



**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; formal & casual dining, table theatre, gueridon/silver service, prosecco preparation 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.

Live competition heats will be held at various venues across Wales.

### Entry Criteria

The competition is for those training for a career in the Hospitality 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 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 3cm above the floor all round and not to be touching the floor.

Guidance Notes:

- Competitors should bring their own tablecloths Table size and tablecloth size will be emailed to all competitors once host college is confirmed.
- 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.
- 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 napkins for this task.

### **Comfort break and marking break - 15mins**

### **Task 3 - Caesar Salad - 15 minutes**

**10 minutes to set up work station prior**

**15 minutes to prepare 2 portions of Caesar salad (Table Theatre)**

Competitors will be required to prepare 2 portions of Caesar Salad displaying 2 identical portions for the judges. These are to be served onto two 25cm plates that will be supplied. For this task competitors will be required to prepare their stations (10 minutes) before the task starts.

**Guidance Notes:**

All equipment and ingredients to be supplied by the competitors (apart from the serving  
© Cystadleuaeth Sgiliau Cymru 2021 – Skills Competition Wales 2021

plates) The competitors' boxed table is to be used as a gueridon table.

- Ingredients should be prepared in advance of the competition as would be expected for theatre service in a fine dining restaurant.
- 10 minutes will be allowed at the start of the competition to set up the work station before the 15 minutes competition time.
- The 2 portions of the dish should be served on to separate dining plates as for table theatre service - no table lay-up required.
- A simple menu card with details of the dish being made must be provided.
- Recipes and methods are in 'Food and Beverage Service' 10th edition, John Cousins and Suzanne Weekes, Hodder Education, 2020.
- Judging is based on the use of ingredients, technical skills, working methods, presentation and taste.

### **Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes**

#### **Task 4 Skills Test - Flambé Crêpes Suzette – 15 minutes**

Competitors will be required to demonstrate the skill of flambéing and displaying 2 identical portions of crepe suzettes for the judges. These are to be served onto two 25cm l plates that will be supplied. For this task competitors will be required to prepare their stations before the task starts and all "mise en place" will be supplied to all competitors. Competitors to bring their own Crêpes.

Guidance Notes:

- Competitors will need to bring all equipment to flambé - flambé lamp, pan, matches and service equipment.
- Competitors should bring ALL ingredients including the pancakes.
- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- Competitors should provide a simple menu card with details of the dish.
- Competitors will be judged on technical skills, working methods, presentation and taste.
- Judges will be looking for creativity as well as the confidence to cook and explain the dish.
- Follow recipe from 'Food and Beverage Service' 9th edition, John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes ISBN 978 1 471 80795 4
- Plates will be provided by host college (Exact plates will be confirmed to competitors once we have confirmed the host colleges)

### **Clearing away, setting up and marking break – 15 minutes**

#### **Task 5 - 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,

leaf tea and prosecco for 2 people.

Competitors will be provided with unclothed tables and will be required to prepare and lay the table. Competitors should bring ALL their own equipment unless stated and will use their own tablecloth and napkins from their morning task for the table lay-up.

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation.
- Competitors will bring ALL their own equipment for this task, unless stated.
- Competitors may set up their workstation in advance **but** all the lay-up must be completed within the time allowed to include polishing of crockery and cutlery.
- 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 college is confirmed

### **Prosecco - 15 minutes**

For this task competitors will be asked to pour 6 identical glasses of prosecco at the bar in the **provided** glasses. For this task the competitors should treat the judges as customers whilst opening, pouring and presenting the bottle of prosecco. Two of the glasses of prosecco will be served to customers with the Afternoon Tea.

Guidance Notes:

- Competitors **will be** provided with 6 flutes and the prosecco for this task.
- 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.)
- The type of prosecco provided will be -  
<https://www.tesco.com/groceries/en-GB/products/273884670>

### **Afternoon Tea Service to live customers - 45 minutes**

**All ingredients will be provided by the competition lead.**

Competitors will be required to serve afternoon Tea.

**Sandwiches** - Competitors will be required to serve a plate of finger sandwiches to the customers.

**Scones** - Competitors will be required to silver serve Scones with portions of butter, strawberry jam and clotted cream. All of these ingredients will be served in individual dishes.

**Tea Menu** – Competitors will serve a tea menu offering the following provided leaf tea - Earl Grey, Darjeeling, Assam and Fruit tea.

**Prosecco** - Serve 2 glasses from the above task to the seated guests

Guidance Notes:

- Competitors will use the boxed table as a workstation and the table already laid up to

serve the Afternoon Tea to live customers.

- The workstation may be set up in advance.
- Competitors will be provided with ALL the ingredients ready for the task unless stated.
- Host venue will provide the prosecco, flutes and leaf tea.
- Competitors should provide a simple menu card with details of the “Leaf Tea Selection” available.
- To help with timings competitors should explain to customers the time limit of 45 minutes for service.
- Judging 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, glasses for prosecco, prosecco, sandwiches, scones, butter, jam, clotted cream and the leaf tea.

**You will need to bring:** 12 50cm x50cm napkins, table cloths (sizes to be confirmed after host colleges are confirmed) name/menu cards where applicable, all ingredients and equipment to include flambé lamp, pan and matches.

## **Competition Rules**

For full terms and conditions of entry and competition rules visit [www.inspiringskills.gov.wales/terms-and-conditions](http://www.inspiringskills.gov.wales/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%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

## 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 9th March 2023, 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](mailto:ceri.nicholls@cambriantraining.com)

### **Expert Contact:**

Linda Thomas - [linda.thomas@colegsirgar.ac.uk](mailto: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 ffurfiol ac achlysurol, theatr fwrdd, gwasanaeth guéridon/arian, gwaith paratoi a gwasanaeth prosecco, 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 mewn sawl lleoliad ledled Cymru.

### **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.





## **Briff**

### **Tasg 1 – Bocsio Bwrdd – 15 munud**

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr osod lliainiau yn y dull bocs ar un bwrdd yr un o'r un maint a siâp, gan ddefnyddio 3 lliain 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.

Canllawiau:

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

### **Tasg 2 Plygu napcynnau – 30 munud**

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr blygu napcynnau 50cm x 50cm i gynhyrchu 12 napcyn 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. 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 50cm x 50cm ei hunain ar gyfer y dasg hon.

### **Egwyl tŷ bach a marcio – 15 munud**

#### **Tasg 3 Salad Cesar – 15 munud**

10 munud i sefydlu gweithfan ymlaen llaw

#### **15 munud i baratoi 2 ddogn o salad Cesar (Theatr Bwrdd)**

Bydd gofyn i gystadleuwyr baratoi 2 ddogn o Salad Cesar gan arddangos 2 ddogn union yr un fath ar gyfer y beirniaid. Mae'r rhain i'w gweini ar ddau blât 25cm a fydd yn cael eu

cyflenwi. Ar gyfer y dasg hon bydd gofyn i gystadleuwyr baratoi eu gorsafoedd (10 munud) cyn i'r dasg ddechra.

Canllawiau:

Yr holl offer a chynhwysion i'w cyflenwi gan y cystadleuwyr (ac eithrio'r platiau gweini).

- Mae bwrdd bocs y cystadleuwyr i'w ddefnyddio fel bwrdd gueridon.
- Mae angen i'r cystadleuwyr ddarparu eu hoffer a'u cynhwysion eu hunain.
- Dylid paratoi'r cynhwysion cyn y gystadluaeth fel y byddai disgwyl ar gyfer gwasanaeth theatr mewn bwyty moethus.
- Caniateir 10 munud ar ddechrau'r gystadluaeth i sefydlu'r orsaf waith
- cyn yr amser cystadlu sy'n 15 munud o hyd.
- Dylid gweini'r 2 gyfran o'r saig ar wahanol blatiau, fel ac mewn bwrdd
- gwasanaeth theatr - nid oes angen gosod y bwrdd.
- Rhaid darparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y ddysgl sy'n cael ei pharatoi.
- Mae ryseitiau a dulliau yn 'Food and Beverage Service' (10ed Argraffiad) gan John Cousins a Suzanne Weekes, Hodder Education, 2020.
- Mae beirniadu yn seiliedig ar y defnydd o gynhwysion, sgiliau technegol, dulliau gweithio,
- cyflwyniad a blas.

## **Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud**

### **Tasg 4 Prawf Sgiliau – Flambé Crêpes Suzette – 15 munud**

Bydd yn ofynnol i gystadleuwyr ddangos eu sgiliau flambé ac arddangos 2 ddogn union yr un fath o crêpes suzette i'r beirniaid. Bydd y rhain yn cael eu gweini ar ddau blât 25cm a fydd yn cael eu darparu. Ar gyfer y dasg hon, bydd yn ofynnol i gystadleuwyr baratoi eu gorsaf cyn i'r dasg ddechrau a bydd "mise en place" yn cael ei ddarparu yn llawn i bob cystadluydd.

Rhaid i gystadleuwyr ddod â'u Crêpes eu hunain.

Canllawiau:

- Bydd angen i gystadleuwyr ddod â'r holl offer ar gyfer y flambé – lamp flambé, padell, matsis ac offer gwasanaeth.
- Dylai cystadleuwyr ddod â'r HOLL gynhwysion gan gynnwys y crempogau.
- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y pryd o fwyd.
- Bydd beirniadaeth y gystadluaeth yn seiliedig ar sgiliau technegol, dulliau gweithio, cyflwyniad a blas.
- Bydd y beirniaid yn chwilio am greadigrwydd yn ogystal â'r hyder i goginio ac esbonio'r pryd o fwyd.
- Dilynwch rysáit o 9fed argraffiad 'Food and Beverage Service', John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes ISBN 978 1 471 80795 4
- Darperir platiau gan y coleg lletyol (Bydd yr union blatiau'n cael eu cadarnhau i gystadleuwyr unwaith y byddwn wedi cadarnhau'r colegau lletyol)

## Egwyl i glirio, gosod a marcio – 15 munud

### Tasg 5 – TE PRYNHAWN – Gosod y bwrdd, Prosecco a gwasanaeth

#### Gosod y Bwrdd – 30 munud

Dylai gosodiad y bwrdd fod yn addas ar gyfer Te Prynawn a fydd yn cynnwys brechdanau, sgons, te dail a prosecco ar gyfer 2 berson.

Bydd cystadleuwyr yn cael byrddau heb lieiniau a bydd gofyn iddynt baratoi a gosod y bwrdd. Dylai cystadleuwyr ddod â'u HOLL offer eu hunain oni bai y nodir a byddant yn defnyddio eu lliain bwrdd a'u napcynnau eu hunain o'u tasg foreol ar gyfer gosod y bwrdd.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio.
- Dylai'r cystadleuwyr hefyd ofalu am eu HOLL offer eu hunain ar gyfer y dasg hon.
- Gall cystadleuwyr osod eu gweithfan ymlaen llaw ond rhaid cwblhau'r holl osod o fewn yr amser a ganiateir gan gynnwys caboli llestri a chyllyll a ffyr.
- Gall y beirniaid ofyn cwestiynau am unrhyw agwedd o'r dasg a dylai'r cystadleuwyr fod yn barod ar gyfer cwestiynau gwybodaeth penodol.
- Bydd beirniadaeth y gweithgaredd hwn wedi'i seilio ar ba mor briodol ac unffurf mae'r bwrdd wedi'i osod.
- Bydd maint y tabl yn cael ei e-bostio at bob cystadleuydd unwaith y bydd y coleg lletyol wedi'i gadarnhau.

#### Prosecco – 15 munud

Ar gyfer y dasg hon gofynnir i gystadleuwyr arllwys 6 gwydraid union yr un fath o prosecco at y bar yn y sbectol a ddarperir. Ar gyfer y dasg hon dylai'r cystadleuwyr drin y beirniaid fel cwsmeriaid tra'n agor, arllwys a chyflwyno'r botel o prosecco. Bydd dau o'r gwydrau prosecco yn cael eu gweini i gwsmeriaid gyda'r Te Prynawn.

Canllawiau:

- **Bydd** cystadleuwyr yn cael 6 gwydr a'r prosecco ar gyfer y dasg hon.
- Bydd y beirniaid yn chwilio am sgiliau technegol, dulliau gweithio, sgiliau cymdeithasol a chyflwyniad (gan gynnwys cyflwyno'r botel, dim diferion wrth arllwys y gwydrau o prosecco, dim mwy na 2 neu 3 arllwysiad ar gyfer pob gwydraid o prosecco.)
- Y math o prosecco a ddarperir fydd -  
<https://www.tesco.com/groceries/en-GB/products/273884670>

#### Gwasanaeth Te Prynawn i gwsmeriaid go iawn – 45 munud

#### Bydd yr holl gynhwysion yn cael eu darparu gan arweinydd y gystadleuaeth

Bydd gofyn i gystadleuwyr weini Te prynawn.

**Brechdanau** - Bydd gofyn i gystadleuwyr weini plât o frechdanau bysedd i'r cwsmeriaid.

**Sgons** - Bydd gofyn i gystadleuwyr weini Sgons gyda dognau o fenyn, jam mefus a hufen

tolch. Bydd yr holl gynhwysion yn cael eu gweini mewn dysglau ar wahan.

**Bwydlen Te** – Bydd cystadleuwyr yn gweini bwydlen de sy'n cynnig y te dail canlynol - Earl Grey, Darjeeling, Assam a The Ffrwythau.

**Prosecco** - Gweinwch 2 sbectol o'r dasg uchod i'r gwesteion sy'n eistedd.

Canllawiau:

- Bydd cystadleuwyr yn defnyddio'r bwrdd wedi'i focsio fel man gweithio a bydd y bwrdd eisoes wedi'i osod i weini Te Prynawn i gwsmeriaid real.
- Gellir gosod y man gweithio o flaen llaw.
- Bydd cystadleuwyr yn cael eu darparu gyda'r HOLL gynhwysion yn barod ar gyfer y dasg oni nodir hynny yn wahanol.
- Bydd lleoliad y lletywr yn darparu'r prosecco, y gwydrau a'r te dail.
- Dylai cystadleuwyr ddarparu cerdyn bwydlen syml gyda manylion y te dail sydd ar gael.
- Er mwyn helpu gydag amseru dylai cystadleuwyr esbonio i gwsmeriaid y terfyn amser o 45 munud ar gyfer gwasanaeth.
- Bydd beirniadaeth y dasg hon yn seiliedig ar sgiliau technegol, sgiliau cymdeithasol, dull gweithio a chyflwyniad.
- Bydd gwasanaeth cwsmeriaid yn cael ei wasgaru.
- Dylai gadael cyfarpar a'r man gwaith mewn cyflwr glân ac addas ar ôl cwblhau'r dasg.

## Rhestr Seilwaith

### Byddwn yn darparu:

Byrddau, sbectol ar gyfer prosecco, prosecco, brechdanau, sgons, menyn, jam, hufen tolch a the dail.

**Bydd angen i chi ddod â'r canlynol:** Napcyn : 12 50cm x 50cm, llinellau bwrdd (y maint i'w cadarnhau ar ôl i golegau lletyol gael eu cadarnhau) cardiau enw/bwydlen lle bo'n berthnasol, pob cynhwysyn, ac offer i'w cynnwys yr holl offer i flambé (lamp fflambé, sosban a matshys).

## Rheolau'r Gystadleuaeth

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

<https://inspiringskills.gov.wales/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

© Cystadleuaeth Sgiliau Cymru 2021 – Skills Competition Wales 2021

- Bydd ffonau symudol yn cael eu diffodd yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.
- Ni chaniateir gwranddo 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%
<b>Cyfanswm</b>	<b>100%</b>

## 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 9eg Mawrth 2023, 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](mailto:ceri.nicholls@cambriantraining.com)

### **Cyswllt Arbenigol:**

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