higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N610**(A)**(N29)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

(10070355)

29 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

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 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 (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die beste manier om klagtes oor swak diens te hanteer, is om …

A niks te doen nie.
B die gas 'n gratis drankie aan te bied.
C die maître d'hôtel in kennis te stel.
D verskonings te probeer maak.

1.1.2 Die term *dekplek* in die voedsel- en drankbedryf verwys na 'n …

A lap wat oor 'n storting geplaas word.
B net wat gebruik word om die voedsel teen vlieë te beskerm.
C plekdekking vir een persoon.
D silwer deksel op 'n onderdoek.

1.1.3 Wanneer 'n maaltyd in 'n kamer bedien word, moet 'n kelner …

A aan die deur klop, kamerbediening aankondig en wag vir toestemming om in te gaan.
B deur die sleutelgat kyk om te sien of die gas in die kamer is.
C die skinkbord na die kamer dra en dit by die deur los vir die gas om te gaan haal.
D klop en onmiddellik vir betaling vra.

1.1.4 Hierdie soort voedselbediening laat die klant toe om hom-/haarself te help aan 'n verskeidenheid voedsel wat aangebied word:

A À la carte
B Familiebediening
C À la Russe
D Buffet

1.1.5 Die linne wat onder 'n tafeldoek gebruik word om klanke te demp is 'n …

A oordoek.
B onderdoek.
C stofdoek.
D vadoek.

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Die rol van die diendoek op 'n dienbord vol eetgerei is om …

A die kelner se hand teen hitte van die opdienskottel te beskerm.
B die eetgerei blink te vryf om enige vlekke te verwyder.
C die geraas en beweging van die eetgerei te verminder.
D seker te maak die kelner los nie vingermerke op die bord nie.

1.1.7 'n Gueridon is 'n …

A mobiele skinktafel of werksoppervlak waarop voedsel voor die gaste se tafels voorberei word.
B tafel op wiele vir koffiebediening.
C stootkar vir sigare en drank.
D dienwaentjie waarmee gebruikte breekware en eetgerei na die opwasarea geneem word.

1.1.8 Voordat die tafeldoek neergelê word, moet die … in die korrekte posisie wees.

A tafel en stoele
B blomme en smaakmiddels
C messe en vurke
D eetgerei en breekware

1.1.9 Die hoofkelner is daarvoor verantwoordelik om …

A die dienwaentjie te dra en vleisstukke by die tafel te sny.
B die voedselproduksiespan te bestuur.
C besprekings te neem en die besprekings op datum te hou.
D al die items wat bestel word, te kook.

1.1.10 Identifiseer die korrekte bykomstigheid vir gerookte ham:

A Suurlemoenskyf
B Appelmoes
C Vleissous
D Vars kruiegarnering

(10 × 1) (10)

1.2 Die volgende is prente van toerusting wat vir die voorbereiding en bediening van voedsel- en drankitems gebruik word.

Noem die toerusting en gee EEN gebruik van elkeen. Skryf slegs die woord langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1



1.2.2



1.2.3



1.2.4



1.2.5



(5 × 2) (10)

1.3 Kies 'n woord of term uit KOLOM B wat by 'n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Rooiwyn	A	fillodeeg gevul met gekapte neute
1.3.2	Potage	B	filterkoffie met melk
1.3.3	Pienk wyn	C	soet, fyn gebak
1.3.4	Kaas	D	Chenin Blanc
1.3.5	Gebraaide lamsvleis	E	Rosé
1.3.6	Café latte	F	Gruyère
1.3.7	Café au lait	G	kruisementjellie
1.3.8	Petit-four	H	Merlot
1.3.9	Baklava	I	espresso met gestoomde melk
1.3.10	Witwyn	J	minestrone
		K	panna cotta

(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 Koffiewinkel is 'n voedsel- en drankafsetpunt.

1.4.2 Drankies word van die linkerkant af bedien.

1.4.3 Wynglase word skuins bokant die hoofmes geplaas.

1.4.4 Die hoofdoel van 'n restaurant is om klante-tevredenheid te bereik.

1.4.5 Die commis de rang is 'n kelner wat opgelei word.

1.4.6 Die sitplekreëling hang af van die grootte en vorm van die restaurant.

1.4.7 Die borde, eetgerei, glase, en potte en panne staan as tafel-gereedskap bekend.

Kopiereg voorbehou

1.4.8 'n Koppie koffie ná aandete is tussen 90 en 180 mℓ.

1.4.9 Whiskey wat met 'n 'e' gespel word, verteenwoordig 'n sterk drank wat drie maal gedistilleer is.

1.4.10 Een maateenheid vir sjerrie is 500 mℓ.

(10 × 1) (10)

1.5 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.5.1 Die ontmoetingspunt tussen die bedieningspersoneel in die ontvangsarea en die voedselvoorbereidingspersoneel in die kombuis

1.5.2 Die kenner wat daarvoor verantwoordelik is om wyn te bedien en om seker te maak die wyn word behoorlik gestoor

1.5.3 Die klein bekertjie wat gebruik word om een maateenheid espresso-koffie te bedien

1.5.4 Die glas wat gewoonlik gebruik om skoon whiskey met ys te bedien

1.5.5 Stil alkoholiese drankie wat uit die fermentasie van geoeste druiwe gemaak word

1.5.6 Vonkelwyn wat in die streek van Frankryk gemaak word

1.5.7 Franse term vir die gereg van die dag

1.5.8 Franse term wat verwys na die voorbereiding van die restaurant voordat bediening begin

1.5.9 Franse term vir spyskaart van die dag

1.5.10 'n Klein vleisgereg wat met 'n ryk sous bedien word

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Die silwerbedieningsprosedure het 'n vasgestelde volgorde van hoe om klante aan 'n tafel te bedien.

Bespreek die korrekte prosedure om die voedselspyskaart en wynkaart aan 'n tafel te bied. (2 × 3) (6)

2.2 Skyf SES faktore neer om in ag te neem wanneer jy 'n hele beeslendestuk sny. (6)

2.3 Definieer die term *HI-HO* en bespreek die belangrikheid daarvan. (4)

2.4 Noem VIER servetvoue wat deur die klant gebruik word. (4)

2.5 Beantwoord die volgende vrae oor soorte spyskaarte:

2.5.1 Noem TWEE sleuteleienskappe van 'n table d'hôte-spyskaart.

2.5.2 Noem TWEE sleuteleienskappe van 'n à la carte-spyskaart.

2.5.3 Noem TWEE voorbeelde van items wat op 'n gesondheidspyskaart aangetref word.

2.5.4 Noem TWEE sleuteleienskappe van 'n siklusspyskaart.

(4 × 2) (8)

2.6 Die voorkoms van 'n kelner is altyd belangrik.

Gee TWEE reëls vir elk van die volgende:

2.6.1 Hare

2.6.2 Naels

2.6.3 Liggaamsreuk

2.6.4 Skoene

2.6.5 Uniform

(5 × 2) (10)

2.7 Gee SES voorbeelde van hoe 'n kelner sy/haar tegniese vaardighede demonstreer. (6)

2.8 Noem SES mise-en-place-pligte wat in die kroeg uitgevoer moet word voordat dit oopmaak. (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1 Beantwoord die volgende vrae oor die Klassieke Franse Spyskaart:

3.1.1 Herrangskik die volgende spyskaartitems in die korrekte volgorde soos hulle op die Klassieke Franse Spyskaart sou voorkom. Skryf slegs die letter (A–P) langs die vraagnommer (3.1.1) in die ANTWOORDBOEK neer.

A Fromage
B Hors d'oeuvres
C Relevé
D Poisson
E Potage
F Entrée
G Rôti
H Farineaux
I Sorbet
J Legumes
K Salade
L Buffet froid
M Entremets
N Savoureux
O Dessert
P Oeufs

(16 × 1) (16)

3.1.2 Bespreek die doel van *sorbet.* (2)

3.1.3 Vertaal *buffet froid* in Afrikaans. (2)

3.1.4 Die Nouvelle Cuisine het die Klassieke Franse Spyskaart vervang.

Gee 'n moderne spyskaart van VYF gange. (5)

3.2 Noem TIEN items tafelgereedskap wat nodig is om een à la carte-dekplek te dek. (10)

3.3 Noem VIER punte om in gedagte te hou wanneer jy blomme vir 'n tafel kies. (4)

3.4 Noem VYF bedienstyle vir die tafelbedieningsmetode. (5)

3.5 Beantwoord die volgende vrae oor restaurantbesprekings.

3.5.1 Verduidelik 'n *waglys*.

3.5.2 Gee TWEE voorbeelde van spesiale vereistes.

3.5.3 Noem TWEE voordele daarvan om besprekings te neem. (3 × 2) (6)

[50]

VRAAG 4

4.1 Noem die TWEE vernaamste Franse kategorieë van ontbyt. (2)

4.2 Noem TIEN spyskaartitems wat op die volledige Engelse ontbytbuffet aangetref word. (10)

4.3 Onderskei tussen *'n teemaaltyd* ('high tea') en *'n volledige middagteemaaltyd* ('full afternoon tea'). (2 × 2) (4)

4.4 Beantwoord die volgende vrae oor gespesialiseerde bedieningsmetodes:

4.4.1 Definieer *bediening in situ*. (2)

4.4.2 Noem DRIE voorbeelde van bediening in situ (behalwe die sitkamer). (3)

4.4.3 Noem VYF soorte items wat in die sitkamerarea bedien word. (5)

4.4.4 Gee die Franse term vir die kelners wat in die sitkamerarea werk. (2)

4.4.5 Noem TWEE voedsel- en drankgeriewe in kamers (2)

4.5 Beskryf die korrekte prosedure om te volg wanneer jy witwyn bedien. (9)

4.6 Gee VYF reëls vir wanneer jy voedselbestellings by klante neem. (5)

4.7 Noem VIER metodes om rekeninge in die voedseldiensbedryf uit te reik. (4)

4.8 Wanneer die ete verby is, sal die gas vir die rekening vra.

Wie moet die rekening nagaan voordat dit aan die tafel gegee word? (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou