

CAMBRIAN TRAINING COMPANY

CWMNI HYFFORDDIANT CAMBRIAN

CWMNI HYFFORDDIANT CAMBRIAN



CAMBRIAN TRAINING COMPANY



BUTCHERY & FOOD MANUFACTURE APPRENTICESHIPS

*Delivering sector leading qualifications
for the industry >>*



SUPERVISION

Leadership

Fish Shellfish

Brewing

Industry

Brewery Worker

MEAT

Management

Apprenticeships

FOOD MANUFACTURE

Butcher

Skills

Cutting Plant

Butchery

Baker

Cutting

Lairage Worker

ABATTOIR OPERATIVE

Processing

APPRENTICESHIPS

Food Manufacture & Butchery Apprenticeships...

Food manufacturing is packaged foods that are manufactured outside the home for purchase. The products you buy in our shops and supermarkets are there because of the efforts of literally thousands of people working in different food & drink industries in the Welsh food chain. This can range from a butcher preparing meat to international food industries.

The food production chain has three stages – agriculture, manufacturing and retailing/catering. Food and drink manufacturing takes place in factories ranging in size from those employing only a few workers to those employing hundreds.

The food and drink manufacturing industry actually comprises over 30 different sectors. The largest of these is the bakery sector followed by meat processing, drinks industries, dairies, animal feed and fish processing.

Food and drink manufacturers are the vital link in what we call the food supply chain. We take what's grown by farmers and turn it into the products that are sold by retailers and caterers to their customers, the public.

Apprenticeship Qualifications Available:

- * Level 2 in Brewing Industry Skills
- * Level 2 in Fish & Shellfish Industry Skills
- * Level 2 and 3 in Meat and Poultry Industry Skills
- * Level 2 and 3 in Food Industry Skills
- * Level 4 in Food Manufacturing Excellence

What is an Apprenticeship?

An apprenticeship is a way for young people and adult learners alike to earn while they learn in employment, while gaining a vocational qualification and a real future. Hiring apprentices or training existing staff will help your business to grow your own talent by developing a motivated, skilled and qualified workforce.

An apprenticeship is a programme of learning and qualifications, completed in the workplace that provides employees with the skills, knowledge, confidence and competencies they need to progress in their chosen career or industry.

We believe the key to apprenticeships is providing high quality training that will benefit both apprentices and employers in the workplace.

Where do they take place?

Most of the training is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, employees will need to build a portfolio of evidence via an e-portfolio system which shows that they are competent.

Our Training Officers will visit on a regular basis and carry out assessments while your employee, carries out their routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers data will be fully protected. There will also be a knowledge element to all apprenticeships which can be generated through assessment, written questions or can be recorded digitally.

Who are they for?

Apprenticeships are available whether you are being employed as an apprentice in a new job or as part of training at your existing workplace. These programmes are part funded by the European Social Fund through the Welsh Government.

Please contact us to find what level of funding you are eligible for via email: info@cambriantraining.com

T: 01938 555893 | E: info@cambriantraining.com



Level 2 Foundation Apprenticeship in Brewing Industry Skills

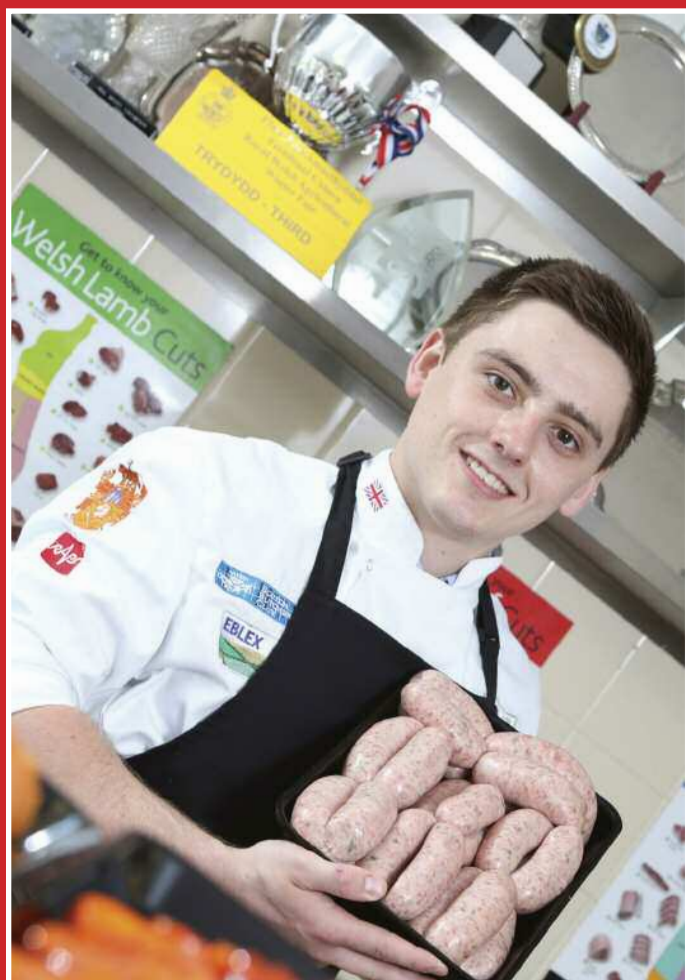
This qualification is designed for learners who are working in the food manufacture (brewing) industry. It offers learners the opportunity to develop skills and knowledge required to prove competence at work. This qualification will also suit learners who are competent at core brewing industry activities and are looking for ways of developing their existing skills and knowledge, perhaps to support multi-skilling or increase productivity at work.

Level 2 Foundation Apprenticeship in Fish & Shellfish Industry Skills

This qualification is designed for learners who are working in the fish and shellfish processing and supply industry. It offers learners the opportunity to develop skills and knowledge required to prove competence at work. This qualification will also suit learners who are competent at core industry activities and are looking for ways of developing their existing skills and knowledge, perhaps to support multi-skilling or increase productivity at work.

Level 2 Foundation Apprenticeship in Meat & Poultry Industry Skills **- Retail Butchery**

This qualification is tailored to those working in the retail butchery environment and butcher shops. General tasks involve greeting customers, taking orders, handling payments, serving food at the counter, preparing displays as well as the more core butchery units which will demonstrate your competence in preparing a wide range of meats for display on a retail butchery outlet.



“I chose an apprenticeship to further my understanding of butchery and to learn everything I can to help me achieve my goal: to own a butcher’s shop and pass on my knowledge to other young, enthusiastic butchers.”

“I have developed my skills by learning on the job and by being given the chance to take part in national and international competitions. I certainly wouldn’t be where I am today without vocational qualifications and the support that I have received.”



Level 2 Foundation Apprenticeship in Meat & Poultry Industry Skills **- Abattoir & Cutting Plant**

This qualification is tailored to those who work in meat processing plants and slaughter houses. The general tasks involved here are preparing meat for dispatch and processing for others. It can include all stages of the process from receipts of the live animal and lairage to the processing and cutting, trimming, boning and portioning of the primal carcass.

Level 2 Foundation Apprenticeship in Meat & Poultry Industry Skills **- Production Worker**

This qualification is tailored to those working food processing and manufacturing outlets and covers a wide range of environments from bakeries ready meal production in small or large operations. General duties include the production of food products to meet customer specifications – this will involve hands on preparation of the product, maintaining food hygiene and health and safety regulations as well as cleaning, packaging and dispatch of the finished product.

Level 2 Foundation Apprenticeship in Food Industry Skills

This qualification is tailored to those working food processing and manufacturing outlets and covers a wide range of environments from bakeries ready meal production in small or large operations. General duties include the production of food products to meet customer specifications – this will involve hands on preparation of the product, maintaining food hygiene and health and safety regulations as well as cleaning, packaging and dispatch of the finished product.



100% of our learners have expressed they enjoyed their apprenticeship learning journey



Level 3 Apprenticeship in Meat & Poultry Industry Skills

This qualification are designed for learners who are working in the meat and poultry industry. It covers a broad range of skills from the monitoring of livestock, meat processing/butchery and butchery sales and service. It offers learners the opportunity to develop skills and knowledge required to prove competence at work. This qualification will also suit learners who are competent in meat processing activities and are looking for ways of developing their existing skills and knowledge, perhaps to support multi-skilling or increase productivity at work.

Level 3 Apprenticeship in Food Industry Skills

This qualification is designed for learners who are working in a range of food operations roles, typically in automated production/processing companies. It offers learners the opportunity to develop skills and knowledge required to prove competence at work. This qualification will also suit learners competent at core production/processing activities, looking to expand their existing skills, perhaps to support multi-skilling or to develop into a specialist area such as quality assurance or laboratory operations.

Level 4 Higher Apprenticeship in Food Manufacturing Excellence

This qualification is designed for learners who are working in a food manufacture or supply chain environment and offer a sustainable Continuous Improvement Programme for the workplace. It offers learners the opportunity to develop skills and knowledge required to prove competence at work. This qualification will also suit learners who are competent at core production and/or manufacturing activities and are looking for ways of developing existing skills and knowledge to support productivity.



“We have been working with Cambrian Training Company since 2013 & have found their industry knowledge & experience invaluable to our internal training & development programme.

We work with them closely to up skill a wide range of staff, from production operatives to supervisors across apprenticeship levels 2-4.

Apprenticeship qualifications in Meat and Poultry Industry Skills is an integral part of our training & development programme, delivered in a flexible way to suit our needs by the professional staff at CTC, providing RPF with a greater skilled workforce & financial rewards for the skills development for our staff.”

Dale Williams
Site General Manager
Randall Parker Foods

99% of our employers confirmed that apprenticeships fully matched their business training needs

Higher Apprenticeship
Level 4



■ Food Manufacturing
Excellence

Apprenticeship
Level 3



■ Meat & Poultry Industry Skills
■ Food Industry Skills

Foundation Apprenticeship
Level 2



■ Meat & Poultry Industry Skills
(Retail Butchery, Abattoir & Cutting plant,
Production Worker)
■ Food Industry Skills
■ Brewing Industry Skills
■ Fish & Shellfish Industry Skills

**Food Manufacture & Butchery
Apprenticeship Pathway**



FOOD MANUFACTURE & BUTCHERY APPRENTICESHIPS....

Initial Assessment & Induction Paperwork
To start an apprenticeship with CTC, you will first need to take a literacy & numeracy assessment to enable us to assess your existing level and then provide the appropriate level of support.
We will then discuss your apprenticeship route to make sure it matches your needs.
We will then take some personal details and identification to complete your application.

Apprenticeship Framework
Your apprenticeship consists of several elements:
QCF Portfolio
Essential Skills
Rights and Responsibilities
Health & Safety
You will be visited regularly by your Training Officer who will assess, support and provide guidance in your workplace.

Certification
Upon completion of your apprenticeship framework and all its elements, you will receive your certificates of achievement.
You will receive a framework certificate, as well as a certificate for each certified qualification element.

INDUCTION



DELIVERY



CERTIFICATION & PROGRESSION

Learning Plan & Set Up

In order to make sure your learning goes to plan, we create an individual learning plan, while giving you access to the following online platforms:

E-portfolio
Essential Skills
Health & Safety Level 2

By using online platforms and the latest technology, you can access your learning 24/7.

You will need an email address to access these platforms.

Support & Ownership

Our qualified training team will be on-hand to support you throughout your learning journey.

You have complete ownership of your learning and are responsible for building an e-portfolio of evidence towards your qualification.

Online resources are available to help you study and learn. There are also opportunities to attend and compete at various events and competitions, e.g. Worldskills Competitions

Progression

Your learning journey doesn't have to stop here...

You have acquired new skills and knowledge and may want to progress further?

Ask your Training Officer today for progression details.

APPRENTICESHIP DELIVERY FLOWCHART

PRENTISIAETHAU CYNHYRCHU BWYD A CHIGYDDIAETH...

Aseiad Cychwynnol a Gwaith Papur Cynefino

Er mwyn dechrau prentisiaeth gyda Chwmni Hyfforddiant Cambrian, bydd angen i chi wneud aseiad llythrennedd a rhifedd yn y lle cyntaf i'n galluogi i asesu'ch lefel bresennol ac yna darparu'r lefel gefnogaeth briodol.

Wedyn, byddwn yn trafod eich llwybr prentisiaeth i wneud yn siŵr ei fod yn bodloni'ch anghenion.

Wedyn, byddwn yn cymryd rhai manylion personol a thystiolaeth adnabod i gwblhau'ch cais

Fframwaith Prentisiaeth

Mae'ch prentisiaeth yn cynnwys sawl elfen:

Portffolio QCF Sgiliau Hanfodol Hawliau a Chyfrifoldebau Iechyd a Diogelwch

Bydd eich Swyddog Hyfforddiant yn ymweld â chi'n gyson i asesu, cefnogi a rhoi arweiniad yn eich gweithle.

Cyflwyno Tystysgrif

Byddwch yn cael tystysgrifau o gyflawniad wrth i chi gwblhau'ch fframwaith prentisiaeth a'i holl elfennau.

Byddwch yn cael tystysgrif fframwaith, yn ogystal â thystysgrif ar gyfer pob elfen gymhwyster ardstyfedig.

CYNEFINO

Cynllun Dysgu a Sefydlu

Er mwyn gwneud yn siŵr fod eich dysgu'n mynd yn ôl y bwriad, rydyn ni'n creu cynllun dysgu unigol, wrth roi mynediad i'r platfformau ar-lein canlynol i chi ar yr un pryd;

E-bortffolio Sgiliau Hanfodol Iechyd a Diogelwch Lefel 2

Trwy ddefnyddio platfformau ar-lein a'r dechnoleg ddiweddaraf, gallwch droi at eich dysgu 24 awr y dydd, saith niwrnod y r wythnos. Bydd angen cyfeiriad e-bost arnoch i droi at y platfformau hyn.

Cefnogaeth a Pherchnogaeth

Bydd ein tîm hyfforddi cymwys wrth law i'ch cefnogi ar hyd eich taith ddysgu.

Chi sy'n berchen ar eich dysgu'n llwyr a chi sy'n gyfrifol am adeiladu e-bortffolio o dystiolaeth tuag at eich cymhwyster.

Mae adnoddau ar-lein ar gael i'ch helpu chi i astudio a dysgu.

Ceir cyfleoedd hefyd i fynychu a chystadlu mewn amryw ddiwyddiadau a chystadlaethau, e.e. Cystadlaethau Worldskills.

CYFLWYNO

CYFLWYNO TYSTYSGRIFAU A DILYNI

Dilyniant

Nid oes rhaid i'ch taith ddysgu stopio fan hyn...

Rydych chi wedi magu sgiliau a gwybodaeth newydd ac efallai byddwch chi eisiau symud ymlaen ymhellach?

Gofynnwch i'ch Swyddog Hyfforddiant heddiw am fanylion symud ymlaen.

PRENTISIAETH SIART LIF CYFLWYNO

Prentisiaeth Lefel 3 mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod

Dyluniwyd y cymhwyster hwn i ddysgwyr sy'n gweithio yn y diwydiant cig a dofednod. Mae'n cynnwys ystod fras o sgiliau o fonitro da byw, prosesu cig/cigyddiaeth a gwerthiant a gwasanaeth cigyddiaeth. Cynigia gyfle i ddysgwyr ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i brofi eu gallu yn y gwaith. Bydd y cymhwyster hwn yn gweddu hefyd i ddysgwyr sy'n gymwys mewn gweithgareddau prosesu bwyd ac sy'n chwilio am ffyrdd o ddatblygu eu sgiliau a'u gwybodaeth bresennol, gan gefnogi'r gwaith o ddysgu sawl sgil neu gynyddu cynhyrchiant yn y gwaith o bosibl.

Prentisiaeth Lefel 3 mewn Sgiliau Diwydiant Bwyd

Dyluniwyd y cymhwyster hwn i ddysgwyr sy'n gweithio mewn ystod o rolau gweithrediadau bwyd, yn nodweddiadol mewn cwmnïau cynhyrchu/prosesu awtomataidd. Cynigia gyfle i ddysgwyr ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i brofi eu gallu yn y gwaith. Bydd y cymhwyster hwn yn gweddu i ddysgwyr sy'n gymwys mewn gweithgareddau cynhyrchu/prosesu craidd hefyd, sy'n edrych i ehangu eu sgiliau presennol, gan gefnogi'r gwaith o ddysgu sawl sgil neu ddatblygu i faes arbenigol fel sicrhau ansawdd neu weithredoedd labordy.

Uwch Brentisiaeth Lefel 4 mewn Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd

Dyluniwyd y cymhwyster hwn i ddysgwyr sy'n gweithio mewn amgylchedd cynhyrchu bwyd neu gadwyn gyflenwi a chynigia Raglen Wella Barhaus gynaliadwy i'r gweithle. Cynigia gyfle i ddysgwyr ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i brofi eu gallu yn y gwaith. Bydd y cymhwyster hwn yn gweddu hefyd i ddysgwyr sy'n gymwys mewn gweithgareddau cynhyrchu craidd ac sy'n chwilio am ffyrdd o ddatblygu eu sgiliau a'u gwybodaeth bresennol i gefnogi cynhyrchiant.



“Rydyn ni wedi bod yn gweithio gyda Chwmni Hyfforddiant Cambrian er 2013 ac wedi gweld bod eu gwybodaeth am y diwydiant a'u profiad yn amhrisiadwy i'n rhaglen hyfforddi a datblygu mewnol.

Gweithiwn yn agos gyda nhw i wella sgiliau amrywiaeth eang o staff, o weithredwyr cynhyrchu i oruchwylwyr ar draws prentisiaethau lefelau 2-4.

Mae'r cymhwyster Prentisiaeth mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod yn rhan annatod o'n rhaglen hyfforddi a datblygu, sy'n cael ei gyflwyno'n hyblyg i weddu i'n hanghenion gan y staff proffesiynol yng Nghwmni Hyfforddiant Cambrian. Mae hyn yn darparu gweithlu mwy medrus a gwobrau ariannol yn sgil datblygu sgiliau i'n staff i RPF.”

Dale Williams
Dywedodd Rheolwr Cyffredinol y Safle
Bwydydd Randall Parker

99% o'n cyflogwyr wedi cadarnhaodd prentisiaethau yn cydweddu ag anghenion hyfforddi'r busnes

Uwch Brentisiaeth
Lefel 4



■ Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd

Prentisiaeth
Lefel 3



■ Sgiliau Diwydiant Cig a
Dofednod

■ Sgiliau Diwydiant Bwyd

Prentisiaeth Sylfaen
Lefel 2



■ Sgiliau Diwydiant Cig a
Dofednod

(Cigyddiaeth Adwerthu, Lladd-dy a Ffatri
Torri, Gweithiwr Cynhyrchu)

■ Sgiliau Diwydiant Bwyd

■ Sgiliau Diwydiant Bragu

■ Sgiliau Diwydiant Pysgod a
Chregynbysgod

Llwybr Prentisiaeth Cynhyrchu
Bwyd a Chigyddiaeth



Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Bragu

Dyluniwyd y cymhwyster hwn i ddysgwyr sy'n gweithio yn y diwydiant cynhyrchu bwyd (bragu). Cynigia gyfle i ddysgwyr ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i brofi eu gallu yn y gwaith. Bydd y cymhwyster hwn yn gweddu hefyd i ddysgwyr sy'n gymwys mewn gweithgareddau diwydiant bragu craidd ac sy'n chwilio am ffyrdd o ddatblygu eu sgiliau a'u gwybodaeth bresennol, gan gefnogi'r gwaith o ddysgu sawl sgil neu gynyddu cynhyrchiant yn y gwaith o bosibl.

Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Pysgod a Chregynbysgod

Dyluniwyd y cymhwyster hwn i ddysgwyr sy'n gweithio yn y diwydiant prosesu a chyflenwi pysgod a chregynbysgod. Cynigia gyfle i ddysgwyr ddatblygu'r sgiliau a'r wybodaeth angenrheidiol i brofi eu gallu yn y gwaith. Bydd y cymhwyster hwn yn gweddu hefyd i ddysgwyr sy'n gymwys mewn gweithgareddau diwydiant craidd ac sy'n chwilio am ffyrdd o ddatblygu eu sgiliau a'u gwybodaeth bresennol, gan gefnogi'r gwaith o ddysgu sawl sgil neu gynyddu cynhyrchiant yn y gwaith o bosibl.

Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod - Cigyddiaeth Adwerthu

Caiff y cymhwyster hwn ei deilwra i'r rheiny sy'n gweithio yn yr amgylchedd cigyddiaeth adwerthu ac mewn siopau cigydd. Mae'r tasgau cyffredinol yn cynnwys cyfarch cwsmeriaid, cymryd archebion, trafod taliadau, gweini bwyd wrth y cownter, paratoi'r arddangosfeydd yn ogystal â'r unedau cigyddiaeth fwy creiddiol a fydd yn dangos eich gallu i baratoi ystod eang o gigoedd i'w harddangos mewn safle cigyddiaeth adwerthu.



“Dewisais brentisiaeth i ddatblygu fy nealltwriaeth o gigyddiaeth ac i ddysgu popeth allaf i'mhelpu i gyflawni fy nod, sef perchen ar siop gigydd a throsglwyddo fy ngwybodaeth i gigyddion ifanc a brwdfrydig eraill.”

“Rydw i wedi datblygu fy sgiliau trwy ddysgu yn y gwaith a thrwy gael cyfle i gymryd rhan mewn cystadlaethau cenedlaethol a rhyngwladol. Heb os, fyddwn i ddim lle rydw i heddiw heb gymwysterau galwedigaethol a'r gefnogaeth a gefais.”



Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod **- Lladd-dy a Ffatri Torri**

Caiff y cymhwyster hwn ei deilwra i'r rheiny sy'n gweithio mewn ffatrioedd prosesu cig a lladd-dai. Y tasgau cyffredinol sydd ynghlwm fan hyn yw paratoi'r cig i'w anfon allan a'i brosesu i bobl eraill. Gall gynnwys pob cam o'r broses o dderbyn yr anifeiliaid yn fyw a'u cadw mewn llociau i brosesu a thorri, torri'r braster, tynnu'r esgyrn a dosrannu'r carcass sylfaenol.

Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod **- Gweithiwr Cynhyrchu**

Caiff y cymhwyster hwn ei deilwra i'r rheiny sy'n gweithio mewn safleoedd prosesu a chynhyrchu bwyd ac mae'n cwmpasu amrywiaeth eang o amgylcheddau o boptai i gynhyrchu prydau parod mewn gweithrediadau bach neu fawr. Mae'r dyletswyddau cyffredinol yn cynnwys cynhyrchu'r cynhyrchion bwyd i fodloni gofynion y cwsmer. Bydd hyn yn golygu paratoi'r cynnyrch yn uniongyrchol, glynu wrth reoliadau hylendid bwyd ac iechyd a diogelwch yn ogystal â glanhau, pecynnu ac anfon y cynnyrch gorffenedig allan.

Prentisiaeth Sylfaen Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Bwyd

Caiff y cymhwyster hwn ei deilwra i'r rheiny sy'n gweithio mewn safleoedd prosesu a chynhyrchu bwyd ac mae'n cwmpasu amrywiaeth eang o amgylcheddau o boptai i gynhyrchu prydau parod mewn gweithrediadau bach neu fawr. Mae'r dyletswyddau cyffredinol yn cynnwys cynhyrchu'r cynhyrchion bwyd i fodloni gofynion y cwsmer. Bydd hyn yn golygu paratoi'r cynnyrch yn uniongyrchol, glynu wrth reoliadau hylendid bwyd ac iechyd a diogelwch yn ogystal â glanhau, pecynnu ac anfon y cynnyrch gorffenedig allan.



Mae 100% o'n dysgwyr wedi mynegi iddynt fwynhau eu taith dysgu prentisiaeth



Prentisiaethau Cynhyrchu Bwyd a Chigyddiaeth...

Mae cynhyrchu bwyd yn golygu bwydydd sydd wedi'u pecynnu a gynhyrchir y tu allan i'r cartref i'w prynu. Mae'r cynhyrchion a brynwch yn ein siopau a'n harchfarchnadoedd yno yn sgil ymdrechion miloedd o bobl sy'n gweithio mewn gwahanol ddiwydiannau bwyd a diod yng nghadwyn fwyd Cymru. Gall hyn amrywio o gigydd sy'n paratoi cig i ddiwydiannau bwyd rhyngwladol.

Mae tri cham i'r gadwyn cynhyrchu bwyd – amaethyddiaeth, cynhyrchu ac adwerthu/arlwyo. Digwydd y gwaith cynhyrchu bwyd a diod mewn ffatrioedd sy'n amrywio o ran maint o'r rhai sy'n cyflogi dim ond ychydig o weithwyr i'r rhai sy'n cyflogi cannoedd.

Mewn gwirionedd, mae'r diwydiant cynhyrchu bwyd a diod yn cynnwys dros 30 sector gwahanol. Yr un mwyaf o'r rhain yw'r sector pobi a ddilynrir gan brosesu cig, y diwydiant diodydd, hufenfeydd, porthiant anifeiliaid a phrosesu pysgod.

Cynhyrchwyr bwyd a diod yw'r cyswllt hanfodol yn yr hyn a alwn yn gadwyn cyflenwi bwyd. Cymerwn ni'r hyn sy'n cael ei dyfu gan y ffermwyr a'i droi'n nwyddau i'w gwerthu gan adwerthwyr ac arlwywyr i'w cwsmeriaid, neu'r cyhoedd.

Mae Cymwysterau Prentisiaeth Ar Gael:

- * Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Bragu
- * Lefel 2 mewn Sgiliau Diwydiant Pysgod a Chregynbysgod
- * Lefel 2 a 3 mewn Sgiliau Diwydiant Cig a Dofednod
- * Lefel 2 a 3 mewn Sgiliau Diwydiant Bwyd
- * Lefel 4 mewn Rhagoriaeth Cynhyrchu Bwyd

Beth yw Prentisiaeth?

Mae prentisiaeth yn ffordd i bobl ifanc ac oedolion sy'n ddysgwyr i ennill cyflog wrth ddysgu mewn cyflogaeth, gan ennill cymhwyster galwedigaethol a gwir ddyfodol. Bydd cyflogi prentisiaid neu hyfforddi'r staff presennol yn helpu'ch busnes i feithrin ei ddoniau ei hun trwy ddatblygu gweithlu uchel ei gymhelliant, medrus a chymwys.

Mae prentisiaeth yn rhaglen o ddysgu a chymwysterau, a gwblheir yn y gweithle sy'n darparu'r sgiliau, y wybodaeth, yr hyder a'r galluedd y mae ar weithwyr eu hangen i symud ymlaen yn eu dewis gyrfa neu ddiwydiant.

Credwn mai'r allwedd i brentisiaethau yw darparu hyfforddiant ansawdd uchel a fydd o fantais i brentisiaid a chyflogwyr yn y gweithle.

Ble maen nhw'n digwydd?

Gwneir y rhan fwyaf o'r hyfforddiant 'wrth weithio' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i'r gweithwyr adeiladu portffolio tystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn gyson ac yn cynnal asesiadau wrth i'ch gweithiwr ymgymryd â'i dasgau arferol yn y gwaith. Bydd yr holl waith a gynhyrchir yn cael eu cyfeirio er mwyn i ddata'r cyflogwyr allu cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd elfen wybodaeth i bob prentisiaeth hefyd. Bydd modd creu hyn trwy asesiad, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

I bwy maen nhw?

Mae prentisiaethau ar gael boed ydych yn cael eich cyflogi fel prentis mewn swydd newydd neu fel rhan o hyfforddiant eich gweithle presennol. Ariennir y rhaglenni hyn yn rhannol gan Gronfa Gymdeithasol Ewrop trwy Lywodraeth Cymru.

Cysylltwch â ni i weld pa lefel o gyllid rydych chi'n gymwys i'w gael trwy anfon e-bost at: info@cambriantraining.com

F: 01938 555893 | E: info@cambriantraining.com



GORUCHWYLLAETH

Fawrnyddiaeth

Pysgod

Gregynbysgod

Tyrru esgyrn

Diwydiant

Theolaeth

Gweithiwr **Bragdy**

CIG

Prentisiedd + honu

CYMRHYRCHU BWAU

Cigydd

Sgwau

Fatri

Torri

Torri

Sigyddiaeth

Pobydd

Gweithiwr **Llociau**

GWEITHREDWR **LLOD-DY**

Prosesu

PRENTISAETHAU



PRENTISIAETHAU CIGYDDIAETH & CYNHYRCHU BWYD

*Cyflawni cymwysterau arweiniol y
sector ar gyfer y diwydiant >>*

