higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

1 Maart 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

Kopiereg voorbehou

TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 (Gaar/Rou) groente kan spore van giftige spuitstowwe of grond op die skil hê wat maklik kan versprei indien dit met werkoppervlakke in aanraking kom.

1.1.2 Warm groenteterrien word in 'n (bain-marie/droë pan) gebak.

1.1.3 Wanneer groente wat gebak word met vulsel gevul word, vul dit (gedeeltelik/heeltemal).

1.1.4 Groente moet fyngemaak word terwyl dit (koud/warm) is om suksesvol tot puree gemaak te word.

1.1.5 Rou, geskilde aartappels kan totdat dit benodig word in 'n bak met (louwarm/koue) water gehou word.

(5 × 1) (5)

1.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Hierdie sampioen is die mees geskikste vir vulsel en rooster.

A Dwergsampioen
B Oestersampioen
C Bruin sampioen
D Shitake sampioen

1.2.2 Gestoomde jong wortels moet so na moontlik aan bedieningstyd voorberei en gaargemaak word sodat die ... beskerm word.

A voedingsinhoud
B voginhoud
C grootte en vorm
D gewig

1.2.3 Die voorbereidingsmetode waar 'n blaarslaai se blaar styf opgerol en dan diagonaal gesny word.

A Voorsny
B Chiffonade
C Kerf
D Afskil

Kopiereg voorbehou

1.2.4 Hierdie groente word ook 'capsicums' genoem.

A Vingerskorsie
B Eiervrug
C Rissies
D Brusselse spruite

1.2.5 Gekneusde knoffel kan met ... gemeng en in die yskas gebêre word om te voorkom dat dit uitdroog.

A asyn
B kruie en speserye
C klapperolie
D olyfolie

(5 × 1) (5)

1.3 Kategoriseer die groente in die lys hier onder volgens hul klassifikasie. Teken die tabel in die ANTWOORDBOEK oor en voltooi dit.

patats; sampioene; seldery; salotte; sigorei; blaarslaai; preie; jams; aspersies; vinkel

KNOLLE	BOLLE	BLARE	FUNGI	STINGELS

(10)

1.4 Groente is 'n belangrike deel van 'n gesonde dieet, maar die voedingswaarde daarvan hang af van hoe dit geberg, voorberei en gaargemaak word.

Wat sal jy doen om die voedingswaarde te behou wanneer groente voorberei word? (6)

1.5 Jy word gevra om 'n Romerige Avokadomousse te berei met die bestanddele wat hier onder gelys is.

Ontwikkel 'n stel instruksies wat vir die bereiding van hierdie voorgereg gevolg moet word. Alle stappe moet in die korrekte volgorde wees.

avokadopeer; gladde maaskaas; sout en peper; suurlemoensap; gelatien; eiers

(13)

1.6 Hoekom moet jy vinnig en georganiseerd werk wanneer 'n gelatienmousse berei word? (2)

1.7 Vars groente is bederfbaar en moet met sorg hanteer en geberg word.

Hoe sal jy vars groente na aflewering berg sodat dit vir 'n lang tydperk vars bly? (9)

[50]

VRAAG 2

2.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1.1 Wanneer afgelewerde goedere ontvang word moet die afleweringsnota met die faktuur vergelyk word om te verseker dat al die items wat bestel is afgelewer word.

2.1.2 Die temperatuur van niebederfbare goedere moet met elke aflewering nagegaan word.

2.1.3 Afgelewerde vleis moet nagegaan en so vinnig moontlik in die yskas of vrieskas gestoor word.

2.1.4 Dit is veilige praktyk om by die middel te buig wanneer 'n swaar houer opgetel word.

2.1.5 Die impak van te veel voorraad op hande is dat die maatskappy se kontantvloei in voorraad belê is.

(5 × 1) (5)

2.2 Lys VIER bergingstoestande wat in 'n droë stoor aanwesig moet wees en gemonitor moet word? (4)

2.3 Deur in 'n kombuis te werk bring mee dat jy in staat moet wees om operasionele situasies soos dit opduik te hanteer.

Hoe sal jy die volgende situasies hanteer indien jy die bestuurder aan diens is?

2.3.1 Yskaste wat ophou werk (4)

2.3.2 Met jou aankoms by die werk vind jy dat 'n kragonderbreking die vrieskas oornag laat ontvries het. (8)

2.4 Samuel werk as 'n stooropsigter by die Destination Nowhere hotel. Hy plaas 'n bestelling by Gesonde Voedsel op 10 Januarie 2018. Gesonde Voedsel se adres is Oranje Weg 52, Nelspruit, 1201.

Hy bestel die volgende items:

5 x 10 kg houers Rainbow hoenderborsfilette @ R 49 .99 p/kg
10 x 1 ℓ bottels Clover vars melk @ R 12.89 p/ℓ
5 x 2 kg gerasperde Parmalat mozzarellakaas @ R 62.99 p/2kg

Hy voltooi bestelvorm met nommer 78954 hier onder maar is nie seker dat dit korrek is nie. Help hom deur die voltooide vorm vir enige foute na te gaan.
Skryf al die foute wat hy gemaak het in die ANTWOORDBOEK neer.

BESTELVORM				
Aan: Gesonde Voedsel **Adres:**	**Destination Nowhere Hotel** **Hoofweg 556** **Witrivier** **Mpumalanga** **Tel: 013 562 8792**		**Bestelnommer:** 7954 **Datum:** 10 Januarie 2017	
ITEM BESKRYWING	**HOEVEELHEID**	**GROOTTE**	**EENHEID-PRYS**	**KOSTE**
Hoenderborsfilette	50	10 kg	R 456.00	R 4560.00
Vars melk	10	2 ℓ	R 12.89	R 128.90
Gerasperde mozzarella-kaas	5	2 kg	R62.99	R 31.95
		TOTALE KOSTE		

(9)

Bestel deur: .....

[30]

VRAAG 3

3.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1 Die mees geskikte gaarmaakmetode vir beesnek is ...

A rooster.
B stowe.
C oondrooster.
D vlakbraai.

3.1.2 ... is die maagvoering van 'n bees.

A Pootjies
B Soetvleis
C Afval
D Sweserik ('Thymus')

3.1.3 Biefstuk wat gebrand is sal die volgende gevolge op die maatskappy hê:

A Verhoogde omset van klante
B Verhoogde finansiële verliese
C Verhoogde wins
D Verminderde voedselkoste

3.1.4 Jy kan 'n ... gebruik om te toets of oondgebraaide lamsboud gaar is.

A tweetandvurk
B vleistermometer
C 'n skerp mes
D 'n skaal wat werk

3.1.5 ... is belangrik om vermorsing te voorkom wanneer met vleis gewerk word.

A Die afleweringstyd
B Om 'n skerp mes te gebruik
C 'n Kort gaarmaaktyd
D Porsiebeheer

(5 × 1) (5)

3.2 Kies die korrekte vleis kleur uit KOLOM B om by die korrekte soort **ROU** vleis in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (3.2.1–3.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.2.1	Pluimvee	A	lig tot donker pienk
3.2.2	Varkvleis	B	ligte helderrooi
3.2.3	Kalfsvleis	C	'n baie ligte pienk, amper deurskynend
3.2.4	Lamsvleis	D	romerige wit kleur
3.2.5	Beesvleis	E	helder pienk in jong diere, dieper rooskleur in ouer diere
		F	pienkerige grys tot donker pienk
		G	dowwe bruin kleur
		H	rooierige kleur

(5 × 1) (5)

3.3 Jy is 'n voedselwerker in die kombuis van 'n besige restaurant. Die tabel hier onder toon 'n skoonmaakskedule vir die kombuis.

Teken die tabel in die ANTWOORDBOEK oor en voltooi dit.

ITEMS VIR SKOONMAAK	FREKWENSIE VAN SKOONMAAK	SOORT SKOONMAAKMIDDELS	TOERUSTING VIR SKOONMAAK
Werkoppervlakke	3.3.1 (1)	3.3.2 (3)	3.3.3 (1)
Yskaste	3.3.4 (1)	3.3.5 (3)	3.3.6 (1)

(10)

3.4 Identifiseer die soorte afval in die afbeeldings hier onder:

PRENTJIE A



[Bron: *www.eztrolley.com*]

PRENTJIE B



[Bron: *www.m.blog.naver.com*] (2)

3.5 Vergelyk die aanwysers van varsheid en gehalte waarna jy sal oplet wanneer jy die afval koop wat in **Vraag 3.4** geïdentifiseer is. Beantwoord in tabelvorm.

	AFBEELDING A	AFBEELDING B
Kleur	3.5.1 (2)	3.5.2 (1)
Reuk	3.5.3 (1)	3.5.4 (1)
Vleis	3.5.5 (1)	3.5.6 (1)

(7)

3.6 'n Maaltyd wat goed aangebied en 'n 'afgewerkte' voorkoms met goeie kleur- en tekstuurkontras het, dra die boodskap oor dat die voedsel so goed smaak as wat dit lyk.

Beveel geskikte beginsels vir die korrekte afwerking en aanbieding van vleisgeregte aan. (14)

3.7 Jy is die voedseldiensbestuurder van 'n outehuis. Die klante het bepaalde voedingsvereistes. Die werknemers verstaan nie hoekom sommige van die klante ander voedsel moet eet nie.

Ontwikkel 'n stel riglyne waarin dieetvereistes vir elkeen van die volgende omskryf word:

3.7.1 Diabetes (4)

3.7.2 Beperkte cholesterol (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 Gee EEN woord of 'n term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1.1 'n Gelyke hoeveelheid gesmelte botter en koringmeel wat vir die verdikking van souse gebruik word.

4.1.2 'n Sous wat met botter afgewerk is.

4.1.3 Vloeistof in 'n pan te skommel sodat gaar voedselstukkies op die bodem los kom.

4.1.4 'n Kwaliteitstandaard wat gebruik word om vas te stel of 'n sous nie te dik of te dun is nie.

4.1.5 Toe te laat dat 'n sous prut tot dit verdik het.

(5 × 1) (5)

4.2 Die voorbereiding van aftreksel word dikwels as 'n moeilike prosedure beskou. Dit is eintlik baie maklik maar redelik tydrowend.

Stel 'n volledige stap-vir-stap metode saam wat in die bereiding van aftreksel gevolg moet word. Stappe moet in die regte volgorde wees. (12)

4.3 Lys die DRIE hoofbestanddele wat in die voorbereiding van 'n béchamelsous gebruik word. (3)

4.4 Jy moet 'n béchamelsous berei vir 'n gereg wat jy tuis maak. Jy ontdek kalanders in die verdikkingsmiddel.

Wat sal jy doen om te verseker dat jy steeds 'n gereg van hoë gehalte berei? (4)

4.5 Hoe sal jy die bogenoemde sous stoor indien jy beplan om dit eers die volgende dag te gebruik? Die stappe moet in die regte volgorde/opeenvolging wees. (6)

[30]

VRAAG 5

5.1 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord of term uit die lys hier onder te kies. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer. Elke woord mag slegs EEN keer gebruik word.

karamelvla; pannekoek; mousse; crêpe; basiese meringue; sponsbasis; eiervla; crème brûlée; soufflé

5.1.1 Word berei van melk, eier en suiker, gaargemaak in 'n dubbelkoker tot dit die agterkant van 'n metaallepel bedek

5.1.2 Gebakte eiervla afgewerk met gekarameliseerde bruinsuiker

5.1.3 Papierdun pannekoeke, dikwels bedien met 'n vrugtevulsel

5.1.4 Nageregte wat gestoom of gebak kan word

5.1.5 Geklopte eierwitte, gelatien en geurmiddels soos vrugte of sjokolade wat in 'n delikate en ligte nagereg omskep kan word

(5 × 1) (5)

Hier onder is die metode vir die bereiding van Vanielje Panna Cotta. Lees die metode en beantwoord die vrae.

Metode

1. Vir die panna cotta, week die velle gelatien in 'n bietjie koue water tot dit versag het.
2. Plaas die melk, room, vanieljepeul en sade en suiker in 'n kastrol en verhit tot dit saggies kook/prut. Verwyder die vanieljepeul en gooi dit weg.
3. Druk die water uit die gelatienvelle, voeg dit by die kastrol se inhoud en verwyder van die hitte. Roer tot die gelatien opgelos het.
4. Verdeel die mengsel tussen vier ramekinbakkies en laat afkoel. Plaas in die yskas vir minstens 'n uur totdat dit gestol het.
5. Vir die sous, plaas die suiker, water en kersielikeur in 'n kastrol en verhit tot kookpunt. Verminder die hitte en laat prut tot die suiker opgelos is.
6. Verwyder die kastrol van die hitte en voeg helfte van die frambose by. Gebruik 'n handmenger en meng die sous tot glad.
7. Giet sous deur 'n sif in 'n bak en roer die oorblywende vrugte in.
8. Om te bedien, keer elke panna cotta op 'n bedieningsbord uit. Skep die sous oor en versier met 'n takkie kruisement. Bestuif met versiersuiker.

5.2 Tyd en temperatuur vervul 'n belangrike rol wanneer nageregte berei word. Watter uitwerking het dit op die volgende:

5.2.1 Klantetevredenheid (3)

5.2.2 Maatskappywinste (4)

5.3 Identifiseer die afwerkingmetodes wat in hierdie resep gebruik is. (4)

5.4 Om 'n panna cotta suksesvol te ontvorm kan moeilik wees. Jy moet 'n reeks stappe volg.

Herrangskik die stappe hier onder in die regte volgorde. Sinne moet vol uitgeskryf word.

Bedek die vorm met 'n bord. Moenie die rande van die vorm met 'n mes los maak nie. Voorkom dat die nagereg aan die buitekant smelt. Skud die nagereg liggies tot in die middel van in die middel van die nat bord. Plaas die vorm vir slegs 'n paar sekondes in louwarm water. Plaas 'n paar druppels koue water in die middel van die bord. Keer dit om en skud liggies sodat dit ontvorm.

(7)

5.5 Watter gevare vir besmetting kan jy in die voorbereidingsmetode van die panna cotta identifiseer? (8)

5.6 Verduidelik hoe jy in elk van die volgende onvoorsiene situasies sal optree:

5.6.1 Nagereg het nie gestol nie (5)

5.6.2 Vrugte het verbruin (4)

[40]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou