

VERBRUIKERS GRAAD 10

WERKKAART

Restaurant-etiket

Bl. 66-70

Lees die onderstaande scenario en beantwoord die vrae wat volg.

Chris en Sky gaan vir hulle eerste afspraak na 'n deftige restaurant toe. Hulle sien baie uit as 'n paartjie om vir die eerste keer op 'n afspraak te gaan. Chris moet die bespreking doen by die restaurant maar hy het nie geweet dis so 'n belangrike aspek vir besprekings nie asook hoe om dit korrek te doen nie. Chris en Sky is nog skrikkerig oor hoe die tafel gedek is en wat als gedoen kan en mag word, hulle het navorsing gedoen hoe jy aan tafel moet eet by so 'n restaurant maar is nog nie baie ingelig met al die moet en moenies.

1. Verduidelik aan Chris drie riglyne wanneer dit kom by besprekings. (3)
2. As mens kyk na die kelners en kelnerinne wat in deftige restaurant werk, hulle moes opleiding doen om te kom waar hulle is. Gee vir Chris riglyne hoe hy hierdie personeel moet hanteer. (4)
3. Met 'n sket, teken hoe 'n formele ete se tafel gaan lyk, deur gebruik te maak om die borde, messe, vurke, lepels en ook die glase en servette op die regte plekke in te teken. (10)
4. Benoem 5 reëls vir Chris en Sky van dekplek van 'n formele ete dat hulle dit sal verstaan. (5)
5. Hoe om jou servet te plaas en wat om daarmee te doen is ook 'n belangrike faktor by 'n deftige restaurant. Gee drie riglyne aan Chris en Sky sodat hulle ingelig bly. (6)

As mens kyk na tafel-etiket, kyk mens na bediening van voedsel, eetmaniere en ook tafelmaniere. Die is belangrike faktore om te weet en te volg, veral as jy genooi word na 'n deftige ete by iemand se huis.

6. Van watter kant af word borde bedien en verwyder? (2)
7. Wanneer jy iets aan 'n anderkant van die tafel soek, wat moet jy doen om dit in die hande te kry? (1)
8. Wat moet nie gebruik word om op te skep nie? (1)
9. Mens kry eetmaniere wat mens moet volg om beskaaf te wees as mens by iemand anders gaan eet. Benoem 5 eetmaniere wat mens moet toepas. (5)
10. Saam met eetmaniere is tafelmaniere ook. Noem drie tafelmaniere wat volgens jou baie belangrik is om toe te pas. (3)

Algemene sosiale etiket is belangrik om te weet om nie jouself in die verleentheid te stel nie, en ook om jouslef ingelig te hou van wat jy moet doen as jy genooi is vir 'n ete of ook as jy iemand nooi vir 'n ete by jou huis.

11. Noem enige ses algemene riglyne vir sosiale etiket, wat belangrik sal wees om te weet. (6)

Wanneer mens uiteet weet mens nie altyd hoe om dalk 'n spesifieke voedselsoort te eet nie. Dit is belangrik om te weet hoe om daai voedselsoorte te eet dat mens ordentlik lyk en nie skaam voel nie.

12. Kyk na die onderstaande voedselsoorte en verduidelik die regte manier om die voedselsoort te eet.

- 12.1 Hoender (2)
- 12.2 Aartappelskyfies (2)
- 12.3 Sop (3)
- 12.4 Pasta (4)

WERKKAART
Restaurant-etiket
Memorandum

Bl. 66-70

1. Verduidelik aan Chris drie riglyne wanneer dit kom by besprekings. (3)

- **Restaurantbesprekings is soos enige ander afspraak. Hou daarby as jy 'n tafel bespreek het.**
- **Stel die restaurant in kennis as jy meer as 15 min laat gaan wees, en kanselleer onmiddelik as jou planne verander soat iemand anders die tafel kan kry.**
- **Sommige restaurant vra 'n kredietkaartnommer wanneer 'n bespreking gemaak word en hef 'n fooi indien jy nie opdaag nie.**

2. As mens kyk na die kelners en kelnerinne wat in deftige restaurant werk, hulle moes opleiding doen om te kom waar hulle is. Gee vir Chris riglyne hoe hy hierdie personeel moet hanteer. (4)

- **Kelners en kelnerinne het 'n moeilike taak en moet hoflik en met respek behandel word.**
- **Wees te alle tye hoflik en aangenaam teenoor die kelner of kelnerin en bedank hom of haar vrendelik wanneer hulle jou bedien.**
- **Onthou om de vereiste fooitjie te gee wanneer jy die restaurant verlaat.**
- **Gee meer as jy uitsonderlike diens gekry het en bedank die kelner vir goeie diens.**

3. Met 'n sket, teken hoe 'n formele ete se tafel gaan lyk, deur gebruik te maak om die borde, messe, vurke, lepels en ook die glase en servette op die regte plekke in te teken. (10)

Sit prent in hoe dit gaan lyk!

4. Benoem 5 reëls vir Chris en Sky van dekplek van 'n formele ete dat hulle dit sal verstaan. (5)

- **Eet aan jou linkerkant en drink aan jou regterkant. Alle borde aan jou linkerkant is joune en al die glase aan jou regterkant mag jy gebruik.**
- **Begin met die mes, vurk of lepel verste van jou bord en beweeg vandaar na binne.**

- Die slaaivurk is die verste na links, gevolg deur die tafelvurk.
- Die sooplepel is die verste na regs, gevolg deur die slaaimes en die tafelmes.
- Die dessertlepel en vurk is of naaste aan die bord, of bokant die bord. Soms word die dessertlepel en vurk saam met die nagereg na die tafel gebring.
- Regshandige mense hou die mes in die regterhand en die vurk in die linkerhand. Linkshandige mense doen die teenoorgestelde.
- Hou die vurk, met die tande na onder, en die mes dwarsdeur die maaltyd vas.
- Sit beide die vurk en die mes in die rusposisie op jou bord, d.w.s. met die vurk gekruis oor die mes, wanneer jy uit jou glas drink. Moet nooit slegs die mes neersit nie.
- Maak seker dat jy nie gereedskap wat jy reeds hanteer het weer op die tafelloppervlak neersit nie. Plaas vurke, messe en lepels op die kant van jou bord of in die sobakkie. Maak seker dat die stele nie aan die tafelloppervlak raak nie, selfs al rus die een kant van die gereedskap op die bord.
- Plaas jou vurk met die tande na bo en die mes met die sykant na binne op jou bord om aan te dui dat jy klaar geëet het. Die handvatsel moet op die vyf-uur posisie en die punte van die gereedskap op die elfuur-posisie op jou bord lê. (enige 5)

5. Hoe om jou servet te plaas en wat om daarmee te doen is ook 'n belangrike faktor by 'n deftige restaurant. Gee drie riglyne aan Chris en Sky sodat hulle ingelig bly.

(6)

- Lig die servet van jou dekplek sodra jy plaasgeneem het, vou dit oop en plaas di op jou skoot. Moenie die servet oopskud nie.
- In 'n informele restaurant sal die kelner hierdie taak vir jou doen, maar jy mag dit slef doen.
- Los die servet op jou skoot tot aan die einde van die maaltyd. Moenie die servet gebruik om jou eetgerei soon te vryf of jou gesig af te vee nie.
- Vou die servet lossies en plaas dit aan die regterkant van jou bord wanneer jy jouself van die tafel moet verskoon tydens die maaltyd.
- Los jou servet halfgevou aan die linkerkant van jou dekplek aan die einde van die maaltyd. Moenie die servet weer netjies opvou, dit opbondel of op jou stoel se sitplek laat na die maaltyd nie.
- Tydens 'n ete wat tuis aangebied word, begin die maaltyd wanneer die gasheer of gasvrou sy of haar servet oopvou. Dit is die teen dat jy

dieselfde moet doen. Die gasheer of gasvrou toon die einde van die maaltyd aan wanneer hy of sy hul servet op die tafel neersit.

(Enige 3)

6. Van watter kant af word borde bedien en verwyder? (2)

- **Bedien: linkerkant**
- **Verwyder: regterkant**

7. Wanneer jy iets aan 'n anderkant van die tafel soek, wat moet jy doen om dit in die hande te kry? (1)

- **Jy moet vir iemand vra om dit vir jou aan te stuur.**

8. Wat moet nie gebruik word om op te skep nie? (1)

- **Jou eie eetgerei.**

9. Mens kry eetmaniere wat mens moet volg om beskaaf te wees as mens by iemand anders gaan eet. Benoem 5 eetmaniere wat mens moet toepas. (5)

- **Moenie met jou mond vol kos praat nie.**
- **Kou met 'n toe mond.**
- **Moenie hoorbaar eet, soosom te slurp en winde op te breek nie.**
- **Proe voordat jy geurmiddels bygevoeg. 'n Kok doen moeite om te verseker dat die kos geurig en lekker is, daarom is dit onbeskof om sout en peper by te voeg voordat jy geproe het.**
- **Moenie die kos koud blaas nie, wag tot dit afgekoel het as dit te warm is.**
- **Sny slegs genoeg kos vir die volgende happie. Eet stadig en in klein happies.**
- **Eet 'n bietjie van alles op jou bord, selfs al hou jy nie van die voedselsoort nie. Dit is heeltemal aanvaarbaar om kos op jou bord te laat wanneer jy versadig is.**
- **Moenie 'n bohaai opskop as jy nie van iets hou of dit nie mag eet nie. Bly net stil daaroor.**
- **Selfs al het jy sekere dieetbeperkings, is dit onvanpas om ander voedsel te versoek a dit wat die gasheer of gasvrou by 'n funksie voorsit. As jy ernstige dieetbeperkings of allergieë het, moet jy die gasheer of gasvrou vooraf daarvan in kennis stel.**
- **Moenie jou eetgerei in die lug rondswaai of daarmee wys nie. Moet ook nie voedsel op jou vurk of lepel hou terwyl jy praat nie. Praat klaar en skep dan die volgende happie.**
- **Pas jou eettempo aan by die res van jou tafelgenote sodat jy nie ak klaar geëet het voordat die ander halfpad is nie. Eet vinniger as jy 'n**

stadige eter is sodat almal nie vir jou sit en wag nie. Moenie aanhou eet as die ander al lankal klaar is nie. (enige 5)

10. Saam met eetmaniere is tafelmaniere ook. Noem drie tafelmanier wat volgens jou baie belangrik is om toe te pas. (3)

- **Moenie met jou elmboë op die tafel sit nie.**
- **Moenie jou eie servet gebruik om op te vee as jy gemors het nie en moenie goed optel wat op die vloer geval het nie.**
- **Jy kan jou servet gebruik om jouself te beskerm as iemand iets gemors het. Versoek die kelner hoflik om skoon te maak en 'n ander servet en eetgerei te bring.**
- **Moenie jou wynglas onderstebo draai as jy nie wyn wil hê nie. Hou jou hand liggies oor die glas om aan te dui dat die kelner nie wyn daarin moet skink nie.**
- **Hou die wynglas aan sy stingel vas en nie aan sy rand nie.**
- **As verskillende wynsoorte saam met die verskillende gange geskink word, is dit aanvaarbaar om nie al die glase leeg te drink nie.**
- **Moenie jou bord wegstoot as jy klaar geëet het, of jou borde opmekaar stapel nie. Los hulle net waar hulle is- die kelner sal dit verwyder. (enige 3)**

11. Noem enige ses algemene riglyne vir sosiale etiket, wat belangrik sal wees om te weet. (6)

- **Volg die kleredragkode wat in die uitnodiging versoek word of wat die gasheer of gasvrou voorstel.**
- **Om netjies aan te trek vir 'n maaltyd is 'n sigbare teken van goeie maniere.**
- **Ariveer betyds.**
- **Neem 'n klie geskenkie saam vir die gasheer of gasvrou. Draai wyn of sjokolade toe in geskenkpapier sodat die gasheer of -vrou nie verplig voel om die geskenk dadelik te gebruik nie.**
- **'n Bos blomme vir die gasvrou is 'n goeie idee as daar net 'n paar gaste is. 'n Bo blomme is egter baie onvanpas as dit 'n groot partytjie met baie gaste is. Die gasvrou is besig om gaste te ontvang en bevind haar skielik in 'n baie omgemaklike posisie met 'n bos blomme in die arms.**
- **Doen jou bes om te meng en met almal te gesels. Moenie te hard praat en die gesleskap oorheers nie. Gee almal 'n kans om aan die**

gesprek deel te neem. Gesles oor aangename, vrolike onderwerpe terwyl jy aan tafel sit.

- **Skakel jou selfoon af of stel dit op stil of vibreer voordat jy vir ete aansit. Laat die selfoon in jou sak of handsak vir die duur van die maaltyd. Dit is onbeskof om 'n selfoon tydens ete te beantwoord. As jy 'n orep moet maak of beantwoord, moet jy jouself verskoon van die tafel, uitbeweeg en buite die restaurant praat.**
- **Moenie jou neus aan tafel blaas nie. Verskoon jouself en gaan na die ruskamer om dit te doen. Bedek jou mond met jou servet as jy hoes, of gaan na die ruskamer.**
- **Moenie 'n tandestokkie gebruik of grimering aanwend terwyl jy aan tafel is nie.**
- **Sê “Verskoon my” of “Ek is nou terug” voordat jy die tafel verlaat. Moenie aankondig dat jy toeilet te gaan nie.**
- **Wanneer die koffie of tee bedien word, is die formele deel van die partytjie verby. Die gaste kan huis toe gaan of bietjie langer kuier as die gasheer of gasvrou dit aanmoedig.**
- **Onthou om altyd 'n bedankingsbriefie aan die gasheer of gasvrou te stuur. (enige 6)**

12 Kyk na die onderstaande voedselsoorte en verduidelik die regte manier om die voedselsoort te eet.

12.1 Hoender (2)

- **Hoender word altyd met 'n mes en vurk geëet wanneer jy in 'n restaurant of openbare eetplek eet.**
- **By 'n informele braaivleis, in 'n kitskosrestaurant waat jy die hoender gekoop het of in jou eie huis is dit heeltemal aanvaarbaar om hoender met die hand te eet.**

12.2 Aartappelskyfies (2)

- **In 'n restaurant of formele ete moet skyfies met 'n mes en vurk geëet word. Die beste taktiek is om te kyk wat die gesheer of gasvrou doen en sy of haar voorbeeld volg.**
- **In die meeste informele eetplekke kan jy aartappelskyfies met jou vingers eet. Skyfies wat met tamatiesout=s, kaas, vleissous of chilliesous bedek is, moet met 'n vurk geëet word.**

12.3 Sop (3)

- Beweeg die soplepel weg van jou af en skep die lepel omtrent tweederdes vol. drink die sop versigtig van die kant van die lepel sonder om te slurp. Moenie die hele lepel in jou mond sit nie.
- Hou die sobord effens skuins, weg van jou af om die laaste lepel of twee sop te skep.
- Moenie die brood in die een hand hou en die soplepel in die ander hand nie. Sit die lepel neer wanneer jy gereed is om 'n stukkie brood te eet.

12.4 Pasta

(4)

- Die beste manier om spaghetti of ander lang stringe pasta te eet, is om dit met jou vurk op te draai. Indien nodig, gebruik 'n lepel om jou te help.
- Dit is ook aanvaarbaar om pasta met 'n mes en vurk te eet.
- Jy kan die pasta ook oprol deur die vurk se tande teen die kant van die bord of bakkie te stut terwyl jy rol.
- Dit is swak maniere om lang stringe pasta op te slurp.