higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

10 September 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1
1.1.1 C
1.1.2 A
1.1.3 C
1.1.4 D
1.1.5 D
1.1.6 B
1.1.7 A
1.1.8 C
1.1.9 A
1.1.10 B

(10 × 1) (10)

1.2
1.2.1 voedsel-en-drank
1.2.2 restaurantbestuurder/directeur de restaurant
1.2.3 vleiskerwer ('carver')/rancheur
1.2.4 wynkelner/sommelier/chef de vin
1.2.5 blaffer ('barker')/aboyeur

(5 × 1) (5)

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

(10 × 1) (10)

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 Onwaar
1.4.8 Waar
1.4.9 Onwaar
1.4.10 Waar

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.5 1.5.1 Koeskoes
1.5.2 Hoemoes
1.5.3 Dolmades
1.5.4 Souvlaki
1.5.5 Keftedes
1.5.6 Fondue
1.5.7 Tortilla
1.5.8 Smörrebrod
1.5.9 Blinis
1.5.10 Breyani

(10 × 1) (10)

1.6 1.6.1 buffet
1.6.2 Trapesiumvormige
1.6.3 Borde
1.6.4 besigheid
1.6.5 prospektus

(5 × 1) (5)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1
- Seremoniemeester kondig die aankoms van gaste aan.
- Aptytwekkers voorgesit met aankoms.
- Formele tafeluitleg en sitplekrangskikkings.
- Gaste word tegelykertyd bedien en tafels skoongemaak.
- Toesprake tydens en ná die maaltyd.
- Gaste kry toestemming om te rook.
- Kan tydens middagete of in die aand wees.
- Enige ander korrekte eienskap. (Enige 6 × 1) (6)

2.1.2
- Informele funksies kan gehou word gedurende middagete of aandete.
- Die organisering is nie so gestruktureerd of vas nie.
- Daar sal min of geen toesprake wees nie.
- Kos word dikwels in buffet-styl bedien.
- Sitplekreëlings sal informeel wees.
- Enige ander korrekte eienskap. (Enige 4 × 1) (4)

2.2 Buffet het visuele aantrekkingskrag:✓
Aantreklike aanbieding van kos skep 'n effek van luuksheid en genoegsaamheid en versigtige rangskikking en garnering suggereer ook gehalte.✓

Buffet is doeltreffend:✓
Dit laat die spysenier toe om baie mense in 'n kort tydjie te bedien met relatief min bedieningspersoneel.✓

Buffetdiens is aanpasbaar:✓
By bykans enige soort kos en by alle prysklasse, geleenthede, restaurantstyle en plaaslike kosgewoontes.✓ (3 × 2) (6)

2.3
- Herhaalbaar – dit word so geskryf dat dit herhaaldelik berei kan word met konsekwente resultate.
- Maklik bereibaar – dit behels 'n minimum aantal stappe wat logies gerangskik is om finale resultate te produseer. Bestanddele wat gebruik word, is in die maklikste eenheid of maat moontlik.
- Bondig – dis kort en bondig sonder om onduidelik te wees.
- Interessant – dit het 'n spesifieke aantrekkingskrag, bied 'n sekere mate van uniekheid en voeg verskeidenheid by die spyskaart.
- Aangenaam vir die sintuie – dit het 'n stimulerende en bevredigende aroma-en-geurkombinasie met toepaslike tekstuur en mondgevoel. Dis mooi om na te kyk en te eet.
- Ekonomies – dit het ekonomiese eienskappe, nie slegs net vanuit 'n begrotingsoogpunt nie, maar dit behels ook die ekonomiese gebruik van beide menslike en materiële hulpbronne. (6)

2.4
- Die eet van vleis wat nie geslag is volgens die ortodokse voorskrifte nie is verbode.
- 'n Halaalstempel word op die kos gesit deur die Moslem Geregsraad om aan te dui dat Moslems die kos as rein en geskik vir gebruik beskou.
- Moslems sal kosjervleis eet as halaalvleis nie beskikbaar is nie.
- Enige voëls wat vlieg mag geëet word behalwe dié wat hul prooi met hul kloue vang.
- Karkasse word altyd gelos om wit te bloei.
- Varke word as onrein beskou en dis verbode om dit te eet.
- Enige alkoholiese drankies is verbode. (Enige 5 × 1) (5)

2.5 2.5.1
- Stabiliseerders meng in met yskristalvorming, help dat kristalle klein bly, inhibeer groei van yskristalle.
- Dit gee ook volume aan die mengsel. (2)

2.5.2
- Melkvet verleen 'n aangename geur aan roomys.
- Dit verbeter die volume en tekstuur.
- Dit lei tot 'n ferm en gladde produk. (3)

2.5.3
- 'n Oormaat suiker verlaag die vriespunt.
- Dit vertraag bevriesing. (2)

2.6

SPYSKAART

AANDETE✓

Ertjie-en-boontjiesop ✓

Hoenderpastei✓ of Bobotie✓
Geel Rys✓
Pampoenkoekies✓

Asynpoeding✓ of Koeksisters✓ (8)

2.7
- Tweekleppige weekdiere (skarnierskulpe)✓ – 'n skulp in twee geskarnierde gedeeltes.✓
- Eenkleppige weekdiere (enkel skulpe)✓ – 'n skulp met een klep of gedeelte.✓ (2 × 2) (4)

2.8
- Piesangs word in die lengte verdeel en in 'n bootvormige glasbakkie gesit.
- Twee skeppies vanieljeroomys word tussen die piesangsnye gesit.
- Word bedek met warm fudgesous.
- 'n Roset van chantillyroom kom bo-op. (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1

Strooisuiker	R7,13✓
Eiers	R11,33✓
Olie	R12,32✓
Okkerneute	R14,00✓
Kaneel	R2,70✓
Neutmuskaat	R0,60✓
Koeksoda	R 0,24✓
Koekmeel	R2,28✓
Bakpoeier	R0,50✓
Wortels	R1,40✓
Beet	R3,50✓
Fyngemaakte pynappel	R24,00✓
Totale voedselkoste	R80,00✓✓

(14)

3.1.2 R24 + R80,00 = R104,00✓
R104,00 ÷ 10✓ = R10,40✓ (3)

3.1.3 Verkoopsprys = $\frac{\text{Voedselkoste}✓}{100 - 60✓} \times 100 = \frac{R10,40✓}{40✓} \times 100 = R26,00✓$ (5)

3.2.1
- Hoeveel die potensiële kliënt kan en bereid is om te betaal.
- Dis veral belangrik wanneer daar in die behoeftes van hospitaalverpleërs, skoolkinders en industrie- en kantoor-werkers voorsien moet word.
- Wat ook al die vlak van spyseniering of soort instansie, 'n goue reël moet wees om 'waarde vir geld' te bied.
- Enige ander korrekte invloed. (Enige 3 × 1) (3)

3.2.2
- As spasie beperk is, of as daar baie klante is (en die tyd beheer moet word wat 'n klant die sitplek beset)
- Die spyskaart kan aangepas word om omset te vermeerder.
- Meer selfdiensitems kan aangebied word.
- Afsonderlike diens vir koffie, ens.
- Enige ander korrekte invloed. (Enige 3 × 1) (3)

3.2.3
- Dit sal die samestelling van die spyskaart en produksie van geregte beïnvloed.
- Die spyskaartopsteller moet bewus wees van enige tekortkominge of foute in toerusting en kan dalk versigtig wees om geregte aan te bied wat moeilik is om te maak.
- Sekere toerustingsitems moet nie oorlaai word deur spyskaartvereistes nie, soos die salamander, stoompotte en diepvetbraaiers.
- Enige ander korrekte invloed. (Enige 3 × 1) (3)

3.2.4
- Wees bewus van wat mededingers aanbied, insluitend hul pryse en veral hul gehalte.
- Stel 'n spyskaart op wat heelwat verskil van dié van nabygeleë instansies.
- Enige ander korrekte invloed. (Enige 2 × 1) (2)

3.2.5
- Die kliënt kies sy/haar spyskaart, nie die spysenier nie.
- Die gewildheid van geregte moet ontleed word.
- Minder gewilde geregte moet nie op die spyskaart bly nie.
- Kliëntevraag moet in ag geneem word.
- Tradisionele geregte en moderne kosmodeneigings moet in ag geneem word.
- Enige ander korrekte invloed. (Enige 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

3.3
- Bring die kos tot kookpunt en plaas dit in 'n hooikis ('hay box') om stadig in sy eie hitte gaar te raak.
- Kook kos totdat dit net-net gaar is, selfs vleis, al is dit dalk steeds taai.
- Bespaar energie deur kluitjies, aartappels of ander groente saam met die vleis gaar te maak.
- Moenie kos gaarmaak wat rou geëet kan word nie, soos sekere groentes.
- Elimineer die gebruik van hitte heeltemal, soos om visslaai te maak van geblikte vis.
- Vleis, pap en roosterkoeke kan bo-op die vuur gaargemaak word terwyl aartappels, patats en uie in die as geplaas kan word.
- Enige ander korrekte brandstofbesparingswenk. (Enige 6 × 1) (6)

3.4
- Koffie met broodrolletjies, croissante of roosterbrood bedien met 'n verskeidenheid konfyte
- Koue vleise
- Kaas
- Vars vrugte
- Ontbytgraankosse (Enige 4 × 1) (4)

3.5
- Skole
- Kolleges
- Hospitale
- Koshuise
- Enige ander institusie (Enige 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Meng die bestanddele goed.
- Gebruik suikerprodukte soos glukose, heuningsuiker, mieliestroop, heuning, goue stroop en molasse.
- Roer totdat die suiker net opgelos is en stop dan, behalwe as die resep dit anders stel.
- Moenie die stroop laat kook totdat die suiker nie opgelos het nie.
- Hou aan om die suikerkorrels van die pot se kante af te spoel met 'n deegkwassie wat in koue water gedoop is.
- Koel die gekookte oplossing af tot ± 40 °C voordat jy begin klits.
- Hou aan klits totdat die hele oplossing gekristalliseer het (glansende voorkoms word dof).
- Giet die soet mengsel in 'n pot of in 'n gesmeerde houer.
- Moenie die oorblyfsels uitskraap nie – om goeie resultate te verseker.
- Dis wenslik om 'n termometer te hê wat temperature van tot 220 °C kan registreer.
- Enige ander korrekte voorkomingsmaatreëls. (Enige 9 × 1) (9)

4.1.2 Sagtebalfase (1)

4.2

SPYSKAART✓

TRADISIONELE ENGELSE MIDDAGETE✓

Biefstuk-en-niertjiepastei✓

Koekstruif✓

Spasie tussen twee gange✓
Gesentreer✓ (6)

4.3
- Roomys
- Ysmelk
- Suursuiker ('Sherbet')
- Waterys ('Sorbet') (4)

4.4
- Versiersels verbeter✓ die houvermoë van die koek.✓
- Dit dra geur✓ en rykheid by tot 'n gebakte produk.✓
- Verbeter✓ die voorkoms van die produk.✓ (3 × 2) (6)

4.5

SPYSKAART

AANDETE

Consommé Julienne✓

Sole Meuniére✓

Cuissot de Porc Rôti✓
Purée de Pommes✓
Petit Pois au Beurre✓

Crêpes Suzette✓ (6)

4.6
- Stap 1:
  Beplan die hoofgereg eerste. Beplan die vleise en ander hoofgeregte vir die hele tydperk.
- Stap 2:
  Beplan die hoofitems vir ontbyt.
- Stap 3: Groente en Slaaie
  Die spyskaartitems vir styselgroente word nou beplan, gevolg deur die groentes en/of slaaie.
- Stap 4: Soppe en Toebroodjies
  As 'n sop-en-toebroodjiekombinasie 'n keuse vir 'n hoofgereg gaan wees, moet dit saam met die ander hoofgeregte beplan word.
- Stap 5: Nageregte/Soetgoed
  Beplan 'n ligte nagereg saam met 'n groot maaltyd en 'n ryker nagereg as die res van die maaltyd minder vullend is.

- Stap 6: Brood
  Wissel die soorte brood af wat aangebied word of gee 'n keuse tussen wit- en volgraanbrood en warm brood.
- Stap 7: Drinkgoed
  'n Keuse van drinkgoed wat koffie, tee en laevetmelk insluit, word deur die meeste voedseldienste aangebied.
- Stap 8:
  Die hele dag se spyskaarte moet as 'n eenheid beskou en nagegaan word vir geskiktheid en herhaling van kositems. Die dag se spyskaarte word dan vergelyk met dié van die vorige en volgende dag om seker te maak hulle is versoenbaar. (8)

4.7 4.7.1 0,15 kg/0,150 kg
4.7.2 0,375 ℓ
4.7.3 0,025 kg
4.7.4 0,58 ℓ/0,580 ℓ
4.7.5 1,38 kg/1,380 kg
(5 × 1) (5)

4.8
- Moet lig en maklik hanteerbaar wees.
- Daar moet nie beskerming aan die onderkant wees nie (wat die bokant van die stoel kan beskadig waarop dit gestapel word)
- Moet 'wall-saver'-pote hê (verlenging aan die agterkant wat dit weghou van mure).
- Moet hoog kan opstapel.
- Enige ander korrekte eienskap. (Enige 4 × 1) (4)

4.9 Lakto-ovo-vegetariër/Ovo-lakto-vegetariër (1)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou