higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

12 November 2024

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Voedselmenger (1)

1.2 Die funksie van 'n voedselmenger is om bestanddele te saam te meng✓ en om dit te klop/klits✓ . (2)

1.3
- Skakel die voedselmenger af.
- Verwyder die bak en klitser en was dit met warm seepwater.
- Spoel die bak en klitser in skoon warm water af en laat dit lugdroog word.
- Vee die voedselmenger met skoonmaakmiddel en 'n klam lap af, spoel dit en laat dit droog word.
- Plaas die bak en die klitser terug. (Enige 3 × 1) (3)

1.4
- Was die beet goed om die gronddeeltjies te verwyder.
- As die beet blare aangeheg het, sny die blare af.
- Kook die beet vir sowat 30 – 60 minute (na gelang van die grootte) tot dit sag is.
- Laat dit afkoel en verwyder die vel en die stingels.
- Rasper/Sny die beet in klein blokkies en plaas in 'n bak.
- Kap die uie en voeg dit by die beet✓, strooi suiker✓ na smaak oor.
- Gooi asyn oor en meng al die bestanddele saam.
- Moet nooit enigiets alkalies, soos bikarbonaat of koeldrank, byvoeg nie, anders sal die beet in 'n lelike bloubruin kleur verander. (Enige 6 × 1)

Let wel: Die stappe moet in die regte volgorde geskryf word. (6)

1.5
- Beoefen goeie persoonlike higiëne en sorg dat jou sjef se uniform skoon is.
- Beoefen kombuishigiëne/Verseker dat ‘maak skoon soos jy gaan’ beoefen word.
- Sorg dat werksoppervlaktes, voor en na gebruik, skoongemaak en ontsmet word .
- Sorg dat alle kombuistoerusting/toebehore deeglik skoongemaak en ontsmet word.
- Gebruik kleurgekodeerde snyplanke vir verskillende bestanddele.
- Behou 'n streng skoonmaakskedule.
- Bêre gaar en rou kos apart.
- Moenie vooraf-voorbereide bestanddele by varsgemaakte bestanddele voeg nie.
- Merk en dateer alle bestanddele duidelik om te verseker dat dit binne veilige tydsraamwerke gebruik word.
- Kos moet in die toepaslike houers en -areas gebêre en by die korrekte temperatuur gehou word. (Enige 3 × 1) (3)

1.6
- Kleur
- Tekstuur
- Smaak (3)

1.7
- Som die situasie op.
- Sorg dat die dienspersoneellid slegs geskuif word as sy lewe in gevaar is.
- Indien die dienspersoneellid erge pyn het of nie kan beweeg nie, vermy dat hy verskuif word en ontbied onmiddellik mediese hulp/Bel 'n ambulans om die dienspersoneellid by te staan om na die hospitaal geneem te word, indien die besering ernstig is.
- As die besering nie ernstig is nie, dien noodhulp toe/Die noodhulppersoon wat aan diens is, kan ontbied word om die besering te assesseer en te help, indien nodig.
- Gemorste sous moet dadelik opgevee word om verdere ongelukke te vermy.
- Die besering moet by die toesighouer aangemeld word.
- Die besering moet in die insidentregister aangeteken word. (Enige 3 × 1) (3)

1.8 1.8.1
- Sakke moet verseël en gemerk wees.
- Dit moet nie oopgeskeur of losgetoring of deur water beskadig wees nie.
- Geen gate of openings in die verpakking nie.
- Geen tekens van plaagskade nie.
- Gaan die vervaldatum na. (Enige 3 × 1) (3)

1.8.2
- Pitabroodjies moet solied gevries wees.
- Sakke moet goed verseël en gemerk wees.
- Gaan die vervaldatum na. (Enige 2 × 1) (2)

1.9
- Om al die vuilheid en gemors✓ te verwyder, van insekdoders en plaagdoders ontslae te raak✓ en om bakterieë te verminder✓.
- Om groente skoon te maak kan ook help om hul voorkoms✓ en varsheid✓, te verbeter, wat dit aantrekliker en lekkerder maak.

(Enige 2 × 1) (2)

1.10
- Gekapte pietersielie
- Gekapte grasuie
- Gekaramelliseerde uie
- Tamatiesous
- Mosterdsous
- Tamatie-en-uie-kruiesous/Kruiesous (‘Relish’)

(Enige 2 gepaste garnerings × 1) (2)

[30]

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Italiaans (1)

2.1.2 Die pasta word gekook sodat dit steeds ferm is✓ wanneer mens daaraan byt ✓. (2)

2.1.3
- Macaroni
- Penne
- Fusilli
- Farfalle

(Enige EEN gepaste kort pasta)

Let wel: As die kandidaat antwoord met 'n lang pasta (bv. spaghetti, tagliatelle), moet die antwoord as verkeerd gemerk word. (1)

2.1.4
- Vul 'n pot met water✓ en voeg sout by✓.
- Bring die soutwater tot kookpunt.
- Voeg die gedroogde pasta by die kokende soutwater en roer af en toe.
- Laat die pasta kook tot al dente/Kook al dente volgens die instruksies op die pakkie.
- Dreineer die water af.
- Roer die pasta om dit te verfris. (Enige 5 × 1)

Let wel: Die stappe moet in die regte volgorde geskryf word. (5)

2.1.5
- Kap die geskilde knoffel met 'n mes fyn.
- Druk die knoffel met die kant van die sjefsmes fyn.
- Gebruik 'n knoffeldrukker. (Enige EEN) (1)

2.2
- Hierdie kosse is 'n hoë risiko✓ as dit langer as 4 uur in die temperatuurgevaarsone gelaat word, wat daartoe kan lei dat bakterieë groei✓.
- Hulle is potensiële kontaminante wat tot voedselvergiftiging kan lei.
- Die kwaliteit van die kitsdiens-spyskaartitems neem mettertyd af, wat dus die tekstuur, geur en algehele kwaliteit van die kos beïnvloed.
- Klante sal ontevrede wees as die produkte wat aan hulle bedien of verkoop word, van 'n lae gehalte is. (Enige 2 × 1) (2)

2.3 2.3.1 Bak

2.3.2 Braai

2.3.3 Rooster/Braai

(3 × 1) (3)

2.4
- Luister aandagtig na die kliënt en vra jou toesighouer of hoofsjef of dit moontlik is om aan die kliënt se versoek te voldoen.
- Wees vriendelik en probeer sover as moontlik om die kliënt tegemoet te kom.
- Vra om verskoning as jy nie aan die kliënt se versoek kan voldoen nie en bied alternatiewe aan as versoek nie geakkommodeer kan word nie.
- Indien moontlik, gebruik alternatiewe bestanddele, as dit in voorraad is, vir 'n spesiale dieet of allergie. (Enige 2 × 1) (2)

2.5
- Marinades
- Slaaisous
- Souse
- Gekonsentreerde sappe en stroop
- Vooraf gemengde kosse
- Blikkieskos
- Kitssop en souspoeiers

(Enige 3 gepaste tipe hersaamgestelde items × 1) (3)

2.6 2.6.1 Sny van koek, brood en toebroodjies.

2.6.2 Vir die afstroping van die vis, om vis te fileer en vir sekere afwerkingstegnieke.

2.6.3
- Skep balle roomys
- Skep beskuitjiedeeg
- Verdeel muffinbeslag in porsies
- Vorm frikkadelle wat ewe groot is (Enige EEN)

2.6.4
- Skep sop of sous
- Skep sous om dit oor pastageregte te verdeel (Enige EEN)

2.6.5
- Skep rou kos
- Bedien gekookte kos (Enige EEN)

(5 × 1) (5)
[25]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Die lem van die mes moet van vlekvrye staal of koolstofstaal gemaak word.
- Kies 'n handvatsel van duursame materiaal.
- Die handvatsel moet omrand en in die handvatsel vasgenael wees/Die lem moet in die handvatsel strek.
- Die mes moet 'n maklike greep hê en gemaklik in 'n mens se hand voel.
- Maak seker dat die lem skerp is en in staat is om sy skerphou vermoë sal behou.
- Die mes moet goed gebalanseerd in 'n mens se hand voel.
- Die lem moet dik genoeg wees om verskeie snytake of kapwerk te hanteer.
- Die mes moet maklik wees om skoon te maak en te onderhou, met 'n ontwerp wat keer dat kos daarop vasgevang word.

(Enige 3 × 1) (3)

3.1.2
- Was die sjefsmes, met die hand, in warm seepwater.
- Moet nooit 'n sjefsmes in 'n wasbak met seepwater week nie.
- Moenie sjefsmesse in 'n skottelgoedwasser plaas as die vervaardiger verklaar het dat dit nie skottelgoedwasser veilig is nie.
- Gebruik slegs sjefsmesse op 'n snyplank.
- Gebruik sjefsmesse slegs om kos voor te berei/Moet nooit 'n sjefsmes as bliksnyer gebruik of om metaalvoorwerpe of hout te sny nie/Moenie voorwerpe sny wat die lem kan beskadig nie.
- Maak seker dat jy die sjefsmes te alle tye skerp hou.
- Nadat dit gewas is, droog die sjefsmes deeglik met 'n skoon lap om te keer dat vog korrosie veroorsaak.
- Bêre die sjefsmes op sy regte plek bv. beskermende skede om te verhoed dat die lem beskadig word. (Enige 3 × 1) (3)

3.1.3
- Skakel die toerusting af/trek die prop uit.
- Merk die toerusting “stukkend”.
- Rapporteer aan die toesighouer.
- Verwyder die masjien van die perseel.
- Teken die stukkende masjien in die instandhoudingsboek aan.

(Enige 2 × 1) (2)

3.1.4
- Dit sal ongelukke en beserings voorkom.
- Die sjef sal perfekte snitte kan skep, deur die presiese snitte van groente, vleis en voorbereide kos te verkry.
- Dit sal sny vinnig en maklik maak/vir spoed en doeltreffendheid.
- Die gebruik van die regte mes help om die kwaliteit van die bestanddele te handhaaf.
- Om die duursaamheid en lewensduur van die mes te verseker.

(Enige 2 × 1) (2)

3.2
- Eiervrug/Aubergine/Brinjal
- Sampioene
- Soetrissies (‘Capsicum’)
- Aspersies
- Groenmielies
- Tamaties
- Murgpampoentjies/Courgette/Zucchini (Enige EEN gepaste groente) (1)

3.3 3.3.1
- Was groente en druk dan droog.
- Sny en verdeel die groente in die regte vorm, volgens die resep.
- Geur of marineer groente. (Enige 2 × 1) (2)

3.3.2 Groente moet met 'n marinade of olie gesmeer word. (1)

3.4
- Om te verseker dat die groentevir verbruik skoon is.
- Om hul natuurlike sappe/vog te behou sodat dit nie uitdroog nie.
- Om te keer dat die groente aan die rooster vassit. (Enige 2 × 1) (2)

Kopiereg voorbehou

3.5 3.5.1 Papierfilters word gebruik om die olie te filtreer, om dit skoon en vry van enige voedseldeeltjies te hou, sodat dit gereed is vir die volgende gebruik.

3.5.2 Die vlekvrye staal termometer kontroleer die akkurate temperatuur van die olie in die diepbraaitoerusting.

(2 × 1) (2)

3.6
- Dit sal verseker dat die kos by die regte temperatuur bedien word.
- Dit sal verseker dat die kos nie sy tekstuur✓ en smaak verloor nie✓.

(Enige 2 × 1) (2)

3.7 3.7.1 B
3.7.2 C
3.7.3 A
3.7.4 E
3.7.5 D

(5 × 1) (5)
[25]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 A
4.1.2 B
4.1.3 D
4.1.4 D
4.1.5 C

(5 × 1) (5)

4.2
- Bevriesing
- Vriesdroging
- Inmaak/inlê
- Bottelering/Pekeling/Fermentering
- Droging/Dehidratering
- Versuikering/glansing
- Vakuumverseëling

(Enige 3 × 1) (3)

4.3
- Bestel slegs die hoeveelhede benodig/vereis.
- Berg vrugte by die toepaslike temperatuur, om hul raklewe te verleng en bederf te verminder.
- Verseker dat die vrugte vars en van die beste gehalte is.
- As vrugte geskil word, maak die skil dun.
- Gebruik vrugtesnysels en -skille in ander resepte.
- As skil eetbaar is, los die vrugte ongeskil.
- Berei vrugte naby aan dienstyd of kort voor gebruik om enige verkleuring te voorkom.
- Beplan spyskaarte om vrugte wat in seisoen en geredelik beskikbaar is, in te sluit, wat die waarskynlikheid van vermorsing as gevolg van bederf sal verminder.
- Gebruik preserveringsmetodes om oortollige vrugte te vir latere gebruik, te stoor.
- Meet en verdeel vrugte akkuraat om oorvoorbereiding en vermorsing te voorkom.
- Ontwikkel resepte wat die hele vrug gebruik, insluitend dele wat dikwels weggegooi word, soos die gebruik van die skil van sitrusvrugte.
- Doen gereelde voorraadkontroles om vrugte te gebruik voordat dit bederf en wissel voorraad om te verseker dat ouer vrugte eerste gebruik word.

(Enige 3 × 1) (3)

4.4 4.4.1 Wortel groente
4.4.2 Vruggroente/Botaniese vrugte
4.4.3 Knolle

(3 × 1) (3)

4.5 4.5.1
- Helder oranje kleur
- Die tros is eenvormig in grootte en vorm
- Vry van sand
- Ferm tekstuur
- Vry van insekbyte (Enige 2 × 1)

4.5.2
- Helder, blink/glans kleur
- Ferm tekstuur
- Nie geplooi nie
- Vry van insekbyte
- Swaar vir sy grootte (Enige 2 × 1)

4.5.3
- Verkieslik gewas. Vry van gronddeeltjies.
- Eenvormige grootte en vorm.
- Geen insekbyte nie.
- Ferm tekstuur.
- Geen tekens dat dit uitspruit nie.
- Geen groen gekleurde vel nie. (Enige 2 × 1)

(3 × 2) (6)

[20]

TOTAAL: 100

Kopiereg voorbehou