higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

(11011012)

2 Maart 2020 (Y-vraestel)
13:00–16:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

154Q1S2002

Kopiereg voorbehou

TYD: 3 UUR
PUNTE: 150

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. Gebruik slegs 'n blou of swart pen.

5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Gee kortliks 'n stap-vir-stapmetode vir die braai van 'n kruisskyf ('rump steak'). (5)

1.2 Noem DRIE faktore wat sal bepaal hoe lank kos gebraai moet word. (3)

1.3 Verduidelik hoe kruiskontaminasie voorkom kan word wanneer kos vir kitsdiens gaargemaak word. (5)

1.4 Jy is die hoofkelner by Eat and Feel Good-restaurant. Een van jou klante kla oor die kos wat vir haar voorgesit is.

Hoe sal jy die kwessie hanteer om te verseker die klant is tevrede? (5)

1.5 Waarom is dit belangrik om op die regte manier van afval ontslae te raak? (3)

1.6 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.9) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 Wat is 'n geskikte gaarmaakmetode vir baguettes?

A Kook
B Stoom
C Bak
D Braai

1.6.2 'n Voorbeeld van geregenereerde voedsel wat in 'n kitsdiens gebruik kan word, is …

A kitssop.
B worsies.
C skyfies.
D bagels.

1.6.3 Let op na … wanneer jy voedsel vir kitsdiens koop.

A voorraadrotasie en beheer
B eenvormigheid en grootte
C temperatuur en koste
D prys en voorbereidingstyd

1.6.4 'n Eienskap van gehalte waarna opgelet moet word met die koop van voedsel vir kitsdiens:

A Ferm tekstuur
B Maklik om te maak
C Goedkoper
D Maklik om te stoor

1.6.5 … is 'n voorbeeld van 'n koue vulsel vir kitsdiens.

A Kaas
B Roomkaas
C Sampioensous
D Tamatiesous

1.6.6 Wanneer 'n klant 'n ongewone versoek het, moet jy …

A diegene help wat nie spesiale versoeke het nie.
B die klant aansê om na 'n ander instansie te gaan.
C sê vir die klant om die volgende dag te kom.
D maak 'n alternatiewe voorstel.

1.6.7 … kan vir porsiebeheer gebruik word wanneer voedsel vir kitsdiens bedien word.

A 'n Eierspaan
B 'n Skeplepel
C 'n Dientang
D 'n Paletmes

1.6.8 … is geskikte garnering vir vis.

A Suurlemoenskyfies
B Komkommerskyfies
C Wortelfloret
D Seleryblare

1.6.9 Wat is die korrekte temperatuur waarby warm kos gestoor kan word?

A 25 °C
B 45 °C
C hoër as 65 °C
D laer as 65 °C

(9 × 1) (9)
[30]

VRAAG 2

2.1 Roselyn berei groente voor vir saamgestelde groentedisse. Haar mes is stomp en sy kry nie 'n slypmes om die mes skerp te maak nie.

Verduidelik die gevolge van die gebruik van 'n stomp mes wat betref veiligheid en uitvoering. (6)

2.2 Noem EEN mes wat gebruik kan word om elk van die volgende funksies te verrig:

2.2.1 Om sampioene te garneer

2.2.2 Om hoofsaaklik in die slagtersafdeling vleis op te sny

(2 × 1) (2)

2.3 Toon SEWE veiligheidstappe om te volg om elektriese snygereedskap uitmekaar te haal en skoon te maak. (7)

2.4 Joy wil vars vrugte koop vir die voorbereiding van warm en koue geregte. Wanneer sy by die vrugtewinkel kom, is daar nie meer vars vrugte nie.

Noem VYF ander vorms van vrugte wat Joy in die plek van vars vrugte kan koop. (5)

2.5 Noem EEN gaarmaakmetode vir elk van die volgende vrugtegeregte:

2.5.1 Vrugtemoes

2.5.2 Droëvrugtecompote

(2 × 1) (2)

2.6 Wat kan Joy kan doen as sommige van die vrugte wat sy wil voorberei, bederf is? (3)

2.7 Beskryf VYF maniere om afval te beperk met die koop of verwerking van voedsel. (5)

[30]

VRAAG 3

3.1 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee is. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1 Wanneer (zucchini/eiervrug) geskil is, moet dit in suurlemoensap geplaas word om te verhoed dat dit verbruin.

3.1.2 (Julienne/Jardinière) verwys na dikker en korter repies groente.

3.1.3 (Brunoise-/Chiffonade-)groente word in klein blokkies gesny.

Kopiereg voorbehou

3.1.4 Aubergines en murgpampoen kan vir 'n paar minute (geprut/gebak) word om die vel los te maak.

3.1.5 (Kopkool/Patats) kan met sukses gekerf word.

3.1.6 (Aartappels/Sampioene) kan vatvormig gemaak word.

3.1.7 'n Ander naam vir murgpampoentjie is (zucchini/borscht).

3.1.8 (Augratin/Spanakopita) is 'n Griekse dis met spinasie, fetakaas en fillodeeg.

3.1.9 (Stowe/Braai) is 'n geskikte gaarmaakmetode vir tamaties en sampioene.

3.1.10 Aartappels moet een of twee keer deurgesteek word voor dit gebak word om te verhoed dat hulle (te gaar word/bars).

(10 × 1) (10)

3.2 Klassifiseer die volgende groentesoorte:

3.2.1 Blomkool

3.2.2 Pampoen

3.2.3 Tamaties

3.2.4 Sprietuie

3.2.5 Spruitsade

(5 × 1) (5)

3.3 Verduidelik hoe jy die voedingswaarde van groente tydens bereiding sal behou. (5)

3.4 Verduidelik hoe jy beet reg sal voorberei en gaarmaak. (5)

3.5 Skryf VYF voorbeelde uit die lys hier onder neer, van groente wat gestop kan word:

aspersie; rissies; selery; groenboontjies; aartappels; uie; blomkool; sampioene; brokkoli; skorsies; jong suikermielies; sprietuie

(5)

[30]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik die belangrikheid van skoon areas vir die hantering van voedsel. (6)

4.2 Ontwerp SES stappe wat jy sal volg wanneer jy rakke skoonmaak. (6)

4.3 Noem DRIE voorbeelde van werkoppervlakke wat skoonmaak sal vereis. (3)

4.4 Verduidelik waarom dit belangrik is om nie vars bestanddele met ou bestanddele te meng met die voorbereiding van toebroodjies nie. (3)

4.5 Gee die inligting wat op die etiket van toebroodjies en rolletjies moet verskyn. (2)

4.6 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (4.6.1–4.6.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

4.6.1 Een van die aspekte om te onthou wanneer warm en koue toebroodjies gegarneer word, is dat jy moet wag totdat die kos gereed is vir die bedieningsry en dan eers as 'n nagedagte 'n bietjie garnering byvoeg.

4.6.2 As 'n mes tydens die bereiding van warm en koue toebroodjies stomp word, gooi dit weg en kry 'n skerp mes om die taak te voltooi.

4.6.3 Vulsels vir warm en koue toebroodjies moet ruim en ten minste so dik soos die dikte van die brood wat jy gebruik, aangewend word.

4.6.4 Jy kan tydens spitstye sekere voorbereidings doen, soos om eiers te kook en af te dop vir die volgende dag.

4.6.5 Moenie jou hande in aanraking laat kom met die kos nie, selfs al dra jy handskoene tydens bereiding en bediening van die toebroodjies.

4.6.6 As jy skoonmaak terwyl jy werk, lei dit tot beter werkvloei.

4.6.7 Toebroodjies wat eiervulsel bevat, kan bevries word vir langer bewaring.

4.6.8 Met die keuse van 'n toebroodjievulsel is dit belangrik om die smaak in ag te neem aangesien die inhoud mekaar moet aanvul.

4.6.9 Vulsels soos eiers en kaas is geskik vir klante wat veganiste is.

4.6.10 Klante wat aan hartkwale ly, mag fyngemaakte avokadopeer op hul brood verkies in plaas van margarien.

(10 × 1) (10)

[30]

VRAAG 5

5.1 Verduidelik die gevolge van stysel wat te gaar gemaak word. (3)

5.2 Beveel VIER bedieningsmetodes vir aartappels aan. (4)

5.3 Gee die korrekte temperatuur om die volgende produkte te bak:

5.3.1 Vleispasteie

5.3.2 Meringues

5.3.3 Botterkoek

(3 × 1) (3)

5.4 Beveel VIER afwerkings aan wat gebruik kan word om gebakte produkte te versier. (4)

5.5 Bespreek VYF voordele van die bestryking ('coating') van voedsel voor dit gebraai word. (5)

5.6 Jy wil vars vis vir klante braai, maar die olie is vuil, aangesien ander kokke dit reeds gebruik het.

Wat moet jy doen om die probleem op te los? (3)

5.7 Jou ma het groente in groot maat gekoop aangesien hierdie groente binnekort buiteseisoens sal wees. Sy is bekommerd dat die groente agteruit sal gaan as hulle nie reg gestoor word nie.

5.7.1 Verduidelik vir haar hoe om groente vir toekomstige verbruik te vries. (5)

5.7.2 Beskryf DRIE veiligheidsriglyne wat jou ma moet toepas wanneer sy voedsel droog stoor. (3)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou