higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

3 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

191Q1J2103

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. Begin elke afdeling op ’n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs ’n swart of blou pen.
6. 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 vertoon netjies met ’n oorhang van …

A 10 cm tot 15 cm.
B 65 cm tot 80 cm. ⌘
C 25 cm tot 30 cm.
D 40 cm tot 55 cm.

1.1.2 ’n Item wat ’n kelner normaalweg byderhand het, is ’n …

A tandestokkie.
B kurktrekker.
C asbak.
D vurk.

1.1.3 … word dikwels met gegeurde bottervorms gegarneer.

A Ham
B Vis
C Hoenderboudjies
D Lamsribstuk

1.1.4 Kos wat van plat borde bedien word, moet in die ...-uurposisie op die groot bord geplaas word.

A nege ⌘
B twaalf
C ses
D drie

1.1.5 As kaas as ’n enkelporsie bedien word, moet … g per persoon toegelaat word.

A 30
B 90
C 60
D 120

1.1.6 Appelsous word tradisioneel met ... bedien.

A lam ⌘
B kouevleis
C varkvleis
D kalfsvleis

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Kaas moet teen … °C bedien word.

A 5
B 30 ⌘
C 18
D 23

1.1.8 ’n Goeie porsie vir bediening van ’n blok kaas is … g.

A 200
B 225
C 100
D 150

1.1.9 Aarbeie en room kan gebruik word om ... te versier.

A beskuitjies
B croissants
C melktert
D pavlova

1.1.10 Stukkies verglanste vrugte, neute, patrone gespuit met versiersuiker en kleurstrooisels kan gebruik word om ... te versier.

A vrugteflans
B wafels ⌘
C petit-fours
D soufflés

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs ‘Waar’ of ‘Onwaar’ langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 Die dessertlepel word bo die bord en onder die dessertvurk geplaas met die handvatsel na links.

1.2.2 Vlekvrye staal verg minder aandag as aluminium en is geskik vir alledaagse gebruik.

1.2.3 Lelievormige glase word gebruik om wyn te bedien.

1.2.4 Yswater versnel die proses om selderykrulle voor te berei.

1.2.5 Worcestersous en blatjang is smaakmiddels wat algemeen op die skinktafel staan. ⌘

1.2.6 Die diensstasie-sytafel bevat items wat kelners tydens bediening gebruik.

1.2.7 Wynglase moet bo die groot bord geplaas word.

Kopiereg voorbehou

1.2.8 Hors d'oeuvre-glase met individuele porsies word vooraf op die skinktafel voorberei.

1.2.9 'n Ideale garnering vir 'n heel honder is lemoenskywe en bronkors.

1.2.10 Eiervla en julienne-groenterepies kan gebruik word om consommé te garneer. ⌘

(10 × 1) (10)

1.3 Gee EEN term vir elk van die volgende beskrywings deur slegs die term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.3.1 Koue nie-alkoholiese of alkoholiese mengeldrankies

1.3.2 Alkoholiese drankies wat die aptyt stimuleer wat voor die maaltyd bedien word

1.3.3 Sponskoek met 'n geurige bolaag/vulsel wat as 'n nagereg of versnapering gebruik kan word

1.3.4 'n Kruiebotter wat pietersielie en suurlemoensap bevat

1.3.5 'n Ronde en ovaal dop gemaak van skilferdeeg wat gewoonlik met blokkies hoender of vis gevul word, bedien in 'n sous

1.3.6 Toerusting wat gebruik word om filterkoffie te maak

1.3.7 Bediening van kos op 'n bord van 'n trollie of sytafel

1.3.8 Interaksie tussen 'n kelner en die klant ⌘

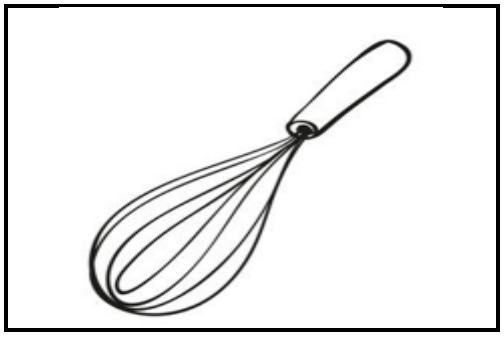
1.3.9 'n Rooster waarvan die hittebron van bo kom

1.3.10 'n Ryk en fluweelagtige sous gemaak van aftreksel en room

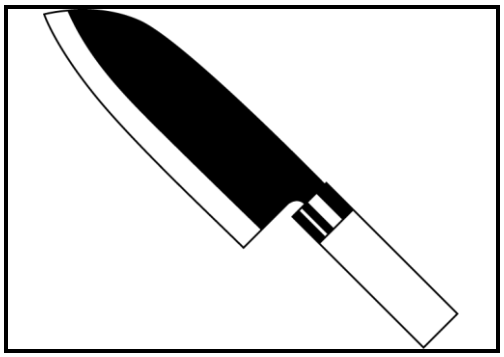
(10 × 1) (10)

1.4 Benoem die volgende toerusting wat vir die voorbereiding en bediening van kos gebruik word en gee EEN gebruik van elkeen. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer. ⌘

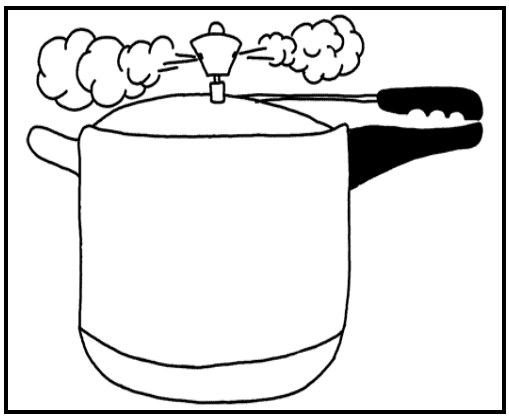
1.4.1



1.4.2



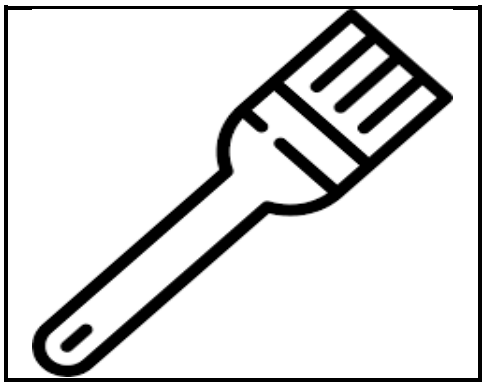
1.4.3



1.4.4



1.4.5



(5 × 2) (10)

1.5 Definieer die volgende terme:

1.5.1 Diensskinkbord ⌘

1.5.2 Porsiebeheer

1.5.3 Fyngebak (‘Confectionary’)

1.5.4 Kappertjies ⌘

1.5.5 Onderbord

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

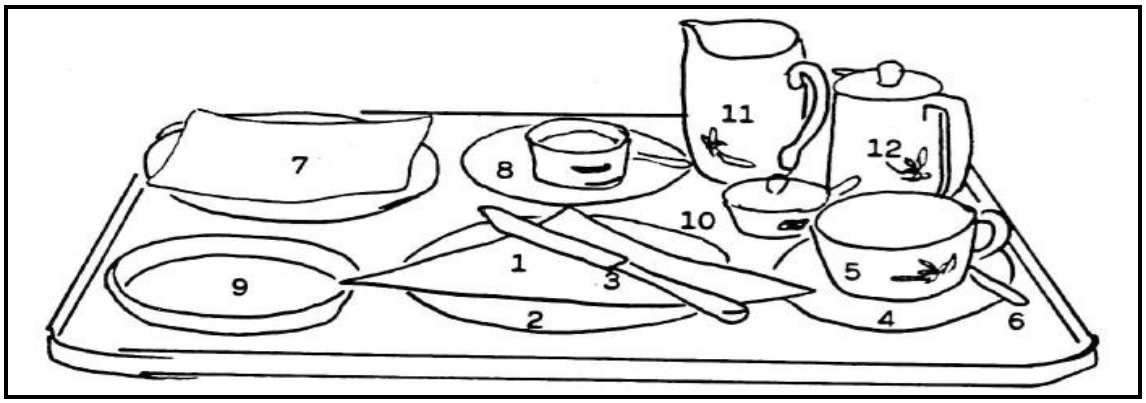
VRAAG 2

2.1 Beskryf die SES tafeldiensstyle met ’n gedekte tafel wat deur kelners gebruik word. (6 × 2) (12)

2.2 Onderskei tussen ’n *entrée* en ’n *relevè*. ⌘ (2 × 2) (4)

2.3 Beskryf TWEE soorte hulpdiens as ’n kombinasie van tafeldiens en selfdiens. (2 × 3) (6)

2.4 Die ontbytskinkbord hier onder is netjies gepak en lyk aantreklik. Benoem elke item deur die antwoord langs die vraagnommer (1–12) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.



(12)

2.5 Noem DRIE punte wat in ag geneem moet word wanneer gehalte-silwerware gekies word. (3)

2.6 Bespreek AGT punte wat in gedagte gehou moet word wanneer blomme vir ’n formele funksie gekies word. ⌘ (8)

2.7 Noem VYF breekware-items wat op ’n teeskinkbord gevind kan word. (5)
[50]

VRAAG 3

3.1 Verduidelik die volgende groot apparaat wat in die kombuis en restaurant gebruik word:

3.1.1 Warm kas

3.1.2 Voorsnytrollie (‘Carving trolley’)

3.1.3 Flambé-trollie

3.1.4 Bain-marie ⌘

3.1.5 Kookplaat

3.1.6 Hors d’oeuvre-trollie

(6 × 2) (12)

3.2 Noem TWEE doelwitte van die garnering van disse en gee EEN voorbeeld van elkeen. (2 × 2) (4)

3.3 Noem garnerings wat vir elk van die volgende disse gebruik word:

3.3.1 Roomsop. Noem VYF garnerings. (5)

3.3.2 Kerries. Noem TWEE garnerings. (2)

3.4 Bespreek die riglyne vir die voorbereiding van ’n kaasbord vir ’n kaas-en-wyn-funksie. (9)

3.5 Noem SEWE soorte neute en groente wat gebruik kan word om ’n kaasbord te garneer. (7)

⌘

3.6 Die aanbieding van kos is baie belangrik.

Noem SES geskikte items of borde vir die bediening van southappies. (6)

3.7 Noem VYF riglyne vir jou kombuispersoneel vir die rangskikking van ’n verskeidenheid toebroodjies op groot borde om by ’n konferensie te bedien. (5)

[50]

VRAAG 4

4.1 Noem die breekware wat gewoonlik gebruik word om ’n consommé te bedien. (2)

4.2 Noem VYF belangrike beginsels om te volg wanneer kos op vleisborde en in bakke bedien word. (5)

⌘

4.3 Porsiebeheer is ’n baie belangrike aspek in alle kosbedrywe.

4.3.1 Noem TWEE doelwitte van porsiebeheer.

4.3.2 Hoe kan porsiebeheer doeltreffend uitgevoer word?
(2 × 2) (4)

4.4 Noem SES basiese reëls vir die bediening van kos aan klante. (6)

4.5 Noem DRIE verskillende soorte buffets. ⌘ (3)

4.6 Beskryf die proses waarin ’n tafel vinnig afgevee word (‘crumbing down’) en noem TWEE items wat tydens hierdie proses gebruik word. (2 × 2) (4)

4.7 ’n Dienbord word op verskeie maniere tydens die maaltydbediening gebruik.

Noem VYF gebruike van ’n dienbord. (5)

4.8 Noem SES basiese reëls wat gevolg moet word wanneer ’n buffetdiens voorberei word. (6)

4.9 Noem VYF gebruike van skinkborde. (5)

4.10 Klante moet tuis voel. ⌘

Noem belangrike interpersoonlike vaardighede verbonde aan verskeie dele van die diens, wat begin wanneer die klant van die ontvangstoonbank af begelei word. (10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou