higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N100**(A)**(J19)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

19 Junie 2018 (X-vraestel)
09:00–12:00

Sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye en 1 antwoordvel.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTYK N6
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. Hierdie vraestel bestaan uit TWEE afdelings:

AFDELING A:	Kortvrae	50 punte
AFDELING B:	Langvrae	150 punte
GROOT TOTAAL:		200 punte

5. Begin elke vraag op 'n NUWE bladsy.

6. Laat in elke onderafdeling 'n reël oop tussen vrae, byvoorbeeld, tussen VRAAG 1.1 en VRAAG 1.2 (jy hoef NIE elke onderafdeling op 'n NUWE bladsy te begin nie).

7. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

1.1 Kies 'n term uit KOLOM B wat pas by 'n beskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–L) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Helder sop gegarneer met repies soutpannekoek	A	aloyau de boeuf rôti
1.1.2	Mossels in 'n ryk visgeursous	B	blanchailles diablée
1.1.3	Engeland se oudste kaas wat in rooi, wit en blou variëteite beskikbaar is	C	Cheshire
1.1.4	Braaibiefrib met peperwortel	D	chou-fleur mornay
1.1.5	Blomkool met kaassous	E	consommé célestine
1.1.6	'n Hol meringuebasis wat met slagroom en vars vrugte versier is	F	mayonnaise d'homard
1.1.7	Kreefmayonnaise	G	moules marinière
1.1.8	Roereiers met spek	H	oeufs brouillés au lard
1.1.9	Pasta met verskeie vulsels soos hoender, beesvleis of spinasie	I	pavlova
1.1.10	Vars forel wat in asyn gedoop word sodat die vel blou word, waarna dit in court bouillon prut	J	ravioli
		K	truite au bleu
		L	salade verte

(10 × 1) (10)

1.2 Noem die gang op 'n klassieke spyskaart waarin elk van die volgende geregte opgedien word. Skryf slegs die naam van die gang langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.12) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Aloyau de boeuf rôti

1.2.2 Blanchailles diablée

1.2.3 Cheshire

1.2.4 Chou-fleur mornay

1.2.5 Consommé célestine

1.2.6 Mayonnaise d'homard

1.2.7 Moules marinière

1.2.8 Oeufs brouillés au lard

1.2.9 Pavlova

1.2.10 Ravioli

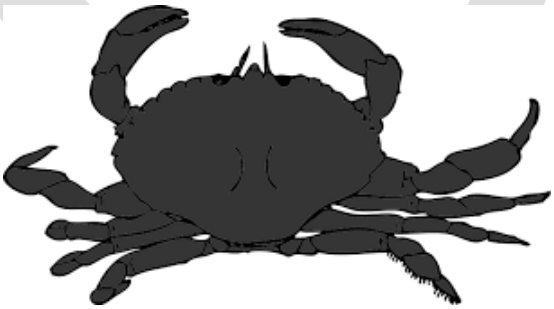
1.2.11 Truite au bleu

1.2.12 Salade verte

(12 × 1) (12)

1.3. Benoem elk van die volgende seekosgeregte deur die naam langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.3.1



1.3.2



1.3.3 

1.3.4 

1.3.5 

(5 × 1) (5)

1.4 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A-D) langs die vraagnommer (1.4.1-1.4.12) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 Vars vrugteslaai met jogurt is 'n ideale voorgereg op die volgende spyskaart:

A Noenontbyt of laatontbyt
B Hoofete
C Middagete
D Aandete

1.4.2 Voedsel wat ryk aan yster is:

A Lemoene, perskes en appelkose
B Rys, koeskoes en mielies
C Hoender, vis en kalamari
D Lewer, eiergeel en volkoringprodukte

1.4.3 'n Chemiese stof waarmee water gesuiwer word:

A Ammoniak
B Fluoried
C Magnesium
D Natriumhipochloriet

Kopiereg voorbehou

1.4.4 Die opdien van 'n maaltyd aan verskeie mense op 'n bepaalde tyd in 'n kamer of stel kamers wat spesiaal vir hierdie doel opsy gesit is:

A Tafeldiens
B Toonbankdiens of buffetdiens
C Trolliediens
D Tafelbediening

1.4.5 As mens 'n vlakbord ontwerp en 'n skets daarvan maak, moet die vlakbord in ... gelyke dele verdeel word sodat die rangskikking mooi gebalanseerd is.

A vier
B vyf
C ses
D sewe

1.4.6 Die porsiegrootte bepaal die ... van 'n resep.

A bereidingsmetode
B gaarmaaktyd
C gaarmaakmetode
D aantal porsies

1.4.7 Die verkoopprys van 'n maaltyd op 'n spyskaart is altyd ...

A bokoste + 20%.
B 100%.
C kosprys -20%.
D 120%.

1.4.8 Volgens die stamtradisie van Afrika is ... vir die voorsiening van melk en vleis verantwoordelik.

A mans en seuns
B vroue en meisies
C slegs mans
D slegs seuns

1.4.9 Hierdie groot feesdag van die Jode vereis van gelowiges dat hulle 25 uur vas:

A Chanoeka
B Roosj Hasjana
C Pinkster
D Joom Kippoer

Kopiereg voorbehou

1.4.10 Die soort suiker wat die beste oplos en die moeilikste kristalliseer:

A Glukose
B Fruktose
C Maltose
D Laktose

1.4.11 Wanneer mens hierdie lekkers maak, moet die suikerstroop tot die vastebalstadium kook:

A Nougat
B Fudge
C Pepermentlekkers
D Malvalekkers

1.4.12 Nagemaakte roomys wat geen suiwelbestanddele bevat nie:

A Frappé
B Parevine
C Praline
D Suursuiker

(12 × 1) (12)

1.5 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.5.1-1.5.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.5.1 Soms moet mens nogal hardhandig te werk gaan om die skulp van 'n oester oop te kry.

1.5.2 'n Gapermossel word onder skaaldiere ingedeel.

1.5.3 'n Sundae is 'n nagereg en bestaan uit een skep roomys in 'n nageregbakkie met sjokoladesous bo-oor.

1.5.4 Eierwit is die beste manier om lug in 'n roomysmengsel te kry voordat die mengsel bevries word.

1.5.5 Bestanddele moet in die massamaat omgesit word as die koste van voedsel en resepte bereken word.

1.5.6 'n Jam is 'n soort boontjie wat Afrikastamme gebruik.

(6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

1.6 Kies die korrekte term uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.6.1-1.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 'n Frittata is 'n soort (pizza/omelette).

1.6.2 (Hoenderkasserol/Gebraaide jong eend) kan op 'n dineespyskaart as hoofgereg voorgesit word.

1.6.3 (Chantilly/Sabayon) is geklopte en effens versoete, vars room wat met vanielje gegeur is.

1.6.4 (Chateaubriand/Steak Diane) is 'n gebraaide dubbelfiletskyf.

1.6.5 (Sole bonne femme/Sole cubat) is tongvisfilet met 'n witwynsous en sampioene.

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B: LANGVRAE

VRAAG 2

2.1 Josh en Lindy Swift se huweliksonthaal sal by die South Coast Hotel gehou word. Mev Jordan, Lindy se ma, is die kontakpersoon vir hierdie onthaal. Haar e-posadres is jordanl@dacar.com. Haar telefoonnommer is 083 432 6501. Die huweliksbevestiging sal op 2 April 2018 om 16:00 begin. Die 160 gaste sal om 17:00 by die onthaal opdaag. Dan moet 'n aperitief in die ontvangsarea van die onthaalkamer vir elke gas geskink word.

Mev Jordan versoek die volgende:

- Twee bottels droë witwyn, twee bottels rooiwyn en twee bottels vonkelwyn per tafel (agt persone per tafel)
- Die wyn moet op haar rekening geplaas word
- Die ete moet om 20:00 opgedis word
- Dansmusiek in die vorm van 'n disko
- 'n Koekstander en koekmes vir die troukoek.
- Kontantkroeg
- Verblyf vir die pasgetroudes vir slegs een nag
- Mikrofoon vir toesprake
- Lakeside Florists rangskik die blomme vir die huweliksonthaal

Gebruik die ANTWOORDBLAD (aangeheg) om die bespreking vir die huweliksonthaal te voltooi. Skryf jou EKSAMENNOMMER in die ruimte wat daarvoor gegee word, en gee dit saam met die ANTWOORDBOEK in. (15)

Kopiereg voorbehou

2.2 Mev Jordan het op die volgende spyskaart besluit:

Gerookte salm en fillodriehoekies
berei met
vanieljesous

Volstruisfilet
met
botterskorsie-en-keker-ertjiepuree
op
verwelkte blaargroente met lemoenstroop

Witsjokolade panna cotta
berei met
gemengde bessies

Die panna cotta-resep lewer agt porsies. Die bestanddele met hulle hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit is soos volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Dik room	500 mℓ	R13/250 mℓ
Witsjokolade	150 g	R123,50/kg
Gelatien	10 mℓ/g	R15/100 g
Eierwit	2	R26,99/dosyn
Gemengde bessies (bevrore)	100 g	R54,99/kg

2.2.1 Bereken die koste vir die resep en gebruik die pryse wat gegee is. Skryf die berekende koste van elke bestanddeel langs die toepaslike item (afgerond tot TWEE desimale) asook die totale koste neer. (7)

2.2.2 Bereken die koste per porsie. (2)

2.2.3 Bepaal die omsettingsfaktor waarmee die resep tot 160 porsies vergroot word. (2)

2.2.4 Pas die hoeveelhede (massa en volume) vir die vergrootte resep aan. (5)

2.2.5 Bereken die koste per persoon vir die hele spyskaart as die ander items die volgende per porsie kos:

Gerookte salm en fillodriehoekies: R46,00
Volstruisfilet met bygeregte: R97,00 (2)

2.2.6 Bereken die prys per persoon wat u sal kwoteer as die brutowinspersentasie van u onderneming 25% is. (5)

2.3 Hoe sal jy die sukses van hierdie onthaal bepaal? (5)

2.4 Die standaardisering van 'n resep behels die standaardisering van die bestanddele, soort, vorm en graad.

Noem SEWE ekstra punte in die resep wat gestandaardiseer moet word. (7)
[50]

VRAAG 3

3.1 Dit is belangrik dat inligting aan almal oorgedra word sodat die onthaal 'n sukses kan wees.

Noem TIEN punte wat in die voorligtingsessie voor die onthaal aan die dienpersoneel oorgedra moet word. (10)

3.2 Stel 'n driegang-Kersspyskaart vir 'n ouetehuis op. Die spyskaart moet in die korrekte formaat opgestel word. Die voedselkeuse moet bejaardes se behoeftes in ag neem. (6 × 2) (12)

3.3 Noem VIER voedselreëls wat nagekom moet word wanneer 'n mens spyseniering doen vir:

3.3.1 Moslems

3.3.2 Jode

(2 × 4) (8)

3.4 Noem VIER faktore wat mens in ag moet neem as jy stapelstoele vir 'n onthaallokaal aanskaf. (4)

3.5 Die beplanning van 'n spyskaart vir 'n verwagtende vrou verg spesiale sorg.

Noem AGT faktore waarmee rekening gehou moet word. (8)

3.6 Verduidelik elk van die volgende faktore wat die vorming van klein yskristalle bevorder wanneer bevrore nagereg berei word:

3.6.1 Inmengstowwe

3.6.2 Roering

3.6.3 Insluiting van lug

3.6.4 Temperatuur

(4 × 2) (8)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Klassifiseer skulpdiere en gee TWEE voorbeelde van elke klas. (8)

4.2 Noem VIER eienskappe van bevrore nageregte. (4)

4.3 Noem die kenmerke van die gaarmaakmetodes vir 'n Chinese dieet. (3)

4.4 Verduidelik elk van die volgende Japannese geregte in besonderhede:

4.4.1 Soesji

4.4.2 Jaktori

(2 × 4) (8)

4.5 Beveel VIER warm vleisgeregte aan wat deel van 'n Engelse ontbyt kan uitmaak. (4)

4.6 Verduidelik VIER tradisionele eetgewoontes wanneer die swart mense van Suid-Afrika 'n ete opskep. (4)

4.7 Formuleer u eie reëls vir die maak van foutlose fudge. (8)

4.8 Hoe sal elk van die volgende gaste die beplanning van die spyskaart van die hoofete by 'n gastehuis beïnvloed?

4.8.1 Peskatariërs

4.8.2 Veganiste

4.8.3 Lakto-ovo-vegetariërs

(3 × 1) (3)

4.9 Noem die kombinasie van gange wat waarskynlik volgens 'n sesgangdinee-spyskaart opgedien sal word. (6)

4.10 Onderskei tussen piekels en blatjang. (1 + 1) (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

ANTWOORDBLAD **EKSAMENNOMMER:** | | | | | | | | | | | | | |

BESONDERHEDE VAN HUWELIKSONTHAAL: SOUTH COAST HOTEL

Bruid en bruidegom se name en van.....

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

……

……

……

Datum van onthaal: Tyd van onthaal:

Aankoms by lokaal: Tyd van ete:

Getal.....
(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 disko (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:

……

Verblyf wat verlang word:

…….. ……

…….. ……

Ander opmerkings:

……

Geteken:..... Datum: .....

Kopiereg voorbehou