

---

### Trosolwg

Mae'r uned yn ymwneud â pharatoi cyfarpar gwneud coctels a chynhwysion coctels. Mae hefyd yn cynnwys cymysgu a gweini coctels a rhoi gwybodaeth gywir i gwsmeriaid amdanynt.

#### **Cynnwys yr uned:**

- 1 Paratoi'r ardal a'r cyfarpar ar gyfer gweini coctels
- 2 Cymysgu a gweini coctels

# PPLBS3W

## Paratoi a gweini coctels

---

### Meini prawf perfformiad

*Rhaid i chi allu:*

#### Paratoi'r ardal a'r cyfarpar ar gyfer gweini coctels

- P1 wneud yn siŵr fod yr ardaloedd gwaith yn lân, yn daclus ac yn barod i'w defnyddio
- P2 gwneud yn siŵr fod y cyfarpar gwneud coctels yn lân a heb ei ddifrodi
- P3 paratoi a storio cynhwysion coctels yn barod i'w defnyddio
- P4 storio cyfwydydd/addurniadau ar gyfer coctels yn barod i'w defnyddio

#### Cymysgu a gweini coctels

*Rhaid i chi allu:*

- P5 adnabod anghenion cwsmeriaid
- P6 darparu gwybodaeth gywir am goctels i gwsmeriaid yn ôl y gofyn
- P7 hyrwyddo coctels i gwsmeriaid ar adegau priodol
- P8 creu coctels gan ddefnyddio'r mesurau, techneg, cyfarpar a chyfwydydd/addurniadau a argymhellir
- P9 gorffen y coctels a'u gweini gan ddefnyddio'r cyfarpar a'r cyfwydydd/addurniadau a argymhellir
- P10 gweini coctels alcoholaidd i bobl sydd â hawl i'w hyfed yn unig

# PPLBS3W

## Paratoi a gweini coctels

---

### Gwybodaeth a dealltwriaeth

*Mae angen i chi wybod a deall:*

### Paratoi'r ardal a'r cyfarpar ar gyfer gweini coctels

- K1 Arferion gwaith diogel a hylan wrth baratoi ardaloedd a chyfarpar ar gyfer gwneud coctels
- K2 Pam y mae'n bwysig cadw ardaloedd paratoi a chyfarpar yn hylan wrth baratoi coctels
- K3 Pa arferion gwaith diogel y dylid eu dilyn wrth baratoi coctels
- K4 Pam y mae'n bwysig bod â'r holl gynhwysion yn barod cyn paratoi coctels
- K5 Y mathau o sefyllfaoedd annisgwyl a allai godi wrth baratoi ardaloedd a chyfarpar i wneud coctels

### Cymysgu a gweini coctels

*Mae angen i chi wybod a deall*

- K6 y ddeddfwriaeth gyfredol sy'n ymwneud â thrwyddedu a deddfwriaeth pwysau a mesurau
- K7 arferion gwaith diogel a hylan wrth weini coctels
- K8 pam ac i bwy y dylech roi gwybod am unrhyw drafferthion yn ymwneud â chwsmeriaid
- K9 sut i ymateb i arwyddion fod rhywun o dan ddylanwad cyffuriau neu'n prynu/gwerthu cyffuriau
- K10 sut i ddelio â chwsmeriaid treisgar/afreolus
- K11 pa weithdrefnau i'w dilyn wrth ymateb i bobl sy'n ysmegu mewn man dim ysmegu
- K12 ble a chan bwy y mae cael gafael ar y ddeddfwriaeth iechyd a diogelwch a hylendid bwyd
- K13 pam y mae hi'n bwysig cynnig gwybodaeth gywir i gwsmeriaid e.e. am gryfder diodydd a'u nodweddion sylfaenol
- K14 pam y mae'n bwysig cynnig gwybodaeth gywir i gwsmeriaid am gynigion arbennig a hyrwyddiadau
- K15 pam y mae'n rhaid rhoi'r wybodaeth gywir i gwsmeriaid bob amser
- K16 pam y mae'n bwysig adnabod enwau gwahanol goctels
- K17 beth yw'r gwahanol dechnegau o gymysgu coctels
- K18 gwahanol fesurau ar gyfer y mathau o goctels rydych yn eu gwneud
- K19 pam y mae'n bwysig defnyddio'r mesurau cywir wrth baratoi coctels
- K20 pryd y caniateir arllwys â llaw wrth wneud coctels
- K21 pa fesurau cyfreithlon sy'n rhaid eu defnyddio i weini alcohol a pham y mae'n rhaid eu defnyddio
- K22 beth yw'r gyfraith mewn perthynas â gweini alcohol i yfwyr dan oed a sut y mae hyn yn effeithio ar weithwyr bar
- K23 beth yw'r gyfraith mewn perthynas â'r adegau o'r dydd/nos y gellir gweini alcohol

## **PPLBS3W**

### Paratoi a gweini coctels

---

- K24 pa symptomau sy'n dynodi fod cwsmer wedi yfed gormod a beth yw eich cyfrifoldebau cyfreithiol mewn perthynas â hyn
- K25 o dan ba amgylchiadau na ddylech chi werthu alcohol i gwsmeriaid
- K26 y mathau o sefyllfaoedd annisgwyl a allai godi wrth baratoi a gweini coctels a sut i ddelio â'r rhain

### Gwybodaeth ychwanegol

#### Ysotd

#### Paratoi'r ardal a'r cyfarpar ar gyfer gweini coctels

##### Beth sy'n rhaid ei gynnwys:

- 1 **Cyfarpar**
  - 1.1 arllwyswyr
  - 1.2 peiriannau blendio
  - 1.3 llestri ysgwyd/cymysgu
  - 1.4 cyfarpar troi
  - 1.5 gwasgwyr a hidlenni
  - 1.6 cyllyll a bwrdd torri
  - 1.7 gwydrau/jygiau
  - 1.8 sgwpiau rhew
  - 1.9 bwydlen/rhestr coctels
  
- 2 **Cynhwysion**
  - 2.1 ffrwythau
  - 2.2 sudd ffrwythau/diodydd meddal
  - 2.3 hufen/llaeth
  - 2.4 alcohol
  
- 3 **Cyfwydydd/addurniadau**
  - 3.1 rhew
  - 3.2 garnais bwyd
  - 3.3 halen/siwgr
  - 3.4 eitemau addurniadol

#### Cymysgu a gweini coctels

##### Beth sy'n rhaid ei gynnwys:

- 4 **Gwybodaeth**
  - 4.1 pris
  - 4.2 cynhwysion
  - 4.3 cryfder cymharol
  - 4.4 mesurau
  
- 5 **Math o goctel**
  - 5.1 gwirod
  - 5.2 di-alcohol
  - 5.3 hufen
  - 5.4 siampên
  - 5.5 jin/fodca

# PPLBS3W

## Paratoi a gweini coctels

---

- 5.6 tecila
- 5.7 sudd ffrwythau
- 5.8 sur

### 6 Dulliau

- 6.1 ysgwyd
- 6.2 cymysgu
- 6.3 troi
- 6.4 blendio
- 6.5 adeiladu/arllwys

### 7 Cyfwydydd/addurniadau

- 7.1 rhew
- 7.2 garnaisiau bwyd
- 7.3 halen/siwgr
- 7.4 eitemau addurniadol

### 8 Cyfarpar

- 8.1 arllwyswyr
- 8.2 peiriannau blendio
- 8.3 llestri ysgwyd/cymysgu
- 8.4 cyfarpar troi
- 8.5 gwasgwyr a hidlenni
- 8.6 cylyll a byrddau torri
- 8.7 gwydrau/jygiau
- 8.8 sgwpiau rhew

# PPLBS3W

## Paratoi a gweini coctels

---

**Datblygwyd gan** People 1st

---

**Fersiwn rhif** 1

---

**Dyddiad cymeradwyo** Ebrill 2010

---

**Dyddiad adolygu a awgrymir** Ebrill 2012

---

**Dilysrwydd** Cyfredol

---

**Statws** Gwreiddiol

---

**Sefydliad cychwynnol** People 1st

---

**RCU gwreiddiol** 039N2BS3

---

**Galwedigaethau perthnasol** Croeso ac Arlwy, Galwedigaethau Gwerthu a Gwasanaeth Cwsmeriaid

---

**Cyfes/Set** Croeso – Gwasanaeth Bwyd a Diod

---

**Geiriau Allweddol** Paratoi a gweini coctels