

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â sut rydych chi'n paratoi ardal y bar yn barod ar gyfer gwasanaeth. Mae'n delio â chreu awyrgylch croesawgar i'ch cwsmeriaid, gan wneud yn siŵr bod yr holl eitemau a chyfarpar gwasanaeth angenrheidiol ar gael, ac mae'n gorffen gyda chlirio ardal y bar yn effeithlon.

Mae'r safon hon yn canolbwyntio ar y wybodaeth a'r sgiliau technegol y mae eu hangen i baratoi a chlirio ardal y bar; 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:

- Paratoi a chlirio ardal y bar

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. Gwirio bod yr ardal gwasanaeth cwsmeriaid a'r bar yn lân, heb ddifrod ac yn barod i'w defnyddio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
2. Gwirio bod y cyfarpar gwasanaeth (gan gynnwys cynwysyddion gwastraff) yn lân, heb ddifrod, wedi'i leoli yn y man cywir ac ymlaen yn barod i'w ddefnyddio
3. Paratoi cyflenwad digonol o gyfarpar gwasanaeth sy'n lân, heb ddifrod, yn barod i'w defnyddio ac wedi'u storio'n briodol
4. Paratoi cyflenwad digonol o stoc diodydd yn barod ar gyfer y gwasanaeth a'u storio'n briodol ac ar y tymheredd cywir
5. Gwneud yn siŵr bod bwydlenni'r bar ac eitemau hyrwyddo ar gael a'u bod yn lân ac yn gywir
6. Gwirio bod ardal y cwsmeriaid yn ddeniadol ac yn groesawgar i gwsmeriaid, yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
7. Gwaredu sbwriel a gwastraff yn briodol, gan gadw pob ardal yn lân ac yn daclus
8. Gwneud yn siŵr bod yr ardal gwasanaeth cwsmeriaid a'r bar yn lân, yn groesawgar ac yn barod ar gyfer y gwasanaeth nesaf
9. Casglu eitemau gwasanaeth yn barod i'w glanhau, gwirio bod holl gyfarpar y gwasanaeth yn lân ac wedi'u difodd a'u storio'n gywir, a storio eitemau garnais bwyd aildefnyddadwy yn unol â gweithdrefnau eich gweithle a rheoliadau diogelwch bwyd wrth glirio'r ardal gwasanaeth cwsmeriaid a'r bar
10. Gwneud yn siŵr bod cyfarpar golchi gwydrau yn lân, heb ddifrod ac yn barod i'w ddefnyddio
11. Gosod gwydrau yn y peiriant golchi yn ddiogel a glanhau'r gwydrau ar y tymheredd argymelledig
12. Gwirio bod y llestri gwydr gorffenedig yn lân, heb ddifrod ac yn sych cyn eu storio yn unol â gweithdrefnau eich gweithle
13. Gwaredu llestri gwydr sydd wedi torri neu eu difrodi gan ddilyn y gweithdrefnau argymelledig
14. Gadael y cyfarpar golchi gwydrau yn lân ac yn barod i'w ddefnyddio eto

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. Arferion gweithio diogel a hylan wrth baratoi a chlirio ardaloedd gwasanaeth cwsmeriaid a'r bar
2. Pam mae'n hanfodol gwirio dyddiadau dirwyn i ben ar eitemau stoc
3. Pam mae'n rhai cynnal stoc gyson o ddiodydd ac ychwanegiadau
4. Pam mae'n rhaid defnyddio system cylchdroi stoc
5. Pam mae'n rhaid diogelu ardaloedd gwasanaeth rhag mynediad anawdurdodedig bob amser
6. Pam mae'n rhaid i arbenigwyr gynnal a chadw cyfarpar trydanol yn gywir
7. Pam dylid rhoi gwybod am gyfarpar sydd wedi'i ddifrodi a thoriadau, ac i bwy
8. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth baratoi a chlirio ardaloedd cwsmeriaid a'r bar a sut i ddelio â'r rhain
9. Pam dylai ardaloedd gwasanaeth cwsmeriaid a'r bar gael eu gadael yn daclus ac yn rhydd rhag sbwriel ar ôl gwasanaeth
10. Pam mae'n rhaid trin a gwaredu gwastraff yn gywir
11. Pam mae'n rhaid dilyn gweithdrefnau storio cywir ar gyfer stoc bwyd a diod
12. Arferion gweithio diogel a hylan wrth lanhau a storio llestri gwydr
13. Beth yw'r weithdrefn gywir ar gyfer gwaredu gwydr sydd wedi'i ddifrodi neu ei dorri
14. Sut i gynnal a chadw cyfarpar golchi gwydrau
15. Sut i storio llestri gwydr yn ddiogel
16. Y mathau o broblemau a all ddigwydd wrth lanhau a storio llestri gwydr

Cwmpas/Ystod

1 Stoc ar gyfer gwasanaeth diodydd

- 1.1 potel
- 1.2 o'r gasgen
- 1.3 poteli optig
- 1.4 stoc sy'n cael ei arllwys yn rhydd
- 1.5 mewn cartonau
- 1.6 mewn caniau
- 1.7 diodydd poeth

2 Cyfarpar gwasanaeth

- 2.1 agorwyr poteli / corcsgriwiau
- 2.2 poteli optig / mesuryddion / arllwyswyr
- 2.3 llestri gwydr
- 2.4 hambyrddau / matiau dal diferion
- 2.5 bwced a gefeiliau iâ
- 2.6 bwrdd / cyllell dorri
- 2.7 matiau diodydd
- 2.8 eitemau addurnol / eitemau troi

3 Ychwanegiadau

- 3.1 iâ
- 3.2 garnaisiau bwyd
- 3.3 ychwanegiadau at ddiodydd poeth

4 Cyfarpar trydanol

- 4.1 unedau oergell
- 4.2 peiriant iâ
- 4.3 peiriant golchi gwydrau
- 4.4 cyfarpar diodydd poeth

5 Ardal wasanaeth

- 5.1 cownteri a silffoedd
- 5.2 llawr
- 5.3 biniau gwastraff / cynhwysydd poteli

6 Llestri gwydr

6.1 gwydrau

6.2 jygiau / piseri

Paratoi a chlirio ardal y bar

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 PPL2FBS1

Galwedigaethau perthnasol Aelod o'r tîm, Gweinydd/Gweinyddes, Staff bar

Cyfes/Set Lletygarwch – Gwasanaeth Bwyd a Diod

Geiriau Allweddol paratoi; clirio; ardal bar
