higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

(11011012)

12 November 2018 (X-vraestel)
09:00–11:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

NCV

TYD: 2 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 word.
4. Skryf netjies en leesbaar.

NC(V)

VRAAG 1

1.1 Gee EEN term uit die onderstaande lys vir elk van die volgende beskrywings. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die term langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) neer.

uitdop; skoonsny; was; skil; kap; blansjeer; snipper; sny

1.1.1 Om die oneetbare of taai vel van groente te verwyder

1.1.2 Om boontjiesade uit die harde of veselagtige bedekking van die boontjie te verwyder

1.1.3 Om iets in lang, smal repies te sny

1.1.4 Om groente in taamlik eenvormige blokkies te sny

1.1.5 Om groentedele wat nie geëet word nie, te verwyder

(5 x 1) (5)

1.2 Verduidelik hoe 'n mens verhoed dat die vitamieninhoud van groente verlore gaan. (5)

1.3. Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die vrae.

TAMATIE MET OLYWE

Porsies: 2

Bestanddele

2	tamaties wat geblansjeer en ontpit is
½	gekapte ui
1	toontjie fyngedrukte knoffel
100 g	songedroogde tamaties
125 g	ontpitte Calamata-olywe
30 ml	olyfolie
15 ml	basiliepesto

Gekapte vars kruie of grasuie en pecorinokaas vir garnering
Sout volgens smaak

Metode:

1. Bak teen 220 °C.
2. Dien warm op met vars, gekapte kruie of grasuie en dun gesnyde pecorinokaas bo-oor.
3. Skep die mengsel in die tamatiehalwes en pak hulle styf teen mekaar in 'n oondvaste bak.
4. Maak die mise en place gereed.
5. Soteer die uie in olie tot sag en voeg dan knoffel, basilie, pesto, die songedroogde tamaties en olywe by.
6. Geur die tamaties en plaas hulle op 'n papierhanddoek met die gesnyde kant na onder om te dreineer.

1.3.1 Noem DRIE maniere waarop tamaties berei word. (3)

1.3.2 Noem TWEE maniere waarop vis gaargemaak word. (2)

1.3.3 Noem SES maatstawwe waarvolgens die gehalte van gekookte groente in die resep getoets word. (6)

1.3.4 In watter kategorie val uie en knoffel? (1)

1.3.5 Noem TWEE garnerings wat in die resep gebruik word. (2)

1.3.6 Herrangskik die stappe vir die bereiding van tamatie met olywe in die regte volgorde. Skryf die stappe in die ANTWOORDBOEK langs die korrekte nommer (1–6) oor. (6)

[30]

VRAAG 2

Jy word versoek om die afskeidsete van die V4-studente te berei. Jy ontvang die vleis, pluimvee, groente, vrugte en suiwelprodukte daarvoor.

2.1 Noem die manier waarop elk van die volgende voedselsoorte bewaar word:

2.1.1 Pluimvee (2)

2.1.2 Suiwelprodukte (6)

2.2 Sommige kosse sal vir die afskeidsete gediepbraai word.

Verduidelik SEWE riglyne waarvolgens die gehalte van vette en olies bewaar bly. (7)

2.3 Verduidelik die uitwerking van te lank of te kort geroosterde kos onder die volgende opskrifte:

2.3.1 Kliënttevredenheid (3)

2.3.2 Koste (3)

2.3.3 Voedselhigiëne (1)

2.4 Noem VYF styselsoorte wat op die afskeidsete voorgesit kan word. (5)

2.5 Noem DRIE instruksies vir die garnering van styselgeregte. (3)
[30]

VRAAG 3

3.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.10).

3.1.1 Die area waar mens voedsel berei, moet skoon wees. Geen teken van vuiligheid mag sigbaar wees nie.

3.1.2 Mengbakke, klitsers, slaplemmesse, bakpanne en alle ander gereedskap moet eers gewas, afgespoel en afgedroog word voordat mens begin bak.

3.1.3 Chouxdeeg vir éclairs en poffertjies moet eers 'n ruk op 'n stoofplaat gaar gemaak word voordat dat in die oond klaar bak.

3.1.4 Brood word teen 'n hoë temperatuur gebak sodat die gis lewend bly.

3.1.5 As 'n koek gaar is, krimp dit weg van die bakpan se rand.

3.1.6 Wegneemkos moet veilig en gerieflik verpak word om kliënttevredenheid te waarborg.

3.1.7 As 'n oond nie werk nie, moet mens dit self regmaak.

3.1.8 As mens voedsel vir snel bediening berei, kan kruiskontaminasie slegs tydens opberging voorkom.

3.1.9 Alles wat mens vir die bereiding van snelbedieningsvoedsel nodig het, moet so na as moontlik aan jou werkarea wees.

3.1.10 Omdat tyd so belangrik in snel bediening is, moet alle personeellede 'n werkplan opstel.

(10 x 1) (10)

3.2 Jy het 'n lys opgestel van al die bestanddele wat vir die bereiding van snelbedieningskos gekoop moet word.

Verduidelik die eienskappe van vars voedsel. (3)

3.3 Hoe word goeie beheer oor die bestanddeelvoorraad van snelbedieningskos uitgeoefen? (2)

3.4 Allerhande onvoorsiene probleme kan opduik as mens besig is om voedsel vir snel bediening voor te berei.

Verduidelik hoe 'n mens elk van die volgende onvoorsiene probleme kan oplos:

3.4.1 Te min voedselware

3.4.2 Voedsel wat teen 'n veels te lae temperatuur gerooster is

3.4.3 Verbrande voedsel omdat die temperatuur te hoog was

(3 × 1) (3)

3.5 Dit spaar baie tyd as mens vulsels vooraf berei.

Noem DRIE vulsels wat vooraf berei kan word. (3)

3.6 Deel die volgende kosse volgens die gaarmaakmetode in kategorieë in deur die onderstaande TABEL in te vul. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die antwoord langs die vraagnommer (3.6.1–3.6.4) neer.

bagels; ingemaakte soppe; krummelhoender; worse; croissants slaaisous; hamburgerfrikkadelle; pannekoekmengsel; aartappelskyfies

GEBAKTE KOS	GEBRAAIDE KOS	GEROOSTERDE KOS	HERSKEPTE KOS
3.6.1 (2)	3.6.2 (2)	3.6.3 (2)	3.6.4 (3)

(9)

[30]

VRAAG 4

4.1 Benoem en kategoriseer elk van die volgende vrugte deur die tabel hier onder in te vul. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die antwoord langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) en letter (a en b) neer.

VRUGTE	IDENTIFIKASIE	KATEGORIE
4.1.1 	(a)	(b)
4.1.2 	(a)	(b)
4.1.3 	(a)	(b)
4.1.4 	(a)	(b)
4.1.5 	(a)	(b)

[Met wysiging ontleen aan: http://www.google.co.za]

(5 x 2) (10)

4.2 Noem VIER riglyne wat gevolg moet word as vrugte vir onmiddellike gebruik voorberei word. (4)

4.3 Watter metode, behalwe om die appels te was, kan 'n mens volg om hulle voor te berei as jy 'n appeltert wil bak? (1)

4.4 Watter DRIE gereedskapstukke kan 'n mens gebruik om brood vir warm toebroodjies te rooster? (3)

4.5 Noem SES soorte vulsels vir die maak van warm toebroodjies. (6)

4.6 Kies 'n prent uit KOLOM B wat by 'n deegproduk in KOLOM A pas. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (4.6.1–4.6.6) neer.

KOLOM A		KOLOM B
4.6.1	Rogbrood	A 
4.6.2	Croissant	
4.6.3	Naanbrood	
4.6.4	Saadbrood	B 
4.6.5	Bagel	
4.6.6	Vouhorinkie ("wrap")	C 
		D 
		E 
		F 

[Met wysiging ontleen aan: http://www.google.co.za]

(6 × 1) (6)

[30]

VRAAG 5

Noem SES riglyne wat by die skoonmaak van 'n bain-marie gevolg word. (6)

5.2 Noem VYF materiale waarmee bain-maries skoongemaak word. (5)

5.3 Wat moet 'n mens doen as jy, voordat jy 'n bain-marie begin skoonmaak, agterkom dat jy te min materiale het? (4)

5.4 Verduidelik aan 'n junior chef hoe mens 'n mes op 'n slypsteen slyp. (8)

5.5 Verduidelik hoekom 'n mens jou hand reg moet posisioneer as jy kos sny. (3)

5.6 Watter soort mes moet 'n mens gebruik om elk van die volgende take te verrig?

5.6.1 Om kaas in klein stukkies te sny

5.6.2 Om balletjies uit vrugte en groente te sny.

5.6.3 Om deegrande af te sny

5.6.4 Om oesters te ontskulp

(4 × 1) (4)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou