



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES
(EKSEMPLAAR)**

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 14 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 jou antwoorde korrek en volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

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

BYVOORBEELD:

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:

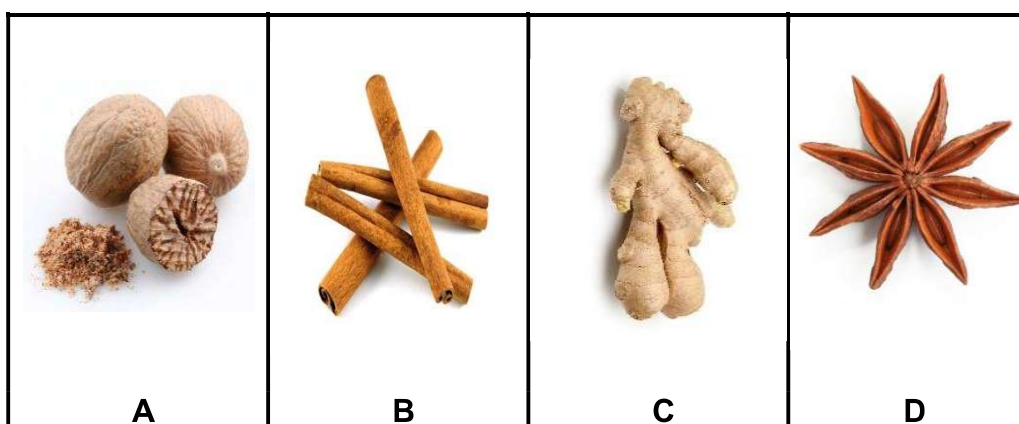
1.1.11 C

1.1.1 'n Soet, Suid-Afrikaanse erfenis lekkerny, bros deegvlegsels wat gebraai is en dan in 'n geurige stroop gedoop word:

- A Churro
- B Koeksister
- C Loukomades
- D Oliebol

(1)

1.1.2 Die spesery wat die geur aan melktert verskaf:



(1)

1.1.3 Bereken die gewig van 3 koppies meel indien 250 ml meel gelykstaande aan 120 g meel is.

- A 375 g
- B 625 g
- C 750 ml
- D 360 g

(1)

- 1.1.4 Die koue ketting word gehandhaaf indien die temperatuur van roomys gehou word teen 'n temperatuur van ... tydens berging en aflewering.
- A -18 °C
 - B 0 °C
 - C 2 °C
 - D -7 °C
- (1)
- 1.1.5 Die EIEU (*FIFO*)-beginsel word toegepas indien die stoorman die volgende doen:
- A Bestel nuwe voorraad sodra maksimum vlakke bereik word
 - B Plaas ouer voedsel heel onder op 'n rak
 - C Berg nuwe voorraad aan die agterkant van 'n rak
 - D Etiketpeer voedsel met datums sodat nuwer voedsel eerste gebruik word
- (1)
- 1.1.6 Tipies Suid-Afrikaanse seekosgeregte:
- A Geroosterde snoek en soetpatat; Ingelegde kerrievis; Bokkems
 - B Tongvis in suurlemoenbotter; Bokkems; Stokvis in bierbeslag
 - C Smoorsnoek; Salm Tartare; Sardiens in rissiesous
 - D Ingelegde vis; Tuna Lasagne; Skelvis met kaassous
- (1)
- 1.1.7 Watter van die volgende is NIE 'n rede om voedsel in seisoen aan te koop NIE?
- A Voedselitems is makliker bekombaar
 - B Beter waarde vir geld
 - C Hoër kwaliteit voedsel wat langer vars bly
 - D Sjefs kan voedsel invoer om die koolstofvoetspoor te verminder
- (1)
- 1.1.8 Tipies Suid-Afrikaanse drankies:
- A Rooibos tee; warm sjokolade; pynappelbier
 - B Gemmerbier; mageau; umqombothi
 - C Mageau; amabele; groen tee
 - D Swart tee; umqombothi; koffie
- (1)
- 1.1.9 'n Geskikte pluimvee-afval om hoenderaftreksel te berei, is:
- A Maag
 - B Nek
 - C Lewer
 - D Hart
- (1)
- 1.1.10 Die basis van 'n roomsop is ...
- A groentepuree en room.
 - B seekos en witsous.
 - C bechamél of velouté sous.
 - D aartappels en uie.
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die bedieningsapparaat vir 'n spogtee ('*high tea*') in KOLOM B wat die beste pas by die item op die spyskaart in KOLOM A. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
ITEM OP SPYSKAART	BEDIENINGSAPPARAAT
1.2.1 Swartwoudkoek	A 
1.2.2 Ceylon Tee	
1.2.3 Makrolletjies	
1.2.4 Groente vir silwerdiens	B 
1.2.5 Souttert	
	C 
	D 
	E 
	F 

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

Kies die pligte in KOLOM B wat die beste by die korrekte kombuispersoneel in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
KOMBUISPERSONEEL	PLIGTE
1.3.1 Aboyeur	A Voorbereiding van nageregte
1.3.2 Sjef Entremetier	B Gaarmaak van groente, styselgeregte en eiers
1.3.3 Sjef Rôtisseur	C Aankondig van bestellings en administrasie
1.3.4 Sjef de Petit de Jeuner	D Voorbereiding van ontbytgeregte
1.3.5 Sjef Potager	E Voorbereiding van sop en garnering
1.3.6 Sjef Poissonnier	F Rooster van vleis, vis en pluimvee
	G Gaarmaak van seekosgeregte

(6 x 1)

(6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

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

- 1.4.1 Enige voedsel of drank wat Joodse dieetwette 'n persoon toelaat om te eet of drink
- 1.4.2 'n Bekende Suid-Afrikaanse gereg wat bestaan uit speserygegeurde maaltvleis wat moet 'n eiervla bolaag gebak word
- 1.4.3 Die tipe spyskaart wat vir 'n koffiewinkel geskik is
- 1.4.4 'n Kulinêre messnit waar die voedsel-item in lang, dun strokies, wat soortgelyk aan vuurhoutjies is, gesny word
- 1.4.5 Stop die gaarmaak-proses van groente deur dit in 'n bak water en ys te dompel
- 1.4.6 Die kleur van die snyplank wat in die industrie gebruik word vir die bereiding van broccoli-pastaslaai
- 1.4.7 Die hoofkelner wie se werk dit behels om restaurantklante te verwelkom en toesig oor die restaurantpersoneel te hou
- 1.4.8 Die groen kruie wat met pesto-souse geassosieer word
- 1.4.9 'n Gaarmaaktegniek vir die verwydering en oplos van verbruinde voedselreste in 'n pan, om souse en soppe te geur
- 1.4.10 Gelyke hoeveelhede gesmelte botter en meel wat saam gaargemaak word om souse mee te verdik

(10 x 1) (10)

1.5 PASITEMS

Kies uit die lys hieronder die rysmiddel van die gegewe geregte:

A Bakpoeier	B Lug	C Gis
D Stoom	E Koeksoda	

1.5.1 Sponskoek (1)

1.5.2 Botterbroodjies (1)

1.5.3 Focaccia (1)

1.5.4 Karringmelkbeskuit (1)

1.6 KEUSE-ITEMS

Kies VYF potensieel skadelike kosse vir voedselbesmetting uit die lys hieronder en skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in jou ANTWOORDEBOEK neer.

A Vla

B Rou botterskorsie

C Gaar rys

D Spanspekskywe

E Gekookte blomkool

F Hoender-mayonnaise toebroodjie

G Seekospasta

H Gebraaide eiervrug

I Droë bone (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

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

Carol het 'n slaaitoonbank oopgemaak wat *Lettuce Indulge* genoem word. Een van die items op die spyskaart is 'n Caesar-slaai met rou appel as hoofbestanddeel.

2.1.1 Verduidelik aan Carol waarom dit belangrik is om haar kombuispersoneel rakende voedselveiligheid op te lei. Gee VIER redes. (4)

2.1.2 Adviseer Carol oor die volgende:

(a) Belê in kleurgekodeerde snyplanke (2)

(b) DRIE praktiese wenke om te verhoed dat die appels van die slaai verkleur en hul verkoopbaarheid verloor (3)

2.1.3 Maak voorstelle aan Carol vir 'n ondersteuningsplan ingeval daar beurtkrag of 'n kragonderbreking in die ... area sou wees.

(a) kombuis (2)

(b) restaurant (2)

2.2 Beskryf kortliks hoe kruisbesmetting in 'n kombuis wat die volgende betref voorkom kan word:

2.2.1 Werksoppervlaktes (2)

2.2.2 Vullisdromme (2)

2.2.3 Berging van rou voedsel in die yskas (2)

2.3 Stel DRIE riglyne saam om chemiese besmetting van voedsel te voorkom. (3)

2.4 Verduidelik hoe restaurantpersoneel die volgende behoort te hanteer:

2.4.1 'n Vuur ontstaan wanneer die gassilinder van 'n verwarmers ontplof (4)

2.4.2 Argumente ontstaan tussen besope gaste (4)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 Bestudeer die kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gereg: Kolwyntjies			
Aantal porsies: 6			
Bestanddele	Eenheid benodig	Eenheid aangekoop	Aankoopprys
Margarien	60 g	500 g	R29,49
Suiker	80 g	2,5 kg	R48,50
Eier	1	Dosyn	R38,25
Bruismeel	120 g	2,5 kg	R25,99
Melk	60 ml	500 ml	R11,00

- 3.1.1 Bereken die totale koste om die gereg te berei. Toon ALLE berekeninge. (12)

- 3.1.2 Bereken die koste per porsie. (2)

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

Voorgereg	Hoofgereg
- Garnale in suurlemoenbotter - Biltongsop met potbrood - Sampioensop met croutons	- Bief Wellington - Hoender-Schnitzel - Denningvleis
Bygeregte	Nagereg
- Geelrys met rosyne - Gestoomde wortels - Geroomde marogo - Komkommer, tamatie en pikante rissie sambal - Kapokaartappels en ertjies - Caprese slaai	- Malvapoeding met vlasous - Crème caramel - Koekstruif

- 3.2.1 Kies uit die lys 'n ... wat Suid-Afrikaanse kookkuns weerspieël:

- (a) voorgereg (1)
- (b) hoofgereg (1)
- (c) styselgereg as bykomstigheid by die hoofgereg (1)
- (d) groentegereg wat saam met die hoofgereg bedien kan word (1)
- (e) slaai wat saam met die hoofgereg bedien kan word (1)
- (f) nagereg (1)

3.3 Gee riglyne met betrekking tot die volgende wanneer voedselitems vir 'n teeparty vir 'n spesiale geleentheid beplan word:

3.3.1 Aanbieding en voorkoms (2)

3.3.2 Verskeidenheid (2)

3.3.3 Spesiale behoeftes (2)

3.3.4 Drankies (2)

3.4 Maak kort aantekeninge oor rys met betrekking tot die volgende:

3.4.1 Geskiktheid vir glutenvrye diëte (1)

3.4.2 Opbrengs wanneer 250 ml rou rys gekook word (1)

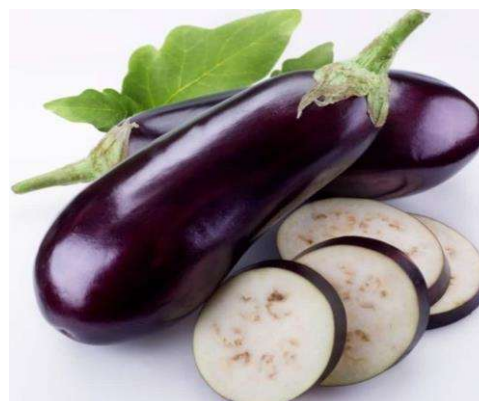
3.4.3 Bedieningsporsie per persoon (1)

3.4.4 Rede waarom rys geweek word voor gaarmaak (1)

3.5 'n Sjef beplan om ratatouille vir sy gaste te kook. Hy gebruik die volgende twee groentes. Verduidelik hoe hy elke groente behoort voor te berei. Motiveer elke bereidingsstegniek.



3.5.1 Tamaties



3.5.2 Eiervrug

Tabuleer jou antwoord as volg:

Vorbereiding		Motivering
3.5.1	(2)	(1)
3.5.2	(2)	(1)

(6)

3.6 Stel die beste manier voor om die volgende groente te berg:

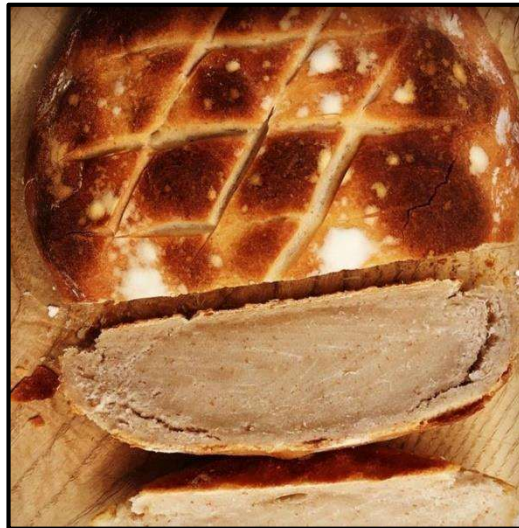
3.6.1 Blaarslaai (1)

3.6.2 Aartappels (1)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die prent van 'n suurdeegbrood en beantwoord die vrae wat volg.



4.1.1 Identifiseer 'n eienskap van hierdie brood se ... wat 'n negatiewe effek op die verkoopbaarheid kan hê.

(a) voorkoms (1)

(b) tekstuur (1)

4.1.2 Gee DRIE moontlike redes vir die foutiewe tekstuur. (3)

4.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae.

'n Sjef koop vars stokvis by die plaaslike vismark. Om die vis te berei doop hy dit in 'n beslag en dan diepvetbraai hy dit.

4.2.1 Lys VIER eienskappe wat die vars stokvis moet hê om kwaliteit en varsheid te verseker. (4)

4.2.2 Gee TWEE voorstelle van styselgeregte wat die diepgebraaide stokvis sal komplimenteer. (2)

4.3 Gee 'n kort verduideliking van elk van die terme wat met souse en aftreksels verband hou:

4.3.1 Fumet (2)

4.3.2 Reduksie (2)

4.3.3 Mirepoix (2)

4.3.4 Bouquet garni (2)

- 4.4 Kies uit die lys hieronder 'n geskikte warm sous om saam met elk van die gegewe geregte te bedien:

Tamatiesous; Mornay; Appelsous; Vin blanc; Mayonnaise; Espagnole; Blatjang; Hollandaise

- 4.4.1 Gekookte aspersies (1)
- 4.4.2 Geposjeerde skelvis (1)
- 4.4.3 Oondgebraaide vark (1)
- 4.4.4 Spaghetti en garnale (1)
- 4.5 Lys DRIE eienskappe van 'n goeie brokkoli roomsop. (3)
- 4.6 Onderskei tussen *vischyssoise* en *minestrone* deur die volgende tabel te voltooi:

Naam van sop		Koud of warm bedien	TWEE hoofbestanddele
4.6.1	Vischyssoise	(1)	(2)
4.6.2	Minestrone	(1)	(2)

(6)

- 4.7 Bestudeer die onderstaande prente en beantwoord die vrae wat volg.



A: Sjokolade botterkoek



B: Switserse rol sponskoek

- 4.7.1 Onderskei tussen die voorbereidingstegnieke wat by elke koek gebruik is. (2)
- 4.7.2 Gee 'n kort beskrywing van elk van die tegnieke wat in VRAAG 4.7.1 genoem word. (3 x 2) (6)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

- 5.1 Gee die naam van die Wet wat beskerming bied aan werkgewers en werknemers in die gasvryheidsbedryf in elk van die situasies wat hieronder gegee word.
- 5.1.1 'n Kombuiswerker wat 'n besering opgedoen het terwyl hy/sy aan diens was
- 5.1.2 Een van die kombuispersoneel is op grond van geslag onregverdig afgedank
- 5.1.3 Werksverlies as gevolg van siektetoestand
- 5.1.4 Indiensneming van sjefs uit Europa (4)
- 5.2 Verduidelik DRIE boetes soos bepaal deur die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid vir diegene wat nie aan die Wet voldoen nie. (3)
- 5.3 Gee VYF riglyne aan werkgewers in die gasvryheidsbedryf om te verseker dat die veiligheid van werknemers en gaste gewaarborg word. (5)
- 5.4 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
- Petra wil die banksetsaal by die Sunset Beach hotel vir die Kersfeespartytjie van die Flexi Global Versekeringsmaatskappy bespreek.
- 5.4.1 Noem die personeellid by die Sunset Beach hotel met wie Petra die reëlings moet tref. (1)
- 5.4.2 Maak 'n lys van VYF besonderhede rakende die geleentheid wat Petra moet kommunikeer aan die personeellid wat in VRAAG 5.5.1. genoem is. (5)
- 5.5 Verduidelik wat elke spanlid in 'n restaurant kan doen om probleme tydens bediening te voorkom. (4)
- 5.6 Noem DRIE uitdagings wat met 'n uitvoerende sjef geassosieer word. (3)
- [25]**

QUESTION 6

6.1 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die bedienstyl waarvoor die bogenoemde toerusting gebruik word. (1)
- 6.1.2 Gee 'n kort beskrywing wat gaste kan verwag van die bedienstyl wat in VRAAG 6.1.1 genoem is. (2)
- 6.1.3 Kies van die lys hieronder DRIE geregte wat tydens die bedienstyl wat hierbo genoem word, bedien kan word. (3)

Lasagne; Crêpes Suzette; Sole a la Meunierre; Aartappelskyfies;
Steak Diane; Bonesop

- 6.2 Lys DRIE voordele om bordbediening vir 'n a la carte spyskaart te gebruik. (3)
- 6.3 Gee VIER riglyne wat oorweeg moet word om 'n aangename restaurant atmosfeer te skep. (4)
- 6.4 Verduidelik kortliks die prosedure wat gevolg moet word vir die ontvang, groet en aansit van gaste in 'n restaurant. (6)
- 6.5 Teken 'n eenvoudige skets van 'n dekplek ('cover') vir 'n formele aansit-teeparty. Voorsien die skets met duidelike byskrifte. (6)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION



NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN
(EKSEMPLAAR)**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

- 1.1.1 B ✓
- 1.1.2 B ✓
- 1.1.3 D ✓
- 1.1.4 A ✓
- 1.1.5 C ✓

- 1.1.6 A ✓
- 1.1.7 D ✓
- 1.1.8 B ✓
- 1.1.9 B ✓
- 1.1.10 C ✓

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

- 1.2.1 A ✓
- 1.2.2 F ✓
- 1.2.3 E ✓
- 1.2.4 C ✓
- 1.2.5 B ✓

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

- 1.3.1 C ✓
- 1.3.2 D ✓
- 1.3.3 F ✓
- 1.3.4 G ✓
- 1.3.5 E ✓
- 1.3.6 B ✓

(6 x 1) (6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Kosjer ✓
- 1.4.2 Bobotie ✓
- 1.4.3 À la carte ✓
- 1.4.4 Julienne ✓
- 1.4.5 Verfris ✓
- 1.4.6 Groen ✓
- 1.4.7 Maître d'hôtel ✓
- 1.4.8 Basiliekruid ✓
- 1.4.9 Deglaseer ✓
- 1.4.10 Roux ✓

(10 x 1) (10)

1.5 PASITEMS

- 1.5.1 B ✓
- 1.5.2 A ✓
- 1.5.3 C ✓
- 1.5.4 E ✓

(4)

1.6 KEUSE-ITEMS

Vla ✓	A		
Gaar rys ✓	C		
Spanspekskywe ✓	D		
Hoender-mayonnaise toebroodjie ✓	F		
Seekos pasta ✓	G	(Enige volgorde) (5 x 1)	(5)
TOTAAL AFDELING A:			40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Om te voorkom dat gaste siek word / om veilige voedsel aan gaste te bedien / om die uitbreek van voedselvergiftiging en selfs die dood te verhoed ✓
 - Voedsel bederf raak en klagtes van gaste ✓
 - Om die besigheid en voedselwerkers te beskerm teen vervolging in terme van die Wet op Beroepsgesondheid en -Veiligheid/ regsaksies van gaste / regskoste en boetes wat deur gesondheidsowerhede uitgereik word ✓
 - Betaling van regskoste en eise kan duur wees ✓
 - Om die reputasie van die besigheid te beskerm en op te bou/ die besigheid kan kliënte verloor ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.1.2 (a)
- Dit minimaliseer kruisbesmetting ✓
 - Dit verseker dat hoë risiko en lae risiko voedsel, byvoorbeeld rou vleis en slaai apart gehou word ✓ (2)
- (b)
- Bewaar appels teen 'n lae temperatuur om ensiemaksie te inhibeer ✓
 - Moenie appels in te klein stukkie sny nie / moenie appels te lank voor bedieningstyd sny nie ✓
 - Bedek appels met suurlemoensap/n suur/vitamien C ✓ (3)
- 2.1.3 (a)
- Belê in kragopwekker(s) ✓
 - Gebruik gas in die kombuis ✓
 - Wees voorbereid om maklik voorbereibare geregte vir sulke onvoorsiene omstandighede te hê ✓
 - Hou die yskas en vrieskas se deure so lank as moontlik toe om die koue temperatuur te behou ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- (b)
- Hou lampe en kerse gereed vir nood-beligting ✓
 - Werk nou saam met die kombuis wat spesiale spyskaarte betref om in sulke gevalle aan gaste voor te stel ✓ (2)
- 2.2 2.2.1
- Werkoppervlaktes moet daagliks skoongemaak en ontsmet word / gebruik chemikalieë wat bakterieë dood maak om oppervlaktes skoon te maak ✓
 - Werksoppervlaktes moet glad en sonder krake wees ✓
 - Gaar en rou voedsel moenie op dieselfde oppervlakte hanteer word nie / gebruik verskillende kleure snyplanke vir verskillende voedselsoorte ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.2.2
- Vullisdromme moenie naby voedselbereidings-areas wees nie ✓
 - Hou die deksels op vullisdromme ✓
 - Maak vullisdromme gereeld leeg ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 2.2.3
- Bedek alle voedsel in die yskas ✓
 - Stoor rou kos op die onderste rak van die yskas of koelstoor/ stoor gaar voedsel bokant rou kos om die drup van rou kos op gaar kos te verhoed ✓
 - Vleis, vis, hoender, rou vrugte en groente moet in aparte areas in die koelstoor of yskas bewaar word om kruisbesmetting te voorkom ✓
 - Stoor rou en gaar items apart ✓
 - Stoor voedsel met 'n sterk reuk apart van ander voedsel-items ✓
 - Hou die yskasdeure toe ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.3
- Etiketleer alle giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels versigtig ✓
 - Stoor chemikalieë en skoonmaakmiddels in 'n ander area as kos ✓
 - Moet nooit gegalvaniseerde houe gebruik om suurvormende kosse soos tamatie te stoor nie ✓
 - Was alle vars vrugte en groente deeglik ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.4 2.4.1
- Gebruik 'n brandblusser of sand as die brand klein is ✓
 - Aktiveer die brandalarm in die geval van 'n groot brand ✓
 - Skakel die brandweer ✓
 - Maak vensters en deure toe en skakel die krag af ✓
 - Ontruim die gebou of die restaurantarea / kry alle gaste uit die gebou uit ✓
 - Personeel moet gaste kalm hou ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.4.2
- Moenie paniekerig raak nie; bly kalm ✓
 - Praat stadig en met 'n kalmerende toon/ wees hoflik maar selfgeldend ✓
 - Ontbied die sekuriteitspersoneel onmiddellik na die toneel ✓
 - Probeer om die konflik vinnig op te los sodat die ander gaste so min as moontlik ontwig word ✓
 - Skryf enige insidente in die toepaslike logboek neer sodat die inligting beskikbaar is vir verdere optrede indien nodig of indien dit nodig is om die polisie in kennis te stel ✓ (Enige 4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Margarien: $(60 \div 500) \times R29,49$
= R3,54 ✓✓
- Suiker: $(0,08 \div 2,5) \times R48,50$
= R1,56 ✓✓
- Eier: $(1 \div 12) \times R38,25$
= R3,19 ✓✓
- Bruismeel: $(0,12 \div 2,5) \times R25,99$
= R1,25 ✓✓
- Melk: $(60 \div 500) \times R11,00$
= R1,32 ✓✓
- TOTAAL: $(R3,54 + R1,56 + R3,19 + R1,25 + R1,32) \checkmark$
= R10,86 ✓ (12)
- 3.1.2 • R10,86 ÷ 6 ✓
• = R1,81 per porsie ✓ (2)
- 3.2 3.2.1 (a) Biltongsop met potbrood ✓ (1)
- (b) Denningvleis ✓ (1)
- (c) Geelrys met rosyne ✓ (1)
- (d) Geroomde marogo ✓ (1)
- (e) Komkommer, tamatie-en-picante rissie sambal ✓ (1)
- (f) Malvapoeding met vla ✓ (1)
- 3.3 3.3.1 • Mense eet eerste met hul oë; maak dus seker dat voedselitems elegant en aantreklik bedien en gegarneer word ✓
• Kies die kleure versigtig; dit sal tot die glans van die teetafel bydra ✓
• Maak seker dat ten minste een van die geregte op die spyskaart kleurvol is ✓
• Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.3.2 • Gebruik 'n balans tussen soet- en soutdisse ✓
• Gebruik teksture en garnering om 'n verskeidenheid te verskaf ✓
• Bedien ewe veel ryk en gesonde opsies ✓
• Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes ✓
• Varieer geure en bestanddele ✓
• Neem die tyd van die dag in ag ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.3.3 • Hou kulturele en godsdienstige voorkeure in ag, byvoorbeeld Joodse gaste eet nie spek nie ✓
 • Hou mediese toestande in gedagte, byvoorbeeld neut-allergieë ✓ (2)

- 3.3.4 • Bedien 'n verskeidenheid soorte tee ✓
 • Koue drankies kan ook bedien word byvoorbeeld ystee / vrugtesappe ✓
 • Ander warm drankies soos byvoorbeeld warm sjokolade kan ook bedien word ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.4 3.4.1 Dit is geskik / rys bevat nie gluten / gluten-vry ✓ (1)

- 3.4.2 675 ml tot 750 ml ✓ (1)

- 3.4.3 45 g tot 50 g rou rys per persoon ✓ (1)

- 3.4.4 • Om te week versag die korrels ✓
 • Om te week verkort die gaarmaaktyd ✓ (Enige 1 x 1) (1)

Voorbereiding		Motivering
3.5.1	- Blansjeer, verwyder skil ✓ - Verwyder pitte ✓ (2)	Onaangename taai tekstuur van skil/ pitte kan 'n bitter smaak hê ✓ (1)
3.5.2	- Sny in skywe. Sprinkel met sout. Laat staan vir 30 minute ✓ - Verwyder vloeistof ✓ (2)	Verwyder oortollige vloeistof en bitterheid ✓ (1)

- 3.6 3.6.1 Losweg verpak in plastiese sakke of lugdigte houers in yskas ✓ (1)

- 3.6.2 Donker papiersak / koel, droë plek / nie in yskas nie ✓ (1)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 (a) Te donker/ lae volume ✓ (1)
- (b) Digte / swaar tekstuur ✓ (1)
- 4.1.2
- Swak kwaliteit meel ✓
 - Te veel meel is in die meel ingeforseer ✓
 - Te min/veel sout ✓
 - Te min gis ✓
 - Onvoldoende fermentasie of rys/ nie genoeg gerys ✓
 - Oond te warm/ nie genoeg gebak ✓
 - Deeg te styf of te sag ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.2 4.2.1
- Vis behoort 'n ligte seereuk of geen reuk hoegenaamd te hê nie ✓
 - Oë moet helder en vol wees, nie ingesak nie ✓
 - Kiewe behoort onbeskadig en helderrooi te wees ✓
 - Vlees moet ferm en elasties / veerkragtig wees. Dit moet terugspring wanneer met die vinger gedruk word ✓
 - Vinne en skubbe moet klam en vol wees sonder oortollige uitdroging om die rante ✓
 - Die vel moet klam en glinsterend wees met geen kneusmerke of donker kolle ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 4.2.2
- Aartappels: gebraai, aartappelskyfies, gekook, kapokaartappels, gebak ✓
 - Rys ✓
 - Koes-koes ✓
 - Pasta ✓
 - Gekookte koring ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.3 4.3.1 Vis-aftreksel met suurlemoen of wit wyn ✓✓ (2)
- 4.3.2 Proses waardeur 'n vloeistof/sous/sop deur verdamping verdik word, sodat 'n meer intense geur verkry kan word ✓✓ (2)
- 4.3.3 'n Mengsel van grofgekapte wortels, uie en seldery om aftreksels en souse mee te geur ✓✓ (2)
- 4.3.4 'n Bondel kruie en speserye wat saam gebind word om aftreksel mee te geur ✓✓ (2)

- 4.4 4.4.1 Hollandaise ✓ (1)
- 4.4.2 Mornay ✓ (1)
- 4.4.3 Appelsous/Espagnole ✓ (1)
- 4.4.4 Tamatiesous ✓ (1)
- 4.5
- Dit moet vuurwarm bedien word ✓
 - Daar moet geen vet op die oppervlak dryf nie ✓
 - Dit moet 'n oorheersende brokkoli geur hê ✓
 - Dit moet die regte konsistensie hê ✓
 - Die sop moet 'n aantreklike groen kleur hê ✓
 - Die voorkoms moet aantreklik lyk sonder te veel garnering ✓ (Enige 3) (3)

4.6		Naam van sop	Warm of koud	TWEE hoofbestanddele
4.6.1	Vischyssoise	warm ✓ (1)	• Aartappels ✓ • Preie ✓	(2)
4.6.2	Minestrone	koud ✓ (1)	• Pasta ✓ • Bone ✓ • Groente/wortels/ tamaties ✓	(Enige 2)

- 4.7 4.7.1 Sjokolade botterkoek: roommetode ✓
Switserse rol sponskoek: sponsmetode ✓ (2)
- 4.7.2 **Roommetode:**
- Room botter/margarien en suiker totdat dit lig en skuimerig is ✓
 - Voeg eier een vir een by. Meng goed ✓
 - Meng droë bestanddele en vloeistowwe om die beurt by ✓
- Sponsmetode:**
- Klits eiergele. Voeg suiker bietjie vir bietjie by tot die lintstadium ✓
 - Vou droë bestanddele in die eiergeelmengsel in ✓
 - Klits eierwit tot stywepuntstadium en vou in mengsel in ✓ (6)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Wet op Vergoeding vir Beroepsbeserings en siektes ✓
- 5.1.2 Wet op Diensbillikheid ✓
- 5.1.3 Wet op Werkloosheidsversekering ✓
- 5.1.4 Wet op Vreemdelinge-beheer ✓ (4)
- 5.2
- Is skuldig bevind aan 'n kriminele oortreding ✓
 - Indien 'n beseerde persoon sterf kan die oortreding na strafbare manslag verander word ✓
 - Indien 'n werkgewer skuldig bevind word, kan hy of sy 'n boete van R100 000 kry of twee jaar tronkstraf opgelê word ✓
 - Die hof kan die werkgewer beveel om die reëls van die Wet binne 'n bepaalde tyd na te kom ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.3 Die werkgewer is verantwoordelik vir:
- Saamstel van werkplekbeleid en riglyne vir gesondheid en veiligheid ✓
 - Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is ✓
 - Handhaaf 'n werkplek vry van risiko's ✓
 - Saamstel van 'n gesondheid- en veiligheidskomitee
 - Aanstelling van gesondheid- en veiligheidsvertegenwoordigers en die hou van gereelde vergaderings van werkspleksveiligheidskomitee ✓
 - Verseker dat alle stelsels en masjinerie veilig is ✓
 - Verseker dat personeel korrek opgelei is en toesighouding van personeel ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 5.4 5.4.1 Banketbestuurder ✓ (1)
- 5.4.2
- Datum van geleentheid ✓
 - Tyd wat geleentheid begin ✓
 - Aantal gaste ✓
 - Spyskaart ✓
 - Tafelplan ✓
 - Dekor ✓
 - Musiek ✓
 - Koste / betalings ✓ (Enige 5 x 1) (5)

- 5.5
- Effektiewe spanwerk / deel die werkslading ✓
 - Elke spanlid moet 'n duidelike idee hê van wat gedoen moet word en die doelwitte wat bereik moet word ✓
 - Mise-en-place moet betyds voltooi word / alle voorbereidings moet vroeg begin word en afgehandel word voordat gaste arriveer ✓
 - Take moet in kleiner take in 'n spesifieke volgorde verdeel word om die span te help om doeltreffend te wees ✓
 - Spanlede moet mekaar help ✓
 - Spanlede moet waaksaam wees/ wees bereid om die ekstra myl te loop ✓
 - Wees verantwoordelik; meld betyds aan by die werk ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.6
- Verskillende take gelyktydig kan verrig ✓
 - Gespesialiseerde kookkuns kennis ✓
 - Moet verskillende vaardighede hê, georganiseer en kreatief wees ✓
 - Goeie kommunikasievaardighede ✓
 - Vermoë om begrotings te hanteer ✓
 - Vermoë om doeltreffende werkskedules te organiseer ✓
 - Vermoë om personeel te kies en op te lei ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- [25]

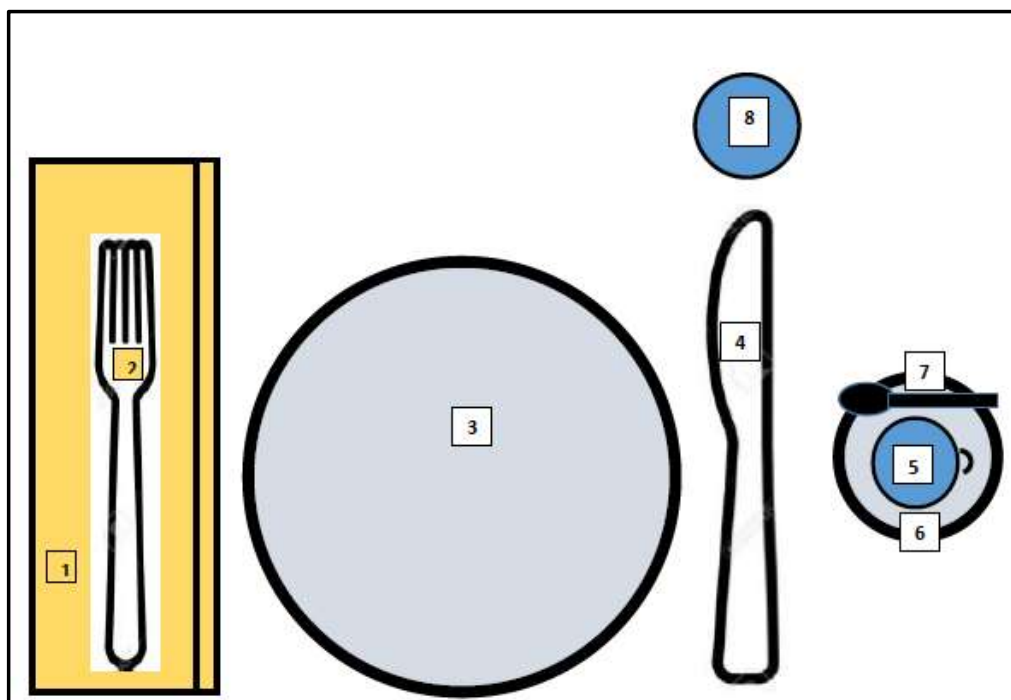
VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Guéridon-diens ✓ (1)
- 6.1.2
- Voedsel word voorgesny / gefilteer / geflambeer of voorberei op 'n beweegbare trollies ✓
 - Die trollie word langs die gas se tafel getrek ✓
 - Die voedsel word in die teenwoordigheid van die gas berei ✓
- (Enige 2 x 1) (2)
- 6.1.3
- Crêpes Suzette ✓
 - Tongvis a la Meunierre ✓
 - Steak Diane ✓
- (3)
- 6.2
- Goeie porsie beheer ✓
 - Bediening kan vinnig en doeltreffend wees ✓
 - Kelners kan goed opgelei wees, maar benodig nie so 'n hoë vlak van vaardigheid nie ✓
 - Sjefs die kry kans om hul kreatiwiteit met betrekking tot aanbieding te beoefen ✓
 - Minder vermorsing van kos ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 6.3
- Die interieurontwerp en dekor moet met die tema van die restaurant saamsmelt ✓
 - Die meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon en moet gemaklik en duursaam wees ✓
 - Die kleurskema moet 'n warm en verwelkomende atmosfeer skep ✓
 - Gebruik verskillende tipes beligting, soos by die kerse, gedempte lig of natuurlike beligting ✓
 - Kies musiek wat pas by die restaurant se tema en by die tipe kos wat aangebied word ✓
 - Musiek moenie oorweldigend wees nie; gaste moet mekaar kan hoor ✓
 - Kamertemperatuur moet gerieflik wees ✓
 - Verseker dat die kamer goed geventileer is ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 **Ontvang en groet van gaste:**
- Groet gaste op 'n warm en vriendelike manier wanneer hulle aankom. Hierdie sal die gaste 'n aangename ervaring laat verwag. ✓
 - Erken gaste binne 30 sekondes vanaf aankoms ✓
 - Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is ✓
 - Help gaste met spesiale behoeftes, byvoorbeeld gaste in 'n rolstoel ✓
 - Help gaste met hul jasse en sakke ✓
- Aansit van gaste:**
- Wys die gaste na hul tafel. Maak seker dat hulle gerieflik sit ✓
 - Stel jouself aan die gaste voor ✓
 - Stel vas of daar 'n gasheer is ✓
 - Ontvou die servet as dit 'n prosedure is wat die restaurant gevolg word ✓
 - Deel spyskaarte aan die gaste vanaf die linkerkant uit en neem die drank bestellings ✓
 - Laat die gaste toe om die spyskaarte te bestudeer, maar verduidelik spyskaartkeuses en spesiale aanbiedings ✓
 - Nader die tafel wanneer dit lyk of die gaste gereed is om te bestel ✓
- (Enige 6 x 1) (6)

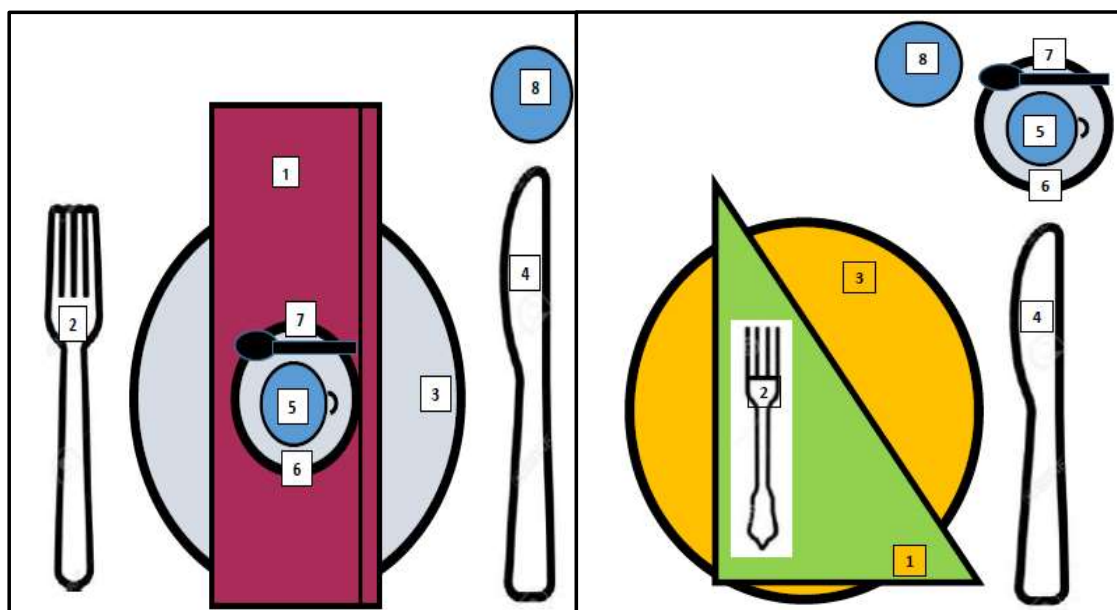
- 6.5 1 – servet ✓
 2 – koekvurk ✓
 3 – kleinbordjie ✓

- 4 – bottermes ✓
 5 – koppie ✓
 6 – piering ✓

- 7 – teelepel
 8 – koeldrank- /waterglas



OF



(Enige 6 x 1) (6)
 [25]

TOTAAL AFDELING D: 50
 GROOTTOTAAL: 200