



# higher education & training

Department:  
Higher Education and Training  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## NASIENRIGLYN

### NASIONALE SERTIFIKAAT SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTYK N6

19 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

**AFELING: KORTVRAE****VRAAG 1**

1.1	1.1.1	E		
	1.1.2	G		
	1.1.3	C		
	1.1.4	A		
	1.1.5	D		
	1.1.6	I		
	1.1.7	F		
	1.1.8	H		
	1.1.9	J		
	1.1.10	K		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	Relevé		
	1.2.2	Poisson (vis)		
	1.2.3	Fromage		
	1.2.4	Légumes (groente)		
	1.2.5	Potage		
	1.2.6	Buffet froid (koue buffet)		
	1.2.7	Hors d'oeuvres		
	1.2.8	Oeufs (eiergeregte)		
	1.2.9	Soet nagereg/bygereg		
	1.2.10	Farineaux/Pasta		
	1.2.11	Poisson (vis)		
	1.2.12	Salades		
			(12 × 1)	(12)
1.3.	1.3.1	Krap		
	1.3.2	Steurgarnale		
	1.3.3	Kreef/Rivierkreef		
	1.3.4	Mossels		
	1.3.5	Oesters		
			(5 × 1)	(5)
1.4	1.4.1	A		
	1.4.2	D		
	1.4.3	D		
	1.4.4	B		
	1.4.5	C		
	1.4.6	D		
	1.4.7	B		
	1.4.8	A		
	1.4.9	D		
	1.4.10	B		
	1.4.11	D		
	1.4.12	B		
			(12 × 1)	(12)

1.5	1.5.1	Waar		
	1.5.2	Onwaar		
	1.5.3	Onwaar		
	1.5.4	Waar		
	1.5.5	Waar		
	1.5.6	Onwaar	(6 × 1)	(6)
1.6	1.6.1	Omelet		
	1.6.2	Gebraaide eend		
	1.6.3	Chantilly		
	1.6.4	Chateaubriand		
	1.6.5	Sole bonne femme	(5 × 1)	(5)
				[50]

**TOTAAL AFDELING A:** **50**

**AFDELING B: LANGVRAE****VRAAG 2****2.1 BESONDERHEDE VAN HUWELIKSONTHAAL: SOUTH COAST HOTEL**

Bruid en bruidegom se name en van: Josh en Lindy Swift✓

Naam, adres, e-posadres en telefoonnummer vir korrespondensie:

*Mev Jordan*

*Tel: 083 432 6501*

*E-posadres: jordanl@dacar.com. ✓*

Datum van onthaal: 2 April 2018✓ Tyd van onthaal: 16:00✓

Aankoms by lokaal: 17:00✓ Tyd van ete: 20:00✓

Aantal: 160 gaste✓

(die aantal gaste moet sewe dae voor die onthaal gefinaliseer word)

Blomme (kan teen ekstra koste gereël word): Ja/Nee✓

Kroeg: Kontant/Rekening✓

Agtergrondmusiek tydens die onthaal: Ja/Nee✓

Orkes of diskos (kan teen ekstra koste gereël word)✓

Koekstander en -mes: R ..... Ja/Nee

Kleedkamer: Ja/Nee✓✓

Wyn: Kontant/Rekening✓

Besonderhede van die wyn en likeur wat geskink moet word:

*Twee bottels droë witwyn, twee bottels rooiwyn en twee bottels vonkelwyn per tafel✓*

Verblyf wat verlang word: Die pasgetroudes wil verblyf vir een nag hê.✓

Ander opmerkings: Mikrofoon vir toesprake✓

Geteken:.....

Datum:

..... (Enige 15 × 1) (15)

2.2	2.2.1	Room Sjokolade Gelatien Eiers Bessies	R26,00✓ R18,50✓ R1,50✓ R4,50✓ R5,50✓	
		<b>Totale koste van panna cotta: R56,00✓</b>		(7)
	2.2.2	Koste per porsie: $R56,00 \div 8 = R7,00\checkmark\checkmark$		(2)
	2.2.3	$160 \div 8 = 20\checkmark\checkmark$		(2)
	2.2.4	• Room • Sjokolade • Gelatien • Eiers • Bessies	10 liter 3 kg 200 ml 40 2 kg	(5)
	2.2.5	$R46,00 + R97,00 + R7,00 = R150,00$		(2)
	2.2.6	$\text{Verkoopprys} = \frac{\text{Voedselkoste} \times 100}{100 - \text{GP}\%} = \frac{R150 \times 100}{75\checkmark} = R200,00\checkmark\checkmark\checkmark\checkmark$		(5)
2.3		• Wins • Herhaalbesigheid • Gehalte van die produk • Waarde vir geld • Gehalte van die diens wat gelewer word		(5)
2.4		• Formaat • Toerusting en gereedskap • Werkprosedures en hanteringstegnieke • Temperatuur en bereidingstye • Totale opbrengs in gewig, volume en/of aantal porsies • Porsiegrootte in gewig, volume en/of aantal • Porsie- en opdienprosedures		(7)
				[50]

### VRAAG 3

3.1	• Datum en tyd van onthaal • Aantal gaste wat bedien sal word • Waar personeel bymekaar moet kom • Wanneer opgedien moet word • Besonderhede van die spyskaart • Tafelplan • Gastelys • Drankies, aperitiewe, wyne, likeurs, sterk drank en of dit vooraf bestel of kontant is • Sigare/sigarette	(Enige toepaslike 10 × 1)	(10)
-----	---	---------------------------	------

3.2

**Kersdineespyskaart**

Tunacocktail

Gevulde kalkoen/Hoenderpastei

Bruinrys

Botterskorsietert

Gebraaide groen groente

Wortelslaai

Aartappelslaai

Koekstruif voorgesit met roomys

**25 Desember 2017**

**LET**      Studente kan ander geregte gee, maar die volgende moet op die  
**WEL:**     spyskaart van toepassing wees:

**Voedsel wat vir bejaardes geskik is:**

- Nie te veel koolhidrate nie
- Nie te duur nie
- Sagte kos omdat bejaardes gewoonlik 'n kunsgebit of slegte tande het
- Heelwat vesel soos volkoringstysel
- Nie te veel suiker nie
- Geen onbekende geregte nie

**Skryf van die spyskaart:**

- Skryf die hoofgereg van elke gang in die middel van die bladsy
- Dui geregte aan in die volgorde waarin dit opgedien word
- Die eerste letter van elke item moet 'n hoofletter wees.
- Noem die bereidingsmetode soos gebakte, geroombde, gebottede of geglasuurde
- Vermy lang beskrywings
- Die woorde "spyskaart" en "dinee" asook die datum moet op die spyskaart verskyn.
- Daar moet oop reëls tussen die gange wees.

(6 × 2) (12)

3.3

3.3.1

- Islam verbied gelowiges om die vleis te eet van diere wat nie volgens die ortodokse voorskrifte geslag is nie
- Die Moslem Juridiese Raad plaas 'n halaalstempel op voedsel om aan te dui dat dit rein is en dus geskik vir gebruik is.
- Moslems sal kosjer vleis eet as geen halaal vleis beskikbaar is nie.
- Moslems kan enige voël eet wat kan vlieg, behalwe dié wat met hulle kloue hul prooi gryp.
- Karkasse word gelaat om droog te bloei.
- Moslems beskou varke as onrein diere, en daarom mag hulle geen varkvleis eet nie.
- Moslems word belet om bedwelmende drank te drink.

(Enige VIER)

3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosjer vleis is van diere wat op 'n spesiale manier in die teenwoordigheid van 'n rabbi geslag is.</li> <li>• Jode mag nie vark-, haas- en volstruisvleis eet nie.</li> <li>• Melk- en vleisprodukte (waaronder pluimvee, maar nie vis nie) mag nie saam gaar gemaak of geëet word nie.</li> <li>• Jode mag slegs vissoorte met vinne en verwijderbare skubbe eet (geen palings of skulpdiere nie).</li> <li>• Hoewel Jode nie die vleis van roofvoëls mag eet nie, kan hulle wel eend, hoender en kalkoen eet.</li> <li>• Kosjer voedsel moet in die teenwoordigheid van 'n Jood berei word.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige VIER) (2 × 4)</p>	(8)
3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die stoele moet lig wees en maklik gehanteer kan word.</li> <li>• Die stoele moenie beskerming aan die onderkant hê nie (want dit kan 'n merk laat op die bokant van die stoel waarop dit gestapel word).</li> <li>• Hulle agterpote moet ver na agter uitsteek sodat die rugleuning nie merke teen die muur maak nie.</li> <li>• Hulle moet hoog gestapel kan word</li> </ul>	(4)
3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verminder stysel. Swanger vroue is meestal minder aktief as gewoonlik.</li> <li>• Vermy te veel sout. Swanger vroue se liggame hou sout terug.</li> <li>• Hulle moet baie water drink.</li> <li>• Hulle moet minstens 500 ml melk per dag drink. Melk bevat kalsium, 'n voedingstof wat tydens swangerskap noodsaaklik is.</li> <li>• Daar moet genoeg yster in 'n swanger vrou se dieet wees, dus groen groente, lewer en eiers.</li> <li>• Swanger vroue moet baie proteïenryke voedsel inneem.</li> <li>• Hulle dieet moet baie vitamines bevat.</li> <li>• Die vesel in onverwerkte voedsel help om hardlywigheid teen te werk. Hulle moet volkoringbrood en -graankosse eet.</li> <li>• Hulle moenie alkohol drink nie.</li> <li>• Gebruik kafeïenvrye produkte.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 8 × 1)</p>	(8)
3.6	<p>3.6.1 Die kristalle in roomys moet baie fyn wees sodat dit glad in die mond voel. Die grootte van die kristalle hang af van die vetinhoud en die stabiliseerders. Inmengstowwe soos ingedampte melk, eiervla, geklopte eierwit, suiker en kondensmelk bepaal die vorming van klein kristalle.</p> <p>3.6.2 Klein yskristalle vorm as die mengsel deurentyd tydens die vriesproses geroer word.</p> <p>3.6.3 Slagroom of geklopte eierwit sluit lug in.</p> <p>3.6.4 Bêre teen 'n konstante temperatuur laer as -18 °C (verhoed temperatuurskommelings tydens berging).</p>	(4 × 2)
		(8)

[50]

VRAAG 4

- |     |  |
|-----|--|
| 4.1 | <p>Skulpdier (sonder ruggraat)</p> <p style="margin-left: 100px;"> </p> <p style="margin-left: 100px;"> </p> <p style="margin-left: 100px;">Slakke</p> <p style="margin-left: 100px;"> </p> <p style="margin-left: 100px;">Een- en tweekleppiges ✓✓</p>  |
|     | Skaaldiere: krappe, rivierkrewe, krewe, steurgarnale, langoestiens, scampi<br>Eenkleppiges: perlemoen, wulk, alikreukel, klipmossel (Enige EEN)<br>Tweekleppiges: mossels, oesters, kammossels, gapermossels (Enige EEN)   |
|     | (8)  |
| 4.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glad</li> <li>• Romerig</li> <li>• Letwat droog en styf van tekstuur</li> <li>• Klein kristalletjies</li> <li>• Met voldoende lywigheid sodat die produk stadig en eenvormig smelt</li> <li>• Met 'n soet, vars kenmerkende geur (Enige 5 × 1)</li> </ul>   |
|     | (4)  |
| 4.3 | Volgens die Chinese gaarmaakmetode bly vitamines behoue, word geen suiwelprodukte gebruik nie, en min vleis gebruik.   |
|     | (3)  |
| 4.4 | <p>4.4.1 Soesji is gekookte, koue rys wat met rysasyn gegeur en saam met rou of gekookte vis toegerol word.</p> <p>4.4.2 Jakitori's is geroosterde hoenderkebabs bedruip met sojasous wat sake (rysbier) en mirin bevat.</p>   |
|     | (2 × 4)  |
|     | (8)  |
| 4.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spek</li> <li>• Bief-/Varkworsies</li> <li>• Niertjies/Lewer</li> <li>• Maalvleis</li> </ul>  |
|     | (4)  |
| 4.6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die hoofgraangereg word in 'n mandjie, kalbas, hout- of kleihouer opgedien, en die groente, vleis of ander prikkelbykos in 'n kleiner houer.</li> <li>• Daar is ook reëls vir hoe mens sit as jy eet. Vroue sou hul bene saam eenkant toe en ondersteun hulle bolywe met een arm terwyl die hand op die mat druk. Mans sit kruisbeen en eet. Mens mag nooit staan of loop en eet nie, omdat dit uiters onbeskof is. Mens moet sit en eet.</li> <li>• Boonop sit familie en gaste volgens 'n bepaalde rangorde.</li> <li>• 'n Besonder groot porsie word gewoonlik vir gaste opgeskep. As mens 'n gas is, is dit goeie maniere om 'n bietjie kos op jou bord te laat oorblê. So wys mens dat jou porsie groot genoeg was.</li> </ul> |
|     | (4)  |

4.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat al die suiker oplos voordat die stroop kookpunt bereik.</li> <li>• Moenie verder roer as die stroop begin kook nie. Skep die lagie wat teen die kante van die pan vorm, versigtig af.</li> <li>• Verwyder met 'n smeerkwassie wat in koue water gedoop is, die suikerkorrels teen die binnekant van die kastrol.</li> <li>• Verlaag die temperatuur teen die einde sodat die temperatuur van die stroop nie hoër as die korrekte temperatuur styg nie.</li> <li>• As die temperatuur van die stroop hoër as die korrekte temperatuur is, voeg 'n paar druppels water by om die temperatuur te laat daal.</li> <li>• Laat die fudgemengsel tot 50 °C afkoel voordat dit geklop word.</li> <li>• As die kristallisering so te sê klaar is, begin die blink voorkoms van die fudge verdof.</li> <li>• Voeg kleursel of geursel met 'n drupper by. (Enige toepaslike 8 × 1)</li> </ul>	(8)
4.8	<p>4.8.1 Peskatariërs eet slegs vis. Hulle eet geen ander voedsel van dierlike oorsprong nie.</p> <p>4.8.2 'n Veganis eet slegs plante (volslae vegetariër). Veganiste eet geen voedsel van dierlike oorsprong nie.</p> <p>4.8.3 Lakto-ovo- of melk-en-eiergeetariërs eet ook melk of melkprodukte en eiers. Hulle eet egter geen vleis, pluimvee, vis of seekos nie.</p>	(3 × 1) (3)
4.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hors d'oeuvres/Sop</li> <li>• Visgang</li> <li>• Entree</li> <li>• Hoofgang met groente en stysel/slaai</li> <li>• Soet nagereg</li> <li>• Soutigheid</li> </ul>	(6)
4.10	Piekels is vars, rou of effens gekookte groente of vrugte wat in pekel of speseryasyn gepreserveer word. Blatjang, daarenteen, is 'n dik, pikante vrugte-en/of-groentepuree wat gewoonlik as 'n kondiment voorgesit word.	(1 + 1) (2) [50]
<b>TOTAAL AFDELING B:</b>		<b>150</b>
<b>GROOT TOTAAL:</b>		<b>200</b>