higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# NASIONALE SERTIFIKAAT

# INLEIDENDE BEDIENINGSTEGNIEKE PRAKTIES N4

(10070334)

**6 Oktober 2020 (X-vraestel)**
**09:00–12:00**

**Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.**

182Q1B2006

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 word.
4. Begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs 'n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

---

Kopiereg voorbehou 

## AFDELING A

## VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op 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 Alle eetgerei en die bord moet ongeveer ... van die rand van die tafel af 'n reguitlyn vorm.

A 35 mm
B 15 mm
C 10 mm
D 25 mm

1.1.2 Moet nooit meer as ... stukke eetgerei van 'n soort aan die een kant van 'n bord dek nie.

A 4
B 3
C 6
D 2

1.1.3 Voedsel wat as flambé bedien word, word op 'n … -trollie voorberei.

A hors d'oeuvres
B voorsny
C guéridon
D drank

1.1.4 ... is groot, gewoonlik ovaal bakke van vlekvrye staal waarin voedsel aan die klante voorgehou word.

A Skinkborde
B Platborde
C Konfore
D Silwerware

1.1.5 'n ... -pan wat soos 'n braaipan lyk en van koper met silwer beslag gemaak is om hitte eweredig te versprei.

A Riffel
B Posjeer
C Suzette
D Crêpe

Kopiereg voorbehou 

1.1.6 ... word op 'n hors d'oeuvre-trollie bedien.

A Soetgoed
B Aptytwekkers
C Aperitifs
D Relevés

1.1.7 Poppadoms en piesangs is garnering wat saam met ... bedien word.

A kerrie
B pâtés
C seekos
D hoender à la king

1.1.8 Gevulde eiers kan met ... gegarneer word.

A rooi kaviaar
B croûtes
C avokadowaaiers
D mentblare

1.1.9 ... -sous word gewoonlik saam met kouevleis bedien.

A Pietersielie
B Tartare
C Suurlemoenbotter
D Mosterd

1.1.10 Indien 'n verskeidenheid kase op 'n kaasbord bedien word, verskaf ... van elke tipe kaas per persoon.

A 60 g
B 30 g
C 25 g
D 45 g

(10 × 1) (10)

1.2 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

1.2.1 Eertgerei word silwerware genoem.

1.2.2 Geen onnodige tafelgereedskap moet op die tafel gedek word nie. Ekstra tafelgereedskap kan saam met die betrokke gang ingebring word.

1.2.3 'n Suikerlepel word ook 'n suikerskulp genoem.

1.2.4 'n Consommé-bak en piering word gebruik wanneer 'n romerige sop bedien word.

Kopiereg voorbehou 

1.2.5 Met 'n guéridon-bediening werk 'n sjef en 'n commis sjef gewoonlik as 'n span saam.

1.2.6 'n Bain-marie kan 'n tafelmodel of 'n afsonderlike kabinet met verskillende insetsels wees.

1.2.7 'n Perkuleerder word gebruik om koffiebone te maal.

1.2.8 Kappertjies is eetbare blomme wat gebruik kan word om slaaie te garneer.

1.2.9 Kotelettooisels kan gebruik word om lamskroon en hoenderboudjies te garneer.

1.2.10 Garnering verwys ook na die aanliklike rangskikking van voedsel op 'n bord.

(10 × 1) (10)

1.3 Gee 'n woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die antwoord langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 'n Lys spesifieke disse wat in 'n bepaalde volgorde tydens 'n spesifieke maaltyd bedien word.

1.3.2 'n Halfmaanvormige broodrolletjie wat tydens ontbyt of laatmiddagtee bedien word.

1.3.3 'n Slagtersnit wat gekerf en voor die hoofmaaltyd bedien word.

1.3.4 'n Klein, goed gegarneerde dis wat voor die braai- of hoofvleisgereg bedien word.

1.3.5 Staan ook as 'n kelner se diensstasie bekend.

1.3.6 'n Kroeg in 'n voedsel-en-drankarea waarvandaan eters wyn of ander alkoholiese drankies bedien kan word terwyl hulle eet.

1.3.7 Die persoon in beheer van 'n kombuis of van 'n afdeling van 'n kombuis

1.3.8 'n Maaltyd teen 'n vaste prys met beperkte of geen keuses.

1.3.9 Warm en koue alkoholiese en nie-alkoholiese drankies.

1.3.10 Bediening van voedsel vanaf 'n trollie of 'n sytafel.

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou 

1.4 Benoem die volgende gereedskap en apparate wat vir die voorbereiding en bediening van voedsel en drankies gebruik word 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



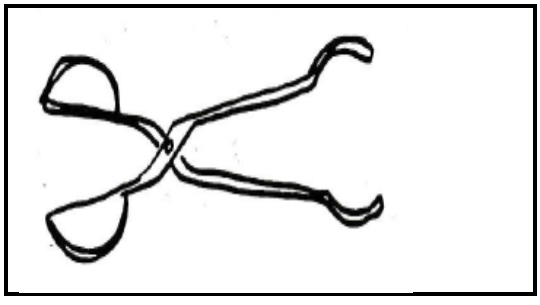
1.4.2



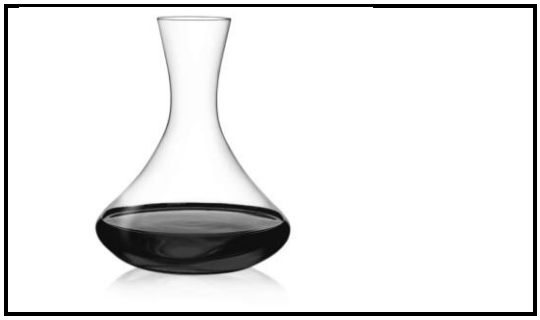
1.4.3



1.4.4



1.4.5



(5 × 2) (10)

1.5 Definieer elk van die volgende terme:

1.5.1 Krotons

1.5.2 Eier royale

1.5.3 Petit fours

1.5.4 Interpersoonlike vaardighede

1.5.5 Opdienbord

(5 × 2) (10)
**[50]**

**TOTAAL AFDELING A: 50**

## AFDELING B

## VRAAG 2

2.1 Noem en beskryf VYF tipes enkelpuntdienste aan klante. (5 × 2) (10)

2.2 2.2.1 Definieer die term *muntoutomaat*. (2)

2.2.2 Noem VIER maniere van uitruiling wanneer hierdie masjien gebruik word. (4)

2.3 Onderskei tussen 'n *Engelse ontbyt* en 'n *kontinentale ontbyt*. (2 × 3) (6)

2.4 Beskryf die volgende belangrike punte by die beplanning van 'n formele funksie aan jou bedieningspersoneel:

2.4.1 Linne (10)

2.4.2 Glase (5)

2.4.3 Servette (5)

2.5 Jy beplan 'n teepartytjie.

2.5.1 Verduidelik die metode om 'n teetafel korrek te dek. (5)

2.5.2 Formuleer riglyne om by die keuse van breekware, houers en bykomstighede vir die teepartytjie in ag te neem. (3)
**[50]**

Kopiereg voorbehou 

**VRAAG 3**

3.1 Dui die gebruike van die volgende klein en groot toerusting aan:

3.1.1 Ramekins

3.1.2 Salamander

3.1.3 Warmkas

3.1.4 Kaasmes

3.1.5 Pomelolepel

(5 × 2) (10)

3.2 Garnering van voedsel kan jou van jou mededingingers onderskei.

3.2.1 Wat is die doel van garnering? (2)

3.2.2 Noem die funksies van garnering. (4)

3.3 Noem TWEE geskikte versierings vir elk van die volgende:

3.3.1 Sposkoek

3.3.2 Croissants

3.3.3 Sjokolademousse

3.3.4 Vanillaroomys

3.3.5 Vrugteslaai

(5 × 2) (10)

3.4 Enigiets wat plat is of 'n groot oppervlakte of plek het om voedsel op te plaas, kan as 'n opdienskottel vir southapies gebruik word.

Noem SES geskikte tipes opdienskottels vir kouevleisborde. (6)

3.5 Kopieer die volgende tabel in jou ANTWOORDBOEK. Voltooi die tabel deur DRIE tipes kase en TWEE voorbeelde van elk te gee.

| **TIPE KAAS** (1) | **TIPE KAAS** (1) | **TIPE KAAS** (1) |
|---|---|---|
| TWEE voorbeelde (2) | TWEE voorbeelde (2) | TWEE voorbeelde (2) |

(3 × 3) (9)

3.6 Jy moet 'n toebroodjiebord as deel van 'n vingerete voorberei.

3.6.1 Gee riglyne oor hoe om 'n verskeidenheid toebroodjies op 'n bord te rangskik. (5)

3.6.2 Noem VIER maniere waarop toebroodjies op ordelike wyse in rye gerangskik kan word. (4)
**[50]**

**VRAAG 4**

4.1 Warm voedsel kan in opdienskottels en/of visborde bedien word.

Verduidelik die volgende bedieningsprosedures:

4.1.1 Bediening van voedsel van visborde af (9)

4.1.2 Bediening van aartappels en groente (8)

4.2 Individuele voedselporsies word ook in die gasvryheidsbedryf voorberei en bedien.

Bespreek die bediening van die volgende individuele porsies:

4.2.1 Hors d'oeuvres in glase (3)

4.2.2 Sopbakke (4)

4.3 Die vashou van 'n opdienlepel terwyl 'n klant by 'n tafel bedien word is 'n baie gesofistikeerde vaardigheid.

Beskryf die spesifieke handposisies waarop opdienlepels en -messe tydens bediening vasgehou word. (6)

4.4 Bespreek die stappe wat gevolg moet word wanneer 'n kelner 'n klant se verlore beursie in die restaurant se kleedkamer vind. (12)

4.5 Jy is nuut as kelner aangestel. Jou bedieningsvaardghede is nog nie op standaard nie.

Verduidelik die prosedure wat jy moet volg wanneer jy 'n paar druppels sous op die tafeldoek mors terwyl jy 'n klant bedien. (8)
**[50]**

**TOTAAL AFDELING B: 150**
**GROOTTOTAAL: 200**

Kopiereg voorbehou