

Disgrifiad Swydd

Teitl y Swydd	Technolegydd Bwyd Cynorthwyol
Gwasanaeth	Economi ac Adfywio
Graddfa	8
Pwynt/iau Cyflog	18 - 22
Cyflog	£30,559 - £32,654 pro rata
Pwrpas y Swydd	Bydd deiliad y swydd yn rhoi cyngor a chymorth technegol i gleientiaid ac yn monitro systemau yn yr adeilad Arloesi Bwyd.
Lleoliad	Canolfan Bwyd Cymru, Parc Busnes Horeb, Llandysul Bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd weithio mewn lleoliadau eraill hefyd a gweithio y tu allan i oriau gwaith arferol fel a phan fydd angen e.e. ymweliadau â safleoedd ffatri, ymchwil cysylltiedig â bwyd, datblygu a hyfforddi. Darperir gliniadur a ffôn symudol er mwyn i chi allu gweithio y tu allan i'r swyddfa. Bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd weithio o dan amodau amgylcheddol annymunol a bydd dillad amddiffynnol yn cael eu cyflenwi ar gyfer hynny. Mae hyn yn debygol o ddigwydd yn wythnosol.
Oriau Gwaith	37 awr yr wythnos
Math o Gytundeb	Llawn-amser
Hyd y Cytundeb	Cyfnod Penodedig
Teitl swydd y Rheolwr Llinell	Uwch Dechnolegydd Bwyd
Cyfrifoldebau Goruchwylio / Rheoli	Bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd orchwyllo cleientiaid a chontractwyr allanol pan fyddant yn gweithio yn yr adeilad Arloesi Bwyd (dyddiol/wythnosol).
Atebolrwydd	Bydd rhaid i ddeiliad y swydd gydweithio'n agos â thîm Canolfan Bwyd Cymru, a bydd angen delio â materion sensitif a chyfrinachol. Bydd deilliad y swydd yn atebol am offer cysylltiedig â gwaith - h.y. gliniadur.
Telerau Cytundebol sy'n Gysylltiedig â'r Swydd	

Dyletswyddau a chyfrifoldebau

- Cynorthwyo'r technolegwyr bwyd i gynllunio a chyflenwi datblygiadau cynnyrch newydd, ailffurfio ac ychwanegu gwerth gyda chleientiaid busnes.
- Gwirio a gwella gweithdrefnau diogelwch a sicrhau ansawdd yn yr adeilad Arloesi Bwyd.
- Cefnogi gwaith y Tîm Technoleg Bwyd.
- Paratoi cynigion ar gyfer gwaith datblygu prosiect.
- Paratoi adroddiadau i'w defnyddio gan gleientiaid a'r Ganolfan.
- Llunio, gwirio a chymeradwyo manylebau a labelu cynnyrch.
- Cyflwyno a chynorthwyo i ddarparu cyrsiau hyfforddi, seminarau a gweithdai - gall y rhain fod yn ymarferol ac yn ddamcaniaethol.
- Cadw cofnodion a dogfennau ar gyfer olrhain a monitro'r gwaith a wnaed.
- Cynrychioli'r Ganolfan Bwyd mewn digwyddiadau hyrwyddo ac arddangosfeydd.
- Ysgogi diddordeb ym maes datblygu cynnyrch bwyd.
- Hyrwyddo datblygu cyfleusterau'r Parc Busnes a chyfleoedd yng Nghanolfan Bwyd Cymru.

Cyffredinol

- Mabwysiadu'r safonau uchaf o ran ansawdd, cywirdeb ac effeithlonrwydd
- Ymgymryd ag unrhyw ddyletswyddau eraill a allai fod yn briodol i gyflawni amcanion y swydd, sy'n gymesur â chyflog, gradd a gallu deiliad y swydd.
- Bod yn gyfrifol a chymryd gofal rhesymol am lechyd, Diogelwch a Lles personol a gweithwyr eraill
- Hyrwyddo a chadw at Bolisi Cyfle Cyfartal y Cyngor
- Cydymffurfio â'r Ddeddf Diogelu Data bob amser

Cyfeirnod at Ddibenion Gwerthuso Swyddi

JD898

Manyleb Personol

Gofynnol		
Cymwysterau Academaidd / Proffesiynol / Technegol / Galwedigaethol	Addysg hyd at safon gradd neu'r cyfwerth mewn Technoleg Bwyd neu bwnc cysylltiedig. Lefel 3 HACCP	
Sgiliau Ieithyddol Cymraeg	Gwranddo/Siarad: Lefel 2 Darllen: Lefel 1 Ysgrifennu: Lefel 1	Rhaid cwrdd a'r sgiliau ieithyddol Cymraeg a nodwyd o fewn dwy flynedd i benodiad
Sgiliau Ieithyddol Saesneg	Gwranddo/Siarad: Lefel 5 Darllen: Lefel 4 Ysgrifennu: Lefel 4	Rhaid cwrdd a'r sgiliau ieithyddol Saesneg a nodwyd o fewn dwy flynedd i benodiad
Sgiliau Ymarferol / Personol	Diddordeb go iawn mewn gwyddoniaeth a sut y caiff ei chymhwyso i fwyd a diod. Ymagwedd ymarferol at ddatrys problemau. Safonau uchel o lendid a'r gallu i ddilyn rheolau hylendid caeth. Sgiliau rhyngbersonol da i ddelio â phobl ar bob lefel. Gallu rhoi cyngor ac arweiniad clir a chryno yn ysgrifenedig ac ar lafar. Gallu ardderchog i roi sylw i fanylion. Gallu gweithio mewn tîm ac ymdopi â blaenoriaethau sy'n newid a rheoli amser yn effeithiol. Gallu delio â gwybodaeth fasnachol gyfrinachol. Sgiliau TG da.	
Profiad Hanfodol	2 flynedd o brofiad mewn disgyblaeth dechnegol ym maes gweithgynhyrchu bwyd. Profiad o HACCP, prosesau Datblygu Cynnyrch Newydd, Deddfwriaeth Bwyd ac egwyddorion Diogelwch Bwyd. Gwybodaeth ymarferol o systemau achredu trydydd parti.	
Hyfforddiant/addysg y mae'n ofynnol eu cyflawni/mynd ati i'w cyflawni ar gyfer y swydd	Parodrwydd i fynychu hyfforddiant technoleg bwyd perthnasol.	

Dymunol	
Cymwysterau / Hyfforddiant	Profiad o weithio gydag adwerthwyr.
Sgiliau Ymarferol / Personol	

Job Description

Post Name	Assistant Food Technologist
Service	Economy and Regeneration
Grade	8
Spinal Point/s	18 - 22
Salary	£30,559 - £32,654 pro rata
Job Purpose	The post holder will provide technical advice and assistance to clients and monitor systems in the Food Innovation building.
Location	Food Centre Wales The post-holder will also be required to attend other locations and outside normal working hours as and when required. The role will include some exposure to hot, cold and noisy working conditions A mobile phone, screen and laptop will be provided to enable work to be undertaken outside the office base.
Hours of Work	37 hours per week
Type of Contract	Full-time
Contract Duration	Fixed Term
Line Managers Job Title	Senior Food Technologist
Supervisory/Managerial Responsibilities	Postholder is required to supervise clients and external contractors when working in the Food Innovation building (daily/weekly occurrence)
Accountability	The post holder will need to work closely with the FCW team, and will need to be able to deal with sensitive and confidential issues. Will be required on occasions to work unsupervised.
Contractual Terms Associated with the Post	

Duties and Responsibilities

To assist the food technologists in the planning and delivery of new product development, reformulation and adding value with business clients.

Checking and improving safety and quality control procedures in the Food Innovation building.

To support the work of the food technologists.

Prepare proposals for project development work.

Prepare reports for use by clients and the Centre

Compiling, checking and approving product specifications and labelling

Presenting and assisting in delivery of training courses, seminars and workshops – these may be practical and theoretical

Maintaining records and documentation for tracking and monitoring of work undertaken.
To represent the Food Centre at promotional events and exhibitions
To stimulate interest in food product development.
To promote the development of the Business Park facilities and opportunities at food Centre Wales.

General

- To adopt the highest standards of quality, accuracy, and efficiency
- To undertake such other duties as may be appropriate to achieve the objectives of the post, commensurate with the post holders salary, grade and ability.
- To be responsible and take reasonable care for the Health, Safety and Welfare of him/herself and other employees
- To promote and adhere to the council's Equal Opportunities Policy
- To adhere to the Data Protection Act at all times.

Job Evaluation Post Ref

JD 898

Person Specification

Essential		
Academic / Professional / Technical / Vocational Qualifications	Educated to degree standard or equivalent in a Food Technology or related subject Level 3 HACCP	
Welsh Linguistic Skills	Listening/Speaking: Level 2 Reading: Level 1 Writing: Level 1	The Welsh linguistic skills noted must be attained within two years of appointment
English Linguistic Skills	Listening/Speaking: Level 5 Reading: Level 4 Writing: Level 4	The English linguistic skills noted are required on appointment
Practical and personal skills	A genuine interest in science and how it is applied to food and drink Practical approach to problem solving High standards of cleanliness and the ability to adhere to strict hygiene rules Good interpersonal skills dealing with people at all levels Ability to give clear and concise advice and guidance in both written and verbal form Excellent attention to detail Team orientated with the ability to cope with changing priorities and manage time effectively Ability to deal with confidential commercial information ICT literate, confident with Word, PowerPoint, Excel and relevant databases. Full UK driving license.	

Required Experience	2 years experience within a technical discipline in food manufacturing Experience of HACCP, NPD processes, Food Legislation and Food Safety principles Working knowledge of 3rd party accreditation systems
Training/education required to be undertaken for the post/worked towards	Willingness to attend relevant food technology training

Desirable	
Qualifications / Training	Internal Auditor
Practical / Personal Skills	Experience working with retailers