higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

9 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	C		
	1.1.2	B		
	1.1.3	A		
	1.1.4	D		
	1.1.5	D		
	1.1.6	B		
	1.1.7	B		
	1.1.8	A		
	1.1.9	A		
	1.1.10	C		
			(10 × 1)	(10)
1.2	1.2.1	C		
	1.2.2	F		
	1.2.3	E		
	1.2.4	A		
	1.2.5	B		
			(5 × 1)	(5)
1.3	1.3.1	A		
	1.3.2	G		
	1.3.3	B		
	1.3.4	D		
	1.3.5	F		
			(5 × 1)	(5)
1.4	1.4.1	Waar		
	1.4.2	Onwaar		
	1.4.3	Onwaar		
	1.4.4	Waar		
	1.4.5	Waar		
	1.4.6	Waar		
	1.4.7	Waar		
	1.4.8	Waar		
	1.4.9	Onwaar		
	1.4.10	Onwaar		
			(10 × 1)	(10)

Kopiereg voorbehou

1.5	1.5.1	Siklusspyskaart		
	1.5.2	Keusespyskaart		
	1.5.3	Plat du jour-spyskaart		
	1.5.4	Engelse ontbyt		
	1.5.5	Volledige middagtee		
	1.5.6	Laat ontbyt		
	1.5.7	Hoofmaaltyd		
	1.5.8	Teemaaltyd		
	1.5.9	À la carte-spyskaart		
	1.5.10	Kontinentale ontbyt		
			(10 × 1)	(10)
1.6	1.6.1	commis de sale		
	1.6.2	20		
	1.6.3	kitskos		
	1.6.4	appelkoos		
	1.6.5	Bobotie		
	1.6.6	vroue		
	1.6.7	Stroganoff		
	1.6.8	ghee		
	1.6.9	Tahina		
	1.6.10	Garam masala		
			(10 × 1)	(10)
				[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	C	Ontleed die resep.	
	G	Herskryf die resep op 'n standaardtoetsblad.	
	D	Maak die bestanddele en kombuisgerei bymekaar.	
	H	Teken al die produksiedata aan.	
	A	Besluit op 'n geskikte porsiegrootte.	
	F	Evalueer die spyskaartitem vir geskiktheid en gehalte.	
	B	Pas die resep aan volgens veranderings.	
	E	Skryf die hersiene resep op 'n nuwe toetsblad en toets weer.	
	I	Vermeerder die resep.	
	J	Kontroleer die resep finaal vir die werklike hoeveelheid en porsiegrootte, koste, mengwerk, bereiding, metodes en gaarmaaktyd.	(10)

2.2 2.2.1

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS
Stokvis	800 g	R63,20✓
Aartappels	200 g	R1,09✓
Suurlemoensap	120 mℓ	R4,48✓
Broodkrummels	190 g	R5,70✓
Gemaalde koljander	5 mℓ	R0,90✓
Kerriepoeier	5 mℓ	R1,10✓
Koekmeel	120 g	R1,82✓
Eiers	2	R5,67✓
Kanolaolie	60 mℓ	R2,96✓
Vars pietersielie, gekap	30 g	R3,00✓
	TOTAAL	R89,92✓✓

(12)

2.2.2 Faktor = 80 ÷ 4✓ = 20✓ (2)

2.2.3 89,92 ÷ 4 = R22,48✓

$$\text{Verkkoopprys} = \frac{\text{voedselkoste}}{100 - 60} \times 100\checkmark = \left(\frac{\text{R22,48 + R8,00}}{40}\right)\checkmark \times 100$$

= R76,20✓ (4)

2.3
- Ouderdom
- Geslag
- Gesondheid
- Aktiwiteite
- Kulturele omgewing
- Voedselvereistes
- Voedselgewoontes
- Voedselvoorkeure
- Beroep
- Leefstyl (Enige relevante 10 × 1) (10)

2.4
- Kamertemperatuur moet tussen 15–20 °C wees.
- Sjokolade moet by die regte temperatuur gehou word.
- Trekke moet vermy word.
- Hou die lug warm en droog.
- Roer genoeg.
- Koel so vinnig moontlik af. (Enige 5 × 1) (5)

2.5 2.5.1 Lae fillodeeg✓ met neute,✓ suiker en speserye✓ gebak en afgerond met suiker✓ en lemoenstroop.✓ (4)

2.5.2 Spinasietert✓ met fillodeeg✓ en kaas✓ (3)

[50]

VRAAG 3

3.1
- Verhit fondant oor warm water en roer gedurig om versiersel te verdun tot skinkstadium. Moet nie hoër as 38 °C verhit nie, dit sal glans verloor.
- Indien steeds te dik, verdun met 'n klein bietjie gewone suikerstroop of water (suikerstroop meng makliker).
- Geur en kleur soos verkies.
- Om sjokoladefondant te maak moet gesmelte bitter sjokolade in warm fondant geroer word. Sjokolade sal die fondant verdik, dus kan meer suikerstroom nodig wees vir verdunning.
- Wend die fondant aan deur dit bo-oor te gooi of deur voedsel daarin te doop. (Enige 3 × 1) (3)

3.2
- Die buitekant van die vleis moet so droog moontlik gehou word.✓ Strooi peper oor die vleis, knoop dit toe in kaasdoek, en plaas dit waar lug trek.✓
- Die vleis kan ook in dun stroke gesny word, met sout en peper besprinkel word✓ en opgehang word om droog te word.✓
- As jy die nodige apparaat het,✓ kan vleis ook berook word.✓
- Pekelvleis sal geruime tyd eetbaar bly.✓ Die soutgehalte is egter baie hoog.✓
- Plaas die vleis✓ in kerriesous.✓
- Kook✓ kan die vleis ook langer laat hou.✓ (6 × 2) (12)

3.3
- Kaas
- Biltong
- Blikkiesvis
- Blikkiesvleis of wors
- Fyn neute
- Rosyne
- Droë vrugte
- Kraakbeskuitjies, droë koekies, beskuit
- Sjokolade, lekkergoed
- Ingedampte melk of kondensmelk
- Teesakkies en kitskoffie
- Poeiermelk en kitssop
- Babakos indien nodig
- Hondekos indien nodig
- Water
- Kos vir spesiale vereistes, soos vir diabete (Enige relevante 5 × 1) (5)

3.4

SPYSKAART✓
HOOFMAALTYD✓

Botterskorsiesop✓ met croutons✓

Gebraaide lamsboud✓ met mentsous✓
Gebakte aartappels✓
Geglaseerde wortels✓
Broccoli au gratin✓

Sjokolademousse✓ en room✓

Datum✓
Spasie tussen gange✓✓ (14)

3.5

- Akkurate kostebeheer
- Standaardaankope, -uitreiking en -optekening
- Konstante resultaat
- Optimale gebruik van toerusting
- Eenvormige grootte en kwaliteit
- Klantetevredenheid
- Standaardkosteberekening en-verkoopprys
- Vinnige produksie weens bekende, gestroomlynde standaardmetodes
- Tydelike werkers in staat om dieselfde gehalteprodukte te produseer
- Nuttig in opleiding van nuwe personeel (10)

3.6

- Kliënte van verskillende kulture hou van kos wat hulle geniet.
- Verskeie gelowe het voedselgebruike wat in ag geneem behoort te word.
- Baie plekke bedien etniese geregte wat in aanvraag is.
- 'n Verskeidenheid kosse van oral is beskikbaar.
- Dit bevorder loopbaangeleenthede, want 'n gebrek aan kennis is 'n hindernis.
- Kennis van die kosgebruike van ander etniese groepe bevorder rasseharmonie. (6)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Gesoteerde, gesnyde beesvleis✓ met groente,✓ tofu, noedels en sojasous✓ (3)

4.1.2 Gaar, afgekoelde rys,✓ gegeur met rysasyn, met rou of gaar vis✓ (2)

4.2 Vlakbraai✓
- Skulpvis gaargemaak op die stoof in 'n pan met olie of vet wat die helfte bedek van die porsie wat gaargemaak word✓
- Geskik vir klein porsies soos garnale wat net 'n kort rukkie gaargemaak word✓

Roerbraai✓
- Klein stukkies skulpvis✓
- Vinnig gebraai saam met ander bestanddele in 'n wok of braaipan✓

Diepbraai✓
- Reg voorbereide skulpvis heeltemal bedek met olie of vet in diepbraaier✓
- Maak seker die olie/vet is warm genoeg sodat vis nie aan die bodem vassit en pap word nie.✓ (3 × 3) (9)

4.3
- Verhit suiker en water (kook tot 115 °C–120 °C).
- Klits eierwitte tot sagtepuntstadium.
- Voeg warm stroop stadig by terwyl geklits word .
- Hou aan met klits totdat meringue sagte punte vorm. (4)

4.4
- Konferensies
- Uitstallings
- Produkbekendstellings
- Opleidingseminare
- Openbare betrekkinge (Enige relevante 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

4.5 **FUNKSIEVORM**

Kelway Hotel **Telefoon: 053 6063000**
Durban
6000

Organisasie: *MTR Smith-kinderhuis*✓	**Funksiedatum:** *13Julie 2021*✓
Kontakpersoon: *Me. Delport*✓	**Aanvangstyd:** *19:00*✓
Telefoonnommer: *0825367779*✓	**Ete:** *20:00*✓

SPYSKAART	**SPESIALE BEHOEFTES**
Voorgereg: *Sampioensop*✓	Grootskerm: [...]
Relevé: *Gebraaide beeslende*✓	Podium: [...]
Aartappels: *Geroom*✓	PA-stelsel: [x] ✓
Groente: *Gebakte groente*✓	Klavier: [...]
Skaai: *Griekse slaai*✓	Ander: ……..
Nagereg: *Pêche Melba*✓	
KROEGVEREISTE:	
Opslaankroeg: Ja [x] ✓ Nee [...]	

Handetekening van gemagtigde verteenwoordiger: *Ms Cele*✓

Datum: *Eksamendatum*✓ (Enige 14 × 1) (14)

4.6
- Kombuisskaal
- Goeie, swaar, medium-tot-groot kastrol, verkieslik koper
- Klein, fyn sif
- Deegkwassie met natuurlike borselhare in glas warm water
- Akkurate lekkergoedtermometer, digitaal of glas
- Vorms of toerusting om suiker te vorm (Enige 6 × 1) (6)

4.7 Nie-ensimatiese reaksie✓ tussen suikers en proteïene✓ met verhitting, wat tot verbruining van sommige voedsel lei✓ (3)

4.8
- 500 mℓ–1ℓ melk per dag
- Daaglikse inname van volgraanbrood en ontbytpap
- Groen blaarslaaie en geel groente
- Vars en gedroog vir ekstra minerale byvoegings, vitamiene en vesel
- Verskeidenheid voedselbronne van yster en foliensuur soos lewer, eiegeel, volgraanprodukte en sitrus
- Geen alkohol
- 6–8 glasse water per dag
- Kaffeïenvrye produkte (Enige 4 × 1) (4)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou