higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N880**(A)**(N22)H

NASIONALE SERTIKIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

22 November 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 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.

GS

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir 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 ... is ’n voorbeeld van ’n melerige/styselagtige soort kos.

A Moussaka
B Waldorfslaai
C Lasagne
D Makrolletjies

1.1.2 ’n Sous wat normaalweg saam met kerrie bedien word.

A Blatjang
B Tartare
C Mosterd
D Knoffelbotter

1.1.3 Die opdiening van vleis of vis op ’n warm lasplaat word gedoen deur die gedeelte in die ... -posisie te plaas.

A 4 uur (04:00)
B 6 uur (06:00)
C 12 uur (12:00)
D 1 uur (01:00)

1.1.4 As slegs een kaas as ’n enkele porsie bedien word, moet ... g per persoon toegelaat word.

A 45
B 30
C 60
D 35

1.1.5 Papierdun frilletjies word meestal gebruik om … te versier.

A wienna worsies
B gerookte ham
C hoenderdytjies
D geroosterde vis

1.1.6 Gebraaide of geroosterde broodblokkies wat gewoonlik gebruik word om sop mee te versier.

A Crudités
B Croûtes
C Croûtons
D Crêpes

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Wanneer jy radyse draai, kan jy ... vir garnering maak.

A wiggies
B buisies
C waaiers
D segmente

1.1.8 Na ... maande word onopgeëiste eiendom die eiendom van die vinder.

A 2
B 4
C 3
D 6

1.1.9 Die ideale grootte vir ’n blok kaas op ’n kaasbord, is …

A 125 g.
B 200 g.
C 250 g.
D 100 g.

1.1.10 Wortelkrulle kan in … geweek word om die kwaliteit van die krul te verbeter.

A ’n suuroplossing
B kokende melk
C yswater
D gefermenteerde wyn

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs ‘Waar’ of ‘Onwaar’ langs die vraagnommer (1.2.1-1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 *Julienne* is die term wat gebruik word vir groente wat in fyn repies gesny is.

1.2.2 Wanneer ’n kaasbord voorberei word, kies ’n verskeidenheid kaas wat wissel in geur, tekstuur en kleur.

1.2.3 Die algehele aanbieding van ’n buffet word verbeter deur platplooie weerskante van die buffet te gebruik.

1.2.4 ’n Consommé word gewoonlik in ’n sopbeker met ’n soppiering bedien.

1.2.5 Individuele porsies hors d'oeuvres word vanaf die regterkant voor die kliënt geplaas.

1.2.6 Kerriesop kan met gekookte eierskywe gegarneer word.

Kopiereg voorbehou

1.2.7 Skinkborde word nie gebruik om die buffet op te ruim nie.

1.2.8 Praat slegs met kliënte wanneer jy langs hulle staan.

1.2.9 Eier Royale kan gebruik word om ŉ consommé mee te versier.

1.2.10 Moenie kaas in te klein stukkies sny nie, aangesien dit identifikasie bemoeilik.

(10 × 1) (10)

1.3 Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.3.1-1.3.10) in die ANTWOORDBOEK.

1.3.1 ŉ Spyskaart waar al die items op die spyskaart individueel betaal word.

1.3.2 ŉ Gang bestaande uit vleis, bykomstighede en groente.

1.3.3 Tee wat om 16:00 bedien word.

1.3.4 ŉ Groot snit vleis, gewoonlik gerooster, wat voor die gaste opgesny word.

1.3.5 Koue en warm nie-alkoholiese en alkoholiese drankies.

1.3.6 ŉ Ete teen ŉ vaste prys met beperkte of geen keuses nie.

1.3.7 Die naam wat gebruik word vir ŉ (op)dienbord en servet.

1.3.8 Die persoon in beheer van ŉ kombuis of ŉ afdeling van ŉ kombuis.

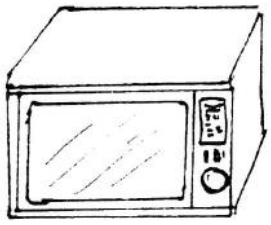
1.3.9 Die area in ŉ restaurant waar die gas ontvang sal word.

1.3.10 ŉ Lys spesifieke geregte wat tydens ŉ spesifieke maaltyd in ŉ sekere volgorde bedien word. (10 × 1) (10)

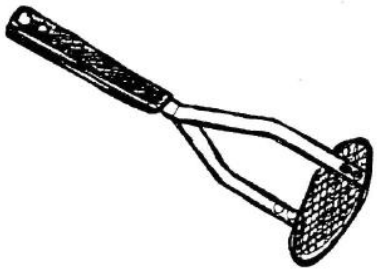
Kopiereg voorbehou

1.4 Die volgende is prente van apparaat wat gebruik word vir die voorbereiding en bediening van voedsel. Noem die apparaat en gee EEN gebruik van elk. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.4.1-1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.4.1



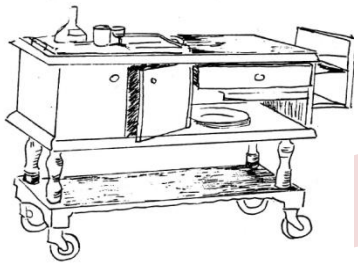
1.4.2



1.4.3



1.4.4



1.4.5



(5 × 2) (10)

1.5 Kies TWEE tipes dienste uit KOLOM B wat ooreenstem met elke modus van gebruik in KOLOM A. Skryf slegs die TWEE letters (A-J) langs elke vraagnommer (1.5.1-1.5.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.5.1	Selfbediening	A	supermark
1.5.2	Tafeldiens	B	gueridon
1.5.3	Ondersteunde diens	C	eetkamer
1.5.4	Gespesialiseerde diens	D	voorsnytafel
1.5.5	Enkelpuntdiens	E	hoofbediende
		F	kiosk
		G	buffet
		H	vryvloei
		I	skinkbord
		J	kroeg

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Noem DRIE droë-hittemetodes wat met 'n salamander as groot kombuis-toerusting, aangewend kan word. (3)

2.2 Noem VYF vorms om in ag te neem wanneer plekmatjies gekies word om 'n tafel te dek. (5)

2.3 Noem die beraamde grootte of ruimte wat toegelaat moet word vir die volgende:

2.3.1 Aandete-servet.

2.3.2 (Op)dienbord vanaf die rand van die tafel.

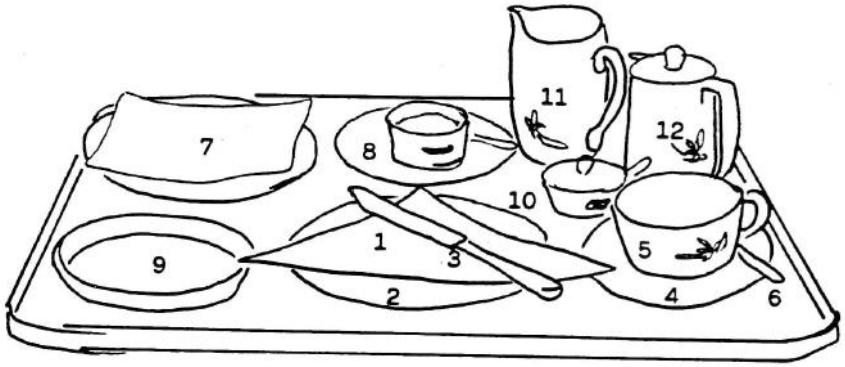
2.3.3 Ideale ruimte vir 'n individuele dekking.

2.3.4 Ontbyt-servet.

2.3.5 Tafeldoekoorhang

(5 × 1) (5)

2.4 Benoem elke genommerde item op die skinkbord hieronder. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1-12) in die ANTWOORDBOEK neer.



(12)

2.5 Dui die belangrike punte aan wat jy moet onthou wanneer jy die volgende linne vir 'n teetafel kies:

2.5.1 Tafeldoek (4)

2.5.2 Servette (3)

2.6 Noem SEWE belangrike faktore wat 'n rol speel in die keuse van die diensstyl. (7)

2.7 Onderskei tussen 'n *kontinentale ontbyt* en 'n *Engelse ontbyt* deur 'n volledige beskrywing van elk te gee. (5)

2.8 Bespreek SES belangrike punte om in aanmerking te neem wanneer blomme vir 'n formele gala-geleentheid gekies word. (6)

[50]

VRAAG 3

3.1 Noem VIER souse wat jy sal gebruik wanneer jy vis bedien. (4)

3.2 Wat is die funksies van garnering? (4)

3.3 Noem VIER voorbeelde van garnering wat vir elk van die volgende gebruik word:

3.3.1 Sop

3.3.2 Vark

3.3.3 Melk

(3 × 4) (12)

3.4 Onderskei tussen die volgende klein gerei deur die gebruike van elk te stel:

3.4.1 Gietlepels en gaatjie-gietlepels. (3)

3.4.2 Opdienlepels en gaatjielepels (4)

3.4.3 Souffle-geregte en ramekins. (4)

3.4.4 Perkoleerder en koffiemeule. (2)

3.5 Noem SES houers wat geskik is vir die bediening van southappies. (6)

3.6 Groente kan gebruik word om ’n kaasbord te versier.

Noem VYF groente wat ’n sjef kan gebruik om ’n kaasbord te versier. (5)

3.7 Klassifiseer kaas in DRIE groepe en gee EEN voorbeeld van elke groep.

(3 × 2) (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Jy is die hoofkok by die Turklinhotel.

Stel die kelners in kennis van die VYF belangrikste reëls wat gevolg moet word wanneer kliënte by 'n warm kostoonbank bedien word. (5)

4.2 Voorsien die bedieningspersoneel van riglyne oor die korrekte prosedures wat gevolg moet word wanneer individuele porsies nagereg op nageregborde bedien word. (5)

4.3 Die bestuurder van die Turklinhotel neem twee mans as kelners in diens.

Stel 'n lys saam van tegniese vaardighede wat nodig is om borde professioneel van die buffet na kliënte se tafels te dra. (7)

4.4 Noem SES basiese beginsels wat gevolg moet word by die opstel van 'n buffetdiens. (6)

4.5 Die kant van bediening verander gereeld na gelang van die mode en die huisreëls van verskillende inrigtings.

Noem die kant van bediening wat algemeen gebruik word deur VYF voorbeelde te gee. (5)

4.6 Die tamatieroomsop wat jy aan 'n gas bedien het, was skiwwerig. Sekere stappe moet geneem word. Een daarvan is die skryf van 'n spesiale rekening vir 'n nuwe bestelling.

Teken hierdie spesiale rekening in die ANTWOORDBOEK. (8)

4.7 Verduidelik die prosedures wat gevolg moet word wanneer aartappels en groente vir kliënte opgedis word. (8)

4.8 Porsiebeheer is belangrik in die voedselbedryf.

4.8.1 Gee 'n definisie van *porsiebeheer*.

4.8.2 Bespreek die doel van *porsiebeheer*.

4.8.3 Verduidelik hoe om *porsiebeheer* doeltreffend uit te voer.

(3 × 2) (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150

GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou