



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
FEBRUARIE/MAART 2016**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede	
	Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning	
	Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane	
	Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

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

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

**VOORBEELD:**

1.1.11 Quiche is ...

- A 'n oop tertjie gevul met gebakte eiervla.
- B 'n soutige Chinese rolletjie met 'n vulsel.
- C fyngemaalde vleis, vis of pluimvee.
- D klein ronde sjokoladeballetjies.

**ANTWOORD:** 1.1.11 A

1.1.1 'n Siekte waar die liggaam nie daarin slaag om genoeg insulien te produseer nie:

- A Hoë cholesterol
- B Hartsiekte
- C Hipertensie
- D Diabetes

(1)

1.1.2 ... is 'n aansteeklike bakteriese of virale siekte.

- A Gastroënteritis
- B MIV
- C Hepatitis A
- D Tuberkulose

(1)

1.1.3 Die getal peuselhappies per persoon vir 'n skemerkelkgeselligheid waar geen aandete bedien sal word nie:

- A 3 tot 5
- B 5 tot 7
- C 6 tot 8
- D 10 tot 12

(1)

1.1.4 Die maksimum getal gaste per kelner vir 'n table d'hôte-ete:

- A 6
- B 12
- C 20
- D 30

(1)

- 1.1.5 ... is 'n voorbeeld van 'n vaste koste wat gebruik word wanneer die verkoopsprys van 'n spyskaart bereken word.
- A Elektrisiteit
  - B Toerusting
  - C Skryfbehoeftes
  - D Arbeid
- (1)
- 1.1.6 'n Dun skyfie vleis (3 tot 5 mm dik) wat uit die diklies gesny word, staan as ...-skyf bekend.
- A kruis
  - B porterhouse
  - C klub
  - D kits
- (1)
- 1.1.7 Die toerusting wat 'n vlambare jel gebruik om kos oor pruttende water warm te hou:
- A Warmskinkbord
  - B Konfoor/Vuurtessie
  - C Voorsnyeenheid
  - D Bain-marie
- (1)
- 1.1.8 Die eerste persoon wat by 'n tafel bedien moet word, is die ...
- A gasheer aan die hoof van die tafel.
  - B vrou regs van die gasheer.
  - C vrou links van die gasheer.
  - D man links van die gasheer.
- (1)
- 1.1.9 ... is 'n voorbeeld van 'n nie-alkoholiese mengeldrankie.
- A Absolut Vodka
  - B 'n Bier-shandy
  - C 'n Virgin Mojito
  - D 'n Bloody Mary
- (1)
- 1.1.10 Port is 'n voorbeeld van 'n ... wyn.
- A natuurlike
  - B gestookte
  - C gefortifiseerde
  - D gedealkoholiseerde/alkoholonttrekte
- (1)

- 1.2 Kies die vleisterminologie uit KOLOM B wat by 'n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–I) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

<b>KOLOM A BESKRYWING</b>		<b>KOLOM B VLEISTERMINOLOGIE</b>	
1.2.1	Verbruining van die oppervlak van vleis teen 'n hoë temperatuur	A	marmering
1.2.2	Steek repies vet in 'n groot vleissnit in	B	bardeer
1.2.3	Bedek 'n stuk vleis met dun snytjies vet of spekvleis	C	bedruip
1.2.4	Week vleis in 'n mengsel van olie en asyn om smaak by te voeg	D	toeskroei
1.2.5	Week vleis in 'n mengsel van olie en asyn om smaak by te voeg	E	lardeer
1.2.5	Sny splete in die vleismembraan deur elke 3 cm deur die vet te sny om te voorkom dat die vleis omkrul	F	afrand/afsny/regsny
1.2.5	Sny splete in die vleismembraan deur elke 3 cm deur die vet te sny om te voorkom dat die vleis omkrul	G	voorsny/vleis sny
1.2.6	Skep gedurende die gaarmaakproses gesmelte of uitgebraaide vet oor die vleis	H	marineer
1.2.6	Skep gedurende die gaarmaakproses gesmelte of uitgebraaide vet oor die vleis	I	dresseer

(6 x 1) (6)

- 1.3 Identifiseer die VERKEERDE woord(e) tussen hakies hieronder. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 Voorbeelde van biefstuk wat uit die filet gesny word:  
(medaljon; tournedos; porterhouse; Châteaubriand)

1.3.2 Voorbeelde van afval:  
(lewer; nek; tong; niertjies)

1.3.3 Simptome van hepatitis A:  
(droë hoes; diarree; moegheid; koors)

1.3.4 Witwynkultivars:  
(Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon)

(4)

- 1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- 1.4.1 Getal gaste wat by 'n funksie bedien word
  - 1.4.2 Diengereedskap wat gebruik word om voedselporsies op te lig en dit op 'n bord te plaas
  - 1.4.3 'n Omhulsel wat soos 'n beursie lyk waarin 'n rekening aan gaste oorhandig word
  - 1.4.4 Wyn wat deur die byvoeging van koolstofdiksied gekarboneer is
  - 1.4.5 Drankies gemaak met vrugtesap en geurmiddels, gewoonlik met water of limonade verdun
  - 1.4.6 Onwettige byvoeg van water by sterk drank in 'n bottel om wins te maak
  - 1.4.7 Papierdun beskuitjies wat gevorm word sodra hulle uit die oond kom
  - 1.4.8 Onvermoë van die liggaam om sekere voedsel ten volle te verteer of te verwerk
  - 1.4.9 Vars of gaar vrugte wat in deeg gedoop en diepgebraai word
  - 1.4.10 'n Aspek van die bemarkingsresep wat die produk beskerm en dit makliker maak om dit te herken (10)
- 1.5 Kies TWEE nageregte uit die lys hieronder vir ELK van die beskrywings van nageregte. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Karamelvla
  - B Droëvrugtekompot
  - C Malvapoeding
  - D Lemoensorbet
  - E Crème brûlée
  - F Pere in rooiwyn
  - G Suurlemoensoufflé
  - H Aarbei-granita
- 1.5.1 Gebakte vla wat uit 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels berei word (2)
  - 1.5.2 Nageregte wat gestoof of geposjeer word (2)
  - 1.5.3 Gevriesde nageregte wat van vrugtepuree, suiker en water gemaak word (2)

1.6 Kies VIER produkte in die lys hieronder wat met gebruik van fillodeeg berei word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Baklava
- B Bief Wellington
- C Vlaskywe
- D Appelstrudel
- E Palmiers
- F Griekse melktert
- G Kaasbouchée
- H Spanakopita

(4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

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

'n Gewilde oord kry hulle water vanaf 'n nabygeleë dam. Daar word vermoed dat cholera in die gebied uitgebreek het. Sommige van die gaste het tipiese cholera-simptome getoon en is gehospitaliseer. Die bestuurder het die gesondheidsowerhede versoek om die kwessie deeglik te ondersoek om verspreiding van die siekte te voorkom.

- 2.1.1 Noem VIER simptome van cholera. (4)
- 2.1.2 Motiveer waarom die gaste gehospitaliseer is. (2)
- 2.1.3 Verduidelik hoe die damwater tot die cholera aanleiding kon gegee het. (2)
- 2.1.4 Voorspel watter van die ander gaste mees waarskynlik cholera sal opdoen. (2)
- 2.1.5 Evalueer die bestuurder se reaksie op die situasie. (2)
- 2.2 Wat verstaan jy onder die term *professionalisme*? (2)
- 2.3 Bespreek die gebruik van rekenaars vir rekenkundige doeleindes in die gasvryheidsbedryf krities. (4)
- 2.4 Motiveer die voordele van die gebruik van rekenaars om besprekings by 'n hotel te hanteer. (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING  
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die toekenningseremonie van die Konfederasie van Afrika-sokker (KAF) sal in Polokwane gehou word. Die plek waar die geleentheid gehou gaan word, bied skemerkelk- en formeledinee-onthale aan. Die geleentheidskoördineerder het versoek dat daar op die eerste aand 'n skemerkelkgeselligheid as verwelkoming gehou word. Hy het die uitvoerende sjef oor die dieetbehoefte van die gaste ingelig aangesien die spelers se cholesterolvlakke noukeurig gemonitor word. Die uitvoerende sjef is baie entoesiasies en wil plaaslike Suid-Afrikaanse lekkernye aan die gaste bekend stel.

- 3.1.1 Regverdig waarom die geleentheidskoördineerder 'n skemerkelkgeselligheid versoek het. (4)
- 3.1.2 Noem in breë trekke DRIE punte wat oorweeg moet word wanneer peuselhappies vir die gaste hierbo gekies word. (3)
- 3.1.3 Beskryf SES sout snoephappies wat springbokvleis gebruik. (6)
- 3.1.4 Is eiers met mayonnaise gevul 'n geskikte keuse vir die spelers? Motiveer die antwoord. (3)

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

Jy kwoteer vir 'n geleentheid. Die volgende koste word verskaf:

Seekossop	R18,50
Griekse slaai	R13,00
Hoender-roulade	R27,00
Aartappelwiggies	R9,00
Bessiekaaskoek	R15,00
Heuningmosterdsous	R10,50
Bokoste	R1 200,00
Arbeidskoste	R1 500,00

- 3.2.1 Noem VIER aspekte, behalwe dié wat hierbo verskaf word, wat op die kwotasievorm ingesluit moet word. (4)
- 3.2.2 Bereken die koste van die spyskaartitems. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)
- 3.2.3 Bereken die totale koste van die voedsel vir 40 gaste. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)
- 3.2.4 Bereken die totale koste vir 40 gaste. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)

3.3 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Sjef berei 'n vrugtejellie wat met vars duiwe, gelatienpoeier, suiker, duiwesap en sjampanje gemaak word.

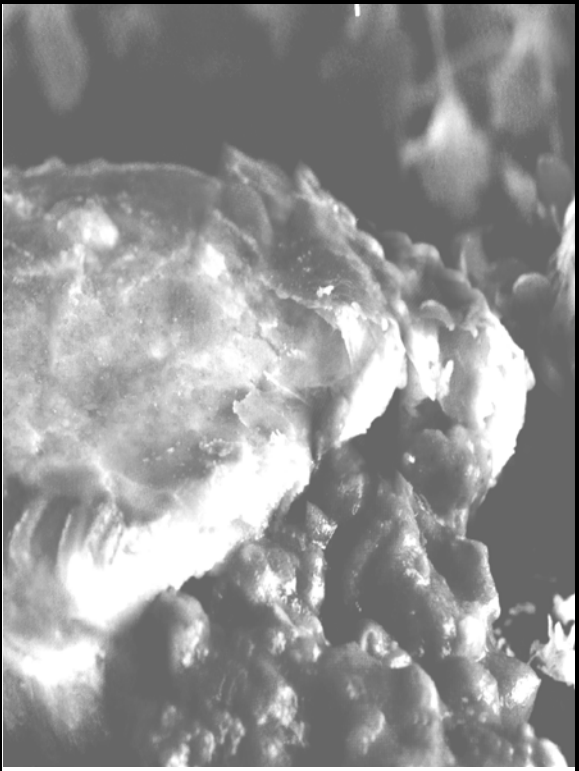


- 3.3.1 Klassifiseer die nagereg in die foto hierbo. (1)
- 3.3.2 Identifiseer die eerste stap wat gevolg moet word wanneer gelatienpoeier gebruik word. Motiveer die antwoord. (2)
- 3.3.3 Verduidelik hoe die vrugtejellie berei moet word om te verseker dat die vrugte bo-op die jellie is wanneer dit ontvorm word. (2)
- 3.3.4 Stel voor of dit wys sal wees om die duiwe met vars pynappel te vervang wanneer duiwe buite seisoen is. (3)
- 3.4 'n Crème anglaise is 'n geskikte bygereg vir hierdie nagereg, maar dit kan maklik gedurende bereiding skif. Verduidelik hoe jy 'n suksesvolle eindproduk sal verseker. (2)
- 3.5 'n Crème anglaise kan ook as die basis van 'n bavarois of 'n parfait gebruik word. Onderskei tussen hierdie twee nageregte. (4)

**[40]**

**QUESTION 4**

4.1 Bestudeer die etiket hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>Sappige vleislose pasteië met kaas in 'n ryk broskors</b>	
<p><b>Fry's Family</b></p> <p><b>VLEISLOSE (GPP ['TVP'])</b></p> <p><b>TWEE SKAAPVLEISSTYL</b></p> <p><b>KERRIEPASTEIE</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>'n Nie-GG produk Geen preserveermiddels nie Geen kunsmatige kleurmiddels nie</p> </div> <p><b>Korsbestanddele:</b> olie, botter, eiers, suiker, meel, melk</p> <p style="text-align: center;"><b>GEVRIES</b></p>	

- 4.1.1 Noem die hoofbestanddeel van GPP ('TVP'). (1)
- 4.1.2 Bepaal die voedingsvoordele van die gebruik van GPP vir vegetariërs. (3)
- 4.1.3 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat nie hierdie produk sal koop nie. (3)
- 4.1.4 Noem en beskryf 'n tegniek wat op die deeg toegepas moet word voordat dit gebak word, om die kors 'n blink, goudbruin voorkoms te gee. (2)
- 4.1.5 Noem DRIE maniere waarop krimpings van die kors gedurende die bereidingsproses voorkom kan word. (3)
- 4.1.6 Die bestanddele op die etiket hierbo is verkeerd.
- Kies DRIE korrekte bestanddele wat in ryk broskors gebruik word en rangskik hulle in die korrekte volgorde. (3)

- 4.2 4.2.1 Beveel DRIE geskikte snitte in 'n skaapkarkas aan wat vir die bereiding van 'n vleispastei gebruik kan word. (3)
- 4.2.2 Noem en verduidelik die geskikste klamhittemetode om die vleisblokkies vir die vulsel gaar te maak. (3)
- 4.2.3 Verduidelik waarom alle elastien van die vleis afgesny moet word voordat dit gaargemaak word. (2)
- 4.2.4 Bepaal die kleur van die rolmerk wat op 'n skaapkarkas gevind sal word. Gee 'n rede vir die antwoord. (2)
- 4.3 Die pasteie word gevries verkoop en bevat geen chemiese preserveermiddels nie.
- 4.3.1 Verduidelik hoe die preserveermetode hierbo die pasteie vir latere gebruik preserveer. (3)
- 4.3.2 Party maatskappye gebruik chemiese preserveermiddels in voedselprodukte.  
Regverdig die stelling. (4)
- 4.3.3 Stel TWEE waarskuwings voor wat op 'n voedsel-etiket moet verskyn. (2)
- 4.4 Bespreek die rol van elk van die volgende wanneer chouxdeeg gebak word:
- 4.4.1 Temperatuur (4)
- 4.4.2 Water (2)
- [40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

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

Mnr. Clive besit 'n b.&o. Hy het Adrianna as 'n rekenmeester in diens geneem. Hy het jou versoek om hom te help om sy besigheid tot 'n gastehuis met 'n hoër stergradering uit te brei.

- 5.1.1 Noem DRIE eienskappe wat mnr. Clive as 'n entrepreneur moet hê. (3)
- 5.1.2 Verduidelik VIER van Adrianna se verantwoordelikhede by die b.&o. (4)
- 5.1.3 Stel TWEE geskikte inkomsteskeppende areas voor wat mnr. Clive by die gastehuis kan voeg om inkomste te skep. Motiveer ELKE voorstel. (4)

5.2 Bestudeer die sakeplan hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**PUME SE BOETIEKHOTEL****Sakeplan**

Pume se Boetiekhôtel sal in Smithstraat 25, Harding geleë wees. Dit het ten doel om huisvesting aan sakemense asook binnelandse en internasionale toeriste te verskaf. Ongeveer 10 mense sal voltyds in diens geneem word. Pume se Boetiekhôtel sal by reisagente, in koerante en deur radiostasies geadverteer word.

- 5.2.1 Identifiseer Pume se Boetiekhôtel se teikenmark. (3)
- 5.2.2 Beveel VIER voedsel- en drankverwante entrepreneursgeleenthede aan wat Pume se Boetiekhôtel kan uitkontrakteer. (4)
- 5.2.3 Noem VYF riglyne wat gevolg moet word wanneer 'n doeltreffende visuele bemarkingsinstrument vir 'n plaaslike koerant ontwerp word. (5)
- 5.2.4 Evalueer die sakeplan hierbo. (7)

**[30]**

**VRAAG 6**

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

Jy het 10 mense vir 'n feestelike middagete by jou restaurant verwag. Die gasheer het tot 'n viergangspyskaart toegestem wat uit die volgende disse bestaan:

Lemmetjiegeroosterde Hoender-Caesarlaai

Gerookte Salm en Kaviaar

Lamskenkels met 'n Tamatie-olyf-concassé

Kersiehandtertjies met Makadamianeut-roomys

As 'n restaurantbestuurder moet jy vooraf besluit watter bedieningstyl jy op die dag van die geleentheid gaan gebruik. Jy het 'n keuse tussen silwerbediening en bordbediening.

6.1.1 Op die dag van die geleentheid het die gasheer besluit dat die slaai nie meer die aptytwekker sou wees nie, maar eerder 'n sop.

Met inagneming van die spyskaartverandering, watter prosedure sou jy volg? (1)

6.1.2 Verduidelik hoe die kelner die prosedure geïdentifiseer in VRAAG 6.1.1 sal uitvoer. (2)

6.1.3 Onderskei tussen die volgende bedieningstyle ten opsigte van tegniek en spesiale toerusting gebruik. Tabuleer die antwoord soos volg:

	<b>SILWERBEDIENING</b>	<b>BORDBEDIENING</b>
Tegniek	(1)	(1)
Spesiale toerusting	(1)	(1)

6.1.4 Noem DRIE voordele van bordbediening. (3)

6.1.5 Pas elke dis wat in die scenario hierbo genoem is by 'n geskikte wynkultivar. (4)

6.1.6 Gee die restaurantbestuurder raad oor hoe om die wyn op die regte manier te berg. (4)

6.2 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Verduidelik die gebruik van die toerusting hierbo in die restaurant.

(2)

6.3 Nadat die gaste ses bottels wyn geniet het, het Samuel 'n herrie in die restaurant opgeskop deur luidrugtig te wees en op die tafel te slaan. Toe die groep probeer het om hom te kalmeer, het hy kwaad en aggressief geword.

Bespreek hoe die kelner Samuel moes hanteer sonder om die ander gaste se eetervaring te versteur.

(4)

6.4 Die onaantreklike mengeldrankie hieronder is as 'n verwelkomingsdrankie aan gaste bedien.



6.4.1 Stel DRIE maniere voor waarop die kroegman die voorkoms van die mengeldrankie hierbo kan verbeter.

(3)

6.4.2 Noem EEN metode wat die kroegman kan gebruik om die drankies in die kroeg te kontroleer.

(1)

6.4.3 Verduidelik hoe die metode genoem in VRAAG 6.4.2 die gasvryheidsbedryf kan baat.

(2)

**[30]**

**TOTAAL AFDELING D:  
GROOTTOTAAL:**

**60  
200**



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
FEBRUARIE/MAART 2016  
MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.**

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

1.1.1	D✓	F5M47
1.1.2	A✓	F77M23
1.1.3	C✓	F16M74
1.1.4	B✓	F11
1.1.5	D✓	F20M60
1.1.6	D✓	F193M93
1.1.7	B✓	F37M192
1.1.8	B✓	M193
1.1.9	C✓	F64
1.1.10	C✓	F50M157

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	D✓	F199M86
1.2.2	E✓	
1.2.3	B✓	
1.2.4	H✓	
1.2.5	I✓	
1.2.6	C✓	

(6)

**1.3 KIES DIE TERM WAT VERKEERD IS**

1.3.1	Porterhouse✓	F193M93
1.3.2	Nek✓	F190M80
1.3.3	Droë hoes✓	F76M22
1.3.4	Cabernet Sauvignon✓	F48M156

(4)

**1.4 EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	POS ('PAX'/'Private automatic exchange')✓	F11
1.4.2	tang	F31M171
1.4.3	rekeningomslag ('billfold')✓	F39M195
1.4.4	vonkel-✓	F48M156
1.4.5	kwas/stroopdrink✓	F63M160
1.4.6	vervalsing✓	M169
1.4.7	tuilles✓	F157
1.4.8	voedselintoleransie✓	F4M51
1.4.9	poffertjies✓	F16
1.4.10	verpakking✓	F135

(10)

**1.5 KIES TWEE KORREKTE NAGEREGTE**

1.5.1	A Karamelvla✓ E Crème brûlée✓	F147 M136 (2)
1.5.2	B Droëvrugtekompot✓ F Pere in rooiwyn✓	F169 M137 (2)
1.5.3	D Lemoensorbet✓ H Aarbei-granita✓	F149 M139 (2)

**1.6 KIES VIER FILLODEEGPRODUKTE**

A✓		
D✓		F207
F✓		M115
H✓		(4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- |     |       |   |           |                   |
|-----|-------|---|-----------|-------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waterige diarree✓</li> <li>• Dehidrering/Ontwatering✓</li> <li>• Naarheid✓</li> <li>• Opgooi/Vomeer/Braak✓</li> <li>• Vinnige hartklop✓</li> <li>• Droë mond✓</li> <li>• Lae bloeddruk✓</li> </ul>   | (Enige 4) | F78<br>M25<br>(4) |
|     | 2.1.2 | Omdat hulle pynlose, waterige diarree sal hê wat vinnig tot dehidrasie en die dood kan lei as dit nie behandel word nie.✓<br>Die diarree sal 'n elektrolietwanbalans veroorsaak.✓   |           | F78<br>M25<br>(2) |
|     | 2.1.3 | Gaste sal voedsel eet wat met besmette water voorberei en gaargemaak is.✓<br>Gaste drink die besmette water.✓   |           | F78<br>M25<br>(2) |
|     | 2.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klein kindertjies✓</li> <li>• Bejaarde mense✓</li> <li>• Mense met swak immuunstelsel✓</li> <li>• Mense met lae maagsuurvlak✓</li> </ul>   | (Enige 2) | M25<br>(2)        |
|     | 2.1.5 | Dit is in sy belang om te verseker dat die perseel veilig is.✓<br>Hy is op en wakker.✓<br>Hy het die uitbreek aan gesondheidsbeamptes gerapporteer om verdere verspreiding van die siekte te verhoed.✓<br>Hy moet gaste waarsku of inlig.✓  | (Enige 2) | M31<br>(2)        |
| 2.2 |       | Professionalisme is 'n ongeskrewe gedragkode✓ en ingesteldheid/sienswyses✓ wat voedseldienswerkers volg/nakom. Voorbeelde van professionalisme is professionele etiek, voorkoms, eerlikheid, integriteit, verantwoordelikheid.  |           | 79F<br>27M<br>(2) |
| 2.3 |       | Rekenaars word vir rekenkundige doeleindes in die gasvryheidsbedryf gebruik vir: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finansiële beplanning en begrotingsbeheer✓</li> <li>• Berekening van wins en verlies✓</li> <li>• Rekening betaalbaar en ontvangbaar✓</li> <li>• Voorraadbestuur✓</li> <li>• Verwerking van kliënte se bestellings✓</li> <li>• Verwerking van krediet- en debietkaarttransaksies✓</li> <li>• Betaallys in stoor (?)✓</li> <li>• Volg van werknemers se tyd en bywoning✓</li> <li>• Skedulering van personeel✓</li> </ul> | (Enige 4) | M39<br>(4)        |

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaal watter kamers beskikbaar is✓</li> <li>• Bepaal watter tariewe vir spesifieke nagte beskikbaar is✓</li> <li>• Teken akkommodasieverkope vir 'n enkele nag aan✓</li> <li>• Berei besprekingskaartjies voor✓</li> </ul> | M39<br>(2) |
|-----|--|------------|

**TOTAAL AFDELING B: 20**

### **AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE**

#### **VRAAG 3**

- |     |       |  |                   |
|-----|-------|--|-------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Groot aantal mense kan terselfdertyd onthaal word✓</li> <li>• Min/Klein spasio kan gebruik word✓</li> <li>• Min messegoed en breekgoed word benodig✓</li> <li>• 'n Wye verskeidenheid gaste kan geakkommodeer word✓</li> <li>• Gaste het 'n geleentheid om met mekaar te meng✓</li> <li>• Die geleentheid duur nie lank nie, gewoonlik twee uur✓</li> <li>• Spyskaarte kan goedkoop wees✓</li> <li>• 'n Verskeidenheid snoephappies word bedien✓</li> </ul> | F12<br>M67<br>(4) |
|     | 3.1.2 | Oorweeg: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die ouderdomsgroep van die sokkerspelers/bestuurders/afrigters✓</li> <li>• Hulle geslag✓</li> <li>• Hulle spesiale voedings-/dieetbehoefte✓</li> <li>• Die voedselgewoontes en godsdiensoortuigings van die spelers✓</li> </ul>  | F3<br>M44<br>(3)  |
|     | 3.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platbrood met gerookte springbok-carpaccio bo-op✓</li> <li>• Liggaar springbokfilet-snoeprolletjies met uimarmelade✓</li> <li>• Springbok-carpaccio-linte met roomkaas op soutpannekoeke✓</li> <li>• Springbok-satays met rissiesous✓</li> <li>• Broskorstert met springbokvulsel✓</li> <li>• Springbokrepies met heuning-en-mosterddoopsous✓</li> <li>• Mini-pizzas met springbokbiltong-poeier✓</li> </ul>  | F16<br>M69<br>(6) |
|     | 3.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die eiers met mayonnaise gevul is nie geskik nie.✓</li> </ul> Omdat die spelers se cholesterolvlakke noukeurig gemonitor word: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moet spelers voedsel met groot hoeveelhede vet vermy✓</li> <li>• Die eiergeel en mayonnaise bevat 'n groot hoeveelheid vet✓</li> </ul>  | F3<br>M44<br>(3)  |

3.2	3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naam van maatskappy en kontakbesonderhede✓</li> <li>• Datum✓</li> <li>• Tyd✓</li> <li>• Dieetbehoefte, spesiale versoeke✓</li> <li>• Tipe geleentheid/geselligheid, getal plekdekkings, tipe lokaal/plek✓</li> <li>• Spyskaart✓</li> <li>• Bykomende koste✓</li> <li>• Kosteberekening✓</li> <li>• Betalingsvoorwaardes✓</li> </ul>	(Enige 4)	M63 (4)
	3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koste van die spyskaartitems</li> <li>• = R18,50+R13,00+R27,00+R9,00+R15,00+R10,50✓</li> <li>• = R93,00✓</li> </ul>		F24 M58 (2)
	3.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Totale voedselkoste = Koste van die spyskaartitems x getal gaste✓</li> <li>• =R93 x 40✓</li> <li>• =R3 720✓</li> </ul>	(Enige 2)	F24 M58 (2)
	3.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Totale koste = voedselkoste + bokoste + arbeidskoste✓</li> <li>• = R3 720 + R1 200 + R1 500✓</li> <li>• = R6 420✓</li> </ul>	(Enige 2)	F24 M58 (2)
3.3	3.3.1	Koue nagereg✓		F148 M136 (1)
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hidrering✓</li> </ul>	(1)	
		Rede:		F161
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poeiergelatien moet in koue vloeistof geweek word✓</li> <li>• Die gelatien absorbeer die vloeistof en versag✓</li> </ul>	(Enige 1)	M129 (2)
	3.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druive is netjies op die basis van die vorm gerangskik✓</li> <li>• 'n Verdikte gelatienmengsel word oor die druive gegooi✓</li> </ul>		F162 M131 (2)
	3.3.4	Dit is goed om dit met pynappel✓ te vervang omdat dit goedkoper✓ is, maar die sjef moet versigtig wees wanneer vars pynappel gebruik word want dit bevat die ensiem bromelien.✓ Dit is 'n proteolitiese ensiem wat voorkom dat 'n jel vorm.✓ Die sjef sal die rou pynappel moet gaarmaak om die ensieme dood te maak voordat dit by die gelatienmengsel gevoeg word.✓	(Enige 3)	F163 M132 (3)
3.4		Die crème anglaise moet in 'n dubbelkastrol berei word en aanhoudend geroer word.✓ Dit moet gaargemaak word net totdat dit die agterkant van 'n lepel bedek✓ en nie vir te lank nie.✓ Die melk moet nie kook wanneer dit by die eiergeelmengsel gevoeg word nie.✓ Die temperatuur van die stoof moet nie te hoog wees nie.✓		F148 M137 (2)

3.5

BAVAROIS	PARFAIT
Gestolde nagereg.✓ Gemaak met warm eivla waarby gelatien✓ en geklopte room gevoeg is✓. Mengsel in vorm gegooi en verkoel totdat dit gestol is. Ontvorm vir bediening. ✓	Gevriesde nagereg.✓ Vlamensel kan ook gevries word✓ in 'n silindervormige vorm en in skyfies gesny word vir bediening.✓ Roomysbasis✓ afgewissel met bolagies, vrugte of sous en in 'n lang glas bedien. ✓

F149  
M138  
(4)  
**[40]****VRAAG 4**

4.1	4.1.1	Soja✓		F180 M104 (1)
	4.1.2	GPP-produkte is: Hoog in proteïene✓ Ryk aan koolhidrate en dieetvesel✓ Laag in kilojoules✓ Lae glukemiese indeks✓ Laag in cholesterol✓ Hoog in vitamien en minerale✓	(Enige 3)	F181 M105 (3)
	4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakto✓</li> <li>• Ovo✓</li> <li>• Veganis✓</li> </ul>		F178 M99 (3)
	4.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verglansing✓</li> <li>• Bestryk✓ die deeg/kors met bestrykeier of melk✓</li> </ul>		F211 M116 (2)
	4.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deur nie die deeg te rek nie✓</li> <li>• Deeg moet rus✓ en verkoel word na elke stadium van maak/bereiding en saamstel✓</li> <li>• Deur nie die deeg te veel te hanteer nie✓</li> </ul>	(Enige 3)	F209 M119 (3)
	4.1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meel✓</li> <li>• Botter✓</li> <li>• Eiers✓</li> <li>• Melk✓</li> </ul>	(Enige 3)	F206 M113 (3)
4.2	4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nek✓</li> <li>• Dikrib✓</li> <li>• Boud✓</li> <li>• Skenkel✓</li> <li>• Lies✓</li> <li>• Skouer✓</li> </ul>	(Enige 3)	F206 M95 (3)

4.2.2	Stowe:✓ Kos prut stadig✓ in 'n bedekte pot onder kookpunt.✓ Borrels styg stadig en bars nie op die oppervlak nie. ✓	F202 M89 (3)	
4.2.3	Want elastien word nie tydens gaarmaak sag nie.✓ Daarom bly dit oneetbaar.✓ Afsny is nodig omdat die elastien nie aantreklik lyk nie.✓ (Enige 2)	F196 M88 (2)	
4.2.4	• Bruin/Rooi✓/Groen✓ Die rolmerk dui die klassifikasie van vleis aan met betrekking tot die kwaliteit en sagtheid.✓ (Enige 1) (Enige 1)	F170 M83 (2)	
4.3	4.3.1	• Verminder bakteriële groei✓ as gevolg van die lae temperatuur.✓ • Bakterieë is onaktief omdat water nie beskikbaar is nie.✓ • Ensiemaktiwiteit is stadiger, maar stop nie.✓ (Enige 3)	F170 M150 (3)
	4.3.2	• Verhoog raklewe/rakleef tyd✓ • Voorkom groei van gis✓ • Voorkom bakteriële groei✓ • Voorkom oksidasie✓ • Voorkom bederf van organiese stowwe✓ • Tree as antiseptiese middel op✓ • Skep nie onaangename smaak in voedsel nie ✓ (Enige 4)	F169 M150 (4)
	4.3.3	• Allergene✓ om lewensgevaarlike toestande te voorkom.✓ • Moet nie weer vries na ontdooiing nie om bederwing van die produk te voorkom.✓ • Vervaldatum en gebruiksdatum om te verseker die gehalte is nie onder verdenking geplaas nie.✓ (Enige 2)	F170 M150 (2)
4.4	4.4.1	• Temperatuur begin by 220 °C✓ om stoom✓ te ontwikkel en 'n holte✓ te vorm. • Temperatuur word verlaag na 180 °C✓ na 10 minute om die holte uit te droog/te voorkom dat dit platval (neerslaan) en om te voorkom dat dit brand.✓ (Enige 4)	F185 M124 (4)
	4.4.2	• Die water verander in stoom. ✓ • Dit tree as 'n rysmiddel op.✓	F186 M125 (2) <b>[40]</b>

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1 Mnr. Clive moet die volgende eienskappe hê:
- Toewyding en vasberadenheid✓
  - Verantwoordelikheid✓
  - Kreatiwiteit✓
  - Betroubaarheid✓
  - Selfvertroue✓
  - Goeie organisatoriese en bestuursvaardighede✓
  - Hoë energievlakke✓
  - Sin vir humor✓
  - Deursettingsvermoë✓
- (Enige 3) F128  
(3)
- 5.1.2 Andrianna se verantwoordelikhede sluit in:
- Beveiliging van gastehuis se bates✓
  - Voorbereiding van finansiële verslae✓
  - Opstel van begroting✓
  - Voorbereiding van kontantvooruitskatting✓
  - Betaal van personeelsalarisse✓
  - Beheer van bankprosedures✓
  - Opstel van prosedures vir aankoop, ontvang, berging en rekwisisie✓
  - Maak seker dat voorraadopnames gereeld gedoen word✓
  - Betaal belasting en BTW✓
- (Enige 4) F116  
M6  
(4)
- 5.1.3
- Gastekamers✓ – opgradering van kamers na luukse suites/kamerverkope is verantwoordelik vir 50–100% van die wins.✓
  - Vertrekke vir gesellighede/geleenthede✓ – laat wins styg deur geld wat vir die gebruik van die vertrek en ondersteuningsdienste gevra word/dit kan konferensies, verjaarsdagpartytjies, feesvierings lok.✓
  - Voedsel en drank✓ – opgradering sodat hulle middagete en aandete aan gaste kan bied.✓
  - Wasgoed✓ – 'n diens kan aan gaste gebied word om wasgoed, strykwerk en droogskoonmaak te laat doen.✓
  - Kroeg✓ – bied drankies aan gastehuisgaste en gaste van buite.
- (Enige 4) F108  
M2  
(4)

- 5.2 5.2.1
- Besigheidsmense/Sakemense✓
  - Binnelandse toeriste✓
  - Internasionale toeriste✓
- F135  
(3)
- 5.2.2
- Vryskut-skemer kroegman✓
  - Tuisnywerhede vir maaltye✓
  - Bakker✓
  - Spyseniering van geleenthede✓
  - Bemarking✓
  - Werwingsagentskappe✓
  - Bloemiste✓
  - Wasgoed✓
- F131  
M8  
(Enige 4) (4)
- 5.2.3 'n Bemerkingsinstrument moet:
- Die aandag van die gewenste teikenmark trek✓
  - Nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte bring✓
  - Korrekte inligting verskaf✓
  - Voldoen aan die vereistes deur die publikasieraad aanbeveel✓
  - Diens aan die verbruiker bied✓
  - Kleurvol en netjies wees met groot letters✓
- F138  
M18  
(Enige 5) (5)
- 5.2.4 Die volgende inligting is beskikbaar:
- Naam van besigheid✓
  - Adres✓
  - Teikenmark✓
  - Personeelvoorsieningsplan✓
  - Doelwitte is uiteengesit
  - Personeelplan✓
  - Bemerkingsplan✓
- Die volgende is nie verskaf nie:
- Handelsmerkgewing (naam van maatskappy, logo) ✓
  - Straatkaart wat die ligging van die besigheid toon✓
  - Terreinplan met die uitleg van die besigheid✓
  - Posbeskrywings✓
  - Finansiële plan✓
- F131  
M11  
(Enige 7) (7)  
**[30]**

**VRAAG 6**

6.1 6.1.1 Maak die plekdekking reg✓ F33  
M191  
(1)

- 6.1.2
- Die messegoed moet aangepas word om by die gaste se spesifieke bestelling te pas✓
  - Indien die plek met 'n entree-mes en -vurk vir die slaai gedek is, moet die mes en vurk met 'n sooplepel vervang word✓ F33  
M192
  - Items moet in die korrekte volgorde geplaas word✓ (Enige 2) (2)

6.1.3

	<b>SILWERBEDIENING</b>	<b>BORDBEDIENING</b>
Tegniek	Dra voedsel oor van dienskottel/-bak na die gas se bord✓ (1)	Kelners dra die borde uit die kombuis sonder om die aanbieding van die voedsel te versteur✓ (1)
Spesiale toerusting	Vurk✓ Eetlepel✓ Dienskottel/-bak✓ (1)	Bord✓ (1)

F36  
M192  
(4)

- 6.1.4
- Beter porsiebeheer✓
  - Minder wat gemors word✓
  - Meer kreatiwiteit deur sjef m.b.t. die aanbieding✓
  - Gouer diens deur kelners✓ (Enige 3) (3)

- 6.1.5
- Lemmetjiegeroosterde Hoender-Caesarslaai: Witwyn✓
  - Gerookte Salm en Kaviaar: Sjampanje✓
  - Lamskenkels: Rooiwyn✓
  - Kersiehandtertjies met Makadamianeut-roomys: Dessertwyn, soet witwyn, port✓ (Enige geskikte voorbeeld) (4)

F41  
M18  
(4)

- 6.1.6 Die wyn:
- moet in die donker geberg word om skade deur ultraviolet lig te vermy✓
  - moet verkieslik in klam plek geberg word✓
  - moet nie deur vibrasies versteur word nie✓
  - bottels moet op hulle sye geplaas word sodat die kurkproppe klam bly✓
  - moet gereeld geroteer word✓
  - wat eenders is, moet saam geberg word✓
  - bottels moet verpak en geberg word met die etikette na bo of na voor✓
  - kelder moet skoon en goed geventileer wees✓
  - moet onderstebo in 'n boks geberg word✓ (Enige 4) (4)

F54  
M159  
(4)

6.2	6.2.1	<p>Die gueridontrollie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• word gebruik vir die bedien of bereiding van voedsel in die eetkamer✓</li> <li>• is 'n gesofistikeerde soort bediening✓</li> <li>• laat toe dat die voedsel in die teenwoordigheid van die gas afgerond word, bv. flambé✓</li> <li>• vertoon die kelner se vaardighede✓</li> </ul>	(Enige 2) F37 M175 (2)
6.3	6.3.1	<p>Die kelner moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kalm bly✓</li> <li>• ferm wees en geen emosie toon nie✓</li> <li>• die kliënt hoflik vra om die restaurant te verlaat eerder as om toe te laat dat hy die ander gaste steur✓</li> <li>• toesien dat hy nie verder enige alkoholiese drankies aangebied word nie✓</li> <li>• die insident so stil as moontlik hou✓</li> </ul>	(Enige 4) F41 M185 (4)
6.4	6.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doop glase in geklitste eierwit of suurlemoensap en doop dan in korrelsuikers of -poeiers✓</li> <li>• Ryg vrugtestukkies op 'n tandestokkie of snoepstokkie en plaas dit oor of binne-in die glas✓</li> <li>• Garneer die rand van die glas met 'n snytjie lemoen of suurlemoen✓</li> <li>• Breek ys of gebruik ysblokkies✓</li> <li>• Sambreeltjie✓</li> </ul>	(Enige ander geskikte antwoord) F67 (3)
	6.4.2	Voorraadopname✓	F71 M161 (1)
	6.4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorraad sal nie klaar raak nie✓</li> <li>• Dit sal oorvoer ('over stocking') voorkom✓</li> <li>• Dit sal diefstal verminder en alkoholmisbruik voorkom✓</li> <li>• Dit sal finansiële verliese beperk✓</li> </ul>	(Enige 2) M161 (2) <b>[30]</b>
<b>TOTAAL AFDELING D:</b>			<b>60</b>
<b>GROOTTOTAAL:</b>			<b>200</b>