higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N100**(A)**(J11)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

11 Junie 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye en 1 bylae.

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. 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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

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 (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Dit is nie nodig om ekstra energiegewende kos in 'n swanger vrou se dieet in te sluit nie.

1.1.2 Dit is baie goed vir 'n restaurant se beeld om hulle spyskaarte net in Frans te laat druk en nie te verduidelik wat elke gereg is nie.

1.1.3 Wanneer daar 'n waterkrisis is, kan swembadwater gebruik word nadat dit gesuiwer is.

1.1.4 'n Laatontbyt ('brunch') is 'n kombinasie van ontbyt en middagete.

1.1.5 Die faktormetode word gebruik om 'n resep te vergroot.

1.1.6 'n Resep is gestandaardiseer as die hoeveelheid van alle bestanddele in gram aangedui is.

1.1.7 Deesdae is alle kos- en drankdienste selfbediening.

1.1.8 Die kommunikasie van inligting is baie belangrik om die sukses van 'n funksie te verseker.

1.1.9 Laktovegetariërs gebruik melk of melkprodukte.

1.1.10 Dit is verkieslik om roomysmengsel stadig om te roer aan die begin van die bevriesingsperiode.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.2 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Die doppe van … sal ligpienk raak as dit gaar is.

A mossels
B garnale ('prawns')
C oesters
D kammosels ('scallops')

1.2.2 Hulsjokolade word gebruik …

A vir die maak van Paaseiers
B vir fondant
C vir traliewerk ('lattice-making')
D om vulsels te bedek

1.2.3 Suid-Afrikaanse stamme het geglo die voorsiening van vleis en melk is die … se verantwoordelikheid.

A vrou
B man
C vroue en dogters
D mans en seuns

1.2.4 Bier is tradisioneel gemaak van …

A sorghum, manna ('millet') en mielies
B druiwe, pruimedante en koring
C perskes, appelkose en pynappels
D meel, gemmer en suiker

1.2.5 'n Sjef moet weet wat 'n resep se … is om die aantal porsies te bereken.

A metode
B bestanddele
C opbrengs ('yield')
D opdienvoorstel

1.2.6 Eetgeriewe in skole, hospitale en koshuise val onder ... spyseniering.

A institusionele
B buitemuurse
C kommersiële
D kitskos

Kopiereg voorbehou

1.2.7 By 'n banket vra die ... die gaste om van die ontvangsarea na die eetkamer te beweeg.

A hoofkelner
B kos-en-drankbestuurder
C seremoniemeester
D sommelier

1.2.8 Hierdie soort vis kan met 'n Engelse ontbyt bedien word:

A Tongvis ('sole')
B Skelvis ('haddock')
C Koningklip ('kingklip')
D Stokvis ('hake')

1.2.9 Vars vrugteslaai en joghurt is ideaal as voorgereg by 'n …

A laatontbyt ('brunch')
B middagete ('lunch')
C hoofete ('dinner')
D aandete ('supper')

1.2.10 'n Gereg wat gewoonlik klein en mooi gegarneer is en met 'n baie ryk sous bedien word:

A Poisson
B Relevé
C Entrée
D Sorbet

1.2.11 'n Stasiekelner is in beheer van ongeveer … etes ('covers').

A 5
B 10
C 15
D 20

1.2.12 Hierdie kelner is verantwoordelik vir die bediening van ligte maaltye, drankies en middagtee in 'n hotelsitkamer:

A Commis de salle
B Chef de rang
C Commis waiter
D Chef d'etage

Kopiereg voorbehou

1.2.13 Vir 'n funksie met 170 etes ('covers'), moet daar … kelners wees om die kos te bedien.

A 10
B 17
C 20
D 34

1.2.14 Walliese kaasroosterbrood ('Welsh rarebit') kan as … bedien word.

A fromage
B nagerg ('dessert')
C braaistuk ('roast')
D savoureux

1.2.15 Aartappels wat in die skil gekook is, geskil en opgesny en gevlakbraai is:

A Chou-fleur mornay
B Pommes frites
C Pommes sautées
D Caneton rôti

(15 × 1) (15)

1.3 Kies 'n term uit KOLOM B om by 'n groep geregte in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Moesaka, baklava, souvlaki	A	rys
1.3.2	Risotto, paella, pilaf	B	bredies ('stews')
1.3.3	Ghoelasj, ragoût, navarin	C	gelatine
1.3.4	Bisque, chowder, bouillabaisse	D	choux-deeg
1.3.5	Profiteroles, gougères, eclairs	E	skilferkors ('puff pastry')
1.3.6	Rösti, Duchesse, Parmentier	F	aartappels
1.3.7	Bobotie, herderspastei, lasagne	G	kaas
1.3.8	Vol-au-vent, bouchée, mille-feuille	H	soppe
1.3.9	Bavarois, charlotte, mousse	I	preie
1.3.10	Roquefort, parmesaan, Camembert	J	Griekse geregte
		K	maalvleis

(10 × 1) (10)

1.4 Kies die korrekte woord uit dié wat tussen hakies gegee word. Skryf slegs die woord langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 (Koeskoes/Hummus) is 'n tipiese Midde-Oosterse graangewas.

1.4.2 'n Smörgåsbord is tipies (Duits/Sweeds).

1.4.3 (Koningklip/Kaapse salm) is 'n voorbeeld van wit vis.

1.4.4 Die (grillade/relevé) is 'n stuk vleis wat voorgesny moet word ('requires carving').

1.4.5 'n (Chapatti/Samosa) is 'n volgraan-, ongesuurde ('unleavened') broderige pannekoek.

1.4.6 'n (Chelsea/Italiaanse) bolletjie ('bun') is 'n suurdeegbolletjie wat droëvrugte bevat.

1.4.7 Hardgekookte eiers wat met worsvleis en krummels bedek en diepgebraai is, staan bekend as (gevulde eiers/eierfrikkadelle [Skotse eiers]).

1.4.8 'n (Swartwoudkoek/Sachertorte) is 'n sjokoladekoek met 'n bittersoet sjokoladevulsel.

1.4.9 (Camembert/Stilton) is 'n romerige, ronde kaas met 'n wit kors.

1.4.10 (Chantilly/Zabaglione) verwys na 'n romerige mengsel van eiergele, suiker, wyn en geurmiddels wat oor kookwater gekook word en in individuele glasies bedien word.

1.4.11 (Cannelloni/Ravioli) is groot vierkante gaar pasta wat om 'n vulsel gerol en gebak word.

1.4.12 Geroosterde dubbelfilet ('grilled double-fillet steak') staan ook bekend as (chop d'agneau grillé/chateaubriand).

1.4.13 (Bisque d'homard/Soupe á l'oignon) is 'n dik kreefgegeurde sop.

1.4.14 (Carte/Plat) du jour beteken 'gereg van die dag'.

1.4.15 'n (Middagtee/High tea) bestaan uit 'n eenvoudige, gekookte maaltyd en word laat in die middag bedien.

(15 × 1) (15)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Verduidelik wat bedoel word met die *Wette van Kashrut* wanneer daar vir Jode gekook word. (9)

2.2 Onderskei tussen die DRIE basiese soorte botterversiersel ('butter cream'). (3 × 2) (6)

2.3 Die volgende botterskorsieresep maak 1,6 liter sop. Die bestanddele met hul onderskeie hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit is soos volg:

Bestanddele	Hoeveelheid	Prys per eenheid
Olyfolie	30 ml	R45,00/750 ml
Hoenderaftrekselpoeier	15 g	R12,00/200 g
Gedroogde oreganum	7 g	R15,00/100 g
Tamaties	250 g	R14,00/kg
Botterskorsie	850 g	R9,00/kg
Wortels	200 g	R12,00/kg
Uie	180 g	R14,00/kg

Bereken die verkoopprys van EEN porsie sop van 200 ml. Gebruik 60% as brutowinspersentasie in die berekeninge. Toon ALLE berekeninge. (14)

2.4 Onderskei tussen die eienskappe van die volgende gevriesde nageregte: Roomys, ysmelk ('ice milk'), waterys ('sherbet') en sorbet. (4 × 2) (8)

2.5 Verduidelik die regte metode om hulsjokolade ('coating chocolate') te smelt. (10)

2.6 Koekstruif ('trifle') is 'n populêre nagereg by 'n Suid-Afrikaanse hoofete.

2.6.1 Definieer the term *koekstruif.* (2)

2.6.2 Uit watter land kom koekstruif oorspronklik? (1)

[50]

VRAAG 3

3.1 Lees die volgende finale bestellings van mnr. en mev. Winson vir hulle dogter se huwelik by die Lakeside Trou- en Konferensiesentrum. Dit is hulle enigste dogter, daarom gee Mnr Winson (telefoonnommer 075 623 8206) nie om om te betaal vir net die beste troue nie.

Huwelik van die egpaar Sanders: Saterdag 30 Julie 2019
Begintyd: 16:00
Etenstyd: 19:00

Brood en skemerkelkies sal in die ontvangsarea bedien word terwyl die gaste wag op die egpaar om van hulle fotosessie af terug te keer.

Menu: Viergangopsie (R300 per ete)

MENU

Garnaal-en-avokadovoorgereg

Botterskorsiesop

Skaapboud
Varkrol
Gebraaide aartappels
Pampoenkoekies
Groenboontjiebondels
Broccoli au gratin

Griekse slaai

Aarbeikaaskoek
Malvapoeding en vla

Koffie/Tee word om 22:00 saam met die troukoek bedien

- 'n Kontantkroeg word benodig.
- 2 bottels witwyn en 2 bottels rooiwyn per tafel
- 2 bottels vonkelwyn per tafel
- 10 mense kan by die hooftafel ('wedding table') sit
- Die res van die gaste is 190 (19 tafels met 10 gaste per tafel)

Ander behoeftes:

- Troue se kleure: Pienk en pers
- Esel en mikrofoon
- Blomme: Middelstuk ('centrepiece') vir elke tafel: Opsie 3
- Kennisgewingbord in ontvangsarea vir tafelplan ('seating plan')
- Ballonne om vrygelaat te word wanneer die egpaar om 23:00 vertrek

LET WEL: Hierdie lokaal sluit stiptelik 24:00.

Voltooi die bestelvorm vir hierdie troue in die aangehegte BYLAE deur al die gegewe inligting te gebruik`. (25)

Kopiereg voorbehou

3.2 Noem die SES kriteria wat aandui dat 'n funksie formeel is. (6)

3.3 Noem die belangrike inligting wat voor 'n funksie aan die personeel wat bedien gekommunikeer moet word. (10)

3.4 Watter soort funksie is elk van die volgende:

3.4.1 Matriekafskeid

3.4.2 Konferensie

(2 × 1) (2)

3.5 Noem en verduidelik DRIE belangrike faktore rakende die keuse van kos tydens ontruiming. (3 × 2) (6)

3.6 Noem EEN soort kos wat ingepak moet word as die lokaal ontruim word. (1)

[50]

VRAAG 4

4.1 Bespreek TIEN punte wat in ag geneem moet word by die ontwerp van 'n gedrukte spyskaart. (10)

4.2 Formuleer nuttige wenke vir 'n jong ma oor hoe om haar baba aan nuwe kos bekend te stel. (7)

4.3 Wanneer behoort bejaardes hulle hoofmaaltyd te eet en waarom? (2)

4.4 Noem die TWEE hoofontbytkategorieë. (2)

4.5 Watter DRIE kostes word bymekaargetel om die bruto winspersentasie van 'n onderneming te bereken? (3)

Kopiereg voorbehou

4.6 Bestudeer die volgende spyskaart en beantwoord die vrae.

SPYSKAART
Hoofete

Minestronesop

Wiener schnitzel
met
sauerkraut

Baklava

4.6.1 Met watter land word die sop geassosieer? (1)

4.6.2 Beskryf die hoofgereg. (4)

4.6.3 Watter soort deeg word vir die nagereg gebruik? (1)

4.6.4 Met watter land word die nagereg geassosieer? (1)

4.7 Ontwerp 'n driegangspyskaart vir 'n tradisioneel Suid-Afrikaanse restaurant wat slegs Suid-Afrikaanse geregte bedien. (6)

4.8 Noem VYF soorte weekdiere ('molluscs') en VYF soorte skaaldiere ('crustaceans') uit die twee hoofgroepe skulpvis. (5 + 5) (10)

4.9 Beskryf wat gebeur as suiker met droë hitte verhit word. (3)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

BYLAE

LAKESIDE TROU-EN KONFERENSIESENTRUM

FUNKSIEBESTELVORM

Egpaar: ……...

Persoon in beheer: ……..

Kontaknommer: ……

Datum van funksie: ……...

Dag: ……..…..

Begintyd: …….....

Etenstyd: ……..…...….

Ontruim teen: …….....

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: ……

SPYSKAART:

Voorgereg: ……

Entrée/Sop: ……..

Hoofvleise: ……

……....

Stysel: ……..

Groente: …….....

……..…

……..

Slaai: ……...

Nagereg: ……

……..

……

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

Prys per ete (‘cover’): R ……..
Plus BTW en 15% fooitjie

ENIGE ANDER BEHOEFTES:

……

……

ONTVANGSAREA:

Word bedien: ……..….

……

TAFELPLAN:

Sitplekke aan hooftafel: ……..……..

Aantal persone per tafel: …….....

Blomme bestel per tafel: ……..…....

Ander instruksies:

……

……

……..……

KROEG EN DRANK:

Witwyn: …….....……

Rooiwyn: ……..….

Vonkelwyn: .....……

Kontantkroegfasiliteite: JA/NEE

Kopiereg voorbehou