Proffil Swydd/Job Profile

Teitl y Swydd – Cogydd
Post Title – Cook

Adran	Cymunedau
Department	Communities
Is-Adran/Adain	Tai a Diogelu'r Cyhoedd
Division/Section	Housing and Public Protection
Gradd/Grade	D
Rhif y Swydd/Post Number	Casual Cook
Paratowyd Gan/Prepared by	Heike Clarke
Dyddiad Paratoi/Date prepared	Ebrill/April 2024

Every employee is expected to uphold the authority's core values reflected within our Behaviour and Values Framework and maintain the principles of the authority's Equality and Diversity Policy or, if employed within a school, the school's Equality and Diversity Policy, as appropriate to the accountabilities and seniority of the post within the organisation.

Disgwylir i bob gweithiwr gynnal gwerthoedd craidd yr Awdurdod, sydd wedi'u hadlewyrchu yn ein Fframwaith Ymddygiad a Gwerthoedd, a chynnal egwyddorion Polisi Cydraddoldeb ac Amrywiaeth yr Awdurdod neu, os ydynt yn gweithio mewn ysgol, Bolisi Cydraddoldeb ac Amrywiaeth yr ysgol, fel sy'n briodol i lefel atebolrwydd a chyfrifoldeb y swydd yn y sefydliad.

Prif Ddiben y Swydd

Cynorthwyo'r Cogydd â Gofal a dirprwyo ar ei ran er mwyn arwain tîm o staff arlwyo, o dan gyfarwyddyd y Rheolwr Cartref Gofal a chyda chymorth Rheolwr y Gwasanaethau Arlwyo, er mwyn cynhyrchu bwyd da a maethlon yn unol â Strategaeth Faeth Cyngor Sir Caerfyrddin ar gyfer Pobl Hŷn.

Prif dasgau/cyfrifoldebau

1. Cynorthwyo'r Cogydd â Gofal i dderbyn, paratoi a darparu bwyd i holl ddefnyddwyr y gwasanaeth, y staff a'r gwesteion a darparu prydau bwyd i'r Gwasanaethau Cymunedol er mwyn sicrhau prydau o ansawdd maethol uchel.
2. Ymysg y dyletswyddau fydd cynorthwyo i lunio bwydlenni, rheoli dognau a chostau, a darparu ar gyfer anghenion deietegol arbennig, yn unol â chanllawiau maeth yr adran i ddefnyddwyr y gwasanaeth.
3. Pan fo'r angen, trefnu rotas gwaith, pennu dyletswyddau'r staff, a chynnal sesiynau cyflwyno, goruchwylio a hyfforddiant i hwyluso gweithrediad hwylus i gegin.
4. Cynorthwyo'r Cogydd â Gofal i sicrhau bod yr ystafell fwyta a'r gegin a'u cyffiniau, gan gynnwys yr offer, yn cyrraedd safon uchel o ran eu hylendid a'u glendid.
5. Sicrhau bod yr offer yn cael ei gynnal a'i gadw'n unol â safonau'r gwasanaeth arlwyo a'r safonau diogelwch bwyd, a monitro pa mor ddiogel yw'r gegin a'r ardaloedd cyfagos er mwyn sicrhau y cedwir at safonau uchel o ran iechyd a diogelwch.
6. Cynorthwyo a helpu'r Cogydd â Gofal i gynnal systemau gwybodaeth i reolwyr ac i gyflawni'r holl ddyletswyddau clercio, gan gynnwys archebu cyflenwadau, rheoli'r stoc, a monitro'r gyllideb yn unol â gweithdrefnau'r adran a'r gwasanaeth arlwyo, er mwyn sicrhau bod y sefydliad yn ddichonadwy yn ariannol ac yn gweithio'n effeithlon.
7. Cyfrannu at ddatblygiad y gwasanaeth arlwyo i sicrhau bod y gwasanaeth yn parhau i wella a llwyddo.

Yn gyfrifol am staff/offer

Na

Yn atebol i

Rheolwr y Cartref Gofal

Meini Prawf Hanfodol

Cymwysterau, Hyfforddiant galwedigaethol ac Aelodaeth Broffesiynol

Ymrwymiad i ymgymryd â hyfforddiant NVQ neu unrhyw hyfforddiant arall y bernir ei fod yn briodol

Y sgiliau sy'n ymwneud â'r swydd a Galluoedd

- Sgiliau coginio a chyflwyno bwyd
- Y gallu i weithio heb gyfarwyddyd a chymell eich hun
- Sgiliau cyfathrebu da

Gwybodaeth

- Dealltwriaeth dda o Reoliadau Diogelwch Bwyd (Hylendid Bwyd yn Gyffredinol) 1995
- Dealltwriaeth dda o Reoliadau Iechyd a Diogelwch 1992
- Dealltwriaeth o anghenion deietegol

Profiad

- Profiad o weithio mewn gwasanaethau arlwyo
- Y gallu i weithio heb oruchwyliaeth ar adegau

Rhinweddau personol

- Y gallu i weithio'n hyblyg yn ôl gofynion y sefydliadau
- Y gallu i gymell pobl eraill
- Y gallu i wneud penderfyniadau a dirprwyo

Meino Prawf Dymunol

- Cymhwyster City & Guilds 706/1 neu NVQ mewn Arlwyo a Lletygarwch, Lefel I–II
- Hylendid Bwyd – Sylfaenol
- Sgiliau rheoli pobl

Sgiliau Iaith /Cyfathrebu

Cliciwch ar y ddolen - Pa lefel ydych chi?

Cymraeg	**Sgiliau Llafar Lefel 2**	**Sgiliau Ysgrifennu Lefel 1**
Saesneg	**Sgiliau Llafar Lefel 3**	**Sgiliau Ysgrifennu Lefel 3**
Arall (nodwch)		

GWIRIADAU'R GWASANAETH DATGELU A GWAHARDD (DBS)
Gall fod gwiriadau DBS yn ofynnol ar gyfer rhai swyddi lle bydd angen gweithio gyda phlant ac oedolion agored i niwed. Mae'r canlynol yn ofynnol ar gyfer y swydd hon Adran A – y math o ddatgeliad **Datgeliad Manwl** Adran B – y math o weithlu **Y gweithlu oedolion** Adran C – A yw'n ofyniad ar gyfer adnewyddiadau DBS 3 blynedd neu DBS wedi cofrestru ar y gwasanaeth diweddaru **Ie**

Y RHESWM
Bydd deiliad y swydd yn gweithio mewn amgylchedd lle bydd yn ymwneud gryn dipyn ag oedolion sy'n agored i niwed.

UNRHYW WYBODAETH ARALL *Mae diogelu yn fater i bawb. Mae gan bob un ohonom gyfrifoldeb am amddiffyn plant ac oedolion sydd mewn perygl, gweithio mewn ffordd sy'n hyrwyddo ac yn cefnogi eu budd pennaf, a rhoi gwybod am unrhyw bryderon."*
Gwerthoedd Craidd/Cydraddoldeb ac Amrywioldeb

Main Purpose of Job

To assist and deputise for the Cook in Charge to lead a team of catering staff under the guidance of the Care Home Manager and support from the Catering Services Manager in the production of nourishing, wholesome food in line with Carmarthenshire County Council's Nutritional Strategy for Older People.

Key responsibilities

1. To assist the cook in charge with receiving, preparing, and servicing of all food to service users, staff and guests and the provision of meals for Community Services in order to provide high quality nutritional meals.
2. Duties will include assisting with the preparation of menus, portion and cost control and the provision of special dietary needs in line with the departmental nutritional guidelines to service users.
3. When required, organise work rotas, allocate staff duties and undertake induction, supervision, and training to facilitate the smooth running of the kitchen.
4. Assist the Cook in Charge to ensure that the dining and kitchen areas and their surroundings to include equipment, are of a high standard of hygiene and cleanliness.
5. Ensure the equipment is maintained to comply with catering service and food safety standards and monitor the security of the kitchen and its surrounds to ensure that high standards of health and safety are maintained.
6. Assist and support the Cook in Charge to maintain management information systems and undertake all clerical duties including order of supplies, stock control and monitoring of the budget in accordance with departmental and catering service procedures to ensure the establishment is financially viable and operating efficiently.
7. Contribute to the development of the catering service to ensure the continued improvement and success of the service.

Responsible for staff/equipment

No

Reporting to

Care Home Manager

Essential Criteria

Qualifications, Vocational training and Professional Memberships

Commitment to undertake NVQ and any other training as deemed appropriate

Job Related Skills and Competencies

- Cooking and food presentation skills
- Initiative and self- motivation
- Good communication skills

Knowledge

- Good understanding of the Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995
- Good understanding of the Health and Safety Regulations 1992
- Understanding of Dietary needs

Experience

- Working experience in catering services
- Ability at times to work unsupervised

Personal qualities

- Flexibility to work as required within the needs of the establishment
- Ability to motivate others
- Decision making and delegation abilities

Desirable Criteria

- City and Guilds 706- 1,-2 or NVQ in Catering and Hospitality I – II
- Basic Food Hygiene
- People management skills

Language and Communication Skills

Click on the link What level are you?

Welsh	**Spoken Level 2**	**Written level 1**
English	**Spoken Level 3**	**Written level 3**
Other (please State)		

DISCLOSURE AND BARRING SERVICES (DBS) CHECKS

DBS Checks may be required for certain posts which work with children and vulnerable adults. This post requires:

Section A – type of disclosure **Enhanced Disclosure**

Section B – workforce type **Adult Workforce**

Section C – Does the post require 3 yearly DBS renewals or registration with the DBS online update service? **Yes**

JUSTIFICATION

The post holder will be in an environment where they have significant contact with vulnerable adults.

ANY OTHER INFORMATION

Safeguarding is everyone's business. All of us have a responsibility for protecting children and adults at risk, working in a way that promotes and supports their best interests and for reporting any concerns