Darparu gwasanaeth bwffe

Trosolwg

Mae’r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi’n paratoi ardal arddangos bwyd bwffe. Mae’n delio â pharatoi eitemau fel llestri, cytleri, napcynnau a chyfarpar arddangos. Mae gweini’r bwyd yn dilyn, sy’n cynnwys eich rhyngweithio â chwsmeriaid a sut rydych chi’n ychwanegu at eu profiad ciniawa, gweini dognau a gwybodaeth am y cynnyrch. Yn olaf, cwblheir y safon trwy gynnal a chadw’r ardal arddangos bwyd i gynnal safonau diogelwch bwyd ac arddangosfa ddeniadol i’ch cwsmeriaid.

Mae’r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a’r sgiliau technegol y mae eu hangen i ddarparu gwasanaeth bwffe; 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 lletygarwch
- 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:

- Ddarparu gwasanaeth bwffe

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Glanhau ardal arddangos y bwffe gan sicrhau ei bod heb ddifrod ac wedi'i gosod mewn ffordd sy'n bodloni gweithdrefnau gwasanaeth eich gweithle, yn ogystal â rhoi'r golwg gorau i gwsmeriaid ar y bwyd sydd ar gael
2. Gwirio bod unedau cynhesu / oergell ymlaen mewn pryd, yn barod ar gyfer y gwasanaeth
3. Gwneud yn siŵr bod eitemau bwrdd yn lân, heb ddifrod ac o fewn cyrraedd hawdd i'ch cwsmeriaid
4. Glanhau cyfarpar gweini, gan sicrhau eu bod heb ddifrod ac wedi'u gosod yn barod i'w defnyddio
5. Arddangos bwydydd mewn ffordd ddeniadol, yn unol â gofynion diogelwch bwyd
6. Cydnabod eich cwsmeriaid pan fyddant yn cyrraedd y bwffe a'u cynorthwyo, fel bo angen
7. Gwneud yn siŵr bod gan eich cwsmeriaid y dewis cywir o seigiau sydd ar gael
8. Rhoi gwybodaeth i'ch cwsmeriaid sy'n ychwanegu at eu profiad, gan ateb cwestiynau a hyrwyddo cynhyrchion a gwasanaethau eich cwmni
9. Cynorthwyo'ch cwsmeriaid i wneud dewisiadau lle y bo'n briodol a chymryd cyfleoedd i wneud y mwyaf o'r archeb gan ddefnyddio technegau gwerthu
10. Nodi archebion eich cwsmeriaid yn gywir, a'u gweini'n brydlon ac yn effeithlon gan ofalu rhannu bwyd yn ddognau a'i gyflwyno yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
11. Ail-lenwi eitemau bwyd yn unol â gweithdrefnau eich gweithle, gan ddilyn gofynion diogelwch bwyd perthnasol
12. Cadw ardal y bwffe yn rhydd rhag gweddillion bwyd ac eitemau diangen

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi arddangosfa bwffe
2. Pam dylai cyfarpar gwasanaeth gael eu troi ymlaen cyn eu defnyddio
3. Pam dylid gwirio gwresogi, aerdymheru, goleuo ac awyru cyn gwasanaeth
4. Pam ddylid gwirio eitemau bwrdd am ddifrod a glendid cyn gwasanaeth
5. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi arddangosfa bwffe a sut i ddelio â'r rhain
6. Arferion gweithio diogel a hylan wrth weini cwsmeriaid mewn ardal bwffe
7. Pam dylai'r wybodaeth a roddir i gwsmeriaid fod yn gywir
8. Pam dylai dognau gael eu rheoli wrth weini bwyd i gwsmeriaid
9. Pam dylid rhoi gwybod am bob digwyddiad cwsmeriaid, ac i bwy
10. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth weini bwyd i gwsmeriaid a sut i ddelio â'r rhain
11. Arferion gweithio diogel a hylan wrth gynnal ardal arddangos bwffe
12. Pam mae'n bwysig cynnal bwyd ar y tymheredd cywir a sut y gallwch gyflawni hyn
13. Pam dylid ail-lenwi eitemau bwyd a'u harddangos yn gywir trwy gydol y gwasanaeth
14. Pam dylid cadw ardaloedd bwffe yn rhydd rhag sbwriel a gweddillion bwyd

Cwmpas/Ystod

1. Arddull gweini

1.1 wedi'i weini

1.2 gweini'ch hun

2. Eitemau bwrdd

2.1 llestri

2.2 cytleri

2.3 napcynnau

3. Cyfarpar gwasanaeth

3.1 dysglau / platiau arian / platiau

3.2 cytleri gwasanaeth

3.3 clytiau / llieiniau gweini

4. Eitemau bwyd

4.1 poeth

4.2 oer

4.3 cyfwydydd

Darparu gwasanaeth bwffe

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	PPL2FBS17
Galwedigaethau perthnasol	Aelod o'r tîm, Gweinydd/Gweinyddes, Staff bar
Cyfres/Set	Lletygarwch – Gwasanaeth Bwyd a Diod
Geiriau Allweddol	bwffe