**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; formal dining, prosecco preparation and service and knowledge of product. 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 competition will take place in the competitors place of study or workplace. All competitors will be recorded by a videographer, organised by the competition lead and will be provided with a budget to purchase all consumables to carry out the tasks. Judges will be marking each task remotely.

Date - Between 26th January and 5th February

You will be allocated a date once 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**

Maximum of up to 2 per location.

This is the maximum number of entries permitted by an organisation for this competition. ‘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 3cm above the floor all round and not to be touching the floor. Additionally, please could you place a ruler between the tablecloth and the floor at the end of the task, so your videographer can record this in real time after your 15 mins is up or after you finish, whenever comes first.

Guidance Notes:

* Table size and tablecloth size will be emailed to all competitors on registration.
* Competitors are not required to bring any materials for this task.

**Task 2 Napkin folding - 30 minutes**

Competitors will be required to fold 50cm x 50cm napkins to produce 12 folded napkins - 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. 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.
* All prep will be filmed as well as task time to ensure fairness to all competitors.
* 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. Please ensure your videographer captures a closeup of every napkin.
* Competitors are required to bring their own 50cm x 50cm napkins for this task.

**Task 3 - AFTERNOON TEA - Table laying, Prosecco and service**

**Table Laying - 30 minutes**

The table lay–up should be suitable for an Afternoon Tea consisting of sandwiches, scones, gateau, tea and prosecco for 2 people.

Competitors will be provided with un-clothed tables and tablecloth (by your college/workplace) and will be required to prepare and lay the table, crockery and cutlery will be provided (by your college/workplace). Competitors will use their own napkins from their morning task for the table lay-up.

Guidance Notes:

* Competitors will use the boxed table as a workstation.
* Competitors will be provided with all necessary equipment from your college/workplace. Competitors may set up their workstation in advance but all the lay-up must be completed within the time allowed. All prep will be filmed as well as task time to ensure fairness to all competitors.
* Questions may be asked by the judges about any aspect of the task and they should be prepared for specific knowledge questions.
* If questions are needed these will be supplied the day before your competition via email and will need to be included in your video.
* Judging is based on the appropriateness and uniformity of the table laying.
* Table size and tablecloth size will depend on the resources available at your college/workplace but must be suitable for this task.

**Prosecco - 15 minutes**

For this task competitors will be asked to pour 6 identical glasses of prosecco at the bar in flute glasses. For this task the competitors should treat the judges as customers whilst opening, pouring and presenting the bottle of prosecco. Please do this task clearly in front of videographer and treat the camera like a judge.

Guidance Notes:

* Competitors will be provided with 6 flutes and the prosecco from your college/workplace - please purchase the following prosecco; https://www.tesco.com/groceries/en-GB/products/273884670.
* Judges will be looking for technical skills, work methods, social skills and presentation (including the presenting of the bottle, no drips whilst pouring the glasses of prosecco, no more than 2 or 3 pours for each glass of prosecco.)

**Gateau - 10 minutes**

A six inch whole gateau to be presented on a stand . The gateaux will be on a silver cake board and they will be required to cut and serve 2 identical portions. Please could your college/workplace purchase this Gateau <https://www.tesco.com/groceries/en-GB/products/261327836>, in the interest of fairness to all competitors.

Guidance Notes:

* Competitors will use the boxed table as a workstation and the table already laid up to serve the Gateau on the table.
* The workstation may be set up in advance.
* Competitors will be provided with ALL the ingredients & materials ready for the task by your college/workplace
* The cake stand and silver board will be provided by the college or workplace.
* Judging will be looking for technical skills, social skills, working method and presentation.
* Equipment and work area should be left in a clean and suitable manner after completing the task.

**Infrastructure List**

**Colleges and/or workplaces should provide:**

Tables, tablecloths, crockery, cutlery, glasses for prosecco & Prosecco, 12 50cm x 50cmnapkins, name/menu cards where applicable, knives and service cutlery to portion and serve the gateau & Gateau.

**Competition Rules**

For full terms and conditions of entry and competition rules visit [www.skillscompetitionwales.ac.uk/terms-and-conditions](http://www.skillscompetitionwales.ac.uk/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 your tutor/mentor

• 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 | 20% |
| Presentation, creativity, style and flair | 20% |
| Equipment and working practices | 15% |
| Time keeping | 15% |
| Personal hygiene/appearance and safety | 10% |
| Social skills | 10% |
| Customer care | 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.

Certificates of Participation will be issued on the day.

Medallists will be invited to a Celebration Event which will be held in March 2021, where the First, Second and Third Awards will be presented.

Marksheets will be made available to unsuccessful competitors after the quality assurance process has been completed. Further details will be provided to all competitors upon notification of outcomes.

**Competition Lead**

**Lead Contact:**

Katy Godsell - [katy@cambriantraining.com](mailto:katy@cambriantraining.com)

**Expert Contact:**

Linda Thomas - [linda.thomas@colegsirgar.ac.uk](mailto:linda.thomas@colegsirgar.ac.uk)

**Briff y Gystadleuaeth**

**Teitl y Gystadleuaeth**

Gwasanaeth Bwytai

**Trosolwg o’r Gystadleuaeth**

Mae staff 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 fwyd a gwasanaeth diodydd; cinio ffurfiol ac achlysurol, theatr fwrdd, gwasanaeth *gueridon*/arian, gwaith paratoi *prosecco* a gwasanaeth a gwybodaeth a gwerthfawrogiad o'r gwin. Bydd cystadleuwyr hefyd yn cael eu beirniadu ar eu sgiliau cymdeithasol a bydd disgwyl iddyn nhw gael cyflwyniad personol rhagorol yn ogystal ag arferion gwaith diogel a hylan.

Bydd y gystadleuaeth yn cael ei chynnal yn lle astudio neu weithle'r cystadleuydd. Bydd pob cystadleuydd yn cael ei recordio gan fideograffydd, wedi'i drefnu gan arweinydd y gystadleuaeth a rhoddir cyllideb iddynt i brynu'r holl nwyddau traul i gyflawni'r tasgau. Bydd y beirniaid yn marcio pob tasg o bell.

Dyddiad - Rhwng 26 Ionawr a 5ed Chwefror

Rhoddir dyddiad ichi ar ôl i'r cofrestriad gau

**Meini Prawf Cystadlu**

Mae'r gystadleuaeth i’r rhai sy'n hyfforddi ar gyfer gyrfa yn y Diwydiant Lletygarwch ac sy’n astudio tuag at gymhwyster Lefel 3 mewn Gwasanaethau Bwytai. Gall lefel 1, 2 neu 3 gystadlu ond rhaid i ymgeiswyr beidio â bod wedi cyflawni cymhwyster lefel 3.

Sicrhewch fod gan eich ymgeiswyr y sgiliau a'r gallu angenrheidiol i gwblhau'r dasg.

**Cyfyngiadau capasiti mynediad yn ôl sefydliad**

Uchafswm hyd at 2 o bob lleoliad.

Dyma uchafswm y cystadleuwyr a ganiateir o bob sefydliad ar gyfer y gystadleuaeth hon. Penderfynir ar hyn yn ôl 'lleoliad' a 'sefydliad'. Mae 'sefydliad' yn cyfeirio at ddarparwr hyfforddiant/cyflogwr y cystadleuwyr. Mae 'lleoliad' yn cyfeirio at y safle ble mae'r cystadleuydd yn astudio/cael ei gyflogi.

**Briff**

**Tasg 1 – Bocsio Bwrdd – 15 munud**

Bydd gofyn i gystadleuwyr bocsio un bwrdd o’r un maint a siâp, gan ddefnyddio 3 lliain yr un fath ar gyfer pob un o’r 4 ochr y bwrdd a ddarperir.

Bydd y beirniaid yn chwilio am liain bwrdd nad yw'n fwy na 3cm uwchben y llawr o amgylch y bwrdd cyfan ac i beidio â chyffwrdd â'r llawr. Yn ogystal, a allech chi osod pren mesur rhwng y lliain bwrdd a'r llawr ar ddiwedd y dasg, fel y gall eich fideograffydd gofnodi hyn mewn amser real ar ôl i'ch 15 munud ddod i fyny neu ar ôl i chi orffen, pryd bynnag y daw gyntaf.

Nodiadau Canllaw

* Bydd maint bwrdd a maint lliain bwrdd yn cael eu hanfon trwy e-bost at yr holl gystadleuwyr wrth gofrestru.
* Nid yw'n ofynnol i gystadleuwyr ddod ag unrhyw ddeunyddiau ar gyfer y dasg hon.

**Tasg 2 Plygiant Napcyn – 30 munud**

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr blygu napcynnau 50cm x 50cm er mwyn cynhyrchu 12 napcyn wedi'u plygu – 6 math o blygiant napcyn gyda 2 o bob un i'w gwneud er mwyn cymharu. Y plygiadau awgrymedig yw Te Prynhawn, Brecwast, Cinio Crand, Gwledda, Hambwrdd Gwasanaeth Ystafell ac ar gyfer Gwasanaeth gyda Rholiau Bara. Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd a gwreiddioldeb y plygiadau.

Nodiadau Canllaw

* Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd sydd wedi’i osod allan fel man gweithio ac i gyflwyno eu napcynnau gorffenedig.
* Mae'n rhaid i bob napcyn wedi'i blygu fod yn sefyll ar ei ben ei hun (h.y. dim byd i’w ddal fel rhubanau, ffoil neu glipiau).
* Gall cystadleuwyr osod eu gweithfan ymlaen llaw, ond rhaid cwblhau plygu’r napcynnau o fewn yr amser sy’n cael ei ganiatau.
* Bydd yr holl baratoi yn cael ei ffilmio yn ogystal ag amser tasg i sicrhau tegwch i'r holl gystadleuwyr.
* Mae gofyn i gystadleuwyr ddarparu cerdyn syml ar gyfer pob un o'r napcynnau gydag enwau plyg y napcyn a'r hyn y bwriedir ar ei gyfer: cinio crand, gwledda neu hambwrdd gwasanaeth mewn ystafell. Sicrhewch fod eich fideograffydd yn cipio pob napcyn yn agos.
* Mae'n ofynnol i gystadleuwyr ddod â'u napcynau 50cm x 50cm eu hunain ar gyfer y dasg hon.

**Tasg 3 – TE PRYNHAWN – Gosod Bwrdd,** Prosecco a gweini

**Gosod y Bwrdd – 30 munud**

Dylai'r bwrdd fod yn addas ar gyfer Te Prynhawn yn cynnwys brechdanau, sgons, *gateau*, te a prosecco i 2 o bobl.

Bydd cystadleuwyr yn cael byrddau a lliain bwrdd heb ddillad (gan eich coleg / gweithle) a bydd gofyn iddynt baratoi a gosod y bwrdd, darperir llestri a chyllyll a ffyrc (gan eich coleg / gweithle). Bydd cystadleuwyr yn defnyddio eu napcynau eu hunain o'u tasg foreol ar gyfer gosod y bwrdd.

Nodiadau Canllaw

* Bydd y cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi’i bocsio fel gweithfan.
* Bydd cystadleuwyr yn cael yr holl offer angenrheidiol o'ch coleg / gweithle. Gall cystadleuwyr sefydlu eu gweithfan ymlaen llaw ond rhaid cwblhau'r gwaith gosod o fewn yr amser a ganiateir. Bydd yr holl baratoi yn cael ei ffilmio yn ogystal ag amser tasg i sicrhau tegwch i'r holl gystadleuwyr.
* Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd ar y dasg a dylent fod yn barod ar gyfer cwestiynau gwybodaeth penodol.
* Os oes angen cwestiynau, bydd y rhain yn cael eu cyflenwi y diwrnod cyn eich cystadleuaeth trwy e-bost a bydd angen eu cynnwys yn eich fideo.
* Mae’r barnu yn seiliedig ar briodoldeb ac unffurfiaeth gosod y bwrdd.
* Bydd maint y bwrdd a maint y lliain bwrdd yn dibynnu ar yr adnoddau sydd ar gael yn eich coleg / gweithle ond rhaid iddynt fod yn addas ar gyfer y dasg hon.

**Prosecco – 15 munud**

Ar gyfer y dasg hon gofynnir i gystadleuwyr arllwys 6 gwydraid union yr un fath o prosecco wrth y bar mewn sbectol ffliwt. Ar gyfer y dasg hon dylai'r cystadleuwyr drin y beirniaid fel cwsmeriaid wrth agor, arllwys a chyflwyno'r botel prosecco. Gwnewch y dasg hon yn glir o flaen fideograffydd a thrin y camera fel barnwr.

Nodiadau Canllaw

* Bydd cystadleuwyr yn cael 6 ffliwt a'r prosecco o'ch coleg / gweithle - prynwch yr prosecco canlynol; https://www.tesco.com/groceries/cy-GB/products/273884670.
* Bydd y beirniaid yn chwilio am sgiliau technegol, dulliau gwaith, sgiliau cymdeithasol a chyflwyniad (gan gynnwys cyflwyno'r botel, dim diferion wrth arllwys gwydrau prosecco, dim mwy na 2 neu 3 o arllwyson ar gyfer pob gwydraid o prosecco).

**Gateau - 10 munud**

Gateau chwe modfedd cyfan i'w gyflwyno ar stand. Bydd y gateaux ar fwrdd cacennau arian a bydd gofyn iddynt dorri a gweini 2 ddogn union yr un fath. A allai'ch coleg / gweithle brynu'r Gateau hwn https://www.tesco.com/groceries/en-GB/products/261327836, er budd tegwch i'r holl gystadleuwyr.

Nodiadau Canllaw

* Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd mewn bocs fel gweithfan a'r tabl eisoes wedi'i sefydlu i wasanaethu'r Gateau ar y bwrdd.
* Gellir gosod y weithfan ymlaen llaw.
* Bydd cystadleuwyr yn cael POB cynhwysyn a deunydd yn barod ar gyfer y dasg gan eich coleg / gweithle.
* Bydd y stand cacennau a'r bwrdd arian yn cael eu darparu gan y coleg neu'r gweithle.
* Bydd y beirniaid yn edrych am sgiliau technegol, sgiliau cymdeithasol, dull gweithio a chyflwyniad.
* Dylid gadael offer a man gweithio mewn modd glân ac addas ar ôl cwblhau'r dasg.

**Rhestr Seilwaith**

**Dylai colegau a / neu weithleoedd ddarparu:**

Byrddau, lliain bwrdd, llestri, cyllyll a ffyrc, sbectol ar gyfer prosecco a Prosecco, 12 napcyn 50cm x 50cm, cardiau enw / bwydlen lle bo hynny'n berthnasol, cyllyll a chyllyll a ffyrc gwasanaeth i ddogn a gwasanaethu'r porth a'r Gateau.

**Bydd angen i chi hefyd:** bloc pren a chyllyll cerfio ar gyfer yr eog wedi’i fygu, 12 napcyn 50cm x50cm, cardiau enw/bwydlen lle bo'n berthnasol, cyllyll, crempogau ar gyfer *Crêpes Suzette*, yr holl offer i fflamio (lamp *flambé*, padell a matsis), cyllyll a chytleri gweini i dorri’r *gateau* i ddognau a'u gweini.

**Rheolau’r Gystadleuaeth**

I weld y telerau ac amodau mynediad llawn a’r rheolau cystadlu ewch i [https://www.skillscompetitionwales.ac.uk/terms-and-conditions?lang=cy](http://www.skillscompetitionwales.ac.uk/terms-and-conditions)

**Rheolau sy'n benodol i’r gystadleuaeth**

* Dylai’r safonau gwisg fod yn broffesiynol a glynu wrth safonau iechyd a diogelwch
* Bydd cystadleuwyr yn cael sesiwn friffio iechyd a diogelwch ar ddechrau'r gystadleuaeth.
* Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen gwaith yn unol â chyfarwyddyd eich tiwtor / mentor
* Rhaid cyflwyno pob dysgl o fewn yr amser a neilltuir.
* Rhaid i’r cystadleuwyr sicrhau bod eu gorsafoedd wedi eu gadael yn lân ac yn daclus
* Ni chaniateir eitemau a baratowyd ymlaen llaw.

**Rheolau cystadlu cyffredinol**

• Rhaid diffodd ffonau symudol yn ystod y gweithgareddau cystadlu.

• Ni chaniateir gwrando ar gerddoriaeth drwy glustffonau yn ystod y gweithgareddau cystadlu.

• Os bydd unrhyw gwestiynau yn ystod y gweithgareddau cystadlu, dylid eu cyfeirio at banel beirniaid y gystadleuaeth.

• Ni ddylai cystadleuwyr gyfathrebu â chystadleuwyr eraill yn ystod gweithgareddau cystadlu.

• Cyfrifoldeb pob cystadleuydd yw cyrraedd yn brydlon. Ni chaniateir amser ychwanegol os byddwch yn cyrraedd yn hwyr.

• Os bydd methiant technegol ar eich offer dylech hysbysu’r panel beirniadu ar unwaith. Bydd amser ychwanegol yn cael ei ganiatáu os yw'r nam y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

**Marcio ac Asesu**

Caiff y gwaith o farcio a beirniadu'r gystadleuaeth ei gynnal gan dîm o arbenigwyr o’r Diwydiant, Addysg Bellach neu Ddarparwyr Hyfforddiant, gan ddefnyddio meini prawf marcio a marciau wedi'u dyrannu i sicrhau cysondeb.

Meini prawf marcio ac asesu cryno:

|  |  |
| --- | --- |
| **Meini prawf** | **Marciau** |
| Sgiliau proffesiynol a thechnegol & gwybodaeth | 20% |
| Cyflwyniad, creadigrwydd, arddull a dawn | 20% |
| Offer ac arferion gwaith | 15% |
| Cadw Amser | 15% |
| Hylendid/ymddangosiad bersonol a diogelwch personol | 10% |
| Sgiliau cymdeithasol | 10% |
| Gofal cwsmer | 10% |
| **Cyfanswm** | **100%** |

**Adborth a Chydnabyddiaeth**

Bydd adborth llafar Unigol a Grŵp yn cael ei ddarparu ar ddiwedd y gystadleuaeth.

Ni roddir canlyniadau na gwobrau ar y diwrnod gan y bydd angen sicrhau ansawdd y gwaith marcio.

Bydd Tystysgrifau Cyfranogiad yn cael eu rhoi ar y diwrnod.

Bydd y rhai sy’n ennill medalau yn cael eu gwahodd i Ddigwyddiad Dathlu a fydd yn cael ei gynnal yn mis Mawrth 2021, lle bydd y Gwobrau Cyntaf, Ail a Thrydedd yn cael eu cyflwyno.

Bydd taflenni marcio’r cystadleuwyr aflwyddiannus ar gael ar ôl i'r broses sicrhau ansawdd gael ei chwblhau. Rhoddir manylion pellach i bob cystadleuydd ar ôl iddyn nhw glywed canlyniad y gystadleuaeth.

**Arweinydd y Gystadleuaeth**

**Cyswllt Arweiniol:**

Katy Godsell - katy@cambriantraining.com

**Cyswllt Arbenigol**

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