higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

22 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 1) (10)

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

(10 × 1) (10)

1.3
1.3.1 À la carte-spyskaart ✓
1.3.2 Hoofgereg ✓
1.3.3 Teemaaltyd ✓
1.3.4 Voorsnytafel ✓
1.3.5 Drank(ies) ✓
1.3.6 Table d'hôte-spyskaart ✓
1.3.7 Dienbord ✓
1.3.8 Sjef/Kok ✓
1.3.9 Ontvangs ✓
1.3.10 Spyskaart ✓

(10 × 1) (10)

1.4
1.4.1 Mikrogolfoond ✓
- Om kos te kook of warm te maak. ✓

1.4.2 Fynmaker ✓
- Om aartappelpuree of ander groentepuree te maak. ✓

1.4.3 Voorsnytrollie ✓
- Om groot vleissnitte warm te hou. ✓
- Om vleis op te sny.

1.4.4 Flambétrollie ✓
- Om kos te bedien wat geflambeer is (drank is oorgegooi en aan die brand gesteek). ✓
- Om kos te bedien.

1.4.5 Muffinpan ✓
- Om muffins en koeke te bak. ✓

(5 × 2) (10)

1.5

1.5.1	A	H
1.5.2	B	E
1.5.3	D	G
1.5.4	C	I
1.5.5	F	J

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Rooster ✓
- Smelt ✓
- Verbruin ✓ (3)

2.2
- Rond ✓
- Ovaal ✓
- Langwerpig ✓
- Vierkantig ✓
- Onreëlmatig ✓ (5)

2.3

2.3.1	500 mm x 500 mm ✓
2.3.2	25 mm ✓
2.3.3	600 mm – 750 mm ✓
2.3.4	400 mm x 400 mm ✓
2.3.5	25 cm – 30 cm ✓

(5 × 1) (5)

2.4
1 – Servet ✓
2 – Nageregbordjie ✓
3 – Bottermes ✓
4 – Piering ✓
5 - Koffie/teebeker ✓
6 - Koffie/teelepel ✓
7 – Brood/Roosterbroodbordjie ✓
8 – Botterbakkie ✓
9 – Konfytpotjie ✓
10 – Suikerpotjie ✓
11 – Melkpot ✓
12 – Koffiepot ✓ (12)

2.5 2.5.1
- Geborduurde teedoek. ✓
- Netjies gestryk. ✓
- Die kleur van die tafellinne kan ooreenstem met die kleur van die breekware en die kamer. ✓
- Wasbaar, vlekbestand en duursaam. ✓ (4)

2.5.2
- Pas by die tafeldoek aan. ✓
- Fyn geborduurde servette. ✓
- Ryspapierservette is ideaal en word dikwels vir teepartytjies gebruik. ✓ (3)

2.6
- Soort onderneming. ✓
- Soort kliënt wat bedien moet word. ✓
- Soort spyskaart aangebied. ✓
- Tyd beskikbaar vir kliënt. ✓
- Plek/Terrein van onderneming. ✓
- Omset van kliënte verwag. ✓
- Koste van ete bedien. ✓ (7)

2.7 Engelse Ontbyt:
- Bestaan uit verskeie gange. ✓
- Daar is ’n keuse van items vir elke gang. ✓
- Gewoonlik drie tot vier gange. ✓
- Spek en eiers, roosterbrood en marmelade word gewoonlik bedien.
- Gewoonlik ’n tafel d'hôte-spyskaart.

Kontinentale Ontbyt:
- ’n Eenvoudige en gewone ete. ✓
- Bevat gewoonlik nie warm geregte nie. ✓
- Sommige kontinentale ontbyt sluit koue vleis, kaas en graankos in.
- Normaalweg croissants, brioche of roosterbrood, bedien met botter en konfyt, met koffie.
- Die mees basiese spyskaart is ’n table d'hôte. (Enige 5 × 1) (5)

2.8
- Moenie blomme soos jasmyn, narsing of St Joseph's lelies wat 'n sterk geur het, gebruik nie. ✓
- Liggegeurde blomme soos rose is altyd gewild vir middagete of aandete. ✓
- Blommerangskikkings moet in verhouding met die grootte van die tafel wees. ✓
- Sluit kerse by die rangskikking in. ✓
- Kies gepaste blomme en houers om by die geleentheid te pas: 'n Kristal- of silwer houer en rose is 'n goeie voorbeeld vir 'n klein ete. ✓
- Moet nooit nagemaakte blomme gebruik nie. ✓

- Die styl en kleur van die rangskikking moet geskik wees vir die aard van die tafel sowel as die geleentheid.
- In sommige gevalle kan ander tafelversierings meer geskik wees as blomme, bv. skulpvis, skulpe, koraal en seewier op gebreekte ys en water op 'n seekosbuffettafel.

(Enige 6 × 1) (6)
[50]

VRAAG 3

3.1
- Suurlemoenbottersous. ✓
- Soet- en suursous. ✓
- Tartaresous. ✓
- Pietersieliesous. ✓
- Knoffelbottersous.

(Enige relevante 4 × 1) (4)

3.2
- Om die aptyt te wek. ✓
- Om kontras in tekstuur, kleur of geur te bereik. ✓
- Om kunsbeginsels toe te pas, bv. harmonie en balans. ✓
- Om oorspronklikheid te ontwikkel om aantreklike geregte aan te bied. ✓

(4 × 1) (4)

3.3 3.3.1

- Croûtons ✓
- Croûtes ✓
- Broodkrummels ✓
- Suurroom ✓
- Roomrose
- Julienne-repies
- Souterige vla (Egg Royale) met consommé
- Stervormige wortels
- Gekapte neute
- Fyngekapte pietersielie
- Hardgekookte eierskywe
- Gerasperde kaas, bv. Parmesan
- Gekapte, gebraaide spek
- Pastavorms
- Gebraaide sampioene
- Gebraaide uieringe
- Macaroni of noedels
- Gesorteerde piesangskywe
- Frikkadelletjies
- Weenseworsies (Enige relevante 4 × 1)

3.3.2

- Appels heel/wiggies/sous ✓
- Pynappelringe ✓
- Kersies ✓
- Perske-/peer-/pruimhalwes ✓
- Lourierblare (Enige 4 × 1)

3.3.3

- Mintblare ✓
- Room ✓
- Warm sjokoladepoeier ✓
- Kaneel ✓ (Enige relevante 4 × 1)

(3 × 4) (12)

3.4 3.4.1 Gietlepels

- Vir die opdien van sop en souse. ✓

Gaatjie-gietlepels

- Om gekookte items te dreineer. ✓
- Om porsiegroottes af te meet. ✓

(3 × 1) (3)

3.4.2 Opdienlepel

- Om rou en gekookte kos mee te skep. ✓
- Om kos te deel. ✓

- Gaatjieslepel.
- Om gekookte items te dreineer. ✓
- Om kos soos gekookte groente of bredie te verdeel. ✓

(2 × 2) (4)

3.4.3 Ramekin
- Miniatuur soufflé-gereg. ✓
- Klein bakskotteltjie vir individuele porsies. ✓

Soufflé-geregte
- Groter as ’n ramekin. ✓
- Om soufflés voorberei. ✓

(2 × 2) (4)

3.4.4 Koffiemeul
- Om die koffiebone tot ’n poeier te maal. ✓

Perkoleerder
- Om gemaalde koffie te brou. ✓

(2 × 1) (2)

3.5
- Deursigtige glasborde ✓
- Porseleinborde ✓
- Skinkborde ✓
- Glasblaaie ✓

- Groot platborde ✓
- Houtborde ✓
- Gevlegte mandjies

(Enige 6 × 1) (6)

3.6
- Seldery ✓
- Radyse ✓
- Wortels ✓
- Grasuie ✓
- Tamaties - kersie/gewone ✓

(Enige relevante 5 × 1) (5)

3.7 Skerp, pikante of sterk kase: ✓
- Stilton ✓
- Beleë cheddar

- Liggegeurde kaas: ✓
- Gouda ✓
- Gruyère

- Sagte, delikate kaas: ✓
- Cheddar ✓
- Edam
- Camembert

(3 × 2) (6)
[50]

VRAAG 4

4.1
- Die warm kosdienstoonbank moet nie onbewaak gelaat word wanneer die diens begin nie, aangesien dit tot opeenhoping in die diens kan lei. ✓
- Enige stortsel moet onmiddellik met 'n klam lap opgevee word. Stortsels wat te lank op 'n warm toonbank gelaat word, sal later probleme met skoonmaak veroorsaak, aangesien dit hard word van die hitte. ✓
- Porsiebeheerspesifikasies moet toegepas word. ✓
- Moenie toelaat dat voedselitems opraak tydens die diens nie. Stel die kombuis in kennis wanneer 'n gereg net een derde vol is. Bevestig met die toesighouer as die dienstyd amper verby is. ✓
- Maak seker dat daar altyd genoeg borde op die toonbank in voorraad is. ✓ (5)

4.2
- Nagereg moet aantreklik vir die kliënt op die trollie uitgestal word asook prakties vir die bediening daarvan. ✓
- Die bediener moet óf agter die trollie of aan die kant van die trollie staan, maar nooit voor die trollie nie. ✓
- Wanneer die kliënt iets kies, moet 'n bord naby die item geplaas word. ✓
- Die porsie moet met 'n lepel in een hand en 'n vurk in die ander hand, netjies na die bord oorgedra word. ✓
- Die bord word regs van die kliënt geplaas. ✓ (5)

4.3
- Die kelner moet opgeskepte kosse kan dra en vuil borde kan verwyder. ✓
- Spoed en doeltreffendheid is rondom die tafel nodig. ✓
- Vermy moontlike ongelukke. ✓
- Veroorsaak die minimum ongerief vir gaste. ✓

- Stapel vuil borde netjies, korrek en sonder vertraging op die buffet. ✓
- Gebruik die korrekte skoonmaaktegnieke om meer binne 'n korter tyd skoon te maak. ✓
- Beweeg so min as moontlik tussen die buffet en die tafel. ✓ (7)

4.4
- Plaas die buffet op 'n prominente plek in die kamer. ✓
- Laat genoeg spasie toe op die buffet vir uitstalling en aanbieding. ✓
- Plaas die buffet binne maklike bereik van die spens en opwas sodat die aanvulling van die buffet en skoonmaak van vuil skottelgoed uitgevoer kan word sonder om die gaste te versteur. ✓
- Laat genoeg ruimte vir kliënte om maklik te sirkuleer. ✓
- Daar moet genoeg tafels en stoele wees. ✓
- Die algehele aanbieding van die kamer moet die regte atmosfeer skep en dit moet aantreklik lyk. ✓ (6)

Kopiereg voorbehou

4.5
- Kleinbordjies of eetgerei word van die linkerkant af geplaas. ✓
- Kos word van links bedien. ✓
- Gebruikte borde word van regs verwyder. ✓
- Glase word van regs geplaas. ✓
- Drinkgoed word van regs bedien. ✓
- Gebruikte glase word van regs verwyder.
- Silwerdiens, gueridondiens en Franse diens word van links uitgevoer.

(Enige 5 × 1) (5)

4.6

Tafelnommer✓ Datum✓	Terugneem ✓ Eerste gereg + prys ✓ Plasing✓ Alternatiewe gereg + prys ✓	Dekkingnommer✓ Geteken✓

(8)

4.7
- Die algemene reël is dat aartappels voor groente bedien word. ✓
- Plaas 'n plat bord met 'n servet onder die groenteskottel om groente en aartappels te bedien. ✓
- Die doel van die servet is om te keer dat die groenteskottel op die bord rondgly. ✓
- 'n Aparte opdienlepel en -vurk moet vir elke tipe aartappel- en groenteskottel gebruik word. ✓
- Die opdiendoek word gebruik as beskerming teen hitte en om die groentegereg makliker op die plat bord te laat draai. ✓
- Met die opdienskottel in die regte posisie, moet die aartappelgereg naaste aan die hoofbord bedien word. ✓
- Plaas die eerste aartappelgereg aan die ander kant van die hoofbord, sodat die bediener in die rigting daarvan werk terwyl hy die oorblywende kositems bedien en dit ook makliker maak om die kos aan te bied. ✓
- Om roomaartappels te bedien, plaas die vurk in die lepel en skep dan 'n porsie aartappel uit die skottel. Dra dit oor na die bord en beweeg die vurk effens. Die aartappel behoort dan op die bord te val. ✓
- Aartappels word in die 2:10 posisie op die bord bedien.
- Groente word in die 9:50 posisie op die bord bedien.

(Enige 8 × 1) (8)

4.8 4.8.1 Die spesifieke hoeveelheid voedsel voorberei en bedien ✓ soos bepaal deur voedselkoste, ✓op 'n manier om wins te verseker.

4.8.2
- Om 'n winsgewende ete te verseker. ✓
- Om te verseker dat daar genoeg kos beskikbaar is. ✓
- Om gelyke porsies te bedien vir kliëntetevredenheid.

4.8.3
- Deur gereeld voorraad/porsiebeheer te doen. ✓
- Deur effektiewe porsiebeplanning te doen. ✓

(3 × 2) (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou