higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N610**(A)**(N28)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

(10070355)

28 November 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 gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. 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 Hierdie spyskaart bied bygeregte wat individueel geprys is:

A Vaste spyskaart
B A-la-carte
C Buffet
D Proesessie

1.1.2 Glase wat voor die ete gebruik is, moet verwyder word ...

A nadat die brood geëet is.
B net voor die hoofgereg bedien word.
C nadat wyn vir die tafel bestel is.
D wanneer drankies klaar is.

1.1.3 Hierdie tipe kos word bedien as hors d'oeuvres:

A Petit fours
B Entrée
C Sop
D Canapés

1.1.4 'n Pureesop kan beskryf word as 'n … sop.

A growwe
B dik, helder
C dik, growwe
D dik, gladde

1.1.5 Ekstra gedekte plekke by die tafel wat nie benodig word nie, moet ...

A verwyder word wanneer die kelner ingelig word.
B verwyder word volgens elke gang.
C gelos word, aangesien iemand by hulle kan aansluit.
D gelos word om nie die gaste te pla nie.

1.1.6 Laatoes wyn kan beskryf word as:

A Droog
B Baie soet
C Medium droog
D Baie droog

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Wanneer ’n kelner silwerdiens van broodrolletjies bedien, moet dit ... bedien word.

A van die gas se linkerkant
B met ’n silwer tang
C van die gas se regterkant
D eerste aan die gasheer

1.1.8 Die volgorde van diens verwys na ...

A die opskryf van die voedselbestelstrokie.
B die restaurant se voorbereiding vóór diens.
C die proses wat gevolg word om dompelkoffie voor te berei.
D die volgorde van take wat voltooi moet word wanneer gaste bedien word.

1.1.9 Dit is die kelner se verantwoordelikheid om seker te maak dat die eetgerei higiënies skoon en opgevryf is vir diens. Om eetgerei op te vryf, kan jy ’n opvryfdoek en ... gebruik.

A nat spons
B warm water en asyn
C koue seepwater
D koue water met ’n ontsmetmiddel

1.1.10 ’n Ouetehuis bied ’n spyskaart aan wat daagliks verander. Die gepaste spyskaart-styl vir hierdie onderneming sal wees:

A Proesessie
B Siklus
C A-la-carte
D Table d'hôte

1.1.11 Bedien om ’n mens se palet “skoon te maak”.

A Sorbet
B Relevé
C Entremets
D Poisson

1.1.12 Die dranklys moet vir die gaste aangebied word ná die ...

A gaste mekaar gegroet en hulle sitplekke ingeneem het.
B spyskaart aangebied is.
C broodrolletjies bedien is.
D voedselbestelling geneem is.

1.1.13 Wanneer gaste by die restaurant aankom, word van die kelner verwag om ...

A die styl van diens te verduidelik.
B die spyskaart aan te bied.
C die gaste te groet.
D die gaste na hulle tafel te neem.

Copyright reserved

1.1.14 ’n Volledige mise-en-place van die eetkamer sal ...

A probleemvrye en doeltreffende diens bevorder.
B besigheidsbesprekings bevorder.
C geleenthede verskaf om meer items te verkoop (‘upselling’).
D verseker dat die kliënt ’n goeie fooitjie gee.

1.1.15 Glas met ’n steel:

A Ysmengeldrankieglas (‘highball’)
B Outyds
C Brandewynglas
D Groot drinkglas (‘tumbler’)

1.1.16 Verfrissende koffiedrankie gemeng met ys en verkoel bedien:

A Skommeldrankie
B Frappé
C Melkskommel
D Lassi

1.1.17 Waarskynlik die beroemdste crêpe-gereg in die wêreld:

A Crêpe Suzette
B Crêpe Bergamot
C Crêpe Lobster
D Crêpe Creole

1.1.18 Hierdie koffie word gemaak met een sopie espresso, twee derdes skuimerige melk, een derde gestoomde melk en bestuif met sjokolade:

A Plat wit (‘flat white’)
B Cappuccino
C Café latte
D Vienna

1.1.19 ’n Kelner sal oorspronklike Ceylon-tee bedien met ...

A heuning en skyfies suurlemoen.
B room.
C geen bykomstighede nie.
D warm melk.

Kopiereg voorbehou

1.1.20 Die vloerplan word ontwerp volgens die ...

A besprekingslys.
B aantal tafels en stoele beskikbaar.
C styl van die spyskaart.
D tyd van die dag.

(20 × 1) (20)

1.2 Kies 'n term/woord uit KOLOM B wat pas by 'n beskrywing in COLUMN A. 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	Verwys na warm en koue nageregte	A	hors d'oeuvres
1.2.2	Sluit alle warm en koue soppe in	B	potage
1.2.3	Verwys dikwels na 'n klein bordjie slaai	C	entrée
		D	poisson
1.2.4	Bedien as 'n onderbreking tussen gange, wat die palet verfris	E	entremets
1.2.5	Aantal eiergeregte	F	sorbet
1.2.6	Gebraaide wildsvleis- of pluimveegeregte	G	oeufs
		H	fromage
1.2.7	Sluit 'n verskeidenheid kase en verskeie bykomstighede in	I	rôti
1.2.8	Gebraaide hoofgereg of groter vleisstukke, wat met aartappels en groente bedien sal word	J	relevé
		K	slaai
1.2.9	Gang bestaan uit visgeregte	L	nagereg
1.2.10	Klein, goed gegarneerde gereg, gewoonlik vergesel van 'n ryk (vleis)sous		

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

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

1.3 1.3.1 Drankie wat voor ’n ete bedien word om die eetlus aan te wakker

1.3.2 Wat reuk, geur of aroma aandui en dikwels na wyn verwys

1.3.3 Bedek met broodkrummels en gerasperde kaas en word onder die rooster verbruin

1.3.4 Eet nie rooivleis of enige vleis buiten pluimvee, of enige vleis nie

1.3.5 Turkse en Griekse nagereg gemaak van fillodeeg, gekapte neute en heuning

1.3.6 Om in ’n minimum hoeveelheid vloeistof te kook wat op prutpunt gehou word

1.3.7 Alkoholiese drankie wat verkry word deur die fermentering van appelsap

1.3.8 Vierkantige stuk lap of papier wat gebruik word om vingers of lippe af te vee en om klere te beskerm

1.3.9 Diens waar van kliënte verlang word om hulleself by ’n toonbank of buffet te help

1.3.10 Behoefte aan verryking van selfbeeld en verskeidenheid, vervulling van leefstylbehoeftes en ’n gevolg van advertensies en promosie

(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 vra vir ’n fooitjie ná diens.

1.4.2 ’n Platbord-na-bord diens sal altyd van regs gedoen word.

1.4.3 ’n Kelner moet maklik kan leer.

1.4.4 Die Champagne-streek is nie geleë in Frankryk nie.

1.4.5 Rooiwyn word verkoel bedien.

1.4.6 Die voedsel- en drankdiensafdeling sal altyd met gaste geassosieer word.

1.4.7 Om kliënte na hulle tafel te neem, is nie ’n voorbeeld van die interpersoonlike vaardighede wat op ’n sekere tydstip tydens die diens nodig is nie.

Kopiereg voorbehou

1.4.8 Wanneer ’n spyskaart opgestel word, is dit belangrik om verskillende gaarmaakmetodes in te sluit.

1.4.9 Wanneer ’n onvoorsiene voorval plaasvind, moet dit vinnig en doeltreffend hanteer word.

1.4.10 Drankies moet van links bedien word.

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die volgende spyskaart en noem die eetgerei wat nodig is om die tafel volgens die spyskaart te dek.

SPYSKAART

MIDDAGETE

Sampioensop

Geroosterde haring bedien met suurlemoen

Gebraaide lamsvleis
Kapokaartappels
Vars tuingroente

Vrugteslaai met roomys

10/02/2016 (8)

2.2 Dit is ’n besige diens en jy dra kos aan (‘food runner’) vir die skof. Soos jy die kombuis haastig verlaat, is ’n ander kelner in jou pad en jy bots met hom en jy laat val die borde kos.

Watter gepaste aksies moet jy volg? (5)

2.3 Noem die voordele van ’n elektroniese bestelstelsel. (9)

2.4 Onderskei tussen a-la-carte en table d'hôte spyskaarte en gee voorbeelde van elk. (10)

2.5 Beskryf ’n voedsel- en drankbestuurder se rol in ’n vyfsterhotel. (7)

2.6 Onderskei tussen ’n kelner en ’n butler. (2 × 2) (4)

2.7 Noem die nodige eienskappe wat verlang word vir voedsel- en drank vloerpersoneel. (5)

2.8 Noem TWEE skottelgoedwasmetodes. (2)
[50]

VRAAG 3

3.1 As ’n kelner is dit belangrik om seker te maak dat gaste se tafel korrek gedek is voor diens.

Verduidelik die korrekte volgorde om die tafel voor te berei en die tafeldoek reg oor te gooi (‘clothing up the table’). (10)

3.2 Tydens diens kla ’n gas dat die tafel onvas is en nie gelyk staan nie.

Wat kan jy doen om seker te maak dit is gelyk en stabiel? (2)

3.3 Watter toerusting benodig ’n silwerdienskelner om ’n tafel ná die hoofgereg af te borsel? (3)

3.4 Noem SEWE items wat in of op ’n buffet (‘sideboard’) geplaas word. (7)

3.5 Noem SES faktore wat in gedagte gehou moet word wanneer blomme vir ’n funksie gekies word. (6)

3.6 Omskryf elk van die volgende en gee EEN voordeel en EEN nadeel vir elk.

3.6.1	Buffetdiens	(2 × 2)	(4)
3.6.2	Gueridon-diens	(2 × 2)	(4)
3.6.3	Amerikaanse diens	(2 × 2)	(4)
3.6.4	Peuselkroegdiens	(2 × 2)	(4)
3.6.5	Kamerdiens	(2 × 2)	(4)

3.7 Omskryf die term bestek, gedekte plek (‘cover’). (2)
[50]

VRAAG 4

4.1 Jy is ’n maître d'hôtel. ’n Groep gaste kom by die restaurant aan.

Noem VIER take wat jy moet uitvoer vóór jy hulle na hulle tafel vergesel. (4)

4.2 Bespreek die korrekte volgorde waarin ’n bottel witwyn bestel en bedien word. (10)

4.3 Verduidelik kortliks die TWEE hoofbestelmetodes. (4 × 2) (8)

4.4 ’n Gas het versoek om met ’n kredietkaart te betaal.

As ’n kelner wat die gas bedien, noem DRIE kontroles wat jy moet uitvoer vóór jy die kaart vir betaling verwerk. (3)

4.5 4.5.1 Omskryf die term ontbyt? (2)

4.5.2 Gee die korrekte volgorde en voorbeelde van voedsel- en drankitems wat aan ’n kliënt bedien word wat ’n volle Engelse ontbyt nuttig. (5)

4.6 Noem VYF belangrike faktore om te oorweeg wanneer ’n dompelkoffie voorberei word. (5)

4.7 As ’n kroegman, watter reëls sal jy oorweeg wanneer jy skemerkelkies maak? (7)

4.8 Noem SES pligte wat die chef de rang aan die einde van ’n skof sal uitvoer. (6)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou