

Ymarfer Cysondeb CSHB

Cyfle i ddysgu rhagor am y staff y mae Mr Truscott yn ei gyflogi ym mwyty'r Carib Bayou.

Dysgu rhagor am y staff Carlos - Cogydd

Mae Carlos wedi gweithio fel cogydd yn y Carib Bayou ers iddo agor yn 2011. Enillodd Diploma Lefel 3 mewn Coginio Proffesiynol (Paratoi a Choginio) a Thystysgrif Lefel 3 mewn Egwyddorion Lletygarwch ac Arlwyio (Coginio Proffesiynol) o Goleg Arlwyio Trottenham yn 2006. Hefyd, enillodd gymhwyster Hylendid Bwyd (Arlwyio) Lefel 3 gan Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd yn 2010.

Mae Carlos wedi arbenigo mewn paratoi bwyd o'r Caribi ers 2008 pan yr oedd yn gweithio mewn bwyty yn St Lucia. Daeth yn ôl i Brydain yn 2010 i weithio fel cogydd i gwmni gwledda yng nghanol Llundain cyn symud i Carib Bayou.

Ei brif gyfrifoldeb yw creu'r fwydlen a rhedeg y gegin o ddydd i ddydd.

Francis - Cogydd

Nid oes gan Francis gymhwyster arlwyio ffurfiol, ond mae wedi gweithio gyda Mr Trescott am dros 14 o flynyddoedd, ar ôl dechrau fel cynorthwydd cegin ym mwyty Mr Truscott yn St Lucia. Cafodd ei benodi'n brif gogydd pan agorodd y Carib Bayou yn 2011, ac aeth ati i gwblhau cwrs Hylendid Bwyd (Arlwyio) Lefel 3 yr un flwyddyn.

Ei gyfrifoldeb yw rhedeg y gegin o ddydd i ddydd, gan gynnwys goruchwyllo'r staff.

Nicole - Cogydd sous

Mae Nicole wedi gweithio yn y Carib Bayou ers iddo agor yn 2011. Ei phrif gyfrifoldebau yw paratoi llysiau, sawsiau a phwdinau. Mae hi hefyd yn cynorthwyo ag unrhyw dasgau eraill yn ôl y gofyn, ac mae ganddi ddyletswyddau glanhau a diheintio penodol.

Enillodd dystysgrif hylendid bwyd Lefel 2 yn 2011, ond nid oes cymwysterau ffurfiol eraill ganddi.

Tristram - Cogydd sous

Mae Tristram wedi gweithio yn y Carib Bayou ers iddo agor yn 2011. Ar hyn o bryd, mae'n cwblhau prentisiaeth NVQ Lefel 3 mewn Arlwyio a Lletygarwch yng Ngholeg Trottenham. Mae'n mynd i'r coleg ddeuddydd yr wythnos, ac yn gweithio yn y bwyty dridiau'r wythnos. Nid oes ganddo gymwysterau hylendid bwyd ffurfiol, ond mae wedi llwyddo yn y modiwlau hylendid bwyd perthnasol ar ei gwrs prentisiaeth.

Ei brif gyfrifoldeb yw paratoi cig, pysgod a physgod cregyn, yn ogystal â pharatoi pwdinau.

Denise - Cogydd sous

Mae Denise wedi gweithio yn y Carib Bayou ers iddo agor yn 2011, ac yn yr un flwyddyn aeth ati i gwblhau cwrs hylendid bwyd Lefel 2. Nid oes cymwysterau perthnasol eraill ganddi.

Ei phrif gyfrifoldebau yw paratoi cig, pysgod a physgod cregyn, glanhau a diheintio, a pharatoi pwдинаu. Mae hi hefyd yn cynorthwyo'r cogyddion yn ôl y gofyn.

Kevin - Cynorthwydd cegin

Mae Kevin wedi gweithio yn y Carib Bayou ers mis Tachwedd 2014. Ei gyfrifoldebau yw golchi'r llestri, glanhau unrhyw beth sydd wedi ei ddiferu neu ei ollwng ar arwynebau, plicio tatws, dadlwytho nwyddau, ac unrhyw dasgau eraill y mae staff y gegin yn gofyn iddo ei gwblhau.

Mae wedi hyfforddi fel cynorthwydd plymwr ac mae wrthi'n chwilio am waith yn y diwydiant adeiladu. Nid yw wedi derbyn unrhyw hyfforddiant hylendid bwyd ffurfiol, ond fe gafodd sesiwn ffrifio gan Mr Truscott, y gweithredwr busnes bwyd, pan ddechreuodd yn y swydd.

Ulrika - Gweinyddes

Myfyrwarig biocemeg yw Ulrika, ac mae wedi gweithio yn y Carib Bayou ers mis Medi 2014. Nid oes cymwysterau hylendid bwyd ffurfiol ganddi, ond fe gafodd sesiwn ffrifio ar faterion hylendid bwyd gan Mr Truscott, y gweithredwr busnes bwyd, pan ddechreuodd hi yn y swydd.

Clarissa - Gweinyddes

Nyrs dan hyfforddiant yw Clarissa, ac mae wedi gweithio yn y Carib Bayou ers mis Ionawr 2015. Nid oes cymwysterau hylendid bwyd ffurfiol ganddi, ond fe gafodd sesiwn ffrifio ar faterion hylendid bwyd gan Mr Truscott, y gweithredwr busnes bwyd, pan ddechreuodd hi yn y swydd.

[Yn ôl](#)