higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

29 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 13 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1
1.1.1 C
1.1.2 C
1.1.3 A
1.1.4 D
1.1.5 B
1.1.6 C
1.1.7 A
1.1.8 A
1.1.9 C
1.1.10 B

(10 × 1) (10)

1.2 1.2.1 Neutkraker/kreefkraker (‘lobster cracker’)✓
Word gebruik om die doppe van harde, droë vrugte (algemeen bekend as neute) oop te breek✓
(Enige relevante antwoord – naam van toerusting en ooreenstemmende beskrywing)

1.2.2 Suikertang✓
Word vir suikerklontjies gebruik✓

Ystang✓
Word gebruik om ysblokkies mee op te tel✓
(Enige relevante antwoord – naam van toerusting en ooreenstemmende beskrywing)

1.2.3 Sopiemaat✓
Word gebruik om drank te meet/word gebruik om te meet✓
(Enige relevante antwoord – naam van toerusting en ooreenstemmende beskrywing vir kroegtoerusting om mengeldrankies te meet)

1.2.4 Teepot✓
Word gebruik om tee te maak/word gebruik om tee in water te laat trek✓

1.2.5 Dompelkoffiepot✓
Word gebruik om filterkoffie te maak/word gebruik om koffie te maak✓
(Enige relevante naam van toerusting)
(2 × 5) (10)

1.3	1.3.1	H		
	1.3.2	J		
	1.3.3	E		
	1.3.4	F		
	1.3.5	G		
	1.3.6	I		
	1.3.7	B		
	1.3.8	C		
	1.3.9	A		
	1.3.10	D		
			(10 × 1)	(10)

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

1.5	1.5.1	Warm plaat/Warm gang ('hot pass')/Koue plaat/Koue gang ('cold pass')/Gang ('pass')		
	1.5.2	Wynkelner/Drankkelner/'Dommelier'		
	1.5.3	Espressobeker (en piering)		
	1.5.4	Whiskeyglas/Outydse glas/Drinkglas		
	1.5.5	Wyn/Witwyn/Rooiwyn/Roséwyn		
	1.5.6	Sjampanje		
	1.5.7	Plat du jour		
	1.5.8	Mise en place		
	1.5.9	Carte du jour		
	1.5.10	Entrée		
			(10 × 1)	(10)
				[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Voedselspyskaart (ken TWEE punte toe)

- Oorhandig die spyskaart aan die gas se linkerkant.
- Oorhandig deur die spyskaart vir gas oop te maak.
- Oorhandig spyskaarte eerste aan vroue.
- Oorhandig spyskaarte eerste aan bejaardes.
- Oorhandig spyskaart laastens aan gasheer/-vrou.
- Oorhandig spyskaarte kloksgewys aan gasheer/-vrou se linker-/regterkant.

Wynkaart (ken TWEE punte toe)

- Oorhandig wynkaart aan gas se linkerkant.
- Oorhandig wynkaart aan die gasheer/-vrou.
- Maak wynkaart vir gasheer/-vrou oop.
- Slegs een wynkaart word aan die tafel gegee, tensy ander dit aanvra.
- Oorhandig wynkaart voor voedselspyskaarte.

(Enige relevante antwoord) (2 × 3) (6)

2.2

- Maak seker toerusting is skoon.
- Gebruik skerp messe.
- Gebruik vleisvurk om vas te vat.
- Oefen om perfek te wees.
- Sny spaarsamig.
- Sny egalig.
- Sny vinnig.
- Sny teen 'n hoek of 45-grade-skuinste.
- Gebruik die hele lengte van die mes, nie net die punt nie, wanneer jy sny.
- Moenie toelaat dat vleis afkoel nie, en moenie gaste laat wag nie.
- Sny teen die vesel van die vleis.
- Moenie die vleis vooraf sny nie, want dit sal uitdroog.
- Hou alle vleis onder 'n deksel om higiëniese standaarde te handhaaf.
- Hou snyarea skoon.
- Gooi oorskotvet en ander oorblyfsels weg.
- Vleisstukke met net: verwyder net in die kombuis.
- Bied bykomstighede/peperwortel/vleissous aan.

(Enige relevante antwoord) (6 × 1) (6)

2.3

- Vol hande in, vol hande uit ('full hands in, full hands out').
- Belangrik om te verseker kelner se hande is altyd besig/nooit leeg nie.

(Enige relevante antwoord wit dit verwoord) (2 × 2) (4)

2.4
- Keël
- Kers
- Waaier
- Roos
- Biskopshoed
- Driedubbele golf ('triple wave')
- Hanekam
- Aandbaadjie
- Koevert

(Enige relevante antwoord) (4 × 1) (4)

2.5 2.5.1
- Vaste getal gange
- Beperkte keuses vir elke gang of tussen gange
- Vasgestelde prys vir alle gange
- voedsel voor die tyd voorberei
- Beskikbaar op 'n bepaalde tyd
- Eetgerei word vooraf gedek
- Hierdie spyskaarte word gewoonlik aangebied vir funksies vir 'n groot aantal mense

2.5.2
- Verskeidenheid om van te kies
- Items se pryse individueel vasgestel
- Wag moontlik langer vir bestelling
- Geregte kan moontlik gedeeltelik voorberei wees
- Tafel slegs met hoofeetgerei gedek

2.5.3
- Vegetariese opsies
- Glutenvrye opsies
- Volkoring
- Rogbrood
- Bruin meel
- Lae natrium/sout
- Opsies vir gesond eet, slaaie, ens.
- Opsies vir diabete/Lae of geen bygevoegde suiker

2.5.4
- Spyskaart word herhaal
- Kan weekliks/maandeliks/kwartaalliks wees
- Dit is seisoenaal

(Enige relevante antwoord) (4 × 2) (8)

2.6 2.6.1
- Moet skoon wees
- Goed versorg
- Mans moet skeer
- Geen uitspattige haarstyle nie
- Gebruik haarbykomstighede wat óf swart óf bruin is
- Geen oordadige/gekleurde hare nie
- Lang hare moet vasgemaak wees

2.6.2
- Kort
- Skoon
- Geen helderkleurige naellak nie
- Goed versorgde/gemanikuurde naels

2.6.3
- Bad gereeld
- Gebruik deodorant
- Geen deodorant met sterk reuk nie
- Deodorant/Parfuum wat vars ruik

2.6.4
- Moet gemaklik wees
- Moet jou goed pas
- Swart van kleur
- Maak seker hulle is gepoets/skoon
- Eenvoudige, netjiese ontwerp
- Lae hak/moet gemaklik wees

2.6.5
- Dra 'n gestandaardiseerde uniform
- Kelners dra dikwels swart en wit
- Moet goed pas
- Geen gate/skeure moet sigbaar wees nie
- Moet skoon wees
- Moet gestryk/gestyf en gepars wees
- Alle knope moet teenwoordig wees
- Gebruik uniformbykomstighede, bv. kruisbande, onderbaadjies

(Enige relevante antwoord) (5 × 2) (10)

2.7
- Vashou en gebruik van opdienlepel en -vurk, en ander opdientoerusting.
- Dra borde
- Gebruik 'n skinkbord
- Gebruik 'n dienbord
- Dra glase
- Dra en gebruik groot skinkborde
- Vou servette
- Bedien met gebruik van gespesialiseerde toerusting
- Voer enige voorbereidings-/skoonmaakplig korrek uit

(Enige relevante tegniese vaardigheid van 'n kelner) (6 × 1) (6)

2.8
- Vryf glase blink
- Maak die toonbanke skoon
- Tel voorraad
- Vul voorraad aan
- Voorraadopname
- Vul voorraaduitreikings-/aanvraagvorms in
- Stoor glase korrek
- Maak seker daar is genoeg toerusting byderhand vir bediening
- Sny garnerings
- Maak seker alle mengeldrankie-toerusting werk en is skoon
- Vul sout-en-peper-stelle vir bediening
- Vul suiker vir bediening
- Maak seker tee- en koffietoerusting is skoon
- Vee vloere
- Mop vloere
- Skakel toerusting aan (koffie-/espressomasjien)
- Maak seker kroegspyskaart-omslae is byderhand
- Maak seker verkoopspunt is aan
- Maak seker rekeningomslae is gereed
- Gaan ysmasjien, koffiemasjien, ens. na
- Skakel ligte aan (Enige relevante antwoord) (6 × 1) (6)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Hors d'oeuvre-slaai
- Sop
- Aptytwekker
- Slaai
- Vis
- Hoofgereg
- Palaatvervrisser
- Nagereg (8 × 2) (16)

3.1.2 Voorgereg (2)

3.1.3 Om die eetlus te stimuleer (2)

3.1.4 **SPYSKAART**

MIDDAGETE

Gebraaide gevulde Jalapenos

Pampoensop met gegeurde skommel

Parmesaan en gekrummelde vis met kruie

Bistro Biefstuk met Rooiwynsous

Rosemary – Geroosterde aartappels met knoffel

Aspersies met Suurlemoen en Peconino

Malterus tiramisu

Koffie/Tee

08/07/2019 (5)
Enige relevante voedselsoort

3.2
- Servet
- Kleinbordjie
- Kantmes
- Onder-/dien-/hoof-/visbord in die middel van die dekplek
- Hoof-/eet-/groot vurk
- Hoof-/eet-/groot mes
- Water-/wyn-/ysmengeldrankie- (enige relevante glase)
- Sout-en-peper-stel
- Tafelnommer
- Blommerangskikking (Enige relevante antwoord) (10 × 1) (10)

3.3
- Reuk moenie te sterk wees nie
- Nie te groot nie (neem ruimte op)
- Geskikte kleure – pas by die tema/kleur van voedsel/tafeldoek
- Moenie gaste se uitsig op die tafel hinder nie
- Verkieslik vars/Geen potplante nie
- Hou potensiële allergieë in gedagte
- Tema/argitektuur van restaurant
- Begroting/koste
- Moet 'n fokuspunt wees (Enige relevante antwoord) (4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

3.4
- Silwer-/Engelse/gasheerbediening
- Familiebediening
- Bordbediening/Amerikaanse bediening
- Russiese bediening
- Gueridon-bediening
- Butler-bediening/Franse bediening/À la Française (5)

3.5 3.5.1
- Dit is 'n lys vir wanneer die restaurant nie 'n gas kan akkommodeer nie✓/daar nie sitplekke beskikbaar is nie✓
- Gas het nie bespreek nie✓
- Neem gas se kontakbesonderhede ingeval daar 'n kansellasie is✓ (Enige relevante antwoord)

3.5.2
- Let op klante se allergieë
- Stil sitplek
- Drankies by aankoms
- Versoek addisionele bediening buite die norm
- Baba-/kinderstoel
- Verpersoonlikte spyskaart
- Spesiale blomme op tafel

(Enige relevante antwoord wat 'n verandering/ bykomende diens noem)

3.5.3
- In staat om beter te beplan
- Mise en place/voorbereiding is in plek
- Kan nodige/onnodige personeel aanwys
- Kan koste beheer/arbeidskoste verminder
- Kan nodige voorraad bestel
- Hou klante tevrede
- Doeltreffendheid
- Restaurant se diens verloop glad
- Kan wins vermeerder

(Enige relevante antwoord) (3 × 2) (6)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1
- Café simple
- Café complet (2)

4.2 Teemaaltyd ('high tea')
- Word in populêre restaurante, kafees, restaurante en koffiewinkels aangetref
- Word laatmiddag of vroegaand bedien
- Bied stewige geregte
- Die teemaaltyd word tussen 17:00 en 19:00 bedien
- Kos minder as volle middagteemaaltyd ('full afternoon tea')
- Word dikwels van 'n à la carte-spyskaart af bedien

(Enige relevante antwoord)

Volle middagteemaaltyd ('full afternoon tea')
- Word in eersteklasondernemings/hotelle aangetref
- Word tussen 16:00 en 18:00 bedien
- Bied lekkernye
- Word dikwels as buffets aangebied
- Is duurder (Enige relevante antwoord) (Enige 2 × 2) (4)

4.3
- Keuse van sap
- Stowevrugte (vrugte wat in klein stukkies gesny is)
- Ontbytgraan
- Jogurt
- Vis
- Eiers op bestelling
- Vleis
- Fyngebak
- Verskeidenheid stukkonfyt
- Verskeidenheid smaakmiddels/bykomstighede
- Spek
- Aartappels
- Groente
- Pannekoeke en wafels
- Koue buffet
- Vars vrugte
- Heel vrugte
- Kase
- Brooditems/-rolle
- Stukkonfyt
- Melk
- Koffie/tee (Enige relevante antwoord 10 × 1) (10)

4.4 4.4.1
- Om te bedien in 'n area wat nie as V&D/restaurant toegewys is nie
- Die area is nie 'n eetvertrek/restaurant nie
- Die hoofbesigheidsaktiwiteit is iets anders

(Enige relevante antwoord) (2 × 1) (2)

4.4.2
- Treine/spoorbediening
- Lugrederye
- Busse
- Hotelkamers
- Skinkbord
- Dienwaentjie/trollie
- Inrybediening
- Hospitale
- Tuisaflewering

(Enige relevante antwoord 3 × 1) (3)

4.4.3
- Café simple/Koffie/Tee
- Café complet/Ontbyt om te eet
- Teemaaltyd ('high tea')
- Versnaperings
- Ligte middagetes
- Ligte aandetes
- Drankies voor aandete/middagete/Aperitiewe
- Verskeidenheid drankies
- Mengeldrankies
- Drankies ná middagete/aandete/Likeure
- Laatnagbediening

(Enige relevante antwoord 5 × 1) (5)

4.4.4 Chef de Sale (2)

4.4.5
- Minikroeg/Kroeg/Drankies en versnaperings
- Plek om koffie/tee te maak

(2)

4.5 (Merk asof witwyn logies/in 'n geskikte volgorde bedien word)

- Kry die wyn by die kroeg
- Maak seker die bestelling is korrek en dat die wyn helder en teen die korrekte temperatuur is (tussen 10 en 12 grade of koud)
- Neem die wyn in 'n ysemmer na die tafel en plaas die ysemmer in 'n staander.
- Noem die relevante mise en place vir die bediening van witwyn.
- Bied die bottel aan die gasheer/-vrou met die etiket sigbaar – dit laat hom/haar toe om seker te maak dat die korrekte wyn bedien gaan word.
- Maak seker die korrekte witwynglase is op die tafel geplaas vir die wyn om bedien te word.
- Maak seker 'n diendoek is aan die handvatsel van die ysemmer/aan die nek van die bottel vasgemaak. Dit word gebruik om kondensasie en water van die buitekant van die bottel af te vee voordat die wyn geskink word.
- Met 'n kelnersvriend ('waiter's friend'), sny die foelie reg rondom, onderkant of bokant die bottel se rand bo-aan die bottel (sommige bottels het klein doppies in plaas van foelie). Slegs die bokant van die foelie word dan verwyder, en die bokant van die kurk word met die diendoek afgevee.
- Verwyder die kurk.
- Gaan die kurk na/ruik die kurk ingeval die wyn 'n kurksmaak het.
- Laat die gasheer/-vrou toe om die kurk na te gaan.
- Plaas die kurk in die ysemmer/op die dienbord vir inspeksie/soos deur die onderneming vereis word. As dit 'n hoëkwaliteit wyn van 'n goeie oesjaar is, sal die kurk gewoonlik op 'n kleinbordjie aan die kop van die gasheer/-vrou se dekplek geplaas word. Die naam en jaar van die wyn moet op hierdie kurk gedruk wees.
- Vee die binnekant van die bottel se nek met die diendoek af.
- Vee die bottel droog.
- Wanneer jy skink, hou die bottel vas sodat die etiket sigbaar is. Gebruik die gevoude diendoek in jou ander hand om enige druppels van die bottel se nek te vang.

- Gee die gasheer/-vrou 'n slukkie van die wyn, en skink van die regterkant af. Hy/sy moet erken dat die wyn geskik is, d.w.s. dat dit die korrekte smaak, boeket en temperatuur het.
- Bedien vroue eerste, dan mans, en die gasheer/-vrou laaste, en begin altyd aan die gasheer/-vrou se regterkant. Bediening geskied deesdae egter dikwels antikloksgewys van een klant na die volgende.
- Vul elke glas twee derdes vol of tot by die breedste deel van die glas – watter een ook al die laagste is. Dit laat ruimte vir die boeket om waardeer te word.
- Plaas die oorblywende wyn in die ysemmer en hervul die glase wanneer nodig.
- As 'n vars bottel benodig word, moet vars glase op die tafel geplaas word en die gasheer/-vrou gevra word om die nuwe wyn te proe.
- Draai die bottel se nek en lig dit terselfdertyd op om te verhoed dat druppels wyn op die tafeldoek val (Enige relevante antwoord 9 × 1) (9)

4.6
- Let op tafelnommer/aantal gaste/kelner se naam of handtekening/datum
- Gebruik verkoopstegnieke
- Wees oplettend en gebruik gepaste tydsberekening
- Glimlag, maak oogkontak en probeer antisipeer wanneer die gas gereed is om te bestel.
- Lig gaste in oor enige spesiale geregte of ander promosies, sowel as allergieë
- Maak voorstelle
- Neem kinders se bestellings eerste/let op kinders se bestellings
- Skei gange/groepeer gange
- Aparte drankie- en voedselbestellings
- Maak seker voedselbestellings is van drankiebestellings geskei
- Let op hoe gaar vleis moet wees
- Maak seker klante se versoeke is aangeteken
- Gebruik afkortings wat almal sal verstaan
- Skryf netjies en leesbaar
- Teken die aantal gaste en bestelde items aan in 'n volgorde wat ooreenstem met die sitplekke op jou bestellingsboekie
- Gebruik die spilpuntstelsel ('pivot system')
- Neem vroue se bestellings eerste, gevolg deur ouer mans of gaste, en die gasheer/-vrou laaste
- Nadat al die gaste bestel het, herhaal die volgorde duidelik, selfversekerd en hoflik aan die gaste.
- Wanneer gaste die bestelling erken het, bedank gaste hoflik en neem al die spyskaarte in. (Enige relevante antwoord 5 × 1) (5)

4.7
- Rekening by bestelling/Rekening
- Rekening aan maatskappy
- Geskenkbewyse/Komplimentêr/Koepons
- Aparte bestelling
- Kredietkaart
- Toepassings ('apps') op Android-toestelle/2-vir-1-aanbiedings

(Enige relevante antwoord 4 × 1) (4)

4.8
- Kelner
- Kassier moet met kelner bevestig (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou