PPL4PC2

Dylunio a chynhyrchu seigiau cymhleth ac arloesol mewn cegin broffesiynol

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â datblygu sgiliau crefft datblygedig i baratoi a chynhyrchu seigiau cymhleth, gan gynnwys dealltwriaeth o ddylunio, datblygu a chynhyrchu seigiau arloesol, a'r sgiliau i wneud hynny.

Argymhellir y safon hon ar gyfer uwch chefs / uwch gogyddion.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i ddylunio a chynhyrchu seigiau cymhleth ac arloesol mewn cegin broffesiynol; 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 mewn amgylchedd cegin
- Cymhwyso a monitro gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd mewn lletygarwch
- Rheoli diogelwch bwyd mewn cegin broffesiynol
- 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:

- Dylunio a chynhyrchu seigiau cymhleth ac arloesol mewn cegin broffesiynol

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Creu cynllun ar gyfer cynhyrchu seigiau cymhleth mewn cegin broffesiynol
2. Cyfrifo cymarebau cynhwysion, amserau coginio a thymereddau coginio ar gyfer chynhyrchu amrywiol feintiau o’r saig gymhleth
3. Cyfiawnhau sut mae cyfansoddiad gwahanol gynhwysion yn dylanwadu ar y dewis o brosesau, dulliau paratoi a dulliau coginio
4. Cynhyrchu amserlen ar gyfer paratoi, coginio a chyflwyno seigiau cymhleth a roddir, o fewn cyfnodau amser gosod
5. Gwerthuso’r cynllun i amlygu risgiau posibl
6. Esbonio sut i liniaru risgiau posibl a allai ddigwydd yn y cynllun
7. Dilyn eich cynllun eich hun wrth gynhyrchu seigiau cymhleth a roddir i chi mewn cegin broffesiynol
8. Rheoli amser yn briodol trwy gydol y prosesau paratoi, cynhyrchu a chyflwyno, yn unol â’ch cynllun eich hun
9. Gwerthuso seigiau gorffenedig
10. Ymchwilio i syniadau am seigiau a ryseitiau gan ddefnyddio ffynonellau amrywiol
11. Cynhyrchu cynlluniau ar gyfer seigiau a ryseitiau arloesol
12. Cyfrifo cymarebau cynhwysion, amserau coginio a thymereddau coginio ar gyfer cynhyrchu amrywiol feintiau o’r rysáit arloesol
13. Creu seigiau a ryseitiau arloesol yn unol â’ch cynlluniau eich hun
14. Dylunio systemau ar gyfer cofnodi a gwerthuso adborth ar seigiau a ryseitiau newydd
15. Dadansoddi adborth ar seigiau a ryseitiau ac awgrymu gwelliannau posibl

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Ffynonellau gwybodaeth y gellir eu defnyddio i lywio a dylanwadu ar ddatblygiad seigiau cymhleth ac arloesol
2. Proses esblygu saig o rysáit
3. Tueddiadau mewn technegau paratoi a choginio ac arloesi ryseitiau a seigiau
4. Sut i ystyried gofynion cwsmeriaid, a yw adnoddau ar gael a'u cost, blasau bwyd a chyfuniadau bwyd wrth ddatblygu seigiau cymhleth ac arloesol
5. Sut i gyflwyno seigiau neu gynnyrch newydd i'r fwydlen
6. Sut i bennu cynnwys maethol ryseitiau a seigiau
7. Sut i ddadansoddi data ansoddol a meintiol
8. Sut i werthuso llwyddiant seigiau neu gynnyrch a gyflwynir
9. Polisïau sefydliadol ar gyflwyno ryseitiau a seigiau arloesol

Cwmpas/Ystod

1. Cynhwysion

1.1 cig coch
1.2 cig gwyn
1.3 dofednod
1.4 helgig
1.5 pysgod a physgod cregyn
1.6 ffrwythau a llysiau
1.7 cynnyrch llaeth
1.8 perlysiau a sbeisys

2. Mae seigiau cymhleth yn dangos y gallu i gyfuno tri neu fwy o'r sgiliau a'r technegau canlynol ym mhob saig:

- pobi
- blansio
- berwi
- tynnu'r esgyrn
- brwysio
- torri cig yn bili pala (butterflying)
- caramaleiddio
- caserolio
- confit
- hufennu
- dadadeiladu
- ffrio dwfn
- ychwanegu sudd at hylifau coginio (deglazing)
- tynnu'r wythïen
- rhostio'n sych
- dum pukht
- en vessie (mewn papur)
- engrastation (stwffio un anifail mewn anifail arall)
- ffiledu
- flambé
- rhewi'n gyflym iawn
- ewynnu
- ffrio

- gelio
- sgleinio
- grilio
- trwytho
- mwydo
- marinadu
- sychu'n bowdr
- coginio mewn sosban bwysedd
- purée
- lleihau
- rhostio
- robata
- sauté
- ffrio bas
- mudferwi
- cochi
- suro
- sous-vide
- creu pelenni (spherification)
- stemio
- stiwio
- stwffio
- panio siwgr
- chwysu
- tymheru
- thermal
- pecynnu dan wactod
- chwipio

3. Mae seigiau a ryseitiau arloesol yn rhai sydd yn:

3.1 newydd i'r busnes
3.2 newydd i'r chef
3.3 newydd i'r wlad
3.4 cynhwysion newydd
3.5 techneg newydd
3.6 arddull newydd

4. Ffynonellau cynnyrch
4.1 cyflenwyr ansawdd cymeradwy
4.2 cyflenwyr eraill
4.3 tarddiad
4.4 stampiau ansawdd
4.5 ystod y cynnyrch derbyniol
4.6 tymhorol
4.7 bwyd wedi'i chwilota

PPL4PC2

Dylunio a chynhyrchu seigiau cymhleth ac arloesol mewn cegin broffesiynol

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	PPL4PC2
Galwedigaethau perthnasol	Uwch Chef/Gogydd
Cyfres/Set	Lletygarwch - Coginio Proffesiynol
Geiriau Allweddol	seigiau cymhleth