higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SPYSENIERING TEORIE EN PRAKTIES N6

29 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	F
	1.1.2	H
	1.1.3	A
	1.1.4	D
	1.1.5	B
	1.1.6	G
	1.1.7	K
	1.1.8	E
	1.1.9	I
	1.1.10	J

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	Waar
	1.2.2	Onwaar
	1.2.3	Onwaar
	1.2.4	Waar
	1.2.5	Waar

(5 × 1) (5)

1.3.	1.3.1	D
	1.3.2	A
	1.3.3	C
	1.3.4	C
	1.3.5	B
	1.3.6	B
	1.3.7	A
	1.3.8	D
	1.3.9	C
	1.3.10	A
	1.3.11	B
	1.3.12	B
	1.3.13	D
	1.3.14	C
	1.3.15	B

(15 × 1) (15)

Kopiereg voorbehou

1.4 1.4.1 Choux rouges
1.4.2 Chowder
1.4.3 Oeufs sur le plat Bercy
1.4.4 Sorbet
1.4.5 Salade verte
1.4.6 Hollandaisesous
1.4.7 Omelette à la confiture
1.4.8 Roomys
1.4.9 Pommes au four
1.4.10 Sterk gekruide oester-en-spekvleisrolletjies
1.4.11 Gorgonzola
1.4.12 Kanapee
1.4.13 Tekstuur
1.4.14 Jambon froid
1.4.15 Mokka
1.4.16 Banket
1.4.17 Aperitiewe
1.4.18 Voedsel-en-drankbestuurder
1.1.19 Sommelier
1.4.20 Spens

(20 × 1) (20)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1

- Dit lig gaste in van wat beskikbaar is.
- Dit lig hulle in van die bereidingstyle wat op die oomblik gewild is.
- Dit oorreed gaste om iets te probeer wat hulle nog nooit probeer het nie.
- Dit moedig 'n gesprek oor jou spyskaart en kosstyl aan. (4 × 2) (8)

2.1.2

SPYSKAART✓
ENGELSE ONTBYT✓

Vars Vrugte
met✓
Jogurt

Verskeidenheid Ontbytgrane✓

Skelvis/Kipper✓

Eiers: Gebak/Geroer/Gekook/Geposjeer/Omelet✓
Wors – Beesvleis/Varkvleis en/of
Spekvleis/'Macon'✓
Sampioene, Sousboontjies, Tamaties✓

Roosterbrood/Muffins/Skons✓
Konfyte/Kaas✓

Koffie/Tee✓

Sien na soos in hierdie spyskaart aangedui (11) en volgens enige ander (3) van die kriteria hier onder.✓✓

- Rangskik geregte in die volgorde waarin dit opgedien sal word
- Slegs die eerste letter van elke item is 'n hoofletter.
- Spesifiseer die voorbereidingsmetode, soos gebak, gebotter, verglans of verroom.
- Vermy lang beskrywings.
- MOENIE bestanddele soos room en suiker, sout en peper of kondimente soos mosterd, asyn of Worcestersous noem nie. Spesiale souse of slaaisouse kan genoem word, byvoorbeeld sjokoladesous.
- Botter kan by brood genoem word as mens wil.
- Die DATUM moet op elke spyskaart verskyn.
- Daar moet voldoende spasies tussen gange wees.
- Alle items moet in die middel van die bladsy of kaart staan.

(Enige 3 × 1) (14)

2.2
E
B
F
C
I
K
J
G
D
A
L
H (12)

2.3
- Tyd van die jaar
- Tyd van die dag
- Geen herhaling van wyne
- Oordeelkundige voedingsbalans
- Kommoditeite moenie herhaal word nie
- Geure moenie herhaal word nie
- Kleure moenie herhaal word nie
- Tekstuur van gange
- Souse
- Konsistensie
- Vorm
- Geurkombinasies
- Verskeidenheid in die manier van voorbereiding
- Aantal gange
- Korrekte volgorde van gange
- Toepaslike tale (Enige 5 × 1) (5)

2.4
- Vasgestelde verkoopprys vir die hele maaltyd.
- Dit het 'n vaste aantal gange, gewoonlik drie or vier vir ’n middagete en vier of vyf vir ’n aandete.
- Daar is 'n beperkte keuse of geen keuse van gange nie.
- Dit is gewoonlik gereed vir opdiening op 'n vasgestelde tyd.
- Dit kan volgens die buffetstyl opgedien word. (Enige 2 × 1) (2)

2.5 Nee✓
- Muslims mag nie ham eet nie; ham is gerookte varkboud.✓
- Moslems beskou varke as onrein diere, en daarom mag hulle geen varkvleis eet nie.✓
- Die beesfillet in 'n rooiwynsous is ook taboe.✓
- Moslems word belet om bedwelmende drank te drink.✓
- Daarom is die brandewynpoeding ook verbode.✓ (6)

2.6 2.6.1 Japan
2.6.2 Rusland
2.6.3 Spanje
(3 × 1) (3)
[50]

VRAAG 3

3.1
- Glad
- Romerig
- Ietwat droog met 'n stywe tekstuur
- Klein kristalletjies
- Lywig genoeg sodat die produk stadig en eenvormig smelt
- Het 'n soet, vars en kenmerkende geur (Enige 5 × 1) (5)

3.2
- Roomys met klein yskristalletjies bevat stowwe soos ingedampte melk, room, eier, vla, geklitste eierwit, suiker en kondensmelk.
- Dit kan ook stabiliseerders of emulsifiseerders bevat.
- Dit is onophoudelik geroer toe dit gevries is.
- Lug is deur geklitste room of eierwit ingevoeg.
- Dit is teen 'n konstante temperatuur van -18 °C bewaar.
- 'n Bevrore mengsel moet vinnig herbevries word.
- Mengsels wat vinnig bevries kan word sonder om omgeroer te word, is ryk aan vet, soos geklitste room.
- As 'n mengsel vinnig omgeroer word nadat dit verkil is, word lug ingesluit en vorm kerne en fyn kristalle.
- Fyn kristalle vorm nie as roomys wat bevries word, nie omgeroer word nie.

(Enige 7 × 1) (7)

3.3 3.3.1
- Rou met suurlemoensap
- Garnering op biefskyf gevul met oesters
- Gestoom, geposjeer, gerooster en gebak
- Toegedraai in spekvleis en gerooster (oester-en-spekvleisrolletjies)

(Enige ander korrekte antwoord) (Enige 2 × 1)

3.3.2
- Voorgereg – heel op 'n onderlaag van gebreekte ys
- Slaaie
- Gerooster of vlak gebraai

(Enige ander korrekte antwoord) (Enige 2 × 1)

3.3.3
- Sop – hoofbestanddeel
- Bestanddeel in 'n mengsel van eetbare skaal- en skulpdiere, oftewel 'n fruit de mer-mengsel.
- Garnering vir rys, pasta of visgeregte
- Versnapering – gegeur met asyn
- Gewilde mosselgeregte is onder andere gevulde mossels, kerriemossels, geroosterde mossels, poulette-mosssels en mossels à la marinière (met uiesous)

(Enige ander korrekte antwoord) (Enige 2 × 1)
(Enige 3 × 2) (6)

3.4
- Resturante in groot private hotelle
- Eetkamers in klein private hotelle, herberge of gastehuise
- Private klubs
- Ander kommersiële restaurante met verblyf
- Ander spesialiteitsrestaurante
- Kitskosrestaurante en kafeterias
- Buitelugspyseniering
- Reisspyseniering
- Industriële en personeelrestaurante
- Institusionele spyseniering (Enige 8 × 1) (8)

3.5 3.1.5 Witsuiker = R2,96✓
Sonneblomolie = R7,25✓
Eiers = R6,67✓
Koekmeelblom = R2,88✓
Bakpoeier = R0,90✓
Koeksoda = R0,30✓
Wortels = R3,50✓
Totale prys van resep = R24,46✓✓ (9)

3.5.2 Kosprys van een sny koek = R24,46 ÷ 8 = R3,06✓✓

Verkoopprys van een sny koek = voedselkoste × 100%
100 – 45%✓

$$= R\frac{3{,}06 \times 100}{55}\checkmark$$

= R5,56 ✓ (5)

3.5.3 Gewens = faktor 104 ÷ 8 = 13✓✓
Bekend✓

2,6 kg witsuiker✓
3,250 ℓ sonneblomolie✓
39 eiers✓
2,6 kg koekmeelblom✓
130 mℓ bakpoeier✓
65 mℓ koeksoda✓
1,625 kg wortels✓ (10)
[50]

VRAAG 4

4.1
- Versiersel verbeter die behoubaarheid van koeke.
- Versiersel maak gebakte produkte geurig en ryk.
- Versiersel verbeter die voorkoms van die produk. (3 × 2) (6)

4.2
- Rivierkreef leef nog wanneer hulle gekoop word.
- Die stert moet styf onder die rivierkreef ingekrul wees.
- Dit moet swaar voel vir die grootte daarvan.
- Dit is donkerrooi as dit rou is, en pienk as dit gaar is. (Enige 2 × 2) (4)

4.3
- Die koste kan akkuraat beheer word.
- Dit verseker gestandaardiseerde aankope, uitreiking en aantekening.
- Verseker 'n konstante opbrengs.
- Dit lei tot die optimale aanwending van toerusting.
- Dit verseker eenvormige groottes en gehalte.
- Dit verseker kliënttevredenheid.
- Dit verseker 'n gestandaardiseerde kosteberekening en verkoopprys.
- Dit verhaas produksie omdat die metode bekend en gestandaardiseer is.
- Tydelike personeel kan dieselfde produk berei.
- Baie nuttig as onervare personeel opgelei word. (10)

4.4 Veganis:
- 'n Veganis eet slegs plantaardige voedsel (volslae vegetariër).
- Veganiste laat voedsel van dierlike oorsprong weg uit hulle dieet.

Peskatariër:
- Eet slegs vis.
- Eet geen ander vorm van vleis nie.

Ovovegetariër:
- Eet eiers.
- Eet geen vleis, melk, vis of seekos in enige vorm nie. (3 × 2) (6)

4.5 In die maand Ramadan mag moslems van sonop tot sononder hoegenaamd niks eet of drink nie.✓✓ (2)

4.6
- Soort geleentheid
- Opdienpunte
- Ingangs- en uitgangspunte
- Verskillende tafelgroottes
- Tafeldoeke
- Grootte en vorm van die vertrek
- Aantal mense waarvoor daar sitplek is (7)

4.7 4.7.1
- 'n Assistentkelner wat die stasiekelner bystaan deur voedselbestellings na die kombuis te neem.
- Hy of sy bring voedsel na die kelnerstasie of buffet.
- Hy of sy help om op te dien en tafels af te dek.
- Hy of sy ruim die kelnerstasie op. (4)

4.7.2
- Hy of sy is vir die aankoop van voedsel en drank verantwoordelik.
- Hy of sy is in beheer van voedsel en drank.
- Hy of sy lei voedsel-en-drankpersoneel op.
- Hy of sy motiveer voedsel-en-drankpersoneel.
- Hy of sy moet die finansiële doelwitte bereik. (Enige 4 × 1) (4)

4.7.3
- Die voorsnyer sny by die gastetafel warm stukke vleis op 'n voorsnytrollie op.
- Hy of sy sny stukke vleis op 'n buffet op. (2)

4.8
- Koeksisters
- Pannekoek
- Poffertjies
- Asynpoeding
- Melktert
- Gemmerrolletjies of oblietjies
- Soetkoekies
- Wenteltjies
- Pampoenkoekies
- Mosbolletjies (Enige 5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou