higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N610**(A)**(J19)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

(10070355)

19 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5
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.

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 'n Teepot verskil van 'n koffiepot op die volgende wyse:

A Dit is langer en dunner.
B Dit is groter.
C Dit is korter en wyer.
D Dit is kleiner.

1.1.2 'n Voorbeeld van 'n nat kook metode:

A Roosterbraai (‘Grilling’)
B Smoor
C Bak (‘Frying’)
D Braai (‘Roasting’)

1.1.3 'n Vuil asbak moet ... met 'n skoon een vervang word.

A voor die hoofmaaltyd
B na die vismaaltyd
C na die ete
D dwarsdeur die ete

1.1.4 Watter EEN van die volgende is ’n varswatervis:

A Kingklip
B Sole
C Forel
D Stokvis

1.1.5 'n Roux is ...

A gelyke hoeveelhede gesmelte botter en meel.
B 'n soort groente.
C gelyke hoeveelhede voorraad en meel.
D 'n soort nagereg.

1.1.6 Laat-oes wyn kan beskryf word as ...

A droog.
B baie soet.
C semisoet.
D baie droog.

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Die roos servetvou word dikwels gebruik vir die aanbieding van ...

A biefstuk.
B broodrolletjies.
C sop.
D groente.

1.1.8 'n Puree sop kan beskryf word as 'n ... sop.

A helder, dun
B dik, gladde
C bonkige, dun
D bonkige, dik

1.1.9 Watter EEN van die volgende pligte kan beskou word as 'n (‘mise en place’) plig:

A Dek van tafels
B Was van skottelgoed
C Kontroleer die rekening
D Verkrummeling van tafels

1.1.10 Watter EEN van die volgende sal beskou word as 'n palletreinigingsgereg:

A Relevé
B Sorbet
C Nagereg
D Kaas

(10 × 1) (10)

1.2 Kies 'n item uit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–P) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Pof-deeg kassie gevul met sout en sous	A	café au lait
1.2.2	Herings gepek in wit asyn, gerol en geryg	B	kafee noir
1.2.3	Gevulde Italiaanse pasta	C	mise en plek
1.2.4	Gevlekte filette opgerol en gevul met kragvleis	D	entrée
1.2.5	Koffie met melk	E	nagereg
1.2.6	Trollie of sytafel	F	guéridon
1.2.7	Slakke	G	plat du jour
1.2.8	Eiers	H	vol-au-vent
1.2.9	Soet gereg	I	escargots
1.2.10	Voorbereiding van restaurant voor diens begin	J	barquette
1.2.11	Swart koffie	K	cannelloni
1.2.12	Gereg bedien voor gebraai of hoofgereg	L	oeufs
1.2.13	Gereg van die dag	M	goujons
1.2.14	Bootvormige tertkors gevul met sout	N	paupiette
1.2.15	Dun stroke filet, met meel bedek en gerol	O	rollmops
		P	cappuccino

(15 × 1) (15)

1.3 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings van voedsel- en drankdiens metodes. Skryf slegs die term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Verkooppunt en verbruiksarea in gelisensieerde persele

1.3.2 Kos wat op die kliënt se bord, kant tafel of trollie bedien word, sluit ook kerf, kook en flambage in.

1.3.3 Kliëntbestellings word van 'n enkele punt bedien, soos 'n toonbank, skottel (‘hatch’) of peuselhappie stalletjie, en die kliënt eet van die perseel af

1.3.4 Tafel gedek met kos vir kliënte om hulself te help

1.3.5 Gewoonlik toegepas op 'n voorsnybuffet-tipe operasie

1.3.6 Reeks rakke wat skuins uiteengesit word om die vloei van klante in 'n vryvloei-area te verbeter

1.3.7 Eiland dienspunte in 'n vryvloei-area

1.3.8 Diens van voor opgeskepte voedsel aan kliënte

1.3.9 Keuring soos by 'n toonbank, maar in 'n voedseldiensarea waar kliënte na willekeur na willekeurige dienspunte beweeg – klante verlaat gewoonlik via 'n betaalpunt

1.3.10 Voorsiening van voedsel- en drankdienste deur middel van outomatiese kleinhandel

(10 × 1) (10)

1.4 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.15) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 Die stasiehoofkelner moet goeie kennis van kos en wyn en die korrekte bediening daarvan hê.

1.4.2 Die kerwer is verantwoordelik vir die kerftrollie en kerf vleisstukke (‘joints’) aan die tafel soos benodig.

1.4.3 Vloerdienspersoneel is dikwels verantwoordelik vir 'n hele vloer in 'n onderneming.

1.4.4 Die wyndienskneg moet ook 'n verkoopspersoon wees.

1.4.5 Sitkamer-personeellede is verantwoordelik vir die bediening van oggendkoffie, middagete en aperitiewe.

1.4.6 Oui is die term wat gebruik word om 'n bestelling te kanselleer.

Kopiereg voorbehou

1.4.7 Outomatiese verkoping (‘vending’) kan gedefinieer word as verkoop per veiling.

1.4.8 Mayonnaise is gemaak van gemengde piekel in ’n verdikte, gekruide sous.

1.4.9 Ierse koffie word normaalweg deur die gasheer aan die tafel bedien.

1.4.10 ‘Mise en place’ beteken voorbereiding na die diens.

1.4.11 By die aankoop van bestek is dit belangrik om die omset van die spitsuur te oorweeg.

1.4.12 Huishoudelike pligte sluit die ontvangsarea in.

1.4.13 Voordat die tafeldoek gelê word, moet die tafel en stoele in hul regte posisie wees.

1.4.14 Die drievoudige golf is 'n aantreklike vou wat gebruik kan word vir spesiale funksies om die spyskaart en 'n naamkaart vas te hou.

1.4.15 Wanneer koffie bedien word, moet die kelner onthou om die gas te vra of hy/sy dit sou verkies met of sonder melk of room.

(15 × 1) (15)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

Dekking volg die beginsel dat eetgerei en bestek vir die hele ete gelê sal word voordat die eerste gereg bedien word. Nadat die bestelling afgehandel is, verwyder die kelner alle onnodige items en plekke wat nodig mag wees.

2.1 Verduidelik die stappe wat jy as 'n kelner sou neem as 'n gas per ongeluk 'n glas omstamp. (10)

2.2 Beskryf die persoonlikheid van 'n goeie en suksesvolle kelner. (4)

2.3 'n Kelner se persoonlike higiëne is uiters belangrik.

Verduidelik elk van die volgende met betrekking tot goeie persoonlike higiëne:

2.3.1 Uniform

2.3.2 Skoene

2.3.3 Juwele

2.3.4 Hare

Kopiereg voorbehou

2.3.5 Asem en tande

2.3.6 Na-skeer middel, parfuum en naellak

(6 × 2) (12)

2.4 Definieer elk van die volgende terme in detail:

2.4.1 Bedekking

2.4.2 Plek dekking

2.4.3 Mise en place

(3 × 3) (9)

2.5 Watter faktore moet 'n mens oorweeg wanneer jy eetgerei, glasware en klein toerusting vir 'n restaurant kies? (5)

2.6 Noem VYF gebruike van 'n skinkbord. (5)

2.7 Noem die VYF mees algemene geregte wat op 'n tafel d'hôte-spyskaart gevind word. (5)

[50]

VRAAG 3

3.1 As jy tee of koffie bedien, is daar sekere reëls wat jy moet oorweeg.

3.1.1 Van watter kant van die gas word tee en koffie bedien?

3.1.2 Demitasse is 'n klein koppie wat gebruik word om (tee/koffie) te bedien.

3.1.3 Tee word bedien met (warm/koue) melk.

3.1.4 (Tee/Koffie) word vergesel deur 'n pot kookwater.

3.1.5 Wat is die korrekte temperatuur om koffie teen te bedien?

(5 × 1) (5)

3.2 Noem 10 reëls wat oorweeg moet word wanneer koffie gemaak word. (10)

3.3 Gee die nuttige inligting wat 'n etiket op 'n bottel wyn bevat. (8)

3.4 Watter faktore beïnvloed die gehalte van wyn? (8)

3.5 Wat beteken *rypheid*? (2)

Kopiereg voorbehou

3.6 Waaraan moet spesiale sorg gegee word wanneer 'n bestelling geneem word van iemand wat hardhorend is? (5)

3.7 Noem VYF klassifikasies van kaas. (5)

3.8 Noem SEWE voedselitems wat in 'n Engelse ontbyt voorkom. (7)
[50]

VRAAG 4

4.1 Gee die voordele van 'n buffet bediening. (6)

4.2 Verduidelik elk van die volgende tipes tafeldienste aan kliënte met dekking:

4.2.1 Silwer diens

4.2.2 Gesinsdiens

4.2.3 Borddiens

4.2.4 Russiese diens

4.2.5 Guéridon diens

(5 × 3) (15)

4.3 Franse bediening vind plaas wanneer gaste hulself tot 'n gereg op die tafel help:

4.3.1 Verduidelik die taak van 'n kelner in hierdie tipe bediening. (2)

4.3.2 Noem TWEE voordele van hierdie tipe bediening. (2)

4.3.3 Voorsien 'n ander naam vir hierdie bediening. (2)

4.4 Van watter kant van die gas moet die volgende gedoen word:

4.4.1 Kos bedien

4.4.2 Drankie bedien

4.4.3 Borde weggeneem

(3 × 1) (3)

4.5 Noem VIER punte wat 'n mens moet oorweeg wanneer 'n gesamentlike vleisstuk (‘joint of meat’) gesny word. (4)

4.6 Noem SES items wat op 'n buffet geplaas moet word ter voorbereiding vir bediening. (6)

Kopiereg voorbehou

4.7 Beskryf die prosedure vir die neem van 'n bespreking en noem die noodsaaklike inligting wat van die kliënt vereis word. (10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou