

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â sicrhau bod yr holl adnoddau a chyfarpar yn barod ar gyfer gweithrediadau cegin. Hefyd, mae'n disgrifio'r sgiliau sy'n ofynnol i gau'r cegin ar ddiwedd y shift.

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

- Osod a chau cegin

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Blaenoriaethu eich gwaith a'i gyflawni'n effeithlon wrth baratoi'r gegin ar gyfer gweithrediadau bwyd
2. Gwirio bod adnoddau a chyfarpar y gegin yn lân, o'r math cywir, yn ddigonol a'u bod yn gweithio
3. Troi cyfarpar priodol y gegin ymlaen ar yr amser cywir ac yn ôl y gosodiad cywir
4. Rhoi gwybod am gyfarpar cegin sy'n anhylan neu'n ddiffygiol, neu unrhyw broblemau eraill, i'r person priodol
5. Cwblhau gwaith a dogfennaeth yn unol â gofynion cyfreithiol, gweithdrefnau'r gweithle a deddfwriaeth berthnasol yn gysylltiedig ag arferion gweithio hylan a diogel wrth baratoi'r gegin ar gyfer gweithrediadau bwyd
6. Ceisio cymorth os na allwch baratoi'r gegin o fewn amserau penodedig
7. Blaenoriaethu gwaith a'i gyflawni'n effeithlon wrth gau gweithrediadau cegin
8. Sicrhau bod yr holl adnoddau a chyfarpar yn lân a storio'r holl adnoddau a chyfarpar yn unol â gofynion eich gweithle a gofynion cyfreithiol
9. Gwirio a chofnodi bod cyfarpar storio bwyd yn bodloni gofynion eich gweithle a gofynion cyfreithiol ar gyfer cau cegin
10. Gwirio bod cyfarpar coginio wedi'i ddiffodd, bod y plwg wedi'i dynnu, lle bo angen, a'i lanhau gan ddilyn safon y gwneuthurwr a safon eich gweithle
11. Rhoi gwybod i'r person priodol am unrhyw broblem gyda chyfarpar
12. Cwblhau gwaith a dogfennaeth yn unol â gofynion cyfreithiol, gweithdrefnau'r gweithle a deddfwriaeth berthnasol yn gysylltiedig ag arferion gweithio diogel a hylan wrth gau'r gegin yn dilyn gweithrediadau

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi'r gegin ar gyfer gweithrediadau bwyd
2. Sut a pham mae'n bwysig gwirio bod yr holl gyfarpar yn gweithio'n dda ac ymlaen yn barod ar gyfer gweithrediadau bwyd
3. Pam mae'n bwysig monitro tymheredd cyfarpar ac ardaloedd storio'r gegin
4. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi'r gegin ar gyfer gweithrediadau bwyd
5. Arferion gweithio diogel a hylan wrth gau'r gegin yn dilyn gweithrediadau bwyd
6. Pam dylai holl offer a chyfarpar y gegin gael eu glanhau a'u storio'n gywir ar ôl eu defnyddio
7. Pwysigrwydd dilyn gweithdrefnau'r gwneuthurwr a gweithdrefnau'r gweithle ar gyfer diffodd cyfarpar y gegin, tynnu'r plwg a'i lanhau ar ôl eu defnyddio
8. Pam dylid rhoi gwybod am unrhyw broblemau, ac i bwy
9. Ymathau o broblemau a all ddigwydd wrth gau'r gegin yn dilyn gweithrediadau bwyd

Cwmpas/Ystod

1. Offer

- 1.1 cylllyll
- 1.2 teclynnau

2. Cyfarpar cegin

- 2.1 popty/popty cyfunol
- 2.2 gridyll
- 2.3 hob
- 2.4 ffriwr
- 2.5 microdon
- 2.6 stemiwr

3. Cyfarpar storio bwyd

- 3.1 storfa sych/pantri
- 3.2 oergell
- 3.3 rhewgell

Gosod a chau cegin

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 PPL2GEN15

Galwedigaethau perthnasol Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin

Cyfres/Set Lletygarwch - Coginio Proffesiynol, Cynhyrchu a Choginio
Bwyd

Geiriau Allweddol gosod, cau, cegin
