higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

12 November 2024

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1

1.1.1	A
1.1.2	C
1.1.3	C
1.1.4	D
1.1.5	C
1.1.6	C
1.1.7	A
1.1.8	B
1.1.9	A
1.1.10	C

(10 × 1) (10)

1.2
- Hou alle areas te alle tye skoon en netjies.
- Maak opruimwerk 'n roetine regdeur die werksdag.
- Reinig alle toerusting en gereedskap voor en ná gebruik.
- Ná gebruik, bêre bestanddele en onnodige materiale in die korrekte stoorarea.
- Ruim alle morsplekke onmiddellik op.
- Maak alle areas skoon voor en ná gebruik.
- Afvalprodukte moet so gou moontlik weggegooi word.
- Saniteer alle toerusting, werksoppervlaktes en gereedskap.
- Laat alle toerusting en gereedskap staan om lugdroog te word.
- Hou alle werksareas netjies en rommelvry. (Enige 8 × 1) (8)

1.3 1.3.1
- Eiergele
- Margarien/botter
- Suurlemoensap
- Sout
- Peper/Cayenne-peper
- Water/Koue water (Enige 5 × 1) (5)

1.3.2
- Hou 'n pan koue water byderhand waarin jy die souspan kan plaas as dit lyk of die sous te warm raak.
- Gebruik 'n swaarboompan of 'n dubbelkoker.
- Voeg eiergele, suurlemoensap, koue water, sout en peper bymekaar in 'n klein bakkie.
- Smelt botter in 'n souspan oor lae hitte.
- Klits die eiergeelmengsel geleidelik by die botter.
- Hou aan om oor lae hitte te klits vir 8 minute, of totdat die sous verdik.✓
- Bedien onmiddellik.

(LET WEL: Die kandidaat kan by enige stap begin, maar die stappe om hollandaisesous te maak, moet in die korrekte volgorde wees.)

(Enige 5 × 1) (5)

1.4 1.4.1 'n Te groot porsie beteken winsverlies vir die restaurant.✓

1.4.2 Kliënte sal kla✓ wat weer sal lei tot negatiewe publisiteit vir die restaurant.

(2 × 1) (2)

1.5

GEBRAAIDE STEAK	GEBRAAIDE VARKBOUD	GEBRAAIDE SKAAPBOUD
1.5.1 • Gebraaide uieringe • Sampioene • Julienne-aartappels • Maître d'hotel-botter (4)	1.5.2 • Appelsous • Dik sous • Salie-en-uie-vulsel • Gestoofde droëvrugte (4)	1.5.3 • Mentjellie • Roosmaryn (2)

(10)
[40]

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Om te besprinkel ('Dredging')

2.1.2 Om te verpulp

2.1.3 Om te verglans

2.1.4 Om te vul

2.1.5 Om te geur

(5 × 1) (5)

2.2 2.2.1
- Die verpakking moenie geskeur of beskadig wees nie.
- Daar moet geen tekens van enige peste wees nie.
- Goedere moet voor die vervaldatum of 'beste voor'-datum wees.
- Maak seker die produkte het etikette op✓ en is nie beskadig nie.✓
- Die inligting op die etikette moet by die inhoud pas.
- Beskuit moenie gebreek of stukkend wees nie.
- Pakkies moet nog verseël wees.
- Maak seker die hoeveelheid goedere kom ooreen met die hoeveelheid wat bestel is.

(Enige 7 × 1) (7)

2.2.2 Droë stoor (1)

2.2.3
- Gebruik 'n trollie of goederehyser waar moontlik.
- As die voorwerp onbekend is, toets eers die gewig daarvan.
- Verdeel die vrag in kleiner, minder lywige vragte en loop meer as een keer om dit te stoor. Moenie alles op een slag dra nie.
- Vra 'n kollega om jou te help.
- As jy die suikersak van 'n rak of tafel af optel, vat eers alles weg wat in die pad is sodat jy dadelik by die suikersak kan uitkom.
- Kyk eers dat daar nie struikelblokke in jou pad is nie voordat jy die vrag verskuif.
- Wanneer jy die suikersak saam met iemand anders optel, kom ooreen oor wie die instruksies sal gee en wie die leiding gaan neem. (Enige 6 × 1) (6)

2.2.4
- Meld beskadigde voorraad by die toesighouer aan.
- Plaas die inhoud oor in verseëlde houers.
- Vee die morsplekke op.
- Moet nooit goed wat uitgeloop het in nuwe stoorhouers gooi nie. (Enige 3 × 1) (3)

2.2.5
- Om te verseker dat goedere gebruik word voor die 'gebruik teen'-datum of 'beste voor'-datum.
- Dat geen goedere verval en daardeur veroorsaak dat voedsel weggegooi moet word en dus verkwisting veroorsaak nie.✓ Dit sal verkwistende onkostes vir Cuppa Tea Café veroorsaak.✓
- Die gehalte van die goedere kan oor tyd heen versleg hoe langer dit op die rakke bly. (Enige 3 × 1) (3)

2.2.6
- Plaas altyd kos in die korrekte stoorarea sodat daar nie tyd gemors word nie.
- Duidelik gemerkte voorraad in stoorarea spaar tyd.
- Beplan stoorareas sodat voorraad wat gereeld gebruik word maklik in die hande gekry kan word.
- Plaas alle swaarder items op laer rakke.
- Organiseer die stoorarea om 'n doeltreffende werksvloei in te rig.
- Maak skoon soos jy werk.
- Hy moet 'n gereelde skoonmaakskedule volg sodat vuilgoed nie opbou nie.
- Die stoorarea moet daagliks nagegaan word vir insekte en knaagdiere.
- Gooi leë bokse en verpakkings weg wat nie meer gebruik word nie. (Enige 7 × 1) (7)

2.3 2.3.1 4 °C tot 5 °C/1 °C tot 3 °C
2.3.2 -18 °C
(2 × 1) (2)

2.4

	MOUSSE	SOUFFLÉ
Volume van die gereg	2.4.1 Dit rys nie uit die bak waarin dit gemaak word nie. (1)	2.4.2 Dit rys uit die bak waarin dit gemaak word. (1)
Basis van die gereg	2.4.3 Gegeurde eiermengsel/groente- of vrugtepuree (1)	2.4.4 Wit sous (1)

(4)

2.5
- Albei kan soet of soutig wees.
- Geklitsde eierwitte word in albei gebruik. (2)

[40]

VRAAG 3

3.1
3.1.1 laer
3.1.2 warm
3.1.3 Consommé
3.1.4 goedkoper
3.1.5 caramel
3.1.6 stywe
3.1.7 terte
3.1.8 ligte ivoor
3.1.9 kliëntontevredenheid
3.1.10 water

(10 × 1) (10)

3.2 3.2.1 Om kruisbesmetting te voorkom.
Om te keer dat kos die reuk van ander kos absorbeer. (2)

3.2.2
- Bakterië sal floreer/vermenigvuldig.
- Dit kan voedselvergiftiging veroorsaak wanneer dit ingeneem word. (2)

3.2.3 Om te keer dat bloed op die gaar items mors. (1)

3.2.4 Dis hoogs bederfbaar/sal versleg ná 24 uur. (1)

3.2.5 Om te keer dat vulsel uitval. (1)

3.3
- Gebruik broodkrummels
- Gebruik meel (2)

3.4 3.4.1 Rooster/braai (1)

3.4.2 Dis om kos gaar te maak met direkte hitte.✓ Dis 'n vinnige,✓ droëhittekookmetode✓ wat hoë temperature gebruik.✓

OF

Dis 'n vinnige,✓ droë✓ kookmetode om sagte✓ snitte te kook met hitte wat direk van bo of onder oor die vleis uitgestraal word.✓ (4)

3.4.3
- Voorverhit die rooster.
- Geur die vleis nadat dit verbruin is.
- Draai die vleis so nou en dan om.
- Skraap enige gebrande deeltjies weg.
- Kook die vleis onbedek.
- Moet nooit die rooster onbewaak laat nie.
- Maak die vleis so gaar soos verlang word.
- Moenie water byvoeg terwyl dit kook nie.
- Plaas vleis op 'n ongesmeerde rooster.
- Gebruik 'n vleistang om die vleis om te draai om nie die vleis te beskadig✓ of jou hande te brand nie.✓
- Gebruik 'n warm bord om warm vleis te bedien.
- Haal die vleis uit die yskas en laat dit rus vir 20-30 minute om kamertemperatuur te word voordat jy dit rooster.
- Los die vet aan die vleis wanneer jy dit rooster want dit voeg geur by.
- Gebruik vleistang en nie n vurk nie om die vleis om te draai. As jy gate in die vleis steek, sal die sap uitloop.
- Laat die vleis rus voordat jy dit bedien. (Enige 6 × 1) (6)

3.5
- Verhit 'n bietjie olie in die pan.
- Voeg hoenderrepies by en braai vinnig terwyl dit konstant rondgekrap word totdat dit goudbruin is. (2)

3.6
- Tamatie
- Aspersie
- Pampoen
- Eiervrug
- Wortel
- Uie
- Sampioen
- Agurkie
- Murgpampoen
- Blomkool
- Brokkolie
- Patats
- Witwortel
- Artisjokhart
- Groenbone
- Brusselse spruite
- Rissie/capsicum (Enige 8 geskikte antwoorde × 1) (8)

[40]

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Waar
4.1.2 Onwaar
4.1.3 Onwaar
4.1.4 Waar
4.1.5 Waar
4.1.6 Onwaar
4.1.7 Waar
4.1.8 Onwaar
4.1.9 Waar
4.1.10 Waar

(10 × 1) (10)

4.2
- Bredies
- Kasserolle
- Pasteie
- Soppe
- Toebroodjie-/pita-/wrap-/tortillavulsels
- Maalvleis (Enige 5 × 1) (5)

4.3
1. Voorverhit oond tot 200 °C.
2. Smeer ses soufflé- of timbaalbakkies met botter.
3. Kombineer die pampoen met die eiers, room, botter, neutmuskaat en peper. Meng goed.
4. Giet mengsel in gesmeerde vorms. Plaas vorms in 'n oondbak.
5. Giet kookwater by tot die vorms halfpad bedek is.
6. Bedek elke vorm met bottergesmeerde waspapier.
7. Bak in 'n warm oond teen 200 °C vir 25 tot 30 minute of totdat dit gestol het.
8. Laat staan vir 5 minute voordat jy dit uit vorms haal.
9. Garneer elkeen met basiliekruid of koljander. (9)

4.4 4.4.1
- Dit moet ferm wees.
- Die voorkoms moet glad wees.
- Dit moet plomp wees.
- Dit moenie kneusplekke/donker vlekke/muf op hê nie.
- Dit moenie klewerig of slymerig wees nie.
- Dit moet 'n aangename grondreuk hê.
- Die oppervlakte moet droog, maar nie uitgedroog wees nie.

(Enige 3 × 1)

4.4.2
- Dit moet ferm wees/dit moenie verlep of pap wees nie.
- Die punte moet styf toe wees.
- Punte moenie uitsprei of sag wees nie.
- Groen aspersies moet 'n donker/ryk groen kleur hê✓ en vervaag na wit aan die onderkant van die stam.✓
- Wit aspersies moet verkoel word. (Enige 3 × 1)

(2 × 3) (6)

4.5
- Dit hou die groente klam/keer dat dit uitdroog.
- Dit verbeter die voorkoms.
- Dit keer dat die groente te veel olie absorbeer.
- Dit keer dat die groentes aanbrand/vasklou.
- Dit gee 'n brosser tekstuur.
- Dit gee uitstekende smaak. (Enige 5 × 1) (5)

4.6
- Dit sal aan die buitekant brand terwyl die binnekant nog rou is.
- Dit sal skif.
- Dit sal rubberagtig wees.
- Die bokant sal bars.
- Dit sal baie krimp. (Enige 3 × 1) (3)

4.7
- Dit sal weggegooi word en veroorsaak geldmors.
- Die restaurant sal die bestanddele moet vervang. (2)

[40]

VRAAG 5

5.1

5.1.1	C
5.1.2	L
5.1.3	I
5.1.4	G
5.1.5	B
5.1.6	A
5.1.7	J
5.1.8	M
5.1.9	D
5.1.10	H

(10 × 1) (10)

5.2
- Dit moenie vrieskasbrandmerke hê nie.
- Daar moenie oormatige ys aan vasklou nie.
- Dit moet individueel verpak wees. (3)

5.3
- Lewer
- Sweserik
- Niere
- Harsings (4)

5.4
- Kombineer eiergeel met suurlemoensap.
- Klits eiergele deeglik en voeg suiker by. (2)

5.5
- Volg die vervaardiger se instruksies om die toerusting skoon te maak.
- Skenk spesiale aandag aan toerusting wat areas het waar kos vasgevang kan word.
- Moenie gebarste toerusting/gereedskap gebruik nie want dis 'n skuilplek vir bakterieë.
- Stel 'n werkskedule op om groot toerusting skoon te maak.
- Gebruik 'n kleurgekodeerde snybord.
- Steriliseer toerusting nadat dit skoongemaak is.
- Spoel alle toerusting af nadat dit gesaniteer is om ontslae te raak van chemiese oorblyfsels.
- Maak skoon terwyl jy werk wanneer jy toerusting gebruik sodat die werkspasie netjies en georganiseerd kan bly. (Enige 7 × 1) (7)

5.6 5.6.1 Koue nagereg (1)

5.6.2
- Meel
- Strooisuiker
- Vet/botter
- Eiers/water (4)

5.6.3
- Verkoeling
- Om met 'n spuit uit te druk
- Om te vul
- Om te meng/kombineer
- Om te klits
- Om in vorms te giet (Enige 4 × 1) (4)

5.7
- Plaas die bestanddele terug in die stoorkamer.
- Lewer verslag aan die senior wat in beheer is.
- Volg die organisasie se prosedure om bestanddele te vervang.
- As die stoorklerk nie die bestanddeel kan vervang nie, kan hy/sy die bestanddeel by 'n nabygeleë winkel gaan koop.
- As jy reeds begin het om die produk te berei, gooi die bestanddele weg✓ en vra vir vars bestanddele om 'n ander produk te berei.✓

(Enige 5 × 1) (5)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou