

# Gweinydd Blaen y Tŷ: (Llanw / Tide tymhorol)

## Chwefror 2020

Rydym yn chwilio am unigolion gweithgar a llawn cymhelliant i ymuno â'n tîm tymhorol yn Llanw / Tide.

- Mae 'rhain' yn swyddi ran amser gydag oriau rheolaidd yn ystod y tymhorau gwyliau, yn enwedig y Pasg a'r haf.
- Mae oriau'r wythnos yn amrywio rhwng 16-30 yr wythnos yn ôl yr angen.
- Mae angen gweithio ar benwythnosau gyda rhai nosweithiau trwy drefniant ymlaen llaw
- Cyflog yr awr gystadleuol.
- Yn gyfrifol i Arweinydd Tîm Blaen y Tŷ a'r Goruchwyliwr Arlwy.

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.
- 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
- Paratoi bwyd yn syml
- 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 Canolfan Ymwelwyr.

Arall

- Y gallu i siarad ac ysgrifennu yn 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.

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



# Front of House server: (Llanw / Tide seasonal)

February 2020

We are looking for hard working and motivated individuals to join our seasonal team at Tide/ Llanw.

- These are part time roles with regular hours during the holiday seasons, particularly Easter and summer.
- Hours per week range from 16-30 per week as required.
- Weekend working required with some evenings by prior arrangement
- Competitive hourly wage.
- Responsible to the Front of House Team Leader and Catering Supervisor.

Duties include:

- Serving customers efficiently, speedily and courteously
- Producing delicious espresso based drinks using our La Marzocco espresso machine.
- Operating our point of sales system 'Square'.
- Controlling and rotating stock.
- Cleaning including washing up, waste disposal and maintaining general cleanliness of public areas
- Simple food preparation
- Complying with 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, especially the Visitor Centre.

Other

- Ability to speak 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.

This role is part funded by the Coastal Communities Fund.



# Gweinydd Blaen y Tŷ: (Llanw / Tide tymhorol)

