higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

9 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Nieprogrammeerbare sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye en 1 antwoordblad.

258Q1J2109

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.

Koopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Soortgelyk aan patats, maar soeter en sappiger:

A Manna ('Millet')
B Kalbas ('Gourd')
C Jam ('Yam')
D Spanspek ('Melon')

1.1.2 Die wet van Kashruth verbied Jode om … te eet.

visse met vinne and verwyderbare skubbe.
roofvoëls.
hoenderborsies.
enige melkprodukte.

1.1.3 Tydens hierdie godsdienstige fees eet of drink Moslems van dagbreek tot sonsondergang niks nie:

A Ramadan
B Eid-ul-Fitr
C Hajj
D Jom Kippoer

1.1.4 Vegetariër wat slegs vis eet:

A Lakto-vegetariër
B Veganis
C Vrugte-eter
D Peskatariër

1.1.5 Gnocchi, wat eerste in … geëet is, het 'n internasionale dis geword.

A Engeland
B Frankryk
C Duitsland
D Italië

1.1.6 'n Vriesmengsel wat in gewone roomysvrieskaste gebruik word:

A Fyn ys en mielieblom
B Fyn ys en sout
C Fyn ys en suiker
D Fyn ys en meel

Koopiereg voorbehou

1.1.7 Versiersel ('Decorator's icing') is ook bekend as …

A Amerikaanse versiersel.
B harde versiersel ('royal icing').
C plat versiersel ('flat icing.
D glaseersel ('glacé').

1.1.8 Om nougat te maak word die stroop tot hierdie stadium gekook:

A Harde bal
B Ferm bal
C Sagte bal
D Sagte kraak

1.1.9 Mees oplosbare suiker:

A Fruktose
B Sukrose
C Glukose
D Maltose

1.1.10 Krap word geklassifiseer as …

A wit vis.
B olierige vis.
C crustaceans.
D molluscs.

(10 × 1) (10)

1.2 Kies 'n term uit KOLOM B om te pas by 'n nagereg in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1		A	piesangroomys ('banana split')
1.2.2		B	gebakte Alaska
1.2.3		C	parfait
1.2.4		D	perske Melba
1.2.5		E	crêpe suzette
		F	cassata
		G	pear Belle Hélène

(5 × 1) (5)

Koopiereg voorbehou

1.3 Kies die korrekte maaltydgang uit KOLOM B vir elke gereg in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDBOEK.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Bouillabaisse	A	potage
1.3.2	Escargots	B	poisson
1.3.3	Darne de saumon grillé	C	entrée
1.3.4	Gebraaide varkboud	D	relevé
1.3.5	Zabaglione	E	rôti
		F	entrement
		G	hors d'oeuvre

(5 × 1) (5)

1.4 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.4.1 Messegoed en tafelbedekkings ('covers') word gedek vir 'n table d'hôte-ete omdat dit 'n vaste spyskaart het.

1.4.2 'n Funksie in die vorm van 'n maaltyd ('dinner') moet altyd formeel wees.

1.4.3 Die bediendingspersoneel vorm deel van die kombuispersoneel en het soortgelyke pligte.

1.4.4 Die getal gaste moet kort voor die datum van die funksie bevestig word.

1.4.5 Die spyskaart bepaal die vereistes vir messegoed en breekgoed.

1.4.6 Tydens 'silver service' bedien 'n kelner tien tot twaalf mense.

1.4.7 'n Spasie van 46 cm moet gelaat word tussen die die stoelrugleuning en die tafel sodat daar genoeg ruimte vir bediening is.

1.4.8 Spenspersoneel ('Still room staff') berei tafelbotter, suiker en drank voor.

1.4.9 Die bedieningskroeg ('dispense bar') is 'n openbare kroeg.

1.4.10 Die roeper ('barker') word ook die ('trancheur') genoem.

(10 × 1) (10)

Koopiereg voorbehou

1.5 Kies EEN term uit die lys hier onder vir elk van die volgende beskrywings en skryf dit langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer:

Engelse ontbyt; laat ontbyt; volledige middagtee; teemaaltyd ('high tea'); middagete ('luncheon'); hoofmaaltyd ('dinner'); à la carte-spyskaart; plat du jour-spyskaart; carte du jour-spyskaart; siklusspyskaart ('cyclic menu'); keusespyskaart ('selective menu'); kontinentale ontbyt

1.5.1 Spyskaarte saamgestel vir 'n vaste periode, byvoorbeeld 3 weke

1.5.2 Spyskaart met meer as twee keuses in elke kategorie

1.5.3 Gereg van die dag

1.5.4 Maaltyd in die oggend bedien, bestaande uit verskeie komplekse gange

1.5.5 Halfpad deur die loop van die middag bedien, bestaande uit toebroodjies, geroosterde plaatkoekies, fyngebak, koeke, ensovoorts

1.5.6 Bestaan uit interessante ontbytgeregte gevolg deur ligte middagetegeregte

1.5.7 Beskou as hoofmaaltyd waar gaste ontspan en die kos, eetrituele en atmosfeer geniet. Meer klassieke geregte kan gekies word.

1.5.8 Tradisioneel 'n werkersmaaltyd bedien op 'n hoë tafel aan die einde van 'n werksdag ná vyf

1.5.9 Spyskaart waarop elke gereg sy eie prys het

1.5.10 Maaltyd wat bestaan uit broodrolletjies soos croissants of roosterbrood bedien met verskillende soorte konfyt

(10 × 1) (10)

1.6 Kies die korrekte term uit dié tussen hakies. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 Die (commis-kelner/commis de salle) bedien ligte maaltye en drankies soos koffie, middagtee en koffie ná die maaltyd in die hotelsitkamer.

1.6.2 Vir 'n funksie van 200 tafelsitplekke kan die getal kosbedienings-personeel as (10/20) bereken word.

1.6.3 Die KFC-restaurant is 'n (kitskos-/institusionele) restaurant.

Koopiereg voorbehou

1.6.4 Mebos is 'n soethappie gemaak van gedroogde (appelkose/ druiwe) wat verpulp is en met sout en suiker gegeur is.

1.6.5 (Lasagne/Bobotie) is 'n gewilde Suid-Afrikaanse dis wat die Kaapse Setlaars gemaak het.

1.6.6 Afrikastamme het kos uit die grond geëet en die kosproduksie was tradisioneel die verantwoordelikheid van (vroue/mans).

1.6.7 (Shaslhyk/Stroganoff) is 'n Russiese gereg gemaak van gesoteerde prima biefstroke bedek met 'n suurroomsous.

1.6.8 Verhelderde botter word [ghee/wrongel ('curd')] genoem.

1.6.9 (Hoemoes/Tahina) is 'n Mediterreense pasta gemaak van sesamsaad en word as 'n doopsous gebruik.

1.6.10 (Tandoor/Garam masala) is 'n mengsel van speserye, swart kardemom, kaneel, naeltjies, peperkorrels en neutmuskaat.

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Die stappe om 'n resep te toets word hier onder gegee in geen spesifieke volgorde nie.

Rangskik dit korrek deur slegs die letter (A–J) in volgorde in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

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

2.2 Bestudeer die inligting hier onder en beantwoord die vrae. Rond die antwoorde af tot 2 desimale syfers.

VISKOEKIES: GENOEG VIR 4

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Stokvis	800 g	R79,00/kg
Aartappels	200 g	R38,00/7 kg
Suurlemoensap	120 mℓ	R28,00/750 mℓ
Broodkrummels	190 g	R15,00/500 g
Gemaalde koljander	5 mℓ	R18,00/100 mℓ
Kerriepoeier	5 mℓ	R22,00/100 mℓ
Koekmeel	120 g	R38,00/2,5 kg
Eiers	2	R34,00/dosyn
Kanolaolie	60 mℓ	R37,00/750 mℓ
Vars pietersielie, gekap	30 g	R5,00/50 g

2.2.1 Bereken die voedselkoste van hierdie resep. Skryf die antwoord langs elke bestanddeel in die ANTWOORDBOEK neer. (12)

2.2.2 Bereken die faktor waarmee die resep vermeerder moet word om 80 mense te bedien. Toon alle berekeninge. (2)

2.2.3 Bereken die verkoopprys van EEN viskoekie en EEN porsie skyfies as die bruto wins 60% is. Die voedselkoste van een porsie skyfies is R8. Toon alle berekeninge. (4)

2.3 Noem 10 faktore wat ingesluit moet word in die profiel van kliënte vir wie spyskaarte beplan word. (10)

2.4 Hoe kan grys of streperige oppervlakke voorkom word op sjokolade waarmee gewerk word? (5)

2.5 Definieer die volgende geregte op die spyskaart van 'n Griekse resstaurant:

2.5.1 Baklava (4)

2.5.2 Spanakopita (3)

[50]

Koopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Verduidelik hoe fondant gebruik moet word. (3)

3.2 Hoe kan vleis wat gewoonlik in 'n yskas gehou word tydens 'n lang krag-onderbreking gebruik word? (6 × 2) (12)

3.3 Gee VYF voorbeelde van kos wat ingepak behoort te word wanneer ontruiming moet plaasvind. (5)

3.4 Stel 'n table d'hôte-spyskaart op deur die voedselitems in die lys hier onder te gebruik.

croutons; gebakte aartappels; sjokolademousse; botterskorsiesop; geglasuurde wortels; gebraaide lamsboud; room; broccoli au gratin; mentsous

(14)

3.5 Noem die voordele van die gebruik van standaardresepte. (10)

3.6 Gee SES redes waarom 'n chef in 'n restaurant 'n kenner van etniese kultuur moet wees. (6)

[50]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik elk van die volgende Japannese disse:

4.1.1 Sukiyaki (3)

4.1.2 Sushi (2)

4.2 Differensieer tussen DRIE maniere om skulpvis te braai en gee voorbeelde van elkeen. (9)

Koopiereg voorbehou

4.3 Beskryf die metode om Italiaanse meringue-versiersel te maak. (4)

4.4 Noem VYF soorte sakefunksies. (5)

4.5 Gebruik die inligting hier onder en voltooi die bestelvorm vir die funksie op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf jou EKSAMENNOMMER in die aangeduide spasie en gee dit saam met die ANTWOORDBOEK in.

Me Delport (selfoon 082 5367 793) organiseer 'n liefdadigheidsfunksie op 13 Julie 2021 om 19:00 om fondse in te samel vir die MTR Smit-kinderhuis. Sy kontak Me Cele wat verantwoordelik is vir funksiebesprekings by die Kelway Hotel. Twee spyskaart is beskikbaar:

Spyskaart A (R250 per person)
Voorgereg: Tunakelkie
Relevés: Gebraaide lamsboud
Aartappels: Gebraai
Groente: Groenboontjiebondels en geglasuurde wortels
Slaai: Avokado en roketslaai
Nagereg: Appelkrummelpoeding en room

Spyskaart B (R200 per person)
Voorgereg: Sampioensop
Relevés: Gebraaide beeslende
Aartappels: Geroom
Groente: Gebakte groente
Slaai: Griekse slaai
Nagereg: Pêche Melba

Me Delport versoek die volgende:

Driegangmaal vir 200 gaste (Spyskaart B)
Opslaankroegkroeg
PA-stelsel
Etebedieningstyd: 20:00 (14)

4.6 Vloeibare suiker word gebruik om verskillende patrone of vorms in suikerkuns te maak.

Noem die kombuisgereedskap wat nodig is om strooisuiker te berei. (6)

4.7 Verduidelik die Maillard-reaksie wat plaasvind wanneer soetgoed (‘sweets’) gemaak word. (3)

4.8 Noem VIER aanbevole voedselsoorte om tydens swangerskap te gebruik. (4)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

ANTWOORDBLAD

EKSAMENNOMMER: | | | | | | | | | | | | | |

VRAAG 4.5

FUNKSIEVORM

Kelway Hotel
Durban
6000

Telefoon: 053 6063000

Organisasie:.....	**Funksiedatum:.....**
Kontakpersoon:	**Aanvangstyd: .....**
Telefoonnommer:	**Ete: .....**

SPYSKAART	**SPESIALE VEREISTES**
Voorgereg:	Grootskerm: [...]
Relevé:.....	Podium: [...]
Aartappels:	PA-stelsel: [...]
Groente:	Klavier: [...]
Slaai:.....	Ander: .....
Nagereg:	
KROEGVEREISTE:	
Opslaankroeg: Ja [...] Nee [...]	

Handetekening van gemagtigde verteenwoordiger: .....

Datum: ..... (14)

LET WEL: Onthou om die ANTWOORDBLAD saam met die ANTWOORDBOEK in te gee.

Kopiereg voorbehou