

SUT MAE GWNEUD CINIO RHOST?

gyrfaoedd
BLASUS
mewn bwyd a diod

CYMRU

...Nid yw'n broses mor syml ag y byddech yn ei feddwl...

Mae **FFERMWYR** yn buddsoddi amser ac arian yn cynhyrchu ieir, moch, ŵyn a gwartheg i ni eu bwyta.

Mae **SWYDDOGION LLES ANIFEILIAID** yn gwirio'n ofalus bod y cig a'r dofednod yn cael eu cynhyrchu i'r safonau uchaf posibl, cyn i'r anifeiliaid gael eu prosesu mewn cyfleusterau cynhyrchu cig a dofednod gan ddefnyddio offer wedi'i ddylunio a'i gynnal a'i gadw gan **BEIRIANWYR**

DIWYDIANT BWYD. Yn ystod y gwaith prosesu, mae'r **RHEOLWR CYNHYRCHU** yn gweithio gydag **ARWEINWYR TÎM** i sicrhau bod **GWEITHWYR PROSESU** yn gwneud y defnydd

gorau posibl o bob rhan o bob anifail i roi amrywiaeth eang o doriadau cig a dofednod ffres y byddem yn disgwyl eu gweld yn ein

HARCHFARCHNADOEDD, naill ai wedi'u pecynnu'n barod neu gan ein **CIGYDD** lleol. Yn y cyfamser, mae **TIMAU DATBLYGU CYNNYRCH NEWYDD** yn brysur yn creu cynnyrch gwerth ychwanegol o'r newydd ar gyfer cwsmeriaid, a bydd **TIMAU ANSAWDD** yn eu monitro er mwyn sicrhau bod

gweithdrefnau hylendid bwyd ac iechyd a diogelwch da yn cael eu cynnal.

Mae'r adran **GWERTHU A MARCHNATA** yn gweithio'n galed gydag **YMCHWILWYR PECYNNU BWYD** i gyflwyno'r cynnyrch mewn modd sy'n apelio i'r cwsmer. Yna, bydd arbenigwyr

TECHNOLEG GWYBODAETH a **LOGISTEG** yn sicrhau mai dim ond y cynnyrch cig a dofednod mwyaf ffres sy'n aros amdanoch yn y siopau!

A CHITHAU'N MEDDWL EI FOD YN COGINIO EI HUN!

Er mwyn darganfod mwy am y math o gyfleoedd gyrfa sydd ar gael yn y Diwydiant Gweithgynhyrchu Bwyd a Diod, ewch i:

Dilynwch ni ar:

TASTYCAREERSWALES.ORG.UK

