higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

(10070346)

29 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Sakrekenaars mag gebruik word.

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

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 jou antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gevolg word.

4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Kies 'n term/item uit KOLOM B wat pas by 'n item in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK.

KOLOM A		KOLOM B	
1.1.1	Niekristallyn en minder soet as die oorspronklike sukrose	A	esdoringstroop
1.1.2	Gegranuleerde suiker	B	versiersuiker
1.1.3	Vorm omdat die sap van die suiker verdamp	C	sjokoladesous
1.1.4	Word gemaak van die vloeistof wat oorbly nadat verfynde suiker gekristalliseer het	D	gouestroop
1.1.5	Bevat kleiner hoeveelhede mielieblom sodat die suiker nie klonte vorm nie	E	botterkaramel
1.1.6	Nie so soet soos sukrose nie, en verleen 'n glansende voorkoms aan nougat	F	karamel
1.1.7	Gewilde kristallekker	G	vloeibare glukose
1.1.8	Harde, bros lekker wat hard word voordat dit kan kristalliseer	H	tafelsuiker
1.1.9	Lekker met 'n buitengewone tekstuur wat eierwitskuim bevat	I	malvalekker
1.1.10	Sandsuikerproduk wat amandelessens of amandelpasta bevat	J	marsepein
		K	fudge

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Biltong en koeksisters is geliefde lekkeryne onder 'n sekere Suid-Afrikaanse, Westerse kultuurgroep.

1.2.2 Godsdienstige oorwegings bepaal nie die eetgewoontes van Suid-Afrikaanse kulture nie.

1.2.3 Ander nasionaliteite het tot die Suid-Afrikaanse kookkuns bygedra, soos die Duitsers wat bekende aanplanters van wingerde en wynmakers is.

1.2.4 Omdat die verbouing van graan en rys aan die Kaap misluk het, moes graan en rys ingevoer word.

1.2.5 KwaZulu-Natal is bekend vir suikerprodukte soos gedroogde vrugte, konfytsoorte, piekel, blatjang en mebos.

(5 × 1) (5)

1.3. Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Die volume van 'n roomysmengsel neem met 80 tot 100% toe as dit gevries word. Dit word toegeskryf aan ...

A lywigheid.
B kristalvorming.
C ysvorming.
D oorloop.

1.3.2 Roomys op 'n koeklaag wat met meringue bedek en 'n paar minute voordat dit opgedien word, liggies in die oond gebruin word.

A Gebakte Alaska
B Bombe
C Kassata
D Parfait

1.3.3 'n Ryk, gaar, swaar en dik versiersel gemaak van suiker, water en bakvet.

A Amerikaanse versiersel
B Plat versiersel
C Fudgeversiersel
D Harde versiersel

Kopiereg voorbehou

1.3.4 'n Ierse gereg wat ook 'bubble and squeak' genoem word.

A Spekvleis en kool
B Bredie met groente, aartappel en lamsvleis
C Gebraaide kapokaartappel-en-koolkoekies
D Dessert gemaak van melk, eiers, suiker en gedroogde seewier

1.3.5 'n Skotse gereg wat cock-a-leekie genoem word.

A Gerookte skelvis
B 'n Prei-en-hoendersop wat met pruime gegarneer word
C Gekapte skaaplewer, -long en -hart met hawermeel en smaakmiddel
D Broodrolletjies wat liggies met meelblom bestuif word

1.3.6 Die verkoopprys van 'n maaltyd op 'n spyskaart bestaan uit die voedselkoste en die ...

A bokoste.
B bruto wins.
C netto wins.
D arbeidskoste.

1.3.7 Wanneer vir 'n table d'hôte-eetmaal gedek word, kan glase op twee maniere gerangskik word:

A In 'n reguit lyn of 'n driehoek oorkant die mespunt.
B In 'n reguit lyn of 'n driehoek oorkant die vurkpunt.
C In 'n reguit lyn of diagonaal oorkant die mespunt.
D In 'n reguit lyn of diagonaal oorkant die vurkpunt.

1.3.8 Die ... is verantwoordelik vir die opstel van die diensrooster by 'n restaurant.

A wynkelner
B sitkamerkelner
C commis
D hoofkelner

1.3.9 Elke gedekte plek neem ... cm in beslag sodat elke gas gerieflik by 'n eettafel kan aansit.

A 30–40
B 40–50
C 50–60
D 60–70

Kopiereg voorbehou

1.3.10 Die volgende vorms word gebruik vir 'n geleentheidsopdrag.

A Geleentheidsbestelvorm en geleentheidsprospektus.
B Geleentheidsbestelvorm en kwotasiebrief.
C Geleentheidsbesprekingsvorm en versendingslys.
D Geleentheidskostestaat en geleentheidsprospektus.

1.3.11 Die volgende is die beste aanduidings van sukses met geleenthede.

A 'n Goeie wins en die minste voedselbederf.
B 'n Goeie wins en herhaalde besigheid.
C 'n Goeie wins sonder enige breekskade.
D 'n Goeie wins en tevrede personeel.

1.3.12 'n Swanger vrou moet elke dag ... porsies melk en suiwelprodukte inneem.

A 3
B 4
C 5
D 6

1.3.13 'n Helder sop gegarneer met repies soutpannekoek.

A Consommé claire
B Consommé julienne
C Consommé en gelée
D Consommé célestine

1.3.14 Steurkuit is:

A Oesters
B Slakke
C Kaviaar
D Garnale

1.3.15 Lendeskryf voorberei met 'n rooiwynsous.

A Steak Diane
B Entrecôte bordelaise
C Noisette d'agneau mascotte
D Châteaubriand

(15 × 1) (15)

Kopiereg voorbehou

1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of woorde langs die vraagnommer (1.4.1-1.4.20) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 Rooikool.

1.4.2 Amerikaanse aartappelsop.

1.4.3 'n Eiergereg wat gegarneer is met 'n chipolatawors en 'n strepie tamatiesous.

1.4.4 'n Gang wat as rustyd tussen gange beskou word.

1.4.5 'n Slaai van kropslaai, waterkers, komkommer en groenrissie.

1.4.6 'n Eier-en-bottersous.

1.4.7 'n Konfytomelet.

1.4.8 Coupe verwys na hierdie gereg.

1.4.9 Gebakte aartappels met die skil.

1.4.10 Ontpitte, gaar pruime gestop met blatjang, toegedraai in spekvleis, en aan 'n pen gerooster.

1.4.11 Bloukaas met 'n romerige tekstuur uit Italië.

1.4.12 Soutvulsel op 'n beskuitjiebasis.

1.4.13 Die struktuur van voedselsoorte wat die beste in die mond bepaal word.

1.4.14 Koue ham.

1.4.15 Koffiegeur.

1.4.16 Die opdien van 'n maaltyd vir baie mense op 'n vasgestelde tyd in 'n kamer of stel kamers wat vir hierdie doel opsy gesit is.

1.4.17 Drank soos sjampanje, wyn of sjerrie wanneer gaste ontvang word.

1.4.18 Die bestuurder wat vir die lewering van voedsel en drank in 'n groot hotel verantwoordelik is.

1.4.19 Hierdie persoon moet 'n deeglike kennis van wyn en drank hê, weet hoe dit geskink moet word, en die wette ken wat die verkoop van drank reël.

1.4.20 Die kamer waarin botter, suiker en drank vir bediening gereedgemaak word.

(20 × 1) (20)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Mnr Yali word as die hoofsjef van 'n dorpshotel aangestel. Omdat hy die enigste sjef is, het hy baie pligte. EEN daarvan is om spyskaarte op te stel.

2.1.1 Verduidelik hoe 'n spyskaart 'n manier is om met gaste te kommunikeer. (8)

2.1.2 Mnr Yali se Engelseontbytspyskaart bestaan uit verskeie gange soos vrugte, ontbytgraan, vis, 'n hoofgereg, en verskeie soorte brood en drank.

Stel 'n Engelseontbytspyskaart op wat uit al die bogenoemde gange bestaan. Skryf die spyskaart korrek in die ANTWOORDBOEK neer. (14)

2.2 Rangskik die volgende gange van 'n klassieke spyskaart in die korrekte volgorde deur slegs die letter (A–L) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

A Fromage
B Potage
C Entree
D Bygereg
E Hors d'oeuvre
F Vis
G Slaaie
H Drank
I Grillade
J Légume
K Rôti
L Nagereg (12)

2.3 Noem VYF faktore wat die keuse van geregte op 'n spyskaart bepaal. (5)

2.4 Definieer 'n *table d'hôte-spyskaart*. (2)

2.5 Is die volgende spyskaart vir moslemgaste geskik? Motiveer jou antwoord.

SPYSKAART
HOOFETE

Gerookte Ham
met
Mosterdsous

Beesfillet in 'n Rooiwynsous
Duchesse-aartappels
Gebraaide Groente

Brandewynpoeding en Vla

(6)

2.6 Noem die land van herkoms van elk van die volgende geregte:

2.6.1 Sushi

2.6.2 Bief Stroganoff

2.6.3 Paella

(3 × 1) (3)
[50]

VRAAG 3

3.1 Noem VYF gewenste eienskappe van 'n goeie roomysproduk. (5)

3.2 Gee 'n opsomming van die faktore wat yskristalle laat vorm wanneer 'n mens roomys maak. (7)

3.3 Beskryf hoe 'n mens elk van die volgende seekosse opdien:

3.3.1 Oesters

3.3.2 Steurgarnale

3.3.3 Mossels

(3 × 2) (6)

3.4 Noem AGT soorte restaurante. (8)

3.5 Die volgende wortelkoekresep gee agt snye. Die bestanddele met hulle hoeveelhede en die prys van elke kommoditeit is soos volg:

BESTANDDEEL	AANTAL	PRYS PER EENHEID
Witsuiker	200 g	R37,00/2,5 kg
Sonneblomolie	250 mℓ	R58,00/2 ℓ
Eiers	3	R40,00/18
Koekmeelblom	200 g	R36,00/2,5 kg
Bakpoeier	10 mℓ/g	R18,00/200 g
Koeksoda	5 mℓ/g	R12,00/200 g
Wortels	125 g	R28,00/kg

3.5.1 Bereken die totale koste van hierdie resep volgens die pryse wat gegee is. Skryf die berekende koste van elke bestanddeel langs die item (rond af tot die naaste tweede desimaal). (9)

3.5.2 Bereken die verkoopprys van 'n sny koek as die bruto wins 45% is. (5)

3.5.3 Verander die hoeveelhede van die resep sodat 104 persone op 'n troue as deel van die dessertspyskaart elk 'n sny koek kry. (10)
[50]

VRAAG 4

4.1	Wat is die funksies van koekversiersel?	(3 × 2)	(6)
4.2	Beskryf TWEE kenmerke van vars rivierkreef.	(2 × 2)	(4)
4.3	Noem die voordele van gestandaardiseerde resepte.		(10)
4.4	Onderskei tussen *veganiste*, *peskatariërs* en *ovovegetariërs*.	(3 × 2)	(6)
4.5	Hoe bepaal Ramadan die eetpatrone van moslems?		(2)
4.6	Watter faktore bepaal die tafelsitplekke en -plan van 'n geleentheid?		(7)
4.7	Verduidelik die take van die volgende restaurantpersoneel:		
4.7.1	Commis-kelner		(4)
4.7.2	Voedsel-en-drankbestuurder		(4)
4.7.3	Voorsnyer		(2)
4.8	Noem VYF gewilde Suid-Afrikaanse dessertgeregte wat Europeërs na die Kaap gebring het.		(5)
			[50]

TOTAAL AFDELING B:	**150**
GROOTTOTAAL:	**200**

Kopiereg voorbehou