higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N890**(A)**(J5)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

5 Junie 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 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 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.14) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Poppadams kan gebruik word om kerries en slaaie te garneer.

1.1.2 Tamatierose staan ook bekend as tamatielelies. 🕮

1.1.3 Kappertjies ('nasturtiums') is eetbare blomme.

1.1.4 Visvorms word tradisioneel met vlampiesang gegarneer.

1.2.5 Kaas en songedroogde tamaties kan nie gebruik word om die voorkoms van brood te verbeter nie.

1.1.6 Sop kan met snoepfrikkadelle gegarneer word.

1.1.7 Gekarameliseerde perskes behoort nie by vrugteslaai gevoeg te word nie.

1.1.8 Knoffelbottersous word tradisioneel met kouevleis bedien.

🕮 1.1.9 Engelkruid ('Angelica') is 'n krui wat gebruik word om die smaak en voorkoms van visvorms te verbeter.

1.1.10 Melbaroosterbrood is soetgoed wat met patees en doopsouse bedien word.

1.1.11 Dit is 'n algemene reël dat groente voor aartappels bedien word.

1.1.12 'n Bedieningsdoek beskerm die kelner teen hitte en laat 'n opdienskottel toe om makliker op 'n vleisbord te draai.

1.1.13 Individueel verdeelde nageregborde word van links af voor die gas geplaas. 🕮

1.1.14 Wanneer individuele voorgeregte in glase bedien word, mag die lepel of vurk nie aan langs die glas geplaas word nie.

(14 × 1) (14)

1.2 Die volgende apparate word gebruik vir die bereiding en bediening van voedsel. Noem elke apparaat en gee EEN gebruik van elkeen. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

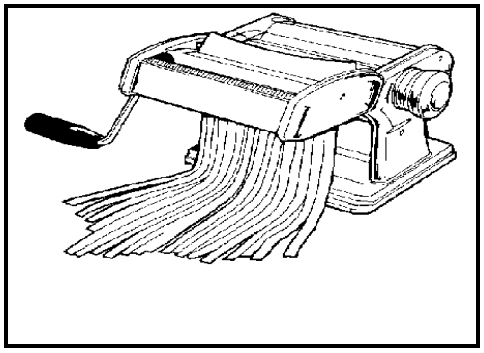
1.2.1



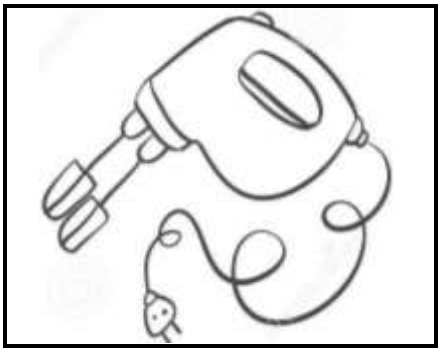
1.2.2



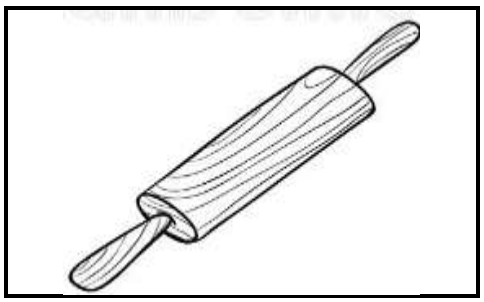
1.2.3



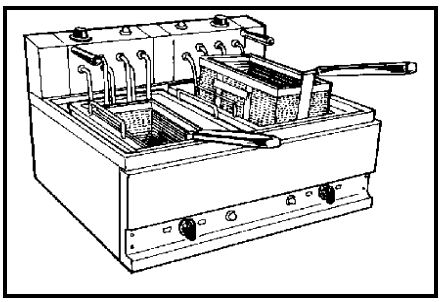
1.2.4



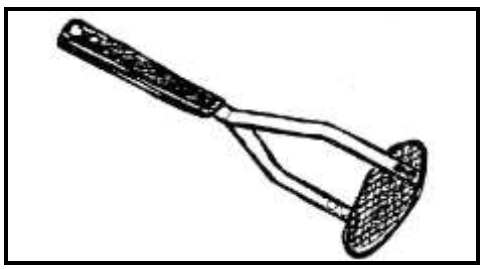
1.2.5



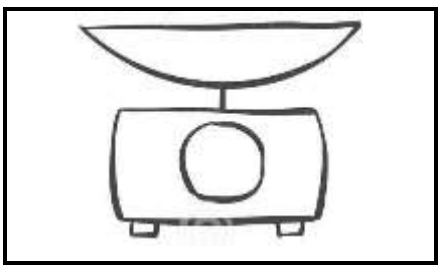
1.2.6



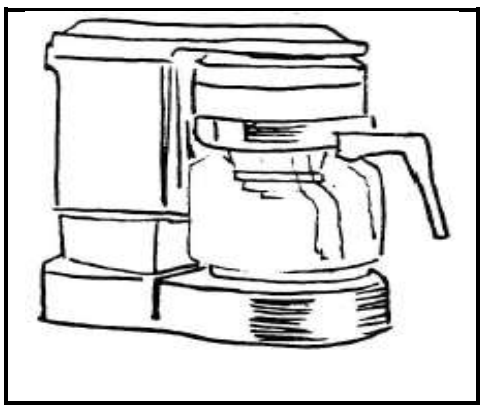
1.2.7



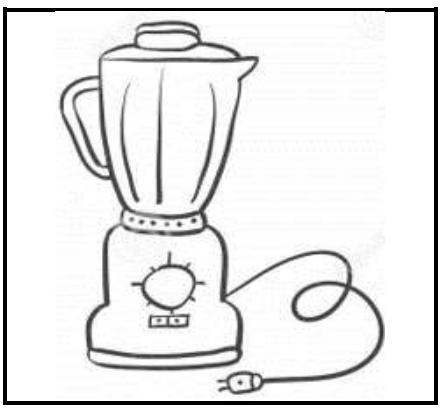
1.2.8



1.2.9



1.2.10



(10 × 2) (20)

Kopiereg voorbehou

1.3 Kies 'n woord of woorde uit die volgende lys wat pas by elke beskrywing hier onder. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

Sjef; voorsnytafel; hors d'oeuvres; styselhoudend; ontvangs; mise-en-place; brioche; teemaaltyd; dienbord; aperitiewe

1.3.1 Franse term vir voorgereg

1.3.2 Voorbereiding voor diens

1.3.3 Die persoon in beheer van 'n kombuis of 'n afdeling van 'n kombuis

1.3.4 'n Groot vleissnit, gewoonlik gebraai en voor gaste gesny

1.3.5 Tipe suurdeegrolletjie vir ontbyt

1.3.6 Die naam wat vir 'n bord en servet gebruik word

1.3.7 Die area in 'n restaurant waar die gaste verwelkom word

1.3.8 Die naam van die tee wat om 16:00 bedien word

1.3.9 Pasta- en rysdisse soos ravioli en pilaf

1.3.10 Alkoholiese drankies wat voor 'n maaltyd gedrink word

(10 × 1) (10)

1.4 Kies TWEE voorbeelde van 'n tipe kaas uit KOLOM B wat pas by 'n kaasgroep in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.3) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.4.1	Skerp, pikant of sterk	A	Stilton
1.4.2	Mollig/sappig	B	Edam
1.4.3	Sag en delikaat	C	Camembert
		D	Gouda
		E	Gruyère
		F	Beleë cheddar

(3 × 2) (6)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 2

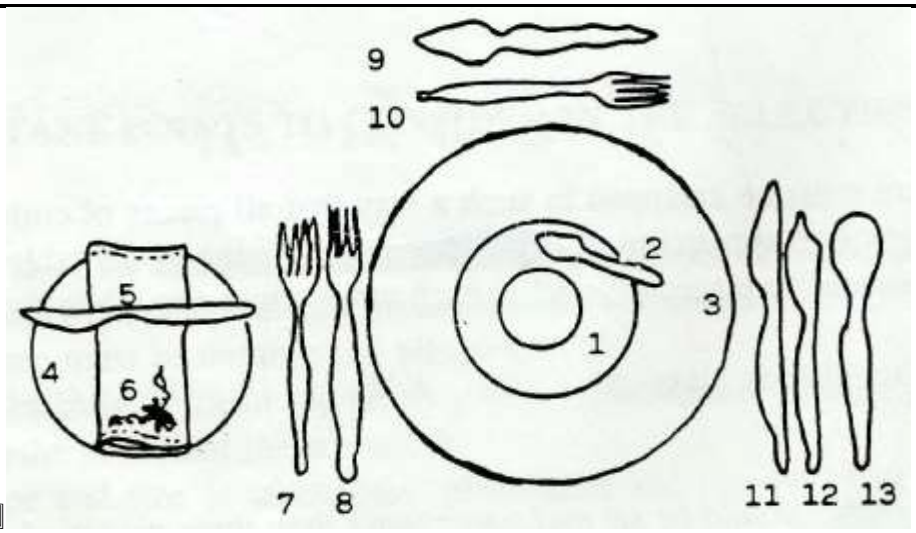
2.1 'n Enkelpuntdiens kan op die perseel plaasvind of voedsel kan weggeneem word. 📖

Onderskei tussen DRIE soorte wegneemdienste. (3 × 3) (9)

2.2 Noem SES in situ-dienste. (6)

2.3 Onderskei tussen 'n *kontinentale* en *Engelse ontbyt.* (2 × 3) (6)

2.4 Die volgende is 'n boaansig van 'n individuele gedekte plek vir 'n formele funksie. Identifiseer elke item deur die antwoord langs die nommer (1–13) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.



📖 (13)

2.5 Noem die faktore wat die tafeldek vir 'n funksie bepaal. (4)

2.6 Jy is die voedsel-en-drankbestuurder van die Haven Hotel.

Verduidelik aan jou restauranttoesighouer hoe om 'n tafeldoek tydens bediening te vervang. (9)

2.7 Noem belangrike punte om in gedagte te hou wanneer tafeldoeke vir 'n informele funksie gekies word. 📖 (3)

[50]

VRAAG 3

3.1 Sjefs gebruik gewoonlik groot apparate om voedsel tydens 'n bediening warm te hou.

Gee tipiese eienskappe of gebruike van die volgende apparate:

3.1.1 Hors d'oeuvre-dienwaentjie

3.1.2 Bain-marie

3.1.3 Warmplaat

3.1.4 Warmkas

3.1.5 Flambé-dienwaentjie

(5 × 2) (10)

3.2 Noem VIER funksies van garnering. (4)

3.3 Wat is die doel daarvan om voedsel vir 'n buffet te garneer? (2)

3.4 Kies die geskikste garnering uit die volgende lys vir elke tipe sop wat hier onder genoem word:

gekapte, gebraaide spek; pietersielie-en-room-blommetjie; hardgekookte eiersnye; sout eiervla ('eggs royale'); parmesaankaas

3.4.1 Consommé

3.4.2 Kerriesop

3.4.3 Groentesop

3.4.4 Dik groentesop

3.4.5 Tamatieroomsop

(5 × 1) (5)

3.5 Aarbeie kan gebruik word om 'n verskeidenheid geregte te garneer.

Gee VYF voorbeelde van maniere waarop aarbeie berei kan word. (5)

3.6 Gee TWEE voorbeelde van neute wat in slaaie gebruik kan word. (2)

3.7 Noem SEWE geskikte opdienskottels vir southappies. (7)

3.8 Noem VIER maniere waarop southappies op opdienskottels gerangskik kan word. (4)

3.9 Gee riglyne oor hoe om 'n kaasbord te berei. (7)

3.10 Verduidelik hoe om 'n verskeidenheid toebroodjies op 'n opdienbord te rangskik. (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Beskryf hoe vis of vleis van 'n plat opdienbord bedien word. (9)

4.2 Sop kan as individuele porsies bedien word.

Bespreek die korrekte prosedure waarop sop in borde bedien word. (4)

4.3 Porsiebeheer is 'n uiters belangrike aspek in die gasvryheidsbedryf.

4.3.1 Beskryf die term *porsiebeheer*. (3)

4.3.2 Verduidelik die doel van porsiebeheer. (2)

4.3.3 Noem hoe porsiebeheer uitgevoer word. (2)

4.4 Goeie interpersoonlike vaardighede word vereis wanneer personeel van 'n onderneming met kliënte in interaksie tree.

Noem TIEN interpersoonlike vaardighede wat met spesifieke dienspunte verband hou. (10)

4.5 Skryf die stappe neer wat gevolg moet word wanneer 'n kelner die beursie van 'n gereelde gas onder 'n stoel in die restaurant aantref. (10)

4.6 Noem DRIE verskillende tipes buffette. (3)

4.7 Omskryf die term *toonbankdiens.* (2)

4.8 Noem VYF basiese reëls wat by 'n buffetdiens gevolg moet word. (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou