higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

25 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 1) (10)

1.2
1.2.1 Onwaar
1.2.2 Waar
1.2.3 Onwaar
1.2.4 Waar

(4 × 1) (4)

1.3
1.3.1 Naam: Salamander✓
Gebruik: 'n 'n Rooster wat voedsel van bo af verhit✓

1.3.2 Naam: Draadklitser/'piano whip'✓
Gebruik: Om lug in kos in te klits, soos eier, eierwitte en room✓
Om souse soos mayonnaise of witsous tydens voorbereiding te klits
Klits/klop, byvoorbeeld eiers, room, hollandaise- en ander dunner vloeistowwe✓

1.3.3 Naam: Tweetandvurk✓
Gebruik: Om warm of koue vleis in posisie te hou terwyl dit gesny word✓
Om vleis te sny

1.3.4 Naam: Sitrusskiller
Gebruik: Om sitrusskil voor te berei✓
Om die fyn buiteskil van sitrus te verwyder✓

1.3.5 Naam: Skottelgoedwasmasjien✓
Gebruik: Higiëniese was gevolg deur steriliserende afspoel

1.3.6 Naam: Brattpoan/kantelende braaipan✓
Gebruik: Baie kookbetodes (vlak-/diepbraai, stowe, smoor, kook)✓

1.3.7 Naam: Slypstaal ('Sharpening steel)✓
Gebruik: Om die snykante/lemme van messe/skêre skerp te maak/in stand te hou✓
Om die mes se snykante tussen skerpmaakepisodes te weer in te stel ('realign')✓

1.3.8 Naam: Houthamer/Vleishamer✓
Gebruik: Om vleis of hoender plat te maak✓
Om vleis of hoender sag te maak✓
Om taai bindweefsel af te breek✓

1.3.9 Naam: Stamper en vysel✓
Gebruik: Om voedsel tot 'n pasta te fyn te stamp✓
Om voedsel tot 'n poeier fyn te stamp✓
Om heel speserye te breek om die geur vry te stel voor hulle in die kookproses gebruik word✓

1.3.10 Naam: Knoffelpers✓
Gebruik: Om die knoffelhuisie tot 'n pulp/in klein stukkies te fyn te druk/te breek/te druk✓

(✓naam + ✓ gebruik (10 × 2) (20)

1.4
1.4.1 25 mm
1.4.2 25 cm–30 cm
1.4.3 500 mm × 500 mm
1.4.4 600 mm–750 mm
1.4.5 550 mm–600 mm
1.4.6 400 mm × 400 mm

(6 × 1) (6)

1.5
1.5.1 C
1.5.2 G
1.5.3 I
1.5.4 A
1.5.5 D
1.5.6 B
1.5.7 E
1.5.8 H
1.5.9 J
1.5.10 F

(10 × 1) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Toonbank:✓
Kliënte staan in 'n tou voor 'n bedieningstoonbank500 mm × 500 mm en kies items in stadiums van die spyskaart af en plaas hulle op 'n skinkbord✓ (kan 'n 'carousel' insluit – 'n roterende gestapelde toonbank om ruimte te bespaar)

Vryvloeiend:✓
Keuse soos by toonbank (hierbo) maar in voedselbedieningsarea met meerdere punte✓ waar kliënte willekeurig na die eerste die beste bedieningspunt beweeg; kliënte verlaat dit gewoonlik by die kassierpunt✓

Echelon:✓
Reeks bedieningstoonbanke✓ reghoekig gerangskik teen die vloei van kliënte binne 'n vryvloeiende area (12)

2.2 Voorsnybuffet:
Word gewoonlik gebruik vir 'voorsny'-tipe bediening: party maaltydgange word aan kliënte bedien wat sit✓; ander gange word deur kliënte by die bedieningsarea gehaal (word ook gebruik vir ontbytbediening)✓

Buffet:
Kliënte kies voedsel en drankies van voedsel wat uitgestal word of van skinkborde wat rondgeneem word✓; hulle eet óf by tafels, staan óf eet in sitkamergedeelte✓ (4)

2.3
- Spaghetti
- Ravioli
- Canneloni
- Lasagne
- Pilaf
- Risotto
- Gnocchi (Enige 3 × 1) (3)

2.4 1–Broodmes
2–Kleinbordjie
3–Visvurk
4–Tafelvurk
5–Nageregvurkie
6–Groot bord
7–Servet
8–Nagereglepel
9–Tafelmes
10–Vismes
11–Soplepel
12–Glase (12)

2.5
- Sorg dat die tafel in die regte posisie is en stewig staan op al vier pote.
- Plaas vilt oor die tafel.
- Gebruik die regte grootte tafeldoek vir die tafel.
- Staan in die middel van die tafel.
- Plaas die gevoude tafeldoek op die tafel met die hoofvoue wat wegwys van jou af en die oop kante wat na jou toe wys
- Maak die tafeldoek soos volg oor die tafel oop: die selfkante en die dubbelvou aan die binnekant moet na jou toe wys; die twee dubbelvoue moet weg van jou af wys.
- Hou jou hande met jou duime na bo, neem die boonste deel van die tafeldoek tussen jou duim en eerste vinger en die middelvoue tussen jou eerste en twee vinger.
- Sprei jou arms so wyd soos die wydte van die tafel, beweeg die tafeldoek na die verste kant (weg van jou af) van die tafel.
- Laat sak die onderkant wat nou los oor die verste kant van die tafel lê.
- Laat die res van die tafeldoek op die tafel lê en laat los die middelvoue.
- Vou die tafeldoek liggies oop deur dit oor die tafel na jou toe te trek totdat die tafel bedek is en die tafeldoek oop is.
- Sorg dat die val rondom ewe lank is en dat die tafeldoek oor die hoeke en pote drapeer.
- As enige veranderings nodig is, staan vierkantig tussen die tafelpote, strek jou arms uit en trek die tafeldoek totdat dit vierkantig is. Sorg dat die hoeke van die tafeldoek waar die tafelpote is verstekhoeke maak op vierkantige of reghoekige tafels.
- Jy kan nou die stoele op hul regte plekke sit. (Enige 13 × 1) (13)

2.6
- Bain-marie
- Warm kaste
- Warm plate
- Voorsnytrollie (4)

2.7
- Om aptytwekkers of klein southappies te vertoon
- Om aptytwekkers of klein southappies van die dienwaentjie af te bedien (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Om die voorkoms van die dis te verbeter
- Om die smaak van die dis te komplementeer (2)

3.1.2
- Om die aptyt te stimuleer✓, byvoorbeeld as iets goed/mooi lyk, ontwikkel jy 'n aptyt daarvoor, maar as dit lyk of dit gebrand het of rou is, sal jy dit nie wil eet nie.✓
- Om kontras te bereik✓ wat betref tekstuur, kleur of smaak, byvoorbeeld as alles op die bord dieselfde kleur of tekstuur is ('n pappery), sal jy dit nie wil eet nie✓
- Om die beginsels van kuns toe te pas,✓ byvoorbeeld harmonie en balans✓
- Om oorspronklikheid te ontwikkel om aantreklike disse aan te bied,✓ byvoorbeeld individuele spesialiteitsgeregte voor te sit om die aptyt te stimuleer en om 'n sekere chef se styl te herken✓

(Enige ander korrekte antwoord/verduideliking) (4 × 2) (8)

3.1.3 Garnering:
Om garnering by soutgeregte te voeg om die voorkoms te verbeter en die aptyt te stimuleer,✓ byvoorbeeld gekapte pietersielie of sous op 'n biefstuk✓

Versiering:
Om versierings by soet geregte te voeg om die voorkoms te verbeter en die aptyt te stimuleer,✓ byvoorbeeld vrugte of versiersuiker op 'n koek✓

(Enige ander korrekte antwoord/voorbeeld) (2 × 2) (4)

3.2
- Neute
- Vrugte
- Versiersuiker
- Klapper
- Geglasuurde vrugte
- Strooiversiersel (Enige 5 × 1) (5)

3.3 Skerp, pikante of sterk kaas:✓
- Stilton✓
- Beleë kaas✓

Ryk gegeurde kaas:✓
- Gouda✓
- Gruyere✓

Sagte, delikate kaas:✓
- Cheddar✓
- Edam✓
- Camembert✓ (✓ naam + ✓✓ voorbeelde) (Enige 3 × 3) (9)

Kopiereg voorbehou

3.4
- Selderykrulle
- Radysrosies
- Wortelstokkies
- Sprietuie
- Agurkiesnye
- Gestopte olywe
- Sampioenwieletjie (Enige 6 × 1) (6)

3.5
- Vertikaal
- Horisontaal
- Diagonaal
- Sirkels (4)

3.6
- Kies die bedieningsbord noukeurig – dit moet groot genoeg wees om die toebroodjies aantreklik te vertoon. Plat, vleisskottel tipe borde en skinkborde is die beste.
- Groepeer toebroodjies met dieselfde vulsel saam. Die uitsondering op hierdie reël is reënboogtoebroodjies.
- Rangskik op 'n dun lagie fyngesnyde, bros slaaiblare. Dit sal toebroodjies klam hou en vorm 'n aantreklike agtergrond.
- Plaas name van toebroodjies op vlaggies.
- Garneer gepas met radysrosies, wortelkrulletjies, tamatiestukkies, pietersielie, ensovoorts. (5)

3.7
- Moenie die bedieningsbord tot bo volmaak nie, maar maak dit net driekwart vol.
- Daar moet geen vlek of stortsel op die bedieningsbord of vleisbord wees nie.
- Die bedieningsbord en vleisbord moet verhit word voor voedsel daarop geplaas word, as warm voedsel bedien word.
- Rangskik voedsel aantreklik op 'n vleisbord deur balans, ritme, verhouding, klein en harmonie in aanmerking te neem.
- Garneer voedsel aantreklik. (5)

3.8
- Voorraadbeheer
- Doeltreffende beplanning (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 Die spesifieke hoeveelheid voedsel wat voorberei✓ en bedien word soos bepaal✓ deur voedselkosteberekening op so 'n wyse dat wins verseker word.✓ (3)

4.2
- Om 'n winsgewende maaltyd te verseker
- Om te verseker dat genoeg voedsel altyd beskikbaar is (2)

4.3
- Die algemene reël is dat aartappels voor groente bedien word.
- Bied 'n groentegereg op 'n plat onderste bord aan met 'n servet daarop wanneer groente en aartappels bedien word.
- Die doel van die servet is om te voorkom dat die groentebord op die onderste bord gly.
- 'n Afsonderlike bedieningslepel en –vurk moet vir elke afsonderlike tipe aartappel- en groentegereg gebruik word.
- Die bedieningsdoek word gebruik as beskerming teen hitte en om te sorg dat die groentebord makliker op die onderste bord draai.
- Met die bedieningsbord in die regte posisie, moet die aartappelgereg die naaste aan die warm plaat bedien word.
- Plaas die eerste aartappelgereg op die verste kant van die bord, en laat die persoon wat bedien na hom toe werk soos hy die oorblywende voedselitems bedien wat bestel is, want dit maak dit makliker om die voedsel aantreklik aan te bied.
- Om geroomde aartappels te bedien, plaas die vurk in die lepel en neem dan 'n skep van die aartappels van die bord. Dra dit na die bord toe en beweeg die vurk effens. Die aartappelgereg behoort dan op die bord te val.
- Aartappels moet op die 2:10-posisie op die bord bedien word.
- Groente word op die 9:50-posisie op die bord bedien. (Enige 8 × 1) (8)

4.4
- Rangskik die nagereg aantreklik op die trollie vanuit die kliënt se oogpunt en van agter die persoon wat bedien.
- Die persoon wat bedien moet óf agter die trollie óf langs die trollie staan, maar nooit voor die trollie nie.
- Wanneer die kliënt nagereg kies, moet 'n bord naby die item geplaas word wat bedien gaan word.
- Met 'n lepel in die een hand en 'n vurk in die ander hand, moet die voedselporsie netjies op die bord geplaas word.
- Die bord moet dan van regsaf voor die kliënt geplaas word. (5)

4.5
- Sorg dat geen wyn op die gas gestort het nie.
- As van die wyn op die gas se klere gestort het, laat die gas toe om die vuil gedeelte met 'n klam doek te vryf om die ergste daarvan te verwyder.
- As die gas kleedkamer toe moet gaan om die stortsel te verwyder, moet sy/haar maaltyd op die warm plaat geplaas word totdat hy/sy terugkeer.
- Indien moontlik moet die gaste na 'n ander tafel geskuif word en toegelaat word om sonder enige oponthoud hul maaltyd voort te sit.
- As dit nie moontlik is om hulle na 'n ander tafel te verskuif nie, moet hulle effens terug van die tafel sit om die kelner die geleentheid te gee om die nodige prosedures so vinnig en doeltreffend moontlik uit te voer.
- Die gaste se maaltye moet op die warm plaat geplaas word om hulle warm te hou.
- Die kelner moet alle vuil items op 'n skinkbord na sy skinktafel verwyder, gereed om na die opwasarea te gaan.
- Skoon items moet verwyder word en op die kelner se skinktafel gehou word om die tafel weer te dek.
- Vee die tafeldoek af met 'n skoon, absorberende lap om soveel vloeistof moontlik te verwyder.
- Plaas soveel moontlik ou spyskaarte onder die tafeldoek op die tafelblad.
- Die kelner moet 'n skoon tafeldoek van die regte grootte tafel toe bring, die tafeldoek oopmaak en dit op die regte manier hou soos hy die tafeldoek tydens die voorbereidingstydperk oorgegooi het. Plaas die tafeldoek op die tafel op die gewone manier terwyl die vuil tafeldoek verwyder word.
- Nadat die skoon tafeldoek op die tafel geplaas is, moet die tafel so gou moontlik weer gedek word.
- Laat die gaste weer hulle sitplekke inneem, neem hulle maaltye van die warm plaat en plaas hulle op die tafel. (13)

4.6

Rafelnommer✓		Nommer van gedekte plek
	'Retour'✓	
	Eerste gereg + prys✓	
	En place✓	
	Alternatiewe gereg + prys✓	
Datum✓		Geteken

(8)

4.7
- Hou deurlopend 'n oog op die voedselvlakke op die slaaitoonbank.
- Bakke of borde moet nooit by die toonbank volgemaak word nie, maar in die kombuis.
- Bedieningslepels, snye, ensovoorts, wat deur kliënte verlê word, moet in die onderskeidelike bakke, geregte en borde teruggeplaas word.
- Enige stortsels moet onmiddellik met 'n klam doek opgevee word.
- Die slaaitoonbank moet netjies, goed gerangskik en goed aangebied gehou word.
- Sorg dat daar altyd genoeg bakke en borde vir die slaaitoonbank is. (6)

Kopiereg voorbehou

4.8
- Om voedsel van die kombuis na die restaurantbuffet te dra
- Vir bediening in kamers en sitkamers
- Om buffette op te ruim
- Om tafels skoon te maak wanneer daar geen kliënte sit nie
- Om toerusting te dra (5)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou