higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

8 Oktober 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 12 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 C
1.2 C
1.3 D
1.4 C
1.5 D
1.6 D
1.7 D
1.8 D
1.9 A
1.10 C

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 2

2.1 Onwaar
2.2 Waar
2.3 Waar
2.4 Waar
2.5 Waar
2.6 Waar
2.7 Onwaar
2.8 Waar
2.9 Waar
2.10 Waar

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

3.1 H
3.2 F
3.3 I
3.4 C
3.5 A
3.6 B
3.7 K
3.8 E
3.9 L
3.10 G
3.11 Q
3.12 P
3.13 N
3.14 O
3.15 M

(15 × 1) **[15]**

Kopiereg voorbehou

3.16 T
3.17 R
3.18 S
3.19 D
3.20 J

(20 × 1) **[20]**

VRAAG 4

4.1 Sentralepuntbediening
4.2 Gespesialiseerde bediening/in situ
4.3 Bystandsbediening
4.4 Muntoutomaat
4.5 Selfbediening
4.6 Teppanyaki-bediening
4.7 Private huisbediening/sjefhuur (Enige toepaslike antwoord)
4.8 Tafelbediening
4.9 Deurrybediening
4.10 Voorsnytafel

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 5.1.1

- Lewer en verseker diens en gasvryheid
- Verantwoordelik daarvoor om te verseker dat alle voorbereiding wat vir bediening nodig is, doeltreffend uitgevoer word
- Help die ontvangshoofkelner gedurende die bediening
- Neem bestellings as die stasiekelner besig is
- Help met die samestelling van diensroosters
- Kan die restaurantbestuurder of ontvangshoofkelner aflos wanneer hulle ’n dag vry het
- Gee opdragte aan die span kelners
- Behartig rangskikking van sitplekke
- Kontroleer met kombuis rakende spesiale aanbiedings of items wat uit voorraad is
- Kan met kasseringsfunksies help
- Hou toesig oor ingewikkelde voorvalle
- Teken alle voorvalle aan (Enige 2 × 2) (4)

5.1.2
- Oorkoepelend verantwoordelik vir alle kelners by stasie
- Wys pligte aan kelners in seksie toe
- Lewer diens aan een stel tafels
- Bedien 4 tot 8 tafels
- Staan aan die hoof van seksie tafels
- Neem voedsel- en drankbestellings
- Lewer diens by die tafel met behulp van die demi-chef de rang
- Kontroleer met die kliënte om seker te maak dat hulle hul maaltye geniet
- Tree op om enige probleme op te los
- Meer ingelig as kelners by die stasie (Enige 2 × 2) (4)

5.1.3
- Nie so ingelig soos stasiehoofkelner nie
- Voer instruksies van stasiehoofkelner uit
- Bedien minstens een tafel of dalk meer
- Help die gasheer/gasvrou om tafels toe te wys
- Gesels met kliënte om seker te maak dat hulle die ete geniet
- Voer openings- en afsluitingspligte uit
- Help om voedsel- en drankbestellings te neem
- Help met bediening, indien nodig (Enige 2 × 2) (4)

5.2 Aperitief/voorgereg
Sop
Voorgereg/entree
Vis
Hoofgereg
Nagereg

OF

Voorgereg/sop/
Sop/voorgereg/
Vis
Hoofgereg/Vishoofgereg
Nagereg
Kaas

(Enige SES gange wat toepaslik is in die korrekte volgorde) (6)

5.3
- Servet
- Kleinbordjie
- Kantmes
- Soplepel
- Voorgereg/entreevurk
- Voorgereg/entreevurk
- Visvurk
- Vismes
- Vleisvurk
- Vleismes
- Dessertlepel
- Dessertvurk
- Kaasmes
- Kaasvurk

(Enige toepaslike gereedskap by table d'hôte-plekdekking. Geen wynglase/ middeltafelbykomstighede – moet vir gange in Vraag 5.2 gebruik word) (9)

5.4 Silwer-/Gasheer-/Engelse bediening
- Aanbieding en bediening van voedsel deur kelners
- Gebruik gespesialiseerde toerusting
- soos ’n lepel en vurk
- Bedien kos op ’n kliënt se bord, van enkele items tot geregte
- Sit van links voor, dek na regs af
- Hoë vorm van fyn-eetbediening
- Plasing van voedsel op sekere punte op bord volgens horlosiemetode
- Vasgestelde bedieningsprosedures
- Behels servetetiket
- Behels afkrummeldiens

Familiebediening
- Hoofgereg word voorgesit met groente in die middel
- Groente verteenwoordig deur multiporsiegeregte
- Groente op tafels sodat kliënte self kan opskep
- Souse kan afsonderlik bedien word
- Dit word beskou as meer informele ervaring
- Minder formeel
- Dit is ’n gesellige diens

Bord-/Amerikaanse bediening
- Bediening van voedsel wat reeds op borde geskep is
- Word algemeen vir banketdiens gebruik
- Groot funksies/huweliksbesprekings
- Maaltye word vooraf bestel
- Dit is oorwegend vaste spyskaartdiens
- Dit is ’n vinniger tipe diens
- Dit kan aantreklik voorgesit word
- Porsiegroottes is presies
- Word in die kombuis opgeskep
- Dit is ’n vinniger bediening

Franse bediening/A la Francaise
- Individuele aanbieding van voedsel aan kliënte
- ’n Sommelier hou toesig oor hierdie diens
- Kliënt kan in enige volgorde bestel
- Kliënt kan enige porsiegrootte bestel
- Kliënt kan eie spyskaart skep
- Hierdie tipe bediening vereis nie ’n kelner om toesig oor diens te hou nie

Gueridonbediening
- Voedsel bedien op kliënt se bord op ’n sytafel of dienwaentjie
- Enige gereg kan daarop aangebied word
- Dit stel kelner in staat om tegniese vaardighede te demonstreer
- Dit behels om kliënte te vermaak
- Kliënte is in staat om toe te sien hoe kos berei word
- Dit kan ook behels om vis te kerfsny, en grate te verwyder
- Bereiding van voedselsoorte soos slaaie en slaaisouse en flambé

(Enige 5 × 3) (15)

5.5
- Olie-en-asynstelletjies
- Kondimente
- Bykosse
- Glasware
- Eetgerei/silwerware
- Platware
- Holware
- Spyskaarte
- Tandestokkies
- Kurktrekkers
- Linne
- Breekware/Borde
- Kelner se bestellingsboek/kontroleboek
- Dienbord
- Skinkborde/diensskinkbord/bord
- Opdiengereedskap
- Opdienonderborde
- Lekkergoed

(Enige 6 × 1) (6)

5.6 Die spyskaart (2)

[50]

VRAAG 6

6.1
- Die tafel en stoele moet indie korrekte posisie wees.
- Die tafelblad moet skoon wees en die tafel moet gelyk staan.
- Maak seker dat dit gelyk is.
- Maak seker dat die tafel geen merke bevat nie.
- Maak seker dat bekleedsel/stoele skoon is.
- Die korrekte grootte doek vir die tafel moet gebruik word. (4)

6.2
- Die hoek van die tafeldoek moet die tafelpote bedek.
- Die oorslag moet reg rondom die tafel gelyk wees.
- Oorslag se val is 30–45 cm.
- Die tafeldoek moenie aan die vloer raak nie.
- Middelnaat moet presies in die middel van die tafel wees.
- Die tafeldoek se naat moet oral in die vertrek in dieselfde rigting wys.
- Indien twee tafeldoeke se middelpunt oorvleuel, moet dit weg van die deure wys. (Enige 4 × 1) (4)

6.3 6.3.1
- Dit word aangebied sodra die gas sitplek inneem.
- Bied brood van die linkerkant af vir gaste aan.
- Kelner gebruik skeplepel & vurk/dienstang.
- Aangebied tot einde van hoofgereg.
- Dit word ná hoofgereg weggeneem.
- Dit is ’n komplimentêre diens
- Bied eerste vir dames/kinders aan. (Enige 2 × 1)

6.3.2
- Maak servet aan regterkant van gaste oop.
- Maak dames se servette eerste oop, en gasheer s’n laaste.
- Skud liggies en plaas in ’n driehoek op gas se skoot.
- Maak altyd servet netjies as kliënt opstaan nie.
- Plaas altyd in middel van plekdekking.
- Dit word deur die hele maaltydbediening aangebied.

(Enige 2 × 1)

6.3.3
- Dit is ’n komplimentêre diens.
- Dit word gewoonlik ná die brooddiens aangebied.
- Dit word altyd hervul.
- Dit word deur die hele bediening aangebied.
- Bied altyd eers vir dames/kinders aan, en vir gasheer laaste.
- Skink van die regterkant van die gas in.
- Gooi in die waterglas/drinkbeker/toepaslike glas
- Bied eerste vir dames aan, en gasheer laaste. (Enige 2 × 1)

6.3.4
- Uitgevoer ná hoofgereg en voor nagereg
- Verfris/maak tafel skoon voor nageregte.
- Gebruik dienstoerusting met dienbord.
- Verwyder alle items wat nie nodig is nie.
- Laat nagereg-eetgerei en bykomstighede in middel van tafel.
- Bring nagereg-eetgerei nader.
- Begin deur eers by dames af te krummel, en gasheer is laaste

(Enige 2 × 1)

Kopiereg voorbehou

6.3.5
- Bied aan om kliënte se jasse/baadjies te neem.
- Hanteer met sorg.
- Volg onderneming se standaarde
- Hou items veilig.
- Hang items op hangers.
- Bied altyd aan om kledingstukke te bewaar.
- Laat kliënte toe om items naby tafel te hê (indien hulle dit versoek) (Enige 2 × 1)

(5 × 2) (10)

6.4
- Skinkbordlap
- Teekoppie en piering
- Teelepel
- Teepot
- Teepotstaander
- Teesiffie
- Spoelbakkie
- Suikerhouer
- Suikertangetjie/suikerlepel
- Beker met koue melk
- Beker met warm water
- Kleinbordjie vir suurlemoenskyfies
- Heuning
- Kaneel
- Staander vir warmwaterbeker (Enige 8 × 1) (8)

6.5
- Dit kan diens voor die vereiste bedieningstydperk behels
- Vryf borde op.
- Vryf glasware op.
- Plaas borde in toepaslike seksies.
- Verdeel buffet in gang- of temperatuurkomponente.
- Verseker dat daar genoeg ruimte is.
- Posisioneer buffettafel naby kombuis/opwasarea.
- Blommerangskikkings moet aantreklik wees.
- Vryf konfore op.
- Maak seker konfore het opdiendoeke om hande te beskerm.
- Maak seker konfore is benoem/identifiseerbaar met betrekking tot gereg wat dit bevat.
- Maak seker daar is by alle geregte kleinborde met opskeptoerusting.
- Rangskik tafels vir kliënte soos vir ’n buffet.
- Skakel voorsnytafel aan.
- Maak seker bykosse vir voorsnytafel is byderhand.
- Maak seker kerfsnytoerusting is byderhand.
- Kontroleer dat tafels korrek gedek is.
- Kontroleer dat tafeldoeke korrek gedrapeer is.
- Maak voorsiening vir ekstra eetgerei en breekware.
- Kontroleer dat die buffet al die toerusting bevat wat vir bediening nodig is.

(Enige 6 × 1) (6)

6.6 Mes-en-vurk-buffet
- Benodig ’n mes en vurk om items op spyskaart te eet.
- Die kliënte moet by hul tafel sit.
- Hulle kan nie staande eet nie.
- Enige toepaslike antwoord

Vurkbuffet
- Dit is ’n kategorie bo ’n vingerbuffet.
- Kliënte het nie ’n mes nodig om items te eet nie.
- Hulle het slegs ’n vurk nodig om items te eet.
- Dit kan by mengeldrankiestaanders by funksies gebruik word.
- Geen tafels word vereis nie.
- Enige toepaslike antwoord

Vingerbuffet
- Spyskaart is hors d’oeuvres/aptytwekkers.
- Dit is vingerhappies.
- Kliënte het nie ’n mes en vurk nodig om items te eet nie.
- Tafels word nie benodig nie.
- Dit kan by mengeldrankiestaanders by funksies gebruik word.
- Gaste kan staande eet. (Enige 3 × 3) (9)

6.7
- Roos
- Keël
- Biskop se verstek (‘Bishop’s mitre’)
- Kers
- Hanekam
- Drievoudige golf (‘triple wave’)
- Waaier
- Lelie
- Lotusblom
- Dineebaadjie
- Baadjie
- Hemp
- Windmeultjie
- Piramide
- Eenvoudige
- Parys
- Buffetvou
- Drievoudigegolf-vou
- Spyskaartvou (Enige 7 × 1) (7)

6.8
- Dit verg tegniese vaardigheid.
- Dit is ’n ingewikkelde vou.
- Dit kan baie tyd in beslag neem.
- Dit kan vir fyn-eet gebruik word.
- Dit behels baie stappe.
- Dit verg ervaring. (Enige 1 × 2) (2)

[50]

VRAAG 7

7.1
- Beweegbare bedieningstafel of dienwaentjie waarop voedsel gekerfsny, berei, geflambé, en gefileer en waarvandaan dit bedien kan word.✓
- Hoogs vermaaklike bediening
- Kliënt kan toekyk hoe gereg gemaak word.
- Dit word deur ’n hoogs geskoolde kelner gedoen. (3)

7.2
- Gebruik altyd ’n baie skerp mes – maak vooraf skerp.
- Sny ekonomies, korrek en vinnig.
- Sny vleis oor die grein,
- behalwe in die geval van skaaprug, wat soms loodreg op die rib gekerf word.
- Die voorsnyvurk moet die vleis ferm vashou.
- Oefen om bedrewe te word.
- Sny teen ’n hoek van 45 grade.
- Sny hoenderstukke in toepaslike porsies. (Enige 4 × 2) (8)

7.3
- Antwoord binne 3 luie.
- Vermeld die naam van die restaurant.
- Noem personeellid se naam.
- Goeiemôre (gee die onderneming se naam). Kan ek help?
- As die kliënt persoonlik ’n bespreking maak, antwoord: ‘Goeiemôre, Meneer/Dame, kan ek help?’
- Wanneer ’n bespreking geneem word, is die vereiste inligting soos volg:
  - Die kliënt se naam
  - Die datum waarop die bespreking benodig word
  - Tyd van bespreking
  - Aantal plekdekkings
  - Die tyd wat kliënte wil opdaag
  - Enige spesiale versoeke
  - Bykomende vereistes, byvoorbeeld allergieë
- Herhaal alle inligting.
- Aan die einde van ’n telefoonoproep behoort jy die volgende te sê: ‘Dankie vir jou bespreking.’ (10 × 1) (10)

7.4 Duplikaat
- Twee kopieë
- Word in gewilde restaurante aangetref
- Boonste kopie gaan na verskaffingspunt
- Kelner behou tweede kopie
- Tweede kopie kan vir verwysing en fakturering gebruik word.

Enige toepaslike antwoord

Triplikaat
- Drie kopieë
- In eksklusiewe instellings aangetref
- Boonste kopie gaan na verskaffingspunt
- Tweede kopie gaan na kassier.
- Derde kopie as verwysing vir kelner

(Enige 2 × 3) (6)

7.5
- Dit verseker dat all noodsaaklike pligte aandag kry.
- Dit verseker dat doeltreffende diens gelewer word.
- Dit dien as basis vir personeelopleiding.
- Besonderhede van elke taak en plig word uiteengesit.
- Dit dui aan watter persoon vir watter taak verantwoordelik is.
- Dit stel jou in staat om te identifiseer wie wat doen.
- Dit maak dit moontlik om maklik te kontroleer of taak afgehandel is.
- Dit word vereis deur ORKBP- (‘HACCP’) en instelling se standaarde
- Dit stel mens in staat om standaarde te identifiseer wat bereik moet word.

(Enige 2 × 2) (4)

7.6
- Verwarm die pot voordat droë tee daarin geplaas word.
- Meet die droë tee korrek af.
- Gebruik verseëlde tee.
- Gebruik vars tee.
- Meet water korrek af.
- Gebruik water wat pas gekook het.
- Gebruik skoon toerusting.
- Maak seker die water het gekook.
- Laat toe dat tee tussen 3 en 6 minute trek.
- Verwyder teeblare.
- Maak seker dat alle toerusting skoon is.
- Bedien altyd met warm water. (Enige 5 × 1) (5)

7.7
- Eenvoudig/deurskynend
- Kan opgevryf word
- Wyn moet duidelik sigbaar wees.
- Het ’n steel.
- Geronde lip
- Kommetjie om wyn te hou (Enige 4 × 1) (4)

7.8 7.8.1
- Gedekte plek
- Verwys na die totale aantal gaste
- Binneste plekdekking 30 cm
- Volledige plekdekking 60 cm

7.8.2
- Voorbereidende pligte
- Berei areas en toerusting vir bediening voor.
- Voor, tydens en ná die tyd verrig
- Verseker doeltreffendheid
- Verduideliking van voorbereidende pligte

7.8.3
- ’n Tipe snytegniek
- Snye van 1/2 mm × 5 mm in lengte
- Porsie voedsel, dikwels groente, wat in kort, dun repies gesny word

7.8.4
- Om voedsel met sterk drank/spiritualieë te bedek en dit kortstondig aan die brand te steek
- Dikwels in gueridon-diens gebruik
- ’n Voorbeeld van gereg wat van flambé gebruik maak

7.8.5
- Klein southappie
- Kan voorgereg/aptytwekker verteenwoordig
- ’n Sjef se lusmaker van dit wat in die maaltyd volg

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou