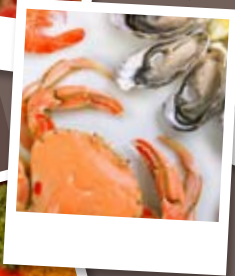


WELSH CHEFS CONFERENCE CYNHADLEDD COGYDDION CYMRU



In association with / *mewn cydweithrediad â*
Castell Howell Foods Christmas Show
Sioe Nadolig Bwydydd Castell Howell



Tuesday 22nd & Wednesday 23rd September 2009
At Castell Howell Foods, Cross Hands, Carmarthenshire, SA14 6SX
Dydd Mawrth 22 a Dydd Mercher 23 Medi 2009
Ar safle Bwydydd Castell Howell, Cross Hands, Sir Gâr, SA14 6SX

Come to the Welsh Chefs Conference 2009. This year, not only will there be over 50 food suppliers, there will be competitors battling it out in the Skills Competition Wales' heats to represent Wales and be invited to compete for a place in Team UK for WorldSkills and/or EuroSkills competitions. Also, after weeks of intense competition Brains will be holding their 'Brains Chef 2009' final.

For connoisseur's of fine food, there will be a Gala Dinner held in the National Botanical Gardens for Wales where each course will be cooked for you by a different chef.

You will see some of Wales' finest chefs showing you how great food is prepared and cooked through interactive cookery demonstrations, ending the day with our very own 'Ready, Steady, Cook'.

TUESDAY 22ND SEPTEMBER 2009

09:00	Skills Competition Wales – Intermediate (90 mins)
11:00	The Slow Pace of Celtic Fusion Gareth Johns – Wynnstay Hotel, Machynlleth
12:30	Skills Competition Wales – Advanced (2 hours)
15:00	Global Chefs Challenge Nick Davies – Welsh Meat Online

19:30	Gala Dinner – The National Botanic Garden of Wales Llanarthne, Carmarthenshire, SA32 8HG Dress Code: Lounge Suits
--------------	---

WEDNESDAY 23RD SEPTEMBER 2009

10:00	The Fine Art of Sugar Sculpting - Pulled and Blown Sugar Colin Gray – Capital Cuisine
11:00	Gastro Pub Cuisine Mike Bates – Consultant Chef
12:30	Brains Chef of the Year
14:00	Knorr Masterclass – Knorr Development Chef
15:00	Ready, Steady, Cook with our own celebrity chefs Colin Gray and Mike Bates

Content and times subject to change.

Dewch i Gynhadledd Cogyddion Cymru 2009. Eleni, yn ogystal â dros 50 o gyflenwyr bwyd, bydd cystadleuwyr yn ymgiprys yn rownd ragbrofol Cystadleuaeth Sgiliau Cymru am y cyfle i gynrychioli Cymru a chael eu gwahodd i gystadlu am le yn Nhŷm y DU ar gyfer cystadlaethau WorldSkills a/neu EuroSkills. Yn ogystal, wedi wythnosau o gystadlu dwys bydd Brains yn cynnal ei rownd derfynol 'Cogydd y Flwyddyn Brains'.

I'r sawl sydd yn mwynhau bwyd da, bydd Cinio Mawreddog yn cael ei gynnal yn y Gardd Fotanegol Cymru lle caiff pob cwrs ei goginio ar eich cyfer gan wahanol gogydd.

Cewch weld rhai o gogyddion gorau Cymru'n dangos sut i baratoi a choginio bwyd rhagorol mewn arddangosiadau coginio rhyngweithiol, ac ar ddiwedd y dydd fe gawn ein gornest 'Ready, Steady, Cook' ein hunain.

DYDD MAWRTH 22 MEDI 2009

Cystadleuaeth Sgiliau Cymru – Canolradd (90 munud)	09:00
Cyfuniadau Celtaidd Pwyllog Gareth Johns – Gwesty'r Wynnstay, Machynlleth	11:00
Cystadleuaeth Sgiliau Cymru – Uwch (2 awr)	12:30
Her Cogyddion Byd-eang Nick Davies – Welsh Meat Online	15:00

Cinio Mawreddog – Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru Llanarthne, Sir Gar, SA32 8HG Gwisg: Siwt Gyffredin	19:30
--	--------------

DYDD MERCHER 23 MEDI 2009

Celfyddyd Cerflunio â Siwgr - Tynnu a Chwythu Siwgr Colin Gray – Capital Cuisine	10:00
Bwyd y Gastro-dafarndai Mike Bates – Cogydd Ymgynghorol	11:00
Cogydd Y Flwyddyn Brains	12:30
Dosbarth Meistr Knorr – Pen-cogydd Datblygu Knorr	14:00
Ready, Steady, Cook gyda'n cogyddion arbennig ni, Colin Gray a Mike Bates	15:00

Gall y cynnwys a'r amserau newid.

CINIO MAWREDDOG

Nos Fawrth 22 Medi am 7.30pm

Cynhelir y Cinio Mawreddog yn harddwch Gardd Fotanegol Cymru lle caiff pob cwrs ei goginio ar eich cyfer gan wahanol gogydd. Bydd yn gyfle gwych i rwydweithio gyda chynadledwyr ac arddangoswyr ac yn ffordd ardderchog o

ymlacio ar ôl diwrnod cynhyrchiol.

Mae'r tocynnau'n costio £35.00 yr un neu £300.00 am fwrdd i ddeg o bobl.

Cysylltwch â ni er mwyn archebu lle yn y cinio os gwelwch yn dda.

ARDDANGOSWYR Y COGYDDION



Gareth Johns yw Cogydd-Berchennog Gwesty'r Wynnstay, Machynlleth, ac mae'n un o'r ychydig Feistr-Cogyddion sy'n gweithio y tu allan i Lundain. Mae'n credu'n gryf mewn addysgu pobl am goginio gan ddweud mai 'gwastraff yw gwybodaeth heb ei rhannu'. Mae'n un o ddilynwyr y mudiad Bwyd Araf (Slow Food(tm)) sy'n rhoi pwyslais ar fwyd 'Da, Glân a Theg', ac ef yw arweinydd presennol Convivium Dyffryn Dyfi.



Nick Davies yw cyfarwyddwr Welshmeatonline sy'n sicrhau Cig Oen a Chig Eidion Cymreig lleol o safon uchel i gael ei brosesu yng Nghanolfan Ragoriaeth Cigyddiaeth a Sgiliau Coginio Hyfforddiant Cambrian, y Trallwng. Yna, caiff ei ddsbarth i siopau a busnesau lletygarwch ledled Cymru. Bu Nick yn cystadlu gyda Thîm Coginio Cenedlaethol Cymru ers dros bymtheng mlynedd ac mae wedi ennill medalau aur WACS. Ym mis Chwefror, roedd Nick yn Nulyn yn cystadlu yn rownd Ewropeaidd y Global Chefs Challenge a drefnwyd gan y World Association of Chefs Societies. Daeth yn ail, gan golli o ddim ond ½

pwynt ond enillodd fedal aur unigol WACS a'r wobwr hylendid gyffredinol. Hon yw'r gystadleuaeth uchaf ei bri i cogyddion y byd.



Mae **Mike Bates** yn aelod o Dîm Coginio Cymru ac enillodd gystadleuaeth Sgiliau Cogyddion Cymru yng Ngwobrau Twristiaeth Cenedlaethol Cymru 2007. Bu'n Gogydd Gweithredol mewn bwytai pum seren yng Nghymru ers saith mlynedd, yn cynnwys Hurst House Hotel, Talacharn, Gwesty a Sba Dewi Sant, Bae Caerdydd a gwesty hamdden y Celtic Manor, Casnewydd. Erbyn hyn, mae Mike yn Gogydd Ymgynghorol prysur ac yn gweithio ar ei brosiect diweddaraf yn Llundain.



Colin Gray, Cyfarwyddwr Capital Cuisine, cadeirydd rhanbarth y de Cymdeithas Goginio Cymru (Welsh Culinary Association), cogydd ymgynghorol Llywodraeth Cynulliad Cymru ac aelod o Dîm Coginio Cenedlaethol Cymru (Welsh National Culinary Team), sydd wedi ennill lluo o wobrau, ers 16 mlynedd. Bydd Colin yn rhoi arddangosfa o gelfyddyd sy'n prinhau, sef tynnu a chwythu siwgr, mewn dosbarth meistr ymarferol a fydd yn gadael eich dwylo'n sgleinio gan y gwres.

THE GALA DINNER

Tuesday 22nd September at 7.30pm

The Gala Dinner will be held in the stunning National Botanic Garden of Wales where each course will be cooked for you by a different chef. It will be an excellent opportunity to network with other delegates and

exhibitors and a great way to unwind after a productive day.

Tickets are £35.00 per person or £300.00 for a table of 10 people.

To book a place at the dinner please contact us.

THE CHEF DEMONSTRATORS



Gareth Johns is Chef/ Proprietor of the Wynnstay Hotel, Machynlleth, and is one of only a few certified Master Chefs working

outside London. He believes fervently in culinary education, saying that 'knowledge not shared is wasted', and to that end is a follower of the Slow Food(tm) movement, with its emphasis on 'Good, Clean and Fair' food, being currently leader of the Dyfi Valley Convivium.



Nick Davies is the director of Welshmeatonline which sources quality local Welsh Lamb & Beef which is processed at the

Cambrian Training Centre of Excellence for Butchery and Culinary skills, Welshpool then distributed to various retail and hospitality business throughout Wales. Nick has been a competing member of the award winning Welsh National Culinary Team for over 15 years and has won WACS gold medals. Nick competed in the World Association of Chefs Societies European heat of the Global Chefs Challenge held in Dublin during February which he was runner up only losing

by ½ point but achieving an individual WACS gold medal and winning the overall hygiene award, the competition is the most prestigious World Chefs competition.



Mike Bates is a Member of the Welsh Culinary Team, Winner of National Tourism Awards of Wales, Wales Chefs Skills 2007.

Mike Bates has worked as Executive Chef of 5 star properties within Wales for the passed 7 years, including Hurst House Hotel, Carmarthen, St. Davids Hotel and Spa, Cardiff & Celtic Manor resort, Newport. Now Mike is busy as a Consultant chef and at the moment he is working on his latest project in London.



Colin Gray, Director of Capital Cuisine, chairman of the Welsh Culinary Association's southern region, consultant chef to

the Welsh Assembly Government and multi award winning member of the Welsh National Culinary team for the last 16 years. Colin will demonstrate the dying art of pulled and blown sugar with a hands on master class which will leave your hands glowing from the heat.

HOW TO GET HERE

Castell Howell Foods, Cross Hands Business Park, Cross Hands, Carmarthenshire, SA14 6XS – Leave the M4 at junction 49 (Pont Abraham services) At the services take the A48 towards Carmarthen. At the next roundabout take the 2nd exit onto the A476 continue on this round until you see a sign for Cross Hands Business Park and turn left. At the mini roundabout take the 1st exit to Cross Hands Food Park and the 1st exit again into Castell Howell Foods.

The National Botanic Garden of Wales, Llanarthne, Carmarthenshire, SA32 8HG – **From the west, Pembroke/Carmarthen**

On the A48 towards Swansea and the M4, take the slip road sign posted National Botanic Garden of Wales. Proceed to the first roundabout and take the first exit left, following the instructions below.

From the east, Swansea/Cardiff

Take the M4 west towards Carmarthen, remain on the A48, and take the slip road sign posted National Botanic Garden of Wales. Take the left turn at the T-junction, then follow the instructions below.

1. Follow this road for half a mile until the main roundabout and visitor entrance; take the first left at this roundabout.
2. Continue on this road then take the first right hand turning for Llanarthne. Follow this road and at the top of hill take a sharp right, where you will see the National Botanic Garden of Wales West Entrance.
3. Drive close to the gate and press the intercom button on the control panel, speak to reception to open the gate.

ACCOMMODATION

Visit Wales graded accommodation can be found by visiting www.visitwales.co.uk

CONTACT US

For further information, reservations and competition entries please visit our website

www.welshchefsconference.co.uk or

Email: info@welshchefsconference.co.uk

Telephone: **07977 271572**

Fax: **029 2049 0291**

Post: Karen Smith, Welsh Chefs Conference,
c/o Tourism Training for Wales,
Unit 16 Frazer Buildings, 126 Bute Street,
Cardiff Bay, CF10 5LE

All cheques to be made payable to
'Cambrian Training Company'.

SUT I GYRRAEDD YMA

Bwydydd Castell Howell, Parc Busnes Cross Hands, Cross Hands, Sir Gaerfyrddin, SA14 6SX – Gadewch yr M4 yng nghyffordd 49 (gwasanaethau Pont Abraham). Ewch o Bont Abraham i gyfeiriad Cross Hands a dilyn y slipffordd tua “Parc Busnes a Bwyd Cross Hands”. Trowch i'r chwith yn y gyffordd a chymryd y troad nesaf i'r chwith i le Bwydydd Castell Howell.

Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru, Llanarthne, Sir Gaerfyrddin, SA32 8HG – O'r gorllewin, Penfro/Caerfyrddin

Ar yr A48 i gyfeiriad Abertawe a'r M4, pan welwch arwydd Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru dilynwch y slipffordd. Ewch ymlaen i'r gylchfan gyntaf a chymryd yr allanfa gyntaf i'r chwith, gan ddilyn y cyfarwyddiadau isod.

O'r dwyrain, Abertawe/Caerdydd

Ewch ar yr M4 i'r gorllewin i gyfeiriad Caerfyrddin. Cadwch ar yr A48 a phan welwch arwydd Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru, dilynwch y slipffordd. Trowch i'r chwith yn y gyffordd T a dilyn y cyfarwyddiadau isod.

1. Dilynwch y ffordd hon am hanner milltir i'r brif gylchfan a'r fynedfa ymwelwyr; cymerwch yr allanfa gyntaf i'r chwith oddi ar y gylchfan hon.
2. Cadwch ar y ffordd hon ac yna cymerwch y troad cyntaf i'r dde i gyfeiriad Llanarthne. Dilynwch y ffordd hon ac, ar ben y bryn, trowch yn siarp i'r dde, lle gwelwch Fynedfa Orllewinol Gardd Fotaneg Genedlaethol Cymru.
3. Gyrrwch yn agos at y gât a phwyso botwm yr intercom ar y panel rheoli. Gofynnwch i'r sawl sydd yn y dderbynfa agor y gât.

LLETY

I chwilio am lety gyda graddau Croeso Cymru, ewch i www.visitwales.co.uk

CYSYLLTU Â NI

Am fwy o wybodaeth a manylion archebu a chystadlu ewch i'n gwefan yn

www.welshchefsconference.co.uk neu

E-bost: info@welshchefsconference.co.uk

Ffôn: **07977 271572**

Ffacs: **029 2049 0291**

Post: Karen Smith, Cynhadledd Cogyddion Cymru,

d/o Hyfforddiant Twristiaeth i Gymru,

Uned 16 Adeiladau Frazer, 126 Heol Bute,

Bae Caerdydd CF10 5LE

Dylid gwneud pob sic yn daladwy i 'Cambrian Training Company'.

WELSH CHEFS CONFERENCE
CYNHADLEDD COGYDDION CYMRU

OUR SPONSORS

Noddir gan
 Lywodraeth Cynulliad Cymru
 Sponsored by
 Welsh Assembly Government




skills competition
 Wales



APPLIED ABILITY AWARDS

BWYDYDD
 Castell Howell
 FOODS



CAMBRIAN TRAINING COMPANY



CWMY BYFFORDIANE CAMBRIAN
 CAMBRIAN TRAINING COMPANY



National Botanic
 Garden of Wales
 Gardd Ffotaneg
 Genedlaethol Cymru




Hlanllyr SOURCE

www.welshchefsconference.co.uk