higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N880**(A)**(J13)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

13 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4
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. 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 Tafeldoeke moet 'n oorhang van ... hê om netjies te lyk.

A 10 cm–20 cm
B 25 cm–30 cm
C 15 cm–25 cm
D 30 cm–40 cm

1.1.2 'n Kulinêre rooster (‘broiler’) met oorhoofse infrarooi verwarmingselemente:

A Warm kas
B Char grill
C Bratt pan
D Salamander

1.1.3 Die ideale spasie op 'n tafel vir 'n individuele dekking:

A 350 mm–450 mm
B 650 mm–850 mm
C 550 mm–600 mm
D 450 mm–550 mm

1.1.4 Garnale kan bedien word op ...

A 'n bord gekookte eiers.
B 'n bondel slaaiblare.
C broodkrummels.
D gebraaide sampioene.

1.1.5 Gedraaide seldery kan geweek word in ... om 'n kwaliteit krul te bevorder.

A verbrande melk
B gefermenteerde asyn
C ys water
D suurlemoensap

1.1.6 'n Voorbeeld van 'n skerp, pikante of sterk kaas:

A Gruyère
B Camembert
C Stilton
D Edam

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Suurlemoen botter is 'n sous wat tipies bedien word met ...

A eiers.
B vis.
C gebak.
D pâté.

1.1.8 Wanneer jy 'n verskeidenheid kaas bedien, moet daar genoeg kaas wees om ongeveer ... van elke kaas per persoon toe te laat.

A 30 g
B 45 g
C 35 g
D 25 g

1.1.9 ... is gebraaide blokkies brood wat gebruik kan word om slaaie te versier.

A Croûtes
B Croissante
C Croûtons
D Canapés

1.1.10 Hierdie is nie ’n gebak (‘confectionary’) nie:

A Sponskoek
B Petite fours
C Pavlova
D Croissante

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer..

1.2.1 'n Ramekin is 'n mini-soufflé-gereg.

1.2.2 As slegs een kaas as 'n enkele porsie bedien word, moet 40 g per persoon toegelaat word.

1.2.3 Risotto is 'n voorbeeld van styselagtige kosse.

1.2.4 Dit is die beste om kaas op kaasborde teen kamertemperatuur te bedien.

1.2.5 Gebruikte kosborde word van regs verwyder.

1.2.6 Die grootte van 'n middagete servet is 500 mm × 500 mm.

1.2.7 Kaasborde kan gevoer word met blare, wingerdblare of 'n doilie.

Kopiereg voorbehou

1.2.8 'n Bedieningskinkbord bestaan uit 'n ronde silwer skinkbord met 'n servet daarop.

1.2.9 Geldkaarte kan gebruik word om items van outomatiese verkoopmasjiene te koop.

1.2.10 Geperforeerde lepels kan gebruik word om groentesop te bedien.

(10 × 1) (10)

1.3 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of 'n term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Sekere interaksies tussen 'n kelner en sy/haar kliënte.

1.3.2 Tipe voorgereg gewoonlik gemaak van seekos of vrugte en word dikwels met 'n tert- of tamatiesous bedien.

1.3.3 Gereg bestaande uit vleis, bykomstighede en groente.

1.3.4 Persoon in beheer van die kombuis of 'n departement van 'n kombuis

1.3.5 Koue en warm nie-alkoholiese en alkoholiese drankies

1.3.6 Franse term vir voorgereg

1.3.7 Tipe gis rol vir ontbyt

1.3.8 Lys van spesifieke geregte wat tydens 'n spesifieke maaltyd in 'n sekere volgorde bedien word

1.3.9 Ook bekend as 'n diensstasie van 'n kelner

1.3.10 Klein stukkies plein, gebraaide brood of brood gebraai in olie met smaakmiddels bo op wat goed gegarneer is.

(10 × 1) (10)

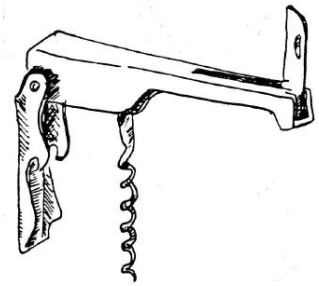
1.4 Die volgende is prente van apparate wat gebruik word vir die voorbereiding en bediening van kos.

Noem die apparate en gee EEN gebruik van elk. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

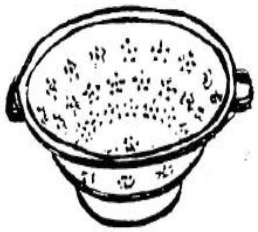
1.4.1



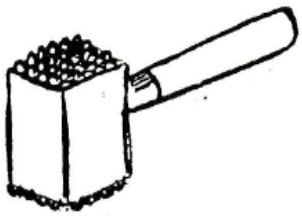
1.4.2



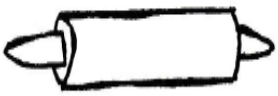
1.4.3



1.4.4



1.4.5



(5 × 2) (10)

1.5 Kies 'n gebruik uit KOLOM B om by 'n apparaat in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.5.1	Pasteibediener	A	draai vleis tydens kook
1.5.2	Tang	B	dreineer gekookte kosse
1.5.3	Skeplepel	C	bedien sop en vleissouse
1.5.4	Tweekoppige vurk	D	klits beslag vir plaatkoekies
1.5.5	Geperforeerde lepel	E	lig snye tert uit 'n dis
		F	verdeel rou vleisballetjies in porsies voor kook
		G	hou warm of kouevleis in plek terwyl jy kerf

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Gee TWEE voorbeelde van elk van die volgende tipes metodes van voedsel- en drankbediening:

2.1.1 Tafelbediening deur kelners

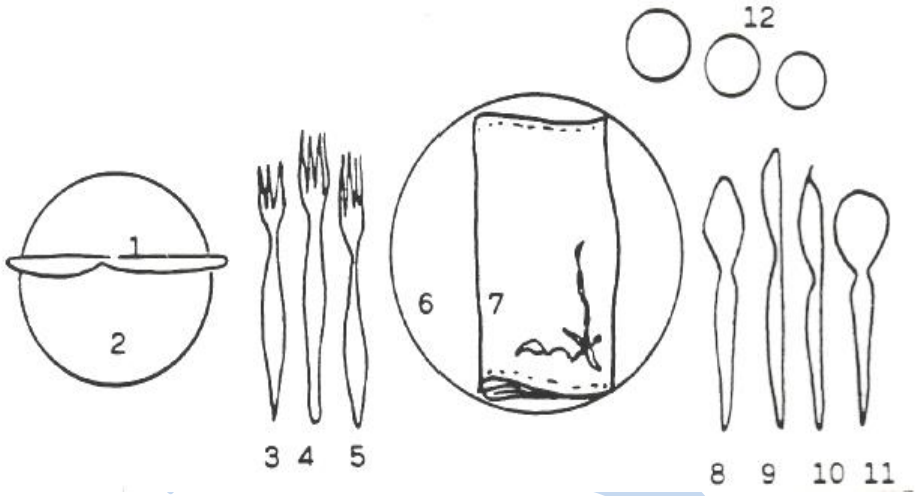
2.1.2 Selfbediening van kliënte

2.1.3 Enkelpuntbediening

(3 × 2) (6)

2.2 Die volgende is 'n bo-aansig van 'n gedekte tafel vir 'n viergangmaaltyd by 'n formele funksie.

Merk elke item deur die antwoord langs die nommers (1-12) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.



(12 × 1) (12)

2.3 Onderskei tussen DRIE tipes afhaaldienste. (3 × 2) (6)

2.4 Jy is die eetarea bestuurder van die Indaba Hotel Restaurant.

Gee riglyne aan jou personeel oor die korrekte prosedure om 'n tafeldoek te hang. (13)

2.5 Noem SES faktore wat 'n rol speel in die keuse van 'n bedieningstyl. (6)

2.6 Verduidelik aan 'n mede-kelner hoe om 'n skinkbord vir kamerbediening te dek. (7)

[50]

VRAAG 3

3.1 Noem DRIE voorbeelde van garnering vir elk van die volgende:

3.1.1 Kerries

3.1.2 Pâté

3.1.3 Eiers

3.1.4 Lamskroon

3.1.5 Kouevleise

(5 × 3) (15)

3.2 Noem SEWE geskikte disse vir die bediening van southappies. (7)

3.3 Noem VIER funksies van garnering. (4)

3.4 Noem en beskryf VIER groot apparate wat gebruik word om kos warm te hou tydens bediening. (4 × 3) (12)

3.5 Gee VYF voorbeelde van voorbereide aarbeie wat gebruik kan word om vrugteslaai te versier. (5)

3.6 Noem VIER voorbeelde van toepaslike garnering vir 'n toebroodjiebord. (4)

3.7 Jy word versoek om southappies op 'n skinkbord vir 'n vingermaaltyd te rangskik.

(3)

Noem DRIE maniere om dit op 'n ordelike wyse te doen. **[50]**

VRAAG 4

4.1 Jy is die hoofkelner by die Indaba Hotel Restaurant.

4.1.1 Stel 'n lys reëls op wat gevolg moet word wanneer kliënte in 'n eetarea bedien word. (6)

4.1.2 Formuleer riglyne oor die prosedure wat gevolg moet word wanneer 'n paar druppels vleissous op die gas- en tafeldoek geval het. (12)

4.2 Beskryf die korrekte prosedure om individuele porsies van die volgende te bedien:

4.2.1 Sop in sopborde (4)

4.2.2 Nagereg in nageregborde (5)

4.3 Noem VYF maniere waarop 'n bedieningskinkbord tydens die werklike etensbediening gebruik kan word. (5)

4.4 Formuleer riglyne oor die korrekte prosedure om aartappels en groente te bedien. (8)

4.5 Noem TWEE metodes om glas in die kos- en drankbediening te dra. (2)

4.6 Definieer *porsiebeheer* en verduidelik hoe om dit effektief uit te voer. (5)

4.7 Noem DRIE soorte buffetmaaltye. (3)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou