



## **Swyddi gwag Medi 2021 – Job Vacancies Sept 2021**

### **Derbynnydd - Receptionist**

Cyfle i ymuno â thim blaen tŷ yr Harbourmaster, un o westai enwocaf Cymru ar lan harbwr braf Aberaeron.

Rydym yn chwilio

am unigolyn trefnus, siriol, gyda sgiliau cyfathrebu gwych yn y Gymraeg a'r Saesneg a sgiliau cyfrifiadurol da. Prif bwrpas y swydd yw gweinyddu ar y brif dderbynfa, archebion ystafelloedd a bwyty, cymeryd taliadau, diweddarau safloedd bwcio arlein a chroesawu ein gwesteion i'r gwesty.

Rhaid bod gan yr ymgeisydd llwyddiannus sgiliau cydweithio arbennig gydag aelodau yr adrannau eraill.

Mae personoliaeth cynnes ac hapus gyda'r gallu i weithio o dan bwysau ac ymgymeryd â nifer o brosiectau ar y tro yn rhan mawr o'r gwaith. Byddai profiad blaenorol mewn lletygarwch neu dwristiaeth hefyd o fudd.

Cyfle i unigolyn sydd yn cychwyn ar yrfa ar ôl gorffen coleg?

Neu i rywun sydd yn edrych am newid gyrfa.

- Shifftiau dydd 8yb tan 4/5yp
- 5 diwrnod yr wythnos
- Gwaith ar benwythnosau fel rhan o batrwm shifft
- Tâl rhwng £20,000-£25,000 y flwyddyn
- Tips yn ychwanegol
- Gostyngiad staff ar fwyd yn y bwyty

***This is a position of receptionist for which the ability to converse and write in Welsh is essential.***

---

## **Chef de Partie**

We have an exciting opportunity for an eager individual to join our busy kitchen team at the Harbourmaster. We are looking for an individual who has a passion for good food. The successful candidate must be able to work well within a busy team, work under pressure and work on their own initiative. We are looking for an experienced chef to join our team for 5 days a week, including evenings and weekends.

- A full time position with 12 month contract;
- salary £25,000-£29,000 per annum + overtime over 48 hours;
- tips;
- staff discount on Harbourmaster food.

### **Main duties include:**

- Preparing, cooking and presenting high quality dishes within the speciality section;
- assisting the Head Chef and Sous Chef in creating menu items, recipes and developing dishes;
- Preparing foods such as meat and fish;
- keeping the kitchen and surrounding areas clean at all times;
- ensuring observance of food safety standards;
- ensuring commitment to health and safety.

### **Experience required:**

- minimum 3 years experience as a chef de partie;
- knowledge of food safety standards.

### **Chef de partie**

Mae cyfle arbennig wedi codi i unigolyn brwdfrydig ymuno â thîm prysur ein cegin yn yr Harbourmaster. Rydym yn chwilio am unigolyn sydd ag angerdd at fwydydd da a bwydydd lleol. Mae'n bwysig bod yr ymgeisydd llwyddiannus yn medru gweithio'n dda fel rhan o dîm prysur, yn medru gweithio o dan bwysau ac yn medru gweithio ar liwt ei hun. Rydym yn chwilio am gogydd profiadol i weithio 5 diwrnod yr wythnos, gan gynnwys nosweithiau a phenwythnosau.

- Swydd llawn amser gyda contract 12 mis;
- tâl £25,000-£29,000 y flwyddyn gan gynnwys tâl ychwanegol dros 48 awr;
- tips;
- gostyngiad ar brydau bwyd yr Harbourmaster.

### **Prif ddyletswyddau yn cynnwys:**

- Paratoi, coginio a chyflwyno prydau bwyd i'r safon gorau posib;
- helpu'r prif gogydd a'r is-gogydd i ddatblygu prydau a chreu prydau newydd;
- paratoi bwydydd e.e. cig a physgod;
- sicrhau y cedwir at safonau diogelwch bwyd;

- sicrau y cedwir at ofynion iechyd a diogelwch.

**Profiad hanfodol:**

- lleiafswm o 3 blynedd o brofiad fel chef de partie;
  - gwybodaeth drylwyr o safonau diogelwch bwyd.
- 

## **Kitchen Porter**

We have an exciting opportunity for an eager individual to join our busy kitchen team at the Harbourmaster. We are looking for an organised individual who is able to work well within a busy team, who can work under pressure and can work on their own initiative. The role includes general kitchen duties, including, washing up of equipment and utensils and the cleaning of all areas and surroundings. We have permanent part-time or full-time job available. The successful candidate will be required to work evenings and weekends in accordance with a weekly rota.

**Main duties include:**

- washing dishes and kitchen utensils;
  - keeping the kitchen and surrounding areas clean at all times;
  - preparing ingredients for the chefs e.g. chopping and peeling food;
  - ensuring observance of food safety standards.
- 
- A full time position with 12 month contract;
  - A competitive hourly rate, dependent on experience.
  - Tips are in addition to pay.
  - Staff discount on Harbourmaster food.

## **Cynorthwydd Cegin**

Mae cyfle wedi codi i unigolyn brwdfrydig ymuno â thîm prysur ein cegin yn yr Harbourmaster. Rydym yn chwilio am unigolyn trefnus sy'n gallu gweithio'n dda mewn tîm prysur, yn gallu gweithio o dan bwysau ac ar fenter ei hun. Mae'r rôl yn cynnwys dyletswyddau cegin cyffredinol gan gynnwys golchi cyfarpar ac offer cegin a glanhau pob ardal o'r cegin ac oddi amgylch. Mae gennym swyddi parhaol rhan amser neu llawn amser ar gael. Bydd disgwyl i'r ymgeisydd llwyddiannus fod yn barod i weithio nosweithiau a phenwythnosau yn ôl patrwm rota wythnosol.

**Prif ddyletswyddau yn cynnwys:**

- golchi llestri ac offer cegin;
  - cadw ardaloedd y gegin yn lân ar bob adeg;
  - paratoi cynhwysion i'r cogyddion e.e. torri bwydydd i fyny;
  - sicrhau y cedwir at safonau diogelwch bwyd.
-