



**Cambrian  
Training**  
Hyfforddiant  
Cambrian

[CAMBRIANTRAINING.COM](http://CAMBRIANTRAINING.COM)



**HOSPITALITY & CATERING  
APPRENTICESHIPS**  
**PRENTISIAETHAU  
LLETYGARWCH & ARLWYO**



# CONTENTS CYNNWYS

About Us  
Amdanom ni

The Apprenticeship  
Journey  
Taith y Prentis

Hire an Apprentice  
Llogi Prentis

Become an Apprentice  
Ewch yn Brentis

Apprenticeship Qualifications  
Cymwysterau Prentisiaeth

## ABOUT US AMDANOM NI

Our mission is to engage with all young people, learners & employers across Wales to get them involved with quality training apprenticeship programmes.

We are hoping that by inspiring businesses, their workforce, the next generation & wider community to get involved with Apprenticeships, that we can help them succeed & achieve their goals!

Ein cenhadaeth yw ymgysylltu â'r holl bobl ifanc, dysgwyr a chyflogwyr ledled Cymru i sicrhau eu bod yn ymwneud â rhaglenni hyfforddiant prentisiaeth o ansawdd.

Rydym yn gobeithio, trwy ysbrydoli busnesau, eu gweithlu, y genhedlaeth nesaf a'r gymuned ehangach i gymryd rhan mewn Prentisiaethau, y gallwn eu helpu i lwyddo a chyflawni eu nodau!



# THE APPRENTICESHIP JOURNEY TAITH Y PRENTIS

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.

There are three levels of apprenticeships as certain jobs require different levels of qualifications.

Mae prentisiaeth yn ffordd i ddysgwyr sy'n bobl ifanc ac yn oedolion fel ei gilydd i ennill cyflog wrth ddysgu mewn cyflogaeth, wrth ennill cymhwyster galwedigaethol a dyfodol go iawn.

Mae yna dair lefel o brentisiaethau oherwydd bod rhai swyddi yn gofyn am wahanol lefelau o gymwysterau.



**LEVEL 2  
LEFEL 2**

**FOUNDATION  
APPRENTICESHIPS  
PRENTISIAETH  
SYLFAEN**

Equivalent to 5 GCSE's (A-C)  
Yn gywerth â 5 TGAU (A-C)

**LEVEL 3  
LEFEL 3**

**APPRENTICESHIP  
PRENTISIAETH**

Equivalent to 3 A Levels  
Yn gywerth â 3 Lefel A

**LEVEL 4+  
LEFEL 4+**

**HIGHER  
APPRENTICESHIP  
PRENTISIAETH  
UWCH**

Equivalent to a Foundation  
Degree  
Yn gywerth â Gradd Sylfaen

# HIRE AN APPRENTICE LLOGI PRENTIS

If you're an employer in Wales, get involved with Apprenticeships & you will create a more motivated, qualified and responsive workforce with the skills and experience you need to make your business successful today and in the future.

Os ydych chi'n gyflogwr yng Nghymru, cymerwch ran mewn Prentisiaethau a byddwch yn creu gweithlu mwy brwdfrydig, cymwys ac ymatebol sy'n meddu ar y sgiliau a'r profiad sydd eu hangen arnoch i sicrhau bod eich busnes yn llwyddiannus heddiw ac yn y dyfodol.

## WHY HIRE AN APPRENTICE? PAM CYFLOGI PRENTIS?

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Reduce training costs                | <b>1</b> Lleihau costau hyfforddi          |
| <b>2</b> Fills the skills gap                 | <b>2</b> Llenwi'r bwlch sgiliau            |
| <b>3</b> Improve your services                | <b>3</b> Gwella eich gwasanaeth            |
| <b>4</b> Expand your business                 | <b>4</b> Ehangu eich busnes                |
| <b>5</b> Create a unique & talented workforce | <b>5</b> Creu gweithlu unigryw a thalentog |

### FINDING AN APPRENTICE...

The Apprenticeship Matching Service is a FREE online platform to advertise & promote your vacancy! It enables thousands to view & apply for your post.

### FUNDING..

The Welsh Government funds most of the apprenticeship costs, with the support from the European Social Fund, leaving you to pay only for their wage.

### DOD O HYD I BRENTIS...

Mae'r Gwasanaeth Paru Prentisiaethau yn plattform ar-lein am ddim i hysbysebu a hyrwyddo eich swydd wag!

### ARIANNU...

Mae Llywodraeth Cymru yn ariannu'r rhan fwyaf o gostau prentisiaethau, â chymorth Cronfa Gymdeithasol Ewrop, gan adael i chi dalu am eu cyflog yn unig.



“

**"WE BELIEVE THAT TRAINING HELPS ENGAGEMENT & IMPROVES OVERALL BUSINESS PERFORMANCE."**

**"CREDWN FOD HYFFORDDIANT YN HELPU YMGYSYLLTU AC YN GWELLA PERFFORMIAD CYFFREDINOL Y BUSNES."**

**MAINETTI, WREXHAM**

# BECOME AN APPRENTICE EWCH YN BRENTIS

Become an apprentice and grab your opportunity to gain recognised qualifications and essential skills while you earn at work.

Byddwch yn brentis a manteisiwch ar eich cyfle i ennill cymwysterau cydnabyddedig a sgiliau hanfodol wrth i chi ennill cyflog yn y gwaith.

## WHY BECOME AN APPRENTICE? PAM BOD YN BRENTIS?

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> You earn while you learn            | <b>1</b> Rydych chi'n ennill cyflog wrth i chi ddysgu |
| <b>2</b> Gain skills, knowledge & experience | <b>2</b> Ennill sgiliau, gwybodaeth a phrofiad        |
| <b>3</b> Gain recognised qualifications      | <b>3</b> Ennill cymwysterau cydnabyddedig             |
| <b>4</b> Excellent progression opportunities | <b>4</b> Cyfleoedd dilyniant ardderchog               |

“

"THERE IS A LOT TO BE SAID FOR APPRENTICESHIPS."

"MAE LLAWER I'W DDWEUD O BLAID PRENTISIAETHAU."

**THOMAS MARTIN,  
APPRENTICE CHEF**



## PROFESSIONAL COOKERY / CRAFT CUISINE LEVEL 2 COGINIO PROFFESIYNOL CUISINE CREFFTUS LEFEL 2



Your learning journey will cover many aspects such as; maintaining a safe, hygienic and secure working environment, working effectively as part of a hospitality team, maintaining, handling and cleaning knives, maintaining food safety in a hospitality environment, and preparing, cooking and finishing a wide range of basic dishes.

Therefore, having the opportunity to experience, consider and value each section with a view to choosing an area where they feel most inspired. The learning journey of any chef will vary considerably from one individual to the next; however, it is necessary to understand and have experience in the basics that this role provides in order to progress to any future senior chef role.

Bydd eich taith dysgu yn cwmpasu llawer o agweddau fel; cynnal amgylchedd gweithio diogel a hylan, gweithio'n effeithiol fel rhan o dîm lletygarwch, cynnal, trin a glanhau cylyll, cynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd lletygarwch, a pharatoi, coginio a gorffen amrywiaeth eang o seigiau sylfaenol.

Felly, yn cael y cyfle i brofi, ystyried ac yn gwerthfawrogi pob adran â nod o ddewis y maes lle maent yn teimlo fwyaf ysbrydoledig. Bydd taith ddysgu unrhyw ben-cogydd yn amrywio'n sylweddol o un unigolyn i'r nesaf; fodd bynnag, mae angen deall a phrofi'r pethau sylfaenol y mae'r rôl hon yn eu darparu er mwyn symud ymlaen i unrhyw rôl uwch pen-cogydd yn y dyfodol.

## WHO IS IT FOR?

A commis chef is the most common starting position in many kitchens and in principal the most junior culinary role. A commis chef prepares food and carries out basic cooking tasks under the supervision of a more senior chef. The primary objective of the commis chef is to learn and understand how to carry out the basic functions in every section of the kitchen.

Progression from this apprenticeship is expected to be into a chef de partie or production chef role.

## WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

The Craft Cuisine option is completed by an Applied Ability Awards practical end test, judged independently by senior members of the British Food Trust and takes place at one of our test centres.

## ENTRY REQUIREMENTS

If an apprentice has not already achieved Level 1 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths.

Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## LENGTH OF PROGRAMME

Professional Cookery: 2- 18 months  
Craft Cuisine: 2- 24 months

## AR GYFER PWY?

Dirprwy Gogydd yw'r man cychwyn mwyaf cyffredin mewn llawer o geginau a dyma'r rôl coginio isaf. Bydd dirprwy gogydd yn paratoi bwyd ac yn cyflawni tasgau coginio sylfaenol o dan oruchwyliaeth pen-cogydd uwch. Prif amcan y dirprwy gogydd yw dysgu a deall sut i gyflawni'r swyddogaethau sylfaenol ym mhob adran o'r gegin.

Disgwylir i ddilyniant o'r brentisiaeth hon fod i rôl pen-cogydd gorsaf neu ben-cogydd cynhyrchu.

## BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhyrchir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

Mae'r opsiwn Cuisine Crefftus yn cael ei gwblhau gan brawf ymarferol Applied Ability Awards ar y diwedd, sy'n cael ei farnu'n annibynnol gan uwch aelodau Ymddiriedolaeth Bwyd Prydain ac yn digwydd yn un o'n canolfannau prawf.

## GOFYNION MYNEDIAD

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 1 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwysu mewn sefyllfaoedd gwaith.

## HYD Y RHAGLEN

Coginio Proffesiynol: 2- 18 mis  
Cuisine Crefftus: 2- 24 mis

## PROFESSIONAL COOKERY/CRAFT CUISINE LEVEL 3 COGINIO PROFFESIYNOL CUISINE CREFFTUS LEFEL 3



Your learning journey will cover many aspects such as; maintaining food safety, the health, hygiene, safety and security of the working environment, developing productive working relationships with colleagues in a hospitality environment, and preparing, cooking and finishing a wide range of complex dishes. You will also need to take some responsibility for the planning and supervision of other peoples work.

Bydd eich taith dysgu yn cwmpasu llawer o agweddau fel; cynnal diogelwch bwyd, iechyd, hylendid a diogelwch yr amgylchedd gwaith, datblygu perthnasau gwaith cynhyrchiol â chydweithwyr mewn amgylchedd lletygarwch, a pharatoi, coginio a gorffen amrywiaeth eang o seigiau cymhleth. Hefyd bydd angen chi gymryd rhywfaint o gyfrifoldeb am gynllunio a goruchwylio gwaith pobl eraill.



## **WHO IS IT FOR?**

A Chef de Partie/Sous Chef is responsible for running a specific section of the kitchen. This type of chef usually manages a small team of workers, which they must keep organised so that dishes go out on time and the work area remains clean and orderly.

However, in smaller kitchens a Chef de Partie/Sous Chef may work independently as the only person in their section.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

The Craft Cuisine option is completed by an Applied Ability Awards practical end test, judged independently by senior members of the British Food Trust and takes place at one of our test centres.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 2 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths.

Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

Professional Cookery: 3-21 months  
Craft Cuisine: 3-36 months

## **AR GYFER DWY?**

Pen-cogydd gorsaf / cogydd cynorthwyol sy'n gyfrifol am redeg adran benodol o'r gegin. Fel arfer mae'r math hwn o ben-cogydd yn rheoli tîm bach o weithwyr, ac mae'n rhaid eu cadw'n drefnus fel bod seigiau'n mynd allan yn brydlon ac mae'n rhaid i'r ardal waith barhau i fod yn lân ac yn drefnus.

Fodd bynnag, mewn ceginau llai efallai y bydd pen-cogydd gorsaf / cogydd cynorthwyol yn gweithio'n annibynnol fel yr unig un yn eu hadran.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhrychir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

Mae'r opsiwn Cuisine Crefftus yn cael ei gwblhau gan brawf ymarferol Applied Ability Awards ar y diwedd, sy'n cael ei farnu'n annibynnol gan uwch aelodau Ymddiriedolaeth Bwyd Prydain ac yn digwydd yn un o'n canolfannau prawf.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 2 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

Coginio Proffesiynol: 3-21 mis  
Cuisine Crefftus: 3-36 mis

## FOOD PRODUCTION & COOKING LEVEL 2 COGINIO A CHYNHYRCHU BWYD LEFEL 2



Production chefs strive to produce customers' meals consistently to perfection according to predetermined specifications. They have the ability to work independently often in hot and highly challenging kitchen environments.

Production Chefs are likely to work in organisations where brands, recipes and menus have been created by a central development team. Production chefs work quickly and efficiently, producing food often in high volumes, which is repeated day after day, requiring energy, highly methodical organisational skills and attention to detail.

Mae pen-cogyddion cynhyrchu yn ymdrechu i gynhyrchu prydau i gwsmeriaid i berffeithrwydd yn gyson yn unol â manylebau rhagderfynedig. Maent yn gallu gweithio'n annibynnol ac arwain tîm mewn amgylcheddau cegin sydd yn aml yn boeth ac yn heriol iawn.

Mae'n debygol y bydd pen-cogyddion cynhyrchu cogyddion yn gweithio mewn sefydliadau lle mae tîm datblygu canolog wedi creu brandiau, ryseitiau a bwydlenni. Mae pen-cogyddion cynhyrchu a'u tîmau yn gweithio'n gyflym ac yn effeithlon, gan gynhyrchu symiau mawr o fwyd yn aml, ac ailadrodd hyn ddydd ar ôl dydd, sydd angen egni, sgiliau trefniadol arbennig o drefnus a sylw i fanylion.

## **WHO IS IT FOR?**

- Food Production Chefs

Individuals that successfully achieve the production chef apprenticeship in production cooking will be ready to progress onto a higher-level position, apprenticeship or further training.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 1 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths.

Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

Minimum 15 months.

## **AR GYFER DWY?**

- Food Production Chef

Bydd unigolion sy'n cyflawni'r brentisiaeth pen-cogydd cynhyrchu mewn coginio cynhyrchu yn llwyddiannus yn barod i symud ymlaen i swydd lefel uwch, prentisiaeth neu hyfforddiant pellach.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhyrchir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth h fyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 1 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

O leiaf 15 mis.

# HOSPITALITY SUPERVISION & LEADERSHIP LEVEL 3

## ARWEINYDDIAETH A GORUCHWYLIATH LLETYGARWCH LEFEL 3



The majority of supervisors' skills and knowledge are the same, but supervisors may specialise in specific functions or work across a variety of functions which reflect the multi-functional nature of the industry.

Candidates will need to be responsible for organising and supervising the work of others, controlling the use of resources and maintaining Health and Safety standards. At level 3, the observations in your portfolio will be supported by work products generated as part of your day to day work activities. These may include items such as 'to do lists', or checklists produced to organise the work of other staff and copies of memos/letters from managers and customers.

Mae'r rhan fwyaf o sgiliau a gwybodaeth goruchwylwyr yr un fath, ond gall goruchwylwyr arbenigo mewn swyddogaethau penodol neu weithio ar draws amrywiaeth o swyddogaethau sy'n adlewyrchu natur amlswyddogaethol y diwydiant.

Bydd angen i ymgeiswyr fod yn gyfrifol am drefnu a goruchwylio gwaith pobl eraill, rheoli'r defnydd o adnoddau a chynnal safonau lechyd a Diogelwch. Ar lefel 3, bydd yr arsylwadau yn eich portffolio yn cael eu hategu gan gynhyrchion gwaith a gynhyrchwyd fel rhan o weithgareddau eich gwaith o ddydd i ddydd. Gall y rhain gynnwys eitemau fel 'rhestrau o bethau i'w gwneud', neu restrau gwirio a gynhyrchwyd i drefnu gwaith aelodau eraill o staff a chopiau o nodiadau/llythyrau oddi wrth reolwyr a chwsmeriaid.

## **WHO IS IT FOR?**

Hospitality supervisors work across a wide variety of businesses including bars, restaurants, cafés, conference centres, banqueting venues, hotels or contract caterers. They provide vital support to management teams and are capable of independently supervising hospitality services and running shifts. They typically work under pressure delivering fantastic customer service and motivating a team is essential to their role.

Progression from this apprenticeship is expected to be into a hospitality management role.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 2 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths. Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

Minimum 18 months.

## **AR GYFER DWY?**

Mae goruchwylwyr lletygarwch yn gweithio ar draws amrywiaeth eang o fusnesau, gan gynnwys bariau, bwytai, caffis, canolfannau cynadledda, lleoliadau ciniawa, gwestai neu arlwywyr contract. Maent yn darparu cymorth hanfodol i dimau rheoli ac yn gallu goruchwyllo gwasanaethau lletygarwch a rhedeg sifftiau yn annibynnol. Fel arfer maent yn gweithio o dan bwysau i ddarparu gwasanaeth gwych i gwsmeriaid ac mae cymell tîm yn hanfodol i'w rôl.

Disgwylir i ddilyniant o'r brentisiaeth hon fod i rôl rheoli lletygarwch.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhrychir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 2 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

O leiaf 18 mis.

## HOSPITALITY SERVICES LEVEL 2 GWASANAETHAU LLETYGARWCH LEFEL 2



Specialist areas in hospitality include food and beverage service, serving alcoholic beverages, barista, food preparation, housekeeping, concierge and guest services, reception, reservations and conference and banqueting.

The most important part of the role is developing fantastic 'hospitality' skills and knowledge such as recognising customer needs, knowing how to match them to the products and services of the business and working as part of a team to ensure that every customer, whether they are eating in a restaurant, drinking cocktails in a bar, ordering room service in a hotel or attending a business conference feels welcomed and looked after.

Ymhlith y meysydd arbenigol mewn lletygarwch mae gweini bwyd a diod, gweini diodydd alcoholig, barista, paratoi bwyd, cadw tŷ, gwasanaethau gofalwr a gwestai, derbyn, cadw lle a chynhadledd a chiniawa.

Rhan bwysicaf y rôl yw datblygu sgiliau a gwybodaeth 'lletygarwch' gwyth fel cydnabod anghenion cwsmeriaid, gwybod sut i'w cyfateb â chynhyrchion a gwasanaethau'r busnes a gweithio fel rhan o dîm i sicrhau bod pob cwsmer, p'un a ydynt yn bwyta mewn bwyty, yn yfed coctels mewn bar, yn archebu gwasanaeth ystafell mewn gwesty neu'n mynychu cynhadledd busnes yn teimlo bod croeso iddynt a'u bod yn derbyn gofal.

## **WHO IS IT FOR?**

A hospitality team member can work in a range of establishments, for example bars, restaurants, cafés, conference centres, banqueting venues, hotels or contract caterers. The role is very varied and although they tend to specialise in an area, they have to be adaptable and ready to support team members across the business, for example during busy periods.

To higher levels, it may help you to get a job, to improve your performance and or get promoted to a Supervisory/Team leader role.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 1 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths.

Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

12-14 months.

## **AR GYFER DWY?**

Gall aelod o dîm lletygarwch weithio mewn amrywiaeth o sefydliadau, er enghraifft bariau, bwytai, caffis, canolfannau cynadledda, lleoliadau ciniawa, gwestai neu arlwywyr contract. Mae'r rôl yn amrywiol iawn ac er eu bod yn tueddu i arbenigo mewn maes, mae'n rhaid iddynt fod yn hyblyg ac yn barod i gefnogi aelodau'r tîm ar draws y busnes, er enghraifft yn ystod cyfnodau prysur.

I lefelau uwch, efallai y bydd yn eich helpu i gael swydd, i wella eich perfformiad a/neu gael dyrchafiad- rôl Arweinydd tîm/Goruchwylydd.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhrychir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 1 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

O leiaf 18 mis.

## HOSPITALITY MANAGEMENT LEVEL 4 RHEOLAETH LLETYGARWCH LEFEL 4



Your learning journey will cover many aspects such as; managing the performance of teams and individuals, working as part of a hospitality management team to achieve strategic goals, managing compliance with regulatory and legislative requirements, and managing own professional development within an organisation.

You may also choose optional units covering different areas of hospitality management, such as; recruitment and selection of hospitality staff and use of customer service as a competitive tool, kitchen management, front of house reception, accommodation management and food and beverage service.

Cynlluniwyd ar gyfer dysgwyr sydd wedi'u cyflogi mewn rolau rheoli yn y diwydiant lletygarwch sydd angen datblygu neu atgyfnerthu eu sgiliau. Bydd eich taith dysgu yn cwmpasu llawer o agweddau fel; rheoli perfformiad timau ac unigolion, gweithio fel rhan o dîm rheoli lletygarwch i gyflawni nodau strategol, rheoli cydymffurfiaeth â gofynion rheoliadol a deddfwriaethol, a rheoli eich datblygiad proffesiynol eich hun o fewn sefydliad .

Cewch hefyd ddewis unedau dewisol sy'n cwmpasu gwahanol feysydd rheoli lletygarwch, fel; recriwtio a dethol staff lletygarwch a defnyddio gwasanaeth i gwsmeriaid fel arf cystadleuol, rheoli cegin, derbyn blaen y tŷ, rheoli llety a gwasanaethau bwyd a diod.



## **WHO IS IT FOR?**

Designed for people employed in management or supervisory roles in the hospitality industry who need to develop or consolidate their skills.

Progression from this apprenticeship is expected to be into a higher management role.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

All of the training towards this qualification is 'on the job' within the workplace. To achieve an apprenticeship, you 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 you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 2 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths.

Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

Minimum 18 months.

## **AR GYFER DWY?**

Cynlluniwyd ar gyfer dysgwyr sydd wedi'u cyflogi mewn rolau rheoli yn y diwydiant lletygarwch sydd angen datblygu neu atgyfnerthu eu sgiliau.

Disgwylir i ddilyniant o'r brentisiaeth hon fod i rôl rheoli uwch.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r holl hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn yn hyfforddiant 'mewn swydd' yn y gweithle. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhrychir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 2 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

O leiaf 18 mis.

## PROFESSIONAL CUISINE LEVEL 4 CUISINE PROFFESIYNOL LEFEL 4



Your learning journey will consist of workplace visits and workshops to enhance or develop skills in areas such as complex Butchery, Fishmonger, sustainability, coaching, and financial management. The chefs will also be required to plan, prepare and produce complex and innovative dishes for an event and critically reflect on their own performance.

Bydd eich taith dysgu'n cynnwys gweithdai ac ymweliadau â'r gweithle i wella neu ddatblygu sgiliau mewn meysydd fel Cigyddiaeth gymhleth, Gwerthu pysgod, cynaliadwyedd, hyfforddi a rheoli ariannol. Hefyd bydd gofyn i'r pen-cogyddion gynllunio, paratoi a chynhyrchu seigiau cymhleth ac arloesol ar gyfer digwyddiad a myfyrio'n feirniadol ar eu perfformiad eu hunain.

## **WHO IS IT FOR?**

This programme has been designed by leading industry chefs as a natural craft progression pathway for senior chefs wanting to further develop themselves in new and innovative techniques and skills.

Progression from this apprenticeship is expected to be onto a Higher Apprenticeship in Management level 5.

## **WHAT DOES THE QUALIFICATION OFFER?**

Most of the training towards this qualification is 'on the job' and you will need to attend three external craft workshops. To achieve an apprenticeship, you will need to build a portfolio of evidence via an e-portfolio system which shows that they are competent.

This qualification is completed by an Applied Ability Awards practical end test, judged independently by senior members of the British Food Trust and takes place at one of our test centres.

Our Training Officers will visit on a regular basis and carry out assessments while you, carry out your routine tasks at work. All work produced will be signposted so that employers/apprentices 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.

## **ENTRY REQUIREMENTS**

If an apprentice has not already achieved Level 2 English and Maths they are expected to study for them and take the tests via our Essential skills program, which will develop and ultimately demonstrate the apprentices' ability to use English and Maths. Employers see these skills as essential, and by holding this qualification apprentices are showing they have the ability to apply them in work situations.

## **LENGTH OF PROGRAMME**

Minimum 18 months.

## **ARGYFER DWY?**

Mae pen-cogyddion blaenllaw yn y diwydiant wedi cynllunio'r rhaglen hon fel llwybr dilyniant crefftus naturiol ar gyfer uwch pen-cogyddion sydd eisiau datblygu eu hunain mewn sgiliau a thechnegau newydd ac arloesol.

Disgwylir i ddilyniant o'r brentisiaeth hon fod i Brentisiaeth Uwch mewn Rheolaeth lefel 5.

## **BETH MAE'R CYMWYSTER YN EI GYNNIG?**

Mae'r rhan fwyaf o'r hyfforddiant tuag at y cymhwyster hwn 'mewn swydd' a bydd angen i chi fynychu tri gweithdy crefftus allanol. Er mwyn cyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi lunio portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eu bod yn gymwys.

Mae'r cymhwyster hwn yn cael ei gwblhau gan brawf ymarferol Applied Ability Awards ar y diwedd, sy'n cael ei farnu'n annibynnol gan uwch aelodau Ymddiriedolaeth Bwyd Prydain ac yn digwydd yn un o'n canolfannau prawf.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddiant yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau wrth i chi gyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Dangosir y ffordd at yr holl waith a gynhyrchir fel bod data cyflogwyr/prentisiaid yn cael ei ddiogelu'n llawn. Bydd pob prentisiaeth hefyd yn cynnwys elfen wybodaeth y gellir ei chynhyrchu trwy asesu, cwestiynau ysgrifenedig neu gellir ei chofnodi'n ddigidol.

## **GOFYNION MYNEDIAD**

Os nad yw prentis eisioes wedi cyflawni Lefel 2 mewn Saesneg a mathemateg, disgwylir iddynt astudio ar eu cyfer a chymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfonol, ac bydd y datblygu a dangos gally's prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a mathemateg.

Mae cyflogwyr yn ystyried bod y sgiliau hyn yn hanfodol, a thrwy gynnal y cymhwyster hwn mae prentisiaid yn dangos bod ganddynt y gallu i'w cymhwyso mewn sefyllfaoedd gwaith.

## **HYD Y RHAGLEN**

O leiaf 18 mis.

# CONTACT US

## CONTACT US

If you're interested in getting involved with the Apprenticeship program, whether that's becoming or hiring an Apprentice, contact us today on...

Os oes gennych ddiddordeb mewn cymryd rhan yn y rhaglen Brentisiaeth, boed hynny'n golygu dod yn Brentis neu gyflogi un, cysylltwch â ni heddiw ar...

### TELEPHONE FFÔN

01938555893

### EMAIL EBOST

INFO@CAMBRIANTRAINING.COM

Or visit our website for more info...

Neu ewch i'n gwefan i gael mwy o wybodaeth...

CAMBRIANTRAINING.COM

