

Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)

Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

500/7960/8



Ynglŷn â City & Guilds

City & Guilds yw prif ddarparwr cymwysterau galwedigaethol y DU, gan gynnig dros 500 o ddyfarniadau ar draws ystod eang o ddiwydiannau, gan symud ymlaen o lefel mynediad i'r lefelau uchaf o gyflawniad proffesiynol. Gyda mwy na 8500 o ganolfannau mewn 100 o wledydd, mae cyflogwyr ledled y byd yn cydnabod City & Guilds am ddarparu cymwysterau sy'n cynnig prawf o'r sgiliau sydd eu hangen arnynt i wneud y gwaith.

Grŵp City & Guilds

Mae Grŵp City & Guilds yn cynnwys City & Guilds, ILM (Sefydliad Arweinyddiaeth a Rheolaeth) sy'n cynnig cymwysterau rheolaeth, deunyddiau dysgu a gwasanaethau aelodaeth, City & Guilds NPTC (sy'n cynnig cymwysterau tir a gwasanaethau aelodaeth), a HAB (y Corff Dyfarnu Lletygarwch). Mae City & Guilds hefyd yn rheoli Arholiadau'r Cyngor Peirianeg ar ran y Cyngor Peirianeg.

Cyfleoedd cyfartal

Mae City & Guilds yn llwyr gefnogi'r egwyddor o gyfle cyfartal ac rydym wedi ymrwymo i fodloni'r egwyddor hon yn ein holl weithgareddau a deunydd cyhoeddedig. Mae copi o'n datganiad polisi cyfle cyfartal ar gael ar wefan City & Guilds.

Hawlfraint

Mae cynnwys y ddogfen hon, oni bai y nodir fel arall, yn hawlfraint © City & Guilds of London Institute 2010 ac ni ellir ei chopïo, ei hatgynhyrchu na'i dosbarthu heb ganiatâd ysgrifenedig o flaen llaw.

Fodd bynnag, caiff canolfannau cymeradwy City & Guilds a dysgwyr sy'n astudio ar gyfer cymwysterau City & Guilds lungopïo'r ddogfen hon yn rhad ac am ddim a/neu gynnwys fersiwn PDF wedi'i gloi ohono ar fewnrwydi canolfannau ar yr amodau canlynol:

- caiff staff canolfannau gopïo'r deunydd yn unig ar gyfer dibenion addysgu dysgwyr sy'n gweithio tuag at gymhwyster City & Guilds, neu at ddibenion gweinyddol mewnol
- caiff ymgeiswyr gopïo'r deunydd yn unig at eu dibenion eu hunain wrth weithio tuag at gymhwyster City & Guilds

Mae'r *Amodau Copïo Safonol* ar wefan City & Guilds hefyd mewn grym.

Noder: Nid yw'r Safonau Galwedigaethol Cenedlaethol yn hawlfraint © the City & Guilds of London Institute. Gwiriwch yr amodau ar gyfer eu copïo gyda'r Cyngor Sgiliau Sector perthnasol.

Cyhoeddiadau

Mae cyhoeddiadau City & Guilds ar gael ar wefan City & Guilds neu gan ein hadran Gwerthiant Cyhoeddiadau yn y cyfeiriad isod neu drwy ffonio +44 (0)20 7294 2850 neu ffacsio +44 (0)20 7294 3387.

Gwnaed pob ymdrech i sicrhau bod yr wybodaeth sydd yn y cyhoeddiad hwn yn wir ac yn gywir ar adeg mynd i'r wasg. Fodd bynnag, mae cynnyrch a gwasanaethau City & Guilds yn destun datblygiad a gwelliant parhaus a chedwir hawl i newid cynhyrchion a gwasanaethau o bryd i'w gilydd. Ni all City & Guilds dderbyn atebolrwydd am golled neu ddifrod sy'n deillio o ddefnyddio gwybodaeth yn y cyhoeddiad hwn.

City & Guilds

1 Giltspur Street

Llundain EC1A 9DD

Ffôn +44 (0)20 7294 2800 www.cityandguilds.com

Ffacs +44 (0)20 7294 2400 enquiry@cityandguilds.com

Lefel 2 Dyfarniad mewn Sgiliau Barista (7102-53)

Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth



www.cityandguilds.com
Mai 2010
Fersiwn 2.0

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

Cynnwys

1	Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth	5
1.1	Arweiniad	5
1.2	Prawf gwybodaeth A	7
1.3	Prawf gwybodaeth B	11
1.4	Prawf gwybodaeth C	15
1.5	Prawf gwybodaeth D	19

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

1 Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

1.1 Arweiniad

Yn y ddogfen hon fe welwch fersiynau o'r profion gwybodaeth (fersiynau A, B, C a D) o becyn asesu Dyfarniad Lefel 2 City & Guilds mewn Sgiliau Barista gan gynnwys atebion enghreifftiol.

Bwriad yr atebion enghreifftiol hyn yw helpu tiwtoriaid ac aseswyr i facio profion gorffenedig ymgeiswyr.

Sylwch fod atebion enghreifftiol yn ganllaw i atebion derbyniol a gall aseswyr ddyfarnu marc ar gyfer ateb y maent yn ystyried ei fod yn foddhaol.

Mae'r cwestiynau'n werth 1 marc yr un. Dylid rhoi cyfanswm y marciau ar bapurau cwestiynau'r ymgeiswyr, a'u cofnodi ar y 'Ddalen Marciau Aseiniad' sydd wedi'i chynnwys yn y pecyn asesu. Ni ellir dyfarnu hanner marciau.

Dylid defnyddio'r siart trosi canlynol i drosi sgôr ymgeisydd yn radd:

Trosi marciau'n raddau

Gradd	Marc
Llwyddo	12 – 14
Teilyngdod	15 – 17
Rhagoriaeth	18 – 20

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

1 Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

1.2 Prawf gwybodaeth A

- 1 Disgrifiwch yn fyr sut mae'r amodau tyfu ar gyfer ffa Arabica a ffa robusta yn wahanol. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **uchder priodol (wedi'i dyfu mewn ardaloedd uwch)**
 - **hinsawdd**
 - **Amodau tywydd (mae angen tywydd oerach ar ffa Arabica, glawiad isel, uchder uwch)**
- 2 Pam mae ffa coffi'n cael eu rhostio? (1 marc)
- **i greu blas**
- 3 Sut mae rhost tywyll nodweddiadol yn wahanol i rost golau nodweddiadol o ran blas? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- Rhost ysgafn:**
- **mwyr cain**
 - **mwyr asid**
 - **mwyr blodeuog**
- Rhost tywyll:**
- **mwyr o gorff**
 - **yn gryfach**
 - **mwyr o flas 'coffi'**
 - **blas mwy cyfoethog**
 - **llai o asidedd**
 - **cyflasau llai cain**
- 4 Pam mae gan goffi hyd oes silff cyfyngedig? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **mae'n colli blas gydag oed**
 - **mae'n dirywio gydag oed**
- 5 Mae pob te'n dod o blanhigyn arbennig - beth yw ei enw Lladin? (1 marc)
- **camellia sinensis**
- 6 Rhowch **un** o'r pedwar prif fath o de. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **du**
 - **gwyrdd**
 - **Oolong**
 - **gwyn**

- 7 Enwch **un** wlad lle caiff ffa coco eu tyfu. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **Arfordir Ifori, Ghana, Indonesia, Brasil, Meccsico, Venezuela, Ecuador, Madagascar, Jamaica**
- 8 Disgrifiwch yn gryno beth yw smwddi. (1 marc)
- **diod wedi'i blendio, a'i gwneud o gynhwysion naturiol, fel arfer ffrwythau, iogwrt neu sudd ffrwythau, ac weithiau'n gymysg â rhew**
- 9 Nodwch wiriad y gellid ei wneud ar y peiriant espresso os nad yw llaeth yn ewynnu'n iawn. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **ffon stêm ar gyfer rhwystrau**
 - **gwasgedd stêm isel ar y peiriant**
- 10 Nodwch wiriad y gellid ei wneud os oes calch o amgylch ffroenell tap y bwyler. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **gwirio a yw'n bryd dadgalchu'r bwyler**
 - **gwirio a oes angen disodli'r hidlen**
- 11 Pam dylai pob arllwysiad gael ei lanhau ar unwaith? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **i atal llithro / cwymbo / peryglon posibl**
 - **i gynnal delwedd**
 - **i gynnal hylendid**
- 12 Pa mor hir y dylai hi gymryd i echdynnu siot espresso? (1 marc)
- **rhwng 20 a 30 eiliad**
- 13 Rhowch **un** risg sy'n digwydd trwy drochi ffyn stêm. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **gall dŵr budr gael ei sugno i mewn i'r bwyler**
 - **halogi'r dŵr**
- 14 Sut byddai amser siot peiriant espresso yn cael ei gynyddu o 15 i 25 eiliad? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **gwneud y malu'n fwy mân**
 - **cynyddu'r dos coffi**
- 15 Rhowch **un** rheswm pam mae hi'n bwysig dilyn canllawiau'r cyflenwr ar y gymhareb powdr siocled i laeth. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- **tewychedd**
 - **ansawdd**
 - **cysondeb cryfder y ddiod**

- 16 Rhewch un gwiriad y dylid ei wneud os nad oes crema neu os oes crema isel yn cael ei weld ar espresso. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- ffresni'r coffi
 - amser siot
 - tymheredd bwylter y peiriant espresso (gall fod yn rhy boeth)
 - cyfradd echdynnu / mâl coffi
- 17 Rhewch **un** rheswm pam efallai na fydd llaeth yn ewynnu'n iawn ar beiriant sy'n gweithredu'n gywir. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- mae'r llaeth wedi'i ewynnu eisoes
 - nid yw'r llaeth yn ffres
- 18 I fragu te, dylai'r tymheredd **lleiaf** fod yn (1 marc)
- a) 78.5°C
 - b) 88.5°C
 - c) 98.5°C
 - d) 108.5°C.
- 98.5°C**
- 19 Nodwch **un** canlyniad posibl o fethu â thrin cwyn cwsmer yn effeithiol. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- anfodlonrwydd
 - dim busnes yn dychwelyd
 - llai o werthiant
 - morâl staff
- 20 Beth yw'r peth **cyntaf** y dylid ei wneud wrth brosesu trafodion? (1 marc)
- cyfathrebu'r swm i'w dalu / rhoi bil i'r cwsmer

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

1 Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

1.3 Prawf gwybodaeth B

- 1 Beth yw'r **prif** wahaniaeth rhwng planhigion coffi robusta ac Arabica sy'n caniatáu i robusta dyfu'n llwyddiannus ar uchderau is? (1 marc)
- **mae ganddo gynnwys caffein uwch, sy'n gweithredu fel plaladdwr naturiol**
- 2 Pam mae coffi espresso yn defnyddio mâl mwy mân na choffi cafetiere? (1 marc)
- **oherwydd bod gan y gwahanol fathau o goffi amser bragu gwahanol**
- 3 Rhowch un ffordd y mae blas nodweddiadol blend Arabica 100% yn wahanol i flend robusta 100%. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- Arabica:**
- **asidedd uwch**
 - **corff ysgafnach**
 - **glanach**
- Robusta:**
- **mwy cras**
 - **mwy chwerw**
 - **corff mwy llawn**
- 4 Beth yw effaith aer yn mynd i mewn i becyn ffa coffi wedi'i bacio â gwactod ar ôl iddo gael ei agor? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **byddan nhw'n dechrau dirywio ar unwaith**
 - **maen nhw'n adweithio gyda'r ocsigen yn yr aer ac yn dechrau mynd yn hen**
- 5 Rhowch **un** ffactor tyfu allweddol a all effeithio ar flas / amrywiaeth y te. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **pridd**
 - **uchder**
 - **hinsawdd**
- 6 Mae llawer o de arbenigol yn cael eu henwi ar ôl y rhanbarth lle maent yn cael eu tyfu. Enwch **un** o'r tri mwyaf. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **Assam**
 - **Ceylon (Sri Lanka)**
 - **Darjeeling**

- 7 Beth sy'n digwydd i ffa coco ar ôl iddynt gael eu casglu? (1 marc)
- **Mae'r plisgyn yn cael ei dynnu i ryddhau'r mwydion a'r ffa, yna caiff y ffa ei eplesu yn yr haul a'i sychu**
- 8 Beth yw'r **prif** ddarn o offer sydd ei angen i wneud smwddi? (1 marc)
- **blendiwr**
- 9 Beth yw'r rheswm **tebygol** am fod y badell hidlo yn gorlifo? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **defnyddio sawl papur hidlo**
 - **sbring yn y badell fragu ar goll**
 - **mâl anghywir**
- 10 Os nad yw'r peiriant siocled yn ewynnu'n iawn, beth dylid ei wirio ar yr offer? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **y modur chwipio**
 - **y rhoden chwipio**
- 11 Pam mae plaster glas yn cael ei ddefnyddio os yw rhywun yn cael briw wrth weithio yn y diwydiant bwyd a diod? (1 marc)
- **i gael ei weld**
- 12 Beth yw'r amser **mwya**f ar gyfer cadw coffi hidlydd brâg ar blât poeth? (1 marc)
- **hyd at 1 awr**
- 13 Pam dylid glanhau cyfarpar cymysgedd peiriant siocled bob dydd? (1 marc)
- **oherwydd y risgiau hylendid cysylltiedeg â defnyddio powdr llaeth yn y siocled**
- 14 Rhowch **un** rheswm pam mae hi'n bwysig dilyn cymhareb coffi i ddŵr a argymhellir gan y cyflenwr. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **tewychedd**
 - **ansawdd**
 - **cysondeb cryfder y ddiod**
- 15 Disgrifiwch yn gryno y dilyniant cywir ar gyfer llenwi peiriant sudd powlen weledol wrth wneud sudd o grynodiad. (1 marc)
- **dŵr, yna cymysgedd sudd, yna dŵr**

- 16 I ba faint o ddŵr, mewn mililitrau (mls), dylai'r botwm espresso sengl gael ei raddnodi ar beiriant espresso sy'n gweithredu'n gywir? (1 marc)
- **30mls**
- 17 Sut dylai'r haen ewyn ar cappuccino fod yn wahanol i café latte? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **mae gan cappuccino haen ewyn o tua 2cm**
 - **mae gan café latte haen ewyn o tua 5mm**
- 18 Disgrifiwch yn gryno olwg te du wedi'i wneud â dŵr ar 75 °C. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **mae'r te'n edrych yn wannach (wedi ei dynnu'n wael)**
 - **ffilm wen ar wyneb y ddiod**
- 19 Disgrifiwch yn gryno sut i ddangos gwrandio effeithiol. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **aralleirio yn ôl i'r cwsmer**
 - **cyswllt llygad**
 - **nodio**
 - **gwrandio gweithredol**
 - **gwrandio cadarnhaol**
- 20 Beth yw'r peth **cyntaf** y dylid ei wneud wrth brosesu trafodion? (1 marc)
- **cyfathrebu'r swm i'w dalu / rhoi bil i'r cwsmer**

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

1 Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

1.4 Prawf gwybodaeth C

- 1 Pam byddai casglu â dwylo fel arfer yn cynhyrchu ffa coffi o ansawdd gwell? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- caiff ceirios coffi unigol eu casglu pan fyddant ar eu gorau'n aeddfed
 - ni chaiff ceirios sydd wedi'u niweidio neu heb fod yn aeddfed eu casglu
- 2 Nodwch **un** budd o bacio coffi ffres mewn bag ffoil gyda falf unffordd. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- i leihau bod yn agored i ocsigen
 - i atal coffi rhag mynd yn hen
 - i ryddhau nwyon o'r pecyn
 - mae'n atal y bag rhag byrstio
- 3 Disgrifiwch yn gryno sut mae ffa gwyrdd Arabica a robusta'n wahanol o ran golwg. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- Arabica:**
- mwy gwyrdd
 - mwy hirgrwn
- Robusta:**
- llai
 - mwy crwn
 - mwy brown
- 4 Beth gellir ei wneud i leihau effaith mynd yn hen oherwydd bod y coffi'n agored i aer? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
- agor un bag yn unig ar y tro
 - peidio â malu'r coffi o flaen llaw
 - dim ond cael digon o goffi ar agor am gyfnod y gwasanaeth
 - lleihau cael coffi ar agor i'r aer
 - agor y pecyn yn union cyn defnyddio
 - tynnu aer o'r bag wrth ailseilio

- 5 Beth yw'r **prif** wahaniaeth blas rhwng te du a the gwyrdd? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
Gwyrdd te:
 - **Ysgafnach**
 - **Mwy ffres**
 - **Mwy sur****Te du:**
 - **Mwy o ddyfnder blas**
- 6 Beth yw'r olew blas sy'n cael ei ychwanegu at de i wneud te Earl Gray? (1 marc)
 - **olew bergamot**
- 7 Sut y dylid storio powdr siocled? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
 - **yn sych**
 - **i ffwrdd o arogleuon cryf**
- 8 Beth sy'n cael ei ffitio'n gyffredinol i gymysgwyr masnachol mawr i leihau sŵn? (1 marc)
 - **caead sain**
- 9 Esboniwch beth dylid ei wirio yn yr offer os yw dŵr yn dianc o amgylch dolen y grŵp wrth fragu espresso. (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
 - **gwirio traul ar seliau'r grŵp**
 - **gwirio nad oes gormod o goffi wedi gael ei roi yn nolen y grŵp**
- 10 Wrth wneud smwddi, os nad yw llafnau'r jwg yn troelli, beth dylid ei wirio? (1 marc)
 - **gwirio bod y jwg yn eistedd yn iawn ar y sail**
- 11 Pa ragofalon y dylid eu cymryd wrth ddefnyddio blendwyr? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
 - **cadw'n clawr ymlaen**
 - **peidio â rhoi dwylo / offer i mewn i'r jwg**
- 12 Beth yw'r tymheredd **uchaf** a ganiateir wrth stemio llaeth? (1 marc)
 - **70°C**
- 13 Beth yw pwrpas ôl-fflysio gyda glanedydd ar beiriant espresso? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
 - **mae'n dynnu tannin o ben y grŵp**
 - **mae'n glanhau pen y grŵp**
- 14 Faint o goffi y dylid ei ddefnyddio mewn basged ddwbl os mai dim ond un siot sydd ei angen? (1 marc)
Unrhyw un o'r canlynol:
 - **14 gram**

- **dau glic**
- 15 Pam dylid dilyn cymarebau safonol o ffrwythau a chynhwysion eraill wrth wneud smwddis? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **tewychedd y ddiod**
 - **blas cywir y ddiod**
- 16 Beth allai fod yn amheus os yw cwsmer yn cwyno bod espresso yn rhy oer? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **wedi ei fragu mewn cwpan oer**
 - **wedi cymryd yn rhy hir i'w weini**
- 17 Disgrifiwch wead delfrydol ewyn ar cappuccino neu café latte. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **swigod bach iawn**
 - **esmwyth**
 - **tewychedd hufennog**
- 18 Am ba hyd y dylid cymysgu smwddi? (1 marc)
- **rhwng 20 a 30 eiliad**
- 19 Rhewch un budd o ddatrys cwyn cwsmer yn foddhaol. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol;**
- **bodddhad cwsmeriaid**
 - **busnes yn dychwelyd**
 - **cyhoeddusrwydd ar lafar**
 - **gwerthiant cynyddol**
 - **elw cwmni cynyddol**
 - **morâl staff gwell**
 - **bodddhad staff cynyddol**
- 20 Rhewch un dull talu sy'n dderbyniol yn amgylchedd y caffi. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **arian parod**
 - **siec**
 - **cerdyn debyd**
 - **cerdyn credyd**
 - **cerdyn siop / teyrngarwch**
 - **taleb**

**Mae'r dudalen hon yn wag yn
fwriadol**

1 Cynlluniau marcio prawf gwybodaeth

1.5 Prawf gwybodaeth D

- 1 Rhowch un ffordd y gallai ffermwr coffi yn Affrica elwa o fod yn rhan o gynllun masnachu moesegol. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- pris uwch am eu cynnyrch
 - gwell amodau cymdeithasol
 - gwell amodau amgylcheddol
- 2 Pam mae gwahanol ffa coffi'n cael eu cymysgu? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- i gyfuno cyflasau
 - i roi gwahanol broffiliau coffi
- 3 Sut byddai ffa wedi'u prosesu'n wlyb fel arfer yn wahanol i ffa wedi'u prosesu'n sych? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- Gwlyb:**
- glanach
 - nodau mwy cain
 - mwy o asidedd
- Sych:**
- mwy o gorff
 - mwy cras
 - asidedd is
 - melysach
- 4 Sut dylid storio coffi? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- i ffwrdd o'r gwres
 - i ffwrdd o olau uniongyrchol
 - i ffwrdd o arogleuon cryf
 - mewn bag aerglos
- 5 Sut y dylid storio te? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- yn sych
 - mewn cynhwysydd aerglos
 - i ffwrdd o'r gwres
 - ffwrdd o arogleuon cryf

- 6 Yn aml, cyfeirir at de llysieuol fel 'trwythiadau'. Pa ganran o gynhwysyn te mae trwythiadau llysieuol yn ei chynnwys? (1 marc)
- **dim**
- 7 Disgrifiwch yn fyr sut mae'r ffa coco yn dod yn wirod yn barod i'w ddefnyddio wrth wneud siocled neu bowdwr coco. (1 marc)
- **caiff y ffa eu malu'n fân i gynhyrchu'r gwirod**
- 8 Nodwch un budd maethol / dietegol o ddiod smwddi. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **yn cynnwys ffrwythau llawn, gan gynnwys deunydd ffibrog sy'n dda i'r deiet**
 - **gall gyfrif fel rhan o 'bump y diwrnod' person a argymhellir fel y swm o ffrwythau a llysiau i'w cymryd**
- 9 Esboniwch beth dylid ei wirio os oes dŵr glân yn gollwng o dan y peiriant espresso. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **gwirio peipen fewnlif**
 - **gwirio padell diferion**
- 10 Os yw diferion yn dod o'r peiriant sudd, beth dylid ei wirio? (1 marc)
- **gwirio'r seliau am draul / ffit cywir**
- 11 Pa ragofalon arbennig y dylid eu cymryd gyda chynnyrch llaeth a sudd? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **cadw ar y tymheredd cywir**
 - **cadw wedi'i orchuddio / selio**
- 12 Beth yw'r ystod tymheredd delfrydol ar gyfer te du? (1 marc)
- **98.5°C – 100°C**
- 13 Pa weithrediad glanhau y mae'n rhaid ei wneud bob dydd ar beiriant ffa-i-gwpan sy'n defnyddio llaeth ffres? (1 marc)
- **datgymalu a glanhau'r pen llaeth yn drylwyr**
- 14 Pa gamau y dylid eu cymryd ar ôl cwblhau brag hidlydd coffi? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **gwaredu hildlenni a ddefnyddiwyd**
 - **gwaredu gwastraff coffi mâl**
- 15 Sut y gellid defnyddio thermomedr mewn amgylchedd caffi? (1 marc)
- **gwirio tymheredd**

- 16 Os yw cwsmer wedi gofyn am goffi hidlydd pan mai dim ond peiriant espresso sydd ar gael, beth dylid ei egluro i'r cwsmer? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **Americano yw'r dewis agosaf**
 - **all coffi hidlydd ddim cael ei ddarparu**
- 17 Beth sy'n digwydd os yw'r llaeth yn cael ei gynhesu dros 70 °C? (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **caiff llaeth ei orboethi**
 - **does dim modd defnyddio llaeth**
 - **llaeth yn arogli fel pe bai wedi llosgi**
- 18 Rhewch un ffordd o wella cyflwyno diod siocled. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **gweini mewn gwydryn clir tal**
 - **ychwanegu malws melys**
 - **rhoi hufen chwip ar ei ben**
- 19 Beth yw'r cam cyntaf wrth ddelio â chwyn cwsmer? (1 marc)
- **cydnabod y broblem**
- 20 Rhewch **un** dull talu sy'n dderbyniol yn amgylchedd y caffi. (1 marc)
- Unrhyw un o'r canlynol:**
- **arian parod**
 - **siec**
 - **cerdyn debyd**
 - **cerdyn credyd**
 - **cerdyn siop / teyrngarwch**
 - **taleb**

Cyhoeddwyd gan City & Guilds
1 Giltspur Street
Llundain
EC1A 9DD
Ffôn +44 (0)20 7294 2468
Ffacs +44 (0)20 7294 2400
www.cityandguilds.com

Mae City & Guilds yn elusen
gofrestredig
a sefydlwyd i hyrwyddo addysg a
hyfforddiant