Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â chynhyrchu, coginio a gorffen cynhyrchion crwst sylfaenol. Mae'n delio â sut byddech chi'n paratoi'r cynnyrch yn ddiogel, dulliau coginio priodol, a sgiliau gorffen a chyflwyno.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i gynhyrchu cynhyrchion crwst sylfaenol; 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:

- Gynhyrchu cynhyrchion crwst sylfaenol

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, yn briodol i'r dasg, heb ddifrod, wedi'i leoli yn y man cywir ac ymlaen yn barod i'w ddefnyddio
3. Gwirio bod yr holl gynhwysion yn bodloni gofynion y saig, diogelwch bwyd a'ch gweithle
4. Paratoi a choginio'r cynhwysion i fodloni gofynion y saig
5. Gwirio bod lliw, ansawdd a blas y cynnyrch crwst gorffenedig yn gywir
6. Gwirio bod y cynnyrch crwst yn cael ei goginio a'i ddal ar y tymheredd cywir
7. Cyflwyno a gorffen y cynnyrch crwst i fodloni gofynion y cwsmer a'ch gweithle
8. Storio unrhyw gynhyrchion crwst wedi'u coginio na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn unol â gofynion y gweithle a gofynion diogelwch bwyd

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion crwst sylfaenol
2. 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
3. Pam dylech chi roi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r cynhwysion, ac i bwy
4. Pwysigrwydd dilyn rysáit wrth wneud cynhyrchion crwst
5. Sut i gyflawni'r dulliau paratoi, coginio a gorffen perthnasol ar gyfer pob cynnyrch crwst
6. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion crwst sylfaenol
7. Sut i gyflwyno cynhyrchion crwst sylfaenol mewn ffordd sy'n bodloni gofynion cwsmeriaid a'ch gweithle
8. Y gofynion storio cywir ar gyfer cynhyrchion crwst sylfaenol na fyddant yn cael eu bwyta ar unwaith
9. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion crwst sylfaenol a sut i ddelio â nhw

Cwmpas/Ystod

1. Crwst
1.1 byr
1.2 melys
1.3 siwed
1.4 choux
1.5 pwff
1.6 di-glwten
1.7 rhewedig

2 Dulliau paratoi
2.1 pwyso/mesur
2.2 hidlo
2.3 rhwbio i mewn
2.4 hufennu
2.5 gorffwys
2.6 peipio
2.7 rholio
2.8 laminadu/plygu
2.9 torri/siapio/trimio
2.10 leinio

3. Dulliau coginio
3.1 pobi
3.2 stemio
3.3 cyfuno dulliau coginio

4. Dulliau gorffen
4.1 eisio/ysgeintio
4.2 brwsio
4.3 garneisio
4.4 cyflwyno

Cynhyrchu cynhyrchion crwst sylfaenol

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	PPL2PRD12
Galwedigaethau perthnasol	Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin
Cyfres/Set	Cynhyrchu a Choginio Bwyd
Geiriau Allweddol	crwst, sylfaenol