

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 arlwyo.

...rheiny sy'n cynnig gwasanaethau i leoliadau arlwyo, 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

Nid oes gofynion mynediad ffurfiol ar gyfer y cwrs hwn.

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.

Yn ogystal â rhedeg y cwrs hwn yn ein campysau ar gwrs agored, ar sail y cyntaf i'r felin, gall Coleg Gwent ddarparu'r cwrs yn eich safle (yn ddibynnol ar leiafswm niferoedd).

Gall y cwrs fod yn rhad ac am ddim neu hyd at 70% wedi'i ariannu ar gyfer cyflogwyr / dysgwyr cyflogedig cymwys.

Apply online at www.coleggwent.ac.uk

studentrecruitment@colegwent.ac.uk | 01495 333777 (Croesawn alwadau yn Gymraeg)

