higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N610**(A)**(J11)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS

(10070355)

11 Junie 2019 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 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 ALLE tussenstappe in die korrekte volgorde neer.
5. Gebruik slegs BLOU of SWART ink.
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 (1.1.1–1.1.20) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Op hierdie spyskaart verskyn verskeie items wat afsonderlik geprys is:

A Prestigespyskaart
B A la carte-spyskaart
C Table d'hôte-spyskaart
D Siklusspyskaart

1.1.2 Die inhoud van 'n portglas, waarin een drankie voor ete aangebied word, is ... mℓ.

A 10
B 25
C 35
D 50

1.1.3 ... is 'n hors d'oeuvre.

A Poisson
B Entree
C Potage
D Kanapees

1.1.4 'n Klant bestel koningklip as hoofgereg. Die mes en vurk vir hierdie gereg moet by 'n ... pas.

A hoofgereg
B visgereg
C vleisstuk
D entree

1.1.5 Die smaak van 'n likeur is ...

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

1.1.6 As broodrolletjies by die tafel bedien word, moet dit ... bedien word.

A links van die gas
B met 'n ystang
C regs van die gas
D eerste aan die gasheer

Kopiereg voorbehou

1.1.7 'n Pureesop is 'n ... sop.

A klonterige
B dik, gladde
C helder
D verhelderde

1.1.8 Die volgorde van bediening verwys na:

A die reëls wanneer 'n drankbestelling geneem word
B die voorbereiding van 'n restaurant voor bediening
C die proses waarvolgens dompelkoffie gemaak word
D die volgorde waarin 'n mens take afhandel as jy gaste bedien

1.1.9 'n Kelner moet toesien dat messegoed higiënies skoon en blink is.

Mens gebruik 'n pluisvrye doek en ... om messegoed blink te vryf.

A 'n nat spons en asyn wet
B kookwater en 'n houer
C koue seepwater
D koue water en 'n ontsmetmiddel

1.1.10 'n Los doek word...

A oor vuil eetgereedskap op 'n tafeldoek gegooi.
B as 'n dekoratiewe stuk linne oor 'n tafeldoek gegooi.
C deur kelners gebruik om glase blink te vryf.
D deur gaste gebruik om hulle klere skoon te hou.

1.1.11 'n ... staan bekend as 'n smaakreiniger.

A sorbet
B entree
C entremet
D dessert

1.1.12 Die beste tyd om die wynkaart aan die gasheer te oorhandig, is ...

A as die gasheer by ontvangs gegroet word.
B nadat die broodrolletjies en water bedien is.
C nadat die entree bedien is.
D voordat die hoofgereg bedien word.

Kopiereg voorbehou

1.1.13 Die kelner wat 'n gas by 'n restaurant moet ontvang, is die:

A Chef du rang
B Maître d'hôtel
C Commis chef du rang
D Sommelier

1.1.14 Die mise-en-place van 'n restaurant bevorder ...

A vriendelike en doeltreffende bediening.
B mediavermaak.
C geleenthede vir opverkoping.
D voorgestelde verkoping.

1.1.15 Die volgende glas het 'n steel:

A 'Highball'
B Whiskyglas
C Witwynglas
D Zombieglas

1.1.16 'n Verfrissende, koue koffiedrankie met gebreekte ys word 'n ... genoem.

A mengeldrankie
B frappé
C koggelkelkie of 'mocktail'
D lassi

1.1.17 Die volgende is 'n alombekende crêpe-gereg:

A Crêpe suzette
B Crêpe bergamot
C Kreef-crêpe
D Crêpe créole

1.1.18 Koffie wat uit een sopie espresso, tweederdes skuimerige melk en een derde gestoomde melk bestaan, en waaroor sjokolade gestrooi word, word 'n ... genoem.

A plat witte ('flat white')
B cappuccino
C café latté
D Weense koffie

Kopiereg voorbehou

1.1.19 Die tradisionele bykomstighede by 'n pot tee is:

A heuning en skyfies suurlemoen.
B room.
C warm melk.
D bruin suiker en warm melk.

1.1.20 'n Vloerplan word volgens die ... ontwerp.

A plekbesprekingslys
B hoeveelheid beskikbare toerusting
C klas van spyskaart
D tyd van die dag

(20 × 1) (20)

1.2 Kies die Franse term uit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–L) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Warm malvapoeding en koue koekstruif	A	légumes
1.2.2	Gazpacho, minestrone en vichyssoise	B	potage
1.2.3	Verskeie koue Griekse, Caesar-, Franse en Capri-slaaie	C	poisson
		D	café noir
1.2.4	Drankie wat voor die hoofmaaltyd aangebied word	E	entremets
1.2.5	Benediktuseiers	F	apéritif
1.2.6	Gebraaide wildsvleis, kalkoen en hoender	G	oeufs
		H	fromage
1.2.7	Gorgonzola, cheddar, camembert en brie	I	rôti
1.2.8	Gegratineerde blomkool, ertjiepuree, spinasie en botterskorsie	J	frappé
		K	salade
1.2.9	Koningklip, bottervis en salm	L	sorbet
1.2.10	Drankie wat ná die hoofmaaltyd aangebied word		

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.3 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 'n Aperitief van Portugese oorsprong

1.3.2 As 'n bottel rooi wyn in 'n ander houer gegooi word

1.3.3 Word met broodkrummels en gerasperde kaas bedek en bruin gerooster

1.3.4 Die Franse term vir 'n basiese witsous

1.3.5 Klein, hol skilferdeegdoppies met allerlei vulsels wat as eetlus-wekkers voorgesit word

1.3.6 'n Ryk, gelaagde sponskoek gevul met room

1.3.7 Alkoholiese drank wat van gefermenteerde appels en appelsap gemaak word

1.3.8 'n Vierkantige stuk linne waarmee gaste hulle klere beskerm en waaraan hulle hul vingers tydens 'n maaltyd afvee.

1.3.9 Die bedieningsmetode waarvolgens klante by 'n supermark-toonbank self kos inskep.

1.3.10 Die hiërargiese behoefte wat veroorsaak dat klante bekostigbaarheid in gedagte hou as hulle kos koop

(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 (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1 'n Kelner moet altyd 'n fooitjie vra.

1.4.2 Tafelbediening uit 'n vleisskottel na die gas se bord moet altyd regs van die gas gedoen word.

1.4.3 Kelners behoort altyd goeie leerders te wees en spanspelers wees.

1.4.4 Champagne is 'n streek in Frankryk wat vir sy vonkelwyn bekend is.

1.4.5 Rooiwyn moet tussen 10 en 12 grade Celsius geskink word.

1.4.6 'n Chef d'étage is 'n kelner wat kamerbedieningitems bedien.

1.4.7 'n Chef de salle is 'n kelner wat kamerbedieningsartikels bedien.

Kopiereg voorbehou

1.4.8 'n *Trancheur* is in beheer van die voorsnytrollie.

1.4.9 'n *Commis du rang* is 'n leerlingkelner.

1.4.10 'n Barista is 'n wynkenner.

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die spyskaart hier onder en beantwoord die vrae:

Hoofetespyskaart
Word om 18:30 opgedien
R380/persoon
Dik sampioensop voorgesit met croutons
Gerookte skelvis Mornay
Rôti de boeuf voorgesit met pommes au four, gestoomde mangetout en jus
Crème brûlée
Koffie/Tee

2.1.1 Noem die klas spyskaart hier bo. (2)

2.1.2 Noem DRIE eienskappe van hierdie spyskaart om jou antwoord vir VRAAG 2.1.1 te staaf. (3)

2.1.3 Noem die messegoed en breekgoed wat vir die eerste gang nodig is. (2)

2.1.4 Beskryf die sous vir die tweede gang. (2)

2.1.5 Vertaal die term *rôti de boeuf* in Afrikaans. (2)

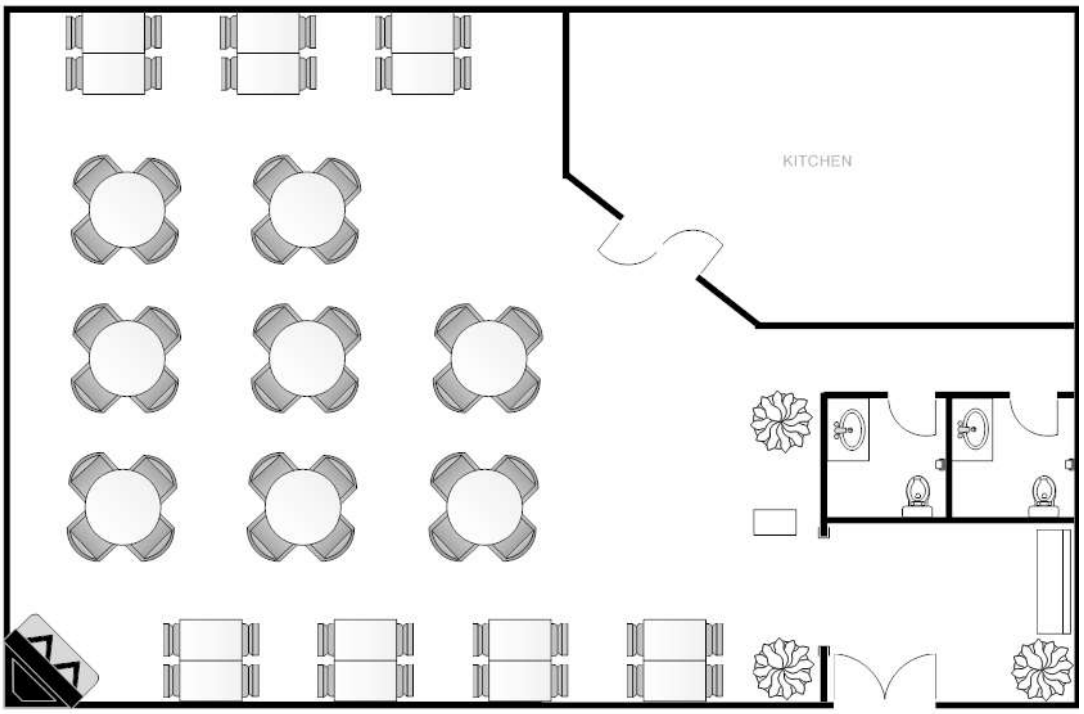
2.1.6 Beskryf die term *pommes au four*. (2)

2.1.7 Noem al die messegoed by 'n gedekte plek vir die derde gang. (2)

2.1.8 Noem die breekgoed waarmee die *crème brûlée* vir die vierde gang voorgesit word. (2)

2.1.9 Noem VYF stukke mise-en-place-toerusting wat nodig is om slegs tee te skink. (5)

2.2 Bestudeer die prent hier onder en beantwoord dan die vrae:



2.2.1 Gee die korrekte term vir die prent hier bo. (2)

2.2.2 Gewoonlik stel die restaurantbestuurder dit op, maar hy is met verlof.

Watter personeellid kan dit ook opstel? (2)

2.2.3 Noem VYF take en pligte wat die personeellid wat jy in VRAAG 2.2.2 genoem het, voor bedieningsperiodes verrig. (5 × 2) (10)

2.2.4 Bereken die aantal gedekte plekke vir EEN ronde tafel. (2)

2.2.5 Noem die totale aantal tafels volgens die diagram. (2)

2.3 Daar rus baie verantwoordelikhede op die skouers van 'n voedsel-en-drank- of V&B-bestuurder van 'n vyfsterrestaurant. Een hiervan is om al die restaurantpersoneel goed te ken. Beantwoord die volgende vrae.

2.3.1 Verduidelik TWEE pligte van 'n V&D-bestuurder. (2 × 2) (4)

2.3.2 Onderskei tussen 'n *chef du rang* en 'n *debrasseur*. (2 × 2) (4)

2.3.3 Noem TWEE belangrike eienskappe waarop 'n V&D-bestuurder let as hy of sy nuwe restaurantpersoneel werf. (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 Die mise-en-place is in enige restaurant van die grootste belang. Dit word gewoonlik voor die bedieningsperiode afgehandel, maar kan ook tydens en ná 'n bedieningsperiode gedoen word. Om dit doeltreffend te kan doen, moet 'n kelner die korrekte stappe volg. Dit verseker beleefde bediening en stel gaste tevrede. 'n Kelner moet weet wat sy of haar pligte is.

3.1.1 Gee die Afrikaanse betekenis van *mise-en-place*. (2)

3.1.2 Noem SEWE benodigdhede wat voor bediening by 'n kelner se pos gereed moet wees. (7)

3.1.3 Verduidelik die korrekte volgorde waarin mens EEN vierkantige tafel vir bediening gereed kry. (10)

3.1.4 Noem die toerusting waarmee 'n tafelbedieningkelner ná die hoofgereg en voor die nagereg kriesels kos van 'n tafel te verwyder. (3)

3.1.5 Noem SES faktore wat 'n kelner in ag moet neem as blomme vir restauranttafels gereël moet word. (6)

3.2 Beskryf elk van die volgende bedieningstyle:

3.2.1 Buffetbediening

3.2.2 Gueridon-bediening

3.2.3 Amerikaanse bediening

3.2.4 Teppanyaki-bediening

3.2.5 Kamerbediening

(5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

3.3 Noem EEN voordeel en EEN nadeel van elk van die volgende bedieningstyle:

3.3.1 Buffetbediening

3.3.2 Gueridon-bediening

3.3.3 Amerikaanse bediening

3.3.4 Teppanyaki-bediening

3.3.5 Kamerbediening

(5 × 2) (10)

3.4 Verduidelik die Engelse term *cover.* (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 Jy is 'n sommelier en moet kelners oplei in hoe wyn aangebied word. Beantwoord die volgende vrae.

4.1.1 Verduidelik die term *wynjaar* . (2)

4.1.2 Noem die kleur van die wyn as *Sauvignon Blanc* op die etiket staan. (2)

4.1.3 Noem die kleur van die wyn as *Pinotage* op die etiket staan. (2)

4.1.4 Hoeveel glase wyn kan uit 'n 750 ml-bottel geskink word? (2)

4.1.5 Klante het wit wyn vir hulle vishoofgereg bestel.

Verduidelik die volgorde waarin mens hierdie wyn by die tafel skink. (10)

4.2 Noem VIER belangrike feite wat 'n barista in gedagte moet hou wanneer koffie gebêre word. (4)

4.3 Noem vyf reëls wat 'n kroegkelner moet gehoorsaam wanneer mengeldrankies aangemaak word. (5)

4.4 Noem en verduidelik die VIER maniere waarop voedsel bestel word. (4 × 3) (12)

4.5 'n Klant wil die rekening betaal. Die kelner sorg dat alles wat bestel is, op die rekening verskyn.

Verduidelik hoe en aan wie die kelner die rekening by die tafel moet toon. (7)

4.6 'n Klant wil sy rekening met 'n kredietkaart betaal.

Na watter VIER dinge moet 'n kelner oplet voordat die kaart vir betaling aanvaar word? (4)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou