higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N100**(A)**(N28)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

28 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Lees AL die vrae aandagtig deur.
2. Beantwoord AL die vrae.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Begin elke vraag op 'n NUWE bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Bisque d'homard kom voor in die volgende gang van 'n klassieke spyskaart:

A Oeufs
B Poisson
C Potage
D Entrée

1.1.2 Die seleksie vars vrugte en neute word as ... op die klassieke spyskaart beskou.

A dessert
B entremets
C légumes
D buffet froid

1.1.3 Kaassous gegeur met bier op roosterbrood en gegratineerd:

A Caneton rôti
B Poulet sauté chasseur
C Supreme de volaille
D Welsh rarebit

1.1.4 Thé Indien is 'n soort …

A drankie.
B kaas.
C stysel.
D lekkergoed.

1.1.5 Pasta wat gevul is met 'n verskeidenheid vulsels, soos hoender, beesvleis en spinasie:

A Lasagne
B Gnocchi
C Ravioli
D Spaghetti

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Die Franse term vir blomkool met 'n kaassous:

A Chou-fleur Hollandaise
B Chou-fleur Mornay
C Chou-fleur au gratin
D Chou-fleur Bordelaise

1.1.7 Sous wat saam met skaapboud bedien word:

A Peperwortelsous
B Mostertsous
C Appelsous
D Mentsous

1.1.8 'n Swanger vrou benodig … melk en ander suiwelprodukte.

A 2 porsies
B 3 porsies
C 4 porsies
D 5 porsies

1.1.9 As bejaardes nie kos soos vleis, vis of hoender kan bekostig nie, kan dit met ... vervang word.

A pasta, rys en sop
B graankos, stampmielies en lekkergoed
C wortels, kool en ertjies
D peulgroente, sojaboonprodukte en volgrane

1.1.10 Die minimum hoeveelheid drinkwater per persoon per dag word bereken teen …

A 500 ml.
B 550 ml.
C 750 ml.
D 1000 ml.

(10 × 1) (10)

1.2 Kies die korrekte benaming uit KOLOM B wat pas by die werksbeskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Lok klante na die restourant	A	directeur de restaurant
1.2.2	Dit is die persoon wat die warm vleisstukke sny op die voorsnytrollie of die buffettafel.	B	maître d'hôtel
		C	gasheer
1.2.3	Hierdie persoon moet 'n deeglike kennis van wyn hê.	D	stasiekelner
		E	'runner'
1.2.4	Hierdie persoon is in beheer van 'n groep van sowat 20 sitplekke ('covers').	F	commis débarrasseur
		G	commis de salle
1.2.5	Dit is die mees junior kelner en dikwels 'n vakleerling wat die bedryf leer ken.	H	trancheur
		I	commis de wagon
1.2.6	Hierdie persoon is in beheer van die restaurant en die personeel tydens mise en place en bediening.	J	sommelier
		K	klantelokker
1.2.7	'n Persoon wat aangestel is om gaste te begroet en tafels toe te wys in die restaurant		
1.2.8	Hierdie persoon is toegewys aan hors d'oeuvres-trollies, nageregtrollies of slaaiwaentjies.		
1.2.9	Die persoon wat in beheer is van alle kosbedieningsareas en opdienpersoneel en hoofsaaklik 'n administratiewe funksie het		
1.2.10	Hierdie persoon is verantwoordelik om ligte maaltye en drankies, soos middagtee en koffie, in die hotelsitkamer te bedien.		

(10 × 1) (10)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 En brochette is 'n Franse sosatie.

1.3.2 Frankryk is bekend vir sy pastas, risottos, kase en pizzas.

1.3.3 Sachertorte is 'n sjokoladekoek met 'n baie soet vulsel.

1.3.4 Hardgekookte eiers bedek met worsvleis, gekrummeld en diepgebraai staan as Skotse eiers bekend.

1.3.5 Gebraaide vis en skyfies het in Engeland ontstaan.

1.3.6 Verhelderde botter word wei genoem.

1.3.7 Donker sojasous is geskik vir Chinese bredies en staan bekend as superieure soja.

1.3.8 Mirin is 'n soort sous wat in Chinese kookkuns gebruik word.

1.3.9 Griekse lamsosaties word Spanakopita genoem.

1.3.10 Vindaloo is 'n baie warm kerriegereg.

(10 × 1) (10)

1.4 Voltooi die volgende sinne deur die woorde in die lys hier onder te gebruik. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer

gegranuleerde suiker; versiersuiker; strooisuiker; heuning; invertsuiker; mieliestroop; gouestroop; kremetart; vloeibare glukose; laktose

1.4.1 Die hidrolise van sommige sukrose om gelyke hoeveelhede glukose en fruktose te maak, staan bekend as …

1.4.2 ... is die swak suur wat die vorming van invertsuiker bespoedig.

1.4.3 ... bevat 'n hoë verhouding glukose en word soms in fondantmengsels gebruik in plaas van kremetart.

1.4.4 ... word van die vloeistof gemaak wat oorbly nadat verfynde suiker gekristalliseer is en dit verryk die smaak van toffieappels se karamel.

1.4.5 ... bevat 40% fruktose, 35% glukose en 8% sukrose.

1.4.6 ... is minder soet as sukrose en verleen 'n glansende voorkoms aan nougat.

Kopiereg voorbehou

1.4.7 ... word tafelsuiker genoem.

1.4.8 ... is suiker wat in melk voorkom.

1.4.9 ... is baie fyn gegranuleerde suiker.

1.4.10 ... bevat klein hoeveelhede mielieblom om te voorkom dat die suiker klonte maak.

(10 × 1) (10)

1.5 Kies die korrekte woord of woorde uit dié wat in hakies gegee word. Skryf slegs die woord/e langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.5.1 Tydens die opstelling van spyskaarte word (hors d'oeuvres/drankies) nie as 'n gang getel nie.

1.5.2 (Stilton/Camembert) is 'n bloukaas.

1.5.3 'n Swanger vrou mag nie enige vorm van (alkohol/sjokolade) inneem nie.

1.5.4 Enige huishoudelike (bleikmiddel met sodiumhipochloriet/ bleikmiddel met sodium) kan gebruik word om water goedkoop te suiwer.

1.5.5 Blikkiesvleis se maksimum bergingstydperk vir optimum gehalte is (6 maande/18 maande).

1.5.6 Een wynkelner word toegewys aan elke (25–40/15–20) gaste as die wyn voorafbestel by die funksie ingesluit is.

1.5.7 Tien plekke is rondom 'n tafel met 'n deursnee van (1,5 m/1,8 m) beskikbaar.

1.5.8 Om 'n resep van 12 porsies na 100 porsies te vermeerder, sal die faktor (8,3/8,5) wees.

1.5.9 'n Chinese restaurant is 'n (kitskos/spesialiteits)-restaurant.

1.5.10 Een koppie koekmeel is gelyk aan (225 g/125 g) in metrieke gewig.

(10 × 1) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Noem die opskrif/gang op die à la carte-spyskaart waaronder jy die volgende geregte sal plaas:

2.1.1 Vanieljeroomys

2.1.2 Garnaalkelkie

2.1.3 Griekse slaai

2.1.4 Lendeskyf met rooiwynsous

2.1.5 Aartappels in skil gekook, geskil, in skyfies gesny en vlakgebraai

2.1.6 Briekaas

2.1.7 Ravioli au gratin

2.1.8 Sampioenroomsop

2.1.9 Sole bonne femme

2.1.10 Gebraaide lam

(10 × 1) (10)

2.2 Die volgende resep lewer 72 blokkies fudge. Die bestanddele met hul onderskeie hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit daarnaas is soos volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Botter	160 g	R69/500 g
Gouestroop	75 ml	R48/500 ml
Kondensmelk	397 g	R28/397 g
Melk	325 ml	R12/1 litre
Suiker	120 g	R37/2,5 kg
Kremetart	2 ml	R22/100 ml
Vanieljegeursel	5 ml	R38/500 ml

2.2.1 Bereken die voedselkoste van hierdie resep. (9)

2.2.2 Bereken die koste van een blokkie fudge. (2)

2.2.3 Bereken die verkoopsprys van SES blokkies fudge (EEN pakkie) as die bruto wins 60% is. (8)

Kopiereg voorbehou

2.2.4 Hoeveel pakkies (6 blokkies) fudge sal jy kry as jy die resep EENKEER maak? (2)

2.2.5 Jy moet hierdie fudge vir 'n troue maak as geskenk by elke gas se sitplek. Elke gas moet 'n pakkie van DRIE blokkies fudge kry. Daar gaan 120 gaste by die troue wees.

Vermeerder die resep sodat jy genoeg blokkies vir die geskenkpakkies sal hê. Toon AL jou berekenings. (11)

2.3 Verduidelik die metode om hierdie fudge-resep aan te maak. (8)
[50]

VRAAG 3

3.1 Noem die tradisionele kosvoorkeur van die Nguni-volk van Suid-Afrika. (2)

3.2 Watter TWEE geregte sal jy bedien in die tradisionele Suid-Afrikaanse restaurant in elk van die volgende provinsies? Hou in gedagte dat die geregte wat jy kies daardie provinsie moet verteenwoordig.

3.2.1 KwaZulu-Natal

3.2.2 Vrystaat

3.2.3 Gauteng

(3 × 2) (6)

3.3 Onderskei tussen 'n eenvoudige botterroom en 'n meringuebotterroom deur te verduidelik hoe elkeen gemaak word. (8)

3.4 Evalueer die volgende spyskaart en skryf dit oor in die korrekte vorm:

Aandete-spyskaart
12 Desember 2018

Verkoelde suurlemoen
Helder consommé
Geroosterde tongvisfillet gegarneer met groen druiwe
Spruitkool met witsous, krummels en kaas en gegratineerd
Lamskotelette met sout en peper
Verglansde wortels
Vanieljeroomys met 'n perske daarop, bedek met frambooskonfytsous en versier met room (12)

3.5 Wat is die belangrike vereistes as dit kom by die maaltydplan van 'n kleuter? (10)

3.6 Bespreek die hoeveelheid spasie wat 'n mens moet toelaat vir bediening wanneer tafels vir 'n formele funksie gedek word. (10)

3.7 Noem die TWEE groepe waarin skulpvis geklassifiseer word. (2)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Noem SES soorte restaurante met 'n voorbeeld van elk. (12)

4.2 Noem 'n geskikte gereg/geregte vir elk van die volgende gange/kategorieë van 'n volledige Engelse ontbyt:

4.2.1 Vrugte (1)

4.2.2 Graankos (1)

4.2.3 Vis (1)

4.2.4 Hoofgang (3)

4.2.5 Roosterbrood/Rolletjies (1)

4.2.6 Stukkonfyt ('Preserves') (1)

4.2.7 Drankies (1)

4.3 Jy beplan 'n aansitete by jou restaurant vir 'n somersaand.

Watter ander punte moet jy oorweeg wanneer jy die spyskaart vir hierdie funksie beplan? (4)

4.4 Wat moet jy, as 'n sjef wat spyseniering vir Jode doen, in gedagte hou tydens die volgende feeste of heilige dae?

4.4.1 Pasga (2)

4.4.2 Pinkster (1)

4.4.3 Jom Kippoer (1)

4.4.4 Chanoeka (3)

4.5 Verduidelik wat Indiese kookkuns behels. (5)

4.6 Beskryf die funksies van die volgende TWEE handelinge tydens die maak van roomys:

4.6.1 Pasteurisasie

4.6.2 Homogenisasie

(2 × 4) (8)

Kopiereg voorbehou

4.7 Noem VIER faktore wat die graad van soetheid sal beïnvloed tydens die evaluering van soet produkte. (4)

4.8 Wat bereken 'n mens as jy die arbeidskoste %, oorhoofse koste % en die netto wins % optel? (1)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 50
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou