Paratoi brechdanau poeth ac oer

Trosolwg

Mae’r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi’n paratoi amrywiaeth o frechdanau poeth ac oer, gan gynnwys:

- brechdanau
- rholiau
- byrgyrs
- wraps / fajitas
- paninis

Mae’n delio â pharatoi’r llenwadau a’r cynhyrchion bara, gan ddangos arferion gweithio cyfredol diogel a hylan.

Mae’r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a’r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi brechdanau poeth ac oer; fodd bynnag, dylid ei hasesu yng nghyd-destun ehangach arferion gweithio diogel a hylan. Argymhellir cyfeirio at yr NOS canlynol, a ddewisir am eu bod yn briodol i’r rôl ac i’r sefydliad, ar y cyd â’r sgiliau a’r wybodaeth dechnegol ar gyfer y safon:

- Cynnal diogelwch bwyd sylfaenol mewn arlwyo
- Cynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd cegin
- Rhoi cyngor sylfaenol ar alergenau i gwsmeriaid
- Lleihau risg alergenau i gwsmeriaid

Pan fyddwch chi wedi cwblhau’r safon hon, byddwch chi’n gallu dangos eich dealltwriaeth o’r canlynol, a’ch gallu i:

- Baratoi brechdanau poeth ac oer

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Sicrhau bod yr ardal baratoi yn lân, heb ddifrod ac yn barod i'w defnyddio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
2. Sicrhau bod y cyfarpar (gan gynnwys cynwysyddion gwastraff) yn lân, heb ddifrod, wedi'i leoli yn y man cywir ac ymlaen yn barod i'w ddefnyddio
3. Dewis y cyfarpar cywir i'r math o frechdan, yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
4. Paratoi'r brechdanau yn gywir ac yn effeithlon yn unol â gweithdrefnau eich gweithle a safonau diogelwch bwyd
5. Storio unrhyw frechdanau a llenwadau na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd
6. Cadw'r ardal baratoi a'r cyfarpar yn lân ac yn daclus, heb sbwriel na gweddillion

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi ardaloedd a chyfarpar i baratoi brechdanau poeth ac oer
2. Sut i wirio bod cynhyrchion bara a llenwadau yn bodloni gofynion eich gweithle a'u bod yn addas i'w defnyddio
3. Sut i gyflwyno brechdanau mewn ffordd sy'n bodloni gofynion cwsmeriaid a'ch gweithle
4. Y gofynion storio cywir ar gyfer brechdanau a llenwadau na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith
5. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi brechdanau poeth ac oer a sut i ddelio â nhw

Cwmpas/Ystod

1. Cynhyrchion bara

1. bara wedi'i sleisio
2. bara heb ei sleisio
3. wraps
4. rholiau / byns / paninis

2. Llenwadau

1. brasterau / taeniadau
2. cig a dofednod
3. pysgod
4. cynnyrch llaeth
5. salad / llysiau / ffrwythau
6. sawsiau / dresinau / relish

3. Dulliau paratoi

1. sleisio
2. paratoi llenwadau
3. garneisio
4. cynhesu / tostio

4. Cyfarpar

1. byrddau torri
2. cyllyll
3. unedau oergell
4. tostiwr / peiriant paninis
5. stof / popty

PPL1PRD1

Paratoi brechdanau poeth ac oer

Datblygwyd gan	People 1st
Fersiwn rhif	3
Dyddiad cymeradwyo	01 Maw 2022
Dyddiad Adolygu Dangosol	28 Chwef 2027
Dilysrwydd	Ar hyn o bryd
Statws	Gwreiddiol
Sefydliad cychwynnol	People 1st
RCU gwreiddiol	PPL1PR1
Galwedigaethau perthnasol	Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin
Cyfres/Set	Lletygarwch - Coginio Proffesiynol, Cynhyrchu a Choginio Bwyd
Geiriau Allweddol	paratoi, brechdanau