basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2017

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

Kopiereg voorbehou

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. Skryf die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) neer, kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) oor die letter (A–D) van jou keuse in die ANTWOORDEBOEK.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B vleis.
C brood.
D lemoene.

1.1.11	**A**	**B**	**C**	**~~D~~** (X)

1.1.1 E-posse, webwerwe en selfone wat gebruik word om produkte te bemark, staan as ... bemarkingsinstrumente bekend.

A ouditiewe
B visuele
C elektroniese
D oudiovisuele (1)

1.1.2 'n Druifvariëteit wat gebruik word om wyn te maak:

A Kultivar
B Oesjaar
C Produk
D Oorsprong (1)

1.1.3 'n Ensiem in rou pynappel wat voorkom dat 'n gelatienmengsel stol:

A Fisien
B Bromalien
C Papaïen
D Kaseïen (1)

1.1.4 'n Pizza lewer agt porsies. Die totale koste van die pizza is R72,00. Die koste vir EEN porsie is …

A R9,00.
B R12,00.
C R36,00.
D R80,00. (1)

1.1.5 Wanneer 'n persoon aan diabetes ly, beteken dit dat die liggaam nie genoeg … produseer nie.

A cholesterol
B kalorieë
C laktose
D insulien (1)

1.1.6 'n Geurmiddel in die bereiding van nageregte wat van kakaobone gemaak word:

A Vanielje
B Koffie
C Sjokolade
D Karamel (1)

1.1.7 Die verskil tussen die werklike koste om 'n item te produseer en die geld waarvoor dit verkoop word:

A Bruto wins
B Indirekte koste
C Direkte koste
D Netto wins (1)

1.1.8 'n Metode waar vleis met dun skyfies vet bedek word:

A Lardering
B Marinering
C Versagting
D Bardering (1)

1.1.9 … sluit aktiwiteite in wat verseker dat voornemende gaste bewus is van die tipes akkommodasie wat by 'n verblyfplek beskikbaar is.

A Prysvasstelling
B Bemarking
C Finansiering
D Taakstelling (1)

1.1.10 Chouxdeeg gevul met room en met karamel opmekaar gestapel, staan as ... bekend.

A croquembouche
B churros
C profiteroles
D beignets (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die terminologie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–I) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.7 J.

KOLOM A **TERMINOLOGIE**	**KOLOM B** **BESKRYWING**
1.2.1 Bestuiwing	A 'n mengsel wat in 'n spuitsak geskep word en deur 'n spuitpunt op koeke geforseer word
1.2.2 Puree	B smeer en suiker saam geklits tot lig en romerig
1.2.3 Spuitversiering	C tegniek gebruik om gelatienpoeding op 'n bord uit te keer
1.2.4 Room	D sluit lug by 'n mengsel in deur liggies in te vou
1.2.5 Ontvorming	E klits room totdat dit die stywepuntstadium bereik
1.2.6 Karamelisasie	F vrugte verpulp, deurgesyg of versap
	G verhit suiker tot by die hardekraakstadium
	H plaas 'n gelatienmengsel in 'n houer en verkoel
	I 'n dun lagie versiersuiker wat vir dekoratiewe doeleindes oor 'n sponskoek gestrooi word

(6 x 1) (6)

1.3 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 Wyn waarvan die alkohol verwyder word voordat dit gebottel word

1.3.2 'n Soet wyn wat na 'n maaltyd bedien word

1.3.3 Die Wet wat die verkoop van alkohol reguleer

1.3.4 Die term wat na tertdoppe verwys wat vooraf gebak word met rys of droë bone

1.3.5 Advertering van 'n produk deur potensiële kliënte te skakel

1.3.6 Vetverspreiding tussen die spierweefsel van 'n vleissnit

1.3.7 'n Tradisionele sous wat saam met oondgebraaide beesvleis bedien word

1.3.8 Rys gerol met gaar seekos of rou vis, in seewiervelle toegedraai

1.3.9 'n Mengel van gekapte vrugte of groente, gegeur met speserye, suiker en asyn en gekook tot 'n dik pulp

1.3.10 Peulgroente gebruik om getekstureerde plantproteïene te maak (10)

1.4 **KEUSE-ITEMS**

1.4.1 Identifiseer TWEE items wat by oorhoofse koste ingesluit word:

A Skryfbehoeftes
B Salarisse
C Personeelopleiding
D Skoonmaakmateriaal (2)

1.4.2 Identifiseer TWEE biefstuksnitte (steaks) wat van die filet gesny word:

A Kruis
B Tournedos
C Medaljon
D T-been (2)

1.5 **PASITEMS**

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n nagereg in KOLOM A pas en pas dit dan by 'n voorbeeld in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A–G) en nommer (i–vii) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.5.6 H (viii).

KOLOM A NAGEREG	**KOLOM B BESKRYWING**	**KOLOM C VOORBEELD VAN NAGEREG**
1.5.1 Melknagereg met styselbasis	A vlakbraai van vrugte wat in 'n beslag gedoop is	(i) vacherin
1.5.2 Gebakte vla	B verskeie lae roomys in 'n koepelvorm gevries	(ii) bavarois
1.5.3 Bevrore nagereg	C stysel gekook met melk, in 'n tertbak geplaas, gestip met botter en in die oond gebak	(iii) crème brûlée
1.5.4 Meringue	D ryk eiervla bedek met 'n kors van gekarameliseerde suiker en in die vorm bedien	(iv) bombe
1.5.5 Gevormde koue vla	E geklopte eierwit wat by 'n bakkersvlabasis gevoeg en in 'n warmwaterbad (bain-marie) gebak word	(v) sagopoeding
	F geklopte eierwit en suiker gebak in 'n harde mandjievorm en gevul met geklopte room	(vi) crème pâtissiére
	G vlabasis met gelatien en geklopte room wat in 'n vorm gegooi word en verkoel word om te stol	(vii) malvapoeding

(5 x 2) (10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

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

Gastroënteritis en TB is twee van die redes vir die hoë afwesigheidsyfer in die voedsel- en drankbedryf in Suid-Afrika.

2.1.1 Wat is die inkubasietydperk vir gastroënteritis? (1)

2.1.2 Verduidelik hoe 'n voedselhanteerder kan voorkom dat ander mense by die werkplek deur gastroënteritis geaffekteer word. (5)

2.1.3 Noem DRIE simptome van elk van die volgende:

(a) Gastroënteritis (3)

(b) TB (3)

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

Goeie diens verskil van een restaurant na die volgende.

2.2.1 Definieer die term *goeie diens*. (2)

2.2.2 Bespreek die stelling hierbo krities. (3)

Kopiereg voorbehou

2.3 'n Restaurantbestuurder oorweeg dit om die stelsel hieronder te koop. Bestudeer die foto en beantwoord die vrae wat volg.

2.3.1 Identifiseer die tipe stelsel. (1)

2.3.2 Verduidelik TWEE voordele van die stelsel hierbo. (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.

> 'n Groot verskeidenheid vars en gepreserveerde kersieprodukte word by die jaarlikse Kersiefees in Ficksburg ten toon gestel.

3.1.1 Noem TWEE metodes wat gebruik kan word om oortollige kersies te preserveer, buiten om dit in te maak. (2)

3.1.2 Bespreek stap vir stap hoe jy ingemaakte kersies sal berei. (4)

3.2

> Die volgende inligting oor 'n dinee vir 100 gaste wat by die Kersiefees gehou is, is aan die organiseerders gegee:
>
> Verkoopprys van die spyskaart: R10 000
> Voedselkoste: R3 500
> Oorhoofse koste: R2 500

3.2.1 Bereken die totale netto wins. (3)

3.2.2 Bereken die koste vir elke gas. (3)

3.2.3 Stel VIER belangrike aspekte voor wat die organiseerders van die dinee by die kwotasie moet insluit. (4)

3.3 Bestudeer die metode hieronder om chouxdeeg te berei en beantwoord die vrae wat volg.

> Metode:
>
> 1. Plaas botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
> 2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel.
> 3. Kook vir 'n paar minute totdat die mengsel van die kante van die kastrol wegtrek.
> 4. Laat die mengsel effens afkoel en voeg die eiers een vir een by.
> 5. Spuit die deeg op 'n gesmeerde bakplaat.
> 6. Bak vir 10–15 minute teen 230 °C.
> 7. Verlaag die hitte vir 20 minute tot 190 °C.
> 8. Laat die deeg afkoel.

3.3.1 Gee redes vir die volgende stappe:

(a) Stap 4 (1)

(b) Stap 7 (2)

3.3.2 Stel TWEE bolae voor wat as versiering vir die chouxdeeg gebruik kan word. (2)

3.3.3 Voorspel die eindresultaat indien die water te lank tydens die bereiding van die chouxdeeg gekook het. (2)

3.4 Onderskei tussen 'n *pollo-vegetariër* en 'n *pesco-vegetariër*. (4)

3.5 Gee redes vir ELK van die volgende stellings:

3.5.1 Wit- en rooigespikkelde bone moet afsonderlik gaargemaak word. (1)

3.5.2 Moenie droëboontjies kook sonder dat dit geweek is nie. (1)

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

Jy beplan 'n skemerkelkfunksie vir jou ouers se huweliksherdenking. Die funksie sal twee uur duur.

3.6.1 Bepaal die getal snoephappies wat per persoon bedien moet word. (1)

3.6.2 Beskryf VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer die snoephappies berei word. (4)

3.6.3 Evalueer die geskiktheid daarvan om klewerige ribbetjies by die skemerkelkfunksie te bedien. (3)

3.6.4 Stel DRIE soet hapgrootte snoephappies voor wat jy op die spyskaart kan insluit. (3)

[40]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die foto van gestoofde lamskenkels hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.1.1 Onderskei tussen die eienskappe van rou *lamsvleis* en rou *beesvleis*. (4)

4.1.2 Verduidelik waarom stowe 'n geskikte gaarmaakmetode vir die lamskenkels is. (2)

4.1.3 Stel 'n geskikte bygereg vir die gestoofde lamskenkels voor. (1)

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

Die Savera Hotel het 'n kosjer-kombuis. Die hotel word gevra om 'n banket vir 100 Joodse gaste aan te bied.

4.2.1 Definieer die term *banket*. (2)

4.2.2 Noem TWEE departemente wat by die beplanning en voorbereiding van die banket betrokke moet wees. (2)

4.2.3 Bespreek DRIE vereistes om te oorweeg wanneer die banketspyskaart vir die Joodse gaste beplan word. (3)

4.2.4 Bepaal die getal kelners wat jy vir die funksie sal nodig hê. (1)

Kopiereg voorbehou

4.3 Bestudeer die foto van 'n vol-au-vent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.3.1 Identifiseer die tertdeeg wat gebruik is om die vol-au-vent te maak. (1)

4.3.2 Noem die funksies van die volgende bestanddele in die bereiding van die deeg hierbo:

(a) Botter (2)

(b) Water (2)

4.3.3 Stel TWEE soutvulsels voor wat in die vol-au-vent gebruik kan word. (2)

4.3.4 Wat is die eienskappe van 'n suksesvolle vol-au-vent? (3)

4.4 4.4.1 Noem TWEE soorte gelatien. (2)

4.4.2 Voorspel die gevolge van die volgende wanneer 'n gelatiengereg berei word:

(a) Voeg te veel suiker by (1)

(b) Voeg suurlemoensap by (1)

(c) Stol die gereg by 20 °C (1)

4.5 Bestudeer die foto van die Kerspoeding hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.5.1 Beskryf die tegniek om die nagereg hierbo gaar te maak. (2)

4.5.2 Verduidelik hoe die nagereg hierbo voorgesit kan word. (2)

4.5.3 Beveel TWEE geskikte souse vir hierdie nagereg aan. (2)

4.6 Goeie voeding is uiters belangrik vir mense wat MIV-positief is.

Verdedig die stelling hierbo. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

**VRAAG D: SEKTORE EN LOOPBANE;
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

VRAAG 5

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

> **Springbok Wildlodge**
>
> ***Luukse akkommodasie op 'n wildsplaas halfpad tussen Cathcart en Queenstown, in die hartjie van die Oos-Kaap.***
> Die allesinsluitende pakkette sluit in: akkommodasie, drie gesonde maaltye, 'n daaglikse wildsrit met vingerhappies en die gebruik van fasiliteite soos die tennisbaan en sauna.
> ***2 vir 1: Betaal die enkel midweekfooi van R600 en jou vriend/metgesel bly gratis as hy/sy met jou deel.***
> Besoek www.springboklodgesa.co.za

5.1.1 Noem DRIE aspekte wat die teikenmark vir die Springbok Wildlodge sal bepaal. (3)

5.1.2 Bepaal of promosie as 'n bemarkingstrategie gebruik is en gee 'n rede vir die antwoord. (2)

5.1.3 Noem EEN nadeel daarvan om promosie as deel van jou bemarkingsresep te gebruik. (1)

5.1.4 Beskryf TWEE vereistes van die verpakking van die vingerhappies. (2)

5.1.5 Identifiseer VIER aspekte wat die Springbok Wildlodge by hulle sakebeskrywing moes ingesluit het. (4)

5.1.6 Verduidelik hoe die Springbok Wildlodge tot werkskepping kan bydra en gee TWEE voorbeelde. (4)

5.2 5.2.1 Klassifiseer die terme hieronder in inkomste- en nie-inkomste-genererende areas in die gasvryheidsbedryf.

> finansies; kroeë; veiligheid; voedsel en drank;
> instandhouding; gastekamers

5.2.1 Tabuleer jou antwoord soos volg:

INKOMSTE-GENERERENDE AREAS	NIE-INKOMSTE-GENERERENDE AREAS

(6)

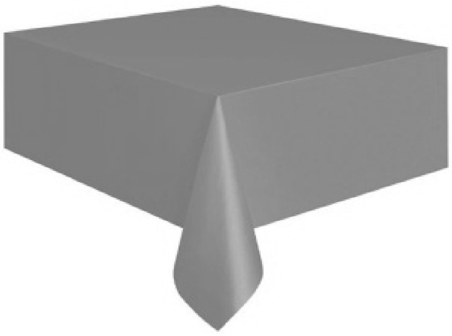
5.2.2 Verduidelik die onderlinge verband tussen verkope en bemarking en die finansiële departement. (2)

5.2.3 Identifiseer DRIE pligte van die veiligheidspersoneel. (3)

5.2.4 Noem DRIE entrepreneursgeleenthede wat in die dranksektor kan voorkom. (3)
[30]

VRAAG 6

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



A
TAFELDOEK

B
ROOIWYNGLAS

6.1.1 Definieer die term *openings-mise-en-place*. (2)

6.1.2 Identifiseer die openings-mise-en-place wat vir die tafeldoek in **A** nagegaan moet word. (3)

6.1.3 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer die glas in **B** skoongemaak word. (3)

6.1.4 Bepaal of dit geskik is om 'n glas Chardonnay saam met 'n visvoorgereg te bedien. (2)

6.1.5 Bespreek die korrekte posisie van die glas hierbo op 'n gedekte plek ('cover'). (3)

6.1.6 Verduidelik hoe rooiwynbottels gestoor moet word. (4)

6.2 6.2.1 Onderskei tussen *binneverbruik-dranklisensies* en *buiteverbruik-dranklisensies*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

BINNEVERBRUIK	**BUITEVERBRUIK**

(4)

6.2.2 Bespreek die prosedure wat vir bordbediening gevolg moet word. (3)

6.2.3 Motiveer die gebruik van bordbediening vir 'n formele dinee. (3)

6.3 Die instapyskas by 'n plaaslike wildlodge bereik 22 °C.

Bepaal die uitwerking van hierdie situasie op die wildlodge. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2017

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	I√
1.2.2	F√
1.2.3	A√
1.2.4	B√
1.2.5	C√
1.2.6	G√

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Gedealkoholiseerde√
1.3.2	Hanepoot√/Jeripigo√/Muskadel√
1.3.3	Drankwet
1.3.4	Blindbak√
1.3.5	Telebemarking√
1.5.6	Marmering √
1.3.7	Peperwortel/bruinsous/jus√
1.3.8	Soesji√
1.3.9	Blatjang
1.3.10	Soja

(10)

1.4 **KEUSE-ITEMS**

1.4.1□	A √D√
1.4.2	B√ C√

(4)

1.5. **PASITEMS**

1.5.1	C√ (v) √
1.5.2	D √ (iii) √
1.5.3	B√ (iv) √
1.5.4	F√ (i) √
1.5.5	G√ (ii) √

(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1 2.1.1 24–48 uur√ (1)

2.1.2 -Voedselwerkers met gastroënteritis moet werkgewer dadelik in kennis stel√
-Voedselhanteerders wat diarree het moenie met kos werk nie√
-Voedselhanteerders moet goeie persoonlike higiëne handhaaf√/ (was hande nagebruik van die toilet, met vullis gewerk, nadat jy aan jou lyf, hare, neus, ens. geraak het)√
-Hulle moet apparaat en oppervlak was en ontsmet nadat rou vleis en pluimvee hanteer is √
-Hulle moet seker maak dat voedsel soos hoender, vis en eiers behoorlik gaargemaak is √
-Insekte en knaagdiere moet uit die kombuis gehou word√ deur gaas voor vensters te sit√
-Kombuis moet voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging√
-Alle voedsel moet bedek word as dit gestoor word√
-Gaar en rou voedsel moet apart gehou word√
-Voedsel moenie op die vloer gestoor word nie√
-Rommel moenie ophoop nie√; Hou deksels te alle tye op vullisblikke √

(Enige 5) (5)

2.1.3(a) **GASTROËNTERITIS**
Diarree√
-Naarheid /braking√
-Dehidrasie√
-Maagpyn√
-Hoofpyn√
-Koors√

(Enige 3) (3)

2.1.3(b) **TUBERKULOSE**
Aanhoudende hoes√
-Konstante moegheid√
-Gewigsverlies√
-Verlies van aptyt√
-Hoes bloed√
-Nagsweet√
-Borspyn√
-Dispnee-asemnood√

(Enige 3) (3)

2.2 2.2.1 Goeie diens is om vinnig aan 'n kliënt se behoeftes te voldoen√, by professionele mense√ in 'n aangename omgewing√/op die manier waarop die kliënt dit verwag√ (Enige 2) (2)

2.2.2 Die bestuur besluit op die vlak van diens in hul restaurant√.
Die vlak van opleiding verskil√,
Diens is dikwels gekoppel aan die prys√ Voorbeeld: goed-opgeleide kelners werk in formele restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir die hoë vlak van diens√
Hoe duurder die gereg , hoe beter is die diens veronderstel om te wees√ (Enige 3) (3)

2.3 2.3.1 Elektroniese betaalpuntsisteem (POS)√ (1)

2.3.2 Die sisteem sal restaurantwerkers help om hul daaglikse take te voltooi wat insluit : voedsel en drankbestellings,√ kommunikasie van take aan die kombuis√, gasterekeninge√, kredietkaart-prosessering√, uitgawes direk op gasterekeninge in 'n hotel te plaas√ (Enige 2) (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Maak konfyt√
Dit kan verglans word√
Dit kan ingelê word√
Dit kan gevries word√ (Enige 2) (2)

3.1.2 -Was en verwyder pitte van kersies√
-Berei 'n suikerstroop voor√
-Kook die kersies in die stroop tot sag√
-Skep die kersies in gesteriliseerde bottels√
-Vul met stroop en seël√ (Enige 4) (4)

3.2 3.2.1 Netto wins: verkoopprys-totale koste (voedselkoste + oorhoofse koste)√
= R10 000 – (R3500+R2500) √
= R10 000 – R6000√
= R4000,00√ (Enige 3) (3)

3.2.2 Koste per persoon= Verkoopprys /aantal mense
=R10 000/100 persone√
= R100,00 per persoon√ (Enige 3) (3)

3.2.3 -Naam van die firma, adres, kontakbesonderhede√
-Persoonlike inligting van die kliënt: naam, kontaknommer, adres√
-Inligting rakende die funksie: datum, tyd, dieetvoorskrifte, soort funksie√
-Addisionele uitgawes√
-Spesiale versoeke√
-Betalingsvoorwaardes√ (Enige 4) (4)

3.3 3.3.1 (a) Stap 4: om gaar word van eier te verhoed√/skifting√ (Enige 1)

(b) Stap 7: om bakproses te voltooi√, om deeg te laat uitdroog√, sodat die holte omring is met 'n delikate, bros wand√
Om te verhoed dat dit brand√ (Enige 2) (3)

3.3.2 Sjokolade√
Karamel √
Vanielje/sjokolade versiering√
Fondant√
Spinsuiker√
Bestuif met versiersuiker√ (Enige 2) (2)

3.3.3 Te veel water sal verdamp√ daar sal te min stoom wees√ en die produk sal 'n klein volume hê√ (Enige 2) (2)

3.4

POLLO-VEGETARIËR	PESCO-VEGETARIËR√
-Dieet sluit pluimvee, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in√ -Dieet sluit uit: rooivleis, vis en seekos√ (Enige 2)	-Dieet sluit vis, seekos, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in √ - Dieet sluit uit: rooivleis en pluimvee√ (Enige 2)

(4)

3.5 3.5.1 Wit bone sal gekleur word met die rooi bone√ (1)

3.5.2 Dit neem langer om gaar te word√, en die bone kan breek of losgaan van die velletjies√ (Enige 1) (1)

3.6 3.6.1 3–5 happies√ (1)

3.6.2 -Die happies moet hapgrootte wees√
-Sluit warm en koue happies in√
-Sluit twee tot drie soet happies in√
-Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees√
-Dit moet smaaklik en goed gegeur wees√
-Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit√
-Bestanddele moet maklik herkenbaar wees√
-Persooonlike en kombuishigiëne is noodsaaklik√ (Enige 4) (4)

3.6.3 Nie geskik nie√
Die gaste sal hul vingers vuilmaak√, of sal vingerbakkies nodig hê√
Benodig 'n klein bordjie√ (3)

3.6.4 -Vrugte gedoop in sjokolade√
-Melktertjies√
-Sjokoladetruffels√
-Botterbroodjies√ (Enige relevante antwoord) (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

BEES	LAM
Kleur: helderrooi tot kersierooi√ Tekstuur: glad, fyn en ferm√ Vet: romerig of geel kleur √ Bene: witter en harder√ (Enige 2)	Kleur: helder ligrooi√ Tekstuur: glad, fyn en ferm en nie droog√ Vet: wit /pienkerig√ Bene: sagte rooi en poreus √ (Enige 2)

(4)

4.1.2 Dit is 'n taai stuk vleis/bevat baie bindweefsel√
Stowe is 'n klam hitte gaarmaakmetode√, verander die wit bindweefsel in gelatien√, die stadige gaarmaakmetode maak dit sag √ (Enige 2) (2)

4.1.3 Kapokaartappels√
Cous cous√
Pap√ (Enige relevante antwoord) (1)

4.2 4.2.1 'n Banket is 'n formele ete waar gaste genooi word ter ere van 'n persoon of om 'n geleentheid te vier of enige ander spesiale okkasie√ (2)

4.2.2 Voedsel en drankdiens√
Voedselbereiding√ (2)

4.2.3 Jode kan slegs voedsel eet wat kosher/skoon is√
Hulle eet nie die agterkwart van diere nie√
Hulle mag nie vleis en suiwelprodukte tydens 'n maaltyd meng nie√
All skulpvis, slakke en roofvoëls is verbode√
Vark en varkprodukte is nie toelaatbaar nie√ (Enige 3) (3)

4.2.4 8-10 kelners√ (1)

4.3 4.3.1 Skilferkors√ (1)

4.3.2 (a) Botter: dra by tot 'n ryk geur√, dra by tot kleur√ (2)

(b) Water: ontwikkel die gluten in die meel√, verander in stoom√ help om deeg te laat rys√. (Enige 2) (2)

4.3.3 Geroomde spinasie√
Hoender en sampioen √
Steak en niertjies√
Maalvleis√
Vis√ (Enige relevante antwoord) (2)

4.3.4 -Lig in tekstuur√
-Vlokkerige lae√
-Ligte goudbruin kleur√
-Ongelyke oppervlak√ (Enige 3) (3)

4.4 4.4.1 Gegeur en ongegeur√
Poeier/korrel√
Velle√ (Enige 2) (2)

4.4.2 (a) Te veel suiker verswak die jel√, vertraag stollingsproses√ (Enige 1) (1)

(b) Verswak die jellie√, vertraag stollingsproses √, sal makliker smelt√ (Enige 1) (1)

(c) Gereg sal begin smelt√ (Enige 1) (1)

4.5 4.5.1 Die beslag word gestoom in 'n stomer of in 'n groot kastrol met water en dan uitgekeer vir opdiening. √
Maak seker dat geen water in die bak kom terwyl dit stoom nie, want dit sal die poeding pap maak. √ (2)

4.5.2 Kies die regte grootte en vorm vir die bord√
Poeding moet in die middel van die bord uitgekeer word√
Rangskik, garneer en versier die nagereg op die bord√
Die nagereg kan geflambé word√ – gooi brandewyn oor en steek aan die brand√ (Enige 2) (2)

4.5.3 Vla√
Room√
Roomys√
Brandewynsous√ (Enige 2) (2)

4.6 4.6.1 Mense met MIV het groter voedingsbehoeftes en 'n goeie diet is noodsaaklik om 'n sterk immuunstelsel te verseker wat kan help om MIV simptome onder beheer te hou√.
Goeie voeding vertraag die omskakeling van MIV na VIGS√, en is 'n vereiste vir gunstige voordele van antiretrovirale middels√.
'n Gesonde dieet kan wanvoeding voorkom en genees, maar kan nie MIV en VIGS genees nie√
Mense met MIV moet 'n gesonde liggaamsmassa handhaaf en genoeg proteïen inneem sodat spiermassa behoue bly√
Die dieet moet uit vars vrugte en groente bestaan om die immuunstelsel te verbeter √ (Enige 4) (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE. VOEDSEL EN DRANKDIENS

VRAAG 5

5.1 5.1.1. Die teikenmark sal bepaal word deur:
Demografiese faktore√ bv. Getroude status, ouderdom, familiegrootte bv. Betaal 'n midweektarief en jou vriend/metgesel bly gratis saam met jou, benodig inkomste√
Fisiese faktore: aktiwiteite√ bv. Daaglikse wildritte, tennis en sauna√
Produk verwante faktore√, wat beskryf watter dienste of produkte die gaste verkies bv. Luukse akkommodasie op 'n wildplaas halfpad tussen Cathcart en Queenstown, in die hartjie van die Oos-Kaap. √ (Enige 3) (3)

5.1.2 Ja, promosie is gebruik√
Koop-een-kry-een: betaal die enkel midweektarief van R600 en jou vriend/metgesel bly gratis saam met jou. √ (2)

5.1.3 Dit is duur√ jy kry slegs een bedrag vir 2 mense√. (1)

5.1.4. Die grootte van die houer moet nie die gas mislei ten opsigte van die inhoud nie√
Verpakking moet maklik wees om te hanteer√
Inligting op verpakking moet duidelik wees√
Verpakking moet geskik vir die inhoud wees√
Dit moet sterk, higiënies en skoon wees√
Indien moontlik moet dit herwinbaar en herbruikbaar wees√
(Enige 2) (2)

5.1.5 Besigheidsadres√
Soort besigheid√
Handelsmerk√
Kort, medium en lantermyndoelwitte√
Padkaart√
Plan wat die uitleg van die onderneming aantoon√ (Enige 4) (4)

5.1.6 Springbok Wildslodge dra by tot werkskepping:
Direkte werk: posisies in die gasvryheidsindustrie√ voorbeelde: Lodge ontvangsdame√, Kamerbediende√, Toergids√, Masseuse,√ sjef√, kelners√, deurwag√ (Enige 2)

Indirekte werkskepping: posisies wat nie deel vorm van die gasvryheidsindustrie√ bv: vervaardigers van linne wat in die lodge gebruik word√, verskaffers van voedsel, drank√, vervaardigers van meubels√
(Enige 2) (4)

5.2 5.2.1

INKOMSTE-GENERERENDE AREAS	NIE-INKOMSTE-GENERERENDE AREAS
Kroeg√ Voedsel en drank√ Gastekamers√	Finansies√ Veiligheid√ Instandhouding√

(6)

5.2.2 Die twee departemente is afhanklik van mekaar, want verkope en bemarking moet potensiële kliënte bewus maak van die sienste en produkte wat die instansie aanbied √. Hulle verseker dat die kliënte gebruik maak van die produkte en dienste wat 'n inkomste verseker vir die instansie√. Die finansiedepartement verseker dat die inkomste ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie gespandeer word√. (Enige 2) (2)

5.2.3 -Hou toesig oor personeel√, eiendom√ en sleutelkontrole√
-Hulle moet die instansie, personeel en gaste van die volgende kriminele aktiwiteite beskerm:
-kredietkaartbedrog√
-versekeringsbedrog
-terrorisme√
-inligtingstegnologie√
-dobbelbedrog√ (Enige 3) (3)

5.2.4 -Beweegbare skemerkelkiekroeg√/Vloeistofsjefs√
-Drankies op wiele√
-Verkoper√
-Kinderverjaardagpartytjiedrankies√ (Enige 3) (3)
[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Verwys na gereedkry van apparaat (eetgerei, breekware) en tafeldoeke voordat 'n maaltyd bedien word√./ in plek plaas√/voorafbereiding√ (2)

6.1.2 Kyk of die tafeldoek:
Skoon is √geen vlekke√ of kerswas√.
Nie gebrand, verweer√
gestryk√
hang gelyk aan elke kant van die tafel√
nie onderstebo√ (Enige 3) (3)

6.1.3 Die glas moet gewas word in warm water met seep√
Spoel af in skoon warm water√
Lugdroog √
Stoom die glas oor kokende water√
Poleer met 'n skoon, droë lap√ (3)

6.1.4 Chardonnay is geskik√ want witvleis (vis) gaan goed saam met witwyn M159 F 52 (2)

6.1.5 Die rooiwynglas moet 2.5cm√ vanaf die punt van die hoofgeregmes√ en teen 45° hoek links van die witwynglas geplaas word√ Witwynglas eerste en rooiwynglas tweede√ (Enige 3) (3)

6.1.6 Die rooiwyn moet in 'n donker plek gestoor word√ om skade van ultra violet lig te verhoed√
Plaas rooiwynbottels op hul sye om kurk klam en geswel te hou, √ verskaf lugdigte seël.
Berg rooiwynbottels onderstebo in 'n boks√
Berg dieselfde soort wyn bymekaar√
Pak of bêre wynbottels met die etiket na bo of na vore√
Wyn het 'n effens klam plek, vry van vibrasie nodig√
(Enige 4) (4)

6.2 6.2.1

BINNEVERBRUIK-DRANKLISIENSIE	BUITEVERBRUIK-DRANKLISIENSIE
Drank word verbruik waar dit aangekoop is√, drank word nie van perseel verwyder nie√ bv: hotelle, restaurante, klubs√ (Enige 2)	Drank word gekoop maar op 'n ander plek gebruik√/van perseel verwyder√ bv: drankwinkels, groothandeldrankwinkels√ (Enige 2)

(4)

6.2.2 Met bordbediening word voedsel direk op individuele borde√ in die kombuis by 'n sekere punt opgeskep√ en dan aan kliënte bedien√ vanaf die regterkant√ (3)

6.2.3 Beter porsiekontrole√
Minder vermorsing√
Meer kreatiwiteit van die sjef wat die kos op die borde plaas√
Gespesialiseerde opleiding in terme van voedselbediening vanaf 'n opskepbord word nie benodig nie√
Opleiding van kelners om borde kos te dra sonder om die rangskikking/garnering te versteur√ (Enige 3) (3)

6.3 Voedsel kan bederf√
Voedselbederf kan die lodge geld kos√
Die spyskaart moet moontlik aangepas word wat beteken dat gaste nie kry wat hulle wou hê nie √mislukking bv. 'n gelatiengereg gaan nie stol nie√
Onverwagte koste om die yskas te herstel.√
(Enige 3) (3)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou