

RYDYM YN RECRIW'TIO

Ymunwch â'r adran Bwyd a Diod yn
Hamdden Sir Ddinbych Cyf





Teitl y Swydd: Sous Chef

Cyfeirnod y swydd:

Lleoliad: Café R, Rhuthun

Cwmni: Hamdden Sir Ddinbych Cyf

Cyflog: Gradd 7, £27,041-29,577

Oriau: 37 awr (mae angen y gallu i weithio' hyblyg i gwrdd â gofynion y busnes)

Contract: Parhaol

Dyddiad Cau: 05/09/21

Sut i wneud cais:

Os oes gennych ddiddordeb yn y swydd wag hon, gwnewch gais ar-lein trwy ein gwefan www.hamddensirddinbych.co.uk Am ddulliau eraill o wneud cais, cysylltwch â'r Adran Gwasanaethau Cwsmeriaid Cyngor Sir Ddinbych ar 01824 706100.

Mae Hamdden Sir Ddinbych Cyf yn Gwmni Masnachu Cyfyngedig drwy Warant sy'n eiddo i'r Cyngor, ac felly caiff ffurflenni cais eu gweinyddu gan Gyngor Sir Ddinbych. Mae'n rhaid i ymgeiswyr lenwi ein ffurflen gais trwy'r wefan er mwyn cael eu hystyried. Mae'n ddrwg gennym nad ydym yn gallu ateb pob cais. Os nad ydych wedi derbyn ateb o fewn tair wythnos i'r dyddiad cau, dylech gymryd yn ganiataol nad ydych wedi cyrraedd y rhestr fer am gyfweiliad.

Neges oddi wrth ein Rheolwr-Gyfarwyddwr

Helo, fy enw yw Jamie Groves, a fi yw'r Rheolwr Gyfarwyddwr Hamdden Sir Ddinbych Cyf. Am fod gennych ddi-ddordeb mewn ymuno â'n Cwmni, roeddwn yn credu yr hoffech gael ychydig o wybodaeth amdanom ni.

Mae hwn yn gyfle cyffrous i ymuno Hamdden Sir Ddinbych Cyf, gan ein bod yn Gwmni newydd gyda thîm sefydledig, brwdfrydig ac ysgogol, sydd â diwylliant o berfformiad uchel a gwasanaeth rhagorol i gwsmeriaid. Mae ein llwyddiannau yn y gorffennol wedi ein harwain at ein sefyllfa bresennol, sef enw da o brofiadau gwych yn ein cyfleusterau i gyd a thîm o weithwyr caled sy'n ffynnu o ddarparu'r profiadau gorau posibl i gwsmeriaid.

Mae ein hymrwymiad i ddarparu cyfleusterau o'r safon orau i gwsmeriaid yn parhau o un flwyddyn i'r llall, ac mae'r rhaglen hon o fuddsoddiad yn ein cyfleusterau wedi arwain at ein enw da am ddarparu cyfleusterau chwaraeon, ffitrwydd a hamdden i'n preswylwyr ac ymwelwyr, sydd yn cael eu cymharu â'r rhai gorau yn y sector breifat. Mae ein saith Canolfan Hamdden yn cynnig cyfarpar campfa o'r radd uchaf ac ystod eang o ddsbarthiadau ffitrwydd. Ar draws y sir, mae gennym chwe pwll nofio, yn ogystal â neuaddau chwaraeon a chaeau aml dywydd.

I'r rheiny sydd yn chwilio am ddiwrnod llawn hwyl, mae gennym barc dŵr SC2 gyda Tag Ninja yn y Rhyl, y Nova – ein lleoliad orau i ymwelwyr ym Mhrestatyn, a Chanolfan Bowls Gogledd Cymru. Rydym yn cynnig bwyd arbennig a choctêls ym Mwyty a Bar 1891 yn Y Rhyl, neu bizza a gwydraid oer o win gwyn yn yr haul yn y Beach Hut ym Mhrestatyn. I'r rhai hynny sydd â diddordeb yn y celfyddydau, efallai hoffech ymweld â Chanolfan Grefft Rhuthun, Canolfan ar gyfer y Celf Cymhwysol gyda 3 oriel yn dangos celf gymhwysol cenedlaethol a rhyngwladol orau. Mae gan ein Tîm Cymunedau Actif prysur gyfoeth o brofiadau yn eu sectorau eu hunain, a gyda'i gilydd maent yn cyfuno eu sgiliau i gynnig rhaglen amrywiol o ansawdd uchel, a chyfleodd hamdden cynhwysol. Mae pawb wedi ymrwymo i ddarparu gwasanaeth rhagorol i'n holl gwsmeriaid, felly os mai cynnal parti pen-blwydd neu helpu rhywun wella eu hiechyd a ffitrwydd ydyw, rydym bob amser yn barod i helpu.

Ein staff sy'n sail i'n llwyddiant, ac mae gennym dîm gwych yn Hamdden Sir Ddinbych Cyf. Rydym yn cynnig cyfleoedd eang i hyfforddi a datblygu gyrfa, ac yn gweithio'n galed i sicrhau bod ein staff yn hapus yn eu rôl. Os ydych yn angerddol dros ddarparu gwasanaeth rhagorol, yn gyfeillgar ac yn hawdd mynd atoch, gyda'r awydd i helpu cydweithwyr a chwsmeriaid, yna byddwch yn gartrefol iawn gyda ni.

Rydym ni'n edrych ymlaen at dderbyn eich cais.



'Yn darparu cyfleoedd hamdden hygyrch o ansawdd uchel sy'n denu lefelau uchel o gyfranogiad ac yn gwella lles ein preswylwyr ac ymwelwyr'



Hamdden Sir Ddinbych Cyf.

Mae Hamdden Sir Ddinbych Cyf. yn ymroddedig i Gyfle Cyfartal a'i Safonau Iaith Gymraeg. Rydym yn croesawu ceisiadau yn y Gymraeg. Sylwch na fydd unrhyw ffurflenni cais a dderbynnir yn y Gymraeg yn cael eu trin yn llai ffafriol na ffurflenni cais a gyflwynwyd yn Saesneg.

Mae tîm Hamdden Sir Ddinbych yn dîm sefydledig, angerddol a llawn cymhelliant sydd â diwylliant o ddarparu gwasanaeth perfformiad uchel a rhagorol i gwsmeriaid. Mae ein llwyddiannau yn y gorffennol wedi ein harwain at ein sefyllfa bresennol, sef cyfleusterau uchel iawn eu parch a thîm o weithwyr caled sy'n ffynnu o ddarparu'r profiadau gorau posibl i gwsmeriaid.

Rydym yn disgwyl i'n staff ymrwymo i:

- Ddarparu gwasanaeth o safon rhagorol bob amser
- Sicrhau eu datblygiad eu hunain a datblygiad ein busnes
- Gweithio'n hyblyg ar draws safleoedd lle bo angen
- Cefnogi gwaith tîm, cefnogi eu cydweithwyr a'n cwsmeriaid

Mae ein gweithlu yn hynod o bwysig i ni ac rydym yn ymrwymedig i gefnogi staff i sicrhau cydbwysedd cadarnhaol rhwng gwaith a bywyd. Mae gan bawb sy'n gweithio i Hamdden Sir Ddinbych Cyf hawl i amrywiaeth o fuddion, gan gynnwys aelodaeth campfa am bris gostyngol, cyfleoedd dysgu a datblygu personol a phroffesiynol, hawl i wyliau blynyddol hael (gyda chyfle i brynu mwy) a chefnogaeth ar gyfer ceisiadau am seibiant gyrfa a secondiadau.

Ein Pobl | Ein Busnes | Ein Cymuned



Swydd-ddisgrifiad

Teitl y Swydd: Sous Chef

Gradd: 7

Gwasanaeth: Hamdden Sir Ddinbych Cyf

Maes Gwasanaeth: Bwyd a Diod

Yn Atebol i: Prof Gogydd

Cyfeirnod y Swydd / Dyddiad cyhoeddi: I'w Gadarnhau

Pwrpas y Swydd:

Pwrpas y rôl yw cynorthwyo'r Prif Gogydd yn Arweinyddiaeth a Rheolaeth y timau Cogydd/ Arlwygo yng Nghaffi R, er mwyn cynnal a darparu profiad bwyty arbennig.

Bydd y rôl hon yn cynghori ar bob agwedd arlwygo yn absenoldeb y Prif Gogydd, er mwyn cynnal enw da Caffi R a'r Canolfan Greffttau; ac i gynyddu refeniw'r cwmni gymaint â phosib.

Bydd gennych gefndir a phortffolio helaeth fel Sous Chef profiadol gyda phrofiad da o ddatblygu a chymell bwytai llwyddiannus.

Bydd deiliad y swydd yn cynorthwyo'r Prif Gogydd i reoli gweithrediadau cefn y tŷ, y gegin a'r gadwyn gyflenwi, gan helpu i wireddu potensial masnachol llawn y bwyty. Fel Cogydd Sous profiadol, bydd gennych hanes llwyddiannus o osod safonau a pholisïau yn y disgyblaethau perthnasol. Byddwch yn gallu tystio yn eich portffolio eich bod yn gallu rheoli timau deinamig ar gyflymder uchel yn effeithiol, a datblygu a gweithredu bwydlenni, polisïau ac arferion perthnasol.

Fel Sous Chef, byddwch yn cynorthwyo'r Prif Gogydd i reoli tîm o Gogyddion a gweithwyr proffesiynol arlwygo ac yn gyfrifol am wneud penderfyniadau allweddol yn absenoldeb y Prif Gogydd - gwneud argymhellion i'r Arweinydd ar gyfer gweithrediadau Bwyd a Diod; y Rheolwr Gyfarwyddwr; a'r Pennaeth Masnachol, a bydd gennych yr ymreolaeth i ddatblygu a gweithredu'r holl bolisïau, arferion a bwydlenni perthnasol. Bydd eich sgiliau'n cynnwys y gallu i ystyried ffactorau a dylanwadau sefydliadol, masnachol ac amgylcheddol, a'u hymgorffori yn eich penderfyniadau.



Byddwch yn arbenigwr sy'n arbenigo mewn creu a chynnal enw da bwyty a safonau arbennig.

Bydd deiliad y swydd yn rhan o dîm Rheoli Arlwyo'r Cwmni sy'n darparu cyngor, cefnogaeth ac arweiniad i staff ar faterion cysylltiedig; a bod yn barod i herio a chymharu'r dulliau o weithio o fewn ac ar draws meysydd gwasanaeth tebyg eraill.

Dylai deiliad y swydd:

- Bod yn weithiwr proffesiynol profiadol a medrus yn y maes perthnasol sy'n mwynhau her ac sydd gyda'r dyfalbarhad i lwyddo.
- Meddu ar y sgiliau a'r profiad i gyfrannu at arweinyddiaeth; arwain y gwaith o ddatblygu strategaethau arlwyo cadarn; a meithrin perthnasoedd gwaith cryf gyda staff, partneriaid, ac uwch swyddogion eraill y Cwmni.
- Meddu ar brofiad mewn, a'r gallu profedig i reoli staff yn effeithiol, a chyllido i ddarparu gwasanaethau ac amcanion.
- Meddu ar sgiliau arwain, cyfathrebu, rhyngpersonol a rheoli rhagorol sy'n gymesur â statws y swydd.
- Meddu ar sgiliau cyfathrebu datblygedig iawn, er mwyn cynnal perthnasoedd gwaith da pan fydd materion anodd a dadleuol yn cael eu trin / datrys yn y bwyty.

Prif Atebolrwydd a Chyfrifoldebau

- Arwain y timau Arlwyo i greu seigiau o ansawdd uchel i safon arbennig.
- I arwain a mentora'r holl staff arlwyo i sicrhau bod yr holl brydau bwyd yn cael eu paratoi i safon gyson uchel, yn absenoldeb y Prif Gogydd.
- Cynorthwyo wrth baratoi, cynllunio a datblygu bwydlenni, sicrhau eu bod yn gost-effeithiol ac o ansawdd digonol, gan gwrdd ag anghenion y cwsmeriaid a'r tueddiadau a ragwelir er mwyn sicrhau llwyddiant a hyfywedd y busnes.
- Creu a gweithredu hyrwyddiadau / mentrau newydd a fydd yn cyfrannu at dwf masnachol y busnes.
- Mentora Goruchwylwyr Bwytai a Bar a'u timau yn absenoldeb y Prif Gogydd, er mwyn sicrhau bod lefelau rhagorol o foddhad cwsmeriaid yn cael eu cyflawni i hyrwyddo a datblygu'r cyfleuster.



Prif Atebolrwydd a Chyfrifoldebau

- Yn gyfrifol am gydymffurfiad rheoliadol yn y gegin, yn benodol mewn perthynas â'r holl ddeddfwriaeth iechyd a diogelwch bwyd gan gynnwys cynnal a chadw manau paratoi a storio bwyd glân.
- I fod yn gyfrifol am reoli stoc, diogelwch y gegin a chefn y tŷ, gan gynnwys oergelloedd, rhewgelloedd a chypyrddau stoc.
- Yn gyfrifol am ddiogelwch pawb yn adeilad y gegin yn unol â'r gweithdrefnau gweithredu arferol a'r Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle
- Yn gyfrifol am yr adroddiadau stoc wythnosol / misol, a gwaith papur cysylltiedig arall.
- Ysgogi tîm cegin, gan gynnwys darparu unrhyw gyfleoedd hyfforddi a datblygu angenrheidiol ar gyfer Cogyddion Cynorthwyol ac aelodau'r Tîm Arlwyo.
- Rhoi cyngor, arweiniad ac adroddiadau i Uwch Reolwyr y Cwmni mewn perthynas â'r holl faterion perthnasol sy'n gymesur â'r rôl a'r cyfrifoldebau yn absenoldeb y Prif Gogydd.
- Fel aelod o'r Tîm Rheoli, cyfrannu llawer at ddatblygu strategaeth fasnachol y lleoliadau ar draws pob maes o Gaffi R, gan herio rhagdybiaethau, achosion busnes a gwneud penderfyniadau fel sydd yn briodol; a darparu dadansoddiad ac arweiniad ar yr holl weithgareddau, cynlluniau, targedau a gyrwyr busnes.
- Rhoi arweinyddiaeth weladwy a chllir i staff yn absenoldeb y Prif Gogydd gan gynnwys arweiniad clir a her drylwyr i sicrhau arfer o ansawdd uchel, yn enwedig mewn perthynas â'r maes gwasanaeth.
- Sefydlu a chynnal lefel uchel o hygyrdedd a rheoli perthnasoedd gwaith cryf gyda phartion allanol gan gynnwys cwsmeriaid, a chyflenwyr / partneriaid eraill.
- Cynorthwyo'r Prif Gogydd i sicrhau nad yw rheolaethau angenrheidiol ar waith i reoli cyllidebau cegin yn cyfaddawdu ansawdd y gwasanaeth.
- Monitro perfformiad y gofynion statudol perthnasol sy'n gysylltiedig â'r meysydd cyfrifoldeb a rhoi adborth rheolaidd i'r Uwch Reolwyr.



Goruchwyllo / Rheoli Pobl:

Bydd gan ddeiliad y swydd gyfrifoldeb rheoli llinell uniongyrchol o hyd at 6 swydd yn strwythur y bwyty (llawer mwy yn absenoldeb y Prif Gogydd), a bydd yn gallu dangos profiad o Reoli tîm arlwyio amlddisgyblaethol mewn amgylchedd prysur a deinamig iawn.

Yn absenoldeb y Prif Gogydd, bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd weithio'n annibynnol ar lefel strategol, gan gynghori a herio'r timau arlwyio ehangach.

Bydd disgwyl i chi ddirprwyo a gweithredu fel Prif gogydd, ac weithiau rheolwr y bwyty yn eu absenoldeb. Cymryd cyfrifoldeb llawn am y llawdriniaeth.

Amodau Gwaith Arbennig

Dylai deiliad y swydd feddu ar gymhwyster arlwyio i Lefel 4 o leiaf neu allu dangos portffolio sydd â phrofiad sylweddol yn ystod y ddwy flynedd ddiwethaf, mewn rôl a maes tebyg.

I fod yn hyblyg, yn addasadwy ac yn barod i arwain timau cegin ar gais mewn amryw o fwytai eraill ar draws y grŵp.

Mae angen ymdrech gorfforol i godi a symud bagiau o fwyd ac offer, a chynwysyddion bwyd wedi'i baratoi. Mae'r amodau gwaith yn dda ond bydd adegau pan fydd deiliad y swydd yn ddarostyngedig i wres, stêm ac arogleuon. Mae gweithio oriau hir a phatrwm shifftiau yn cynnwys llawer o nosweithiau a phenwythnosau mewn amgylchedd dan bwysau.

Rhaid bod gan ddeiliad y swydd y gallu i deithio ar draws Sir Ddinbych, mae lwfans yn daladwy amdano ond yn destun adolygiad.

Disgwylir i ddeiliad y swydd weithio'r oriau y mae'r swydd yn gofyn amdanynt.

Bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd weithio yn ôl amserlenni cywasgedig ac o fewn cyllidebau diffiniedig.

Bydd yn ofynnol i ddeiliad y swydd gwblhau tasgau yn annibynnol, a bod â gallu profedig i weithio oddi ar ei liwt ei hun a than bwysau.

Mae'r gallu i flaenoriaethu gwaith, delio â blaenoriaethau sy'n gwrthdaro a chwrdd â therfynau amser yn hanfodol i'r swydd hon.



Gweledigaeth / Cyd-destun

Mae Hamdden Sir Ddinbych Cyf wedi cael ei drawsnewid dros y degawd diwethaf ac mae bellach yn cael ei adnabod am ddarparu safonau uchel o ddarpariaeth ar draws Sir Dinbych; gyda chynigion hamdden newydd, unigryw, fforddiadwy a chynaliadwy yn fasnachol; wrth wneud cyfraniad sylweddol at wella iechyd ein preswylwyr a sicrhau ffyniant economaidd. Mae hyn wedi bod yn bosibl oherwydd gweithlu brwdfrydig iawn, gyda diwylliant gwych sy'n gweithio gyda gwerthoedd cryf.

Disgwylir i ddeiliad y swydd arddangos a hyrwyddo gwerthoedd craidd ein cwmni:

- Byddwn yn sefyll yn ôl ein hegwyddorion uniondeb a gonestrwydd.
- Bydd ein staff yn ymddiried ynom bob amser i wneud yr hyn sy'n iawn fel eu cyflogwr, a'u gwneud yn falch.
- Ni fyddwn byth yn derbyn y status quo. Byddwn yn gweithio'n galetach, yn dod yn gryfach ac yn parhau i ddarparu gwasanaeth o'r ansawdd uchaf i'n cwsmeriaid.

Mae gan Hamdden Sir Ddinbych Cyf dri colofn pwysig, ond gwahanol, sy'n llywio ac yn dylanwadu ar y ffordd rydyn ni'n gweithio a pham y cafodd y Cwmni ei greu. Mae'r Cwmni'n cael ei gydnabod am y cyfraniad gwerthfawr y mae'n ei wneud i'n cymunedau, sut mae'n gweithio gyda'i bartneriaid a busnesau eraill, ac yn bwysicach fyth sut mae'r Cwmni'n gofalu am ac yn datblygu ei weithlu - mae'r Cwmni'n credu'n fawr yn athroniaeth 'un tîm - un cyfrif banc'.



Tair colofn Hamdden Sir Ddinbych Cyf:

Ein Cymuned

Yn ardal ehangach Sir Ddinbych, mae ein timau'n gweithio gyda rhwydwaith o gymunedau llai sy'n cynnwys cwsmeriaid, clybiau chwaraeon, grwpiau lleol a thrigolion. Rydyn ni'n gosod y cymunedau hyn wrth galon popeth rydyn ni'n ei wneud.

Ein Pobl

Credwn fod ein staff yn elfen hanfodol o lwyddiant Hamdden Sir Ddinbych. Rydym yn gwerthfawrogi'r sgiliau a'r profiad y mae pob unigolyn yn eu dwyn i'w rôl ac er bod y Cwmni'n cynnig ystod amrywiol o wasanaethau, mae gan bob un o'r timau'r un rhinweddau yn gyffredin - maent yn angerddol ac yn cael eu gyrru, gyda diwylliant o berfformiad uchel ac enw da am Wasanaeth Cwsmer rhagorol.

Ein Busnes

Mae Hamdden Sir Ddinbych Cyf yn Gwmni newydd, wedi'i adeiladu o hanes o berfformiad uchel ac arfer arloesol. Dros y blynnyddoedd diwethaf, fel gwasanaeth yng Nghyngor Sir Dinbych, rydym wedi meithrin perthnasoedd parhaol a buddiol i bawb gyda nifer o bartneriaid. Rydym yn edrych ymlaen at lwyddiant parhaus y partneriaethau sefydledig hyn, wrth ddatblygu mentrau newydd a chyffrous hefyd. Ym mhob un o'n perthnasoedd, rydym wedi ymrwymo i weithredu gyda gonestrwydd, tryloywder a chwarteisi.

Mae deiliad y swydd yn allweddol i sicrhau erbyn 2030...y bydd y cwmni yn parhau i fod yn enwog am ddarparu cyfleoedd hamdden hygyrch o ansawdd uchel sy'n denu lefelau uchel o gyfranogiad, ac yn gwella lles trigolion ac ymwelwyr Sir Ddinbych'.



Gwiriadau cyflogaeth / Gofynion Penodol

Mae'n ofynnol i bob dechreuwr newydd gael ein gwiriadau recriwtio safonol; dau gyfeiriad boddhaol dros dair blynedd o gyflogaeth, tystiolaeth o gymwysterau hanfodol, tystiolaeth o Hawl i Weithio yn y DU.

Datganiad Diogelu

Mae Hamdden Sir Ddinbych Cyf yn cydnabod ei rwymedigaethau i ddiogelu plant ac oedolion ynghyd ag atal caethwasiaeth a masnachu pobl a byddent yn gwneud popeth yn eu gallu i atal caethwasiaeth a masnachu mewn pobl o fewn ei fusnes. Gall caethwasiaeth fodern fod ar sawl ffurf gan gynnwys masnachu pobl, llafur gorfodol, caethwasanaeth a chaethwasiaeth.

Busnes pawb yw diogelu ac mae'n ofynnol i holl weithwyr Hamdden Sir Ddinbych weithio yn unol â pholisïau a gweithdrefnau Diogelu Plant / Oedolion y sefydliad a bod yn ddyletswydd arnynt i roi gwybod am unrhyw bryderon y gellir eu nodi yn ystod eu dyletswyddau a gofynnir iddynt fod yn effro iddynt. Dylid codi pryderon am unrhyw arwyddion cam-fanteisio trwy eu Rheolwr Diogelu Dynodedig er mwyn i'r sefydliad allu gweithredu ar unwaith.



Manyleb Person

Mae'r Fanyleb Person yn nodi'r sgiliau, y wybodaeth a'r profiad yr ystyrir eu bod yn angenrheidiol i gyflawni dyletswyddau'r swydd yn effeithiol. Fe'i defnyddir yn y broses rhestr fer a chyfweld ar gyfer y swydd hon. Dylech ddangos ar eich ffurflen gais sut rydych chi'n cwrdd â'r meini prawf hyn oherwydd dim ond os ydych chi'n cwrdd â'r holl feini prawf hanfodol (a meini prawf dymunol lle bo hynny'n berthnasol) y byddwch chi ar y rhestr fer.

Teitl y Swydd: Sous Chef

Maes Gwasanaeth: Hamdden Fasnachol - Gweithrediadau Bwyd a Diod

Gradd: 7

Creadigrwydd ac Arloesedd

Gallu darparu atebion arloesol a chreadigol i sbarduno'r datblygiad o gwasanaethau'n barhaus a helpu i gynnal y profiad rydyn ni'n ei wasanaethu i'n cwsmeriaid.

Yn gallu strwythuro materion cymhleth a dod i benderfyniad cytbwys a hyddysg o dan bwysau, pan fydd y bwyty yn brysur ac yn llawn.

Meddu ar y gallu a'r weledigaeth i ragweld a dylanwadu ar newid mewn ymateb i anghenion cwsmeriaid a nodwyd a bod â'r sgiliau a'r gallu i reoli materion cymhleth a gofynion cystadleuol mewn amgylchedd deinamig dan bwysau mawr.

Cymwysterau Profiad a Gwybodaeth

Dylai deiliad y swydd feddu ar gymhwyster arlwygo i Lefel 4 o leiaf neu allu dangos portffolio sydd â phrofiad sylweddol yn ystod y ddwy flynedd ddiwethaf, mewn rôl a maes tebyg.

Profiad sylweddol o weithio mewn bwyty unigryw, safon uchel, ac amgylchedd bwyd a diod masnachol.

Profiad o greu a pharatoi bwyd safon uchel, gan ddefnyddio cynhwysion ffres.

Y gallu i weithio'n gydweithredol ac yn gorfforaethol fel rhan o dîm, gan ysgogi eraill i ddarparu gwasanaeth rhagorol trwy ymddygiadau rôl da a chysondeb o'u dull, fel Sous Chef profiadol.

Gwaith tîm a phartneriaeth: cydweithio i ddarparu gwasanaethau gwell i gwsmeriaid a staff.

Yn gallu cychwyn a chefnogi newid yn ôl yr angen. Addasu i newid a chyflwyno ffyrdd gwell o wneud pethau trwy gynhyrchu syniadau a chwilio am y ffordd orau o ddarparu gwasanaethau.

Gwybodaeth a dealltwriaeth dda o'r materion allweddol sy'n gysylltiedig â chynllunio polisi a rheoli perfformiad cegin.

Profiad o weithio ar lefel Cogydd uchel mewn bwyty amrywiol a deinamig a gosod y safonau a'r arferion gweithio.

Profiad amlwg o arwain a rheoli timau cegin amlddisgyblaethol yn llwyddiannus.

Creadigrwydd ac Arloesedd

Wedi ymrwymo i gydraddoldeb ac amrywiaeth: ymateb yn llwyddiannus i anghenion penodol cwsmeriaid.

Yn gallu cymhwyso egwyddorion ac effeithlonrwydd VFM, gyda'r gallu i yrru hyn ymlaen yn y bwyty.

Y gallu i ddefnyddio a chymhwyso offer perthnasol sy'n gymesur â natur a gofynion y swydd.

Profiad helaeth o ddatblygu bwydlenni.

Y gallu i ddylanwadu ar eraill i ddarparu'r lefelau uchaf o wasanaeth i gwsmeriaid. Lefel uchel o sgiliau rhyngpersonol.

Y gallu i ddangos safon uchel o sgiliau a thact, diplomyddiaeth, perswâd, trafodaeth, eiriolaeth a phendrantrwydd.

Dangos ymrwymiad cryf i wasanaeth cwsmeriaid. Ymdeimlad cryf o atebolrwydd eich hun ac eraill.

Yn dangos gwytnwch dan bwysau.

Profiad o gyflawni mentrau yn seiliedig ar anghenion y busnes bwytai. Yn addasu arddull bersonol i fodloni gofynion sefyllfaoedd cymhleth.

Gwybodaeth helaeth o reoliadau mewn perthynas â gweithrediadau Bwyd a Diod.



Diolch am eich diddordeb

Am fwy o wybodaeth, cysylltwch Dafydd Howatson, Rheolwr Gweithrediadau Bwyd a Diod Hamdden Sir Ddinbych Cyf ar Daf.Howatson@denbighshireleisure.co.uk



www.denbighshireleisure.co.uk



[/DenbighshireLeisureLtd](https://www.facebook.com/DenbighshireLeisureLtd)



[@DenbighshireLeisure](https://www.instagram.com/DenbighshireLeisure)