

## Cynhyrchu seigiau wy sylfaenol

---

### Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi'n cynhyrchu, yn coginio ac yn gorffen seigiau wy sylfaenol. Mae'n delio â sut byddech chi'n paratoi'r saig 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 seigiau wy sylfaenol; fodd bynnag, dylid ei hasesu yng nghydestun 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 seigiau wy 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 wyau a'r holl gynhwysion eraill yn bodloni gofynion y saig, diogelwch bwyd a'r gweithle
4. Paratoi a choginio'r wyau a'r cynhwysion eraill i fodloni gofynion y saig
5. Sicrhau bod lliw, ansawdd a blas y saig wy yn gywir
6. Sicrhau bod y saig wy'n cael ei choginio a'i dal ar y tymheredd cywir
7. Cyflwyno a gorffen y saig wy i fodloni gofynion y cwsmer a'ch gweithle
8. Storio unrhyw seigiau wy wedi'u coginio na fyddant yn cael eu defnyddio ar unwaith yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd

## Gwybodaeth a dealltwriaeth

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

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau wy sylfaenol
2. Sut i wirio bod wyau a chynhwysion eraill yn bodloni gofynion eich gweithle, eu bod yn addas i'w defnyddio a bod eu nifer a'u hansawdd gofynnol yn gywir
3. Pam dylech chi rhoi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r wy neu'r cynhwysion eraill, ac i bwy
4. Sut i gyflawni'r dulliau paratoi, coginio a gorffen perthnasol ar gyfer pob saig
5. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen seigiau wy sylfaenol
6. Sut i gyflwyno seigiau wy sylfaenol mewn ffordd sy'n bodloni gofynion cwsmeriaid a'ch gweithle
7. Y gofynion storio cywir ar gyfer cynhyrchion wy sylfaenol na fyddant yn cael eu bwyta ar unwaith
8. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion wy sylfaenol a sut i ddelio â nhw

## Cwmpas/Ystod

### 1. Wyau

1. wyau ffres
2. wyau wedi'u pasteuriddio

### 2. Dulliau paratoi a choginio

1. berwi
2. chwisgo
3. ffrio / ar gridyll
4. potsio
5. pobi
6. sgramblo
7. bain marie

### 3. Dulliau gorffen

1. garneisio
2. ychwanegu cyfwyd
3. cyflwyno

## Cynhyrchu seigiau wy sylfaenol

---

<b>Datblygwyd gan</b>	People 1st
<b>Fersiwn rhif</b>	3
<b>Dyddiad cymeradwyo</b>	01 Maw 2022
<b>Dyddiad Adolygu Dangosol</b>	28 Chwef 2027
<b>Dilysrwydd</b>	Ar hyn o bryd
<b>Statws</b>	Gwreiddiol
<b>Sefydliad cychwynnol</b>	People 1st
<b>RCU gwreiddiol</b>	PPL1PRD2
<b>Galwedigaethau perthnasol</b>	Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin
<b>Cyfes/Set</b>	Cynhyrchu a Choginio Bwyd
<b>Geiriau Allweddol</b>	seigiau, wy, sylfaenol

---