higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

11 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 12 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	B
	1.1.2	D
	1.1.3	D
	1.1.4	B
	1.1.5	B
	1.1.6	A
	1.1.7	B
	1.1.8	D
	1.1.9	B
	1.1.10	A
	1.1.11	A
	1.1.12	B
	1.1.13	B
	1.1.14	A
	1.1.15	C
	1.1.16	B
	1.1.17	A
	1.1.18	B
	1.1.19	A
	1.1.20	A

(20 × 1) (20)

1.2	1.2.1	E
	1.2.2	B
	1.2.3	K
	1.2.4	F
	1.2.5	G
	1.2.6	I
	1.2.7	H
	1.2.8	A
	1.2.9	C
	1.2.10	D

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Port
	1.3.2	Oorgiet
	1.3.3	Au gratin
	1.3.4	Béchamel
	1.3.5	Vol-au-vent
	1.3.6	Gâteaux
	1.3.7	Sider
	1.3.8	Servet
	1.3.9	Selfbediening
	1.3.10	Ekonomies

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.4	1.4.1	Onwaar	
	1.4.2	Onwaar	
	1.4.3	Waar	
	1.4.4	Waar	
	1.4.5	Onwaar	
	1.4.6	Waar	
	1.4.7	Onwaar	
	1.4.8	Waar	
	1.4.9	Waar	
	1.4.10	Onwaar	
		(10 × 1)	(10)
			[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	2.1.1	• Table d'hôte • Vasgestelde spyskaart	(Enige EEN)	(2)
	2.1.2	• Vasgestelde prys • Vasgestelde tyd • Vasgestelde spyskaart • Beperkte keuse uit gange • Vasgestelde spyskaart het slegs 4 gange	(Enige 3 × 1)	(3)
	2.1.3	• Soplepel • Sopkommetjie		(2)
	2.1.4	• Kaassous • Wit sous waarby kaas gevoeg is	(Enige EEN)	(2)
	2.1.5	Gebraaide beesvleis		(2)
	2.1.6	• Gebakte aartappels • Aartappels wat in die oond gebak is	(Enige EEN)	(2)
	2.1.7	• “Main” • “Joint” • Tafel • Tafelmes • Vurk	(Enige 2 × 1)	(2)
	2.1.8	• Ramekin • Onderbord/Piering	(Enige 2 × 1)	(2)

2.1.9
- Skinkbord
- Skinkbordlap
- Teepot
- Teepotstaander
- Koppie en piering
- Teelepel
- Beker warm water
- Beker koue melk
- Suikerpot
- Suikerlepel/-tang
- Spoelkom (Enige 5 × 1) (5)

2.2 2.2.1
- Vloerplan
- Sitplan
- Restaurantplan (Enige EEN) (2)

2.2.2
- Maître d'hôtel
- Hoofkelner
- Restauranttoesighouer (Enige EEN) (2)

2.2.3
- Stel sitplanne op
- Dra take aan kelners op
- Stel taaklyste op
- Stel personeelroosters op
- Deel voor bediening opdragte uit
- Klaar spesiale aanbiedings/ware wat uit voorraad is, met kombuis uit
- Konsolideer besprekings/besprekingsboeke
- Neem as restaurantbestuur waar
- Reik los kontant uit (Enige 5 × 2) (10)

2.2.4 VIER/4 (2)

2.2.5 Vyftien/15 (2)

2.3 2.3.1
- Werf personeel/Stel personeel aan
- Bestuur die hele V&D-afdeling
- Skakel met bestuurder of lynbestuurders
- Vergader met afdelingshoofde
- Bemark V&D-afdeling
- Stel begrotings op
- Bespreek winsmarges
- Stel pryse vas (Enige 2 × 2) (4)

2.3.2 Chef du rang:
- Is 'n poskelner
- Beskik oor meer kennis as 'n debrasseur
- Is nie 'n opgeleide kelner nie
- Het kelneropleiding geslaag
- Bedien klante
- Oorhandig spyskaarte
- Kan 4 tot 8 tafels bedien (Enige TWEE)

Debrasseur:
- Is 'n leerlingkelner
- Beskik nie oor soveel kennis as 'n kelner nie
- Kan versoek word om voorbereidingswerk te doen
- Gaan haal en dra dinge
- Nog besig met kelneropleiding
- Werk onder toesig van 'n chef du rang/opgeleide kelner

(Enige TWEE)
(2 × 2) (4)

2.3.3
- Kennis van plaaslike omstandighede
- V&D-kennis
- Lojaliteit
- Eerlikheid
- Korrekte houding en maniere
- Professionaliteit
- Higiëniese voorkoms
- Stiptheid
- Interpersoonlike vaardighede
- Tegniese vermoëns
- Moet enige werksvoorval, soos 'n klagte, korrek kan hanteer
- Spanspeler
- Goeie gedrag
- Vriendelik
- Toegewydheid
- Vriendelik teenoor klante/kollegas
- Verkoopspersoon
- Gevoel van dringendheid
- Gasvry (Enige 2 × 1) (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Sit dinge op hul plek
- Voorbereiding vir bediening (Enige EEN) (2)

3.1.2
- Spyskaarte
- Bekers
- Kondimente/souse/bykosse
- Enige soort messegoed
- Enige soort breekgoed/borde
- Servette
- Bedieningsdoeke
- Los doeke
- Tafelkleedjies
- Klein warmplaat
- Kelnerbestelboek
- Penne
- Voukurktrekker
- Kruierystelle
- Tandestokkies
- Pepermente
- Rekeningvouers
- Bedienborde
- Onderborde
- Koffiekoppies en pierings
- Teekoppies en pierings
- Asbakke
- Broodmandjies
- Skinkborde (Enige 7 × 1) (7)

3.1.3
- Kies die korrekte tafel.
- Kies die korrekte linne.
- Tafel op die regte plek volgens die sitplan.
- Maak tafel skoon.
- Maak stoele skoon.
- Kyk of tafeldoek skoon is.
- Skuif stoele eenkant toe vir meer plek.
- Kyk of tafel stewig staan.
- Gebruik tafelstabiliseerders as dit nodig is.
- Kies en stryk tafeldoek.
- Staander in die middel van tafelpote.
- Gebruik 'n skermvou.
- Gooi tafeldoek oor tafelblad.
- Kyk dat tafeldoek oral ewe ver afhang.
- Middelste vou moet in die middel van die tafel wees.
- Die tafelkleedjie moet 30 tot 45 cm oorhang en mag nie tot op die grond hang nie.
- Sorg dat die stoele op die regte plek staan. (Enige 10 × 1) (10)

3.1.4
- Skeplepel en vurk
- Dienbord
- Krummelservet/-linne
- Tafelskoppie en -borsel (Enige 3 × 1) (3)

3.1.5
- Begroting/koste
- Tema
- Dekor
- Klante se versoeke
- Blomme in seisoen
- Betekenis van blomme
- Blomme moenie te sterk ruik nie.
- Geskikte grootte/nie te hoog nie
- Vars blomme
- Nie potplante nie
- Fokuspunt/Moet gesprek aan die gang sit (Enige 6 × 1) (6)

3.2 3.2.1
- Hulp kan verleen word
- Klante mag self inskep
- Spyskaartverskeidenheid
- Klante kan self kies
- Beperkte kelnerbediening
- Een vasgestelde prys
- Slegs vir 'n vasgestelde tyd/tydperk

3.2.2
- 'n Manier van tafelbediening
- 'n Trollie/sytafel word gebruik
- Voedsel word voor die klant berei/opgedis
- Kan heel vermaaklik vir klante wees
- Sekere geregte kan gevlam word
- Die kelner kan sy of haar behendigheid ten toon stel
- Voedsel word op die bord geskep en aan die klant aangebied
- Word in deftige restaurante aangetref
- Kan duur wees

3.2.3
- 'n Manier van tafelbediening
- Kan ook bordbediening genoem word
- Voedsel word in die kombuis op die bord geskep
- 'n Vasgestelde spyskaart
- Geskik vir groot gesellighede en huweliksonthale
- Porsies word vooraf bepaal

Kopiereg voorbehou

3.2.4
- Kan as toonbankbediening beskou word
- Japannese kookwyse
- Die sjef maak kos voor die klante gaar
- Klante gaan by 'n tafel sit
- Klante kies geregte op 'n draaitafel
- Klante kan sjef ook versoek om 'n bepaalde gereg gaar te maak

3.2.5
- 'n Spesiale soort bediening op ’n ander plek as ’n restaurant
- Klante bestel by die restaurant voedsel wat na hulle hotelkamers gebring word
- 'n Kelner sit die voedsel in die klant se hotelkamer voor
- Dit vorm deel van die diens wat 'n hotel bied
- 'n Kamerbedieningspyskaart is meer beperk as die spyskaart in die restaurant

(Enige 5 × 2) (10)

3.3 3.3.1 Voordeel:
- Bied 'n verskeidenheid
- Vasgestelde prys
- Net vir 'n sekere tyd
- Klante skep self in
- Bespaar koste
- Min personeel is nodig
- Minder spanningsvol
- Minder vermorsing (Enige EEN)

Nadeel:
- Kan onaantreklik/onaptytlik lyk
- Duur as min mense eet
- Swak beplanning
- Klante wat opskep, kan mekaar verdring
- Informele atmosfeer
- Heel basiese geregte (Enige EEN)

3.3.2 Voordeel:
- Vermaaklik
- Behendigheid word ten toon gestel
- Winsgewend vir die restaurant
- Klante word soos konings behandel
- Verpersoonlikte bediening (Enige EEN)

Nadeel:
- Kan gevaarlik wees
- Duur toerusting
- Neem baie plek in beslag
- Duur vir die klant (Enige EEN)

3.3.3 Voordeel:
- Perfekte porsiegrootte
- Geregte op borde lyk almal dieselfde
- Kan vinnig voorgesit word
- Vaste prys (Enige EEN)

Nadeel:
- Moeilik om porsies te beheer
- Voedsel kan koud word
- Onbehoorlike beplanning (Enige EEN)

3.3.4 Voordeel
- Vermaaklik
- Klant kan toekyk terwyl voedsel berei word
- Leerervaring
- Handigheid
- Sjef kan met sy of haar behendigheid spog
- Geen kelners nodig nie
- Verpersoonlikte bediening (Enige EEN)

Nadeel:
- Bereiding kan tydrowend wees
- Bereiding naby klante kan gevaarlik wees
- Geen kelners nie (Enige EEN)

3.3.5 Voordeel:
- Hotelgaste eet in hulle kamer
- Hulle geniet privaatheid
- Verpersoonlikte bediening
- Winsgewend vir die hotel/restaurant
- Geen kelner nie
- Kostebesparend (Enige EEN)

Nadeel:
- Duur vir hotelgaste
- Bereiding neem heelwat tyd in beslag
- As die hotelgas hulp nodig sou hê, is geen kelner byderhand nie
- Nie alle restaurantgeregte kan na 'n hotelkamer gebring word nie (Enige EEN)

(5 × 2) (10)

3.4
- Dit kan op die aantal mense dui
- Dit kan 'n gedekte plek beteken.
- Dit bestaan uit 4 komponente
- 'n Volledig gedekte plek is 60 cm breed (Enige relevante antwoord 1 × 2) (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Jaar
- Jaar waarin die wyn gebottel is
- Hoe oud die wyn is (Enige EEN) (2)

4.1.2 Wit wyn (2)

4.1.3 Rooi wyn (2)

4.1.4 6 glase (2)

4.1.5
- Sorg dat onder andere die voukurktrekker, ysemmer, en witwynglase gereed en byderhand is (die mise-en-place)
- Sorg dat die bottel tot tussen 10 en 12 grade Celsius verkil is
- Toon die bottel links van die gasheer
- Toon dit aan die gasheer
- Sorg dat dit die korrekte wyn is
- Maak die bottel by die tafel/voor die gaste oop
- Sorg dat die etiket in die rigting van die gasheer wys
- Laat die klant die kurk ondersoek
- Rede vir ondersoek van gekurkte wyne
- Skink die wyn regs van die klant in 'n witwynglas.
- Skink net 'n skeut om die gasheer 'n voorproef te gee
- Wag totdat die gasheer sy goedkeuring gee
- Skink eers die vroue se glase vol
- Skink elke glas tweederdes/driekwart vol: 187,5 ml
- Skink die gasheer se glas laaste vol
- Plaas die bottel met die oorblywende wyn in die ysemmer

((Enige 10 × 1) in die korrekte volgorde)) (10)

4.2
- Bêre koffie in 'n goed geventileerde vertrek
- Moenie koffie naby voedsel bêre nie
- Moenie koffie naby speserye bêre nie
- Bêre koffie in 'n verseëlde houer
- Bêre elke soort koffie altyd in dieselfde houer
- Hou koffie weg van nattigheid (Enige 4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

4.3
- Volg die standaardresep
- Gebruik skoon toerusting
- Gebruik skoon ys
- Gebruik helder ys
- Gebruik sambreeltjies
- Skink mengeldrankies in die regte soort glas
- Sorg dat die glase verkil is
- Volg die korrekte metode om mengeldrankies te maak
- Moenie toerusting en skudmenger/vermenger te vol maak nie
- Moenie glase tot oorlopens toe volmaak nie
- Bedien met garnering
- Meng deeglik (Enige 5 × 1) (5)

4.4 EEN punt vir die manier en TWEE punte vir die verduideliking daarvan.

Duplikaat✓
- Twee afskrifte kan getoon word
- Word in die meeste restaurante gedoen
- Word nie in deftige restaurante gedoen nie
- Een afskrif gaan na die verskaffingspunt om die bestelling te plaas
- Kelner hou die ander afskrif vir betaling by die kassier en verwysing (Enige 1 × 2)

Triplikaat✓
- Drie afskrifte kan getoon word
- Hierdie manier word in deftige restaurante gevolg
- Eerste afskrif gaan na die verskaffingspunt om die bestelling te plaas
- Tweede afskrif gaan na die kassier vir betaling
- Kelner hou die derde afskrif vir verwysing (Enige 1 × 2)

Vooraf bestelling✓
- Bestelling word vooraf gedoen
- Hierdie manier word vir gesellighede en huweliksonthale gevolg.
- Die hoeveelheid word vooraf bepaal (Enige 1 × 2)

Bediening na bestelling✓
- Gewoonlik vir wegneemetes
- Kan toonbankbediening behels
- Bestelling, betaling en bediening geskied by dieselfde punt (Enige 1 × 2)

(Enige 4 × 3) (12)

4.5
- Die kelner toon die rekening op 'n dienbord
- in 'n rekeningomslag
- met 'n pen
- en pepermente
- aan die gasheer
- se linkerkant
- As daar geen gasheer is nie
- sit die rekening in die middel van die tafel neer (Enige 7 × 1) (7)

4.6
- Kontroleer die soort kaart.
- Kontroleer die vervaldatum op die kaart.
- Kontroleer die van.
- Kontroleer die voorletters.
- Kontroleer die kaartlimiet.
- Kyk of die handtekening ooreenstem.
- Kontroleer die skyfie.
- Gaan na of die restaurant die kaart aanvaar. (Enige 4 × 1) (4)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou