higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

VOEDSEL- EN SPYSKAARTBEPLANNING N4

28 September 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 D
1.2 B
1.3 B
1.4 C
1.5 C
1.6 A
1.7 D
1.8 B
1.9 D
1.10 B
1.11 B
1.12 B
1.13 B
1.14 D
1.15 C
1.16 B
1.17 A
1.18 B
1.19 A
1.20 B

(20 × 1) **[20]**

VRAAG 2

2.1 B, J
2.2 D, G
2.3 F, I
2.4 A, C
2.5 E, H

(5 × 2) **[10]**

VRAAG 3

3.1 E, F
3.2 G, B
3.3 H, D
3.4 I, A
3.5 C, J

(5 × 2) **[10]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Waar
4.2 Waar
4.3 Onwaar
4.4 Onwaar
4.5 Waar
4.6 Onwaar
4.7 Waar
4.8 Waar
4.9 Waar
4.10 Onwaar

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 5.1.1
- Sitrusvrugte
- Koejawels
- Pynappels
- Veselperskes
- Bessies
- Tamaties (Enige 3 × 1)

5.1.2
- Donkergeel vrugte (perskes, appelkose, veselperskes, papajas)
- Donkergroen groentes(broccoli, spinasie)
- Donkergeel groente (pampoen, wortels) (Enige 3 × 1)

5.1.3
- Aartappels
- Soetpatats
- Blomkool
- Kool
- Rape
- Beet
- Mielies
- Skorsies
- Uie (Enige 3 × 1)

(3 × 3) (9)

5.2

Botterskorsiesop	- Minerale en Vitamiene
Beesfilet	- Proteïene
Roomsous	- Vette
Basmatirys	- Koolhidrate
Gemengde slaai	- Minerale en Vitamiene
Pere	- Minerale en Vitamiene
Spek	- Vette & Olies
Kaassous	- Kalsium

(Enige 6 × 1) (6)

5.3
- Stol en krimp
- Sommige aminosure word vernietig
- Verbindingsweefsel in vleis verander in gelatien
- Taai en onverteerbaar wanneer dit te lank gekook word
- Verander kleur soos in vleis
- Denatureer (6)

5.4 5.4.1 Eet geen voedsel van diere-oorsprong nie

5.4.2 Eet eiers maar nie vleis, pluimvee, vis of melk nie

5.4.3 Gebruik melk of melkprodukte maar nie vleis, pluimvee, vis of eiers nie

5.4.4 Gebruik eiers en melk, maar nie vleis, pluimvee of vis nie

(4 × 2) (8)

5.5 5.5.1
- Vetterige vleis
- Olierige vis of skulpvis
- Eiers
- Gebraaide voedsel
- Smere en sagte kase
- Botter
- Margarien
- Room
- Slaaisouse
- Ryk nageregte
- Pastye (Enige 3 × 1)

5.5.2
- Alle voedsel wat gesout is
- Geblikte visvleis
- Groente
- Gepekelde vleissouse
- Gesoute botter
- Brode
- Neute
- Voedsel wat bakpoeier of koeksoda bevat: koeke, beskuitjies, voorbereide mengsels, spinasie, beet, krulkool, seldery, wortels en suurkool (Enige 3 × 1)

5.5.3
- Peulgroente
- Neute en gelatien
- Vleis
- Eiers
- Melk
- Brood
- Graankos (Enige 3 × 1)

(3 × 3) (9)

5.6

SPYSKAART✓
Aandete✓

Gerookte salmslaai met roomsous & en kappetjiesous ✓

Geroosterde varkpens met appelsous✓
Baba-aartapeltjies met pietersielie✓ Soetpatatpuree✓
Kruisement ertjies✓

Blaoubessiekaaskoek✓

Koffie✓

✓- gesentreerd
✓- spasieëring

15 Maart 2019✓ (12)

[50]

VRAAG 6

6.1
- Geskik vir die instelling in die bepaalde area
- Die teikenpersone waarvoor spyseniering gedoen moet word
- Koopkrag van klante
- Vereistes van klante
- Aantal items en pryse van spyskaarte
- Klante-omset
- Ruimte en toerusting in die kombuis
- Hoeveelheid arbeiders en hulle vaardigheid
- Voorraad en berging
- Kostefaktor (Enige 8 × 1) (8)

6.2
- Klante kan moeg raak vir dieselfde kos.
- Aanvanklike beplanning neem lank.
- Werkstevredenheid van personeel kan in gedrang kom wanneer dieselfde voedsel steeds voorberei moet word.
- Dit kan die kok se kreatiwiteit beïnvloed.
- Dit sal dalk nie altyd voorsiening maak vir seisoenale markprodukte nie.

(5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

6.3
- ‘n Spyskaart is ‘n manier waarop gekommunikeer word en moet dus verstaanbaar wees, dus is Engels die aangewese taal.
- Indien Frans gebruik wordd moet dit ook in Engels vertaal word.
- ‘n Spyskaart wat oorlaai word kan teleurstellend wees.
- Gebruik korrekte spelling en taal.
- Foutiewe taalgebruik toon ‘n gebrek aan aandag wat dus ook aan die voedselvoorbereiding oorgedra kan word. (5)

6.4 6.4.1 Hierdie maaltyd word in die laatmiddag geëet, gewoonlik net na vyf-uur. Die Skotse boer geniet hierdie maaltyd gewoonlik, waarna hy sy diere vir die nag beveilig. Dit is ‘n ligte maaltyd en die tafels word baie elegant vir hierdie geleentheid gedek. (2)

6.4.2 Gebraaide stokvis met aartappelskyfies✓
Of
Allegaartjie (spek, worsies, gebakte eiers, geroosterde lewertjies)✓
en aartappelskyfies

Bruin brood en botter✓

Botterbroodjies, pannekoeke of plaatkoekies✓

Dundeekoek, gemmerbrood of brosbeskuit✓

Stukkonfyt✓

✓- gesentreerd
✓- spasieëring (8)

6.5
- Voorgereg
- Vis
- Hoofmaaltyd
- Nagereg
- Kaas (5)

6.6 6.6.1 Skryfbord – Dit laat toe dat disse en pryse gereeld verander kan word. Gebruik in kroeë en bistro’s. Dit is draagbaar en kan buite geplaas word waar verbygangers dit kan sien. (3)

6.6.2 Kennisgewingbord – Gebruik in kafeteria-tipe organisasies. Klante kan in ‘n oogwink sien wat beskikbaar is en dis redelik maklik om die items en pryse te verander. (3)

6.7 ‘n Engelse ontbyt bestaan uit verskillende gange, met verskillende keuses vir elke gang.✓ Dit is gewoonlik ‘n table d’hote spyskaart✓ wat warm en koue disse bevat.✓

‘n Amerikaanse ontbyt is soortgelyk aan die Engelse ontbyt omdat beide dieselfde proteïenvoedsel opdis.✓ Die Amerikaners bedien pannekoeke of plaatkoekies met esdoringstroop in plaas van ontbytgraan.✓ By hulle hoofdis voeg hulle ‘n soort aartappel soos aartappelskyfies, aartappelskil, ens.✓ (6)

[50]

VRAAG 7

7.1
7.1.1 Viseiers ligtelik gesout - duur
7.1.2 Geposjeer in witwynsous – gewoonlik tongvis
7.1.3 Sampioene
7.1.4 Dik sop
7.1.5 Bredie, ryk en goedgekruie
7.1.6 Gestopte Italiaanse pasta
7.1.7 Ham
7.1.8 Koffie met melk
7.1.9 Roompossertjies of crème patisserie
7.1.10 Klein pannekoekies

(10 × 1) (10)

7.2 ‘n Oggendtee het meer sout as soethappies
‘n Middagtee het meer soet- as southappies en kan ook koffie insluit. (2 × 2) (4)

7.3
7.3.1 Hierdie spyskaart bied ‘n aantal gange met ‘n baie beperkte keuse vir elke gang. Die aangeduide prys toon gewoonlik presies hoeveel die klant vir die maaltyd sal betaal, as hy slegs een van die keuses kies. Klante wag slegs ‘n kort rukkie omdat die disse vooraf voorberei is.

7.3.2 Hierdie spyskaart het ‘n groot aantal keuses van disse. Elke dis is individueel geprys, en klante kan kies wat hulle wil hê. Klante wag langer, want die disse moet individueel voorberei word.

7.3.3 Hierdie is die maaltyd van die dag en word daagliks beplan en uitgeskryf. Hierdie dis word as alternatief aangebied en kom nie op die beplande spyskaart voor nie. Hierdie dis laat die kok toe om van seisoenale voedsel en spesiale aanbiedinge van verskaffers gebruik te maak.

7.3.4 Hierdie maaltye word in samesprekings tussen die voedselverskaffers en die organiseerder van ‘n funksie vasgestel. Die klant se vereistes word in ag geneem binne kostebeperkings wat gestel is. Spyskaarte vir funksies word aangepas vir spesiale tradisionele geleenthede soos troues, of ‘n kersete.

(4 × 3) (12)

7.4
- Datum en tyd van funksie
- Aantal gaste
- Bymekaarkomplek
- Waar bedien moet word
- Spyskaartdetail
- Taffelbeplanning
- Gastelys
- Drankies, aperitief, wyne, likueur, spiritualieë en of dit voorafbestel is of ‘n kontantkroeg is
- Sigare, sigarette (10)

7.5
- Die spyskaart
- Die bestuurder van die eethuis
- Die hoofkelner wat ‘n leidende rol speel wanneer navraag gedoen word (3)

7.6 Voordele:
- Die vervaardiging en diens is maklik
- Vooruitskatting en aankope word vergemaklik
- Met herhaalde gebruik van spyskaarte en disse, kan werknemers se werslading gelyk verdeel word (Enige 2 × 1)

Nadele:
- Die volle prys word gevra of die hele spyskaart benut is of nie
- Dit is soms moeilik om te bepaal hoeveel gaste sal opdaag en die hoeveelheid disse wat dus voorberei moet word. (2 × 1)

(4)

7.7 5 gange (1)

7.8
7.8.1 Dit skryf die klant se vereistes neer

7.8.2 Dit gee detail van wat verskaf is

7.8.3 Dit gee besonderhede oor wat verskaf sal word en die prys daarvan

7.8.4 Die klant vul hierdie vorm in as ‘n geskrewe bevestiging van die funksie

7.8.5 Geskrewe detail van die huwelik wat bevestig word

7.8.6 ‘n Lys voedselsoorte en toerusting wat buite die spyseniering, ook gelewer moet word.

(6 × 1) (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou