

SEREN



APPRENTICESHIPS PRENTISIAETHAU



**Cambrian
Training**
Hyfforddiant
Cambrian





CONTENTS CYNNWYS

About Us
Amdanom ni

Become an Apprentice
Ewch yn Brentis

**The Apprenticeship
Journey**
Taith y Prentis

**Apprenticeship
Qualifications**
Cymwysterau Prentisiaeth

**BEACH
HOUSE**
OXWICH

coast.
SAUNDERSFOOT

SEREN GROVE
NARBERTH

PENMAENUCHAF
DOLGELLAU

ABOUT US

AMDANOM NI

Seren is a privately owned group of hospitality venues located in Wales. The venues include the 5-star Grove of Narbeth Hotel and Restaurant, the much-acclaimed Coast Restaurant in Saundersfoot, the Michelin starred Beach House Restaurant in Oxwich, and Penmaenuchaf Hall Hotel in Dolgellau.

Our simple aim is to create the highest quality hospitality experiences in Wales. All our venues are unique destinations with a true sense of place, great service, and sensational food. Warm professionalism and bonhomie defines our service style, showcasing intimate, relaxed Welsh hospitality at its very best.



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?

1 You earn while you learn

2 Gain skills, knowledge & experience

3 Gain recognised qualifications

4 Excellent progression opportunities

1 Rydych chi'n ennill cyflog wrth i chi ddysgu

2 Ennill sgiliau, gwybodaeth a phrofiad

3 Ennill cymwysterau cydnabyddedig

4 Cyfleoedd dilyniant ardderchog



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

LEVEL 3
LEFEL 3

LEVEL 4+
LEFEL 4+

FOUNDATION
APPRENTICESHIPS
PRENTISIAETH
SYLFAEN

APPRENTICESHIP
PRENTISIAETH

HIGHER
APPRENTICESHIP
PRENTISIAETH
UWCH

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

Equivalent to 3
A-Levels
Yn gywerth â 3 Lefel A

Equivalent to a
Foundation Degree
Yn gywerth â Gradd
Sylfaen

PROFESSIONAL COOKERY LEVEL 2

COGINIO PROFFESIYNOL 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 cylllyll, 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.

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: 18 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.

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

Coginio Proffesiynol: 18 mis

PROFESSIONAL COOKERY 3

COGINIO PROFFESIYNOL 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 goruchwyllo 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.

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: 21 months

Ar gyfer pwy?

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.

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: 21 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' gwyh 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 pwy?

Gall aelod o dîm lletygarwch weithio mewn amrywiaeth o sefydliadau, er enghraifft bariau, bwytaï, 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 12-14 mis.

BIIAB LICENSED HOSPITALITY SKILLS LEVEL 2

SGILIAU LLETYGARWCH TRWYDDEDIG BIIAB LEFEL 2



This qualification is tailored to those who work in the drinks service industry. This can include bars, restaurants and hotels. The general tasks involved here are preparing the bar area, greeting and serving customers with drinks, and taking payments. Other tasks include receiving deliveries, cleaning dispense lines and maintaining cellars.

The aims of the Apprenticeships designed by the BIIAB, are to develop skills, knowledge and understanding to work in the licensed hospitality industry.

Mae'r cymhwyster hwn wedi'i deilwra i'r rhai sy'n gweithio yn y diwydiant gwasanaeth diodydd. Gall hyn cynnwys bariau, bwytai a gwestai. Y tasgau cyffredinol dan sylw yma yw paratoi ardal y bar, cyfarch cwsmeriaid a gweini diodydd, a chymryd taliadau. Tasgau eraill cynnwys derbyn cyflenwadau, glanhau llinellau dosbarthu a chynnal a chadw seleri.

Nodau'r Prentisiaethau a ddyluniwyd gan y BIIAB, yw datblygu sgiliau, gwybodaeth a dealltwriaeth i weithio yn y diwydiant lletygarwch trwyddedig.

Who is it for?

Those who work in the drinks service industry.

BII's objectives are to:

- Professionalise the licensed hospitality industry
- Offer a viable career progression route built around industry related qualifications
- Increase staff retention and contribute to the recruitment of motivated staff
- Have a positive impact on the public image of the licensed hospitality industry
- Encourage business start-ups.

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

Up to 14 months.

Ar gyfer pwy?

Y rhai sy'n gweithio yn y diwydiant gwasanaeth diodydd.

Amcanion BII yw:

- Proffesiynoli'r diwydiant lletygarwch trwyddedig
- Cynnig llwybr dilyniant gyrfa hyfyw wedi'i adeiladu o amgylch cymwysterau cysylltiedig â diwydiant
- Cynyddu cadw staff a chyfrannu at recriwtio staff brwdfrydig
- Cael effaith gadarnhaol ar ddelwedd gyhoeddus y diwydiant lletygarwch trwyddedig
- Annog cychwyn busnesau

Beth mae'r cymhwyster yn ei gynnig?

Mae'r holl hyfforddiant ar gyfer y cymhwyster hwn 'yn y swydd' yn y gweithle. I gyflawni prentisiaeth, bydd angen i chi adeiladu portffolio o dystiolaeth trwy system e-bortffolio sy'n dangos eich bod yn gymwys.

Bydd ein Swyddogion Hyfforddi yn ymweld yn rheolaidd ac yn cynnal asesiadau tra byddwch yn cyflawni eich tasgau arferol yn y gwaith. Bydd yr holl waith a gynhyrchir yn cael ei gyfeirio fel bod data cyflogwyr / prentisiaethau yn cael ei warchod yn llawn. Bydd hefyd elfen gwybodaeth i'r holl brentisiaethau, y gellir eu cynhyrchu trwy asesiad, cwestiynau ysgrifenedig neu y gellir eu recordio'n ddigidol.

Gofynion mynediad

Os nad yw prentis eisoes wedi cyflawni Lefel 1 Saesneg a Mathemateg disgwylir iddynt astudio ar ei gyfer er mwyn cymryd y profion trwy ein rhaglen Sgiliau Hanfodol, a fydd yn datblygu a chadarnhau gallu'r prentisiaid i ddefnyddio Saesneg a Mathemateg.

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

Hyd y Rhaglen

Hyd at 14 mis.

HOSPITALITY SUPERVISION & LEADERSHIP LEVEL 3

ARWEINYDDIAETH A GORUCHWYLIAETH

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 goruchwyllo 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 chopïau 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

Up to 18 months.

Ar gyfer pwy?

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

Hyd at 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.

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.

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.

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
18-36 months.**

Ar gyfer pwy?

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 gynnwys.

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
18-36 mis.



CONTACT US CYSYLLTWCH Â NI

If you're interested in taking your career to the next level, please contact Oliver, our Group People Manager on oliver@serencollection.co.uk

Os oes gennych ddiddordeb mewn datblygu eich gyrfa i'r lefel nesaf, cysylltwch ag Oliver, ein Rheolwr Grŵp Pobl ar oliver@serencollection.co.uk



**BEACH
HOUSE**
OXWICH

coast
SAUNDERSFOOT

SEREN GROVE
NARBERTH

PENMAENUCHAI
DOLGELLAU