higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

10 September 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Nieprogrammeerbare sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

025Q1B2010

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. Begin elke vraag op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

1.1.1 Die volgende gereg behoort nie by 'n middagfunksie aangebied te word nie:

A Sole Colbert
B Pommes sautées
C Walliese kaasroosterbrood
D Pavlova

1.1.2 'n Gisgesuurde ligte sponskoek, in die vorm van 'n hol ring, gegeur met likeur:

A Savarin
B Crépe Suzette
C Tutti frutti
D Pêche Melba

1.1.3 Engeland se oudste kaas, beskikbaar in rooi, wit en blou variasies:

A Emmenthal
B Edam
C Cheshire
D Mozzarella

1.1.4 Wanneer jy 'n spyskaart sonder keuses beplan, kies die nagereg soos volg:

A 'n Ryk nagereg saam met 'n groot maaltyd
B 'n Ryk nagereg saam met 'n vullende maaltyd
C 'n Ligte nagereg saam met 'n maaltyd wat nie so vullend is nie
D 'n Ligte nagereg saam met 'n groot maaltyd

1.1.5 Moenie geregte beplan wat te lank vat om te berei nie vir die volgende soort spyskaart:

A Carte du jour-spyskaart
B Table d'hôte-spyskaart
C Sikliese spyskaart
D Á la carte-spyskaart

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Die Franse term vir ham:

A Huîtres
B Jambon
C Escargot
D Saumon

1.1.7 Kos wat hardlywigheid tydens swangerskap kan help voorkom:

A Volgraanbrood
B Geposjeerde eiers
C Gestoomde vis
D T-beenbiefstuk

1.1.8 Kleuters moet yster inkry in die vorm van …

A kolwyntjies.
B roomys.
C eiergele.
D appels.

1.1.9 'n Soort vis wat ideaal is vir 'n Engelse ontbytspyskaart:

A Gerookte haring
B Koningklip
C Stokvis
D Tongvis

1.1.10 'n Maaltyd wat 'n kombinasie is van ontbyt en middagete:

A Kontinentale ontbyt
B Noenontbyt
C Aandete
D Engelse ontbyt

(10 × 1) (10)

1.2 Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord of woorde langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 Die ... bestuurder is verantwoordelik vir die voorsiening van voedsel en drank in 'n groot hotel.

1.2.2 Die ... hou toesig oor al die voedselbedieningsareas en bedieningspersoneel van 'n restaurant.

1.2.3 Die ... word deur die instansie aangestel om warm roosterstukke of vleis te sny by die buffet.

1.2.4 Die ... moet 'n deeglike kennis van wyn en drankies hê, hoe om dit te bedien en die wette wat van toepassing is op die verkoop van drank.

Kopiereg voorbehou

1.2.5 Die ... beheer die warmplaat wat die verbinding tussen die kombuis en die restaurant is.

(5 × 1) (5)

1.3 Kies die korrekte sopterm vanuit KOLOM B om by 'n beskrywing 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	Helder skilpadsop	A	bouillabaisse
1.3.2	Helder sop gegarneer met repies sout pannekoek	B	borscht
1.3.3	Dik kreefgegeurde sop	C	bisque de'homard
1.3.4	Eend-en-beetgegeurde consommé	D	chowder
1.3.5	Amerikaanse aartappelsop, wat gewoonlik vis insluit	E	cock-a-leekie
1.3.6	Spaanse koue sop van komkommer, tamatie en knoffel	F	consommé Celestine
1.3.7	Indiesekerrie-hoendersop	G	gazpacho
1.3.8	Tradisionele Italiaanse groentesop	H	minestrone
1.3.9	Franse sop; kombinasie van vis, skulpvis, wyn en kruie	I	mulligatawny
1.3.10	Bees-en-hoendergegeurde consommé	J	petite marmite
		K	tortue claire

(10 × 1) (10)

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

1.4.1 'n Resep word slegs gestandaardiseer as dit getoets, geëvalueer en aangepas is vir gebruik onder beheerde toestande met konsekwente resultate.

1.4.2 Wanneer 'n resep wat 6 porsies lewer, vermeerder word tot 80 porsies, maal al die resepbestanddele se hoeveelhede met 80.

1.4.3 Netto wins staan ook bekend as kombuiswins.

Kopiereg voorbehou

1.4.4 Voedselkoste is die materiaal/bestanddele wat gebruik word in die vervaardiging van etes wat verkoop word.

1.4.5 Bruto wins is die verskil tussen die prys waarteen goedere verkoop word en die prys waarteen goedere aangekoop word.

1.4.6 Warm oesters kan op 'n bed van rotssout geplaas en gaargemaak word omdat die sout die hitte van die oond behou en help om die kos warm te hou.

1.4.7 Wanneer warm, gaar skulpvisgeregte gehou word, moet dit bo 25 °C gehou word.

1.4.8 Mossels en gaapskulpe word gewoonlik in 'n swaarboompan oor 'n hoë hitte gekook totdat hul skulpe oopgaan.

1.4.9 As oesters skoongemaak word, is dit belangrik om die spysverteringstelsel te verwyder.

1.4.10 Scampi word onder skaaldiere geklassifiseer.

(10 × 1) (10)

1.5 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord of term vanuit die onderstaande lys te kies. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

blinis; breyani; koeskoes; dolmades; fondue; hoemoes; keftedes; smörrebrod; souvlaki; tortilla

1.5.1 Noord-Afrika-gereg van gekraakte koring wat soos semolina lyk en wat gaargemaak word deur dit oor bredies te stoom.

1.5.2 'n Puree van kekerertjies en sesamsaad wat as 'n doopsous gebruik word.

1.5.3 Druiweblare wat met rys gevul is.

1.5.4 Griekse lamsosaties.

1.5.5 Gebraaide maalvleisfrikkadelle met uie, oregano, mint en pietersielie.

1.5.6 Kaas wat in witwyn gesmelt word waarin stukke brood gedoop word.

1.5.7 'n Plat omelet van aartappels, uie en knoffel – word warm of koud bedien.

1.5.8 Deense oop toebroodjies.

1.5.9 Dun pannekoeke, gemaak van 'n gisbeslag en bedien met kaviaar en suurroom.

1.5.10 'n Vleis-, vis- of hoendergereg met rys, lensies, eiers en speserye.

(10 × 1) (10)

1.6 Kies die korrekte woord of woorde vanuit dié in hakies. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.6.1 Die (banket/buffet) is 'n gewilde en winsgewende vorm van voedselaanbieding in bykans elke soort voedseldiensoperasie.

1.6.2 'n (Trapesiumvormige/Sirkelvormige) tafel is ontwikkel vir veeldoelige opvoutafels.

1.6.3 (Borde/Servette) moet by die beginpunt van 'n buffettafel geplaas word.

1.6.4 'n Konferensie vorm deel van 'n (besigheids-/sosiale) funksie.

1.6.5 Die (funksiebestelvorm/funksieprospektus) gee gedetailleerde inligting oor wat verskaf moet word vir 'n funksie.

(5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 'n Kliënt wil haar 21ste verjaarsdagfunksie by jou instansie bespreek. Sy kan nie besluit of die funksie formeel of informeel moet wees nie. Adviseer haar aan die hand van die eienskappe van die volgende soort funksies:

2.1.1 Formeel (6)

2.1.2 Informeel (4)

2.2 Verduidelik DRIE redes waarom 'n buffet 'n gewilde keuse vir 'n 21ste verjaarsdagfunksie is. (3 × 2) (6)

2.3 'n Goedontwikkelde, gestandaardiseerde resep is 'n positiewe mengsel van belangrike resepeienskappe.

Noem die eienskappe van 'n gestandaardiseerde resep. (6)

2.4 Watter riglyne moet jy in gedagte hou as jy die spyskaart beplan van 'n funksie waar die meeste gaste Moslem is? (5)

2.5 Bespreek die effek van elk van die volgende bestanddele op die gehalte-eienskappe van roomys:

2.5.1 Stabiliseerders (2)

2.5.2 Room (Melkvet) (3)

2.5.3 Suiker (2)

2.6 Gebruik die volgende tipies Suid-Afrikaanse geregte en stel 'n driegang aandetespyskaart op. Sommige van die gange laat keuses tussen geregte toe. (8)

koeksisters; pampoenkoekies; bobotie; asynpoeding; geelrys; ertjie-en-boontjiesop; hoenderpastei

2.7 Onderskei tussen die TWEE soorte weekdiere. (2 × 2) (4)

2.8 Hoe sou jy 'n roomyspiesangnagereg ('banana split dessert') in 'n kook-kompetisie beoordeel? (4)

[50]

VRAAG 3

3.1 Gebruik die onderstaande inligting om VRAAG 3.1.1 en 3.1.3 te beantwoord. Rond jou antwoorde af tot die tweede desimaal.

Die resep vir die beet-en-wortelkoek lewer 10 snye. Die bestanddele, met hul onderskeie hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit daar langsaan, is soos volg:

BESTANDDEEL	HOEVEELHEID	PRYS PER EENHEID
Strooisuiker	310 g	R23,00/kg
Eiers	4	R34,00/dosyn
Olie	330 mℓ	R28,00/750 mℓ
Okkerneute	100 g	R140,00/kg
Gemaalde kaneel	15 mℓ	R18,00/100 mℓ
Neutmuskaat	5 mℓ	R12,00/100 mℓ
Koeksoda	5 g	R24,00/500 g
Koekmeel	150 g	R38,00/2,5 kg
Bakpoeier	10 mℓ	R10,00/200 mℓ
Wortels	100 g	R14,00/kg
Beet	350 g	R10,00/kg
Fyngemaakte pynappel	432 g	R24,00/432 g

3.1.1 Bereken die voedselkoste van hierdie resep. Skryf jou antwoord langs elke bestanddeel in die ANTWOORDBOEK neer. (14)

Kopiereg voorbehou

3.1.2 Die voedselkoste van hierdie koek se versiersel is R24. Bereken die koste per sny koek. Toon alle berekenings. (3)

3.1.3 Bereken die verkoopsprys van 'n sny koek as die winsruimte (bruto wins) 60% is. Wys alle berekenings. (5)

3.2 Beskryf die invloed van die volgende faktore op die beplanning van die spyskaart van 'n nuwe besigheid:

3.2.1 Die koopkrag van kliënte (3)

3.2.2 Sitplekomset (3)

3.2.3 Ruimte en toerusting in kombuis (3)

3.2.4 Plaaslike mededinging (2)

3.2.5 Kliënte se vereistes (5)

3.3 Jy is as die hoofsjef van 'n spysenieringsinstansie aangestel.

Hoe sal jy die onverwagse afsny van die elektrisiteitstoevoer hanteer? (Hou in gedagte dat die gasbranders versigtig gebruik sal moet word.) (6)

3.4 Watter soorte kos kan by 'n kontinentale ontbyt ingesluit word? (4)

3.5 Noem TWEE voorbeelde van institusionele spysenieringsdienste. (2)
[50]

VRAAG 4

4.1 'n Suksesvolle fudge het 'n baie fyn tekstuur omdat baie fyn kristalle gevorm het.

4.1.1 Wat is die voorkomingsmaatreëls om te keer dat groot kristalle vorm wanneer jy fudge maak? (9)

4.1.2 Benoem die fase wat fudge moet bereik terwyl dit kook. (1)

4.2 Stel 'n tradisionele Engelse middagetespyskaart (twee gange) saam met die volgende bestanddele:

skilferkorsdeeg; sponskoek; biefstuk; vrugte; room; niertjies; vla

Skryf die spyskaart oor in die ANTWOORDBOEK. (6)

4.3 Noem die VIER hoofsoorte bevrore nagereg. (4)

4.4 Wat is die DRIE hooffunksies van koekversiersel? (3 × 2) (6)

4.5 Rangskik die volgende gange vir 'n aandetespyskaart in die korrekte volgorde. Skryf die spyskaart korrek oor in die ANTWOORDBOEK.

Sole Meuniére
Crêpes Suzette
Petit Pois au Beurre
Cuissot de Porc Rôti
Purée de Pommes
Consommé Julienne (6)

4.6 Beskryf die stappe wat gevolg moet word wanneer jy 'n sikliese spyskaart beplan. (8)

4.7 Skryf die volgende hoeveelhede oor in standaardvorm (kilogram en liters):

4.7.1 150 g

4.7.2 375 mℓ

4.7.3 25 g

4.7.4 580 mℓ

4.7.5 1 380 g

(5 × 1) (5)

4.8 Beskryf die eienskappe van 'n goeie gehalte stapelstoel wat by 'n funksiefasiliteit gebruik gaan word. (4)

4.9 Watter soort vegetariër gebruik melk of melkprodukte en eiers, maar sluit vleis, pluimvee, vis en seekos uit sy/haar dieet? (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou