Paratoi a chyflwyno bwyd i'w gyflwyno'n oer

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â pharatoi a chyflwyno cynhyrchion oer fel saladau, cynhyrchion bara, pasteiod, pates a chigoedd wedi'u cyweirio. Hefyd, mae'n ymwneud â dal bwydydd o'r fath i gynnal diogelwch bwyd effeithiol.

Mae'r cynhyrchion bwyd dan sylw yn cynnwys:
- cynhyrchion bara, fel bara a rholiau
- saladau
- pasteiod wedi'u rhagbaratoi
- cigoedd wedi'u coginio
- pysgod
- terinau wedi'u rhagbaratoi
- patés wedi'u rhagbaratoi
- cigoedd wedi'u cyweirio
- pysgod cregyn
- vinaigrette a sawsiau oer sylfaenol

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi a chyflwyno bwyd i'w gyflwyno'n oer; 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:
- Baratoi a chyflwyno bwyd i'w gyflwyno'n oer

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Dewis y math o gynhyrchion bwyd a chynhwysion garnais a faint sydd eu hangen i’w paratoi
2. Gwirio bod y cynhyrchion bwyd a chynhwysion garnais yn bodloni gofynion ansawdd a gofynion eraill
3. Dewis yr offer, y cyllyll a’r cyfarpar cywir i baratoi a chyflwyno’r bwyd i’w gyflwyno’n oer
4. Defnyddio’r offer, y cyllyll a’r cyfarpar yn gywir wrth baratoi a chyflwyno’r bwyd
5. Paratoi’r cynhyrchion bwyd i fodloni gofynion y saig
6. Sicrhau bod gan y cynhyrchion bwyd y blas, y lliw a’r ansawdd cywir, a bod eu maint yn gywir
7. Garneisio a chyflwyno’r cynhyrchion bwyd i fodloni gofynion
8. Storio unrhyw gynhyrchion bwyd a garnais a baratowyd 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. Sut i sicrhau bod y cynhyrchion bwyd a chynhwysion garnais yn bodloni gofynion
2. Pa bwyntiau ansawdd i chwilio amdanynt wrth gyflwyno bwydydd wedi'u coginio, eu cyweirio a'u paratoi
3. Pam dylech chi roi gwybod am unrhyw broblemau gyda'r eitemau bwyd i'w cyflwyno'n oer, ac i bwy
4. Yr offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir i gyflawni'r dulliau paratoi gofynnol
5. Pam mae'n bwysig defnyddio'r technegau, yr offer, y cyllyll a'r cyfarpar cywir wrth baratoi bwyd i'w gyflwyno'n oer
6. Sut i baratoi'r cynhyrchion bwyd a chynhwysion garnais i'w cyflwyno'n oer
7. Sut i gynhyrchu vinaigrette, sawsiau oer a dresinau sylfaenol
8. Sut i orffen a garneisio cynhyrchion bwyd i'w cyflwyno'n oer
9. Sut i wirio ac addasu cynhyrchion bwyd i sicrhau bod ganddynt y lliw, y blas a'r ansawdd cywir, a bod eu maint yn gywir
10. Pam mae amser a thymheredd yn bwysig wrth baratoi bwyd wedi'i goginio, ei gyweirio a'i baratoi i'w gyflwyno
11. Pam dylai bwydydd wedi'u coginio, eu cyweirio a'u paratoi gael eu storio ar y tymheredd gofynnol cyn eu cyflwyno
12. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi a chyflwyno bwyd i'w gyflwyno'n oer

Cwmpas/Ystod

1. Cynhyrchion bwyd
12.1 cynhyrchion bara
12.2 saladau
12.3 pasteiod wedi'u rhagbaratoi
12.4 cig coch/gwyn wedi'i goginio
12.5 pysgod
12.6 terinau wedi'u rhagbaratoi
12.7 patés wedi'u rhagbaratoi
12.8 cigoedd wedi'u cyweirio
12.9 pysgod cregyn
12.10 vinaigrette
12.11 sawsiau a dresinau oer

2. Cynhwysion garnais
2.1 ffrwythau
2.2 llysiau
2.3 perlysiau

3. Dulliau paratoi
3.1 sleisio
3.2 ychwanegu dresin
3.3 garneisio
3.4 rhannu'n ddognau
3.5 chwisgo
3.6 cyfuno cynhwysion

PPL2PC28

Paratoi a chyflwyno bwyd i'w gyflwyno'n oer

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	PPL2PC28
Galwedigaethau perthnasol	Cogydd, Cynorthwy-ydd cegin
Cyfres/Set	Lletygarwch - Coginio Proffesiynol
Geiriau Allweddol	paratoi, cyflwyno, bwyd, cyflwyno'n oer