

City & Guilds Diploma in Professional Cookery Level 2



Yn gwyno

Byddwch yn gweithio yng ngheginau a bwytai'r coleg ac yn cael eich hyfforddi at safon diwydiant, yn paratoi prydau ac yn gweini ar y cyhoedd yn ddyddiol.

Dyma'r cwrs i chi os...

- ... Rydych eisiau gwella eich gwybodaeth am goginio proffesiynol
- ... Rydych eisiau gweithio mewn amgylchedd prysur a heriol
- ... Rydych eisiau dechrau gyrfa fel pen-cogydd

Beth fyddaf yn ei wneud?

Mae'r diwydiant lletygarwch ac arlwyyo yn ddewis gyrfa heriol, ond hynod gwerth chweil, sy'n tyfu'n gyflym.



TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Byddwch yn gweithio yng ngheginau a bwytai'r coleg ac yn cael eich hyfforddi at safon diwydiant, yn paratoi prydau ac yn gweini ar y cyhoedd yn ddyddiol. Mae ein tiwtoriaid i gyd yn gymwys ac yn brofiadol tu hwnt yn eu maes, a byddant yn cynnig y sgiliau sydd eu hangen arnoch chi er mwyn datblygu i'r cwrs Coginio Proffesiynol Lefel 3.

Mae'r cwrs hwn yn addas i chi os ydych eisiau gweithio fel pen-cogydd proffesiynol. Byddwch yn datblygu ystod eang o sgiliau gwasanaeth bwyty a choginio o safon uchel.

Byddwch yn astudio:

Iechyd a Diogelwch
Technegau coginio modern
Stociau, cawliau a sawsiau
Ffrwythau a llysiau
Cigoedd ac offal
Dofednod
Pysgod a physgod cregyn
Reis, pasta, grawn a phrydau wyau
Melysfwyd a phwdinau poeth ac oer a chynnyrch wedi eu pobi
Gwasanaeth bwyty - gwasanaeth bwyd, diod a bar, gan gynnwys sgiliau flambé a gwneud coctels
Sgiliau barista coffi

Byddwch yn dysgu drwy:

Sesiynau 'byw' ym mwyty a chegin y coleg, yn paratoi, coginio a gweini ar gyfer y cyhoedd
Sesiynau ymarferol i feithrin sgiliau ar gyfer y gegin a'r bwyty
Gwaith theori mewn ardal ystafell astudio

Mae Campws Crosskeys hefyd yn cynnig Tystysgrif Lefel 1 mewn Sgiliau Gwasanaeth Bwyd a Diod Proffesiynol fel cymhwyster ychwanegol a byddwch hefyd yn cael profiad o weithio mewn amgylchedd gwaith realistig yng nghegin a bwyty'r campws, lle byddwch un ai'n coginio neu yn gweini ar gyfer y cyhoedd.

Bydd y cwrs hwn yn adeiladu ar eich sgiliau gwasanaeth bwyty a choginio o Lefel 1 ac yn rhoi'r cyfle ichi gymryd rhan mewn lluo o weithgareddau, gan gynnwys:

Cystadlaethau gwasanaeth bwyty a chelfyddydau coginio - Cystadleuaeth Sgiliau Cymru a Sgiliau'r Byd
Cystadlaethau coginio mewnol
Cystadlaethau coginio cenedlaethol eraill

Apply online at www.colegwent.ac.uk

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





TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Ymweld â chynhyrchwyr bwyd lleol
Teithiau i sioeau bwyd

Byddwch yn cael eich asesu drwy aseiniadau ymarferol ac ysgrifenedig, portffolios, cyflwyniadau ac arddangosiadau, a byddwch yn ennill:

Coginio Proffesiynol Lefel 2
Rhaglen Sgiliau Cyfoethogi Creadigol
Sgiliau Gwasanaeth Bwyd a Diod Proffesiynol Lefel 1

[Gweithgareddau Sgiliau](#)

[Mathemateg a Saesneg](#)

Cymwysterau perthnasol eraill i gyfoethogi eich set sgiliau

Beth a ddisgwylir ohonof i?

Er mwyn cael mynediad ar y cwrs, mae angen ichi fod ag o leiaf 4 TGAU. Gradd D neu uwch, gan gynnwys mewn un ai Mathemateg/Rhifedd neu Gymraeg Iaith Gyntaf/Saesneg, neu gymhwyster Diploma Lefel 1 priodol yn y maes galwedigaethol perthnasol sy'n cynnwys un ai TGAU Mathemateg/Rhifedd neu Gymraeg Iaith Gyntaf/Saesneg.

Mae Coginio Proffesiynol Lefel 1 a/neu brofiad o weithio mewn cegin broffesiynol yn rhagofyniad ar gyfer y cwrs hwn.

Byddwch angen bod yn berson sy'n gallu cymell ei hun, yn frwdfrydig, gweithio'n galed ac yn barod i weithio fel rhan o dîm. Mae angen ichi fod â phersonoliaeth gyfeillgar ac mae gofyn ichi fynychu profiad gwaith yn wythnosol.

Beth sy'n digwydd nesaf?

Diploma Lefel 3 mewn Coginio Proffesiynol Uwch neu Brentisiaeth, neu gyflogaeth fel pen-cogydd yn y diwydiant arlwythaeth a lletygarwch.

Gwybodaeth Ychwanegol

Bydd gofyn ichi brynu offer llawn, gwisg cogydd a gwisg y bwyty a fydd yn costio tua £230.00, a bydd angen £50.00 ar gyfer manion.

Apply online at www.coleggwent.ac.uk

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

