higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIENRIGLYN

## NASIONALE SERTIFIKAAT

## SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

## 11 JUNIE 2019

**Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.**

Kopiereg voorbehou

## AFDELING A

## VRAAG 1

| | | |
|---|---|---|
| 1.1 | 1.1.1 | Waar |
| | 1.1.2 | Onwaar |
| | 1.1.3 | Waar |
| | 1.1.4 | Waar |
| | 1.1.5 | Waar |
| | 1.1.6 | Onwaar |
| | 1.1.7 | Onwaar |
| | 1.1.8 | Waar |
| | 1.1.9 | Waar |
| | 1.1.10 | Waar |

(10 × 1) (10)

| | | |
|---|---|---|
| 1.2 | 1.2.1 | B |
| | 1.2.2 | B |
| | 1.2.3 | D |
| | 1.2.4 | A |
| | 1.2.5 | C |
| | 1.2.6 | A |
| | 1.2.7 | C |
| | 1.2.8 | B |
| | 1.2.9 | A |
| | 1.2.10 | C |
| | 1.2.11 | D |
| | 1.2.12 | A |
| | 1.2.13 | B |
| | 1.2.14 | D |
| | 1.2.15 | C |

(15 × 1) (15)

| | | |
|---|---|---|
| 1.3 | 1.3.1 | J |
| | 1.3.2 | A |
| | 1.3.3 | B |
| | 1.3.4 | H |
| | 1.3.5 | D |
| | 1.3.6 | F |
| | 1.3.7 | K |
| | 1.3.8 | E |
| | 1.3.9 | C |
| | 1.3.10 | G |

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou 

1.4 1.4.1 Koeskoes
1.4.2 Sweeds
1.4.3 Koningklip
1.4.4 Relevé
1.4.5 chapatti
1.4.6 Chelsea
1.4.7 Eierfrikkadelle/Skotse eiers
1.4.8 Sachertorte
1.4.9 Camembert
1.4.10 Zabaglione
1.4.11 Cannelloni
1.4.12 Chateaubriand
1.4.13 Bisque d'homard
1.4.14 Plat
1.4.15 High tea

(15 × 1) (15)
**[50]**

**TOTAAL AFDELING A: 50**

## AFDELING B

## VRAAG 2

2.1
- Kos word nooit op 'n Sondag/Sabbat gekook of voorberei nie.
- Kosjer vleis moet van diere kom wat in die teenwoordigheid van ’n rabbi geslag is.
- Slegs vleis van warmbloedige diere wat herkou en gesplete hoewe het, mag geëet word. Vark, konyn en volstruis mag nie geëet word nie.
- Kosjermaak van vleis behels maksimum bloedverlies. Karkasse word dadelik gesout en in water geweek om die oorblywende bloed uit die vleis te verwyder.
- Melk en vleisprodukte mag nie saam gaargemaak of geëet word nie.
- Slegs vis met vinne en skubbe wat verwyder kan word, is toelaatbaar. Paling en skulpvis is verbode.
- Die eet van roofvoëls is verbode.
- Kosjer kos word in die teenwoordigheid van 'n Joodse persoon voorberei word.
- Baie Jode het Westerse eetgewoontes, maar hou by hul tradisionele gebruike tydens godsdienstige vakansiedae. (9)

2.2 **Eenvoudige botterversiersel:**

- Vet en suiker word saam verroom tot die gewenste dikte en ligtheid.
- 'n Klein hoeveelheid eierwit kan bygeklop word.

**Meringuetipe botterversiersel:**

- Eierwitte word geklop en kokende stroop of suiker word bygevoeg.
- Sagte botter word met die meringue gemeng.
- Dit is 'n baie ligte, gladde versiersel.

**Franse botterversiersel (soos die meringuetipe):**

- Skuim word van eiergele en kokende stroop gemaak.
- Dit is 'n baie ryk, ligte versiersel. (Enige 3 × 2) (6)

2.3 Olyfolie = R1,80✓
Hoenderaftrekselpoeier = R0,90✓
Gedroogde oreganum = R1,05✓
Tamaties = R3,50✓
Botterskorsie = R7,65✓
Wortels = R2,40✓
Uie = R2,52✓

TOTALE KOSTE = R19,82✓

1,6 liter = 1 600 ml
1 porsie = 200 ml, daarom lewer 1 600 ml 8 porsies✓

Kosteper porsie = R19,82 ÷ 8✓ = R2,48✓

Verkoopprys van een porsie = $\frac{R2,48 \times 100}{(100 - 60)}$ ✓ = R6,20✓ (14)

2.4 **Roomys:**

- Medium to high in milkfat and milk solids-non-fat
- With or without lesser amounts of egg products
- Without visible particles of flavouring materials (Enige TWEE)

**Ysmelk:**

- Laag in vet
- Met of sonder 'n klein bietjie eier
- Met of sonder sjokolade, vrugte, neute of ander geurmiddels (Enige TWEE)

**Suursuiker:**

- Laag in nievet-melkvastestowwe
- Skerp geur (prikkelende, suur smaak) (2 × 1)

**Sorbet (waterys):**

- Geen melkvastestowwe nie
- Skerp geur (prikkelende, suur smaak)
- Vrugtesappe en suiker met of sonder vrugtepulp (Enige TWEE) (4 × 2) (8)

2.5
- Sjokolade moet oor medium hitte gesmelt word.
- Roer stadig om te voorkom dat borrels vorm.
- Gebruik 'n droë houtlepel.
- Rasper die sjokolade of sny dit in klein stukkies.
- Plaas in die boonste deel van 'n dubbelkoker.
- Die water in die onderste deel moet 55 °C wees.
- Laat smelt die sjokolade.
- Moenie droë hitte of te hoë temperature gebruik nie; die sjokolade sal vlokkies vorm.
- Moenie enige vloeistof byvoeg nie; dit sal die sjokolade laat dik word.
- Sjokolade moet verhit word totdat dit liggaamstemperatuur (37 °C) bereik. (10)

2.6 2.6.1 Koekstruif is 'n koue nagereg✓ wat gemaak word van lae vrugte, sponskoek, vla en room.✓ (2)

2.6.2 Engeland (1)
**[50]**

**VRAAG 3**

**LAKESIDE TROU-EN KONFERENSIESENTRUM**

**FUNKSIEBESTELVORM**

Egpaar: *Sanders*✓

Persoon in beheer: *Mnr. en mev. Winson*✓

Kontaknommer: *075 623 8206*✓

Datum van funksie: *30 Julie 2019*✓

Dag*: Saterdag*✓

Begintyd: *16:00*✓

Etenstyd: *16:00*✓

Ontruim teen: *24:00*✓

**Waarborg** beteken die aantal etes wat bedien word.
Ons kan 10% meer bedien sonder vertraging.
Indien die aantal wat bedien word minder as die waarborg is,
Sal die minimum bedrag prys 95% van die waarborg wees.

**Waarborggetal**: *200*✓

**MENU:**

Voorgereg: *Garnaal- en avokadokelkie*✓

Entrée/Sop: *Botterskorsiesop*✓

Hoofvleise: *Skaapboud*✓

*Varkrol*✓

Stysel: *Gebraaide aartappels*✓

Groente: *Pampoenkoekies*✓

Groenboontjiebondels✓

*Broccoli au gratin*✓

Slaai: *Griekse slaai*✓

Nagereg: *Aarbeikaaskoek* ✓

*Malvapoeding*✓

*Vla*✓

Koffie/Tee, melk, rolletjies en botter by alle etes ingesluit.

Prys per ete ('cover'): *R 300*✓
Plus BTW en 15% fooitjie

**ENIGE ANDER BEHOEFTES:**

*Esel*✓

*Mikrofoon*✓

**ONTVANGSAREA:**

Word bedien: *Brood en skemerkelkie*✓

……

**TAFELPLAN:**

Sitplekke aan hooftafel: *10*✓

Aantal persone per tafel: *10*✓

Blomme bestel per tafel: *Opsie 3*✓

Ander instruksies:

*Kleure: Pienk en pers*✓

*Ballonne om vry te laat*✓

*Tafelplan in ontvangsarea*✓

**KROEG EN DRANK:**

Witwyn: *40*✓

Rooiwyn: *40*✓

Vonkelwyn: *40*✓

Kontantkroegfasiliteite: *JA*✓/NEE

(Enige 25 × 1) (25)

Kopiereg voorbehou 

3.2
- Die seremoniemeester kondig die aankoms van gaste aan
- Aperitief bedien by aankoms
- Formele tafeluitleg en sitplekreëlings
- Gaste word bedien en tafels word terselfdertyd afgedek
- Toesprake tydens en na die ete
- Gaste kry toestemming om te gaan rook (6)

3.3
- Datum en tyd van die funksie
- Aantal gaste wat bedien moet word
- Waar om bymekaar te kom
- Wanneer om te bedien
- Besonderhede oor die spyskaart
- Tafelplan
- Gastelys
- Drankies, aperitiewe, wyn, likeur, spiritualieë en of dit vooraf of kontant bestel word
- Sigare, sigarette
- Enige ander inligting, bv. program van die funksie (10)

3.4 3.4.1 Sosiale funksie
3.4.2 Sakefunksie
(2 × 1) (2)

3.5
- Lig en min: 'n Mens moet dit maklik kan dra.
- Gekonsentreer: Hierdie kos het 'n hoë versadigingswaarde sodat jy nie baie hoef saam te dra nie.
- Nie te sout nie: Voedsel met 'n hoë soutinhoud kan 'n mens dors maak en water is nie altyd vrylik beskikbaar nie. (3 × 2) (6)

3.6
- Kaas
- Biltong
- Geblikte vis/vleis
- Gemaalde neute
- Rosyne/Droëvrugte
- Soutbeskuitjies/Droë koekies/Beskuit
- Lekkergoed/Sjokolade
- Ingedampte melk/Kondensmelk/Melkpoeier
- Teesakkies
- Kitskoffie (Enige relevant 1 × 1) (1)

**[50]**

**VRAAG 4**

4.1
- Daar moet duidelike opskrifte wees om die verskillende gange/groeperings aan te dui.
- Gange moet in die regte volgorde gerangskik wees.
- Gebruik die regte terminologie en gee kort verduidelikings waar nodig.
- Spelling moet korrek wees.
- As Frans gebruik word, moet die gender en meervoude korrek wees.
- Ontwerp en kleur moet by die dekor/ontwerp van die onderneming pas.
- Die spyskaart moet 'n maklik hanteerbare grootte hê.
- Die afwerking moet duursaam wees.
- Die lettertipe moet maklik leesbaar wees.
- Die taal moet maklik verstaanbaar wees vir die voornemende klante. (10)

4.2
- Begin met baie klein hoeveelhede van die nuwe kos.
- Stel net een nuwe soort kos op 'n keer bekend. Laat die baba dit gewoond raak voordat 'n volgende soort bygevoeg word.
- Wees op die uitkyk vir allergiese reaksies.
- Maak die babakos aanvanklik dun.
- Gebruik 'n klein lepeltjie en plaas die kos op die middel van die tong – dit maak dit makliker om te sluk.
- Moet nooit die baba dwing om te eet nie.
- As dit na 'n paar probeerslae duidelik is dat die baba niks van die kos hou nie, los dit eers en probeer weer op 'n later stadium.
- Stel geleidelik 'n verskeidenheid van die vyf voedselgroepe bekend.
- Vervang gladde kos geleidelik met growwer kos sodra die baba kan kou.

(Enige 7 × 1) (7)

4.3 Dit is beter om die hoofmaaltyd in die middag te eet eerder as in die aand. (1)
- Ouer mense raak minder aktief en het minder energie nodig.
- Dit verseker ook 'n beter nagrus. (Enige 2 × 1) (2)

4.4
- Volledige Engelse ontbyt
- Kontinentale ontbyt (2)

4.5
- Arbeidskoste
- Oorhoofse koste
- Netto wins (3)

4.6 4.6.1 Italië (1)

4.6.2 'n dun snytjie kalfsvleis,✓ gekrummel en vlakgebraai,✓ warm bedien✓ met gepiekelde wit kool✓ (4)

4.6.3 Fillodeeg (1)

4.6.4 Griekeland (1)

4.7 **Die spyskaart hier onder is net een voorbeeld.**

✓Voorgereg

✓Vleis
✓Stysel
✓Groente

✓Nagereg
✓Alle gange moet tradisioneel Suid-Afrikaans wees.

| |
|---|
| Mieliesop |
| Bobotie<br>Geelrys<br>Pampoenkoekies<br>Groenboontjies |
| Asynpoeding |

(6)

4.8 Weekdiere:

- Perlemoen
- Klipmossels
- Alikreukel
- Mossels
- Oester
- Kammossels
- Gapermossels
- Hartmossels
- Alikreukel
- Slak
- Wulk (Enige 5 × 1)

Skaaldiere:

- Kreef
- Garnale
- Scampi
- Varswaterkreef
- Krap
- Krewels
- Langoustines (Enige 5 × 1)
(Enige 5 + 5) (10)

4.9

- Smelt
- Raak bruin
- Karameliseer (3)

**[50]**

**TOTAAL AFDELING B: 150**
**GROOTTOTAAL 200**

Kopiereg voorbehou