



higher education
& training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NATIONALE SERTIFIKAAT VOEDSEL- EN DRANKDIENS N5

11 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 12 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1**

1.1	1.1.1	B		
	1.1.2	D		
	1.1.3	D		
	1.1.4	B		
	1.1.5	B		
	1.1.6	A		
	1.1.7	B		
	1.1.8	D		
	1.1.9	B		
	1.1.10	A		
	1.1.11	A		
	1.1.12	B		
	1.1.13	B		
	1.1.14	A		
	1.1.15	C		
	1.1.16	B		
	1.1.17	A		
	1.1.18	B		
	1.1.19	A		
	1.1.20	A		
			(20 × 1)	(20)
1.2	1.2.1	E		
	1.2.2	B		
	1.2.3	K		
	1.2.4	F		
	1.2.5	G		
	1.2.6	I		
	1.2.7	H		
	1.2.8	A		
	1.2.9	C		
	1.2.10	D		
			(10 × 1)	(10)
1.3	1.3.1	Port		
	1.3.2	Oorgiet		
	1.3.3	Au gratin		
	1.3.4	Béchamel		
	1.3.5	Vol-au-vent		
	1.3.6	Gâteaux		
	1.3.7	Sider		
	1.3.8	Servet		
	1.3.9	Selfbediening		
	1.3.10	Ekonomies		
			(10 × 1)	(10)

1.4	1.4.1	Onwaar		
	1.4.2	Onwaar		
	1.4.3	Waar		
	1.4.4	Waar		
	1.4.5	Onwaar		
	1.4.6	Waar		
	1.4.7	Onwaar		
	1.4.8	Waar		
	1.4.9	Waar		
	1.4.10	Onwaar		
			(10 × 1)	(10)
				[50]
			TOTAAL AFDELING A:	50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Table d'hôte • Vasgestelde spyskaart 	(Enige EEN)	(2)
	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vasgestelde prys • Vasgestelde tyd • Vasgestelde spyskaart • Beperkte keuse uit gange • Vasgestelde spyskaart het slegs 4 gange 	(Enige 3 × 1)	(3)
	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Soplepel • Sopkommetjie 		(2)
	2.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Kaassous • Wit sous waarby kaas gevoeg is 	(Enige EEN)	(2)
	2.1.5	Gebraaide beesvleis		(2)
	2.1.6	<ul style="list-style-type: none"> • Gebakte aartappels • Aartappels wat in die oond gebak is 	(Enige EEN)	(2)
	2.1.7	<ul style="list-style-type: none"> • "Main" • "Joint" • Tafel • Tafelmes • Vurk 	(Enige 2 × 1)	(2)
	2.1.8	<ul style="list-style-type: none"> • Ramekin • Onderbord/Piering 	(Enige 2 × 1)	(2)

	2.1.9	<ul style="list-style-type: none"> • Skinkbord • Skinkbordlap • Teepot • Teepotstaander • Koppie en piering • Teelepel • Beker warm water • Beker koue melk • Suikerpot • Suikerlepel/-tang • Spoelkom 	(Enige 5 × 1)	(5)
2.2	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Vloerplan • Sitplan • Restaurantplan 	(Enige EEN)	(2)
	2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Maître d'hôtel • Hoofkelner • Restauranttoesighouer 	(Enige EEN)	(2)
	2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Stel sitplanne op • Dra take aan kelners op • Stel taaklyste op • Stel personeelroosters op • Deel voor bediening opdragte uit • Klaar spesiale aanbiedings/ware wat uit voorraad is, met kombuis uit • Konsolideer besprekings/besprekingsboeke • Neem as restaurantbestuur waar • Reik los kontant uit 	(Enige 5 × 2)	(10)
	2.2.4	VIER/4		(2)
	2.2.5	Vyftien/15		(2)
2.3	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Werf personeel/Stel personeel aan • Bestuur die hele V&D-afdeling • Skakel met bestuurder of lynbestuurders • Vergader met afdelingshoofde • Bemerk V&D-afdeling • Stel begrotings op • Bespreek winsmarges • Stel pryse vas 	(Enige 2 × 2)	(4)

2.3.2 Chef du rang:

- Is 'n poskelner
- Beskik oor meer kennis as 'n debrasseur
- Is nie 'n opgeleide kelner nie
- Het kelneropleiding geslaag
- Bedien klante
- Oorhandig spyskaarte
- Kan 4 tot 8 tafels bedien

(Enige TWEE)

Debrasseur:

- Is 'n leerlingkelner
- Beskik nie oor soveel kennis as 'n kelner nie
- Kan versoek word om voorbereidingswerk te doen
- Gaan haal en dra dinge
- Nog besig met kelneropleiding
- Werk onder toesig van 'n chef du rang/opgeleide kelner

(Enige TWEE)

(2 × 2)

(4)

2.3.3

- Kennis van plaaslike omstandighede
- V&D-kennis
- Lojaliteit
- Eerlikheid
- Korrekte houding en maniere
- Professionaliteit
- Higiëniese voorkoms
- Stiptheid
- Interpersoonlike vaardighede
- Tegniese vermoëns
- Moet enige werksvoorval, soos 'n klagte, korrek kan hanteer
- Spanspeler
- Goeie gedrag
- Vriendelik
- Toegewydheid
- Vriendelik teenoor klante/kollegas
- Verkoopspersoon
- Gevoel van dringendheid
- Gasvry

(Enige 2 × 1)

(2)

[50]

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Sit dinge op hul plek
 - Voorbereiding vir bediening
- (Enige EEN) (2)
- 3.1.2
- Spyskaart
 - Bekers
 - Kondimente/souse/bykosse
 - Enige soort messegoed
 - Enige soort breekgoed/borde
 - Servette
 - Bedieningsdoeke
 - Los doeke
 - Tafelkleedjies
 - Klein warmplaat
 - Kelnerbestelboek
 - Penne
 - Voukurktrekker
 - Kruierystelle
 - Tandestokkies
 - Pepermente
 - Rekeningvouers
 - Bedienborde
 - Onderborde
 - Koffiekoppies en pierings
 - Teekoppies en pierings
 - Asbakke
 - Broodmandjies
 - Skinkborde
- (Enige 7 × 1) (7)
- 3.1.3
- Kies die korrekte tafel.
 - Kies die korrekte linne.
 - Tafel op die regte plek volgens die sitplan.
 - Maak tafel skoon.
 - Maak stoele skoon.
 - Kyk of tafeldoek skoon is.
 - Skuif stoele eenkant toe vir meer plek.
 - Kyk of tafel stewig staan.
 - Gebruik tafestabiliseerders as dit nodig is.
 - Kies en stryk tafeldoek.
 - Staander in die middel van tafelpote.
 - Gebruik 'n skermvou.
 - Gooi tafeldoek oor tafelblad.
 - Kyk dat tafeldoek oral ewe ver afhang.
 - Middelste vou moet in die middel van die tafel wees.
 - Die tafelkleedjie moet 30 tot 45 cm oorhang en mag nie tot op die grond hang nie.
 - Sorg dat die stoele op die regte plek staan.
- (Enige 10 × 1) (10)

- 3.1.4
- Skeplepel en vurk
 - Dienbord
 - Krummelservet/-linne
 - Tafelskoppie en -borsel
- (Enige 3 × 1) (3)
- 3.1.5
- Begroting/koste
 - Tema
 - Dekor
 - Klante se versoeke
 - Blomme in seisoen
 - Betekenis van blomme
 - Blomme moenie te sterk ruik nie.
 - Geskikte grootte/nie te hoog nie
 - Vars blomme
 - Nie potplante nie
 - Fokuspunt/Moet gesprek aan die gang sit
- (Enige 6 × 1) (6)
- 3.2
- 3.2.1
- Hulp kan verleen word
 - Klante mag self inskep
 - Spyskaartverskeidenheid
 - Klante kan self kies
 - Beperkte kelnerbediening
 - Een vasgestelde prys
 - Slegs vir 'n vasgestelde tyd/tydperk
- 3.2.2
- 'n Manier van tafelbediening
 - 'n Trollie/sytafel word gebruik
 - Voedsel word voor die klant berei/opgedis
 - Kan heel vermaaklik vir klante wees
 - Sekere geregte kan gevlam word
 - Die kelner kan sy of haar behendigheid ten toon stel
 - Voedsel word op die bord geskep en aan die klant aangebied
 - Word in deftige restaurante aangetref
 - Kan duur wees
- 3.2.3
- 'n Manier van tafelbediening
 - Kan ook bordbediening genoem word
 - Voedsel word in die kombuis op die bord geskep
 - 'n Vasgestelde spyskaart
 - Geskik vir groot gesellighede en huweliksonthale
 - Porsies word vooraf bepaal

- 3.2.4
- Kan as toonbankbediening beskou word
 - Japannese kookwyse
 - Die sjef maak kos voor die klante gaar
 - Klante gaan by 'n tafel sit
 - Klante kies geregte op 'n draaitafel
 - Klante kan sjef ook versoek om 'n bepaalde gereg gaar te maak
- 3.2.5
- 'n Spesiale soort bediening op 'n ander plek as 'n restaurant
 - Klante bestel by die restaurant voedsel wat na hulle hotelkamers gebring word
 - 'n Kelner sit die voedsel in die klant se hotelkamer voor
 - Dit vorm deel van die diens wat 'n hotel bied
 - 'n Kamerbedieningspyskaart is meer beperk as die spyskaart in die restaurant
- (Enige 5 × 2) (10)
- 3.3 3.3.1 Voordeel:
- Bied 'n verskeidenheid
 - Vasgestelde prys
 - Net vir 'n sekere tyd
 - Klante skeep self in
 - Bespaar koste
 - Min personeel is nodig
 - Minder spanningsvol
 - Minder vermorsing
- (Enige EEN)
- Nadeel:
- Kan onaantreklik/onaptyklik lyk
 - Duur as min mense eet
 - Swak beplanning
 - Klante wat opskep, kan mekaar verdring
 - Informele atmosfeer
 - Heel basiese geregte
- (Enige EEN)
- 3.3.2 Voordeel:
- Vermaaklik
 - Behendigheid word ten toon gestel
 - Winsgewend vir die restaurant
 - Klante word soos konings behandel
 - Verpersoonlikte bediening
- (Enige EEN)
- Nadeel:
- Kan gevaarlik wees
 - Duur toerusting
 - Neem baie plek in beslag
 - Duur vir die klant
- (Enige EEN)

- 3.3.3 Voordeel:
- Perfekte porsiegrootte
 - Geregte op borde lyk almal dieselfde
 - Kan vinnig voorgesit word
 - Vaste prys (Enige EEN)

- Nadeel:
- Moeilik om porsies te beheer
 - Voedsel kan koud word
 - Onbehoorlike beplanning (Enige EEN)

- 3.3.4 Voordeel
- Vermaaklik
 - Klant kan toekyk terwyl voedsel berei word
 - Leerervaring
 - Handigheid
 - Sjef kan met sy of haar behendigheid spog
 - Geen kelners nodig nie
 - Verpersoonlikte bediening (Enige EEN)

- Nadeel:
- Bereiding kan tydrowend wees
 - Bereiding naby klante kan gevaarlik wees
 - Geen kelners nie (Enige EEN)

- 3.3.5 Voordeel:
- Hotelgaste eet in hulle kamer
 - Hulle geniet privaatheid
 - Verpersoonlikte bediening
 - Winsgewend vir die hotel/restaurant
 - Geen kelner nie
 - Kostebesparend (Enige EEN)

- Nadeel:
- Duur vir hotelgaste
 - Bereiding neem heelwat tyd in beslag
 - As die hotelgas hulp nodig sou hê, is geen kelner byderhand nie
 - Nie alle restaurantgeregte kan na 'n hotelkamer gebring word
nie (Enige EEN)
(5 × 2) (10)

- 3.4
- Dit kan op die aantal mense dui
 - Dit kan 'n gedekte plek beteken.
 - Dit bestaan uit 4 komponente
 - 'n Volledig gedekte plek is 60 cm breed (Enige relevante antwoord 1 × 2) (2)
- [50]**

- 4.3
- Volg die standaardresep
 - Gebruik skoon toerusting
 - Gebruik skoon ys
 - Gebruik helder ys
 - Gebruik sambreeltjies
 - Skink mengedrankies in die regte soort glas
 - Sorg dat die glase verkil is
 - Volg die korrekte metode om mengedrankies te maak
 - Moenie toerusting en skudmenger/vermenger te vol maak nie
 - Moenie glase tot oorlopens toe volmaak nie
 - Bedien met garnering
 - Meng deeglik
- (Enige 5 × 1) (5)

- 4.4 EEN punt vir die manier en TWEE punte vir die verduideliking daarvan.

Duplikaat✓

- Twee afskrifte kan getoon word
 - Word in die meeste restaurante gedoen
 - Word nie in deftige restaurante gedoen nie
 - Een afskrif gaan na die verskaffingspunt om die bestelling te plaas
 - Kelner hou die ander afskrif vir betaling by die kassier en verwysing
- (Enige 1 × 2)

Triplikaat✓

- Drie afskrifte kan getoon word
 - Hierdie manier word in deftige restaurante gevolg
 - Eerste afskrif gaan na die verskaffingspunt om die bestelling te plaas
 - Tweede afskrif gaan na die kassier vir betaling
 - Kelner hou die derde afskrif vir verwysing
- (Enige 1 × 2)

Vooraf bestelling✓

- Bestelling word vooraf gedoen
 - Hierdie manier word vir gesellighede en huweliksonthale gevolg.
 - Die hoeveelheid word vooraf bepaal
- (Enige 1 × 2)

Bediening na bestelling✓

- Gewoonlik vir wegneemetes
 - Kan toonbankbediening behels
 - Bestelling, betaling en bediening geskied by dieselfde punt
- (Enige 1 × 2)
(Enige 4 × 3) (12)

- 4.5
- Die kelner toon die rekening op 'n dienbord
 - in 'n rekeningomslag
 - met 'n pen
 - en pepermente
 - aan die gasheer
 - se linkerkant
 - As daar geen gasheer is nie
 - sit die rekening in die middel van die tafel neer
- (Enige 7 × 1) (7)
- 4.6
- Kontroleer die soort kaart.
 - Kontroleer die vervaldatum op die kaart.
 - Kontroleer die van.
 - Kontroleer die voorletters.
 - Kontroleer die kaartlimiet.
 - Kyk of die handtekening ooreenstem.
 - Kontroleer die skyfie.
 - Gaan na of die restaurant die kaart aanvaar.
- (Enige 4 × 1) (4)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200