

## HABC Food Safety in Catering Level 2



### Yn gwyno

Dysgu am y derminoleg a ddefnyddir mewn diogelwch bwyd, ennill dealltwriaeth o'r egwyddorion mewn diogelwch bwyd, a sut i ddefnyddio gwybodaeth i reoli peryglon ac atal gwenwyn bwyd.

### Mae'r cwrs hwn ar gyfer...

...sydd eisoes yn drinwyr bwyd, neu'n bwriadu bod yn drinwyr bwyd, yn y diwydiant arlwyyo.

...rheiny sy'n cynnig gwasanaethau i leoliadau arlwyyo, gan gynnwys gweithredwyr difa pla, peirianwyr cynnal a chadw, glanhawyr, a phersonél glanhau dillad a danfon.

### Cynnwys y cwrs

Deall sut mae unigolion yn gallu cymryd cyfrifoldeb personol dros ddiogelwch bwyd.



## TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Deall pwysigrwydd cadw ei hun yn lân a hylan.

Deall pwysigrwydd cadw ardaloedd gwaith yn lân a hylan.

Deall pwysigrwydd cadw bwyd yn ddiogel.

### Gofynion Mynediad

n/a

### Gwybodaeth Ychwanegol

Cewch eich asesu drwy bapur cwestiynau amlddewis a osodir gan HABC (Highfield Awarding Body for Compliance). Gellir trefnu arholiad llafar i ymgeiswyr fyddai'n elwa o'r broses hon.

Beth nesaf?

Gall ymgeiswyr symud ymlaen at Ddyfarniad Lefel 3 HABC mewn Goruchwylio Diogelwch Bwyd.

Apply online at [www.coleggwent.ac.uk](http://www.coleggwent.ac.uk)

[studentrecruitment@colegwent.ac.uk](mailto:studentrecruitment@colegwent.ac.uk) | 01495 333777 (Croesawn alwadau yn Gymraeg)

