higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

XX Februarie 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1
1.1.1 ontvangs-
1.1.2 maksimum
1.1.3 vervaardigers
1.1.4 swaar
1.1.5 kredietbrief
1.1.6 glas
1.1.7 weg van
1.1.8 bokant
1.1.9 Droë ware
1.1.10 balans in voorraad

(10 × 1) (10)

1.2
- Verpakking
- Voorkoms
- Netheid
- Kwantiteit
- Papierwerk
- Gebruik-voor-datums (6)

1.3
- Warmte/temperatuur
- Vogtigheid
- Voedsel
- Tyd (4)

1.4 Minimum voorraad: is die vlak waarby dit altyd gehou moet word✓ en word bereken deur middel van die daaglikse gemiddelde verbruik✓ en hoe aflewerings gedoen word.✓
Maksimum voorraad: is die vlak waartoe voorraaditems aangevul moet word.✓ Soort kapitaal✓ en daaglikse verbruik word in ag geneem wanneer kwantiteit vasgestel word.✓ (6)

1.5
- Die hotel se kontantvloei is dan in voorraad belê.
- Dit plaas stoorplek onder druk.
- Die gesoek na 'n item in 'n oorvol voorraadstoor kan tyd mors.
- Voedsel moet dalk weggegooi word omdat dit die gebruik-voor-datum oorskry.
- 'n Hoë vlak voedselvermorsing en ondoeltreffende gebruik van die hotel se tyd en kontant kan uitloop op stygende koste wat weer aan die klante oorgedra word. (Enige 4 × 1) (4)

1.6 1.6.6

Items om skoon te maak	Chemikalieê benodig	Skoonmaakmetode
1.6.1 Roosteroond (1 × 1)	1.6.2 Oondreiniger/-wasmiddel (2 × 1)	1.6.3 Skakel kragtoevoer/gas af✓ Laat afkoel✓ Verwyder roosters✓ Week in warm seepwater✓ Gebruik 'n vlekvryestaalborsel/skuurder om skoon te maak.✓ Was en spoel die kante van die roosteroond af✓ Sit weer inmekaar wanneer droog en skoon✓ (7 × 1)

(10)
[40]

VRAAG 2

2.1

2.1.1	G
2.1.2	H
2.1.3	J
2.1.4	F
2.1.5	A
2.1.6	C
2.1.7	I
2.1.8	E
2.1.9	B
2.1.10	D

(10 × 1) (10)

2.2
- Naeltjie
- Lourier
- Salie
- Roosmaryn
- Pietersielie
- Tiemie
- Origanum
- Peperkorrels (Enige 5 × 1) (5)

2.3
- Verkoelde voedsel teen minder as 5 °C
- Warm voedsel teen 65 °C of meer
- Gevriesde voedsel teen -18 °C of kouer (Enige 2 × 1) (2)

2.4 Dit is klam en bevat proteïene✓ wat die groei van bakterieë aanmoedig✓ (2)

2.5 2.5.1 Beveel die hotel om op te hou sake doen✓ totdat die hotel aan al die higiëniese voorskrifte voldoen.✓ (2)

2.5.2 Om te verseker dat alle instansies onder gesonde/higiëniese en veilige werkomstandighede bedryf word. (1)

2.6 2.6.1
- Kook vleis deeglik.
- Gebruik 'n vleistermometer om te kontroleer of die hitte 'n veilige interne temperatuur bereik het.
- Moet nooit die kookproses onderbreek nie.
- Moet nooit gedeeltelik gaargemaakte voedsel verkoel om dit later verder in die oond te bak nie.
- Herverhitting moet deeglik en teen 'n redelik hoë temperatuur geskied. (5)

2.6.2
- Was hande voor koue kos bedien word.
- Moet nooit vleis op vuil borde bedien nie.
- Voedsel moet nie langer as 2 uur teen kamertemperatuur of 1 uur op warm dae laat staan word nie. (3)

2.6.3
- Bedek en stoor vleis weg van gaar kosse in die koelkamer.
- Pak vleis oor in skoon drupbakke/-houers.
- Stempel alle nuwe aflewerings met die datum en tyd.
- Etiketteer alle voorbereide vleisprodukte met 'n beskrywing van porsiegrootte, gewig en datum van voorbereiding.
- Vervang bakke gereeld.
- Gebruik afval binne 2 dae. (6)

2.7 2.7.1 Ná gebruik

2.7.2 Na elke skof of elke keer as dit vuil is

2.7.3 Ná gebruik

2.7.4 Daagliks

(4 × 1) (4)
[40]

VRAAG 3

3.1

3.1.1	C
3.1.2	B
3.1.3	A
3.1.4	D
3.1.5	C
3.1.6	B
3.1.7	A
3.1.8	D
3.1.9	C
3.1.10	B

(10 × 1) (10)

3.2

- Maak alle werkoppervlaktes gereeld en deeglik skoon om stof, vuiligheid en stukkies kos te verwyder.
- Vee kos wat oorgeloop of gespat het onmiddellik af om te voorkom dat iemand gly en val.
- Ontsmet voedselbereidingsareas en vee dit dan skoon.
- Droog af met 'n droë lap of laat dit lugdroog word.
- Alle toerusting wat direk in aanraking gekom het met kos, moet eenkant gesit en na gebruik skoongemaak word.
- Gee veral aandag aan enige toerusting vir plekkies wat kosstukkies kan hê waarin kospartikels kan vassit.
- Trek 'n werksplan op wat die items noem wat skoongemaak moet word en hoe dikwels hulle skoongemaak moet word.
- Alle kookareas en -toerusting moet volgens die minimumbeginsels en gebruike van die riglyne vir higiëne skoongemaak word.
- Was alle gereedskap vir voedselbereiding voor gebruik aangesien stof oornag daarop kan kom lê.
- Gooi groenteskille en afrandstukkies op 'n higiëniese manier.
- Hou al die vuiliggoedhouers skoon en behoorlik uitgevoer.
- Hou die deksels van vuilgoeddromme stewig toe.
- Gooi alle kratte en bokse waarin groente gekoop is, weg om plae te voorkom.
- Gebruik doeltreffende skoonmaakmetodes soos uitgestippel deur die organisatoriese standaarde van die instansie.
- Was alle gereedskap deeglik om enige spore van kos te verwyder.

(Enige 12 × 1) (12)

3.3

- Gebruik groente so gou moontlik nadat dit gepluk is.
- Gebruik 'n skerp mes om te verhoed dat die groente gekneus word.
- Bedien die groente rou waar moontlik.
- Was soos nodig, maar moenie vir langer as nodig laat week om vuil te verwyder nie.
- Sny groente in klein stukkies op om die gaarmaaktyd te verminder.
- Gebruik baie min kookwater tydens kosmakery.
- Dreineer die groente en sit dit onmiddellik voor.
- Spaar die gedreineerde vloeistof en gebruik dit om souse en soppe te maak.

(Enige 6 × 1) (6)

3.4
- Kook die aspersiepunte in soutwater.
- Voeg die spinasie by die kookwater.
- Dreineer die groente goed.
- Voeg die béchamelsous en aftreksel by en meng goed.
- Gooi dit deur 'n sif of meng dit in 'n voedselverwerker.
- Meng die eiergele in en kook in 'n bain-marie teen 175 °C.

(Stappe moet in die korrkte volgorde genoem word.) (6)

3.5
- Tekstuur
- Kleur
- Voorkoms op bord
- Aroma
- Geur
- Konsistensie (6)

[40]

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Spuitversiering (1)
4.1.2 Fynmaak; tot puree maak (1)
4.1.3 Room ('creaming') (1)
4.1.4
- Klop/belugting
- Saamvoeg/meng (2)

4.2
- Crêpes Suzette
- Kerspoeding
- Pekanneutpastei
- Zabaglione
- Nutella crème brûlée (5)

4.3
- Kontaminasie sal plaasvind.✓ Nageregte sal sleg word en sal weggegooi moet word.✓ Dit sal die maatskappy baie geld laat verloor.✓
- Bakterieë en plae sal vermenigvuldig✓ en die risiko van voedselvergiftiging vergroot.✓
- Nageregte van 'n swak gehalte wat nie aan die organisasie se standaarde voldoen nie, sal klagtes van klante tot gevolg hê.✓ (4)

4.4

KOOK	POSJEER	STOWE	BAK
• Sagopoeding • Karamelsous • Vla • Blanc-mange	• Vrugteflammeries	• Vrugte vir 'n vrugtejellie	• Appeltert • Randkoeke • Appel-roly-poly • Malvapoeding

(10 × 1) (10)

4.5
- Gooi 'n paar druppels koue water op die bodem van die opdienbord.
- Maak die punte van die gestolde mengsel van die kante van die gietvorm los as die vorm gesmeer is.
- Plaas ongesmeerde vorms vinnig in warm water en maak dit gou droog.
- Bedek die vorm met die bord, draai dit om en skud liggies om uit die vorm te kom.
- Skud die jellie behoorlik na die middel van die klamgemaakte opdienbord.

(5 × 1) (5)

4.6
- Oop terte
- Brood-en-botterpoeding
- Onderstebo-appelkoostert (Enige 2 × 1) (2)

4.7
- Die verhouding van gelatien tot vloeistof
- Ensieme
- Sure
- Suiker en sout
- Temperatuur (5)

4.8 4.8.1
- Die jel het geen teken getoon van stol toe die stukke vrugte in die vorm geplaas is nie.
- Die gelatienverspreiding was nie taai genoeg om die vrugtestukke in suspensie te hou nie.

4.8.2
- Verkeerde verhouding gelatien teenoor vloeistof is gebruik.
- Die gelatien het sy gebruik-voor-datum oorskry.

(2 × 2) (4)
[40]

VRAAG 5

5.1
5.1.1 Onwaar
5.1.2 Onwaar
5.1.3 Onwaar
5.1.4 Onwaar
5.1.5 Waar
5.1.6 Onwaar
5.1.7 Waar
5.1.8 Waar
5.1.9 Onwaar
5.1.10 Waar

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

5.2
- Verkoel, etiketteer en dateer aftreksels of souse en stoor onder 5 °C in 'n yskas.
- Aftreksels en souse wat gevries moet word, met geëtiketteer, gedateer en gestoor word teen -18 °C.
- Moet nooit aftreksel meer as een keer warm maak nie.
- Nuwe aftreksel moet daagliks voorberei word en aan die einde van die dag weggegooi word.
- Om ongelukke te voorkom moet aftreksels en souse nie bokant ooghoogte gestoor word nie.
- Wanneer aftreksels en souse uit die yskas geneem word, moet jy nie meer bring as wat jy in 1 uur kan prosesseer nie.
- Bedek aftreksels en souse, tensy hulle onmiddellik gebruik word.
- Moet nooit vars aftreksels en souse met ou aftreksels en souse meng nie.
- Moet nooit warm aftreksels en souse in die yskas plaas nie. (Enige 7 × 1) (7)

5.3
- Werk binne bepaalde voorbereidingsareas om te verhoed dat jy ander se werkvloei versteur.
- Beplan jou werk om onnodige beweging te vermy.
- Organiseer jou werksarea om 'n doeltreffende werkvloei te vestig.
- Maak skoon soos wat jy aangaan en sit gebruikte toerusting en bestanddele wat nie meer benodig word nie, weg.
- Maak jou werksarea skoon deur gebruikte toerusting in die wasbak te pak.
- Gebruikte potte en houers moet skoongespoel of geweek word om maklik skoongemaak te word.
- As diepbraaiers in die kombuis gebruik word, maak seker dat hulle in 'n veilige plek is aangesien dit gevaarlike toerusting is.
- Die kombuis en die voorhuis of opdienarea moet goed gekoördineer word. (Enige 5 × 1) (5)

5.4
5.4.1 Lakto-vegetariërs
5.4.2 À la carte-spyskaart
5.4.3 Lakto-ovo-vegetariërs
5.4.4 Buffet
5.4.5 Veganiste
5.4.6 Beurre blanc
5.4.7 Table d'hôte
5.4.8 Chaud-froid

(8 × 1) (8)

5.5
5.5.1 Moet nooit gerookte varkvleis en soutbeesvleis gebruik om aftreksel te maak nie.
5.5.2 Skep alle vet aan die bokant af.
5.5.3 Moenie die kaasdoek druk nie.
5.5.4 Klaar die aftreksel/skep die skuim af.
5.5.5 Prut vir 'n kort tydjie.

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

5.6
- Gebruik as die basis vir bredies.
- Gebruik as die basis vir soppe.
- Gebruik as die basis vir souse.
- Gebruik as die vloeistof waarin sekere soorte kos geposjeer word. (4)

5.7 Maizena (1)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou