higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

3 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	C	
	1.1.2	B	
	1.1.3	B	
	1.1.4	C	
	1.1.5	C	
	1.1.6	C	
	1.1.7	D	
	1.1.8	A	
	1.1.9	D	
	1.1.10	C	
			(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	Onwaar	
	1.2.2	Waar	
	1.2.3	Waar	
	1.2.4	Waar	
	1.2.5	Waar	
	1.2.6	Waar	
	1.2.7	Onwaar	
	1.2.8	Onwaar	
	1.2.9	Waar	
	1.2.10	Waar	
			(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Skemerkelkies	
	1.3.2	Aperitiewe	
	1.3.3	Gâteau	
	1.3.4	Mâitre d'hôtel-botter	
	1.3.5	Vol-au-vent	
	1.3.6	Perkoleerder	
	1.3.7	Guéridon-diens	
	1.3.8	Interpersoonlike vaardighede	
	1.3.9	Salamander	
	1.3.10	Velouté	
			(10 × 1) (10)

1.4 1.4.1 Klitser of ballonklitser
- Gebruik om bestanddele tot glad te meng
- Gebruik om lug by 'n mengsel te voeg (Enige EEN)

1.4.2 Sjefsmes/Kapmes (veeldoelig)
- Fynmaal
- Sny
- Groente kap
- Vleis sny
- Opsny van groot vleissnitte (Enige EEN)

1.4.3 Drukkoker/Stoomkoker
- Kook kos, gewoonlik taai vleissnitte, soppe en bredies, met water of ander kookvloeistof, in 'n verseëlde houer

1.4.4 Spanspeklepel
- Gebruik om balletjies vrugte en groente te skep

1.4.5 Deegkwassie/Bedruipkwassie
- Gebruik om botter, olie of glaseersel op kos te smeer

(1 vir naam en 1 vir 'n gebruik) (5 × 2) (10)

1.5 1.5.1
- Plat skinkbord van silwer, ander metaal of glas
- Gebruik om glase, koppies en borde te dra of by 'n tafel te bedien
- Vir die aanbieding van 'n brief of kaartjie deur 'n kelner

(Enige 2 × 1)

1.5.2 Dit is die spesifieke hoeveelheid kos wat voorberei en bedien is✓ soos deur die kosteberekening van die kos bepaal om wins te verseker.✓

1.5.3 Dit is soetgebak, wat kositems✓ is wat ryk is aan suiker en koolhidrate, bv. koeke, petit-fours, croissants, ens.✓

1.5.4 Eetbare blomme✓ wat gebruik word om disse te garneer, bv. soutborde en slaaie.✓

1.5.5
- 'n Bord wat as versiering op die tafel gebruik kan word
- Bakkies met warm sop moet op onderborde bedien word en die kelner moet dit versigtig dra sodat dit nie oor die rand stort nie
- Verhoed ook kontak tussen die kelner se duim en die sop wat bedien word
- Selfs belangriker wanneer sop in die kombuis ingeskep word en oor 'n afstand deur die kelner gedra moet word

(Enige 2 × 1)
(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Silwer/Engels✓
- Aanbieding en bediening van kos aan klante vanaf dienbord of bak deur kelners✓

Familie✓
- Hoofgereg opgeskep met groente geplaas in veelporsie-bakke op tafels sodat klante hulself kan help; souse word aangebied✓

Bord/Amerikaans✓
- Bediening van kos wat reeds opgeskep is✓

Butler/Frans✓
- Individuele aanbieding van kos aan klante deur kelners sodat klante hulself kan help✓

Russies✓
- Tafel met kos gedek sodat klante hulself kan help (dikwels verwar met guéridon- of butler-diens)✓

Guéridon✓
- Kos op klant se bord vanaf sytafel of trollie geskep; kan ook sny, kook en flambé, voorbereiding van slaaie en slaaisouse en ontgrating van vis insluit✓ (6 × 2) (12)

2.2 Entrée
- In die algemeen klein✓ met heelwat garnering en kom gereed vir bediening uit die kombuis. Word voor die gebraaide vleis of hoofvleisgereg bedien. Kan ook as ’n hoofgereg by ’n noenmaal bedien word.✓

Relevé
- Gewoonlik groter as entrée✓ en is gewoonlik ’n slagtersvleisstuk wat gesny word, bv. lamsboud.✓ (2 × 2) (4)

2.3 Voorsnyrestaurant (“Carvery”)✓
- Gewoonlik toegepas op voorsny-tipe bedrywighede; party gange van die maaltyd word aan sittende klante bedien.✓ Ander gange word deur die klant by ’n bedieningsarea opgeskep (ook vir ontbytdiens gebruik).✓

Buffet✓
- Klante kies kos en drankies van uitstallings of skinkborde wat rondgedra word.✓ Hulle eet by die tafels, staande of in die sitkamer-area.✓

(2 × 3) (6)

Kopiereg voorbehou

2.4 1 – Servet/Lapservet
2 – Dessertbord
3 – Botter-/klein mes
4 – Piering
5 – Koffie-/Teekoppie
6 – Teelepel
7 – Brood- of roosterbroodbord
8 – Bord met botterbakkie
9 – Konfytbakkie
10 – Suikerpot
11 – Melkbekertjie
12 – Koffie-/teepot (12)

2.5
- Silwer moet skoongemaak en gepoleer word.
- Moet nooit silwer in jou hande dra nie.
- Hanteer dit slegs by die basis wanneer die tafel gedek word. (3)

2.6
- Moenie blomme met 'n skerp reuk, soos jasmyn, narsing of Sint Josefslelies, gebruik nie.
- Delikaat gegeurde blomme soos rose is altyd gewild vir middag- of aandete.
- Blommerangskikkings moet in verhouding tot die grootte van die tafel wees.
- Voeg kerse by die rangskikking.
- Kies geskikte blomme en vase om by die geleentheid te pas: 'n Kristal- of silwer vaas en rose is altyd 'n goeie idee vir 'n klein aandete.
- Moet nooit kunsmatige blomme gebruik nie.
- Die styl en kleur van die rangskikking moet geskik wees vir die atmosfeer van die gedekte tafel en die geleentheid.
- In sommige gevalle kan ander tafelversierings meer geskik as blomme wees, soos skulpvis, skulpe, koraal en seewier op ys en water. Dit sal baie interessant lyk op 'n seekos-buffettafel. (8)

2.7
- Tee-/Koffiekoppie
- Piering
- Koekbordjie
- Suikerpot
- Room-/Melkbekertjie
- Tee-/Koffiepot (Enige 5 × 1) (5)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

3.1

3.1.1
- Om borde, koppies en opdienbakke warm te maak
- Gebruik om kos warm te hou

3.1.2
- Om groot snitte vleis warm te hou
- Om vleis te sny

3.1.3
- Kos kan op hierdie trollie geflambé word (spiritus word oor kos gegooi en aan die brand gesteek)
- Bedien kos van hierdie trollie af

3.1.4
- Staalbakke oor oop pot water
- Gebruik om kos warm te hou

3.1.5
- Het ’n bedieningbord
- Gebruik om kos warm te hou

3.1.6
- ’n Trollie waarop aptytwekkers en klein southappies vertoon word
- Voorgeregte/aptytwekkers en klein southappies word van hierdie trollie af bedien

(6 × 2) (12)

3.2
- Om die voorkoms van die dis te verbeter✓ – plaas snye gekookte eier of pietersielie op ’n aartappelslaai om die kleur te verbeter✓
- Om die smaak van die dis aan te vul✓ – gooi slaaisous oor ’n slaai of bros spek op ’n romerige preiesop✓

(1 vir elke doel en 1 vir korrekte voorbeeld) (2 × 2) (4)

3.3 3.3.1

- Croutons
- Croûtes
- Broodkrummels
- Suurroom
- Julienne-repies
- Eiervla met consommé
- Stervormige wortels
- Gekapte neute
- Fyngekapte pietersielie
- Snye hardgekookte eier
- Gerasperde kaas, bv. parmesaan
- Gekapte, gebraaide spek
- Pastavorms
- Gebraaide sampioene
- Gebraaide uieringe
- Macaroni of noedels
- Pangebraaide piesangstukke
- Snoepfrikkadelle
- Weense worsies (Enige 5 × 1) (5)

3.3.2

- Poppadoms
- Blatjang
- Klapper
- Gedroogte vrugte, bv. perskes/pruime
- Piesangs (Enige 2 × 1) (2)

3.4

- Laat een of twee kaassoorte vir ’n enkelporsie toe.
- Om kleur te skep, moet die kaas op ’n bord bedien word wat met geskikte groente en ’n verskeidenheid gesnyde vrugte gegarneer is.
- Moenie die kaas in te klein stukkies sny nie, want dit maak dit moeilik om die kaas te identifiseer en lyk nie aantreklik nie.
- Kies bekende soorte kaas en stel ook ongewone soorte, geure, teksture en kleure bekend.
- Daar moet genoeg kaas wees dat elke gas van elke kaassoort kan eet.
- Bedien kaas op aantreklike groot borde met genoeg messe.
- Kaas moet teen kamertemperatuur bedien word vir die beste geur.
- Die kaasbord kan van marmer, hout, glas of keramiek wees.
- Verskillende soorte korserige, gesnyde brood kan op die bord bedien word. (9)

Kopiereg voorbehou

3.5
- Pekanneute
- Okkerneute
- Amandels
- Selderykrulle
- Radysrose
- Wortelstokkies
- Sprietuie
- Snye agurkies
- Gevulde olywe
- Sampioenwieletjies (Enige 7 × 1) (7)

3.6
- Deurskynende glasborde
- Porseleinborde
- Skinkborde
- Glasplate
- Groot borde
- Houtborde
- Rietmandjies (Enige 6 × 1) (6)

3.7
- Kies die opdienbord met sorg – dit moet groot genoeg wees om die toebroodjies aantreklik te laat vertoon. Plat, groot borde en skinkborde is die beste keuse.
- Groepeer toebroodjies met dieselfde vulsel bymekaar. Die uitsondering op die reël is reënboogtoebroodjies.
- Rangskik die toebroodjies op 'n dun lagie fyngekerfde, bros blaarslaai. Dit hou die toebroodjies klam en vorm 'n aantreklike agtergrond.
- Merk die toebroodjies met vlaggies.
- Garneer gepas met radysrose, wortelkrulle, tamatiewiggies, pietersielietakkies, ens. (5)

[50]

VRAAG 4

4.1
- Consommé-koppie
- Consommé-piering (2)

4.2
- Moenie die bak tot heel bo volmaak nie, maar net driekwart vol.
- Moenie enige druppels of kos op die bak of vleisbord mors nie.
- Wanneer warm kos bedien word, moet die bak en vleisbord verhit word voordat die kos daarop geplaas word.
- Kos moet aantreklik op 'n vleisbord gerangskik word deur balans, verhouding, klem en harmonie in ag te neem.
- Kos moet aantreklik gegarneer word. (5)

4.3 4.3.1
- Om ’n winsgewende ete te verseker
- Om te verseker dat daar genoeg kos beskikbaar sal wees

4.3.2
- Voorraadbeheer
- Doeltreffende beplanning

(2 × 2) (4)

4.4
- Borde of eetgerei word van links af neergesit.
- Kos word van regs af bedien.
- Vuil borde word van regs af verwyder.
- Glase word van regs af neergesit.
- Drankies word van regs af bedien.
- Vuil glase word van regs af verwyder. (6)

4.5
- Mes-en-vurk
- Vurk
- Buffet vir vingerkos (3)

4.6 Beskrywing:
- Dit is die proses waartydens krummels of oorskiet op die tafeldoek verwyder word.
- Dit vind plaas nadat die eetgerei van die hoofgereg weggeneem is en voordat die nagereg-bestelling geneem en bedien word.

Toerusting gebruik:
- ’n Dienbord
- Die kelner se lap of dienslap (2 × 2) (4)

4.7
- Om skoon eetgerei van die tafel te verwyder
- Om skoon eetgerei op die tafel te plaas
- Om die tafel ná die hoofgereg of op enige ander stadium van die ete soos nodig skoon te vee
- Om kleinbordjies en bottermesse te verwyder
- Om bygeregte van die tafel te verwyder wanneer nodig (5)

4.8
- Plaas die buffet in ’n prominente posisie in die kamer.
- Daar moet genoeg ruimte op die buffet vir vertoning en aanbieding wees.
- Plaas die buffet binne maklike bereik van die spens en opwas-area sodat aanvulling van die buffet en die wegneem van vuil borde en bakke gedoen kan word sonder om die gaste te steur.
- Daar moet genoeg ruimte wees sodat die klante maklik kan rondbeweeg.
- Daar moet genoeg los tafeltjies en stoele wees.
- Die algehele aanbieding van die kamer moet die regte atmosfeer bevorder en dit moet aantreklik lyk. (6)

4.9
- Om kos van die kombuis na die restaurant-skinktafel te dra
- Vir bediening in kamers en sitkamers
- Om skinktafels skoon te maak
- Om tafels skoon te maak
- Om toerusting te dra (5)

4.10
- Stap altyd saam met klante na hul tafel – stap teen hulle pas.
- Die oudste dame word eerste ’n sitplek aangebied, en dan die res, van oudste na jongste, tensy ’n gasvrou die sitplekke aanbied.
- Wanneer spyskaarte/wynlyste aan die klant gebied word, moet die lys aangebied word en dan gewag word tot die klant dit neem.
- Hanteer jasse/tjalies met duidelik sorg.
- Maak die lapservet versigtig oop, moet dit nie soos ’n stoffer skud nie. Sê “Verskoon my” en plaas dan die lapservet op die klant se skoot.
- Wanneer water of broodrolletjies aangebied word, sê byvoorbeeld: “Verskoon my, Meneer/Mevrou, wil u ’n broodrolletjie hê?”
- Bied slegs bykomende items aan as jy dit reeds gereed het.
- Sê altyd: “Verskoon my” voordat jy bedien of iets van die tafel verwyder, en sê “Dankie” nadat jy elke klant bedien het.
- Kos- en drankitems moet aan die klante verduidelik word in ’n taal wat hulle verstaan en die terme moet nie te tegnies wees nie. Gebruik terme wat die item aantreklik laat klink, bv. kapokaartappels in plaas van fyngemaakte aartappels. Moenie afkortings soos “veggies” in Engels gebruik nie.
- Praat slegs met die klante wanneer jy langs hulle staan. (10)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou