

SGILIAU TORRI CIG EIDION BEEF CUTTING SKILLS

Beth a olygir wrth Sgiliau Torri Cig Eidion?

Caiff y gweithdy yma ei gyflwyno gan y Ganolfan Bwyd Cymru ar y cyd a Lantra. Cynhelir y gweithdy am 3 diwrnod. Bydd yna arddangosiadau, gwaith theori ac ymarferol gan gynnwys torri carcas gwartheg yn ddarnau cychwynnol ac yna'n ddarnau i'w gwerthu a hynny'n ddiogel ac yn unol â safonau hyllendid.

Ar gyfer pwy y mae'r cwrs?

Unrhyw un sydd am ddysgu sut mae torri cig eidion, cifyddion dan hyfforddiant a chwmniâu cig.

Cynnwys y Cwrs

- ♣ Darnau o gig i'w gwerthu
- ♣ Hyllendid bwyd
- ♣ Tynnu'r esgyrn allan o'r darnau cychwynnol
- ♣ Iechyd a Diogelwch a Gofynion Cyfreithiol

Strwythur y Cwrs

- ♣ Bydd dillad diogelwch yn cael eu darparu
- ♣ Torri'r carcas
- ♣ Ffotograffau fel tystiolaeth ar gyfer y portffolio
- ♣ Tystysgrif ar gwblhau'r portffolio'n llwyddiannus

Maes Llafur Cyffredinol

- ♣ Diogelwch a hyllendid mewn perthynas â thaclusrwydd a glanweithdra.
- ♣ Defnyddio cyllyll a chyfarpar arall yn ddiogel a dillad diogelwch
- ♣ Iechyd a Diogelwch.
- ♣ Torri carcas gwartheg gan ddefnyddio dulliau traddodiadol, yn ddarnau cychwynnol ac yna yn ddarnau i'w gwerthu
- ♣ Gofynion cyfreithiol
- ♣ Tymheredd storio cynnrych
- ♣ Gwaredu gwastraff

What does Beef Cutting Skills involve?

This workshop is presented by Food Centre Wales in conjunction with Lantra. The workshop will run for 3 days. There are demonstrations, theory and practicals involving cutting beef carcasses into primal and retail cuts in a safe and hygienic manner.

Who should attend?

Those interested in learning how to cut beef, trainee butchers and meat operators.

The course covers

- ♣ Retail Cuts & Joints
- ♣ Food hygiene
- ♣ Boning out of primals
- ♣ Health & Safety and Legal Requirements

Course structure

- ♣ All protective clothing is provided
- ♣ Cutting of carcass
- ♣ Photographic evidence for portfolio
- ♣ Certificate on successful completion of portfolio

General Syllabus

- ♣ Safe and hygienic practices with regard to tidiness and cleanliness.
- ♣ Safe use of knives, other equipment and protective clothing
- ♣ Health & Safety
- ♣ Cutting of beef carcasses using traditional methods, into its primal cuts and then into retail cuts/joints
- ♣ Legal requirements
- ♣ Product storage temperature
- ♣ Waste disposal

