higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

30 MEI 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	A		
	1.1.2	B		
	1.1.3	C		
	1.1.4	D		
	1.1.5	A		
	1.1.6	B		
	1.1.7	C		
	1.1.8	D		
	1.1.9	A		
	1.1.10	B		
	1.1.11	C		
	1.1.12	D		
	1.1.13	C		
	1.1.14	B		
	1.1.15	D		
			(15 × 1)	(15)
1.2	1.2.1	C, G		
	1.2.2	H, I		
	1.2.3	J, D		
	1.2.4	F, B		
	1.2.5	A, E		
			(5 × 2)	(10)
1.3	1.3.1	D, H		
	1.3.2	A, F		
	1.3.3	B, C		
	1.3.4	E, G		
			(4 × 2)	(8)
1.4	1.4.1	Onwaar, Japan		
	1.4.2	Onwaar, swartbord		
	1.4.3	Onwaar, table d'hote		
	1.4.4	Onwaar, gange		
	1.4.5	Onwaar, hors d'oeuvre/voorgereg		
			(5 × 2)	(10)
1.5	1.5.1	Kos		
	1.5.2	Natrium		
	1.5.3	Christene		
	1.5.4	Hindoes		
	1.5.5	Stysel		
	1.5.6	Koffie		
	1.5.7	Kontinentaal		
			(7 × 1)	(7)

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1
- Sitrusvrugte
- Koejawels
- Pynappels
- Mango's
- Tamaties (Enige DRIE)

2.1.2
- Donkergeel vrugte (perskes, appelkose, mango's, papaja)
- Donkergroen groente (brokkoli, spinasie)
- Donkergeel groente (pampoen, wortels) (Enige DRIE)

2.1.3
- Aartappels
- Patats
- Blomkool
- Kool
- Rape
- Beet
- Mielies
- Skorsies
- Uie (Enige DRIE)

(3 × 3) (9)

2.2
- Murgpampoentjiesop – minerale en vitamiene
- Beesfilet – Proteïen
- Roomsous – vette
- Basmati-rys – koolhidrate
- Mengelslaai – minerale en vitamiene
- Pere – minerale en vitamiene (6)

2.3
- Stol en krimp
- Vernietig sommige aminosure
- Bindweefsel in vleis verander na gelatien
- Taai en onverteerbaar as dit oorgaar is
- Verander van kleur
- Gedenatureer (6)

2.4 2.4.1 Vegaan – GEEN kos wat van dierlike oorsprong is nie

2.4.2 Ovo-vegetaries – eiers, maar GEEN vleis, hoender, vis of melk nie

2.4.3 Laktovegetaries – melk en melkprodukte maar GEEN vleis, hoender, vis of eiers nie

2.4.4 Lakto-ovo-vegetaries – eiers en melk, maar GEEN vleis, hoender of vis nie

(4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

2.5 2.5.1

- Vetterige vleis
- Vetterige vis en skulpvis
- Eiers
- Gebraaide kos
- Smere en sage kaas
- Botter
- Margarien
- Room
- Slaaisouse
- Ryk nageregte
- Fyngebak (Enige DRIE)

2.5.2

- Alle gesoute kos
- Geblikte vis
- Groente
- Pekelvleis en souse
- Gesoute botter
- Brood
- Neute
- Kos wat bakpoeier of koeksoda bevat (Enige DRIE)

2.5.3

- Peulgroente
- Neute en gelatien
- Vleis
- Eiers
- Melk (Enige DRIE)

(3 × 3) (9)

2.6 SPYSKAART✓ 25 Desember 2017✓

Aandete✓

Botterskorsieroomsop met croutons✓

Gebraaide varkskenkel met appelsous✓

Pieterselie-aartappels Glanswortels✓

Kruisementertjies✓

Gebakte sjokoladekaaskoek✓

Koffie✓

✓Spasies
✓Gesentreer
✓Begin met hoofletter

[50]

VRAAG 3

3.1
- Geskiktheid van onderneming vir 'n sekere omgewing
- Soort mense wat besoek
- Koopkrag van klante
- Vereistes van klante
- Aantal items en prysstrek van spyskaarte
- Sitplekomset
- Ruimte en toerusting van kombuis
- Hoeveelheid en vermoë van arbeid
- Voorraad en stoorplek
- Kostefaktor (Enige 8 × 1) (8)

3.2
- Klante kan moeg raak vir dieselfde kos
- Lang aanvanklike beplanning
- Vermindering van werkstevredenheid weens voorbereiding van dieselfde disse
- Beperking van die sjef se kreatiwiteit
- Voorsien nie altyd vir kosse in seisoen nie. (Enige 5 × 2) (10)

3.3
- Spyskaart moet in maklik verstaanbare Engels kommunikeer.
- Indien Frans gebruik word moet daar Engelse vertalings wees
- Oorladenheid kan teleurstelling veroorsaak
- Verseker korrekte spelling en grammatika
- Verkeerde taalgebruik dui op gebrekkige aandag aan besonderhede, wat ook in die voorbereiding van die kos kan reflekteer. (5)

3.4 3.4.1 Hierdie maaltyd word laat in die middag geëet, normaalweg net na 5-uur. Dis 'n ligte maaltyd en die tafels word vir die geleentheid elegant gedek. (2)

3.4.2 Gebraaide skelvis met skyfies
Allegaartjie (spek, word, gebakte eier, geroosterde lewer) en skyfies
Bruinbrood en botter
Skons, pannekoek of plaatkoekies
Dundee-koek, gemmerbrood of brosbrood
Konfyt (8)

3.5
- Voorgereg
- Vis
- Hoofdisse
- Nagereg
- Kaas
- Koffie (Enige 5 × 1) (5)

3.6 3.6.1 Dit maak gedurige verandering van disse en pryse moontlik. Dit word deur kroeë of bistro's gebruik. Dis draagbaar en kan buite geplaas word om aandag te trek.

3.6.2 Word in kafeteria-tipe ondernemings gebruik. Klante kan met 'n oogopslag sien wat aangebied word en dis maklik om items of pryse te verander.

(2 × 3) (6)

3.7
- 'n Engelse ontbyt bestaan uit verskeie gange, met 'n keuse van items vir elke gang. Dis gewoonlik 'n table d'hote-spyskaart wat warm en koue disse bevat.
- 'n Amerikaanse ontbyt is soortgelyk aan 'n Engelse ontbyt aangesien dieselfde proteïenkos bedien word. Amerikaners bedien pannekoek of plaatkoekies met esdoringstroop in plaas van ontbytgraan. Hulle voeg een of ander vorm van aartappel by hulle hoofdis, soos Franse skyfies of aartappelskilletjies. (2 × 3) (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1
4.1.1 Lendeskyf
4.1.2 Dun snytjie vleis, gewoonlik kalfs- of varkvleis
4.1.3 Sampioene
4.1.4 Dun sop
4.1.5 Speserygegeurde rysdis
4.1.6 Gevulde Italiaanse pasta
4.1.7 Ham
4.1.8 Koffie met melk
4.1.9 Chou-doppies met room of crème patisserie
4.1.10 Gerookte salm

(10 × 1) (10)

4.2
- ’n Oggendtee het meer sout- as soethappies
  ’n Middagtee kan ook koffie insluit (4)

4.3
4.3.1 Hierdie spyskaart bied ’n aantal vaste gange met uiters beperkte keuses by elke gang. Die gekwoteerde prys is gewoonlik hoeveel die maaltyd sal kos indien die klant een dis uit elke gang kies. Klante wag ’n kort rukkie terwyl disse vooraf voorberei word.

4.3.2 Hierdie spyskaart het ’n groot aantal en wye verskeidenheid van disse. Elke dis is individueel geprys en klante kan na hartelus kies. Klante moet langer wag terwyl hul disse individueel gaargemaak word.

4.3.3 Dis die dis van die dag en word daagliks beplan en geskryf. Dit word as alternatief tot die vaste hoofgangitems op die spyskaart aangebeid. Dit maak dit vir die sjef moontlik om kos in seisoen en spesiale aanbiedings deur verskaffers te benut.

4.3.4 Dit word deur die kosdiens in oorlegpleging met die organiseerder van die funksie gereël. Klante se behoeftes word binne sekere perke oorweeg. Funksie-spyskaarte word vir ’n spesiale tradisionele geleentheid, soos ’n troue of Kersfeesmaaltyd, aangepas.

(4 × 3) (12)

4.4
- Datum en tyd van funksie
- Aantal mense wat bedien moet word
- Waar om bymekaar te kom
- Waar om te bedien
- Besonderhede van spyskaart
- Tafelplan
- Gastelys
- Drankies, aperitiefs, wyn, likeurs, spiritualieë, voorafbestel of kontant
- Sigare, sigarette (10 × 1) (10)

4.5
- Spyskaart
- Bestuurder van die eetkamer
- Hoofkelner wat leidende rol by oorlegpleging speel (3)

4.6 Voordele:
- Maklike produksie en diens
- Vereenvoudigde vooruitskatting en aankope
- Werknemers se werklading gelykgestel en billik versprei met herhaalde gebruik van spyskaarte en disse (Enige TWEE)

Nadele:
- Vaste prys word gehef ongeag wat geëet word
- Moeilik om die aantal klante, en dus aantal disse, te beraam. (2 × 2) (4)

4.7 4.7.1 Hou rekord van klant se eise

4.7.2 Gee besonderhede van wat voorsien kan word

4.7.3 Noem wat voorsien sal word, asook die prys

4.7.4 Ingevul deur klant as skriftelike bevestiging van funksie

4.7.5 Skriftelike besonderhede van troue wat bevestig moet word

4.7.6 Lys van kos en toerusting wat vir buitespyseniering afgelewer moet word (6 x 1)

(6)

4.8 DRIE (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou