



CYMRU.
CYRCHFAN BWYD
WALES.
A FOOD DESTINATION



Workshops and Masterclasses for June 2021

Want to freshen up your menu or improve your USP (unique selling point).
These mouth watering courses could be the answer.

- 1. Food Styling & Photography 1 June 11am**
Run by professional photographer Phil Boorman and food stylist Nerys Howell, this workshop will show you how to style and photograph better images of your signature dishes for you to share on your website.
- 2. Refreshing your Menu 15 June 2pm**
This session will cover the best way to plan an appealing, balanced menu. We will help you cater for all diets and show you how to feature local food and drink.
- 3. Local Food and Drink pairing 18 June 2pm**
Make sure you're sourcing a selection of local drinks to satisfy consumer demand by joining this masterclass which will also cover food and drink pairing.
- 4. Waking Up to Inspiration 22 June 2pm**
If you're looking for Breakfast Menu inspiration, join us for a practical demonstration of exciting new recipes utilising local food and drink.
- 5. The Best Customer Experience 25 June 11am**
As you prepare to welcome customers back after lockdown, join us for some top tips on how to offer the best customer experience possible.
- 6. Create an authentic local eating experience 29 June 11am**
With ever increasing interest in local foods and drink, this session focuses on how to source these products. We explore what is new and importantly how to include in your business USP (unique selling point).

Booking

All courses are fully funded for any business who sources, serves and sells Welsh Food and will be delivered virtually.

Please [click here](#) to register



Cwmni Amaethyddol Cymru a'r
Eiddo Gwelyddol Cymru
Eiddo Gwelyddol Cymru a'r
Eiddo Gwelyddol Cymru
Eiddo Gwelyddol Cymru a'r
Eiddo Gwelyddol Cymru



Llywodraeth Cymru
Welsh Government



**CYMRU.
CYRCHFAN BWYD
WALES.
A FOOD DESTINATION**



Gweithdai a Dosbarthiadau Meistr Mehefin 2021

Awyddus i roi bywyd newydd i'ch bywden neu wella eich Pwynt Gwerthu Unigryw? Gallai'r cyrsiau hyn ateb eich angen.

- 1. Steilio bywyd a ffotograffiaeth 1 Mehefin 11am**
O dan arweiniad y ffotograffydd proffesiynol Phil Boorman a'r steilydd bywyd Nerys Howell, bydd y gweithdy hwn yn dangos sut i steilio a thynnu delweddau gwell o'ch pryddau bywyd i'w rhannu ar eich gwefan.
- 2. Adnewyddu'r rwydlen 15 Mehefin 2pm**
Bydd y sesiwn hon yn awgrymu'r ffordd orau o gynllunio bywden ddeniadol a chytbwys. Byddwn yn eich helpu i ddarparu ar gyfer pob diet ac yn dangos sut i gynnwys bywyd a diod lleol.
- 3. Diodydd lleol a paru bywyd a diod 18 Mehefin 2pm**
Gyda'r bywyd wedi ei drefnu – beth am y diodydd? Gwnewch yn siŵr eich bod yn cyrchu detholiad o ddiodydd lleol i fodloni galw defnyddwyr trwy ymuno â'r dosbarth meistr hwn a fydd hefyd yn cynnwys paru bywyd a diod.
- 4. Ysbrydoliaeth yn y bore 22 Mehefin 2pm**
Os yn chwilio am ysbrydoliaeth ar gyfer eich bywden frechwast, ymunwch â ni am arddangosfa ymarferol o ryseitiau newydd cyffrous gyda bwydydd a diodydd lleol.
- 5. Y profiad cwsmer gorau 25 Mehefin 11am**
Wrth i chi baratoi i gosawu cwsmeriaid ar ôl y clo, ymunwch â ni i glywed am yr awgrymiadau gorau i gynnig profiad cwsmer arbennig.
- 6. Creu profiad lleol unigryw 29 Mehefin 11am**
Gyda'r cynnydd parhaus mewn bywyd a diod lleol, bydd y sesiwn hon yn canolbwyntio ar gyrchu'r cynnyrch hyn. Byddwn yn trafod beth sy'n newydd a sut mae eu cynnwys fel rhan o bwynt gwerthu unigryw eich busnes.

Archebu lle

Mae'r cyrsiau rhithiol hyn wedi eu hariannu'n llawn ar gyfer unrhyw fusnes sy'n cyrchu, gweini a gwerthu bywyd Cymreig.

I gofrestru **cliciwch yma**

