

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â pharatoi, coginio/pobi a gorffen cynhyrchion para a thoes cymhleth, er enghraifft

- bara brith
- brioche
- croissants / teisennau crwst
- bagelau
- bara rhyg (pumpernickel)
- naan peshwari
- focaccia / ciabatta
- surdoes

Mae'r safon yn ymwneud ag amrywiaeth o dechnegau paratoi, coginio a phobi sy'n gysylltiedig â chynhyrchion bara a thoes cymhleth.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion bara a thoes cymhleth; 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:

- Baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion bara a thoes cymhleth

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Dewis y math o gynhwysion a faint sydd eu hangen ar gyfer y cynnyrch
2. Gwirio'r cynhwysion i sicrhau eu bod yn bodloni safonau ansawdd a gofynion eraill
3. Dewis yr offer a'r cyfarpar cywir i baratoi, coginio a gorffen y cynhyrchion
4. Defnyddio'r offer a'r cyfarpar yn gywir wrth baratoi, coginio a gorffen y cynhyrchion
5. Paratoi a choginio'r cynhwysion i fodloni gofynion
6. Sicrhau bod gan y cynnyrch bara a thoes y lliw, yr ansawdd a'r gorffeniad cywir
7. Cyflwyno'r cynnyrch bara a thoes i fodloni gofynion
8. Sicrhau bod y cynnyrch bara a thoes ar y tymheredd cywir i'w ddal a'i weini
9. Storio unrhyw gynnyrch bara a thoes wedi'i goginio na fydd yn cael ei ddefnyddio ar unwaith yn unol â rheoliadau diogelwch bwyd

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Gwahanol fathau o gynhyrchion bara a thoes cymhleth a'u nodweddion
2. Sut i ddewis y math cywir o gynhwysion, eu hansawdd a faint sydd eu hangen i fodloni gofynion y cynnyrch
3. Beth ddylech ei wneud os bydd problemau gyda'r cynhwysion
4. Beth yw'r offer a'r cyfarpar cywir i gyflawni'r dulliau paratoi a choginio gofynnol
5. Sut i gyflawni pob un o'r dulliau paratoi a choginio yn unol â gofynion y cynnyrch
6. Y pwyntiau ansawdd sy'n gysylltiedig â chynhyrchion toes wedi'i epleusu sydd wedi'u paratoi
7. Pam mae'n bwysig defnyddio'r offer, y cyllyll, y cyfarpar a'r technegau cywir wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion
8. Effeithiau amrywiol dymereddau a lleithder ar y cynhwysion a ddefnyddir
9. Y gofynion storio/dal a'r amodau delfrydol ar gyfer cynhyrchion toes wedi'i epleusu, a pha ragofalon y dylid eu cymryd wrth storio cynhyrchion toes
10. Camgymeriadau cyffredin mewn cynhyrchion bara a thoes cymhleth a sut i'w lleihau a'u cywiro
11. Y dulliau prosesu sy'n briodol i bob math o gynnyrch toes wedi'i epleusu
12. Tueddiadau presennol yn gysylltiedig â chynhyrchion bara a thoes cymhleth
13. Y pwyntiau ansawdd sy'n gysylltiedig â chynhyrchion toes cymhleth wedi'u gorffen
14. Opsiynau bwyta'n iach wrth baratoi, coginio a gorffen cynhyrchion bara a thoes cymhleth

Cwmpas/Ystod

1. Cynhyrchion bara a thoes

- 14.1 toes wedi'i gyfoethogi
- 14.2 toes haenedig (wedi'i laminadu)
- 14.3 toes bara

2. Dulliau paratoi a choginio

- 2.1 pwyso / mesur
- 2.2 hidlo
- 2.3 cymysgu / tylino
- 2.4 codi
- 2.5 bwrw'n ôl
- 2.6 siapio
- 2.7 laminadu
- 2.8 plygu
- 2.9 pobi
- 2.10 ffrio

Paratoi, coginio a gorffen cynhyrchion bara a toes cymhleth

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 cychwynol People 1st

RCU gwreiddiol PPL3PC15

Galwedigaethau perthnasol Dirprwy Chef, Uwch Chef/Gogydd

Cyfes/Set Lletygarwch - Coginio Proffesiynol

Geiriau Allweddol paratoi, coginio, gorffen, toes, bara, cymhleth
