



Eisteddfod
a'r Celfyddydau

**EISTEDDFOD YR URDD DUR A MÔR,
PARC MARGAM A'R FRO**

**PECYN GWYBODAETH I GYSTADLEUWYR
COMPETITORS INFORMATION PACK**

COGURDD 2025

COGURDD 19 - 25 OED / 19 - 25 YRS OLD

**GWOBR - PROFIAD GWAITH UN DIWRNOD YM MWYTY Y COGYDD
ENWOG BRYN WILLIAMS YM MHORTH EIRIAS GYDA CHINIO I 4 I
DDILYN**

**PRIZE - 1 DAY WORK EXPERIENCE AT BRYN WILLIAMS' PORTH
EIRIAS RESTAURANT AND A LUNCH FOR 4 PEOPLE**



MEWN PARTNERIAETH GYDA / IN PARTNERSHIP WITH

**Cystadleuaeth Sgiliau Cymru
Skills Competition Wales**

SEE ENGLISH BELOW

Sut i gystadlu?

- Ymaelodwch â'r Urdd ar wefan yr Urdd
- Os ydych rhwng 19 a 23 oed ar y 31/8/24, cofrestrwch i gystadlu ar-lein cyn y dyddiad cau.



Trefn y gystadleuaeth

- Trefnir Rowndiau Rhanbarthol mewn lleoliadau o amgylch Cymru gan Drefnydd Cynorthwyol Eisteddfod yr Urdd ar gyfer CogUrdd 19 - 25 oed yn y flwyddyn newydd ar ol y dyddiad cau cofrestru ar yr **16eg o Ragfyr**. Byddwn yna yn cysylltu a chi ynglyn a'r dyddiad a lleoliad y rownd Rhanbarthol yn mis Ionawr.
- Bydd y beirniad yn dewis yr unigolion mwyaf addawol o'r holl Rowndiau Rhanbarthol i gystadlu yn Rownd Cenedlaethol CogUrdd yn ystod wythnos Eisteddfod yr Urdd Dur a Môr, Parc Margam a'r Fro rhwng **Mai y 26ain a Mai 31ain 2025**.

CATEGORI OEDRAN	ROWND	BETH I GOGINIO?
19 – 25 oed	Rhanbarth + Cenedlaethol	Tasg 1 - Prif gwrs a Tasg 2 - Pwddin

Trosolwg o'r Gystadleuaeth

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

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

Briff y Gystadleuaeth

COGURDD 19 – 25 OED – Rownd Rhanbarthol a Chenedlaethol

Tasg 1 - Prif Gwrs Porc Cymreig Clasurol

- Bydd disgwyl i'r cystadleuydd baratoi, coginio a chyflwyno pryd fodern o Borc Cymreig
- Cyflwyno 2 blât unfath o brif gwrs porc Cymreig clasurol - mewn arddull bwyty
- Er bod y pryd yn cael ei ystyried yn glasurol, mae cystadleuwyr yn cael eu hannog i ddefnyddio cymaint o sgiliau â phosibl gan ddefnyddio eich creadigrwydd a'ch dyfeisgarwch eich hun i ddehongli'r pryd a'i weini gyda chyflwyniad cyfoes a thrawiadol.
- Rhaid cyflwyno'r pryd yn boeth a rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pryd:
1 X tatws o'ch dewis chi
O leiaf 2 x llysieuyn gwraidd addas
Saws
- Dewiswch doriad Porc Cymreig sy'n cael ei ystyried yn addas/cost-effeithlon

Cyfarwyddiadau pellach

- Cofiwch y bydd gwastraff yn rhan o'r meini prawf a dylai cystadleuwyr leihau gwastraff bwyd cymaint â phosibl
- Rhaid gweini rhywfaint o saws ar y plât fel rhan o'r cyflwyniad terfynol
- 2 blat unfath i'w gweini o ddewis y cystadleuydd. Dylai'r cystadleuwyr ddod â'u platiau gweini eu hunain
- Cyfrifoldeb pob cystadleuwr yw dod a chynhwysion eu ryseitiau ar gyfer pob rownd
- Mae garnis yn cael ei ystyried fel rhan annatod o'r pryd ac nid perlysiâu micro yn unig.

Tasg 2 - Pwdin modern

- Dylai cystadleuwyr baratoi, coginio a chyflwyno 2 blât unfath o 1 math o bwddin ar blât sy'n addas ar gyfer bwyty modern
- Anogir cystadleuwyr i ddefnyddio cynifer o sgiliau â phosibl gan ddefnyddio eu creadigrwydd eu hunain i greu pwdin, a gweini mewn cyflwyniad modern
- Mae'n rhaid cynnwys yr elfennau canlynol yn eich pwdin
Cynnyrch tymhorol
Elfen poeth
Elfen fisged
- Cyfrifoldeb pob cystadleuwr yw dod a phlatiau/powlenni a chynhwysion eu ryseitiaau ar gyfer pob rownd

Rheolau cyffredinol y tasgau

- Mae'r 2 dasg i'w cwblhau o fewn 2 awr
- Mae rhaid cyflwyno'r un prydau o fwyd yn y Rownd Rhanbarthol a'r Genedlaethol
- Mae'n rhaid i bob pryd arddangos y gorau o Gymru a defnyddio cynhwysion Cymreig gymaint â phosibl. Mae'n rhaid i gystadleuwyr hefyd fod yn ymwybodol o gynaliadwyedd bwyd drwy gydol y gystadleuaeth a lleihau gwastraff bwyd cymaint â phosibl. h.y. Defnyddio gweddillion cig ac ati
- Gellir defnyddio stociau a wnaed o flaen llaw ond rhaid iddynt fod ar ffurf hylif ac ni ddylid eu lleihau.
- Bydd gwastraff yn cael ei fesur a bydd yn elfen hanfodol o'r feirniadaeth yn ystod y rownd Rhanbarthol a Chenedlaethol. Bydd gormod o wastraff a gormod o gynhwysion a gafodd eu prynu yn gallu arwain at leihad mewn marciau. Rhaid gwahanu'r holl wastraff yn unol â hynny i gefnogi ein hymdrech cynaliadwyedd – Gwastraff Bwyd – Plastig – Llosgadwy – Ailgylchu.
- Rhaid i bob cystadleuydd ddod â'r holl offer bychan a'u cynhwysion gyda nhw i gwblhau'r tasgau ymhob rownd

Rheolau sy'n benodol i'r gystadleuaeth ar gyfer y Rownd Rhanbarthol a'r Rownd Cenedlaethol

- Rhaid i'r cystadleuwyr fod â phopeth yn barod wrth eu gorsaf bersonol mewn gwisg lawn ac yn barod i gychwyn o leiaf 15 munud cyn yr amser cychwyn.
- Rhaid i'r prydau cael eu gweini o fewn y 10 munud olaf pan mae'r beirniad yn cyhoeddi "GWASANAETH".
- Bydd marciau'n cael eu didynnu ar gyfer gwasanaeth prydau cynnar a hwyr.
- Rhaid i'r holl waith gael ei wneud gan y cystadleuydd mewn amgylchedd diogel a bydd gan drefnwyr yr holl drefniadau angenrheidiol ar waith i ganiatáu bod y gystadleuaeth yn mynd yn ei blaen mewn gweithle gweithredol diogel. Caiff marciau eu rhoi ar gyfer Diogelwch a Hylendid Bwyd ac arferion Gwaith Proffesiynol a dylai pob cystadleuydd weithio mewn ardal drefnus a thaclus.
- Dylai safonau gwisg fod yn broffesiynol ac yn cadw at safonau iechyd a diogelwch Mae Safon Ryngwladol y Wisg Lawn yn cael ei hystyried fel a ganlyn:
 - Siaced Cogyddion Gwyn
 - Tei / Gyddfliain
 - Het Dal Cogyddion (Toque)
 - Trowsus Cogydd Du
 - Sanau Du
 - Esgidiau Cogydd – di-lithr – wedi'u gorchuddio'n ddu – dim careiau
 - Ffedog Wen Hir (Gorfodol ar gyfer Gwasanaeth)
 - Ffedog Cogydd Du gyda Bronlliain – Paratoi a Gwaith Cyffredinol

Paratoi a Gwaith Cyffredinol

- Bydd cystadleuwyr yn dechrau ac yn gorffen gwaith yn unol â chyfarwyddiadau'r beirniad
- Rhaid cyflwyno pob pryd o fewn yr amser a neilltuwyd
- Rhaid i bob cystadleuydd sicrhau bod eu gorsaf yn cael ei adael yn lân ac yn daclus
- Ni chaniateir unrhyw eitemau a baratowyd o flaen llaw. Caniateir llyisiau wedi'u plicio a'u golchi (ond heb eu torri).

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 ei gofyn i banel beirniadu'r gystadleuaeth.
- Ni ddylai cystadleuwyr gyfathrebu â chystadleuwyr eraill yn ystod gweithgareddau'r gystadleuaeth.
- Cyfrifoldeb unigol pob cystadleuydd yw cyrraedd ar amser ar gyfer pob sesiwn

gystadlu. Ni chaniateir amser ychwanegol os byddwch yn cyrraedd yn hwyr.

- Dylid rhoi gwybod i'r panel beirniadu am fethiant technegol eich offer ar unwaith. Bydd amser ychwanegol yn cael ei neilltuo os yw'r nam y tu hwnt i reolaeth y cystadleuydd.

Marcio ac Asesu

Bydd y beirniad yn marcio y gystadleuaeth hon, gan ddefnyddio meini prawf marcio. Y beirniad fydd yn penderfynu ar bwy fydd yn mynd ymlaen at y Rownd Cenedlaethol ar ol y Rownd Rhanbarthol ac hefyd yn penderfynu pwy fydd yn ennill y Rownd Cenedlaethol. Does dim hawl gyda'r beirniad i roi cydradd wobr.

Crynodeb o'r meini prawf marcio ac asesu:

Meini Prawf	Marciau a ddyrannwyd
Sgiliau Proffesiynol	30%
Cyflwyniad, Creadigrwydd ac Arddull	20%
Blas a Thymheredd - Defnyddio Cynhwysion	40%
Cadw at Amser	5%
Hylendid Personol a Diogelwch	5%
Cyfanswm	100%

Adborth a Chydnabyddiaeth

- Ni fydd na unrhyw ganlyniad ar ddiwrnod y Rownd Rhanbarthol. Darperir adborth ysgrifenedig yn unigol unwaith mae'r beirniad wedi penderfynnu ar yr unigolion fydd yn mynd ymlaen i'r Rownd Genedlaethol
- Mi fydd na ganlyniad a gwobrau yn cael eu cyflwyno ar ddiwrnod y gystadleuaeth yn y Rownd Genedlaethol

Am fwy o fanylion, neu os oes gennych chi unrhyw gwestiynau, cysylltwch â Sian Williams
- sianwilliams@urdd.org

Sgiliau Cymru

Mae cystadleuaeth CogUrdd 19-25 oed mewn partneriaeth gyda Chystadlaethau Sgiliau Cymru. Am fwy o fanylion am eu cystadlaethau coginio nhw, ewch i'w gwefan -

<https://inspiringskills.gov.wales/competitions/culinary-arts>

How to compete?

- Become a member of the Urdd by going on the Urdd website
- If you are between 19 and 23 years of age on 31/08/24, register to compete in the CogUrdd competition online before the deadline.

Order of competition

- The regional round is organised by the Urdd Eisteddfod Assistant Organiser at various locations around Wales in the new year after the deadline to register has passed on the **16th of December 2024**. We will contact the competitors in January to notify them of the date and location of the Regional Round
- The most promising individuals will be selected by the judge from the Regional Rounds to compete in the CogUrdd National Round during Eisteddfod yr Urdd Dur a Mor at Margam Park, Port Talbot between **May 26th and May 31st, 2025**.



Age Category	Round	What to cook?
19 – 25 yrs old	Regional + National	Task 1 – Main Course and Task 2 - Pudding

Competition Overview

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

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

Competition Brief

COGURDD 19 - 25 Years Old – Regional and National Round

Task 1 - Main Course - Classical Welsh Pork Main Course

- Prepare, cook and present a modern Welsh Pork Dish
- Present 2 same plated portions of a hot modern restaurant style main course
- Although the dish is deemed classical, competitors are encouraged to use as many skills as possible using your own design, creativity and Ingenuity to interpret the dish whilst serving in a modern presentation
- The dish must be served hot and following elements must be included in your dish: 1 x potato component of your choice, at least 2 x suitable root vegetable components, a sauce and whichever cut of Welsh pork deemed appropriate/cost efficient.

Guidance Notes

- Remember that waste will be part of the judging criteria and competitions should reduce food waste as much as possible
- Some sauce must be served on the plate as part of the final presentation
- 2 portions to be served on separate plates of the competitor's choice, competitors should bring their own serving plates
- ALL ingredients to be supplied by the competitor for every round
- Garnish is deemed as an integral part of the dish and is not just a micro herb.

Task 2 - A Plated Modern Dessert

- Competitors should prepare, cook and present 2 identical portions of 1 type of plated dessert suitable for a modern restaurant
- Competitors are encouraged to use as many skills as possible using their own design and creativity to create the dish, whilst serving in a modern presentation.
- The following elements must be included in your dish: Seasonal produce, hot element and biscuit element
- ALL ingredients & plates / bowls to be supplied by the competitor in every round

General Rules for the 2 tasks

- The 2 tasks are to be completed in **2 hours**
- Competitors must present the same dishes in the Regional Round and the National Round
- All dishes must showcase Wales and use Welsh ingredients as much as possible. Competitors must also be mindful of food sustainability throughout the competition and reduce food waste as much as possible. ie. Using meat trims etc
- Pre-made stocks may be used but must be in liquid form and not reduced.
- Waste will be measured and judged as crucial in the testing of these modules, too much waste and too much purchased ingredients will result in reduction of marks. All waste must be separated accordingly to support our sustainability effort – Food Waste – Plastics – Combustible – Recycling
- All competitors must bring all small equipment and ingredients to complete the tasks in every round.

Competition Rules for Regional and National Round

- Competitors to be set up at their allocated station in full uniform and ready to begin at least 15 minutes before the starting time.
- All dishes must be served within the “10-minute window” when “SERVICE” is announced by the judge.
- Marks will be deducted for early and late service of dishes.
- All work must be carried out by the competitor in a safe and secure environment and organisers will have in place all necessary arrangements to allow the competition to proceed in a safe operational workspace. Marks are allocated for Professional Work practices and Food Safety and Hygiene and all competitors should work in a well organised and tidy area.
- Standards of dress should be professional and adhere to health and safety standards

- International Standard Full Uniform is deemed as follows:
 - White Chefs Jacket
 - Necktie / Neckerchief
 - Tall Chefs Hat (Toque)
 - Black Chef Trousers
 - Black Socks
 - Non-Slip – Covered Back – No Lace – Chef Shoes
 - Long White Apron (Compulsory for Service)
 - Bibbed Black Chef Apron – Preparation & General Work

Preparation & General Work

- 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. Peeled and washed vegetables (but not cut) will be 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 judge
- Competitors should not communicate with other competitors during competition activity.
- It is the responsibility of each competitor to arrive on time for each competition session. No additional time will be allowed if you arrive late.
- Technical failure of your equipment should be reported immediately to the judging panel. Additional time will be allocated if the fault is beyond the control of the competitor.

Marking and Assessment

Marking and judging of this competition will be done by the judge, using a marking criteria and allocated marks to ensure consistency. The judge will decide who will go on to the National Round after the Regional Round and also will decide who wins the National Round. The judge will not be allowed to give joint awards to any competitor. The judge's decision is final.

Brief marking and assessment criteria:

Criteria	Allocated marks
Professional Skills	30%
Presentation, Creativity and Style	20%
Taste, Flavour and Temperature - Utilisation of ingredients	40%
Time Keeping	5%
Personal Hygiene and Safety	5%
Total	100%

Feedback and Recognition

- No results or awards will be awarded on the day of the Regional Round. Individual written feedback will be provided once the judge has selected the individuals who will be going on to the National Round.
- Results will be announced and awards will be given on the same day as the competition at the National Round

If you need any more information or have any questions, please contact Sian Williams - sianwilliams@urdd.org

[Skills Competition Wales](#)

Cogurdd 19 – 25 years old is in partnership with Skills Competition Wales. For more information about their cooking competitions, please visit their website -

<https://inspiringskills.gov.wales/competitions/culinary-arts>

