

## Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi'n cyflwyno seigiau yn unol â'ch safonau brand / sefydliadol. Mae'n delio â sut byddech chi'n paratoi, yn coginio / adfywio, yn gorffen ac yn cyflwyno eitemau'r fwydlen yn briodol, mewn ffordd sy'n adlewyrchu marchnata ac arddull hyrwyddo eich gweithle yn gyson.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i gyflwyno eitemau bwydlen yn unol â safonau brand / sefydliadol; 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 arlwy
- 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:

- Gyflwyno eitemau bwydlen yn unol â safonau brand / sefydliadol

---

## Meini prawf perfformiad

### *Rhaid i chi allu:*

1. Sicrhau bod yr ardal baratoi a'r cyfarpar yn lân, heb ddifrod ac yn barod i'w defnyddio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
2. Sicrhau eich bod yn gyfarwydd â'ch safon brand / sefydliadol ar gyfer pob eitem ar y fwydlen a chasglu'r cynhwysion gofynnol ynghyd
3. Gwirio bod yr holl gynhwysion yn bodloni gofynion y saig, diogelwch bwyd a'ch gweithle
4. Paratoi a choginio / adfywio eitemau'r fwydlen i fodloni gofynion y saig
5. Sicrhau bod lliw, ansawdd, tewychedd a blas y cynnyrch gorffenedig yn gywir
6. Cyflwyno a gorffen y saig i fodloni gofynion y cwsmer a'ch gweithle o ran maint ac arddull y dogn
7. Casglu'r llestri neu'r deunydd pecynnu gofynnol a chyflwyno eitemau'r fwydlen i'w gweini ynghyd â'r cyfwydydd penodedig

## Gwybodaeth a dealltwriaeth

### *Mae angen i chi wybod a deall:*

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi, coginio / adfywio a gorffen eitemau'r fwydlen yn unol â safonau brand / sefydliadol
2. Beth yw eich safonau brand / sefydliadol a ble i ddod o hyd iddynt
3. Pam mae'n bwysig dilyn safonau brand / sefydliadol wrth baratoi, coginio / adfywio a gorffen eitemau'r fwydlen
4. Sut i wirio bod y cynhwysion yn bodloni gofynion eich gweithle a'u bod yn addas i'w defnyddio, a bod eu nifer a'u hansawdd yn gywir
5. Pam dylech chi roi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r cynhwysion, ac i bwy
6. Sut i gyflawni'r dulliau paratoi, coginio / adfywio a gorffen perthnasol ar gyfer pob saig
7. Sut caiff safonau brand / sefydliadol eu defnyddio i sicrhau rheolaeth ar ddogneau a pham mae hyn yn bwysig
8. Sut i gyflwyno eitemau'r fwydlen mewn ffordd sy'n bodloni gofynion cwsmeriaid a'ch gweithle
9. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi, coginio / adfywio a gorffen eitemau'r fwydlen yn unol â safonau brand / sefydliadol

---

**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** PPL1PRD6

---

**Galwedigaethau perthnasol** Cogydd

---

**Cyfras/Set** Cynhyrchu a Choginio Bwyd

---

**Geiriau Allweddol** Eitemau bwydlen, safonau cwmni, cyflwyno

---