higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

(11011012)

7 November 2022 (Y-vraestel)
13:00–15:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

086Q1N2207

Kopiereg voorbehou

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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Les die scenario hier onder en beantwoord die vrae wat volg.

Ayanda en Khwezi besluit om 'n kosstalletjie, Nice to Meat You, by die plaaslike boeremark te open. Die hoofitems op die spyskaart sal steaks, burgers en boereworsrolle wees, wat almal met die opsie van ekstra aartappelskyfies verkoop sal word.

1.1.1 Noem die TWEE belangrike soorte toerusting wat hulle sal benodig om die stalletjie op te rig. (2)

1.1.2 Behalwe die burgervleiskoekies en boerewors, noem vyf ander bestanddele wat hulle in voorraad sal moet hou. (5)

1.1.3 Stel 'n vegetariese opsie vir die bogenoemde spyskaart voor. (1)

1.1.4 'n Gas het steak bestel, medium gaar. Beskryf hierdie graad van gaarheid. (2)

1.1.5 Wanneer die vleis bedien word, vind die gas dat dit droog is.

Waarop dui dit? (2)

1.1.6 Hoe behoort 'n kelner die situasie wat in VRAAG 1.1.5 genoem word, hanteer? (3)

1.1.7 Ayanda weet nie dat olie verskeie kere gebruik kan word voordat dit vervang moet word nie.

Verduidelik vir haar hoe om die gehalte van olie te behou. (3)

1.1.8 Verduidelik hoe om oormatige olie uit gebraaide kos te verwyder. (2)

1.2 Kies 'n geskikte gaarmaakmetode uit KOLOM B om by 'n groentegereg in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Brokkoli *au gratin*	A	Diepbraai
1.2.2	Pampoenkoekies	B	Rooster
1.2.3	Julienne groente	C	Roerbraai
1.2.4	Heel aartappel	D	Bak
1.2.5	Vars groenbone	E	Kook

(5 × 1) (5)

1.3 Noem DRIE geregte wat van gaar oorskietrys gemaak kan word. (3)

1.4 Die sjef moet ‘n aartappelslaai vir ‘n braai vir 10 gaste voorberei.

1.4.1 Noem ‘n geskikte slaaisous vir ‘n aartappelslaai.

1.4.2 Stel vars kruie voor wat gebruik kan word om die kleur en smaak van aartappelslaai te verbeter.

(2 × 1) (2)
[30]

VRAAG 2

2.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1.1 Voedselhanteerders wat ‘n ligte verkoue het, kan vir werk aanmeld.

2.1.2 Sere en snye met moet waterdigte pleister en rubberhandskoene bedek word.

2.1.3 Gebruik ‘n skerp mes en ‘n blou snyplank om blaargroente te kerf.

2.1.4 Wanneer handwasvloeistof uit voorraad is, kan antiseptiese seep gebruik word om hande te was.

2.1.5 Beskermende klere moet skoon wees en elke tweede dag vervang word.

(5 × 1) (5)

2.2 Daar is ‘n nuwe personeellid, wat vir induksie gereed is. Jy is die leerlingbeampte. Noem vyf gewoontes wat die nuwe personeellid moet onthou wanneer hy voedsel hanteer. (5)

2.3 Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord of woorde langs die vraagnommer (2.3.1–2.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

Meslemme word van (2.3.1) … gemaak. Hierdie materiaal word verkies, aangesien dit makliker is om (2.3.2) … en nie (2.3.3) … . Handvatsels wat van (2.3.4) … gemaak is, is die beste omdat dit meer (2.3.5) … is.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

2.4 Kies die korrekte term uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (2.4.1–2.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.4.1 ‘n (Skil/Groente)-mes word gebruik om sagte kos soos tamaties te sny.

2.4.2 ‘n (Ontbeen/Slagters) -mes word gebruik om steaks op te sny.

2.4.3 ‘n Mandolienmes het ‘n (geriffelde/skulpvormige)) snykant.

2.4.4 ‘n Mes met ‘n (geriffelde/saag-) snykant is die beste om braaivleis mee te sny.

2.4.5 ‘n (Brood/Koks)-mes het ‘n langer lem.

(5 × 1) (5)

2.5 Gee redes waarom kos bedek of toegedraai moet word voordat dit in die koelkamer gebêre word? (3)

2.6 Verduidelik die term *vrieskasbrand*. (2)

2.7 Verduidelik hoe vrieskasbrand vermy kan word. (1)

2.8 ‘n Baksel beskuitjies is gereed om uit die oond gehaal te word.

Beskryf hoe ‘n mens met veiligheid warm bakplate uit die oond sal haal. (3)

2.9 Gee die terme vir wanneer ‘n mens die oond toelaat om die regte temperatuur te bereik voordat die tweede baksel beskuitjies gebak word. (1)

[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Identifiseer die vrugte hier onder. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1



3.1.2



3.1.3



3.1.4



3.1.5



(www.shutterstock.com)

(5 × 1) (5)

3.2 Klassifiseer die vrugte in VRAAG 3.1.1–3.1.5 deur die antwoord langs die vraagnommer (3.2.1–3.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf. (5)

3.3 Beskryf hoe om die vrugte wat hier onder genoem word, vir latere gebruik geberg kan word:

3.3.1 Piesang

3.3.2 Sitrusvrugte

(2 × 2) (4)

3.3 ‘n Leerlingsjef benodig riglyne om die gehalte en varsheid van groente te bepaal.

Noem VYF punte om hier in aanmerking te neem. (5)

3.4 Noem VYF voorbereidingsmetodes voordat groente gekook word. (5)

3.5 Noem die afwerkingsmetodes vir die volgende geregte:

3.5.1 Griekse slaai

3.5.2 Brokkoli *au gratin*

3.5.3 Groenteroerbraai

(3 × 1) (3)

3.6 Watter stappe moet gedoen word wanneer ‘n snyplank wat nie ontsmet is nie, in die kombuis gebruik word? (3)

[25]

VRAAG 4

4.1 Onderskei tussen:

4.1.1 Toebroodjie

4.1.2 Oopbroodjie

(2 × 1) (2)

4.2 Gee redes vir die volgende stellings:

4.2.1 Kry toerusting bymekaar voordat jy met ‘n taak begin. (2)

4.2.2 Maak oonde deeglik skoon na afloop van elke bediening. (2)

4.2.3 Was altyd jou hande voor en nadat jy kos voorberei het. (1)

4.3 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (4.3.1–4.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.3.1 Botter of margarien wat op brood gesmeer word, moet … wees.

A teen kamertemperatuur
B verkoel
C gesmelt
D bevrore

4.3.2 Gesnyde tamaties is die beste om vir … te gebruik.

A warm toebroodjies
B toebroodjies volgens bestelling
C voorafgemaakte toebroodjies
D geroosterde toebroodjies

4.3.3 'n Geskikte slaaibestanddeel om kleur aan gerookte salm en roomkaas te verleen, is …

A uieringe.
B wortels.
C sampioene.
D komkommer.

4.3.4 Die rede waarom botter op 'n toebroodjie gesmeer word, is om …

A kleur toe te voeg.
B voedingswaarde toe te voeg.
C vog toe te voeg.
D tekstuur toe te voeg.

4.3.5 'n Voorbeeld van 'n herleefde produk ('regenerated product'):

A Voormengsels
B Bevrore hoender
C Vars groente
D Bagels

(5 × 1) (5)

4.4 Noem TWEE gevalle waar voorafgemaakte toebroodjies weggegooi moet word. (2)

4.5 Toebroodjies kan op verskillende maniere opgedien word.

Noem EEN opdieningsmetode. (1)

[15]

TOTAAL: 100

Kopiereg voorbehou