

ROLE ADVERT

ROLE TITLE:	Schools Catering Supervisor
POST ID:	RFCSUP
GRADE:	BAND E SCP 14-18 (£23,080 - £24,982) – paid pro rata to hours worked (Full time – 37 hours)
HOURS:	30 hours per week (additional hours may be required from time to time)
LOCATION:	Based at Raglan Depot/office complex but will be required to travel/work throughout the county
TEMPORARY:	No
DBS CHECK:	Yes (Disclosure & Barring Service Check)

WELSH LANGUAGE ASSESSMENT

Welsh language skills are desirable

SAFEGUARDING:

Safeguarding and Child and Adult Protection are key priorities for the Council. We aim to support children and adults at risk to be as safe as they can and to fulfil their potential. All Council employees and volunteers are responsible for playing their part in the well-being, safety and protection of children and adults at risk. All employees and volunteers will be trained to the appropriate level of safeguarding and have a duty to fulfil their personal responsibilities for safeguarding.

PURPOSE OF POST:

We are seeking a person to offer day to day supervision of the primary schools catering function. The role will demand a sound knowledge of managing food safety/allergies/ dietary balance (ref Welsh Government Healthy Eating Agenda).

There will be occasions when the postholder will be required to work in the kitchens, prepare buffets etc., occasionally support the community meals service and occasionally assist the Corporate Catering Manager in the wider role

The successful candidate should be a team player with the ability to effectively and efficiently communicate with staff at all levels.

Ideally a CIEH Level 3 Award in Supervising Food Safety in Catering qualification is required for this post however it is not an essential prerequisite as training will be given to the successful candidate.

**Should you require any further information regarding this post, please contact:
Pauline Batty, Corporate Catering Manager on 01633 644150.**

Closing Date: 12 noon on 25th October 2021

Please Note that we are not able to accept CVs

Application forms can be completed online or down loaded via:
www.monmouthshire.gov.uk/how-to-apply-for-council-jobs

Applications may be submitted in Welsh, and that an application submitted in Welsh will not be treated less favourably than an application submitted in English.

Appointment to this post is exempt from Rehabilitation of Offenders Act and is subject to an Enhanced Disclosure Check.

Monmouthshire County Council is an equal opportunities employer and welcomes applications from all sections of the community.

All posts are open to job-share unless stated otherwise.

Monmouthshire County Council operates a Smoke Free Workplace policy.

ROLE PROFILE

ROLE TITLE:	Schools Catering Supervisor
POST ID:	RFCSUP
GRADE:	BAND E – scp 14-18 (£23,080 - £24,982) Pro Rata
HOURS:	30 hours per week (additional hours may be worked from time to time)
WORK PATTERN:	Monday – Friday 6 hours per day – 52 weeks per year
LOCATION:	Raglan Depot/office complex (but will be required to work throughout the county – travelling expenses will be paid in line with the council's policy)
RESPONSIBLE TO:	Corporate Catering Manager
TEMPORARY:	No

DISCLOSURE AND BARRING SERVICE (DBS) CHECK:

Appointment to this post is exempt from Rehabilitation of Offenders Act and is subject to the following DBS check (Please specify level of check):
Enhanced with Children Barred List Check

WELSH LANGUAGE ASSESSMENT

Welsh language skills are desirable

SAFEGUARDING:

Safeguarding and Child and Adult Protection are key priorities for the Council. We aim to support children and adults at risk to be as safe as they can and to fulfil their potential. All Council employees and volunteers are responsible for playing their part in the well-being, safety and protection of children and adults at risk. All employees and volunteers will be trained to the appropriate level of safeguarding and have a duty to fulfil their personal responsibilities for safeguarding.

Our Purpose:-

To ensure the running of a smooth and effective school meals service at any educational site on a day to day basis.

The postholder's primary and main role is to oversee the daily provision of the primary sector school meals Service. This will include menu and dietary control, stock provision, staff supervision and allocation of resources to ensure the Service is provided to each school on every school day.

The postholder will also be a Member of a small team of staff that will manage the direct provision of some catering Services (e.g. Community meals) and oversee all other catering Services undertaken by others on behalf of the authority. So whilst the postholder will concentrate on ensuring that healthy meals are prepared for primary school children the postholder may also become involved in the provision of Community meals and assisting with the overall monitoring of other catering functions provided by MCC employees or by external organisations or companies on behalf of the authority.

The Purpose of this Role:-

- Working under the supervision of the Corporate Catering Manager will provide day to day supervision of the primary school meals service and community meals should the need arise.
- Will ensure that food preparation in our kitchens is in line with good practice ensuring that all processes and procedures are adhered to and do not compromise food safety.
- Review procedures and practices as necessary, making changes as necessary to ensure that any systems are up to date and effective in managing food safety wherever food is prepared and/or served by Monmouthshire County Council or on behalf of MCC. This typically will include all records and labelling to demonstrate conformance and visual checks of working practices.
- Will inspect food preparation to ensure that menus and recipes are being complied with and food is appetising. Also that portion control is adhered to in order that diet and calorific value are as intended and costs are managed..
- To supervise the work of all catering staff in the unit, paying particular attention to Hygiene and Safety and to comply with all catering policies. To supervise staff resources on a daily basis across the Service to ensure that meals are provided as required on every site.
- To check that any allergy requirements are addressed in recipes, cooking procedures, storage etc.and food is served accordingly. When necessary will prepare recipes to meet allergy requirements ensuring that the recipe, supplier, contents, cooking methods are consistent with presenting food that complies with any allergic requirements.
- Will occasionally review food safety procedures in each kitchen and ensure that the procedures and practices are suitable. Where changes are required then the necessary documentation will be updated and all staff will be made aware/trained to ensure compliance.
- To possess a CIEH Level 3 Award in Supervising Food Safety in Catering Qualification (training will be given if not already achieved)
- To work as a member of Monmouthshire's catering team at any site.
- To check that full and accurate records in all books/forms are in accordance with administration procedures.Review such procedures as necessary and recommend changes where appropriate.
- To undertake any training considered necessary for the post and also to train staff as required in operational procedures, Hygiene, Health and Safety and Quality Systems at kitchen operative level.
- To observe any requirements outlined by the Monmouthshire Catering Quality Procedural Manual in relation to quality standards.

- To prepare new menus and recipes checking all relevant data to comply with the WG Healthy Eating agenda in the educational context or for other services as required. Prepare budget costs for supply and preparation.
- When necessary will stand in to carry out cooking and wider catering duties as the service requires.
- To actively support and implement the principles and practice of equality of opportunity as laid down in the Councils Equal Opportunities Policy.
- This post requires working Monday to Friday on a 6 hour working day (30 hours per week). However operational needs may require the postholder to work additional hours as the Service demands. School holidays are usually a quieter period for a supervisor so it is anticipated that the postholder will endeavour to arrange leave during this time.

What else you need to know.....Monmouthshire Values are:

Openness: We aspire to be open and honest to develop trusting relationships.

Fairness: We aspire to provide fair choice, opportunities and experiences and become an organisation built on mutual respect.

Flexibility: We aspire to be flexible in our thinking and action to become an effective and efficient organisation.

Teamwork: We aspire to work together to share our successes and failures by building on our strengths and supporting one another to achieve our goals.

And this role, will work with Monmouthshire to achieve these.

In addition:

All employees are responsible for ensuring that they act at all times in a way that is consistent with Monmouthshire's Equal Opportunities Policy in their own area of responsibility and in their general conduct.

The authority operates a Smoke Free Workplace Policy which all employees are required to abide to.

Person Specification

How will we know if you are the right person for the role? As the successful candidate you will have demonstrated:-

- Previous supervisory and cooking experience.
- Previous experience of record keeping, ordering and stock control.
- Knowledge and experience of managing food safety within a catering environment. Clear understanding of what is required to ensure that food prepared is done so in a safe way . Ability to draft new working arrangements where necessary to ensure that food safety is maintained.
- Willingness to prepare recipes and menus that provide appetising meals following all set procedures and policies and to a budget.
- Clear knowledge of how to comply with allergy requirements, able to prepare safe working procedures and offer training and supervision to ensure that allergy requirements are complied with.
- The ability to communicate effectively and efficiently with staff and management both verbally and in writing.
- A commitment to achieving a CIEH Level 3 Award in Supervising Food Safety in Catering Qualification (training will be given if not already achieved)
- Flexibility and be versatile in order to work under pressure at different sites on behalf of the authority.
- Demonstrate previous experience of administration and book-keeping relevant to managing a catering unit.
- Willingness to undertake any training appropriate to the post as and when appropriate.
- Willingness to follow all Monmouthshire catering procedures, policies and apply appropriately.
- Willingness to undertake and practice Health & Safety procedures to comply with legislation, to supervise others and ensure the safety of themselves and staff at all times.
- A commitment to Equal Opportunities, principles and practice including undertaking appropriate equality awareness training.
- Welsh Desirable. You may be required to learn or improve your existing skills through attending staff Welsh language training funded by the Council.

NOTE:

This post is exempt from the Rehabilitation of Offenders Act (ROA) 1974 and therefore a Disclosure check will be required prior to confirmation of appointment.

**Should you require any further information regarding this post, please contact:
Pauline Batty, Corporate Catering Manager on 01633 644150.**

Closing Date: 12 Noon on 25th October 2021

HYSBYSEB RÔL

TEITL Y RÔL: Goruchwylydd Arlwyo Ysgolion

RHIF ADNABOD Y SWYDD: RFCSUP

GRADD: BAND E SCP 14-18 (£22,462 - £24,313)

ORIAU: 30 awr yr wythnos (efallai y bydd angen gweithio oriau ychwanegol o dro i dro)

LLEOLIAD: Yn Nepo/Swyddfa Rhaglan ond bydd angen teithio/gweithio ar hyd a lled y sir.

DROS DRO: Na

GWIRIAD GAN Y GWASANAETH

DATGELU A GWAHARDD: Angen (Gwiriad Datgelu a Gwahardd)

DIOGELU:

Mae Diogelu ac Amddiffyn Plant ac Oedolion yn flaenoriaethau allweddol i'r Cyngor. Ein nod yw cefnogi plant ac oedolion sydd mewn perygl i fod mor ddiogel ag y gallant ac i gyflawni eu potensial. Mae holl weithwyr a gwirfoddolwyr y Cyngor yn gyfrifol am chwarae rhan yng ngwaith lles, diogelu ac amddiffyn plant ac oedolion sydd mewn perygl. Bydd yr holl weithwyr a gwirfoddolwyr yn cael eu hyfforddi i'r lefel briodol o ddiogelu ac mae ganddynt ddyletswydd i gyflawni eu cyfrifoldebau personol dros ddiogelu.

PWRPAS Y RÔL:

Rydym yn chwilio am rywun i oruchwylio'r swyddogaeth arlwyo ar gyfer ysgolion cynradd o ddydd i ddydd. Fel rhan o'r rôl, bydd angen gwybodaeth gadarn o'r angen i daro cydbwysedd rhwng diogelwch bwyd/alergedd/deiet (cyfeirir at Agenda Bwyta'n lachus Llywodraeth Cymru).

Weithiau, bydd angen i'r deiliad swydd i weithio mewn ceginau, paratoi cinio bwffe a chefnogi'r gwasanaethau prydau bwyd yn y gymuned a chynorthwyo'r Rheolwr Arlwyo Corfforaethol o dro i dro.

Bydd yr ymgeisydd llwyddiannus yn chwaraewr tîm ac yn meddu ar y gallu i gyfathrebu yn effeithiol ac effeithlon gyda staff ar bob lefel.

Yn ddelfrydol, mae angen cymhwyster Lefel 3 Dyfarniad Goruchwylio Bwyd CIEH ar gyfer y rôl ond nid yw hyn yn hanfodol gan y byddwn yn cynnig hyfforddiant i'r ymgeisydd llwyddiannus.

Os hoffech gael mwy o wybodaeth am y swydd hon, cysylltwch os gwelwch yn dda gyda: Pauline Batty, Rheolwr Arlwyo ar 01633 644150

Dyddiadau Cau: 12pm ar 25fed Hydref 2021

Gofynnir i chi nodi na allwn dderbyn CV

Gellir llenwi ffurflenni cais ar-lein neu eu lawrlwytho drwy fynd i:

<http://www.monmouthshire.gov.uk/home/education/jobs-and-employment/how-to-apply-for-council-jobs/>

Gellir cyflwyno ceisiadau yn y Gymraeg ac ni chaiff cais a gyflwynir yn y Gymraeg ei drin yn llai ffafriol na chais a gyflwynir yn Saesneg.

**Ar ôl eu llenwi, dylid dychwelyd ffurflenni cais ar-lein neu eu lawrlwytho drwy:
Gwasanaethau Pobl, Cyngor Sir Fynwy, Neuadd y Sir, Rhadyr, Brynbuga, Sir Fynwy
NP15 1GA**

Caiff penodiad i'r swydd hon ei eithrio o Ddeddf Adsefydlu Troseddwr ac mae'n amodol ar Wiriad Datgeliad Estynedig.

Mae Cyngor Sir Fynwy yn gyflogwr cyfle cyfartal ac yn croesawu ceisiadau gan bob adran o'r gymuned.

Mae'r holl swyddi'n agored i'w rhannu os na nodir fel arall.

Mae Cyngor Sir Fynwy yn gweithredu polisi Dim Ysmygu yn y Gweithle.

PROFFIL RÔL

TEITL Y RÔL: Goruchwylydd Arlwyo Ysgolion

RHIF ADNABOD Y SWYDD: RFCSUP

GRADD: BAND E SCP 14-18 (£22,462 - £24,313)

ORIAU: 30 awr yr wythnos (efallai y bydd angen wgeithio oriau ychwanegol o dro i dro)

PATRWM GWAITH: Dydd Llun – Dydd Gwener 6 awr y dydd – 52 wythnos y flwyddyn

LLEOLIAD: Yn Nepo/Swyddfa Rhaglan ond bydd angen teithio/gweithio ar hyd a lled y sir.

DROS DRO: Na

GWIRIAD GAN Y GWASANAETH DATGELU A GWAHARDD:

Bydd apwyntiad i'r rôl hon wedi ei eithrio o'r Ddeddf Adsefydlu Troseddwyr ac yn amodol ar y gwiriad canlynol gan y Gwasanaeth Datgelu a Gwahardd: (Nodwch lefel y gwiriad):

Gwiriad Manwl gan Wirio'r Rhestr Gwahardd Gweithio gyda Phlant

ASESIAD Y GYMRAEG: Sgiliau yn y Gymraeg yn ddymunol

DIOGELU:

Mae Diogelu ac Amddiffyn Plant ac Oedolion yn flaenoriaethau allweddol i'r Cyngor. Ein nod yw cefnogi plant ac oedolion sydd mewn perygl i fod mor ddiogel ag y gallant ac i gyflawni eu potensial. Mae holl weithwyr a gwirfoddolwyr y Cyngor yn gyfrifol am chwarae rhan yng ngwaith lles, diogelu ac amddiffyn plant ac oedolion sydd mewn perygl. Bydd yr holl weithwyr a gwirfoddolwyr yn cael eu hyfforddi i'r lefel briodol o ddiogelu ac mae ganddynt ddyletswydd i gyflawni eu cyfrifoldebau personol dros ddiogelu.

YN ATEBOL I: Rheolwr Arlwyo

Ein Pwrpas :-

Yn sicrhau bod y gwasanaeth prydau bwyd ysgolion yn cael ei ddarparu mewn modd effeithiol a didrafferth ar unrhyw safle addysgol.

Prif swyddogaeth y deiliad swydd fydd goruchwyllo'r swyddogaeth arlwyo ar gyfer ysgolion cynradd o ddydd i ddydd. Mae ynn yn cynnwys rheoli'r fwydlen a'r deiet, darpariaeth y stoc, goruchwyllo staff a chlustnodi addnodau er mwyn sicrhau bod y Gwasanaeth ym cael ei ddarparu yn yr ysgol o ddydd i ddydd.

Bydd y deiliad swydd yn Aelod o dîm bach o staff a fydd yn rheoli rhai o'r Gwasanaethau arlwyo (e.e. prydau bwyd yn y gymuned) ac yn goruchwyllo'r Gwasanaethau Arlwyo a wneir gan eraill ar yr awdurdod. Felly, tar y bydd y deiliad swydd yn ffocysu ar sicrhau bod prydau iachus yn cael eu paratoi ar gyfer plant ysgol gynradd, efallai y bydd y deiliad swydd yn chwarae rhan yn darparu prydau bwyd yn y gymuned a chynorthwyo gyda monitro'r

swyddogaethau eraill a ymgwymerir gan weithwyr CSF neu fudiadau neu gwmnïau eraill ar ran CSF.

Pwrpas y Rôl hon:-

- Yn gweithio o dan oruchwyliaeth y Rheolwr Arlwygo Corfforaethol yn darparu goruchwyliaeth o ddydd i ddydd o'r gwasanaeth prydau bwyd i ysgolion cynradd a'r prydau bwyd yn y gymuned os oes angen.
- Yn sicrhau bod y bwyd sydd yn cael ei baratoi yn ein ceginau yn gyson gydag arfer da ac yn sicrhau cydymffurfiaeth gyda'r holl brosesau a'r gweithdrefnau ac ymatal rhag cyfaddawdu diogelwch y bwyd.
- Yn adolygu gweithdrefnau ac arferion fel sydd angen er mwyn gwneud y newidiadau angenrheidiol er mwyn sicrhau bod unrhyw systemau yn gyfredol ac yn effeithiol o ran rheoli bwyd lle bynnag y mae'n cael ei baratoi a/neu'n cael ei weini gan Gyngor Sir Fynwy neu ar ran Cyngor Sir Fynwy. Fel arfer, bydd hyn yn cynnwys yr holl gofnodion a labelu er mwyn arddangos cydymffurfiaeth a gwiriadau gweledol o arferion gwaith.
- Yn arolygu'r bwyd sydd yn cael ei baratoi er mwyn sicrhau bod bwydlenni a ryseitiai yn cydymffurfio a bod y bwyd yn flasus. Yn sicrhau hefyd bod dogn priodol yn cael ei roi yn unol gyda'r gwerth o ran deiet a chalorïau a bod y costau yn cael eu rheoli.
- Goruchwylio gwaith yr holl staff arlwygo yn yr uned, gan dalu sylw arbennig i lechyd a Diogelwch a chydymffurfio gyda'r holl bolisiau arlwygo. Rheoli adnoddau staff ar draws y Gwasanaeth er mwyn sicrhau bod prydau bwyd yn cael eu darparu ar bob safle.
- Gwirio unrhyw anghenion o ran alergedd mewn ryseitiai, gweithdrefnau coginio, storio a gweini bwyd yn briodol. Os oes angen, bydd angen paratoi ryseitiai er mwyn diwallu anghenion o ran alergedd er mwyn sicrhau bod y ryseitiai, cyflenwyr, dulliau coginio yn gyson gyda chyflwyno'r bwyd ac yn cydymffurfio ag unrhyw anghenion ran alergedd.
- Yn adolygu'r gweithdrefnau diogelwch bwyd o dro i dro ym mhob cegin er mwyn sicrhau bod y gweithdrefnau a'r arferion yn addas. Os oes angen newidiadau, bydd y ddogfennaeth yn cael ei diweddarau a'r holl staff yn ymwybodol a'n cael eu hyfforddi er mwyn sicrhau cydymffurfiaeth.
- Yn meddu ar Gymhwyster Goruchwylio Diogelwch Bwyd mewn Arlwygo Lefel 3 CIEH (byddwn yn cynnig hyfforddiant os nad yw'r cymhwyster wedi ei ennill)
- Gweithio fel aelod o dîm arlwygo Sir Fynwy ar unrhyw safle.
- Gwirio bod yna gofnodion llawn a chywrain o ran yn yr archebion/ffurflenni a'u bod yn gyson gyda'r gweithdrefnau gweinyddol. Adolygu'r fath weithdrefnau fel sydd angen ac argymhell unrhyw newidiadau fel sydd yn briodol.

- Cwblhau unrhyw hyfforddiant sydd angen ar gyfer y rôl a hyfforddi staff fel sydd angen ar y gweithdrefnau gweithredol, Hylendid, Iechyd a Diogelwch a Systemau Ansawdd ar lefel gweithredwr cegin.
- Cwrdd ag unrhyw ofynion fel sydd wedi eu hamlinellu yn Llawlyfr Gweithdrefnau Ansawdd Arlwygo Sir Fynwy sy'n ymwneud gyda safonau ansawdd.
- Paratoi bwydlenni a ryseitiau newydd gan wirio'r holl ddata perthnasol er mwyn cydymffurfio ag agenda Bwyta'n Iachus Llywodraeth Cymru yn y cyd-destun addysgol neu ar gyfer unrhyw wasanaethau eraill fel sydd angen. Paratoi costau'r gyllideb ar gyfer cyflenwi a pharatoi.
- Pan fydd angen, bydd y deiliad swydd yn cefnogi cydweithwyr drwy ymgymryd â dyletswyddau coginio ac arlwygo ehangach y gwasanaeth.
- Cefnogi a gweithredu'r egwyddorion cyfle cyfartal fel sydd wedi eu hamlinellu ym Mholisi Cyfle Cyfartal y Cyngor.
- Fel rhan o'r rôl, mae angen gweithio o ddydd Llun i ddydd Gwener am 6 awr y diwrnod (30 awr yr wythnos). Fodd bynnag, efallai y bydd angen gweithio oriau ychwanegol yn ôl y galw. Mae'r gwyliau ysgol fel arfer yn gyfnodau mwy tawel ar gyfer y goruchwylydd ac felly, disgwylir y bydd y deiliad swydd yn trefnu gwyliau yn ystod y cyfnod hwn.

Beth arall sydd angen i chi wybod.....Dyma Werthoedd Cyngor Fynwy:

- Tryloywder: Rydym am geisio bod yn agored ac onest er mwyn datblygu perthynas lle y mae pobl yn medru ymddiried yn ei gilydd.
- Tegwch: Rydym am geisio cynnig dewis teg, cyfleoedd a phrofiad ac i ddod yn fudiad lle y mae'r naill yn parchu'r llall.
- Hyblygrwydd: Rydym am geisio bod yn hyblyg wrth feddwl a gweithredu er mwyn dod yn fudiad effeithiol ac effeithlon.
- Gwaith tîm: Rydym am geisio gweithio gyda'n gilydd er mwyn rhannu ein llwyddiannau a'n methiannau drwy adeiladu ar ein cryfderau a chefnogi ein gilydd er mwyn cyflawni ein hamcanion.

A bydd y rôl hon yn gweithio gyda Sir Fynwy er mwyn cyflawni hyn.

Yn ychwanegol at hyn:

Mae'r holl weithwyr yn gyfrifol am sicrhau eu bod yn ymddwyn bob tro mewn ffordd sydd yn gyson â Pholisi Cyfle Cyfartal Sir Fynwy yn eu meysydd perthnasol ac yn eu hymddygiad cyffredinol.

Mae'r awdurdod yn gweithredu Polisi Dim Ysmygu yn y Gweithle a rhaid i'r holl weithwyr gydymffurfio gyda hyn.



Manyleb Person

Sut fyddwn yn gwybod os mai chi yw'r person cywir ar gyfer y rôl hon? Fel yr ymgeisydd llwyddiannus, byddwch wedi arddangos y canlynol:-

- Profiad blaenorol o oruchwylio a gweithio mewn cegin.
- Profiad blaenorol o gadw cofnodion, archebu a rheoli stoc.
- Gwybodaeth a phrofiad o reoli diogelwch bwyd o fewn awyrgylch arlwyo. Bydd angen dealltwriaeth glir o'r hyn sydd angen er mwyn sicrhau bod bwyd yn cael ei baratoi mewn ffordd ddiogel. Y gallu i ddrafftio trefniadau gwaith newydd lle bod angen er mwyn sicrhau bodd modd cynnal diogelwch bwyd.
- Parodrwydd i baratoi ryseitiau a bwydlenni bwyd sydd yn cynnig prydau bwyd blasus ac yn dilyn gweithdrefnau a pholisïau ac o fewn y gyllideb.
- Dealltwriaeth glir o sut i gydymffurfio ag alergedd, yn medru paratoi gweithdrefnau gweithio diogel ac yn cynnig hyfforddiant a goruchwyliaeth er mwyn sicrhau cydymffurfiaeth ag anghenion alergedd.
- Y gallu i gyfathrebu yn effeithiol ac effeithlon gyda staff a rheolwyr, yn ysgrifenedig ac ar lafar.
- Ymrwymiad i ennill cymhwyster Arolygu Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo Lefel 3 - (fodd bynnag, nid yw'n gwbl angenrheidiol gan y bydd yr ymgeisydd llwyddiannus yn derbyn hyfforddiant).
- Hyblygrwydd a pharodrwydd i weithio o dan bwysau mewn safleoedd addysgol gwahanol
- Profiad blaenorol o weinyddiaeth a chadw cofnodion sydd yn berthnasol i reoli uned arlwyo.
- Parodrwydd i fynd ar unrhyw hyfforddiant fel sydd yn briodol ar gyfer y swydd hon.
- Parodrwydd i ddilyn gweithdrefnau a pholisïau arlwyo Sir Fynwy a'u gweithredu'n briodol.
- Parodrwydd i arfer gweithdrefnau lechyd a Diogelwch a chydymffurfio gyda deddfwriaeth, a hynny er mwyn cadw eu hunain yn ddiogel a staff eraill drwy'r amser.
- Ymrwymiad at bolisi Cyfle Cyfartal y Cyngor, egwyddorion a phraxis gan gynnwys mynd ar hyfforddiant cydraddoldeb priodol os oes angen.
- Y Gymraeg yn Ddymunol: Gall fod angen i chi ddysgu neu wella eich sgiliau presennol drwy fynychu hyfforddiant Cymraeg i staff a gyllidir gan y cyngor. Gweithredir hyn os yw'r angen yn codi am sgiliau yn y Gymraeg ar gyfer y swydd.

NODYN:

Mae'r swydd hon wedi ei heithrio o Ddeddf Adsefydlu Troseddwyr (ROA) 1974, ac felly, bydd angen Datgeliad Manylach cyn cadarnhau'r apwyntiad.

Os hoffech gael mwy o wybodaeth am y swydd hon, cysylltwch os gwelwch yn dda gyda: Pauline Batty, Rheolwr Arlwyo ar 01633 644150

Yddiadau Cau: 12pm ar 25fed Hydref 2021