higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIONALE SERTIFIKAAT

# VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

(10070355)

**9 Junie 2021 (X-vraestel)**
**09:00–12:00**

**Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.**

260Q1J2109

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. Begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

---

Kopiereg voorbehou 

## AFDELING A

## VRAAG 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 (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Tydens diens word 'n ... op die palm van die hand geplaas as beskerming teen die hitte van die opdienbord.

A teegoeddoek/vadoek ('service cloth')
B droë lap
C tafeldoek
D servet

1.2 Bedien die wyn altyd …

A voor die kos.
B na die kos.
C saam met die nagereg.
D saam met die koffie.

1.3 By 'n fynproewersete met lepel-en-vurk-bediening ('silver service') moet vuil skottelgoed altyd van die ... verwyder word.

A kelner se regterkant
B kliënt se linkerkant
C gasheer se linkerkant
D kliënt se regterkant

1.4 Die Franse term vir beesvleis is …

A blini.
B boeuf.
C bonito.
D bourguignonne.

1.5 Voedsel- en drankdiens op treine word gekategoriseer as ... diens.

A kroeg
B muntoutomaat
C gueridon
D spoor

1.6 Broodrolletjies en Melbaroosterbrood word bedien op 'n servet wat soos 'n ... gevou is.

A kegel
B Biskopsmus
C hanekam
D Roos

Kopiereg voorbehou 

1.7 'n Rede waarom koffie bitter is:

A Die toerusting is vuil.
B Die water het nie gekook nie.
C Te veel koffie is gebruik.
D Die water is nie vars nie.

1.8 Die ...-kelner is verantwoordelik vir kamerdiens.

A stasie
B sitkamer
C hoof
D vloer

1.9 Bier word in 'n ... bedien.

A drinkbeker ('tankard')
B martiniglas
C fluitglas
D rooiwynglas

1.10 'n ... word gebruik om kos tydens 'n buffet-skemerkelkfunksie warm te hou.

A Konfoor ('chafing dish')
B Mikrogolfoond
C Gasstoof
D Gewone oond

(10 × 1) **[10]**

## VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1–2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1 'n Goeie geheue is 'n aanwins vir voedsel- en drankdienspersoneel.

2.2 Vroulike dienspersoneel moet hoëhakskoene dra wat skoon en in die mode is.

2.3 Personeel mag nooit met 'n kliënt argumenteer nie.

2.4 'n Restaurant moet daagliks gestofsuig word.

2.5 'n Goeie wynglas moet eenvoudig en deursigtig ('plain and clear') wees.

2.6 Kelners hanteer nie eintlik kos nie en daarom is persoonlike higiëne nie so belangrik nie.

2.7 Kelners se hande mag nie nikotienvlekke op hê nie.

Kopiereg voorbehou 

2.8 Enige soort oorbelle kan deur alle dienspersoneel ('front-of-house staff') gedra word.

2.9 Borddiens ('plate service') is 'n ander naam vir Franse diens.

2.10 Die duplikaat-bestelmetode word hoofsaaklik gebruik vir fynproewersetes.

(10 × 1) **[10]**

## VRAAG 3

Kies ’n term uit KOLOM B wat pas by ’n beskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (3.1–3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

| KOLOM A | | KOLOM B | |
|---|---|---|---|
| 3.1 | Pommes au four | A | mayonnaise |
| 3.2 | Word bedien in sopborde wat in onderborde gesit is en word met 'n soplepel geëet | B | naan |
| 3.3 | Gebakte ham en krakelinge ('roasted gammon and crackling') | C | verpoeierde groen tee |
| 3.4 | Vulsel en bosbessiesous ('stuffing and cranberry sauce') | D | Charlotte Royale |
| 3.5 | Koue sous gemaak van eiergele, olie, asyn, sout, peper en mosterd | E | wortel |
| 3.6 | Klassifikasie van wortels, witwortels, sydissels en beet | F | oondgebakte aartappels |
| 3.7 | Plat, opgepofte en effens gerysde Indiese brood | G | nori |
| 3.8 | Velle dun, swart seegras/seewier | H | appelsous |
| 3.9 | Vorm wat met sponskoek uitgevoer en met Beierse room en soms vrugte gevul word | I | gebraaide kalkoen |
| 3.10 | Matcha | J | boeljon/dun sop ('broth') |
| | | K | diepgebraaide aartappels |

(10 × 1) **[10]**

## VRAAG 4

Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (4.1–4.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

4.1 Gang wat bedien word om die eetlus te stimuleer

4.2 Bediening van voedsel wat vooraf in borde opgeskep is

4.3 Soort diens waar voedsel in 'n klant se bord bedien word

4.4 Gespesialiseerde toerusting wat die kelner in lepel-en-vurk-bediening gebruik om brood en/of kos uit 'n skottel of mandjie op 'n klant se bord te bedien

4.5 Franse term vir die persoon wat verantwoordelik is om klante by aankoms te groet en alle kelners in die restaurant te bestuur

4.6 Toerusting wat deur kelners gebruik word om porsies gâteau te bedien

4.7 Koppie wat gebruik word om macchiato-koffie te bedien

4.8 Korrekte term vir 'n sout-en-peperstel

4.9 Lepel waarmee nagereg geëet word

4.10 Wynklassifisering van sjampanje

(10 × 2) **[20]**

**TOTAAL AFDELING A: 50**

## AFDELING B

## VRAAG 5

5.1 Verduidelik die volgende positiewe eienskappe van kelners:

5.1.1 Persoonlike higiëne

5.1.2 Stiptelikheid

5.1.3 Lojaliteit

5.1.4 Houding ('conduct')

5.1.5 Begrip vir dringendheid ('sense of urgency')

5.1.6 Plaaslike kennis ('local knowledge')

(6 × 2) (12)

Kopiereg voorbehou 

5.2 Verduidelik die volgende soorte behoeftes van kliënte:

5.2.1 Fisiologiese

5.2.2 Ekonomiese

5.2.3 Sosiale

5.2.4 Gerief

5.2.5 Sielkundige

(5 × 2) (10)

5.3 Onderskei tussen die volgende soorte menu's:

5.3.1 À la carte menu

5.3.2 Prestige menu

5.3.3 Siklus-menu

5.3.4 Table d'hôte menu

(4 × 2) (8)

5.4 Verduidelik die basiese beginsels wat gevolg moet word wanneer vir 'n buffet gereedgemaak word. (6)

5.5 Verduidelik die belangrikheid daarvan dat 'n kelner oor voldoende voedsel- en drankkennis beskik. (4)

5.6 Noem die breekware wat benodig word vir die bediening van die volgende geregte:

5.6.1 Consommé

5.6.2 Gekookte eier

5.6.3 Sole bon femme

5.6.4 Crème brûlée

5.6.5 'n Sny gâteau

(5 × 2) (10)
**[50]**

Kopiereg voorbehou 

## VRAAG 6

| | | |
|---|---|---|
| 6.1 | In watter volgorde moet 'n kelner toerusting dek vir 'n à la carte-bestelling? | (8) |
| 6.2 | Verduidelik die mise en place, temperatuur, versiering ('presentation') en bediening van Chenin Blanc. | (10) |
| 6.3 | Noem SEWE faktore wat die geskikte diensmetode vir 'n spesifieke instelling sal bepaal. | (7) |
| 6.4 | Noem die eet- en drinkgoed wat met 'n tradisionele kontinentale ontbyt bedien word. | (5) |
| 6.5 | Noem VYF reëls wat jy in gedagte moet hou wanneer jy enige soort koffie maak. | (5) |
| 6.6 | Onderskei tussen *high tea* en *volle middagtee*. (3 + 3) | (6) |
| 6.7 | Noem VIER doelwitte van voedsel- en drankdiens. | (4) |
| 6.8 | Noem VYF faktore wat jy moet in ag neem wanneer jy tafelgerei, glasware en klein toerusting vir 'n restaurant kies. | (5) |
| | | **[50]** |

## VRAAG 7

| | | |
|---|---|---|
| 7.1 | Noem AGT soorte inligting op wynetikette. | (8) |
| 7.2 | Noem DRIE kategorieë wyn. | (3) |
| 7.3 | Verduidelik die prosedure vir die bediening van 'n ete deur die lepel-en-vurk-bedieningspersoneel vanaf die aankoms van 'n gas totdat die gedekte plek aangepas word vir die bediening van die voorgereg. | (10) |
| 7.4 | Verduidelik die prosedure om krummels van 'n tafel af te vee/'n tafel skoon te maak. Noem die toerusting wat gebruik word, verduidelik die prosedure volledig en sê wanneer dit voltooi is. | (9) |
| 7.5 | Noem VYF verantwoordelikhede van 'n kelner as 'n gas die rekening vra in 'n fynproewerseetplek. | (5) |
| 7.6 | Noem VYF goed wat 'n kelner moet kontroleer as 'n kliënt met 'n kredietkaart wil betaal. | (5) |
| 7.7 | Noem SEWE items in 'n volledige Amerikaanse ontbyt. | (7) |
| 7.8 | Noem DRIE reëls vir die berging van tee. | (3) |
| | | **[50]** |

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

Kopiereg voorbehou