higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

(11011012)

12 November 2024 (Y-vraestel)
13:00–15:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

066Q1N2412

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)
VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2
TYD: 2 UUR
PUNTE: 100

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord al die vrae.
2. Lees al die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

Die volgende toerusting word in The Roast Bean Café-kombuis gebruik.

1.1 Identifiseer die kombuistoerusting wat hier onder verskyn.



(1)

1.2 Noem TWEE funksies van die kombuistoerusting in VRAAG 1.1. (2)

1.3 Verduidelik, stap-vir-stap, hoe om die kombuistoerusting in VRAAG 1.1 skoon te maak, nadat dit gebruik is. (3)

1.4 'n Sjef moet 'n beetslaai vir 'n middagete-spyskaart voorberei.

Gee die sjef raad oor 'n stap-vir-stap metode om die beetslaai te maak. (6)

1.5 Warm- en kouetoebroodjies, ingesluit broodrolletjies, is gewilde kafee-spyskaartitems.

Wat is die beste praktyke wat die personeel kan volg om kruisbesmetting te beperk wanneer toebroodjies met verskillende vulsels voorberei word? (3)

1.6 Noem DRIE faktore wat in ag geneem moet word by die keuse van toebroodjievulsels. (3)

1.7 'n Lid van die dienspersoneel gly op gemorste sous tydens die bereiding van kos vir die kitsdiens en maak sy rug seer.

Bespreek hoe hierdie situasie hanteer moet word. (3)

1.8 As die toesighouer moet jy die nuut aangestelde stoorman oplei.

Beskryf aan die nuwe stoorman waarna om te kyk wanneer die volgende ontvang word:

1.8.1 Koffiebone in sakke (3)

1.8.2 Bevrore pitabrood (2)

Kopiereg voorbehou

1.9 Voordat groente voorberei word, moet dit deeglik gewas word.

Wat is die belangrikheid daarvan om die groente te was? (2)

1.10 Voordat hy kos bedien vir vinnige bediening, gebruik die sjef garnering om die voorkoms en smaak van 'n gereg te verbeter. Die sjef bedien worsbroodjies.

Stel TWEE versierings voor wat die sjef kan gebruik om die worsbroodjies te versier. (2)
[30]

VRAAG 2

Lees die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

2.1

UMAMI-SAMPIOEN RIGATONI



BESTANDDELE:

250 g	rigatoni-pasta (of 'n ander soortgelyke kort pasta), gekook tot al dente
4 large	portobello-sampioene, in kwarte gesny
250 g	porta bellini-sampioene, in kwarte gesny
250 g	olyfolie
250 g	botter
1 bossie	tiemie, vars
4	knoffelhuisies, fyngekap
2 eetlepels	sojasous
$^1/_2$ koppie	crème fraîche
1	suurlemoen, in skywe gesny
	sout en peper na smaak

2.1.1 Identifiseer die kookkuns (kookwyse) in die resep hierbo. (1)

2.1.2 Verduidelik die term, *al dente*, met betrekking tot die gaarmaak van pasta. (2)

2.1.3 Rigatoni-pasta is nie in voorraad nie.

Stel nog 'n kort pasta voor wat gebruik kan word om hierdie resep te skep. (1)

2.1.4 'n Assistant-sjef (‘commis chef’) moet gedroogde pasta vir 'n pastagereg voorberei.

Ontwikkel 'n stap-vir-stap metode vir die assistant-sjef om te volg om die gedroogde pasta gaar te maak. (5)

2.1.5 Die resep vereis dat die knoffelhuisies fyngemaak word. Wat is die maklikste manier om knoffel fyn te sny? (1)

2.2 Verduidelik waarom daar van gekookte kitsdiens-spyskaartitems ontslae geraak moet word wanneer dit nie binne 'n bepaalde tyd bedien kan word nie. (2)

2.3 Identifiseer die gaarmaakmetodes wat by die kitsdiensvoedselitems pas, wat hier onder genoem word. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (2.3.1–2.3.3) in die ANTWOORDBOEK neer. Moet nie die tabel oorteken nie.

KITSDIENS VOEDSEL-ITEM	KOOKMETODE
Pizza	2.3.1
Samoesa	2.3.2
Hoender kebab	2.3.3

(3 × 1) (3)

2.4 Hoe sal jy, as 'n bediener, 'n ongewone versoek van 'n kliënt tydens 'n kitsdiens hanteer? (2)

2.5 Vooraf-voorbereide en geriefskos-items word in 'n kitsdiensonderneming gebruik.

Noem DRIE tipes hersaamgestelde items. (3)

Kopiereg voorbehou

2.6 Bestudeer die prente hier onder en noem EEN gebruik vir elk van die kombuisgereedskap hier onder.

2.6.1



2.6.2



2.6.3



2.6.4



2.6.5



(5 × 1) (5)
[25]

VRAAG 3

3.1 Mens kan kies uit 'n uitgebreide reeks messe en snytoerusting:

3.1.1 Noem die gehaltepunte waarna jy moet oplet wanneer jy 'n sjefsmes koop. (3)

3.1.2 'n Kwaliteit mes is 'n duur hulpmiddel.

Maak aanbevelings oor hoe om 'n sjefsmes te versorg. (3)

3.1.3 Verduidelik hoe jy sou reageer indien jy ontdek dat die snymasjien stukkend is? (2)

3.1.4 Waarom is dit belangrik om die toepaslike mes te gebruik vir die doel waarvoor dit geskep is? (2)

3.2 Sommige groente kan gerooster word.

Gee 'n voorbeeld van so 'n groente. (1)

3.3 Hoe moet groente voorberei word,

3.3.1 voordat dit gerooster word (2)

3.3.2 terwyl dit gerooster word (1)

3.4 Gee TWEE redes waarom groente voorberei word voordat dit gerooster word. (2)

3.5 Wanneer kos gebraai word, word die volgende gebruik om te sorg dat die kwaliteit van olie gehandhaaf word.

Noem EEN funksie vir elk:

3.5.1 Papier filters

3.5.2 Vlekvrye staal termometer

(2 × 1) (2)

3.6 Gebraaide vis moet dadelik aan kliënte bedien word.

Verduidelik hoekom gebraaide vis dadelik bedien moet word. (2)

3.7 Kies die korrekte temperatuur uit KOLOM B wat by die gebakte item in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (3.7.1–3.7.5) in die ANTWOORDBOEK neer. Moenie die tabel oorteken nie.

KOLOM A		KOLOM B	
3.7.1	Yorkshire-poeding	A	120 °C -150 °C
3.7.2	Koekies	B	200 °C
3.7.3	Vrugtekoek	C	180 °C
3.7.4	Meringue	D	160 °C
3.7.5	Gewone sponskoek	E	100 °C

(5 × 1) (5)

[25]

VRAAG 4

4.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 Sweet beteken…

A dat daar in 'n bedekte pan gekook word, met 'n klein hoeveelheid vet.
B dat daar gekook word om taai vleissnitte te stowe.
C dat die kookproses met behulp van hierdie kookmetode gedoen word.
D dat daar gekook word deur die kos te bedek en dit in olie te diepbraai.

4.1.2 Hierdie groente staan ook bekend as courgette of zucchini.

A Brinjal
B Murgpampoentjies
C Kohlrabi/Knolkool
D Seldery

4.1.3 Dadels, kersies en pruime word geklassifiseer as …

A tropiese vrugte.
B harde vrugte.
C sitrusvrugte.
D steenvrugte.

4.1.4 'n Voorbereidingsmetode wat gebruik word om beskadigde dele van 'n groente te verwyder.

A Rasper
B Segmentering
C Kap
D Skoonsny

4.1.5 Gestoofde vrugte staan ook bekend as:

A Vlamvrugte (‘Flambé fruit’)
B Gesoteerde vrugte (‘Sauté fruit’)
C Vrugtekompot
D Versuikerde vrugte

(5 × 1) (5)

4.2 Seisoenvrugte kan gepreserveer en buiteseisoen gebruik word.

Noem DRIE maniere waarop vrugte gepreserveer kan word om te gebruik wanneer dit nie in seisoen is nie. (3)

4.3 Dit is belangrik vir 'n sjef om minimum vermorsing te handhaaf wanneer vrugte vir resepte voorberei word.

Motiveer maniere vir 'n sjef om vrugtevermorsing te verminder. (3)

4.4 Gee die klassifikasie van elk van die groente hier onder.

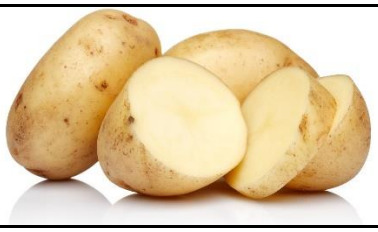
4.4.1



4.4.2



4.4.3



(3 × 1) (3)

4.5 Skryf TWEE kwaliteitspunte neer waarna jy moet kyk wanneer jy elk van die groente wat in VRAAG 4.4 aangebied word, gekoop word.

4.5.1 Prent in VRAAG 4.4.1

4.5.2 Prent in VRAAG 4.4.2

4.5.3 Prent in VRAAG 4.4.3

(3 × 2) (6)
[20]

TOTAAL: 100

Kopiereg voorbehou