higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

GASVRYHEIDSDIENSTE
NKR VLAK 2

17 NOVEMBER 2022

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 D
1.2 D
1.3 C
1.4 B
1.5 D
1.6 A
1.7 A
1.8 D
1.9 A/B
1.10 A

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 2

2.1 Waar
2.2 Onwaar
2.3 Waar
2.4 Onwaar
2.5 Waar
2.6 Onwaar
2.7 Waar
2.8 Waar
2.9 Onwaar
2.10 Waar

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

3.1 Teestasie
3.2 Mise-en-place/Kelnerstasie
3.3 BPE (verkoopspuntstasie)
3.4 Mise-en-place/Kelnerstsie
3.5 Huishoudingstrollie/ Dienstrollie

(5 × 2) **[10]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Kussingsloop
4.2 Beddeken
4.3 Bolaken/Platlaken
4.4 Waterdigte laken
4.5 Bedvalletjie/Bedval
4.6 Onderlaken/Paslaken
4.7 Kafeteriastyl
4.8 Vryevloeistelsel
4.9 Roterende vervoerband (‘carousel’)/Buffet
4.10 Weeg van disse

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 5

5.1 Eetgerei/Messegoed – items soos messe, vurke en lepels wat gebruik word om mee te eet of om kos te bedien.

5.2 Breekware – breekbare items soos borde, teekoppies, pierings, suikerhouers

5.3 Sout-en-peperstelletjie – ’n klein houer of stel houers vir sout, peper of mosterd wat by maaltye gebruik word en in die middel van ’n gastetafel in ’n restaurant /wegneemrestaurant geplaas word.

5.4 Diensskinkbord – ’n vlak dienblad wat ontwerp is om items mee rond te dra (bv glasware/drankies).

5.5 Melkskuimmaker – is ’n hittebestande vlekvryestaal- en/of glashouer waarin melkskuim gemaak word wat voor bediening by koffie gevoeg word.

(5 × 2) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 6

6.1
6.1.1 D
6.1.2 E
6.1.3 A
6.1.4 B
6.1.5 C

(5 × 1) (5)

6.2
- Dra skoon asbakke na die tafel op ’n skinkbord.
- Bedek enige gebruikte asbak en plaas dit op ’n skinkbord voordat dit na die opwaskamer geneem word.
- Maak seker dat die gebruikte asbak heeltemal bedek is voordat jy dit van die tafel verwyder om seker te maak dat geen as oor die tafel of breekware waai nie.
- Plaas ’n skoon asbak op die tafel.
- Gebruik ’n tweede asbak om die eerste mee te bedek wanneer dit van die tafel verwyder word.

(4 × 1) (4)

6.3
- Volg altyd die vervaardiger se instruksies oor die hoeveelhede wat weer in voorraad geneem moet word.
- Dra sorg om die korrekte bestanddeel in elke houer te plaas. Tee en koffie vereis dikwels verskillende melkpoeier.
- Gaan die drukmeter van CO-silinders na.
- Nadat masjiene vir vars mengsels en konsentrate herbevoorraad is, moet jy toets om gehalte en temperatuur van drankies te kontroleer.
- Maak seker dat alle deure behoorlik toegemaak is.
- Moenie verstreke voorraad gebruik nie; stuur terug na die winkel.
- Rekwisisievorms (bestelvorms) moet by die stoorkamer ingedien word.

(Enige 5 × 1) (5)

6.4
- Bekom die korrekte skoonmaakmateriale en reinigers.
- Verwyder alle verwyderbare onderdele. (Spoel af en maak skoon.)
- Was en maak drupbak leeg.
- Gebruik ’n sagte lap om die buitekant van die masjien af te vee.
- Moenie staalwol gebruik nie omdat dit die buitekant van die masjien kan krap.
- Meld stukkende/ontbrekende items by jou toesighouer aan.
- Maak seker dat jy genoeg skoon gereedskap en koppies het voordat bediening begin.
- ’n Droë pluisvrye lap behoort gebruik te word om die masjien en koppies behoorlik droog te maak.
- Maak seker dat jy genoeg voorraad beskikbaar het om te voorkom dat kliënte ontevrede raak of diens vertraag word.

(Enige 5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

6.5 Vokale teenwoordigheid word bepaal deur:

- Die helderheid van die stem.
- Die selfvertroue en egtheid van groet.
- Die selfvertroue van die manier waarop die boodskap oorgedra word, en die georganiseerde manier waarop inligting aangebied word.
- ’n Positiewe gesindheid wat deur ’n vriendelike en hoflike manier geopenbaar word.
- Besorgdheid oor die behoeftes van die persoon wat per telefoon gekontak word
- Bereidwilligheid om hulpvaardig te wees. (Enige 5 × 2) (10)

6.6

- Verkry die oproeper se naam en kontaknommer.
- Teken ’n bondige rede vir die oproep aan.
- Gebruik die korrekte boodskapnotaboek om die boodskap op te teken.
- Voordat die oproep beëindig word, gee ’n kort opsomming van die boodskap om te bevestig dat die persoon verstaan het.
- Bevestig die ontvangers se besonderhede met die oproeper aangesien dit sal verseker dat jy die boodskap aan die korrekte ontvanger oordra.
- Beëindig die oproep beleefd.
- Sit die gehoorstuk saggies neer. (10 × 1) (10)

6.7 6.7.1 ’n Kliënt gly op ’n nat vloer – Meld onmiddellik die ongeluk by die toesighouer of noodhulpbeampte aan, of skakel die skakelbordoperateur, wat hulp sal ontbied.

6.7.2 Onvoldoende voorraad linne – Maak seker dat alle linne getel word wanneer dit van wassery teruggestuur word.
Maak seker dat jy voldoende hoeveelhede vir die aantal kliënte het.

6.7.3 Kragonderbreking – Ontkoppel onmiddellik alle toerusting. Verlaat die area slegs wanneer dit beveilig is, en probeer om ander personeellede en toesighouer te vind om vir instruksies te wag.

(3 × 2) (6)

[50]

VRAAG 7

7.1 Alle afval moet in duidelik gemerkte houers geplaas word.

- Plaas alle afval in geskikte houers. Daar moet byvoorbeeld afsonderlike houers vir voedselafval, glasitems, vloeibare afval en papieritems wees.
- Vol afvalhouers moet onmiddellik leeggemaak word.
- Daar moet afsonderlike houers vir voedsel- en ander afval wees.
- Albei kan herwin word.
- Afvalhouers moet op die aangewese plek leeggemaak word, byvoorbeeld ’n pulpmasjien, dit wil sê, ’n vloergemonteerde afval- en afvalverwyderingsmasjien met ’n vertikale silinder, meulplaat en lemme.
- Moet nooit warm olie of vet in ’n vullisblik gooi nie.
- Vullisblikke/asblikke moet daagliks skoongemaak word en met ’n asbliksak uitgevoer word.

(Enige 3 × 2) (6)

7.2
- Skinkborde en trollies/dienwaentjies word benodig om hierdie items in te samel.
- Plaas soortgelyke items bymekaar om te kontroleer en skoon te maak.
- Verwyder enige beskadigde of gevlekte items.
- Beskadigde items is onooglik vir ’n kliënt en dra ook bakterieë.
- Kondimente/smaakmiddels en bygeregte moet óf in ’n droë stoor óf yskas gebêre word.
- Kondimente/smaakmiddels en bygeregte moet in verseëlde houers gebêre word om varsheid te verseker.
- Smaakmiddels behoort in skoon houers gebêre te word om higiënerisiko’s te vermy.
- Bêre messegoed in geskikte houers/laaie in kelnerstasie om skade te voorkom. (Enige 4 × 2) (8)

7.3
- Gebruik ’n droë lap om alle items deeglik droog te vryf. (Geen vingermerke moet sigbaar wees nie.)
- ’n Bruineermasjien kan gebruik word om silwerware asook vlekvrye staal skoon en blink te maak.
- Gebruik ’n pluisvrye lap om alle items droog te maak en te poleer.
- Plaas gewaste items op ’n droograk om droog te drup. (Enige 4 × 2) (8)

7.4
- Glimlag altyd en groet die gas. Sê: ‘Goeiemôre/goeiemiddag, goeienaand, Meneer/Madame’.
- Hou op om te doen waarmee jy ook al besig is terwyl die gas met jou praat.
- As jy nie verstaan wat die gas sê nie, sê ‘Pardon?’
- Probeer altyd jou bes om die gas tevrede en gemaklik te laat voel.
- Moenie gastekamers vir gaste oopmaak tensy jy die gas se naam en korrekte kamernommer bevestig het nie.
- Reageer altyd professioneel op ’n gas se navrae.
- Staan kliënte bekwaam en doeltreffend by.
- Luister aandagtig.
- Praat duidelik.
- Moenie die kliënt onderbreek nie.
- Gee toepaslike terugvoering wanneer nodig. (Enige 4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

7.5 Funksie: Huwelik (gegewe inligting)

Datum/Saterdag, 18 Maart 2022	
Tydsduur van funksie/Tyd waarop dit begin en eindig✓	
Gaste se name en vanne ✓	
Naam van die organiseerder	
Kontakbesonderhede✓	
Naam van plekdekkings/persone	
Prys per kop	
	Tafelplan/Uitleg
	Tema/Kleurskema✓
SPYSKAART (Enige)	
Totale koste/Fakturering	Enige ekstra inligting - Huur van toerusting

(Enige 10 × 1) (10)

7.6

Table d'Hôte-spyskaart	À la carte-spyskaart
Dit is 'n spyskaart wat gewoonlik uit 'n vasgestelde aantal gange bestaan, alles teen 'n vasgestelde prys.	Dit is 'n spyskaart wat 'n groot verskeidenheid gange het wat individueel geprys is.
Voedsel word in volledig voorbereide vorm gehou en kan onmiddellik bedien word.	Voedsel word in halfvoorbereide vorm gehou en dit neem tyd om te bedien.
Spyskaart word gesamentlik geprys en die kliënt moet vir die volle spyskaart betaal, hetsy hy 'n sekere dis eet of nie.	Voedselitems word individueel bedien en gaste betaal vir wat hulle bestel.
Daar is beperkte of geen keuse nie. Die spyskaart is betreklik klein.	Daar is 'n groot keuse. Die spyskaart is uitvoerig.
Silwerware vir die hele spyskaart word vooraf gedek omdat die spyskaart vooraf bekend is.	Silwerware word gedek volgens die disse wat bestel word.

(5 × 2) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 110
GROOTTOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou