higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 2

(11011012)

10 Desember 2020 (X-vraestel)
09:00–11:00

Hierdie vraestel bestaan uit 7 bladsye.

498Q1N2010

Kopiereg voorbehou

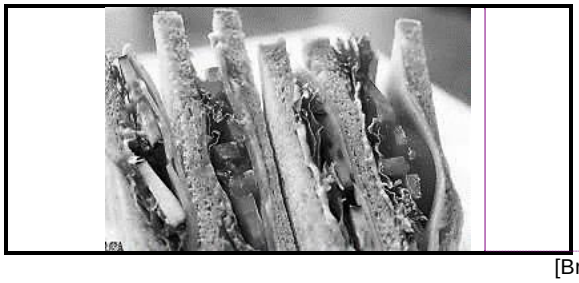
TYD: 2 UUR
PUNTE: 150

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 is.
4. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1



[Bron: *www.google.com*]

Comment [1]: Moet die prent nie uitgevee word nie?

1.1 Jy moet warm en koue toebroodjies voorberei vir 20 skoolkinders wat die plaaslike munisipaliteit vir 'n toer besoek.

1.1.1 Watter voorbereidings sal jy 'n dag voor die besoek doen? (5)

1.1.2 Verduidelik hoe jy die druk gedurende die spitstyd sal verlig as jy warm en koue toebroodjies moet voorberei. (4)

1.1.3 Beskryf hoe jy die aanbieding van toebroodjies sal verbeter om kliënte se tevredenheid te verhoog. (6)

1.2 Noem TWEE gebruike van die volgende vette:

1.2.1 Botter

1.2.2 Canola-olie

(2 × 2) (4)

1.3 Noem DRIE redes waarom voedselhigiëne in die kombuis noodsaaklik is. (3)

1.4 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.4.1 Al die voedsel wat ouer is as die gebruik-voor-datum ('use-by date'), moet aan arm mense geskenk word.

1.4.2 Die stoor se sleutels moet in die personeelarea gehou word sodat personeel toegang kan verkry wanneer hulle iets benodig.

1.4.3 Alle bederfbare produkte moet by 'n temperatuur van meer as 20 ºC gestoor word.

1.4.4 Volgens die SABS-gebruikskode moet gerookte vis weg van vars vis gestoor word om kontaminasie te voorkom.

1.4.5 Blomkool, broccoli en artisjok kan in groot hoeveelhede bestel word, want dit kan vir lang tydperke gestoor word.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.5 Wat is die korrekte manier om aartappels te stoor? (3)
[30]

VRAAG 2

2.1 Noem VYF belangrike punte wat jy moet onthou as jy gebakte voedsel stoor. (5)

2.2 Noem TWEE voorbeelde van voedselitems wat suksesvol gebak kan word. (2)

2.3 Kies die regte opsie uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (2.3.1–2.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.3.1 (Bevrore/geblikte) voedsel moet vry wees van korrosie.

2.3.2 As vrugte dun geskil word, (vermeerder/verminder) dit vermorsing.

2.3.3 Moet nooit (ligte/swaar) items sonder hulp oplig nie.

2.3.4 Vrugte moenie gesny en in water geplaas word nie, aangesien vitamien (C/K) en minerale in water oplos.

2.3.5 As die vrugte nie met die skil geëet kan word nie, moet die skil so (dun/dik) as moontlik verwyder word.

(5 × 1) (5)

2.4 Noem TWEE veranderinge wat plaasvind wanneer vrugte gaargemaak word. (2)

2.5 Noem TWEE maniere waarop die vorm van vrugte tydens die kookproses behou kan word. (2)

2.6 Klassifiseer die vrugte hier onder:



[Bron: *www.google.com*] (1)

Comment [2]: Moet FIGUUR 1 Nie by die prent gevoeg word sodat 'n mens in die vraag daarna kan verwys nie?

2.7 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die onderstaande lys te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (2.7.1–2.7.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

duchesse; strudel; bak; pêche Melba; stoom; opsny; afsny ('trimming'); compote; sny

2.7.1 Vrugte wat in suikerstroop gekook is tot dit sag genoeg is om met 'n lepel te sny, maar nie so sag dat dit uitmekaarval nie

2.7.2 Geposjeerde perskes wat met framboossous op roomys bedien word

2.7.3 Dun pasteideeg gevul met droëvrugte en speserye

2.7.4 Die afsny van gekneusde stukkies vrugte wat nie geëet kan word nie

2.7.5 'n Gewilde metode wat gebruik word om vrugte voor te berei omdat dit die vrug ongeskonde laat en die voedingswaarde behoue bly

(5 × 1) (5)

2.8 Noem VIER faktore wat in ag geneem moet word by die voorsit van styselgeregte. (4)

2.9 Benoem die volgende soorte pasta:

2.9.1



[Bron: *www.google.com*]

2.9.2



[Bron: *www.google.com*]

2.9.3



[Bron: *www.google.com*]

2.9.4



[Bron: *www.google.com*]

(4 × 1) (4)

[30]

VRAAG 3

3.1 Noem SEWE maniere waarop jy ongelukke kan voorkom wanneer jy voedsel rooster ('grill'). (7)

3.2 Hoe sal jy die volgende situasies hanteer:

3.2.1 Klagtes van kliënte

3.2.2 Ongewone versoeke van kliënte

(2 × 5) (10)

3.3 Verduidelik hoe jy voedselafval sal hanteer om die oordrag van bakterieë na die voedsel te voorkom. (4)

3.4 Verduidelik hoe jy kookareas sal voorberei vir vinnige diens voordat jy begin kosmaak. (4)

3.5 Stel 'n gaarmaakmetode voor vir elk van die volgende produkte:

3.5.1 Heel aartappel

3.5.2 Gekrummelde vis

3.5.3 Roosterbrood/Geroosterde broodjies

3.5.4 Aartappel-tjips

3.5.5 Korniese pasteitjie ('Cornish pie')

(5 × 1) (5)
[30]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik hoe jy messe veilig sal skoonmaak volgens die organisasie se prosedures. (5)

4.2 Beskryf die regte posisie wat jy sal gebruik om uie te kap. (4)

4.3 Sê hoe jy sal optree in 'n noodsituasie waar mense ernstig beseer is. (6)

4.4 Beskryf SEWE maniere waarop voedsel onveilig kan word om te eet. (7)

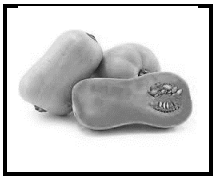
4.5 Stel 'n skoonmaakskedule op wat deur enige instansie gebruik kan word. (5)

4.6 Noem DRIE areas wat in 'n kommersiële kombuis gevind kan word. (3)
[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

5.1 Kategoriseer die volgende groente deur die onderstaande tabel in te vul:

A 

[Bron: *www.google.com*]

B 

[Bron: *www.google.com*]

	Kategorie	Naam van groente	DRIE kontrolepunte wat help om groente van goeie gehalte te kies
A	5.1.1 (1 × 1)	5.1.2 (1 × 1)	5.1.3 (3 × 1)
B	5.1.4 (1 × 1)	5.1.5 (1 × 1)	5.1.6 (3 × 1)

(10)

5.2 Noem EEN gereg wat jy van elke groentesoort in VRAAG 5.1 kan berei:

5.2.1 A

5.2.2 B

(2 × 1) (2)

5.3 Verduidelik hoe jy die vitamieninhoud van groente tydens voorbereiding en gaarmaak sal beskerm. (8)

5.4 Noem DRIE souse wat saam met gekookte groente bedien kan word. (3)

5.5 Hoekom word sommige groente bedek ('coated') voordat dit in diepvet gebraai word? (4)

5.6 Beskryf hoe aartappels voorberei moet word voordat dit gebak word. (3)

[30]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou