higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

VOEDSELVOORBEREIDING
NKR VLAK 4

(11011014)

12 November 2018 (Y-vraestel)
13:00–16:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

NCV

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 word.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.5) in die ANDWOORBOEK neer.

1.1.1 'n Basiese meringue word net 'n kort rukkie teen 'n hoë temperatuur gebak.

1.1.2 'n Vrugtehandtertjie word van broskors gemaak.

1.1.3 Bevrore nageregte van verskeie geure met 'n waterbasis wat 'n mens se smaak suiwer, word sorbette genoem.

1.1.4 Gelatien laat 'n crème caramel styf word.

1.1.5 Koekstruif is 'n warm nagereg.

(5 × 1) (5)

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n woord in KOLOM A pas. Skryf slegs die letters (A–F) langs die nommers (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Kook	A	droë hitte word op 'n kositem toegepas
1.2.2	Posjeer	B	'n poedingmengsel word in ’n toe poedingkom bo kokende water gaargemaak
1.2.3	Stowe		
1.2.4	Bak	C	die temperatuur van die vloeistof is tussen 87 °C en 93 °C
1.2.5	Stoom	D	Mengsels in gaarmaakhouers word in 'n groter bakskottel halfvol water geplaas
		E	voedsel prut stadig in water wat die bestanddele net-net bedek
		F	die temperatuur word op 100 °C gebring en daar gehou om kos gaar te maak

(5 × 1) (5)

1.3. Benoem nagereg A en nagereg B in die foto hier onder. (2)



Nagereg A



Nagereg B

1.4 Vergelyk die nageregte hier bo op grond van hul klassifikasie, gaarmaakmetode en beskrywing. Tabelleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDBOEK:

	NAGEREG A	**NAGEREG B**
Klassifikasie	(1)	(1)
Gaarmaakmetode	(1)	(1)
Beskrywing	(1)	(1)

(6)

1.5 Stel TWEE bygeregte vir nagereg A voor. (2)

1.6 Jy wil nagereg A warm hou totdat dit voorgesit word.

Hoe sal jy dit doen? (2)

1.7 Hoe sal jy op die volgende onverwagse situasies reageer?

1.7.1 Die nagereg skif. (3)

1.7.2 Die room wat jy vir die sjokolademousse geklits het, het geskei. (3)

1.7.3 Jy brand jouself met stoom. (2)

[30]

VRAAG 2

2.1 Kies 'n tradisionele garnering uit KOLOM B wat pas by 'n spyskaartitem in KOLOM A. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.5) neer.

KOLOM A		KOLOM B	
2.1.1	Gebraaide beesvleis	A	bosbessiesous
2.1.2	Gebraaide lamsboud	B	appelsous
2.1.3	Gebraaide kalkoen	C	braaisous
2.1.4	Varkribbetjie	D	kluitjies en sous
2.1.5	Gebraaide varkvleis	E	rooi-aalbessiejellie
		F	Cumberlandsous
		G	kruisementsous

(5 × 1) (5)

2.2 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (2.2.1–2.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.2.1 Verkoelde voedsel moet tussen (7 en 10 °C/1 en 4 °C) gebêre word.

2.2.2 Houers moet voor bevriesing (geëtiketteer/oopgelaat) word.

2.2.3 Vleis (kan/kan nie) weer gevries word as dit eers ontdooi het nie.

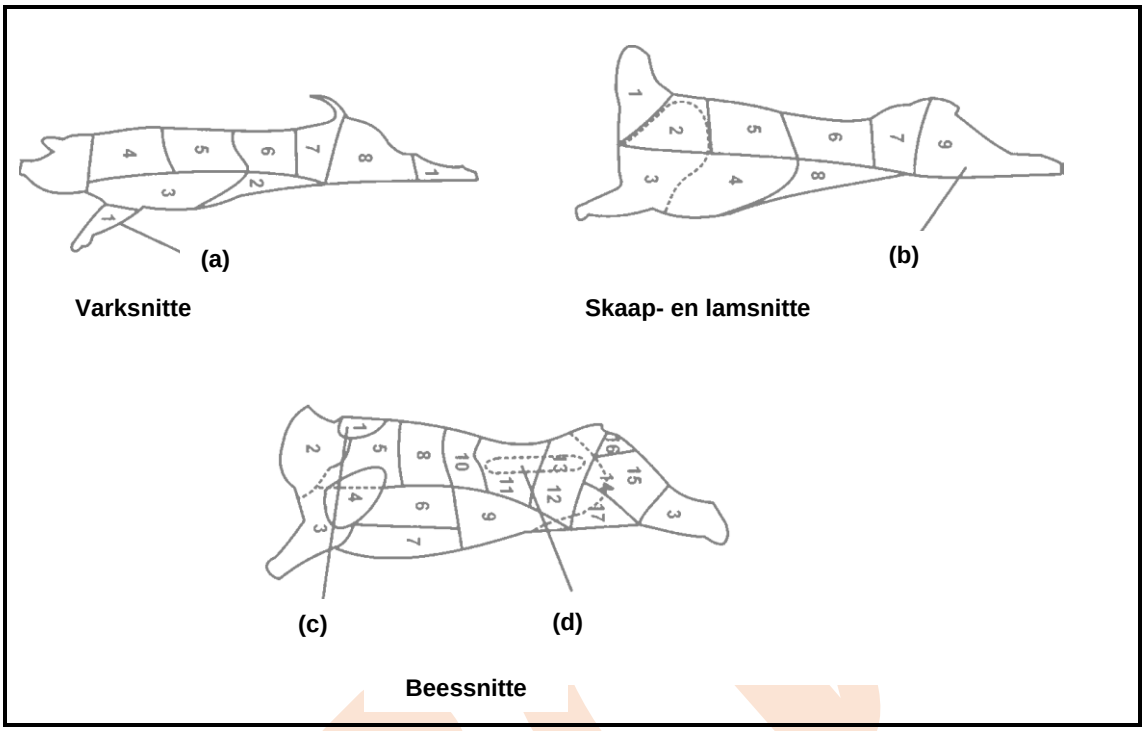
2.2.4 Dien warm kos op teen 'n temperatuur van (48 °C/63 °C en hoër).

2.2.5 Hou kos wat koud opgedien moet word, op 'n temperatuur van (4 °C/8 °C).

(5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

2.3 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae.



[Hotel-Keeping and Catering for Today]

2.3 Teken die onderstaande tabel in die ANTWOORDBOEK oor en vul dit in deur vraag 2.3.1 tot 2.3.3 te beantwoord.

Vleissnitte (a–d) 2.3.1	Geskikte gereg 2.3.2	Gaarmaakmetode 2.3.3
(1)	(1)	(1)
(1)	(1)	(1)
(1)	(1)	(1)
(1)	(1)	(1)

2.3.1 Benoem die vleissnitte wat (a–d) gemerk is (4)

2.3.2 Stel 'n geskikte gereg voor wat met hierdie snitte berei kan word. (4)

2.3.3 Benoem die gaarmaakmetode in die bereiding van die gereg wat in VRAAG 2.3.2 genoem is. (4)

2.4 Verduidelik die term *soetvleis*. (2)

2.5 Jy ontdek dat die afval wat van die slaghuis ontvang is, nie behoorlik skoongemaak is nie.

Wat sal jy in so 'n geval doen? (2)

2.6 Benoem die simbole (A en B) hier onder wat op vleisprodukte verskyn. (2)



A



B

2.7 Teken die onderstaande tabel in die ANTWOORDBOEK oor en vul dit in deur te verduidelik hoe 'n mens in 'n voedselbereidingarea vir die dieetbehoeftes in A en B voorsiening moet maak.

	A	**B**
Voorsiening wat gemaak moet word	(4)	(4)

(8)

2.8 Sê hoe 'n mens goeie varkvleis kies. (6)

2.9 Wat is die verskil tussen die warmwater- en die kookwatersanitasiemetode? (4)

2.10 Die vleis wat afgelewer is, bevat baie vet en bene.

Hoe sal jy in hierdie geval optree? (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 Verskeie opsies word vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.1.1 Die meeste geur en lywigheid van beesvleisaftreksel is te danke aan die ...

A water
B bene
C mirepoix
D smaakmiddel

3.1.2 'n Kombinasie van uie, wortels en seldery.

A Remouillage
B Kollageen
C Emulsie
D Mirepoix

3.1.3 Verskeie soorte vars kruie en ander aromatiese bestanddele wat met 'n stukkie tou in 'n bossie gebind word.

A Bouquet garni
B Kroket
C Reuksakkie
D Preie

3.1.4 Groentes vir souse word met 'n klein bietjie olie in 'n toe pan gaargemaak totdat hulle sag word en vog vrystel:

A Vlakbraaiproses
B Diepbraaiproses
C Sweetproses
D Uitkookproses

3.1.5 Die temperatuur van koue souse moet laer as ... gehou word.

A -10 °C
B 5 °C
C 10 °C
D 65 °C

3.1.6 Aluminiumlepels sal die ... van sous verander.

A konsistensie
B kleur
C smaak
D voedingswaarde

3.1.7 'n Béchamel met ekstra kaas en eiergeel word 'n ... genoem.

A Nantua
B Aurore
C Albert
D Mornay

3.1.8 'n Variasie van 'n bruinsous genaamd chasseur:

A Bygevoegde salotte, sampioene en wit wyn
B Bygevoegde tamatie-concasse
C Gereduseerde Madeira word bygevoeg
D Gekapte salotte, wit wyn en vleisverglansing word bygevoeg

3.1.9 Vinaigrette kan ... dae teen kamertemperatuur bewaar word.

A 2
B 3
C 7
D 14

Kopiereg voorbehou

3.1.10 'n Koue, stukkerige mengsel van vars kruie, speserye, vrugte en groente wat as 'n sous by vleis, pluimvee, vis of skulpvis gebruik word.

A Salsa
B Coulis
C Hoemoes
D Tahini

(10 × 1) (10)

3.2 Teken die onderstaande tabel in die ANTWOORDBOEK oor en vul dit in deur die VYF basiese souse en die vloeistof waarmee hulle elk berei word, te noem.

BASIESE SOUS	VLOEISTOF
(5)	(5)

(10)

3.3 Aspiek kom in verskeie kleurskakerings voor.

Verduidelik die funksie van ligkleurige en goudkleurige aspiek. (2)

3.4 Waarom sal 'n mens in plaas van mielieblom eerder araroet, oftewel pylwortel, gebruik om jus lié dikker te maak? (1)

3.5 Beurre manié is nog 'n verdikkingsmiddel.

Verduidelik aan 'n junior sjef hoe mens dit gebruik om 'n dun sous dikker te maak. (4)

3.6 Aftreksel wat drie dae verkoel is, sal 'n dag of twee daarna nog nie gebruik word nie.

Is dit dan nog veilig om die aftreksel te gebruik? (2)

3.7 Teken die stappe van die metode waarvolgens 'n mens mayonnaise berei. (6)

3.8 Hoe sal jy reageer as die elektrisiteitstoevoer skielik onderbreek word? (5)

[40]

VRAAG 4

4.1 Gee uit die lys hier onder EEN woord/term wat by elk van die volgende beskrywings pas. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (4.1.1–4.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer. Elke woord/term kan slegs EEN KEER gebruik word.

kredietnota; rekwisisie; verwerpte goedere; produkspesifikasie; afleweringsnota

4.1.1 Enige afgelewerde produk wat nie met die bestelling strook nie.

4.1.2 In hierdie dokument moet noukeurig beskryf word wat nodig is. Hierdie dokument moet elke keer wanneer ware afgelewer word, nagegaan word.

4.1.3 Die dokument waarmee voorraad uit die voorraadkamer aangevra word.

4.1.4 'n Dokument wat 'n besending van goedere vergesel en waarin besonderhede van die afgelewerde goedere gegee word.

4.1.5 'n Kwitansie wat 'n maatskappy oorhandig aan 'n kliënt wat goedere teruggestuur het.

(5 × 1) (5)

4.2 Die bergingsareas in 'n restaurant moet beveilig word.

Gee voorstelle hoe dit gedoen kan word. (6)

4.3 Noem TWEE soorte toerusting waarmee swaar goed wat afgelewer is, opgelig kan word. (2)

4.4 Doen aanbevelings oor hoe swaar voorwerpe rondbeweeg word. (8)

4.5 Hoe sal jy in die volgende onverwagse situasies optree?

4.5.1 Bestelde voedselware word nie afgelewer nie (3)

4.5.2 Iemand het op die nat vloer van 'n instapvrieskas gegly en geval (6)

[30]

VRAAG 5

Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (5.1.1–5.1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

5.1.1 Marinades het drie kategorieë van geurmiddels: olie, suur en (smaakmiddels/verdikmiddels).

5.1.2 'n Omgedraaide aartappel het (vier/sewe) kante.

5.1.3 As groente geroerbraai word, moet die tekstuur daarvan (bros/sag) wees.

5.1.4 Aspersies moet liefs met (suurlemoen/neutmuskaat) en bruin botter voorgesit word.

5.1.5 SG-gewig staan ook bekend as (eetbare porsiegewig/aankoop-gewig).

(5 × 1) (5)

Noem waarna 'n mens moet oplet as jy vars groenboontjies koop. (4)

5.3 Noem die SES faktore waaraan die grootste verlies aan voedingstowwe by groente toegeskryf kan word. (6)

5.4 Hoe sal jy die vitamieninhoud van groente in al die fases van bereiding bewaar? (8)

5.5 Hoekom is dit verstandig om groente te blansjeer of lig gaar te maak voordat dit opgedien word? (4)

5.6 Jy het 'n gebakte rooiskerprissieterrien en 'n avokadomousse berei. Verduidelik die verskil tussen die twee geregte aan 'n leerlingsjef.

Teken die onderstaande tabel in die ANTWOORDBOEK oor en voltooi dit deur die verskille tussen 'n gebakte rooiskerprissieterrien en 'n avokadomousse in te vul.

	Gebakte rooiskerprissieterrien	**Avokadomousse**
Gaarmaakmetode	(1)	(1)
Vorm van die vorm	(1)	(1)
Opdiening	(1)	(1)

(6)

5.7 As 'n mens die gehalte van gaar groente moet beoordeel, waarop moet jy let wat betref die voorkoms van die gaar groente op die bord en die souse waarmee dit voorgesit word? (6)

Kopiereg voorbehou

5.8 Hoe moet 'n mens die volgende voedsel ná aflewering veilig opberg?

5.8.1 Bevrore groente (4)

5.8.2 Wortelgroente (2)

5.9 Gevulde groente kan 'n smaaklike aanwins vir 'n maaltyd wees.

5.9.1 Hoe moet groente gevul word? (2)

5.9.2 Noem DRIE groentesoorte wat geskik is om gevul te word. (3)

[50]

TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou