

# **SGILIAU TORRI CIG OEN** **LAMB CUTTING SKILLS**

## ***Beth a olygir wrth Sgiliau Torri Cig Oen?***

Caiff y gweithdy yma ei gyflwyno gan y Ganolfan Bwyd Cymru ar y cyd a Lantra.

Cynhelir y gweithdy am 1 diwrnod. Bydd yna arddangosiadau, gwaith theori ac ymarferol gan gynnwys torri carcass oen yn ddarnau cychwynnol ac yna'n ddarnau i'w gwerthu a hynny'n ddiogel ac yn unol â safonau hylendid.

## ***Ar gyfer pwy y mae'r cwrs?***

Unrhyw un sydd am ddysgu sut mae torri cig oen, cigyddion dan hyfforddiant a chwmnïau cig.

## ***Cynnwys y Cwrs***

- ✿ Darnau o gig i'w gwerthu
- ✿ Hylendid bwyd
- ✿ Tynnu'r esgyrn allan o'r darnau cychwynnol
- ✿ Iechyd a Diogelwch a Gofynion Cyfreithiol

## ***Strwythur y Cwrs***

- ✿ Bydd dillad diogelwch yn cael eu darparu
- ✿ Torri'r carcass
- ✿ Ffotograffau fel tystiolaeth ar gyfer y portffolio
- ✿ Tystysgrif ar gwblhau'r portffolio'n llwyddiannus

## ***Maes Llafur Cyffredinol***

- ✿ Diogelwch a hylendid mewn perthynas â thaclusrwydd a glanweithdra.
- ✿ Defnyddio cyllyll a chyfarpar arall yn ddiogel a dillad diogelwch
- ✿ Iechyd a Diogelwch.
- ✿ Torri carcass oen gan ddefnyddio dulliau traddodiadol, yn ddarnau cychwynnol ac yna yn ddarnau i'w gwerthu
- ✿ Gofynion cyfreithiol
- ✿ Tymheredd storio cynnyrch
- ✿ Gwaredu gwastraff

## ***What does Lamb Cutting Skills involve?***

The Workshop is presented by Food Centre Wales in conjunction with Lantra.

The workshop will run for 1 day. There are demonstrations, theory and practicals involving cutting lamb carcasses into primal and retail cuts in a safe and hygienic manner.

## ***Who should attend?***

Those interested in learning how to cut lambs, trainee butchers and meat operators.

## ***The course covers***

- ✿ Retail Cuts & Joints
- ✿ Food hygiene
- ✿ Boning out of primals
- ✿ Health & Safety and Legal Requirements

## ***Course structure***

- ✿ All protective clothing is provided
- ✿ Cutting of carcass
- ✿ Photographic evidence for portfolio
- ✿ Certificate on successful completion of portfolio

## ***General Syllabus***

- ✿ Safe and hygienic practices with regard to tidiness and cleanliness.
- ✿ Safe use of knives, other equipment and protective clothing
- ✿ Health & Safety
- ✿ Cutting of lamb carcasses using traditional methods, into its primal cuts and then into retail cuts/joints
- ✿ Legal requirements
- ✿ Product storage temperature
- ✿ Waste disposal

