

galeri



Teitl y Swydd : RHEOLWR CEGIN/PRIF GOGYDD
Adran: Caffi Bar Galeri
Yn atebol i'r: Cyfarwyddwr Gweithrediadau a Gwasanaeth Cwsmer

Dyddiad cau: Dydd Gwener, 20.03.20 (12:00 : hanner dydd)
Cyfweliadau: Dyddiad i'w gadarnhau
Cyflog: Cystadleuol – i'w drafod
Oriau: 40 awr yr wythnos o Ddydd Llun i Ddydd Sul yn ol Rota fydd yn cynnwys oriau anghymdeithasol, penwythnosau a rhai Gwyliau Banc

Am sgwrs anffurfiol cysylltwch â Sophie Craig 01286 685 250.

Pwrpas y Swydd:

I fod yn gyfrifol am reoli a rhedeg Cegin Galeri a darparu a chyflwyno bwyd a gwasanaeth Cegin uchel a chyson

I ysgogi a datblygu'r Tîm Arlwyo

I ddatblygu'r fwydlen bresennol er mwyn cynnig arlwy cyfredol a chyffrous

I greu a gweithredu bwydlenni ar gyfer digwyddiadau arbennig

Dyletswyddau a Chyfrifoldebau:

Cyffredinol

Rhoi gwasanaeth proffesiynol, cwrtais a chyfeillgar i staff a cwsmeriaid Galeri

Rheoli rhediad dyddiol y gegin a pharatoi rotas wythnosol staff y Gegin yn brydlon ac effeithiol

Hyfforddi a datblygu staff yn gyson a rheolaidd/ sicrhau bod pawb yn ddeiliad i'r Cymhwysterau angenrheidiol i weithio mewn cegin weithredol

Datblygu bwydlenni ar gyfer brecwast, cinio, swper a swper cyn sioeau, ac ymateb i ofynnion dietegol ein cwsmeriaid

Paratoi, coginio a chyflwyno prydau yn defnyddio cynnyrch lleol a ffres yn unol â'r archebion a dderbynir gan y staff gweini yn ogystal ac ar gyfer digwyddiadau arbennig

Archebu a monitro lefelau stoc yn gyson a sicrhau bod gwerth y stoc yn cael ei gadw ar lefel dderbyniol a digonol ar gyfer lefel y busnes- gweithio'n agos efo'r Adran Gyllid i ddadansoddi costau

Cyfrifo gwir gostau prydau a gweithio allan costau gwerthu yn seiliedig ar ffin elw gros angenrheidiol hefo cymorth yr adran gyllid

Gwneud yn siwr bod archebion cywir yn ein cyrraedd

Rheoli gwastraff bwyd a sicrhau defnydd effeithiol o gynhwysion y gegin

Cynnal a chadw gwaith papur y gegin yn ddyddiol, yn benodol agweddau o ddiogelwch bwyd/ iechyd a diogelwch/ rheoliadau deddfwriaeth

Rheoli gwastraff ynni

Gweithredu gwylidwriaeth cyffredinol a rheolaidd o'r gegin / ardaloedd cysylltiedig

Sicrhau bod popeth wedi ei baratoi ar gyfer gwasanaeth mewn da bryd a bod y rhestr waith ar gyfer pawb wedi ei chyflawni

Sicrhau bod cynnwys yr oergelloedd wedi eu labelu yn gywir a bod ansawdd y bwyd o safon dderbyniol

Cynnal a chadw offer i'r safon uchaf ac adrodd unrhyw ddiffygion at y Rheolwr

I dderbyn galwadau ffon a delio âc ymholiadau pan yn ofynnol

Hysbysu staff blaen ty o'r prydau arbennig sydd ar gael ar gychwyn neu yn ystod shift

Hysbysu staff blaen ty am unrhyw gyfnodau disgwyl yn ystod gwasanaeth a cadw cyfathrebiad cyson efo nhw

Sicrhau bod paratodau / tasgau wedi ei chyflawni cyn darfod shift a bod yr adran yn barod am fusnes ar y diwrnod canlynol

Sicrhau lefelau cyson o ddefnydd Cymorth Cyntaf

Cadw amser da, gofal glendid personol, edrychiad personol ac i wisgo gwisg unffurf drwy'r amser tra ar ddyletswydd- sicrhau bod gweddill y tim wedi eu gwisgo'n addas ar gyfer gwasanaeth

Unrhyw ddyletswyddau arall sy'n rhesymol i'r Rheolwr ofyn ohonoch

Cadw at bolisiau a dull gweithredu'r Cwmni

Glanhau:

Rhaid i bob gweithred glanhau ac unrhyw weithred cysylltiedig gael ei weithredu mewn dull sydd yn sicrhau diogelwch staff ac eraill

Sicrhau bod glendid a safon y gegin i gyd yn cael ei gynnal pob amser i gyfarfod anghenion Iechyd a Diogelwch/ Safonau Glendid Bwyd

Gweithredu unrhyw waith glanhau sy'n dod i'r amlwg a glanhau wrth fynd ymlaen

Arall:

Bod yn hyblyg o ran oriau gwaith oherwydd natur y busnes

Manyldeb person / sgiliau:

Yn hanfodol:

Sgiliau gwasanaeth cwsmeriaid rhagorol

Person sydd âg angerdd am goginio

Person sydd eisiau datblygu'n barhaus a datblygu eraill

Sydd âg agwedd 'gall wneud' cadarnhaol ac egni uchel

Bod yn dawel a hunanfeddiannol ar amseroedd prysur

Bod yn drefnus a blaenoriaethu tasgau

Y gallu i weithio ar ben ei hun/ fel aelod o dim heb gyfarwyddyd cyson

Cymhwyster Glendid Bwyd

Yn ddelfrydol:

Y gallu i gyfathrebu'n effeithiol yn y Gymraeg



We are looking for a passionate and creative Kitchen Manager/Head Chef /Cook to join Galeri's team as we develop our catering offer.

The successful candidate will have an opportunity to voice their ideas, help develop our year-long trade and create new menus for the business.

The ability to communicate effectively through the medium of Welsh is desirable for this post.



galericaernarfon.com

Twitter: @_Galeri_

Facebook: /GaleriCaernarfon