higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

GASVRYHEIDSDIENSTE
NKR VLAK 3

16 November 2022

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	C		
	1.1.2	A		
	1.1.3	D		
	1.1.4	D		
	1.1.5	B		
	1.1.6	D		
	1.1.7	D		
	1.1.8	C		
	1.1.9	B		
	1.1.10	B		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	Waar		
	1.2.2	Waar		
	1.2.3	Onwaar		
	1.2.4	Waar		
	1.2.5	Onwaar		
	1.2.6	Waar		
	1.2.7	Waar		
	1.2.8	Waar		
	1.2.9	Waar		
	1.2.10	Waar		
			(10 × 1)	(10)
1.3	1.3.1	E		
	1.3.2	B		
	1.3.3	C		
	1.3.4	A		
	1.3.5	D		
			(5 × 1)	(5)
1.4	1.4.1	Bederfbaar		
	1.4.2	Kleurgekodeerde etikette/stelsels		
	1.4.3	Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid		
	1.4.4	netjies/skoon		
	1.4.5	trollies		
			(5 × 1)	(5)
				[30]

TOTAAL AFDELING A: 30

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Multilynverkoelers ('multiline coolers')
- Koelkamers
- Lugversorging (3)

2.2 2.2.1
- Bel dadelik die toesighouer.
- Hou kelders en stoorkamers gesluit wanneer dit nie gebruik word nie.
- Vra om 'n magtigingsmerker of -kaart te sien en kontroleer dit noukeurig.
- Meld aan by sekuriteit. (Enige TWEE)

2.2.2
- Verhit met 'n gewone verwarmer of verkoel met 'n lugversorger.
- Het 'n rugsteunkragopwekker in geval van 'n kragonderbreking.
- Rapporteer aan jou toesighouer of kontak die verkoelingskontrakteur.
- As 'n waaier nie werk nie, kyk of dit vassteek of afgeskakel is.
- As die lugversorger ongewone geluide begin maak, skakel dit af.
- Gaan lugversorgertemperature daagliks na om te verseker dat dit op die regte temperatuur gestel is. (Enige TWEE)

2.2.3
- Rapporteer aan jou toesighouer wanneer voorraad van skoonmaaktoerusting begin min raak.
- Gebruik 'n ander verskaffer.
- Moenie enige soort skoonmaakmiddels gebruik wanneer die spesifieke soort middel opgeraak het nie. (Enige TWEE)

(3 × 2) (6)

2.3
- Om te verhoed dat muf vorm en om te verhoed dat vlieë en rotte in die area woon
- Om gladde werking en langer lewe van toerusting te verseker
- Om besmetting met bakterieë en chemikalieë te voorkom
- Om plaagbesmetting te voorkom
- Om toerusting skoon en higiënies te hou
- Om te verseker dat personeel en klante nie siek word as gevolg van onhigiëniese toestande nie
- Om te voorkom dat dreine en slote met rommel verstop raak wat die vloei van afvalwater sal stop (Enige 5 × 1) (5)

2.4
- Om verlies van voorraad te voorkom
- Om besering en ongelukke te voorkom
- Om ongemagtigde gebruik van toerusting deur onopgeleide personeel te voorkom
- Om die kelder teen ongemagtigde toegang te beveilig (4)

Kopiereg voorbehou

2.5
- Maak al die dienstoerusting bymekaar.
- Neem koppies koffie reguit na die tafel.
- Plaas kanne koffie en room op die tafel sodat gaste hulleself kan help.
- Bedien room en koffie uit potte – een in elk van die kelner se hande.
- Plaas suiker op die tafel sodat klante hulleself kan help.
- Bedien koffie altyd van die regterkant van die gas. (6)

2.6
- Moenie die skinkbord oorlaai nie.
- Plaas alle swaar items soos bottels naby jou lyf.
- Wanneer jy items soos geskinkte drankies laai, plaas die swaar items in die middel van die skinkbord.
- Wanneer drankies van die skinkbord uitgedeel word, begin met die swaarste items. (4)

[28]

VRAAG 3

3.1
- Bestanddele – alkoholies of nie
- Sterkte
- Prys
- Begeleidings by die drankies (4)

3.2
- Bel dadelik vir sekuriteit.
- Verwyder ander gaste en personeel van die probleemarea na 'n veilige area.
- Maak seker dat jy 'n betroubare getuie het
- Bel dadelik die polisie.
- Probeer inligting vasstel wat die polisie nodig het, soos die name van die betrokke persone, wat hulle aanhet en hoe hulle lyk.
- Hou senior personeellede by jou, maar maak seker dat niemand in gevaar is nie.
- Moenie van gaste verwag om getuies te wees nie aangesien hulle dalk nie in die dorp of in die land is as die saak hof toe gaan nie. (7)

3.3
- Gee klante genoeg tyd om te besluit wat hulle wil bestel.
- Keur die smaak goed.
- Moet nooit by die tafel sit nie.
- Maak seker jy weet presies hoe die klant hulle drankie wil hê.
- Herhaal die bestelling vir die klant.
- Skryf die drankiebestelling neer, (Enige 5 × 1) (5)

3.4
- Plaas 'n mengeldrankieglas en 'n blikkie op 'n bedienerskinkbord.
- Maak seker die glas is koud en skoon en sonder krake.
- Bedien drankies van die regterkant van die klant.
- Plaas alle items aan die regterkant van die klant.
- Vra klante of jy die drankies vir hulle kan skink. (5)

Kopiereg voorbehou

3.5
- Gee so gou moontlik erkenning aan klante.
- Glimlag of knik om hulle te laat weet dat jy hulle sien aankom het.
- Vermy onnodige vertragings.
- Toon goeie lyftaal.
- Spreek klante aan as 'mevrou' of 'meneer'.
- Behou oogkontak.
- Kom kalm, selfversekerd en in beheer voor.
- Jou spraak moet duidelik wees sonder om sleng te gebruik. (Enige 7 × 1) (7)

[28]

VRAAG 4

4.1
- Bestanddele
- Gaarmaakmetode
- Porsiegrootte
- Bygeregte (4)

4.2 4.2.1
- Groente word gebruik om 'n groot groep mense in sommige hotelle te bedien.
- Kos word aan gaste bedien en nie in die kombuis op borde gesit nie.
- Gaste word van links bedien en die gas aan die linkerkant van die gasheer word eerste bedien.
- Diens word verrig deur 'n silwerservieskelner wat 'n vurk en vurk, of 'n vurk en lepel gebruik om te bedien.
- Kos word van silwer borde bedien. (Enige 4 × 1) (4)

4.2.2
- Die kos word in die kombuis op borde gesit en die kelner bedien gaste aan tafel.
- Kos word onder 'n cloche aan klante bedien.
- Deksels oor borde word voor die gaste verwyder. (3)

4.3
- Opleiding van personeel
- Prestasiemonitering van personeel
- Werk as 'n span
- Beloning van individue en die span
- Vraelyste (5)

4.4
- Die oordrag van bakterieë van een item na 'n ander
- Uitbreking van voedselgedraagde siektes wat handel beskadig, verlies aan verdienste en werksgeleenthede veroorsaak
- Moontlikheid van regstappe teen die eienaar
- Verlies aan geld
- Teenwoordigheid van voedselbederfbakterieë, vlekke of vreemde materiaal wat verlies van produkte veroorsaak (5)

Kopiereg voorbehou

4.5
- Om plaagbesmetting te voorkom
- Om slegte reuke te voorkom
- Om te verhoed dat bakterieë groei
- Om veiligheid van personeel en klante te verseker
- Om klantetevredenheid te verseker (5)

4.6
- Klante kan om die toonbank beweeg sonder om gestop te word.
- Klante kan kies hoeveel of hoe min van elke voedselitem hulle wil eet.
- Minder dienspersoneel is nodig omdat klante hulleself aan kos help.
- Klante kan hulle eie kos kies. (Enige 3 × 1) (3)

4.7
- Tinfoelie
- Papier
- Karton
- Plastiek
- Polistireen (5)

[34]

VRAAG 5

5.1 5.1.1
- Kos moet korrek en netjies verpak word.
- Kos en drankies moet by die regte temperatuur wees.
- Alle items soos souse, speserye, weggooibare eetgerei en servette moet ingesluit word.
- Klante moet alles wat hulle bestel het, in die pakkie kan vind. (4)

5.1.2
- Gaan die bestelling na voordat jy dit aan die klant gee om seker te maak dat alle bestelde items daar is en netjies verpak is.
- Wanneer jy die bestelling aan die klant gee, meld wat die bestelling is sodat die klant seker kan wees dat dit korrek is.
- Logo's op bekers en verpakking moet altyd na die klant gedraai wees wanneer jy die bestelling oorhandig. (3)

5.2 5.2.1
- Sodat klante 'n aanduiding van porsiegrootte sal hê
- Om seker te wees of dit genoeg sal wees of nie

5.2.2
- Sodat klante die metode kan kies wat by hulle vereistes pas
- Sodat klante die metode kan kies wat pas by die tyd wat vir gaste beskikbaar is

5.2.3
- Sodat klante sal weet hoeveel om te betaal vir bykomende bygeregte
- Sodat klante sal weet watter een om te kies

(3 × 2) (6)

5.3
- Kontroleer die afleweringsbrief/faktuur teen die bestelvorm.
- Kontroleer dat die voorraad by die dokumente pas.
- Kontroleer dat die masjinerie veilig afgelaai is om skade te voorkom.
- Kontroleer dat die masjinerie voldoen aan spesifikasies van die bestelling (fabrikaat of handelsmerkgrootte, soort, prys, ens.).
- Kontroleer dat al die nodige aanhegsels en gereedskap by die aflewering ingesluit is.
- As alles in orde is, teken die dokumente, indien nie, voltooi 'n kredietnota.

(Enige 5 × 1) (5)

5.4
- 'n Gereelde skoonmaakrooster moet opgestel word
- Alle oppervlakke moet skoon en skadevry gehou word.
- Vloere moet skoon wees van enige storting.
- Vullis en leë bokse moet onmiddellik verwyder word.
- Die toesighouer moet stoorkamers gereeld nagaan. (5)

5.5
- Melk
- Suiker
- Tee
- Beskuitjies
- Verromer
- Koffie (Enige 4 × 1) (4)

[27]

VRAAG 6

6.1 6.1.1
- Om enige probleem of fout wat nagegaan moet word, te identifiseer
- Om enige aspekte wat dalk misgekyk is, op te tel voordat gaste inboek
- Om standaarde te handhaaf (Enige TWEE) (2)

6.1.2
- Teken die kamer aan wat nagegaan moet word.
- Gaan eers die BBP-kamers, vroeë aankoms- en spesiale versoek-kamers na.
- Gaan kamers na op 'n logiese wyse volgens 'n kontrolelys.
- Wanneer jy kamers nagaan, beweeg kloksgewys om die kamer.
- Dra altyd lugverfrisser by jou.
- 'n Leë kamer moet onmiddellik aangemeld word. (Enige TWEE) (2)

6.2
- Trollies moet skoon, georganiseer en op dieselfde manier gerangskik wees.
- Trollies moet voldoende voorraad vir die aantal kamers bevat.
- Trollies moet daagliks nagegaan word om seker te maak dat hulle aan standaarde voldoen.
- Daar moet spasie wees om skoonmaakmiddels en skoonmaaktoerusting te dra.
- Daar moet aparte areas vir skoon en vuil linne wees. (5)

6.3
- Sekuriteitskameras
- Sleutels en sleutelkaarte
- Alarms
- Slotte en loergate
- Hekke (5)

6.4 6.4.1
- Gastekamers moet altyd gesluit wees wanneer gaste buite is.
- Spaarsleutels en sleutelkaarte vir gastekamers moet op 'n veilige plek toegesluit word.

6.4.2
- Bergingsareas moet altyd gesluit wees wanneer dit nie gebruik word nie.
- Die toesighouer moet alle sleutels vir stoorkamers beheer.

(2 × 2) (4)

6.5
- Maklik om te stoot en lig
- Genoeg rakke
- Aparte stoorareas vir alle huishoudingsvoorraad
- Goed gebalanseer sodat dit nie omval nie
- Aparte areas vir skoon en vuil linne
- Maklik om skoon te maak (Enige 3 × 1) (3)

6.6
- Beligting
- Ventilasie
- Temperatuur
- Humiditeit (4)

6.7
- Gaan na vir merke.
- Gaan na vir skade.
- Gaan na vir verbleiking.
- Gaan na vir skeure.
- Gaan na vir netheid.
- Gaan na vir vlekke. (6)

6.8
- Om te voorkom dat bakterieë groei
- Om slegte reuke te voorkom
- Om klantetevredenheid te verbeter (Enige 2 × 1) (2)

[33]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 180

Kopiereg voorbehou