

Chwefror 2020

Wrth inni agosáu at ein penblwydd cyntaf o fasnachu yn Llanw / Tide rydym yn edrych i gyflogi unigolyn talentog a gweithgar i arwain ein gweithrediad prysur Blaen y Tŷ.

- Mae hon yn rôl llawn amser gydag o leiaf 30 awr yr wythnos.
- Cyflog cystadleuol.
- Yn gyfrifol i'r Goruchwyliwr Arlwygo a Chyfarwyddwyr y Cwmni.
- Mae angen gweithio ar benwythnosau gyda rhai nosweithiau trwy drefniant ymlaen llaw

Dyletswyddau yn cynnwys:

- Gwasanaethu cwsmeriaid yn effeithlon, cyflym a chwrtais
- Cynhyrchu diodydd blasus wedi'u seilio ar espresso gan ddefnyddio ein peiriant espresso La Marzocco.
- Creu diodydd a chordial tymhorol blasus.
- Gweithredu ein system pwynt gwerthu 'Square'.
- Rheoli a chylchdroi stoc.
- Glanhau gan gynnwys golchi llestri, cael gwared ar ysbwriel a chynnal glendid cyffredinol ardaloedd cyhoeddus
- Cydymffurfio â chynllun Rheoli Diogelwch Bwyd y cwmni ac adeiladu arno, gan gynnwys dilyn gwiriadau agor a chau pan fo hynny'n berthnasol.
- Gweithio gydag adrannau eraill pan ofynnir amdanynt yn unol ag anghenion y busnes; yn enwedig y Ganolfan Ymwelwyr.
- Cyfrifoldeb am reoli aelodau eraill o dîm Blaen y Tŷ Llanw / Tide.

Arall

- Y gallu i siarad ac ysgrifennu yn y Gymraeg yn ddymunol iawn.
- Profiad o goffi arbenigol yn fanteisiol.
- Mae profiad lletygarwch blaenorol yn hanfodol.

Nodweddion

- Dylid cadw ymddangosiad twt a thaclus bob amser.
- Ymagwedd hyblyg ac addasadwy at waith.
- Sgiliau cyfathrebu a chymdeithasol da.
- Sylw cryf i fanylion ac ymdrech i ddarparu gwasanaeth o ansawdd uchel yn gyson.
- Gwerthfawrogiad o fwyd da gyda tharddiad.

Ariennir y swydd yma yn rhannol gan Gronfa Cymunedau'r Arfordir.



Front of House Team Leader (Tide / Llanw - full time)

February 2020

As we approach our first year of trading at Tide/ Llanw we are looking to hire a talented and hardworking individual to lead our busy Front of House operation.

- This is a full time role with a minimum of 30 hours per week.
- Competitive salary.
- Responsible to the Catering Supervisor and Company Directors.
- Weekend working required with some evenings by prior arrangement

Duties include:

- Serving customers efficiently, speedily and courteously
- Producing delicious espresso based drinks using our La Marzocco espresso machine.
- Creating delicious seasonal drinks and cordials.
- Operating our point of sales system 'Square'.
- Controlling and rotating stock.
- Cleaning including washing up, waste disposal and maintaining general cleanliness of public areas
- Complying with and building upon company Food Safety Management plan including following opening and closing checks when applicable.
- Working with other departments when requested according to the needs of the business; particularly the Visitor Centre.
- Responsibility for managing other members of the Tide/ Llanw Front of House team.

Other

- Ability to speak and write in Welsh highly desirable.
- Experience in specialty coffee advantageous.
- Previous hospitality experience essential.

Characteristics

- A neat, tidy appearance should be preserved at all times.
- A flexible and adaptable approach to work.
- Good communication and social skills.
- Strong attention to detail and drive to provide consistently high-quality service.
- An appreciation of good food with provenance.

This role is part funded by the Coastal Communities Fund.

