Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2019

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: **200**

TYD: **3 uur**

IHOSPA

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantwerksaamhede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(30)
AFDELING C:	Voeding- en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	(50)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.

4. Begin elke AFDELING op ŉ nuwe bladsy.

5. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

VOORBEELD:

1.1.11 Voedselitems wat geneig is om vinnig te verrot staan as … bekend.

A verbruikersgoedere
B nie-bederfbare produkte
C bederfbare produkte
D nie-verbruikersgoedere

ANTWOORD:
1.1.11 C

1.1.1 ŉ Tipies Suid-Afrikaanse gekruide rissiesous met gesnyde groente en boontjies word ... genoem.

A sheba
B atjar
C salsa
D chakalaka

1.1.2 Identifiseer die gereg waarin die plant hieronder die hoofbestanddeel is.

A Breyani
B Waterblommetjiebredie
C Skilpadjies
D Dolmades

1.1.3 Voorbeelde van oorhoofse kostes om ŉ besigheid te bedryf is ...

A huur van gebou, lone.
B belasting, arbeid.
C huur van toerusting, betaling van water en elektrisiteit.
D lone, huur van linne.

1.1.4 Die temperatuur-gevaarsone vir voedsel is tussen ...

A -18 °C en 0 °C.
B -7 °C en 18 °C.
C 63 °C en 100 °C.
D 5 °C en 63 °C.

1.1.5 ŉ Voordeel van die gebruik van die EIEU-beginsel (FIFO) is dat dit ...

A produkgehalte deur voorraadrotasie verseker.
B die beste manier is om voorraadgetalle te kontroleer.
C personeel bewus maak van voorraadvlakke.
D die herbestelvlakke bepaal.

1.1.6 Vis waarvan die vleis se kleur rooi/pienk is:

A Geelbek, Snoek, Salm
B Tuna, Salm, Forel
C Koningklip, Forel, Sardyne
D Baber, Tuna, Tongvis

1.1.7 Watter een van onderstaande is NIE ŉ rede waarom voedselitems in seisoen aangekoop moet word NIE?

A Groter koolstofvoetspoor
B Goedkoper
C Beter kwaliteit
D Makliker bekombaar

1.1.8 Die sjef wat verantwoordelik is vir die voorbereiding van visgeregte:

A Sjef Potager
B Sjef Poisonnier
C Sjef Plongeur
D Sjef Patissier

1.1.9 Organies-grootgemaakte hoender is voëls wat ...

A buite rondloop en slegs beenmeel eet.
B so geteel is dat hulle minder borsvet bevat.
C gevoer is met chemiese formulekos.
D vry is van groeistimuleerders of steroïde.

1.1.10 Die basis van 'n veloute sous is ...

A aftreksel en roux.
B melk en eiergeel.
C eiergeel en room.
D roux en melk. (10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

Kies die spesery of kruie in KOLOM B wat die beste by die gereg in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
GEREG	**KENMERKENDE SPESERY OF KRUIE**
1.2.1 Kerrievis 1.2.2 Melktert 1.2.3 Boerewors 1.2.4 Pesto 1.2.5 Focaccia	A
	B
	C
	D
	E
	F

(5 x 1) (5)

Kopiereg voorbehou

1.3 **PASITEMS**

Kies die beskrywing van pligte in KOLOM B wat die beste by die restaurantpersoneel in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.3.7 H.

KOLOM A	**KOLOM B**
RESTAURANTPERSONEEL	**PLIGTE**
1.3.1 Kos-en-drankbestuurder	A Moet ŉ grondige kennis van die Drankwet hê
1.3.2 Banketbestuurder	B Doeltreffende koördinering en bestuur van al die voedsel- en drankafdelings
1.3.3 Maitre d'hotel	C Hoogs gekwalifiseerde persoon met ŉ uitgebreide kennis van wyne
1.3.4 Kroegpersoneel	D Opstel van personeelroosters vir die restaurant
1.3.5 Sommelier	E Bespreek reëlings rakende spyskaarte, wyn en musiek met voornemende kliënte
1.3.6 Restaurantbestuurder	F Verseker dat mise-en-place doeltreffend geskied
	G Dek die tafels

(6 x 1) (6)

Kopiereg voorbehou

1.4 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord of term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 Alle kos en drank wat volgens Moslemwette verbode is

1.4.2 ŉ Tradisionele Xhosa-bredie van stampmielies en bone

1.4.3 Die tipe spyskaart wat geskik sal wees vir ŉ geleentheid soos ŉ troue

1.4.4 Die Franse term wat verwys na die voorbereiding en preservering van vleise soos salami's, terriens en patees

1.4.5 Om groente vir ŉ kort rukkie in kookwater te dompel

1.4.6 Die kleur van die kapplank wat in die industrie vir gaar vleis gebruik word

1.4.7 Die nadelige gevolg wanneer voedsel sonder bedekking in die vrieskas geberg word

1.4.8 Die proses waar gis koolhidrate gebruik om koolstofdioksied en alkohol te vorm

1.4.9 Gepekelde harings wat om ŉ agurkie gerol is

1.4.10 ŉ Bondel vars kruie en speserye wat gebruik word om aftreksels te geur (10)

1.5 **KEUSE-ITEMS**

Kies VYF kosse uit die lys hieronder wat potensieel tot voedselbesmetting kan lei. Skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Slaai met ŉ mayonnaise-basis

B Rou pampoen

C Gaar pasta

D Vrugteslaai wat spanspek bevat

E Droë bone

F Rou eiers

G Salami en ham (5)

1.6 **KEUSE-ITEMS**

Kies uit die lys hieronder die groentesoort wat een van die hoofbestanddele in die gegewe geregte is.

A. Eiervrug	C. Kool	E. Tamatie
B. Aartappel	D. Blaarslaai	F. Brusselse spruite

1.6.1 Sauerkraut (1)

1.6.2 Caprese slaai (1)

1.6.3 Vichyssoise (1)

1.6.4 Moussaka (1)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 Onderskei tussen die terme *voedselbederf* en *voedselvergiftiging*. Gebruik praktiese voorbeelde om jou antwoord te staaf. (4)

2.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Pedro Marata begin ŉ kitskosonderneming. Voordat hy sy onderneming oopmaak, stuur hy al sy voedselwerkers vir opleiding in voedselveiligheid.

2.2.1 Ondersteun Pedro se besluit om sy voedselwerkers op te lei. Verduidelik waarom dit so belangrik is dat mense wat voedsel berei om te verkoop, goeie kennis van voedselveiligheid moet hê. (3)

2.2.2 Stel DRIE riglyne saam vir Pedro en sy werkers sodat hulle die volgende tipes besmetting in die kombuis kan verhoed:

(a) Fisiese besmetting (3)

(b) Chemiese besmetting (3)

(c) Kruisbesmetting (3)

2.3 Alle restaurante behoort ŉ doeltreffende sekuriteitstelsel te hê. Maak ŉ lys van VYF komponente vir so ŉ stelsel. (5)

2.4 Stel riglyne saam vir ŉ hotel om elk van die onderstaande noodgevalle te hanteer:

2.4.1 ŉ Gas het by die swembad gegly en haar arm gebreek (3)

2.4.2 ŉ Gemeenskapstaking voor die hotel, op pad na die plaaslike munisipale kantore (3)

2.4.3 Gewapende rowers storm die voorportaal binne en eis dat die ontvangsdame die kontant in die kluis aan hulle gee (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die lys van geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Snoekpatee en Potbrood; Sjokolade-Mousse; Bobotie; Geelrys met Rosyne; Marogpoffertjies; Komkommer, Tamatie en Pikante Rissie Sambal; Tamatie-roomsop met Croutons; Geroosterde Biefstuk; Aartappelskyfies; Griekse Slaai; Malvapoeding met Rooibostee-vlasous

3.1.1 Kies uit die geregte ŉ gereg wat as weerspieëling van ons inheemse Suid-Afrikaanse produkte beskou kan word:

(a) Voorgereg (1)

(b) Hoofgereg met bykosse (4)

(c) Nagereg (1)

3.1.2 Marog word nie gewoonlik in supermarkte verkoop nie. Maak ŉ voorstel vir ŉ geskikte plaasvervanger vir marog. (1)

3.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Ontbyt is een van die belangrike dienste wat hotelle en gastehuise verskaf. Die verskeidenheid geregte en manier waarop dit aangebied word, kan bydra tot die kompeterende voordeel vir die onderneming.

3.2.1 Gee TWEE wenke vir die aanbied van graankosse vir ontbyt. (2)

3.2.2 Maak voorstelle vir TWEE maniere waarop eiers vir gaste voorberei kan word vir ontbyt. (2)

3.2.3 Deesdae kry gastehuise al hoe meer gaste wat vegetariërs is. Maak ‘n lys van TWEE hoofgeregte vir ontbyt wat geskik sal wees vir vegetariërs. (2)

3.3 Gebruik jou kennis van spyskaartbeplanning en lewer krities kommentaar op die stelling hieronder.

ŉ Sjef kan nie dieselfde spyskaart vir ŉ driegangete vir die volgende twee groepe gebruik nie:

- ŉ middagete vir ŉ damesboekklub
- ŉ aandete vir die skool se eerste rugbyspan

(4)

3.4 Gee ŉ rede vir elk van die volgende reëls wanneer aftreksels gemaak word:

3.4.1 Moenie sout byvoeg nie (1)

3.4.2 Skep die skuim gereeld af (1)

3.4.3 Prut stadig (1)

3.5 Identifiseer TWEE groente hieronder wat NIE geskik is vir aftreksels nie. Motiveer jou antwoord.

sampioene; wortels; blomkool; knoffel; aartappels; preie

(4)

3.6 Verduidelik die betekenis van die volgende terme wat verband hou met aftreksels:

3.6.1 Mirepoix (2)

3.6.2 Fumet (2)

3.6.3 Deglasuur (2)

3.7 Maak ŉ lys van VIER kenmerke van ŉ goeie sop. (4)

3.8 Bestudeer die kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

GEREG: SAMPIOEN FRITTATA AANTAL PORSIES: 4			
Bestanddele	**Eenheid benodig**	**Eenheid aangekoop**	**Aankoopprys**
Eiers	8	dosyn	R18,00
Sampioene	750 g	1 kg	R80,00

3.8.1 Bereken die totale koste om die gereg te berei. Toon alle berekeninge. (4)

3.8.2 Bereken die koste per porsie. (2)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die volgende twee seekosdisse en vergelyk dit met mekaar deur die tabel hieronder te voltooi.

A. B.

		A	B
4.1.1	Naam van gereg		
4.1.2	Land van oorsprong		
4.1.3	Tradisionele styselbykos		
4.1.4	Gaarmaakmetode		

(8)

4.2 Bestudeer die foto van die hoendergereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.2.1 Maak 'n aanbeveling vir 'n geskikte hoendersnit vir hierdie gereg. Motiveer jou antwoord. (2)

4.2.2 Gee TWEE wenke vir die gaarmaak van hierdie gereg om te verhoed dat die eindproduk droog is. (2)

4.2.3 Stel TWEE geskikte ... voor wat die gereg sal komplementeer.

(a) vulsels (2)

(b) bygeregte (2)

4.3 Gee DRIE wenke vir die hantering van hoender om voedselvergifting en bederf uit te skakel. (3)

4.4 Veronderstel jy moet 'n brood bak vir iemand wat allergies is vir gluten. Maak 'n lys van DRIE meelsoorte wat jy as alternatief vir koringmeel kan gebruik en wat glutenvry is. (3)

4.5 Gee DRIE funksies van die volgende bestanddele in gebak:

4.5.1 Suiker (3)

4.5.2 Eiers (3)

4.6 Kies uit die geregte hieronder TWEE voorbeelde van geregte waar stoom 'n belangrike rysmiddel is:

wortelkoek; sjokolade-bruintjies; roompoffertjies; karringmelkbeskuit; tertdeeg; pizza

(2)

4.7 Bestudeer die foto's van koeke waarvan die resultate ongewens is hieronder.

A	B

Identifiseer die fout in elk en gee TWEE moontlike redes vir die foute. Tabuleer jou antwoord soos volg:

		FOUT	TWEE REDES
4.7.1	Koek A	(1)	(2)
4.7.2	Koek B	(1)	(2)

(6)

4.8 Verduidelik die effek van die volgende op die eindresultaat van gisgebak:

4.8.1 Te min sout (1)

4.8.2 Te veel sout (1)

4.8.3 Te min vloeistof (1)

4.8.4 Te veel vloeistof (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Kopiereg voorbehou

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Kies 'n geskikte wet vanuit die lys hieronder wat beskerming bied aan werkers en werkgewers in die Gasvryheidsbedryf in elke situasie wat hieronder gegee word.

Wet op Basiese Diensvoorwaardes; Wet op Billike Indiensneming; Higiëneregulasies R918; Wet op Arbeidsverhoudinge; Wet op Vreemdelingebeheer; Algemene Veiligheidsregulasies 1031; Wet op Werkloosheidsversekering; Wet op Beroepsbeserings en -siektes

5.1.1 Nomsa het brandwonde opgedoen toe 'n gasbottel in die kombuis ontplof het. Sy kan vir 2 maande nie werk nie. Haar mediese verlof is reeds uitgeput.

5.1.2 Hester kon nie aansoek doen vir die pos as Sous Sjef nie. Volgens haar werkgewer kom slegs manspersoneel daarvoor in aanmerking.

5.1.3 Die restaurant waar Hein gewerk het, het hul personeelgetalle verminder en Hein is nou sy werk kwyt.

5.1.4 Simphiwe is die eienaar van 'n restaurant. Hy sorg dat sy restaurant se gesondheids- en veiligheidsbeleid gevolg word en duidelik sigbaar is. Brandblussers word gereeld nagegaan en gediens.

5.1.5 Die Sunshine Coast Hotel neem jaarliks sjefs uit Portugal in diens. Daar word gekontroleer dat hulle wettige permitte het. (5)

5.2 Maak 'n lys van VIER eienskappe waaroor 'n sjef moet beskik. (4)

5.3 Gee die Franse naam van die sjef in 'n groot kombuis wat verantwoordelik is vir die volgende geregte:

5.3.1 Vleisaftreksels/Soppe

5.3.2 Beesvleisgeregte

5.3.3 Groentegeregte

5.3.4 Nageregte en fyngebak (4)

5.4 Bespreek VIER gevolge wat swak higiëne van kombuispersoneel vir 'n instelling kan inhou. (4)

5.5 Noem VIER verantwoordelikhede van die werkgewer van 'n gasvryheids-instelling soos voorgeskryf deur die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid. (4)

5.6 Bespreek hoe spanwerk die gladde verloop van die produksie-area in 'n restaurant sal verseker. (4)

[25]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die foto's van bedieningstyle hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

6.1.1	Identifiseer die bedieningstyl wat deur elke foto uitgebeeld word.	(6)
6.1.2	Maak 'n lys van DRIE voordele om bedieningstyl **D** te gebruik.	(3)
6.1.3	Verduidelik waarom die geregte van bedieningstyl **C** so duur is.	(2)
6.1.4	Verskaf TWEE nadele om bedieningstyl **A** vir 'n groot groep gaste te gebruik.	(2)

6.2 Elke restaurant het ŉ spesifieke prosedure om gaste te verwelkom en te plaas wanneer hulle arriveer. Skryf ŉ algemene prosedure, wat in enige onderneming aanvaarbaar sou wees, neer. (6)

6.3 Beskryf wat restaurantbestuur en -personeel kan doen om ŉ aangename atmosfeer en restaurantomgewing te skep. (3)

6.4 Verduidelik wat die term *afkrummel* beteken. Verwys in jou antwoord na die stadium van die maaltyd wanneer dit gedoen word en watter toerusting daarvoor gebruik word. (3)
[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2019

GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 15 bladsye.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	D √	1.1.6	B √
1.1.2	B √	1.1.7	A √
1.1.3	C √	1.1.8	B √
1.1.4	D √	1.1.9	D √
1.1.5	A √	1.1.10	A √

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 F √
1.2.2 C √
1.2.3 E √
1.2.4 A √
1.2.5 B √ (5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1 B √
1.3.2 E √
1.3.3 F √
1.3.4 A √
1.3.5 C √
1.3.6 D √ (6 x 1) (6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1 Haram √
1.4.2 Umngqusho √
1.4.3 Table d'hôte √
1.4.4 Charcuterie √
1.4.5 Blansjering √
1.4.6 Bruin √
1.4.7 Vriesbrand √
1.4.8 Fermentasie √
1.4.9 Rolmops √
1.4.10 Bouquet garni √ (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE-ITEMS

A √
C √
D √
F √
G √ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

1.6 **KEUSE-ITEMS**

1.6.1 C √
1.6.2 E √
1.6.3 B √
1.6.4 A √ (4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 VOEDSELBEDERF

- Dit gebeur as gevolg van mikroörganismes (giste, bakterieë, skimmels) wat voedsel besmet. 'n Mens word nie altyd siek van voedsel wat bederf is nie. Dit affekteer die voorkoms en smaak van voedsel – byvoorbeeld verrotte/ gekneusde groente en vrugte. √
- Voorbeelde: Brood en kaas met skimmel/ingemaakte vrugte wat skuimerig lyk/ vrugtesappe wat suur geword het/vleis of ander voedsel wat verby hul verkoop-teen-datum is met 'n onaangename reuk √

(Enige aanvaarbare antwoord)

VOEDSELVERGIFTIGING

- Mense raak siek nadat hulle voedsel geëet het wat besmet is met skadelike mikroörganises/patogene. Dit gebeur wanneer berging/voorbereiding onhigiënies was.√
- Voorbeelde: Voedsel is vir ure lank gelaat in die voedselgevaarsone/ halfgaar vleis/ onhigiëniese praktyke van voedselwerkers √

(Enige aanvaarbare antwoord) (4)

2.2 2.2.1

- Om te verhoed dat gaste siek word/om veilige voedsel aan gaste te bedien √
- Om die onderneming en voedselwerkers teen vervolging te beskerm i.t.v. die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid √
- Om die reputasie van die onderneming te beskerm en te behou √ (3)

2.2.2 (a)

- Volg die korrekte prosedure vir veilige hantering van voedsel √
- Dra die korrekte uniform/haarnette en sjefhoede √
- Moenie voedsel los op plekke waar insekte dit kan besmet nie √ (3)

(b)

- Etiketteer alle giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels versigtig √
- Berg chemikalieë en skoonmaakmiddels in 'n aparte area weg van die voedsel √
- Moet nooit gegalvaniseerde houers gebruik om suurvormende voedsel soos tamaties te berg nie √
- Was alle vars groente en vrugte deeglik √ (Enige DRIE) (3)

(c)
- Hanteer voedsel in steriele, skoon omstandighede √
- Voorkom dat voedsel in kontak kom met siekteproduserende bakterieë √
- Sorg dat voedsel altyd bedek is √
- Gebruik aparte kapplanke vir gaar en rou voedsel √
- Gebruik verskillende kleure kapplanke vir verskillende voedselitems √
- Was hande gereeld, veral tussen die hantering van rou en gaar voedselitems √
- Kook voedsel vir ten minste 30 sekondes by 77 °C of hoër om bakterieë te vernietig √
- Gebruik chemikalieë wat bakterieë vernietig om oppervlaktes en apparate mee skoon te maak √ (Enige DRIE) (3)

2.3
- Veilige parkering/veilige toegang van die parkeerarea na die restaurant √
- Beperk gaste tot die areas wat spesifiek vir gaste bedoel is √
- Personeel moet duidelik aan hul uniforms uitgeken word √
- ŉ Effektiewe sekuriteitstelsel/ŉ kontrak met ŉ professionele gewapende reaksiediensverskaffer/ sleutelpersoneel moet toegang tot afstandbeheerde paniekknoppies hê √
- ŉ Stelsel van kodewoorde wat personeel bewus maak van dreigemente en moontlike voorvalle √
- Personeel moet gereeld noodoefeninge uitvoer sodat hulle kan weet watter prosedures om te volg in geval van ŉ brand, kragonderbreking of ongeluk in die kombuis √
- ŉ Duidelike stelsel om die kasregisters te bestuur sal risiko's verbonde aan hantering van kontant verminder √
- Toegang tot ŉ fasiliteit kan beheer word deur ŉ veiligheidshek wat van binne die restaurant beheer word √ (Enige VYF) (5)

2.4 2.4.1
- Neem die gas na ŉ private area/noodarea om dit te hanteer √
- Kontak onmiddellik die personneellid wat verantwoordelik is vir eerstehulp/gee soveel moontlik inligting aan die betrokke personeellid in die noodarea √
- Indien daar ŉ wond is wat bloei, moet die bloeding dadelik gestop word √
- Ondersteun die gebreekte arm met ŉ armverband √
- Laat die dokter wat aan diens is kom as die gas dit versoek √
- Tref reëlings om die gas onmiddellik by ŉ hospitaal te kry √
- Voltooi die verslagboek met al die besonderhede van die voorval √

(Enige DRIE) (3)

2.4.2
- Kry enige gaste en kollegas wat buite is terug in die gebou en sluit al die deure √
- Plaas sekuriteitspersoneel by elke deur en maak seker dat hulle sleutels vir die deure het √
- Tensy ander instruksies ontvang is, gee opdrag dat sekuriteitpersoneel by die hek dit sluit en niemand toelaat om binne te kom of uit te gaan nie √
- Indien moontlik, vra gaste en ander personeellede om die area so onopsigtelik as moontlik te verlaat √
- As dit nie moontlik is om mense uit die area te verwyder nie, probeer om hulle kalm te hou deur kalm en sag met hulle te praat √
- Hou die mense kalm en stil √
- Wanneer die gevaar verby is, help gaste en kollegas om so gou moontlik terug te keer na normaal √ (Enige DRIE) (3)

2.4.3
- Doen presies soos wat vir jou gesê word √
- Kyk af en moenie oogkontak met die aanvallers maak nie √
- Hou jou hande waar die aanvallers dit kan sien √
- Vertel gaste om dieselfde te doen √
- Moenie ŉ vuurwapen uithaal nie √
- Beweeg stadig en doen presies wat vir jou gesê word; moenie probeer om ŉ held te wees nie √
- Moenie slim opmerkings of skielike bewegings maak nie. Jou veiligheid en die veiligheid van ander is meer waardevol as geld of hotelgaste se eiendom (Enige DRIE) (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1 (a) Snoek Patee en Potbrood √ (1)

(b)
- Bobotie √
- Geelrys met Rosyne √
- Morogopoffertjies √
- Tamatie en Pikante Rissie Sambal √ (4)

(c) Malvapoeding met Rooibostee-vlasous (1)

3.1.2 Spinasie/Spinasiebeet ('Swiss chard')√ (1)

3.2 3.2.1
- Bied 'n wye verskeidenheid grane aan √
- Hou die grane in glashouers met deksels wat dig sluit om varsheid te behou √
- Bied warm en koue melk aan, asook gewone en gegeurde jogurt √
- Pap is baie gewild in die winter √ (Enige TWEE) (2)

3.2.2
- Gebraai √
- Roereier √
- Gekook √
- Geposjeer √
- Omelet √
- Frittata √
- Gebak in 'n muffinpan, uitgevoer met ham/spek √
- Bedien en berei volgens die gaste se versoek voor √

(Enige TWEE) (2)

3.2.3
- Omelet met 'n groentevulsel √
- Frittata met 'n groentevulsel √
- Pannekoeke/plaatkoekies met 'n soutvulsel √
- Gevulde gebakte sampioene √
- Aartappelkoekies met suurroom en grasuie bo-laag √

(Enige TWEE aanvaarbare antwoorde) (2)

3.3
- Dit is waar √
- Mans en vrouens het verskillende energiebehoeftes: die rugbyspan het waarskynlik 'n groter behoefte aan energieryke voedsel √
- Die dames van die boekklub het dalk meer geld om te spandeer – die verskil in begroting sal die geregte bepaal √
- Die tyd van die dag van die twee geleenthede verskil – die dames geniet 'n middagete en die rugbyspan het 'n aandete √
- Die tipe geleentheid verskil: die dames het 'n spesiale samekoms terwyl die seuns se aandete deel van hul daaglikse roetine is √
- Die voorkeure tussen die twee groepe sal verskil – dames wat bymekaar kom vir middagete sal dalk meer aandag aan detail verwag terwyl die seuns groot porsies energieryke voedsel verwag √

(Enige VIER aanvaarbare antwoorde) (4)

Kopiereg voorbehou

3.4 3.4.1
- Die kruie en speserye wat by die aftreksel gevoeg is behoort dit te geur √
- Indien jy beplan om dit te reduseer om souse en soppe te maak, kan die soutkonsentrasie maklik te hoog raak indien dit van die begin af bygevoeg is √
- Sout word nie by aftreksel gevoeg nie omdat dit die aftreksel dalk te souterig sal maak (Enige EEN) (1)

3.4.2
- Tydens die kookproses styg onsuiwerhede na die oppervlak en dit moet verwyder word omdat dit die aftreksel wolkerig maak √
- ʼn Aftreksel waarvan die skuim deeglik verwyder is, sal helder wees met ʼn aangename geur (Enige EEN) (1)

3.4.3
- Dit verseker dat die vloeistof helder bly en nie wolkerig nie √
- Prut verseker dat meer geure vrygestel word √ (Enige EEN) (1)

3.5 Blomkool √
- Motivering: Gee ʼn bitter smaak √

Aartappels √
- Motivering: Gee ʼn wolkerige voorkoms/raak maklik suur √ (4)

3.6 3.6.1
- ʼn Mengsel van grofgekapte uie, wortels en seldery √
- Dit word by aftreksel gevoeg om smaak en geur te verhoog √ (2)

3.6.2
- ʼn Vloeistof soortgelyk aan visaftreksel maar met ʼn sterker geur √
- Dit bevat suurlemoensap of witwyn √ (2)

3.6.3
- Deglasuur is ʼn gaarmaaktegniek om die aanpaksel van verbruinde voedsel wat vaskleef op die bodem van ʼn pan te verwyder en op te los om souse en soppe te geur √
- Dit word gedoen deur aftreksel of ander vloeistof by te voeg en dit te skraap totdat dit opgelos het √ (2)

3.7
- Warm sop moet vuurwarm wees/verkoelde sop moet koud wees en nie louwarm nie√
- Geen vet moet op die oppervlak dryf nie √
- Dit moet goed gegeur en smaaklik wees √
- Dit moet die regte dikte wees √
- Dit moet ʼn mooi kleur hê √
- Dit moet aantreklik lyk sonder te veel garnering √ (Enige VIER) (4)

3.8 3.8.1 Eiers: (8 ÷ 12) x R18,00
= R11,99 / R12,00 √

Sampioene: (750 ÷ 1000) x R80,00
= R60,00 √

Totale koste van bestanddele = R12,00 + R60,00 √ = R72,00 √

OF

= R11,99 + R60,00 √ = R71,99 √ (4)

3.8.2
- = R72,00 ÷ 4 √
- = R18,00 per porsie √

OF

- = R61,99 ÷ 4 √
- = R17,99 per porsie √ (2)

[40]

VRAAG 4

4.1

		A	B
4.1.1	Naam van gereg	Geroosterde Snoek √	Paella √
4.1.2	Land van oorsprong	Suid-Afrika √	Spanje √
4.1.3	Tradisionele styselbykos	Gebakte patat/ Tuisgebakte brood √	Rys √
4.1.4	Gaarmaakmetode	Rooster √	Braai √

(8)

4.2 4.2.1
- Hoenderbors / -fillet √
- Dit is die enigste snit wat groot genoeg is om te rol en vul √ (2)

4.2.2
- Maak gaar oor matige tot lou hitte √
- Dit moet gaargemaak word tot net gaar/Moenie vir 'n te lang tyd gaarmaak nie √
- Bedek die buitekant met spek om dit vogtig te hou √
- Posjeer die porsies eers en braai dit dan vinnig voor bediening √

(Enige TWEE) (2)

4.2.3 (a)
- Sampioene en kaas √
- Brood en uie √
- Spinasie en feta √
- Songedroogte tamatie en feta √

(Enige TWEE aanvaarbare antwoorde) (2)

(b)
- Gekookte rys/couscous/stampmielies/mielierys √
- Aartappelgeregte (gekook/kapokaartappels/gebraai/ gebak) √
- Pastageregte √
- Enige gaar groentegereg, byvoorbeeld geroosterde groente/gestoomde broccoli of boontjies/geglasuurde wortels √
- Slaaie, byvoorbeeld Griekse slaai/Groenslaai √

(Enige TWEE) (2)

4.3
- Werk op 'n skoon oppervlak en gebruik skoon toerusting √
- Gebruik hoender wat heeltemal ontdooi is √
- Hou hoender apart van ander voedselitems √
- Hoender moet heeltemal gaargemaak word √
- Indien dit nie onmiddellik bedien gaan word nie, moet dit so gou as moontlik afgekoel word √
- Vir geregte soos hoenderpastei, moet die vleis so gou as moontlik van die bene afgehaal word √ (Enige DRIE aanvaarbare antwoorde) (3)

4.4
- Bokwietmeel √
- Rysmeel √
- Klappermeel √
- Amandelmeel √
- Pekanneutmeel √
- Tapiokameel √ (Enige DRIE) (3)

4.5 4.5.1
- Dit gee soetheid en geur √
- Om die glutenstruktuur te verswak en daardeur die produk te verswak en ŉ fyn tekstuur te gee √
- Om kleur aan die kors te verleen/karamellisering √
- Om die bewaartyd te verleng deur vog te behou √
- Om as verromingsmiddel met vette te funksioneer √

(Enige DRIE) (3)

4.5.2
- Dit verryk koeke √
- Dit dien as rysmiddel en maak die koek lig √
- Eiers voeg kleur en voedingswaarde by die koek √
- Eiers help dat die koek stol sodra dit tydens die baktyd gerys het √ (Enige DRIE) (3)

4.6
- Roompoffertjies √
- Tertdeeg √ (2)

4.7

		FOUT	TWEE REDES
4.7.1	Koek A	• Platgeval/ Ingesink in die middel √	• Te veel rysmiddel √ • Oondtemperatuur te laag √ • Oonddeur is oopgemaak voordat 2/3 van die baktyd verstreke was √ (Enige TWEE)
4.7.2	Koek B	• Gekraak bo-op √	• Beslag was te styf √ • Baktemperatuur was te hoog √ • Die koekpan was te klein vir die hoeveelheid beslag √ (Enige TWEE)

(6)

4.8 4.8.1 Te min sout het tot gevolg ŉ deeg wat te vinnig rys, en ŉ brood wat ŉ gebrek aan struktuur en geur met ŉ bleek kors het √ (1)

4.8.2 Te veel sout in die deeg vertraag die gisaktiwiteit of kan dit selfs stop √ (1)

4.8.3 Te min vloeistof verhoed dat die gluten rek en sal kleiner brode produseer wat maklik verouder/krummelrige tekstuur √ (1)

4.8.4 Blase op die kors √ (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Wet op Beroepsbeserings en-siektes ('COIDA') √

5.1.2 Wet op Billike Indiensneming √

5.1.3 Wet op Werkloosheidsversekering √

5.1.4 Algemene Veiligheidsregulasies 1031 √

5.1.5 Wet op Vreemdelingebeheer √ (5)

5.2
- Gespesialiseerde kennis van kookkuns √
- Moet verskillende vaardighede hê en georganiseerd en kreatief wees √
- Goeie kommunikasievaardighede √
- Die vermoë om begrotings te hanteer√
- Die vermoë om doeltreffende werkskedules te organiseer √
- Die vermoë om personeel te kies en op te lei √ (Enige VIER) (4)

5.3 5.3.1 Sjef Potager √

5.3.2 Sjef Rôtisseur/Sjef Grillardin/Sjef Friteur √

5.3.3 Sjef Entremetier/Sjef Legumier √

5.3.4 Sjef Patissier √ (4)

5.4 Swak higiënepraktyke kan lei tot:

- Uitbreek van voedselvergiftiging en selfs dood √
- Vermorsing van voedsel as gevolg van voedselbederf
- Regsaksie geneem deur mense wat deur voedselvergiftiging geraak is √
- Voedselbederf en klagtes van kliënte √
- Plaagbesmetting √
- Hoë koste van/tyd spandeer aan ontsmettingsproses √
- Verlies aan klante √
- Vermorsing van voedsel veroorsaak deur bederf √
- Regskoste en boetes deur gesondheidsowerhede indien die besigheid vervolg word omdat die wette oortree is √ (Enige VIER) (4)

Kopiereg voorbehou

5.5 Die werkgewer is verantwoordelik vir:

- Saamstel van beleide en riglyne vir gesondheid en veiligheid by die werksplek √
- Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is √
- Die handhaaf van ŉ werksplek vry van risiko's √
- Die instel van ŉ werksplekgesondheid- en veiligheidskomitee √
- Kies van veiligheidsverteenwoordigers en sorg dat daar gereeld vergaderings gehou word √
- Verseker dat alle stelsels en masjinerie veilig is √
- Korrekte opleiding en toesighouding van personeel √

(Enige VIER) (4)

5.6 Deur:

- Die werklading onder mekaar te verdeel √
- Werk saam aan ŉ gesamentlike doel om voedsel van ŉ hoë standaard te produseer √
- Wys ŉ spanpoging waar elkeen hul gewig saamgooi tydens voorbereiding en bediening √
- Wees verantwoordelik, arriveer betyds vir werk √ (4)

[25]

VRAAG 6

6.1 6.1.1
A. Buffet √
B. Franse √
C. Guéridon √
D. Bordbediening √
E. Familie √
F. Silwer √ (6)

6.1.2
- Goeie porsiebeheer √
- Diens kan vinnig en doeltreffend geskied √
- Kelners moet goed opgelei wees, maar het nie so 'n hoë vlak van vaardigheid nodig nie √
- Sjefs kry geleentheid om hul vaardigheid en kreatiwiteit ten opsigte van bediening uit te leef √
- Minder vermorsing van voedsel √ (Enige DRIE) (3)

6.1.3
- Dit is 'n gespesialiseerde diens wat 'n hoë vlak van vaardigheid van die Sjef de rang en Commis de rang vereis/Duurder toerusting word gebruik. √√ (2)

6.1.4
- Die buffettafel kan onnet word √
- Gaste ontvang minder persoonlike aandag √
- Hierdie styl is nie toeganklik vir almal nie, byvoorbeeld vir iemand wat fisies gestremd is √
- Omdat elke tafel hul beurt moet afwag om na die buffet te gaan, kan dit lank neem voordat alle gaste hul kos kry; toue kan vorm √
- Gaste moet hulself bedien en self hul borde dra, wat nie baie elegant is nie √
- Buffets vereis groter hoeveelhede voedsel omdat mense geneig is om meer te skep as hulle hulself bedien en dit kan lei tot hoër voedselkoste √ (Enige TWEE) (2)

6.2
- Groet die gaste op 'n hartlike en vriendelike wyse wanneer hulle arriveer. Dit maak dat die gaste 'n aangename ervaring verwag √
- Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is √
- Help gaste met spesiale behoeftes, byvoorbeeld 'n gas in 'n rolstoel √
- Help gaste met hul jasse en sakke √
- Wys die gaste na hul tafel. Maak seker dat hulle gerieflik sit √
- Stel jouself voor aan die gaste √
- Stel vas of daar 'n gasheer is √
- Vou servette oop indien dit 'n prosedure is wat deur die restaurant gevolg word √
- Deel spyskaarte uit aan gaste aan hul linkerkant en neem die bestellings vir drankies √
- Laat die gaste toe om die spyskaarte te bestudeer, maar verduidelik die spyskaartkeuses en spesiale aanbiedinge √
- Nader die tafel wanneer dit lyk asof die gaste gereed is om te bestel √

(Enige SES) (6)

6.3
- Die dekor en binne-ontwerp moet met die tema van die restaurant saamsmelt √
- Meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon en moet gemaklik en duursaam wees √
- Die kleurskema moet ŉ warm en verwelkomende atmosfeer skep √
- Gebruik verskillende soorte beligting byvoorbeeld kerse, lae beligting of selfs natuurlike lig √
- Kies musiek wat die restaurant se tema bevorder sowel as die soort kos √
- Musiek moet nie oorverdowend wees nie; gaste moet mekaar kan hoor √
- Kamertemperatuur moet gemaklik wees √
- Maak seker dat die vertrek goed geventileerd is √ (Enige DRIE) (3)

6.4
- Om krummels van elke dekplek te verwyder en die tafel voor te berei vir nagereg deur ekstra messegoed, sout en peperpotte en ander onnodige items te verwyder √
- Dit word na die hoofgereg gedoen/voordat die nagereg bedien word √
- Kelners gebruik ŉ kleinbordjie en servet om af te krummel √ (3)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou