

INSTRUKSIES VIR FINALE PRAKTIESE EKSAMEN

Elke kandidaat moet 'n **drie-gang maaltyd vir 4 persone** voorberei.
Elke kandidaat moet alleen werk en **geen hulp word toegelaat nie.**

Die volgende **instruksies** moet gevolg word:

- Die ete moet binne **4 uur** voorberei word.
- Die kandidaat moet 'n **tafel** dek vir die maaltyd. Die tafel kan vooraf gedek word en hoef nie binne die 4 uur gedoen te word nie. 'n **Foto** van die tafel moet aangeheg word by jou taak.
- Die kandidaat moet 'n **spyskaart** maak wat op die tafel geplaas kan word. Die spyskaart moet in die korrekte formaat uitgeskryf word. Die spyskaart moet aangeheg word by jou taak en ingestuur word na die moderator.
- Die **geskrewe voorbereiding** vir die taak moet voltooi word en ingestuur word om deur die moderator gemerk te word.
- Die voorbereiding van die geregte moet deur 'n **neutrale persoon** geassesseer word. **Geen ouer mag dit assesseeer nie.** Die kontakbesonderhede van die assessor moet aangeheg word by jou taak.
- Heg 'n **foto** van elke dis aan jou taak.
- Alle take moet die kantoor bereik teen **13 Augustus 2010. GEEN LAAT WERK SAL AANVAAR WORD NIE. (Maak 'n afskrif van jou werk voordat jy dit pos.)**

PLAAS JOU WERK IN DIE VOLGENDE VOLGORDE EN STUUR DIT NA DIE IMPAK KANTOOR VOOR 13 AUGUSTUS 2010:

1. Jou naam en kontakbesonderhede.
2. Naam en kontakbesonderhede van assessor.
3. **Verklaring** deur jouself en die assessor.
4. Jou geskrewe of getikte **spyskaart**.
5. TWEE **foto's** van die tafel – 1. Wys die dekplek (cover) van een persoon.
2. Wys die hele tafel.
6. **Ongemerkte** geskrewe voorbereiding (bl 8 – 23) sal deur die moderator gemerk word.
7. **Assessering** vir chefs – moet deur jou assessor ingevul word.
8. DRIE **foto's** – sop en brood, hoofgereg, nagereg.

DIE VOLGENDE GEREGTE MOET VOORBEREI WORD:

RESEPTE:

WITBROOD

BESTANDELE:

10 g kitssuurdeeg
200 ml loutarm water
200 ml loutarm melk
1 eier
30 ml margarine
15 ml suiker
15 ml sout
500 ml koekmeel
500 ml koekmeel (ekstra)
Sesame saad

Glasing: 1 eier
30 ml water

METODE:

1. Meng al die droë bestanddele behalwe die ekstra meel en die sesame saad
2. Voeg die margarine by en meng goed.
3. Meng die water, melk en eier saam en voeg by die droë bestanddele.
4. Meng deeglik.
5. Voeg die ekstra meel geleidelik by totdat 'n sagte deeg gevorm word.
6. Knie tot glad.
7. Plaas die deeg in 'n gesmeerde mengbak. Bedek met kleefplastiek en laat rys op 'n warm plek tot dit verdubbel in volume.
8. Knie af en vorm in eenvormige broodrolletjies.
9. Plaas die rolletjies op 'n gesmeerde bakplaat. Glaseer en sprinkel met sesame saad. Laat weer rys.
10. Bak in 'n vooraf verhitte oond (180° C) vir 20 – 25 minute.
11. Bedien in 'n broodmandjie.

TAMATIESOP EN PARMESAAN SKYFIES
(6 porsies)

BESTANDELE:

30 ml botter
1 ui, fyn gekap
15 ml knoffel, gekneus
30 ml tamatiepasta
1 kg ryp tamaties, in blokkies
1,2 liter hoender-ekstrak of groente-ekstrak
15 ml suiker
150 g Parmesaan kaas, gerasper
Vars basilieblare vir garnering

METODE:

- 1 Soteer die uie en knoffel in die botter totdat dit sag is.
- 2 Voeg die tamatiepasta en tamaties by en kook vir 10 minute.
- 3 Voeg die aftreksel by en prut vir 35 minute.
- 4 Laat effens afkoel en verwerk tot 'n puree in 'n voedselverwerker.
- 5 Voeg die suiker by.
- 6 Geur met sout en vars gemaalde swartpeper.
- 7 Maak driehoeke met Parmesaan kaas op 'n gesmeerde bakplaat.
- 8 Bak teen 200° C tot goudbruin en gesmelt.
- 9 Verwyder versigtig en laat afkoel op 'n afkoelrak.
- 10 Verhit die sop en bedien met Parmesaan skyfies en garneer met vars basilie.

GEVULDE HOENDERBORSIES

BESTANDELE:

4 hoenderborsies
1 klein ui
20 ml margarine
4 repies spek, gesnipper
4 spinasieblare, gekerf
sout en swartpeper
eier en broodkruummels
olie vir braai

METODE:

1. Verhit oond tot 180° C.
2. Braai uie in margarine tot deursigtig en sag.
3. Voeg die spek by en braai vir 2 – 3 minute.
4. Voeg die spinasie, sout en peper by. Laat effens afkoel.
5. Plaas die vulsel in 'n snit in die hoenderborsie.
6. Doop die hoender in die geklitste eier en daarna in die broodkruummels
7. Braai liggies in 'n bietjie olie. Verwyder uit die olie en plaas in 'n gesmeerde bakskottel.
8. Bak vir ongeveer 20 minute tot goudbruin.

SAMPIOEN TARRAGON SOUS

40 ml margarine
½ ui, gekap
200 g sampioen, skyfies
10 ml gekapte tarragon
40 ml meel
50 ml witwyn
300 ml room

METODE:

1. Smelt die margarine in 'n pot.
2. Braai die uie, sampioene en tarragon vir 5 minute.
3. Verwyder van die hitte en voeg die meel by.
4. Voeg die witwyn en room by en plaas terug op die hitte. Kook vir 2 minute.
5. Geur met sout en peper.
6. Bedien saam met die hoender.

MEDITERREENSE GROENTE

BESTANDDELE:

8 sneeu ertjies (mange tout)
8 baba mielies
8 snytjies groenrissie
8 snytjies rooirissie
8 uie ringe
2 wortels gesny in julienne repies
sout en peper
20 ml olyfolie
10 ml sojasous

METODE:

1. Was die ertjies en sny die puntjies af.
2. Sny die soetrissies in repies.
3. Sny die uie in ringe
4. Verhit die olyfolie in 'n groot braaipan of wok.
5. Braai die uie en rissies liggies in die olie.
6. Voeg die wortels, mielies en ertjies by. Voeg sout, peper en sojasous by.
7. Braai tot sag maar ferm.
8. Bedien onmiddellik.

KRUISEMENT AARTAPPELS IN FILLODEEG

Was en skil die aartappels.
Sny in ewe groot stukkies.
Kook in soutwater tot sag.
Dreineer die water , plaas terug op die hitte om aartappels uit te droog.
Maak aartappels fyn.
Voeg 1 eiergeel by vir elke 500 g fyn aartappels en meng goed met 'n houtlepel.
Voeg 25 ml margarine by vir elke 500 g fyn aartappels.
Voeg sout en peper by asook 'n bietjie neutmuskaat.
Voeg 'n bietjie gekapte kruisementblare by.

Sny fillodeeg in blokkies.
Plaas twee blokkies opmekaar en plaas 'n lepelvol aartappel op die een kant.
Rol op soos 'n "spring roll".
Borsel met gesmelte margarine
Plaas op 'n gesmeerde bakplaat en bak by 200° C tot goudbruin.

AMARULA BAVAROIS:

BESTANDELE:

2	eiers
50	g strooisuiker
150	ml melk
200	g wit sjokolade
10	ml gelatine poeier
30	ml water
45	ml amarula likeur
250	ml room, geklop

METODE

1. Klop die eiergeel en suiker tot dik en romerig.
2. Verhit die melk stadig en voeg by die eiermengsel.
3. Plaas in 'n dubbelkoker en verhit totdat die mengsel die agterkant van 'n metaallepel bedek.
4. Verwyder van die hitte en voeg die sjokoladestukkies by.
5. Roer totdat die sjokolade gesmelt is.
6. Meng die gelatine met die water en laat die spons.
7. Los die gelatine op oor kookwater en voeg dit dan by die sjokolademengsel.
8. Roer die amarula likeur in
9. Laat die mengsel afkoel en vou die geklopte eierwitte en geklopte room in
10. Vul 'n vormpie of ramekin met die bavarois mengsel.
12. Plaas in yskas om te stol.
13. Verwyder uit die vorm of ramekin en versier met vars vrugte.

**GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK GRAAD 12
2010**

CHEFS

A	Beplanning Dit moet op die ingeslote voorbereidingsvorme gedoen word.	Punte
1	<i>Mise-en-place</i> vir resepte, met apparaat, resepte korrek uitgeskryf, voorbereiding, garnering, oond temperature	10
2	Maak 'n lys van bestanddele wat jy gaan benodig	5
3	Tydskedule / volgorde van werk. Werk gelyktydig aan alle disse (integrasie), met inagneming van wanneer die gereg bedien moet word.	12
4	Beskryf die higiëne en veiligheids beginsels wat toegepas moet word tydens die voorbereiding van die geregte.	7
5	Beplan die opdiening en garnering van jou geregte. Gebruik benoemde sketse om aan te dui waar elke item op die bord geplaas gaan word vir die nagereg en hoofgereg	1 x 2 2 x 2
6	Doen 'n kosteberekening vir die hoender en sous.	10
	Totaal	50

B	Vorbereiding van geregte	Punte
1	Persoonlike voorkoms (uniform) en higiëne	5
2	<i>Mise-en-place</i>	10
3	Veilige en korrekte gebruik van apparaat asook meet apparaat	4
4	Interpretasie van resepte, voorbereiding en gaarmaakmetodes van geregte	26
5	Instandhouding van higiëniese standaarde: Hantering van voedsel en apparaat, opwas, afdroogdoeke, werksoppervlakke, vullis, ens.	10
6	Effektiewe gebruik van tyd. Volg tydskedule soos beplan	10
7	Pligte na afloop van funksie	5
	Totaal	70

C	Evaluering van geregte	Punte
1	Broodrolletjies: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
2	Sop: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
3	Hoender en sous: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
4	Groente: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
5	Aartappels: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
6	Nagereg: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
	Totaal	90
	Verwerk na	30

TOTAAL 150, verwerk na 100

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 2: Witbroodrolletjies

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Oond °C:	Tyd	Posisie van oondrak:	
Gaarmaakmetode;			

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 3: Hoender

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Oond °C:	Tyd:	Posisie van oondrak:	
Gaarmaakmetode;			

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 4: Sampioen Tarragonsous

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Gaarmaakmetode:			

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 5: Mediterreense groente

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Gaarmaakmetode;			

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 6: Kruisement aartappels in Filo deeg

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Oond °C:	Tyd:	Posisie van oondrak:	
Gaarmaakmetode;			

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

GEREG 7: Amarula Bavarois

RESEP			<i>MISE-EN-PLACE</i>
Bestanddele	Hoeveelheid	Vorbereiding benodig	Apparaat vir afmeet
			Apparaat vir voorbereiding
			Apparaat vir gaarmaak
			Apparaat vir bediening
Garnering:			
Gaarmaakmetode:			

HIERDIE ASSESSERING WORD DEUR DIE MODERATOR GEDOEN

ASSESSERING: 20 punte vir elke gereg = $140 \div 7 = 10$

	Punte	Punte Gereg 1	Punte Gereg 2	Punte Gereg 3	Punte Gereg 4	Punte Gereg 5	Punte Gereg 6	Punte Gereg 7
Korrekte apparaat vir afmeet	2							
Korrekte apparaat vir voorbereiding	2							
Korrekte apparaat vir gaarmaak	2							
Korrekte apparaat vir bediening	2							
Vorbereiding benodig	4							
Geskikte garnering	1							
Korrekte oond temp., tyd, rakposisie. Beskrywing van gaarmaakmetode	3							
Bestanddele	2							
Hoeveelhede	2							
Totaal	20							
	$140 \div 7 = 10$							

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

HIERDIE ASSESSERING WORD DEUR MODERATOR GEDOEN

ASSESSERING

SKAAL:	1-2	=	Onaanvaarbaar
	3-4	=	Voldoen nie aan vereistes
	5-6	=	Voldoen aan vereistes
	7-8	=	Bo verwagting
	9-10	=	Uitstekend

PUNT

UITSTEKEND (9 – 10):

Uitstekende konseptualisering van tydskedule.

Vorbereiding van bestanddele en apparaat aangedui bv. skil en kap uie, meet droë bestanddele in 'n groot mengbak, stel oond, berei bakplate voor, ens..

Alle stappe in resep genoem - kortliks

Werk aan meer as een gereg op 'n slag.

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

4. HIGIËNE EN VEILIGHEIDSBEGINSELS

1. Werksoppervlak		(3)
2. Apparaat		(3)
3. Stoof		(3)
4. Opwas		(3)
5. Afdroogdoeke		(3)
6. Hantering van voedsel		(3)
7. Afval verwydering		(3)
Totaal 21 ÷ 3 = 7		

(Antwoorde kan spesifiek of in die algemeen wees)

5. OPDIENING

Beskryf die opdiening en garnering van jou hoofgereg (1)

Maak 'n benoemde skets waarop jy die posisie van elke item op die bord aandui vir die hoofgereg (2)

Beskryf die opdiening en garnering van jou nagereg

(1)

Maak 'n benoemde skets waarop jy die posisie van elke item op die bord aandui vir die nagereg

(2)

6. KOSTEBEREKENING (SOUT, KRUIE EN SPESERYE UITGESLUIT)

Hoender en sampioen tarragon sous
Aantal porsies:

Bestanddele	Aankoop eenheid	Aankoop koste	Hoeveelheid benodig	Omskakeling (ml na g /kg) Om te pas by aankoop eenheid	Berekening $\frac{\text{Hoeveelheid gebruik} \times \text{Aankoop koste}}{\text{Aankoop eenheid}}$ = Koste van hoeveelheid gebruik	Werklike koste
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
Totale koste van reseps						R
Prys per porsie = totale koste van reseps ÷						R

Riglyn vir merk: 5 punte

1 korrekte omskakeling = 1

1 korrekte berekening = 1

1 korrekte werklike koste van bestanddeel = 1

Totale koste van reseps = 1

Prys per porsie = 1

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

ASSESSERING - CHEFS -VOORBEREIDING EN PRODUKSIE		PUNTE = 70	
		PUNTE	
1	PERSOONLIKE VOORKOMS EN HIGIËNE	5	
	Hoed	1	
	Chefs baadjie of voorskoot	2	
	Hare, hande, naels, geen juweliersware	2	
2	MISE EN PLACE alle disse	10	
	Afhaal van apparaat en voorbereiding van apparaat	4	
	Afhaal van bestanddele en voorbereiding van bestanddele	4	
	Rangskik in volgorde van gebruik	2	
3	KORREKTE GEBRUIK VAN APPARAAT	4	
	Korrekte gebruik van apparaat	1	
	Veilige gebruik van apparaat	1	
	Akkurate afmeting, gebruik van meetapparaat	2	
4	RESEP INTERPRETASIE, VOORBEREIDING, GAARMAAKMETODES	26	
	Volg resep	6	
	Korrekte voorbereidingstegnieke	6	
	Korrekte gaarmaakmetodes gebruik, gebruik oond en stoof korrek	6	
	Kan geregte voltooï sonder enige hulp	8	
5	HYGIËNIESE STANDAARDE	10	
	Apparaat en werksoppervlakke	2	
	Hantering en voorbereiding van voedsel	2	
	Opwas	2	
	Vadoeke	2	
	Hantering van afval	2	
6	EFFEKTIEWE GEBRUIK VAN TYD	10	
	Uitstekende konseptualisering van tyd skedule. Integrasie van al 7 resepte	4	
	Gereelde skoonmaak en opwas	2	
	Geregte betyds voltooï (opdien en garneer) Geen oor-gaarmaak of her-verhit	2	
	Effektiewe gebruik van tyd, werk vinnig	2	
7	UITVOER VAN PLIGTE NA DIE FUNKSIE	5	
	Skoonmaak van eie werkplek – werksoppervlak, stoof en vloer	2	
	Skottelgoedwas (eie en gaste)	2	
	Wegpak van bestanddele en apparaat. Algemene opruim, vee	1	
		70	

ASSESSERING – CHEFS – EVALUERING VAN GEREKTE		Totaal	
FINALE PRODUK : Broodrolletjies		15	
Voorkoms en garnering			
		2	
		2	
		2	
Tekstuur			
		2	
		2	
Smaak			
		2	
		2	
		1	
FINALE PRODUK : Tamatiesop		15	
Voorkoms en garnering			
		2	
		2	
		2	
Tekstuur			
		2	
		2	
Smaak			
		2	
		2	
		1	
FINALE PRODUK : Hoender en sous		15	
Voorkoms en garnering			
		2	
		2	
		2	
Tekstuur			
		2	
		2	
Smaak			
		2	
		2	
		1	

2010 Gasvryheidstudies Praktiese Eksamen Graad 12

FINALE PRODUK : Groente	15	
Voorkoms en garnering		
	2	
	2	
	2	
Tekstuur		
	2	
	2	
Smaak		
	2	
	2	
	1	
FINALE PRODUK : Aartappel	15	
Voorkoms en garnering		
	2	
	2	
	2	
Tekstuur		
	2	
	2	
Smaak		
	2	
	2	
	1	
FINALE PRODUK : Bavarois	15	
Voorkoms en garnering		
	2	
	2	
	2	
Tekstuur		
	2	
	2	
Smaak		
	2	
	2	
	1	
TOTAAL	90	