higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

25 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT 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 deeglik deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskillende opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. 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 Poppadoms word gebruik om ... te garneer.

A visvorms
B geglasuurde kalkoen
C biefkerriegeregte
D krummelhoenderboudjies

1.1.2 ... sous word tradisioneel saam met vis bedien.

A Brandrissie-
B Braaivleis-
C Tartare-
D Bruinuie-

1.1.3 Gestopte eiers kan met ... gegarneer word.

A parmesaankaas
B rooi kaviaar
C klapper
D sesamsaad

1.1.4 Stukkies geglasuurde vrugte, neute en strooiversiersel word gebruik om ... te versier.

A suurlemoensoufflé
B chelseabolletjies
C gebakte randkoek ('flan')
D petit-fours

1.1.5 Soutbeskuitjies word nie tipies met ... gegarneer nie.

A hoenderlewerpatee
B eierroyale
C f\garnale
D maaskaas

1.1.6 Die geskikste garnering vir lamsvleis:

A Pruimsous
B Heel appels
C Gekapte eier
D Agurkiewaaiers

Kopiereg voorbehou

1.1.7 'n Eetbare blom wat gebruik word om slaaie te garneer:

A Kappertjies
B Botterblommetjies
C Azaleas
D Pronkertjies

1.1.8 ... sous word tradisioneel saam met kalfsvleis bedien.

A Jogurt-
B Suurlemoenbotter-
C Mosterd-
D Soet-en-suur-

1.1.9 'n Lamskroon word gewoonlik gegarneer met ... .

A gestopte olywe
B koteletfrilletjies
C gekaramelliseerde piesangs
D gestoomde mossels

1.1.10 Ingemaakte swartbessies kan verdik word met ... en as nageregversiering gebruik word.

A versiersuiker
B room
C mielieblom
D bakpoeier

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf net 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.4) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 'n Soufflé-bak is baie kleiner as 'n ramekin.

1.2.2 'n Roomysskeplepel kan gebruik word om frikkadelporsies te verdeel.

1.2.3 As slegs een kaas as enkelporsie op 'n kaasbord bedien word, moet 100 g per persoon voorsien word.

1.2.4 Kaas wat teen kamertemperatuur bedien word, is baie smaakliker as verkolede kaas,

(4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

1.3 Die volgende is prente van apparaat wat gebruik word in die voorbereiding en bediening van voedsel. Noem die apparaat en gee EEN gebruik vir elkeen. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

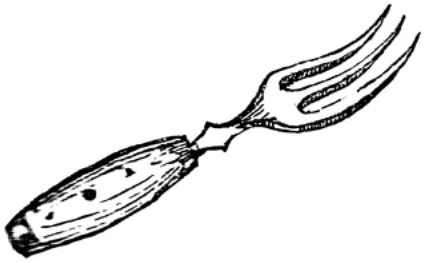
1.3.1



1.3.2



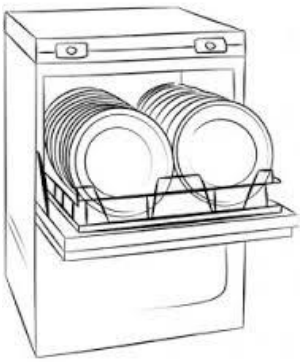
1.3.3



1.3.4



1.3.5



1.3.6



1.3.7



1.3.8



1.3.9



1.3.10



(10 × 2) (20)

1.4 Voltooi die volgende sinne deur die mates in die lys hier onder te gebruik. Skryf slegs die mates langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

600 mm–750 mm; 500 mm × 500 mm; 25 mm; 550 mm–600 mm; 25 cm–30 cm; 400 mm × 400 mm

1.4.1 Eetgerei moet op so 'n wyse gerangskik word dat alle stukke eetgerei en die bord 'n reguit lyn vorm wat ongeveer ... van die rant van die tafel is.

1.4.2 'n Tafeldoek moet 'n oorhang van ... hê om dit netjies te laat lyk.

1.4.3 Servette vir 'n aandete moet minstens ... wees.

1.4.4 'n Spasie van minstens ... moet vir elke gas voorsien word.

1.4.5 Die ideale spasie op 'n tafel vir 'n individuele gedekte plek is ... .

1.4.6 Servette vir 'n middagete moet ... wees.

(6 × 1) (6)

1.5 Kies 'n term uit KOLOM B wat pas by 'n beskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A-K) langs die vraagnommer (1.5.1-1.5.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.5.1	'n Rooster waarvan die hittebron bo is	A	relevé
1.5.2	Toerusting wat gebruik word om filterkoffie te maak	B	canapés
1.5.3	'n Maaltyd teen 'n vaste prys met 'n beperkte keuse of geen keuses nie	C	salamander
1.5.4	'n Groot vleissnit wat as die tweede vleisgang vir formele aandetes bedien word	D	velouté
1.5.5	'n Ryk wit sous gemaak met hoenderaftreksel	E	mâître d'hôtel-botter
1.5.6	Klein stukkies brood gesmeer met kaas, vleis of piekels	F	skemerkelkies
1.5.7	'n Kruiebotter wat pietersielie en suurlemoensap bevat	G	perkoleerder
1.5.8	'n Tipe diens waar voedsel van 'n trollie af bedien word	H	guéridon
1.5.9	Franse term vir voorgereg	I	table d'hôte
1.5.10	Drankies gemaak met verskillende bestanddele	J	hors d'oeuvres
		K	croissant

(10 × 1) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

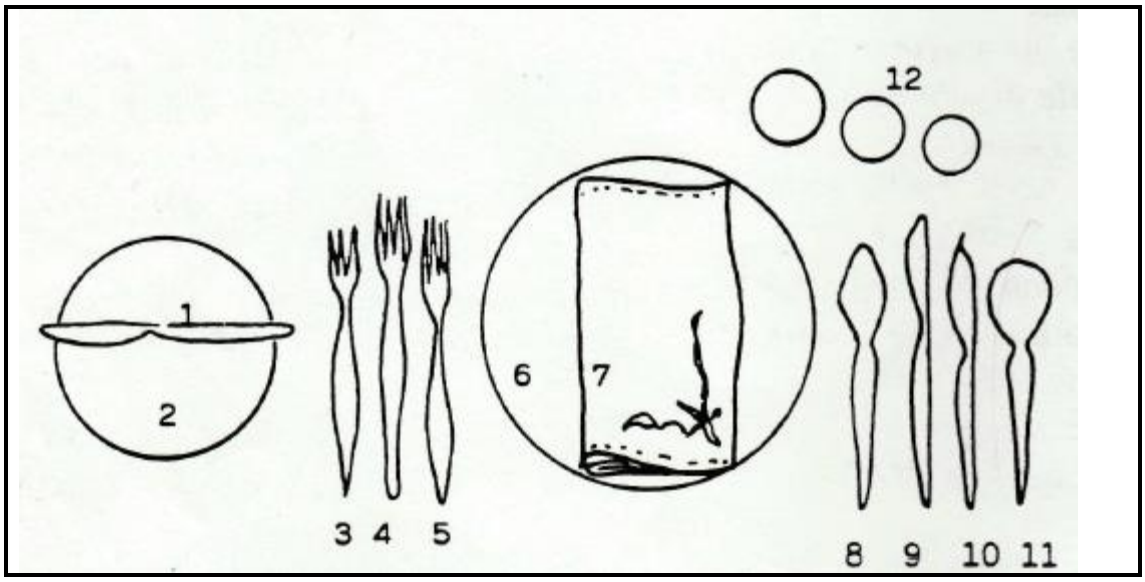
2.1 Kafeteriadienste word onder selfbedieningstyle gekategoriseer.

Identifiseer en beskryf VIER tipe kafeteriabedieninstyle. (4 × 3) (12)

2.2 Noem die verskille tussen 'n *voorsnytafel* en 'n *buffet* as 'n kombinasie van tafelbediening en selfbediening. (2 × 2) (4)

2.3 Noem DRIE voorbeelde van styselagtige voedsel. (3)

2.4 Die volgende is 'n beeld van bo van 'n individuele plek wat gedek is vir 'n viergangmaaltyd. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommers (1–12) in die ANTWOORDBOEK neer.



(6 × 2) (12)

2.5 Beskryf die korrekte prosedure wat gevolg moet word wanneer 'n tafeldoek vir 'n formele funksie geplaas word. (13)

2.6 Noem VIER groot apparate wat gebruik word om voedsel tydens bediening warm te hou. (4)

2.7 Wat is die funksie van 'n hors d'oeuvre-trollie? (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 Garnering is 'n belangrike aspek in alle voedselbedieningseenhede.

3.1.1 Noem TWEE doelwitte van garnering. (2)

3.1.2 Verduidelik die VIER funksies van garnering. (4 × 2) (8)

3.1.3 Onderskei tussen die term *garnering* en *versiering* soos dit in die voedselbedryf gebruik word.

Definieer elke term en gee 'n toepaslike voorbeeld onder elke term. (2 × 2) (4)

3.2 Noem VYF voorbeelde van versierings wat op sjokoladekoeke gebruik kan word. (5)

3.3 Klassifiseer kaas in DRIE groepe en gee TWEE voorbeelde onder elke groep. (3 × 3) (9)

3.4 Identifiseer SES groentegarnerings vir 'n kaasbord. (6)

3.5 Noem VIER maniere om southappies ordelik op 'n skinkbord te rangskik. (4)

3.6 Jy is die kombuisbestuurder by Bonolo Restaurant.

Noem VYF ideale kriteria om 'n verskeidenheid toebroodjies op borde te rangskik. (5)

3.7 Bespreek die beginsels wat gevolg moet word wanneer voedsel op vleisborde en in opskepborde ingeskep word. (5)

3.8 Noem TWEE maniere om porsiebeheer doeltreffend toe te pas. (2)

[50]

VRAAG 4

4.1 Definieer die term *porsiebeheer.* (3)

4.2 Wat is die TWEE hoofdoelwitte van porsiebeheer? (2)

4.3 Noem AGT riglyne vir die bediening van aartappels en groente van dienborde af. (8)

4.4 Noem VYF maniere om nagereg as individuele porsies op borde aan kliënte te bedien. (5)

4.5 Verduidelik aan een van die nuut aangestelde kelners wat die prosedures is wat hy moet volg wanneer 'n gas per ongeluk 'n glas Merlot omstamp. (13)

Kopiereg voorbehou

4.6 Die aartappelroomsop wat jy vir 'n gas bedien het, het klonte gemaak. Daar is sekere stappe wat mens in so 'n geval moet volg, en een hiervan is om 'n spesiale vorm ('check') vir 'n nuwe bestelling uit te skryf.

Teken hierdie spesiale vorm ('check') vir 'n nuwe bestelling in die ANTWOORDBOEK. (8)

4.7 Noem SES belangrike reëls wat mens moet volg wanneer 'n kliënt by die slaaitafel bedien word. (6)

4.8 Noem VYF maniere waarop skinkborde gebruik kan word. (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou