



TEITL SWYDD	Gweithiwr Cefnogol Caffi
ADRODD I	Arweinydd Caffi
LLEOLIAD	Caernarfon
ORIAU	20 awr yr wythnos
CYFLOG	B2: £25781-£27089
CYTUNDEB	Parhaol

PWRPAS Y SWYDD

Prif bwrpas y swydd yw cynorthywo Arweinydd a Swyddog Hyfforddiant y Caffi yn ystod oriau agor mewn amgylchedd diogel, croesawgar ac anffurfiol. Darparu gwasanaeth cwsmeriaid rhagorol drwy groesawu ymwelwyr, paratoi a gweini bwyd a diod o safon uchel, a sicrhau bod amgylchedd y caffi yn lân, yn ddiogel ac yn ddeniadol bob amser. Cefnogi pobl ifanc sydd yn gweithio yn y caffi i ddatblygu sgiliau gweini bwyd, delio gyda chwsmeriaid a chynnal a chadw'r caffi'n lân a diogel.

CYFRIFOLDEBAU ALLWEDDOL

- Cefnogi'r Arweinydd a'r Swyddog Hyfforddiant i redeg y caffi yn llwyddiannus ac effeithiol o ddydd i ddydd.
- Croesawu cwsmeriaid yn gyfeillgar, cymryd archebion yn gywir, ac ateb unrhyw gwestiynau am y fwydlen (gan gynnwys alergeddau).
- Paratoi diodydd poeth ac oer (fel te a choffi barista) a gweini bwydydd syml fel brechdanau, cacennau a byrbrydau yn unol â safonau'r caffi.
- Gweithredu'r til, prosesu taliadau arian parod a cherdyn, ac atgyweirio newid yn gywir.
- Cadw at reolau hylendid bwyd llym.
- Glanhau byrddau, y cownter, offer y gegin, ac ardal y cwsmeriaid yn rheolaidd.
- Helpu i lenwi silffoedd, arddangos nwyddau mewn ffordd ddeniadol, a rhoi gwybod i'r rheolwr pan fydd stoc yn rhedeg yn isel.
- Cefnogi'r Arweinydd a'r Swyddog Hyfforddiant i ddatblygu'r Caffi yn gyrchfan groesawgar gyda croeso cynnes a gofal cwsmer ardderchog er mwyn sicrhau fod y busnes yn gynaliadwy a hunangynhaliol.
- Cynorthwyo'r Arweinydd a'r Swyddog Hyfforddiant a chydweithio i hyfforddi gweithlu cyflogedig a gwirfoddol i gweini, coginio, gweithio yn y gegin a rhedeg gwasanaeth y Caffi yn llyfn.

CYFRIFOLDEBAU CYFFREDINOL

- Paratoi'r caffi yn barod ar gyfer agor a'i gau ar ddiwedd y dydd.
- Paratoi byrbrydau a diodydd yn ol y galw.
- Darparu gwasanaeth cwsmeriaid cyfeillgar a chynnig gwybodaeth sylfaenol am GISDA.
- Cadw'r caffi yn lân cyn daclus drwy gydol y dydd.
- Glanhau a sicrhau bod popeth yn barod ar gyfer cau ar ddiwedd y dydd ac agor yn y bore.
- Cynorthwyo gyda thasgau rhesymol eraill yn unol a chyfarwyddyd Arweinydd Tim.
- Cydymffurfio â holl bolisiau a gweithdrefnau iechyd a diogelwch GISDA.

- Sicrhau bod yr amgylchedd caffi a'r gegin yn ddiogel ac yn addas i bobl ifanc.
- Sicrhau bod offer coginio yn cael eu defnyddio'n ddiogel ac yn briodol.
- Sicrhau bod offer, bwyd a chyfarpar yn cael eu defnyddio'n ddiogel ac yn cael eu storio'n briodol ar ddiwedd pob dydd.
- Dilyn gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd.
- Adrodd am unrhyw ddamwain, digwyddiad, difrod neu bryder diogelwch i'r Rheolwr tîm.

ADDYSG A PHROFIAD

HANFODOL

- Gallu i weithio gyda phobl ifanc gydag anghenion cefnogaeth gymhleth.
- Profiad mewn lletygarwch
- Profiad o rwydweithio / gweithio mewn partneriaeth
- Sgiliau gwaith tîm
- Gallu i adnabod risg ac i gymryd y camau priodol

DYMUNOL

- Profiad o weithio gyda plant a phobl ifanc
- Profiad Arlwy
- Medrus gyda peiriant coffi
- Cymhwysder hylendid bwyd lefel 2

SGILIAU YN BERTHNASOL I'R SWYDD

- Rheolaeth amser da
- Sgiliau gwrandio effeithiol
- Gallu i gyfathrebu mewn amrywiaeth o sefyllfaoedd yn y Gymraeg a'r Saesneg
- Sgiliau gofal cwsmer a rhyngpersonol da
- Y gallu i weithio yn unigol neu fel rhan o dîm
- Hyblyg
- Amyneddgar
- Gallu i flaenoriaethu a threfnu gwaith
- Gallu i drafod gwybodaeth sensitif a chyfrinachol
- Dealltwriaeth o ffiniau yn y gwasanaeth cefnogi

JOB DESCRIPTION

JOB TITLE	Café Support worker
REPORTS TO	Café Leader
LOCATION	Caernarfon
HOURS	20 hours a week
SALARY	B2: £25,781-£27,089
CONTRACT	Permanent

PURPOSE OF THE ROLE

The main purpose of this role is to support the Café Leader and Training Officer during opening hours in a safe, welcoming, and informal environment. The postholder will provide excellent customer service by welcoming visitors, preparing and serving high-quality food and drinks, and ensuring that the café environment is clean, safe, and attractive at all times. The role also involves supporting young people working in the café to develop food service, customer service, and café maintenance skills, while helping to keep the café clean and safe.

KEY RESPONSIBILITIES

- Support the Café Leader and Training Officer in the successful and effective day-to-day running of the café.
- Welcome customers in a friendly manner, take orders accurately, and answer questions about the menu, including allergens.
- Prepare hot and cold drinks (such as tea and barista coffee) and serve simple food items including sandwiches, cakes, and snacks in accordance with café standards.
- Operate the till, process cash and card payments, and give correct change.
- Adhere to strict food hygiene regulations.
- Clean tables, counters, kitchen equipment, and customer areas regularly.
- Help restock shelves, display products attractively, and notify the manager when stock levels are low.
- Support the Café Leader and Training Officer in developing the café as a welcoming destination that offers a warm welcome and excellent customer care, ensuring the business is sustainable and self-supporting.

- Assist the Café Leader and Training Officer and work collaboratively to train paid staff and volunteers in serving customers, food preparation, kitchen work, and ensuring smooth café operations

GENERAL RESPONSIBILITIES

- Prepare the café for opening and close it at the end of the day.
- Prepare snacks and drinks as required.
- Provide friendly customer service and basic information about GISDA.
- Keep the café clean and tidy throughout the day.
- Clean and ensure everything is ready for closing at the end of the day and reopening the following morning.
- Assist with other reasonable duties as directed by the Team Leader.
- Comply with all GISDA health and safety policies and procedures.
- Ensure the café and kitchen environment is safe and suitable for young people.
- Ensure cooking equipment is used safely and appropriately.
- Ensure equipment, food, and supplies are used safely and stored properly at the end of each day.
- Follow food hygiene and food safety procedures.
- Report any accident, incident, damage, or safety concern to the Team Manager.

EDUCATION AND EXPERIENCE

ESSENTIAL

- Ability to work with young people who have complex support needs.
- Experience in hospitality.
- Experience of networking and partnership working.
- Teamworking skills.
- Ability to identify risks and take appropriate action.

DESIRABLE

- Experience of working with children and young people.
- Catering experience.
- Skilled in using a coffee machine.
- Level 2 Food Hygiene qualification.

SKILLS RELEVANT TO THE ROLE

- Good time management.
- Effective listening skills.
- Ability to communicate in a variety of situations in both Welsh and English.
- Good customer care and interpersonal skills.
- Ability to work independently or as part of a team.
- Flexible.
- Patient.
- Ability to prioritise and organise work.

- Ability to discuss sensitive and confidential information.
- Understanding of professional boundaries within a support service