coctel yn cael eu hanfon at yr holl gystadleuwyr unwaith y daw'r cofrestriad i ben

Canllawiau:

- Ni fydd angen i gystadleuwyr ddod ag unrhyw offer ar gyfer y dasg hon.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y coctel.
- Bydd beirniadaeth y gystadlaeth yn seiliedig ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.
- Bydd y beirniad yn chwilio am greadigrwydd yn ogystal â'r hyder i greu ac egluro'r coctel.
- Dylid cyflwyno diodydd fel y byddech mewn bar coctel.

Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud

Tasg 4 - Banana Flambé – 15 munud

Paratoi a gweini Banana Flambé, mae 15 munud i baratoi a gweini 2 gyfran (portion) o Banana Flambé.

Bydd gofyn i gystadleuwyr ddangos y sgil o flambéio ac arddangos 2 gyfran union yr un fath o Banana Flambé i'r beirniad. Mae'r rhain i'w gweini ar ddau blât 25cm a fydd yn cael eu darparu. 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'r cynhwysion a fydd eu hangen ar gyfer y dasg hon ac i ddarparu gan y cystadlaethydd.

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.

- Dylai cystadleuwyr ddod â'r HOLL gynhwysion ar gyfer y dasg hon gyda nhw.
- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i orchuddio gan liain bwrdd fel lle gweithio. Bydd cystadleuwyr yn cael eu beirniadu ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.
- 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.

Clirio, sefydlu (setting up) ac egwyl farcio – 15 munud

Tasg 5 - Gosod bwrdd ar gyfer cinio - 10 munud

Dylai hyn fod yn addas ar gyfer bwyta hamddenol ar gyfer 2 o bobl.

Rhoddir maint bwrdd heb ddillad i'r cystadleuwyr i'w gyfathrebu ar ôl cofrestru a bydd gofyn iddynt baratoi a gosod y bwrdd. (Bwrdd i'w wisgo) Bydd cystadleuwyr yn cael yr holl offer i osod y bwrdd a gallant ddefnyddio eu napcynnau o Dasg 2. Gall cystadleuwyr ddod â'u harddangosfa flodau eu hunain ar gyfer y bwrdd os dymunant

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i orchuddio gan liain bwrdd o Dasg 1 fel gweithfan.
- 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.
- Bydd maint y bwrdd yn cael ei e-bostio at yr holl gystadleuwyr unwaith y bydd lleoliad y gwsteiwr yn cael ei gadarnhau

Gosod ac egwyl farcio – 15 munud

Tasg 6 – Tasg 6 - Gwasanaeth bwydlen cinio - Gwasanaeth byw i 2 gwsmer

Dylai cystadleuwyr ddefnyddio'r set fwyta hamddenol a gafodd ei greu yng ngweithgaredd 5 ar gyfer gwasanaeth.

Darperir bwydlen cinio (prif gwrs a phwddin) i gystadleuwyr ar ôl i'r corfrestraid gau. Bydd y cystadleuwyr yn cael potel o win corc i gyd-fynd â'r pryd a gynigir y bydd angen iddynt ei gyflwyno a'i ddisgrifio i'r cwsmer, bydd gan y cystadleuwyr amser cyn y gystadlueaeth i ymglyfarwyddo â'r gwin. Mae'n ofynnol i gystadleuwyr weini'r prif gwrs ar blatiau i'r cwsmer a gweini'r llysiau a'r saws arian. Cyflwyno, egluro ac arllwys y gwin i'r cwsmer wrth y bwrdd.

Efallai y bydd y cwsmer yn cael cynnig dewis o ddiodydd meddal os nad yw eisiau gwin. Pwdinau i'w paratoi a'u gweini o'r gueridon a hufen i'w weini'n arian. Bydd dŵr llonydd a dŵr pefriog, rholiau bara a menyyn yn cael eu darparu ar gyfer y gwasanaeth

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio.
- Bydd y cystadleuwyr yn dod â'r botel o win a ddewiswyd ar gyfer y dasg hon
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd o'r dasg a dylai'r cystadleuwyr fod yn barod ar gyfer cwestiynau gwybodaeth penodol.
- Bydd maint y tabl yn cael ei e-bostio at yr holl gystadleuwyr unwaith y bydd y lleoliad cynnal wedi cadarnhau tabl maint.
- Er mwyn helpu gydag amseriadau dylai cystadleuwyr esbonio i gwsmeriaid y terfyn amser o 45 munud ar gyfer gwasanaeth.
- Bydd y beirniaid yn chwilio am sgiliau technegol, sgiliau cymdeithasol, dull gweithio a chyflwyniad.
- Bydd y gwasanaeth ar gyfer cwsmeriaid yn cael ei wneud dros gyfnod o amser. Dylid gadael offer ac ardal waith mewn modd glân ac addas ar ôl cwblhau'r dasg.
- Bydd pwdinau yn cael eu gweini arian.
- Bydd bwydlen cinio yn cael ei e-bostio pan fydd y porth yn cau.

Rhestr Seilwaith

Byddwn yn darparu:

Tablau ar gyfer pob tasg

Tasg 1 a 2 - tablau a rhennir meintiau lliain bwrdd gyda chystadleuwyr unwaith y daw'r cofrestriad i ben.

Tasg 3 - darperir popeth, er y cynghorir cystadleuwyr i ddod â'u hysgwyr coctel a'u llwyau eu hunain

Tasg 5 - tablau cyllyll a ffyrc, platiau ac ati

Tasg 6 – cinio

Bydd angen i chi ddod â'r canlynol:

Tasg 1 - bydd meintiau lliain bwrdd yn cael eu rhannu gyda chystadleuwyr unwaith y daw'r cofrestriad i ben.

Tasg 2 - 12 o napcynnau 50cm x50cm, cardiau enw/bwydlen lle bo hynny'n berthnaso, plât / gwydr ar gyfer plyg napcyn.

Tasg 3 - Cynghorir bod cystadleuwyr yn dod â'u siglwyr coctel a llwyau eu hunain.

Tasg 4 - yr holl gynhwysion ac offer, gan gynnwys lamp fflambé, padell a matshys.

Tasg 5 - Trefniant blodau bach os hoffai'r cystadleuydd.

Tasg 6 - Corkscrew, cadachau gwasanaeth eu hunain

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:

- 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 gwrandio 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:

Meini Prawf	Marciau a Ddyrannwyd
Sgiliau proffesiynol a sgiliau technegol a gwybodus	10%
Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn	15%
Blas	15%
Defnyddio cynhwysion, offer ac arferion gwaith da	10%
Cadw at amser	10%

Hylendid personol/hunan-ddangosiad a diogelwch	10%
Sgiliau cymdeithasol	15%
Gofal cwsmer	15%
Cyfanswm	100%

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 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