

DIVE IN DOSBARTH MEISTR BWYD MÔR

Cefnogi diwydiant bwyd môr Cymru

RHAGLEN HYFFORDDIANT

CHWEFROR / MAWRTH RHAGLEN HYFFORDDIANT

DISGRIFIAD	DYDDIAD	CYFEIRIAD Y LLEOLIAD	HYD Y CWRS	DISGRIFIAD BYR O'R CWRS	HYFFORDDWR / CWMNI HYFFORDDIANT
GOGLEDD CYMRU Paratoi Pysgod Cregyn	Dydd Iau 4.02.2019	Coleg Menai, Safle Friars, Ffriddoedd Rd, Bangor LL57 2TP	Diwrnod Llawn	Sut i baratoi amrywiaeth o bysgod cregyn gan gynnwys crancod a chorgimychiaid wedi'u paratoi.	Seafish Training Network
GOGLEDD CYMRU Ffiledu Pysgod	Dydd Llun 11.02.2019	Coleg Menai, Safle Friars, Ffriddoedd Rd, Bangor LL57 2TP	Diwrnod Llawn	Cwrs hyfforddiant i ddarparu sgiliau ar gyfer y diwydiant i ffiledu amrywiaeth o bysgod. Mae'r cwrs yn addas ar gyfer gwerthwyr pysgod, adwerthwyr, proseswyr pysgod a chogyddion.	Seafish Training Network
GOGLEDD CYMRU Puro Cregyn Deuglawr	Dydd Iau 28.02.2019	Menter a Busnes, Adeilad 9, Ffordd y Parc, Parc Menai, Bangor LL57 4BN	Diwrnod Llawn	Cwrs hyfforddiant byr wedi'i gymeradwyo gan Seafish/REHIS sy'n cyflwyno egwyddorion gweithredu canolfan buro cregyn deuglawr. CYNNWYS Y CWRS: Bygythiad i iechyd dynol; Trin a storio pysgod cregyn; Gweithgareddau puro cregyn deuglawr; Diogelwch bwyd a phuro cregyn deuglawr; Hanfodion iechyd a diogelwch; Cynhyrchu bwyd môr yn fwy diogel.	Aquafish Solutions
DE CYMRU Shellfish Preparation	Dydd Gwener 08.02.2019	Canolfan Bwyd Cymru, Horeb, Llandysul SA44 4JG	Diwrnod Llawn	Sut i baratoi amrywiaeth o bysgod cregyn gan gynnwys crancod a chorgimychiaid wedi'u paratoi.	Seafish Training Network
DE CYMRU Fish Filleting	Dydd Gwener 15.02.2019	Canolfan Bwyd Cymru, Horeb, Llandysul SA44 4JG	Diwrnod Llawn	Cwrs hyfforddiant i ddarparu sgiliau ar gyfer y diwydiant i ffiledu amrywiaeth o bysgod. Mae'r cwrs yn addas ar gyfer gwerthwyr pysgod, adwerthwyr, proseswyr pysgod a chogyddion.	Seafish Training Network
DE CYMRU Bivalve Depuration	Dydd Iau 21.03.2019	Suite 13 Cedar Court, Aberdaugleddau, Sir Benfro SA73 3LS	Diwrnod Llawn	Cwrs hyfforddiant byr wedi'i gymeradwyo gan Seafish/REHIS sy'n cyflwyno egwyddorion gweithredu canolfan buro cregyn deuglawr. CYNNWYS Y CWRS: Bygythiad i iechyd dynol; Trin a storio pysgod cregyn; Gweithgareddau puro cregyn deuglawr; Diogelwch bwyd a phuro cregyn deuglawr; Hanfodion iechyd a diogelwch; Cynhyrchu bwyd môr yn fwy diogel.	Aquafish Solutions

COST: £30 + TAW AR GYFER AELODAU'R CLWSTWR BWYD MÔR: Byddai'r cyrsiau fel arfer yn costio £100 yr un. Yn yr achos hwn, byddai aelodau'r Clwstwr Bwyd Môr yn gymwys i dderbyn cyllid o 70%.

AM RAGOR O FANYLION AC I ARCHEBU LLE, CYSYLLTGWCH Â:

Sian Davies - Rheolwr y Clwstwr Bwyd Môr ac EMFF | sian.davies@menterabusnes.co.uk | 01248 660078 / 07538 074260

DIVE IN SEAFOOD MASTERCLASS

Supporting the seafood industry in Wales

TRAINING COURSES

FEBRUARY / MARCH COURSE DETAILS

COURSE	DATE	VENUE	DURATION	INFORMATION	TRAINER
NORTH WALES Shellfish Preparation	Thursday 4.02.2019	Coleg Menai, Safle Friars, Ffriddoedd Rd, Bangor LL57 2TP	Full day	How to prepare a variety of shellfish including dressed crabs and lobsters.	Seafish Training Network
NORTH WALES Fish Filleting	Monday 11.02.2019	Coleg Menai, Safle Friars, Ffriddoedd Rd, Bangor LL57 2TP	Full day	A training course to deliver industry skills to fillet a variety of fish. Course suitable for fishmongers, retailers, fish processors and chefs.	Seafish Training Network
NORTH WALES Bivalve Depuration	Thursday 28.02.2019	Menter a Busnes, Adeilad 9, Ffordd y Parc, Parc Menai, Bangor LL57 4BN	Full day	A short Seafish/REHIS approved training course that introduces the principles of operating a bivalve purification centre. CONTENT: Threats to human health; Shellfish handling and storage; Bivalve purification operations; Food safety and bivalve purification; Health and safety essentials; Safer seafood production.	Aquafish Solutions
SOUTH WALES Shellfish Preparation	Friday 08.02.2019	Food Center Wales, Horeb, Llandysul SA44 4JG	Full day	How to prepare a variety of shellfish including dressed crabs and lobsters	Seafish Training Network
SOUTH WALES Fish Filleting	Friday 15.02.2019	Food Center Wales, Horeb, Llandysul SA44 4JG	Full day	A training course to deliver industry skills to fillet a variety of fish. Course suitable for fishmongers, retailers, fish processors and chefs.	Seafish Training Network
SOUTH WALES Bivalve Depuration	Thursday 21.03.2019	Cedar Court, Suite 13, Milford Haven, Pembrokeshire SA73 3LS	Full day	A short Seafish/REHIS approved training course that introduces the principles of operating a bivalve purification centre. CONTENT: Threats to human health; Shellfish handling and storage; Bivalve purification operations; Food safety and bivalve purification Health and safety essentials; Safer seafood production.	Aquafish Solutions

COST: £30 PLUS VAT FOR SEAFOOD CLUSTER MEMBERS: Normally the courses would cost £100 each. In this case members of the Seafood Cluster are eligible for 70% funding.

FOR MORE INFORMATION OR TO BOOK SPACES PLEASE CONTACT:

Sian Davies – EMFF and Seafood Cluster Manager
 sian.davies@menterabusnes.co.uk
 01248 660078 / 07538 074260