

Disgrifiad Swydd

Teitl y Swydd	Cogydd Mewn Gofal
Gwasanaeth	Ysgolion
Graddfa	6
Pwynt/iau Cyflog	7-10
Cyflog	£27,274 - £28,608 pro rata
Pwrpas y Swydd	Rheoli cegin o ddydd i ddydd yn unol â'r safonau a osodir gan Gyngor Sir Ceredigion.
Lleoliad Gwaith Cytundebol	Ysgol Gynradd Plascrug, Aberystwyth
Oriau Gwaith	30.5 awr yr wythnos (Dydd Llun- Gwener)
Math o Gytundeb	Rhan-amser
Hyd y Cytundeb	Parhaol
Teitl swydd y Rheolwr Llinell	Rheolwr Arlwyo
Cyfrifoldebau Goruchwylio / Rheoli	Ddim yn Berthnasol
Atebolrwydd	Gwasanaeth Ysgolion
Telerau Cytundebol sy'n Gysylltiedig â'r Swydd	Mae'r swydd yn amodol ar wiriad Manylach DBS ar gyfer Plant, gan gynnwys gwiriad yn erbyn y Rhestr Waharddedig i Blant.

Dyletswyddau a chyfrifoldebau	
Darparu Gwasanaeth • Paratoi a gweini bwyd i'r plant yn yr ysgol; • Rheoli stoc ac archebu cyflenwadau (bwydydd a deunyddiau glanhau); • Yn gyfrifol am lendid yr holl fannau gwaith, y cyfarpar a'r llestri; • Darparu bwydlenni; • Darparu deiets arbennig, yn ôl yr angen; • Delio gyda chwsmeriaid anfodlon; • Yn gyfrifol am hyfforddiant cychwynnol a hyfforddiant parhaus i staff ac am nodi eu hanghenion hyfforddi ffurfiol; • Yn gyfrifol am oruchwyllo a monitro arferion gwaith; • Yn gyfrifol am ddisgyblaeth o ddydd i ddydd ac am gyfeirio unrhyw bryderon sy'n parhau at y Rheolwr Arlwyo; Iechyd a Diogelwch • Sicrhau y cydymffurfir â'r safonau Diogelwch Bwyd ac Iechyd yr Amgylchedd; • Sicrhau y cydymffurfir â safonau'r Gymuned Economaidd Ewropeaidd ynghylch Codi a Chario; • Sicrhau Iechyd a Diogelwch Cyffredinol y Gegin gan gynnwys cyfarpar peryglus. • Sicrhau diogelwch y safle. Cyffredinol • Mae'n ofynnol i bob gweithiwr gymryd rhan mewn Cynlluniau ar draws y Sir i adolygu a datblygu gwasanaethau ac ymgymryd â hyfforddiant lleol ffurfiol o bryd i'w gilydd; • Mae gofyn i chi fod yn hyblyg oherwydd o bryd i'w gilydd bydd gofyn i chi fod yn gyfrifol am gegin mewn lleoliad gwahanol. •	
Cyfeirnod at Ddibenion Gwerthuso Swyddi	CAT 006-02

Manyleb y Person

Gofynion Hanfodol	
Cymwysterau Academaidd / Proffesiynol / Technegol / Galwedigaethol	Isafswm o Lefel 2 Sefydliad Siartredig lechyd yr Amgylchedd o ran Diogelwch Bwyd yn y maes Arlwyyo neu well.
Sgiliau ieithyddol Cymraeg:	Bydd angen y sgiliau ieithyddol canlynol o fewn 2 flynedd i'r penodiad. Gwrando a Siarad Lefel 1: Medru ynganu enwau llefydd ac enwau personol yn gywir. Medru cyfarch cwsmeriaid mewn derbynfa neu ary ffon. Medru agor a chloi sgwrs. Sgiliau Darllen Lefel 1: Gallu deall adroddiadau byr ar faterion syml, os ydynt wedi'u mynegi mewn iaith syml, fel arwyddion elfennol, cyfarwyddiadau symla a chynnwys agenda. Sgiliau Ysgrifennu Lefel 1 Medru ysgrifennu enwau personol, enwau llefydd, teitlau swyddi ac enwau adrannau'r Cyngor. Medru ysgrifennu cais syml i gydweithiwr, e.e. hwn a hon wedi galw.
Sgiliau ieithyddol Saesneg:	Bydd angen y sgiliau ieithyddol canlynol o fewn 2 flynedd i'r penodiad. Gwrando a Siarad Lefel 4: Medru cyfrannu'n effeithiol mewn cyfarfodydd mewnol ac allanol yng nghyd-destun y pwnc gwaith. Medru deall gwahaniaethau cywair a thafodiaith. Medru dadlau o blaid ac yn erbyn achos penodol. Medru cadeirio cyfarfodydd ac ateb cwestiynau o'r Gadair yn hyderus. Medru rhoi cyflwyniadau yn rhugl ac yn hyderus yng nghyd-destun y pwnc gwaith. Sgiliau Darllen Lefel 4: Gallu deall gohebiaeth ac adroddiadau wedi'u mynegi mewn iaith safonol. Sgiliau Ysgrifennu Lefel 4: Medru llunio gohebiaeth fusnes, adroddiadau byr, negeseuon e-bost a llenyddiaeth hysbysrwydd gyda chymorth golygyddol.
Sgiliau Ymarferol / Personol	• Rhaid eich bod yn gyfathrebwr effeithiol ar lafar • Rhaid eich bod yn medru ysgrifennu'n effeithiol wrth gofnodi • Byddwch yn barod i weithio fel rhan o dîm
Profiad Hanfodol	Profiad o weithio mewn gegin.

Hyfforddiant/addysg y mae'n ofynnol eu cyflawni/mynd ati i'w cyflawni ar gyfer y swydd	Lefel 3 Sefydliad siartredig lechyd yr Amgylchedd o ran Diogelwch Bwyd yn y maes arlwygo ac yn barod i fynd ar gyrsiau hyfforddi yn ôl yr angen
---	---

Gofynion Dymunol	
Cymwysterau / Hyfforddiant	
Sgiliau Ymarferol / Personol	• Dyfarniad Lefel 3 Sefydliad Siartredig lechyd yr Amgylchedd o ran Diogelwch Bwyd yn y maes Arlwygo; • Profiad / Gwybodaeth o weithio mewn cegin; • Profiad o deiets arbennig • Y gallu i ddadansoddi gwybodaeth; • Y gallu i reoli stoc; • Yn barod i addasu; • Sgiliau rhifedd a sgiliau cyfrifiadurol sylfaenol; • Sgiliau goruchwyllo

Job Description

Post Name	Cook in Charge
Service	Schools Service
Grade	6
Spinal Point/s	7-10
Salary	£27,274 - £28,608 pro rata
Job Purpose	To manage the kitchen service on a day-do-day basis according to standards laid down by Ceredigion County Council
Contractual Work Location/Base	Plascrug Primary School, Aberystwyth
Hours of Work	30.5 hours per week (Monday-Friday)
Type of Contract	Part-time
Contract Duration	Permanent
Line Managers Job Title	Catering Manager
Supervisory/Managerial Responsibilities	
Accountability	School Services
Contractual Terms Associated with the Post	This post is subject to an Enhanced Child DBS check, including a check against the Children's Barred List.
Duties and Responsibilities	
Provision of Service • Preparation and service for pupils at the school • Stock control and ordering of supplies (provisions and cleaning materials) • Cleanliness of all areas, equipment and utensils • Provision of menus for pupils • Preparation of special diets, as required. • Deal with dissatisfied customers. • Induction and ongoing training of staff and identification of formal training needs • Supervision and monitoring of working practices • Day-to-day discipline and referring ongoing concerns to the Catering Manager Health and Safety • Ensuring Food Safety and Environmental Health standards • Ensuring EEC standards on Manual Handling • General Health and Safety of kitchen including hazardous equipment. • Security of Premises General • All employees are required to take part in County-wide initiatives to review and develop services and to undertake formal local training from time to time • Flexibility is required, as from time to time you may be required to take responsibility of a kitchen at an alternative establishment.	
Job Evaluation Post Ref	CAT 006-02

Person Specification

Essential Requirements	
Academic / Professional / Technical / Vocational Qualifications	Minimum of CIEH Level 2 Award in Food Safety in Catering or higher
Welsh Linguistic Skills:	The following linguistic skills will be required within 2 years of appointment. Listening & Speaking Level 1: Can pronounce place names and personal names correctly. Can greet customers on a reception desk or on the telephone. Can begin and end a conversation. Reading Skills Level 1: Can understand short reports on familiar matters, if these are expressed in simple language, such as elementary signs, simple instructions and agenda contents. Writing Skills Level 1: Can write personal names, place names, job titles and names of Council services.
English Linguistic Skills:	The following linguistic skills will be required within 2 years of appointment. Listening & Speaking Level 4: Can contribute effectively to internal and external meetings in the context of the job area. Can understand differences in language and dialect. Can argue for or against a specific case. Can chair meetings and answer questions confidently from the Chair. Can give presentations fluently and confidently in the context of the job area. Reading Skills Level 4: Can understand correspondence and reports expressed in standard language. Writing Skills Level 4: Can write business correspondence, short reports, e-mail messages and information literature with editorial assistance.
Practical and personal skills	• Must be an effective verbal communicator • Must be able to write effectively in terms of entering records • Prepared to work as part of a team
Required Experience	Experience of working in a kitchen.

Training/education required to be undertaken for the post/worked towards	CIEH Level 3 Award in Food Safety in Catering and willingness to attend training courses as required
---	--

Desirable Requirements	
Qualifications / Training	
Practical / Personal Skills	• CIEH Level 3 Award in Food Safety in Catering • Experience of working in kitchens • Experience / Knowledge of special diets • Ability to analyse information • Stock control abilities • Adaptability • Numeracy & basic computer skills • Supervisory skills.