

City & Guilds Diploma mewn Coginio Proffesiynol Uwch Lefel 3



Yn gwyno

Nod cymhwyster Diploma Lefel 3 City and Guilds mewn Coginio Proffesiynol Uwch yw asesu a hyfforddi Cogyddion mewn sgiliau paratoi bwyd a choginio cymhleth neu ar lefel uwch. Anelir at Gogyddion sydd wedi cael profiad o weithio mewn amgylchedd cegin.

Mae'r cwrs hwn ar gyfer...

...ydych eisoes yn meddu ar gymhwyster Lefel 2 mewn Coginio Proffesiynol ynghyd ag elfen o brofiad gwaith.

Cynnwys y cwrs

Mae'r unedau craidd a gwmpesir yn cynnwys:

Egwyddorion goruchwylio diogelwch bwyd ar gyfer arlwyo
Sgiliau goruchwylio yn y diwydiant lletygarwch
Archwilio Gastronomieg



TAFLEN GWYBODAETH AM Y CWRS

Mae'r unedau sgiliau ymarferol uwch yn cynnwys:

Cynhyrchu prydau llysiau a llysieuol
Cynhyrchu prydau cig
Prydau dofednod a helgig
Cynhyrchu pysgod a physgod cregyn
Cynhyrchu cynhyrchion toes a chytew
Cynhyrchu petits fours
Cynhyrchu cynhyrchion past
Cynhyrchu pwdinau poeth, oer ac wedi rhewi
Cynhyrchu cacennau, bisgedi a sbyngau

Gofynion Mynediad

Coginio Proffesiynol Lefel 2 neu gymhwyster a phrofiad cyfwerth.

Gwybodaeth Ychwanegol

Bydd y cwrs yn rhedeg dros ddau ddiwrnod, gan gynnwys nosweithiau, a fydd yn caniatáu i chi weithio yn y diwydiant ochr yn ochr â'ch astudiaethau.

Bydd gofyn i chi wisgo gwisg cogydd llawn a phrynu eich cyllyll eich hunain ar gyfer yr holl sesiynau ymarferol, a mynychu gweithdai Dosbarth Meistr i gyfoethogi eich astudiaethau. Efallai y cânt eu cynnal ar ddiwrnodau amgen i'r 2 ddiwrnod dynodedig ar yr amserlen.

Apply online at www.coleggwent.ac.uk

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

