

# **SGILIAU TORRI CIG MOCHYN**

## **PIG 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 2 diwrnod. Bydd yna arddangosiadau, gwaith theori ac ymarferol gan gynnwys torri carcass mochyn yn ddarnau cychwynnol ac yna'n ddarnau i'w gw erthu a hynny'n ddiogel ac yn unol â safonau hylendid.

### ***A r gyfer pw y y m ae'r cw rs?***

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

### ***Cynnwys y Cwrs***

- D amau o gig i'w gw erthu
- Hylendid bwyd
- Tynnu'r esgym 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 gw blhau'r portffolio'n llw yddiannus

### ***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 mochyn gan ddefnyddio dulliau traddodiadol, yn ddarnau cychwynnol ac yna yn ddarnau i'w gw erthu
- Gofynion cyfreithiol
- Tymheredd storio cynnyrch
- Gwaredu gwastraff

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

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

The workshop will run for 2 consecutive days. There are demonstrations, theory and practicals involving cutting pig carcasses into primal and retail cuts in a safe and hygienic manner.

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

Those interested in learning how to cut pigs, 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 pig carcasses using traditional methods, into its primal cuts and then into retail cuts/joints
- Legal requirements
- Product storage temperature
- Waste disposal