higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

13 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1
1.1.1 B
1.1.2 D
1.1.3 C
1.1.4 B
1.1.5 C
1.1.6 C
1.1.7 B
1.1.8 D
1.1.9 C
1.1.10 C

(10 × 1) (10)

1.2
1.2.1 Waar
1.2.2 Onwaar
1.2.3 Waar
1.2.4 Waar
1.2.5 Waar
1.2.6 Onwaar
1.2.7 Waar
1.2.8 Waar
1.2.9 Waar
1.2.10 Onwaar

(10 × 1) (10)

1.3
1.3.1 Interpersoonlike vaardighede
1.3.2 Skemerkelkie
1.3.3 Hoofgereg
1.3.4 Sjef
1.3.5 Drankies
1.3.6 Hors d'oeuvres
1.3.7 Brioche
1.3.8 Spyskaart
1.3.9 Buffet
1.3.10 Canapés

(10 × 1) (10)

1.4
1.4.1 Koffiemaker
- Om gemaalde koffie te brou

1.4.2 Kelners vriend
- Om foelie van wynbottels af te sny
- Om die kurk/proppies uit bottels te verwyder

1.4.3 Vergiettes
- Om pasta en groente te dreineer
- Om vars produkte te was en spoel
- Om kos te stoom

1.4.4 Mallet/Vleishamer
• Om vleis/hoender plat te maak
• Om vleis/hoender sag te maak

1.4.5 Rolpen
- Vir die uitrol van tertkors/deeg

(EEN vir naam en enige EEN vir enige gebruik) (5 × 2) (10)

1.5 1.5.1 E
1.5.2 A
1.5.3 C
1.5.4 G
1.5.5 B

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1
- Silwer/Engels
- Familie
- Plaat/Amerikaanse
- Butler/Frans
- Russiese
- Guéridon

2.1.2
- Toonbank
- Vrye vloei
- Echelon
- Supermark

2.1.3
- Wegneem
- Vending
- Kiosk
- Voedselhof
- Kroeg

(Enige 3 × 2) (6)

2.2
1. Broodmes
2. Klein bordjie
3. Visvurk
4. Tafelvurk
5. Nageregvurk
6. Aandete bord
7. Servet
8. Nagereglepel
9. Tafelmes
10. Vismes
11. Soplepel
12. Wynglase

(12 × 1) (12)

2.3
- Kliënte bestel en word bedien✓ van 'n enkele punt by toonbank, onderdeur (‘hatch’) of kosstalletjie;✓ kliënt eet elders (sommige aflewerings instellings bied sitplek).✓
- Deurry✓ waar die kliënt die voertuig tot by die bestelpunt bring, bestelling plaas✓ en beweeg na betaling en ontvangspunte.✓
- 'Kitskos'✓ is oorspronklik gebruik om 'n diens by 'n toonbank of onderdeur (‘hatch’) te beskryf waar kliënte 'n volledige ete of gereg ontvang in ruil vir kontant of geskenkbewyse;✓ die term word vandag algemeen gebruik om 'n soort onderneming te beskryf wat 'n beperkte spyskaart en vinnige diens met ‘n afhaalfasiliteit bied.✓ (Enige 3 × 2) (6)

2.4
- Maak seker dat die tafel in die regte posisie is en stewig op al vier bene staan.
- Plaas die vilt oor die tafel.
- Gebruik die korrekte grootte lap vir die tafel.
- Staan in die middel van die tafel.
- Plaas die gevoude lap op die tafel met die hoofvoue wat weg van jou wys en die oop rande na jou.
- Maak die lap oor die tafel soos volg oop: die geslepe rande en die binnekant van die dubbel vou lê aangrensend aan u met die twee dubbel voue wat weg van u wys.
- Hou jou hande met jou duime na bo, neem die boonste kleed flap tussen jou duim en voorvinger en die sentrale voue tussen die eerste en tweede vinger.
- Sprei jou arms uit oor die breedte van die tafel, beweeg die lap na die verste rand (weg van jou) van die tafel.
- Laat die onderste flap, wat nou los lê, oor die verste rand van die tafel.
- Laat die res van die lap op die tafel lê en laat u houvas op die middelvoue los.
- Vou die lap saggies oop deur dit oor die tafel na jou toe te trek totdat die tafel bedek is en die tafeldoek oop is.

Kopiereg voorbehou

- Maak seker dat die val gelyk, reg rondom is. Die hoeke en bene moet deur die lap gedrapeer word.
- As daar enige aanpassings gemaak moet word, staan reguit tussen die tafelbene, strek u arms en trek vierkantig.
- Verdeel die hoeke waar die tafelbene is as jy 'n lap op vierkantige of reghoekige tafels sit.
- Nou kan jy die stoele in hul regte posisies plaas. (Enige 13 × 1) (13)

2.5
- Soort onderneming
- Soort kliënt wat bedien moet word
- Soort spyskaart aangebied
- Tyd beskikbaar vir kliënt
- Plek van onderneming
- Omset van kliënte verwag
- Koste van etes bedien (Enige 6 × 1) (6)

2.6
- Plaas 'n teekoppie op die kant naaste aan jou in die middel van die skinkbord.
- Plaas die servette (laat dit effens oorvleuel) links van die koppie.
- Plaas die kruik met warm en koue melk, warm waterkruik, suikerbak en bak met suurlemoenskywe reg agter hierdie koppie.
- Plaas die teepot op 'n mat regs van die teekoppie.
- Die warm waterkruik en die teepot word laas op die skinkbord geplaas.
- Ekstra koppies, pierings en teelepels word aan die regterkantste agterhoek van die skinkbord geplaas.
- Die koekbordjies en vurke, asook die versnaperinge, word in die linkerkantse agterhoek geplaas. (7)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Poppadoms
- Blatjang
- Coconut
- Gedroogde vrugte soos pruimedante/perskes
- Piesangs

3.1.2
- Suurlemoenskywe/krulle
- Eierskywe/gekap
- Dill
- Gebraaide gekrummelde uie
- Sprietuie

3.1.3
- Tamatie rose
- Pietersielie
- Komkommerskyfies
- Rooi kaviaar
- Vars knoppie sampioene
- Gherkinskywe/gekap/waaiers
- Kerriesous
- Mayonnaise met sprietuie
- Bros gebraaide spek

3.1.4
- Kotelettooisel (‘cutlett frill’)
- Baba wortels
- Jong aartappels
- Ertjie
- Kersies
- Ment blare
- Perske/Peer helftes
- Rosemary Springs
- Pruim smoor

3.1.5
- Uiringe/blomme
- Radysskywe/rose
- Tamatieskywe/rose/wiggies
- Gherkin skywe/waaiers
- Eierskywe/opgestop
- Mosterdsous

(5 × enige relevante 3) (15)

3.2
- Deursigtige glas borde
- Porselein borde
- Skinkborde
- Glas blaaie
- Skottels
- Hout borde
- Wicker mandjies (7)

3.3
- Stimuleer die aptyt
- Verskaf kontras in tekstuur, kleur of geur
- Pas kunsbeginsels toe, bv. harmonie en balans
- Ontwikkel oorspronklikheid om aantreklike geregte aan te bied (4)

3.4 Bains-marie:✓
- Maak waterbronne oop✓
- Gebruik om kos warm te hou✓

Warm kaste:✓
- Om borde, koppies en bedieningsdisse warm te hou✓
- Gebruik om kos warm te hou✓

Warm borde:✓
- Verhitte toonbank of tafel✓
- Gebruik om kos warm te hou✓
- Het 'n bedieningstoonbank✓

Kerf trollie:✓
- Om groot snye vleis warm te hou✓
- Om vleis op te sny✓

Flambé trollie:✓
- Voedsel wat flambé is (spirits is oor gegooi en verbrand) op hierdie trollie✓
- Bedien kos uit hierdie trollie✓

Hors d'oeuvres trollie:✓
- Trollie waarop voorgeregte en klein southappies vertoon word✓
- Voorgeregte en klein southappies word van hierdie trollie af bedien ✓

(EEN vir naam en EEN vir enige beskrywing) (4 × 3) (12)

3.5
- Snye
- Waaiers
- Heel
- Gevries
- Gedip in sjokolade (5)

3.6
- Radys rose
- Wortel krulle
- Tamatie wiggies
- Pietersielie spriete (Enige relevante 4 × 1) (4)

3.7
- Vertikaal
- Horisontaal
- Diagonaal
- Sirkels (Enige 3 × 1) (3)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

- Maak seker dat die skoonmaakstasie gereed en in plek is. Kontrolelys: gevoerde drom, bysakke (‘by-liners’), bak met effens seperige, warm water, veelap, trollie met tafelblad oppervlak.
- Maak seker dat tafels altyd skoon en netjies is. Omhulsels moet gereeld verander word en wanneer dit nodig is aangesien 'n slordige en morsige tafel vir die kliënt onaangenaam is.
- Die eetarea diens moet selfontruimend wees waar die kliënte hul skinkborde, borde en eetgerei na die skoonmaakarea terugbesorg.
- By die skoonmaakstasie moet die inhoud van die skinkbord in 'n gevoerde staandrom leeggemaak en die skinkbord met 'n klam doek skoongemaak word.
- Die stapel skoongemaakte skinkborde moet terugbesorg word na die skinkbord-stapel, elke skinkbord moet met 'n papier gevoer word voordat dit in die stapel geplaas word.
- Maak seker dat eetgerei en bestekhouers oor voldoende voorraad beskik. (6)

4.1.2

- Kontroleer dadelik dat niks op die gas wat bedien is, geval het nie.
- As sommige op die gas se klere geval het, moet die gas toegelaat word om die vuil area met 'n skoon klam lap te vryf om die ergste vlek te verwyder.
- As die gas na die kleedkamer moet gaan om die vlek te verwyder, moet sy/haar ete op die kookplaat geplaas word totdat hy/sy terugkom.
- Die onderneming kan aanbied om die kleed te laat skoonmaak, afhangend van die aard van die vlek.
- As die gemors op die tafeldoek was, moet die kelner alle toerusting wat vuil geword het, verwyder.
- Die kelner moet dan die gemors met 'n mes of 'n skoon klam doek mop of opskraap.
- 'n Ou spyskaart moet onder die tafeldoek oor die beskadigde area geplaas word.
- 'n Tweede spyskaart moet bo-op die tafeldoek oor die beskadigde area geplaas word.
- 'n Skoon, gerolde servet moet dan na die tafel gebring word en oor die beskadigde area gerol word om dit heeltemal te bedek. Die spyskaart sal voorkom dat enige klamheid in die servet intrek.
- Enige items wat verwyder is, moet terugbesorg word na die korrekte posisie op die tafelblad.
- Enige etes wat op die kookplaat geplaas is, moet terugbesorg word en vars deklae moet waar nodig neergelê word.
- Verskoning moet weer aan die gas gemaak word vir enige ongerief wat veroorsaak is. (12)

4.2 4.2.1

- Maak seker dat die sopplate warm en skoon is.
- Roer en skep versigtig om druppels op bordrande te vermy.
- Borde met warm sop moet op onderborde bedien word en groot sorg moet geneem word om enige gemors op bordrande te vermy.
- Consommé word gewoonlik in 'n consommé beker op 'n consommé piering bedien met 'n visbord onderaan. (4)

4.2.2

- Lekkers moet aantreklik, vanuit die kliënt se oogpunt, op die trollie uitgelê en goed van agter af vir die bediener uitgelê word.
- Die bediener moet óf agter die trollie of aan die kant van die trollie staan, maar nooit voor die trollie nie.
- Wanneer die kliënt 'n keuse maak, moet 'n bord naby die item wat bedien moet word, geplaas word.
- Met 'n lepel in een hand en 'n vurk in die ander hand, moet geporsioneerde voedsel netjies na die bord oorgedra word.
- Die bord word voor die kliënt geplaas van die regterkant. (5)

4.3

- Om skoon glase te dra en vuil glase van 'n tafel te verwyder
- Om skoon eetgerei en bestek van die tafel te verwyder
- Om skoon eetgerei en bestek op die tafel te plaas
- Om koffie dienste op die tafel te plaas
- Gebruik as 'n onderkant wanneer silwer groente bedien word (5)

4.4

- Die algemene reël is dat aartappels bedien word voor groente.
- Bied 'n groentedis op 'n onderkant met 'n servet daarop om groente en aartappels te bedien.
- Die doel van 'n servet is om te verhoed dat die groentedis op die onderdis gly.
- 'n Aparte opskeplepel en vurk moet vir elke tipe aartappel- en groentedis gebruik word.
- Die dienskleed word gebruik as beskerming teen hitte en om die groentedis makliker op die ondervlak te laat draai.
- Met die bedienings dis in sy regte posisie, moet die aartappeldis naaste aan die warm gesamentlike plaat bedien word
- Plaas die eerste aartappeldis aan die ander kant van die gesamentlike bord, sodat die bediener na hom/haar kan werk, soos hy/sy die oorblywende kositems bedien en dit ook makliker maak om die kos aantreklik aan te bied.
- Om romerige aartappels te bedien, plaas die vurk in die lepel en neem dan 'n skep aartappels uit die skottel. Dra dit na die bord en beweeg die vurk effens. Die aartappel moet dan op die bord val.
- Aartappels word by die 2:10 posisie op die bord bedien.
- Groente word op die 9:50 posisie op die bord bedien. (Enige 8 × 1) (8)

4.5

- Dra per hand
- Dra op 'n dienssalver (2)

4.6 Die spesifieke hoeveelheid kos wat voorberei en bedien is✓ soos bepaal deur voedselkoste,✓ op so 'n manier om wins te verseker.✓
- Deur voorraad/porsiebeheer op 'n gereelde basis te doen✓
- Deur effektiewe beplanning ten opsigte van porsiëring te doen✓ (5)

4.7
- Mes en vurk
- Vurk
- Vingerbuffet (3)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou