higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIONALE SERTIFIKAAT

# VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

(10070355)

**8 Oktober 2020 (X-vraestel)**
**09:00–12:00**

**Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.**

198Q1B2008

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.

---

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 Ideaal gesproke behoort ’n kelnerin die volgende te dra:

A Deftige hoëhakskoene
B Swart oophaksandale
C Gemaklike plat skoene
D Wighakskoene

1.2 Die kaas wat tradisioneel in Griekse slaai gebruik word:

A Cheddar
B Gorgonzola
C Feta
D Parmesaan

1.3 Die samestelling van vakansie- en diensroosters is die verantwoordelikheid van die ...

A Stasiehoofkelner
B Algemene hotelbestuurder
C Chef du rang
D Restaurantbestuurder

1.4 Skelvis Mornay maak deel uit van die ...

A Kontinentale ontbyt
B Sowel Engelse as kontinentale ontbyt
C Volledige Engelse ontbytspyskaart
D Cafè simplè-ontbyt

1.5 Die hoofoogmerk van diens is om ...

A So gou moontlik te bedien
B Te verseker dat jy betyds vir werk opdaag
C Te verseker dat alle kliënte van bekostigbare drankies voorsien word
D Diens van hoë gehalte te lewer in ooreenstemming met die tipe restaurant en kliënte

1.6 ’n Bottermes word gebruik om ...

A Botter en suiker te verroom
B Heelvrugkonfyt te bedien
C Baguette(brood) te botter
D Botter van die botterbakkie na die sny brood oor te dra

Kopiereg voorbehou 

1.7 ’n Olie-en-asynstelletjie behoort skoongemaak en gevul te word:

A Ná voorbereiding
B Tydens diens
C Op gas se versoek
D Voordat diens begin

1.8 ’n Bord wat onder ’n warm voorgeregbord geplaas word en wat ten doel het om te voorkom dat die kelner sy/haar hande brand, staan bekend as ’n ...

A Oorlegsel
B Onderlegsel
C Bedieningsdoek
D Dienbord

1.9 ’n Virgin Bloody Mary-koggelkelkie word beskou as ’n:

A Niealkoholiese drankie
B Alkoholiese drankie
C Sjokoladedrankie
D Warmsjokoladedrankie

1.10 Guacamole is ’n ...

A Dienwaentjie waarop voedsel berei word
B Tipe kaas
C Gekruide avokadoopsous
D Lang, dun, bros broodstokkie

(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 Dit is ’n goeie idee om blomme met ’n sterk geur by ’n aandetebuffet te gebruik.

2.2 Die kleur van blomme moet die restaurant se tema komplementeer.

2.3 Blomme op ’n buffettafel behoort groot, indrukwekkend en aantreklik te wees.

2.4 Berei alle blomme voor deur dooie blare af te trek.

2.5 Blomme kan ook vars gehou word deur dit liggies met water te spuit.

2.6 Oorweeg blomme wat in seisoen is en maklik bekombaar is.

2.7 ’n Oasis is ’n tipe blom.

2.8 ’n Voorbeeld van ’n lynblom is ’n stingelroos.

2.9 Sny blomme teen ’n skuinste sodat dit die water makliker kan absorbeer.

Kopiereg voorbehou 

2.10 Middelstukke hoef nie blomme te wees nie, maar kan enige kreatiewe dekoratiewe item wees.

(10 × 1) **[10]**

**VRAAG 3**

Kies ’n term uit KOLOM B om by ’n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–T) langs die vraagnommer (3.1–3.20) in die ANTWOORDBOEK neer.

| KOLOM A | | KOLOM B | |
|---|---|---|---|
| 3.1 | Gebruik geen alkohol nie | A | nouvelle cuisine |
| 3.2 | Basiese bruin vleissous | B | croissants |
| 3.3 | Klein blokkies gebraaide of geroosterde brood | C | Mozzarella |
| | | D | fromage |
| 3.4 | Italiaanse kaas wat van buffelsmelk gemaak word | E | farineux |
| 3.5 | Moderne vorm van kook wat ligter alternatiewe bied | F | fond brun |
| | | G | desservir |
| 3.6 | Halfmaanvormige tertdeeg | H | Moslem |
| 3.7 | Franse klassieke gang wat ’n verskeidenheid kouevleis en kaas insluit. | I | croûtons |
| 3.8 | Franse klassieke gang wat alfredo- en carbonara-pasta insluit, asook ’n verskeidenheid risotto- en basmatirysgeregte | J | Camembert |
| | | K | buffet froid |
| | | L | kaviaar |
| 3.9 | Steurviseiers | M | béchamel |
| 3.10 | Franse klassieke gereg wat vars vrugte en versuikerde neute insluit | N | allemande |
| 3.11 | Sop van die dag | O | vinaigrette |
| 3.12 | Helder sop gemaak van pluimvee, beesvleis of groenteboeljon | P | consommé |
| | | Q | potage du jour |
| 3.13 | Velouté verdik met room en eiergele | R | mise-en-place |
| 3.14 | Koue sous gemaak uit olie, asyn en geurmiddels | S | profiteroles |
| 3.15 | Geurige witsous gemaak met melk | T | concasse |

Kopiereg voorbehou 

| | | |
|---|---|---|
| 3.16 | Tamatie wat rofweg gekap is | |
| 3.17 | Voorbereiding vir diens | |
| 3.18 | Klein choux-poffertjies | |
| 3.19 | Kaas | |
| 3.20 | Plek in die Franse streek van Normandie in noordwestelike Frankryk van waar 'n sekere kaas afkomstig is | |

(20 × 1) **[20]**

**VRAAG 4**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (4.1–4.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

4.1 Die bedieningsmetode waarvolgens 'n kliënt by een punt voedsel bestel, daarvoor betaal en dit ontvang.

4.2 Die bedieningsmetode waarvolgens 'n kamerbedieningkelner voedsel direk in 'n gas se hotelkamer bedien.

4.3 Die bedieningsmetode wat voorsnytafel- en buffetdiensstyle insluit.

4.4 'n Gerieflike geoutomatiseerde voedsel- en/of drankmasjien wat vereis dat 'n kliënt munte of geld vir produkte ingooi.

4.5 Die bedieningsmetode waarvolgens kliënte hulself by 'n toonbank help.

4.6 'n Tipe Japanse kookkuns wat meestal na geroosterde, gebraaide voedselsoorte op ysterborde verwys.

4.7 'n Tipe diens verskaf deur 'n sjef wat gehuur word om voedsel in die privaatheid van die gaste se huise te berei en te bedien.

4.8 'n Tipe bedieningsmetode waarvolgens gaste aan 'n tafel sit en deur kelners bedien word.

4.9 'n Tipe kitskosbedieningstyl waarvolgens kliënte voedsel vanuit hul motors bestel.

4.10 'n Tipe bedieningstyl waarvolgens die kliënt gedeeltelik deur 'n sjef by 'n buffet bedien word, vleissnitte met bykosse kies en self kos uit konfore opskep.

(10 × 1) **[10]**

**TOTAAL AFDELING A: 50**

## AFDELING B

## VRAAG 5

5.1 Verduidelik TWEE pligte van elk van die volgende kelners:

5.1.1 Hoofkelner (4)

5.1.2 Stasiehoofkelner (4)

5.1.3 Stasiekelner (4)

5.2 Jy word versoek om ’n SESGANG- table d'hôte-spyskaart saam te stel. Noem die gange in die korrekte volgorde. (6)

5.3 Noem NEGE eetgerei-items wat die kliënt vir VRAAG 5.2 se table d'hôte-enkele gedekte plek kan gebruik. (9)

5.4 Noem en verduidelik VYF diensstyle vir die tafelbedieningsmetode. (5 × 3) (15)

5.5 Noem SES kategorie-items wat by die kelnerstasie geplaas moet word. (6)

5.6 Identifiseer wat die tipe items sal bepaal, soos vir VRAAG 5.5 gelys. (2)

**[50]**

## VRAAG 6

6.1 Verduidelik hoe ’n tafel voorberei moet word voordat die tafeldoek oorgegooi word. (4)

6.2 Noem VIER toetse wat die kelner sal uitvoer om seker te maak dat die tafeldoek korrek geposisioneer word. (4)

6.3 Noem TWEE faktore wat vereis word vir die toepaslike fyn-eetdiensstandaarde vir die volgende:

6.3.1 Broodbediening

6.3.2 Servetdiens

6.3.3 Waterbediening

6.3.4 Afkrummeldiens

6.3.5 Kleedkamerdiens

(5 × 2) (10)

6.4 Noem AGT stukke toerusting wat jy sal aantref op ’n skinkbord wat vir teebediening voorberei is. (8)

6.5 ’n Voorsnytafelbuffet vereis meer voorbereiding in die eetkamer voor bediening.

Bespreek SES mise-en-place-pligte wat vereis word. (6)

6.6 Noem en verduidelik DRIE buffettipes. (9)

6.7 Noem SEWE verskillende servetvoumetodes. (7)

6.8 Noem eienskappe van ingewikkelde servetvoumetodes. (2)
**[50]**

**VRAAG 7**

7.1 Verduidelik gueridon-diens. (3)

7.2 Bespreek VIER punte wat ’n mens in gedagte moet hou wanneer vleis op ’n gueridon-dienwaentjie gekerfsny word. (8)

7.3 Beskryf die telefoniese prosedure waarvolgens ’n restaurantbespreking gemaak word, insluitend alle nodige kliëntinligting. (10)

7.4 Onderskei tussen ’n duplikaat- en triplikaat-bestelmetode. (6)

7.5 Verduidelik TWEE doelstellings van diensroosters. (4)

7.6 Wat is enkele van die reëls wat nagekom moet word wanneer tee gemaak word sodat die tee se maksimum geur opgewek word? (5)

7.7 Noem VIER eienskappe van ’n goeie rooiwynglas. (4)

7.8 Definieer elk van die volgende terme:

7.8.1 Plekdekking

7.8.2 Mise-en-place

7.8.3 Julienne

7.8.4 Flambé

7.8.5 Amuse-bouche

(5 × 2) (10)
**[50]**

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

Kopiereg voorbehou