



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NATIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2018

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 14 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: KORTVRAE**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 D.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

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

ANTWOORD:

1.1.11 B

1.1.1 Die hoof funksie van 'n nag-ouditeur is om ...

- A kleinkasbetalings te maak.
- B snags na spesiale gaste om te sien.
- C alle voorkantoorrekeninge te balanseer.
- D gaste te groet wat snags arriveer.

(1)

1.1.2 Oneetbare geel bindweefsel in vleis bestaan hoofsaaklik uit ...

- A kollageen.
- B gelatien.
- C elastien.
- D sarkoplasma.

(1)

1.1.3 'n Simptoom van hepatitis A is ...

- A aanhoudende hoes.
- B ernstige diarree.
- C nagsweet.
- D geswelde kiere.

(1)

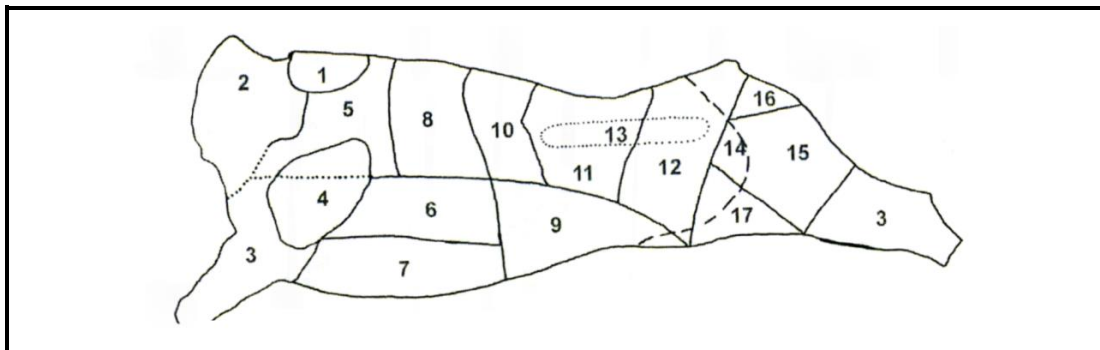
1.1.4 ... is NIE geskik om by 'n skemerkelkfunksie bedien te word NIE.

- A Canapés en crudités
- B Noisettes en tournedos
- C Rissoles en kebabs
- D Rösti en blini

(1)

- 1.1.5 Wanneer gelatien oor warm water gesmelt word, staan die proses as ... bekend.
- A dispersie
 - B jellering/jelvorming
 - C hidrering
 - D stolling
- (1)
- 1.1.6 ... is deel van handelsmerkbewustheid en kan ook as 'n bemarkingsinstrument gebruik word.
- A Verpakking
 - B Promosie
 - C Advertering
 - D Aanbieding
- (1)
- 1.1.7 'n Drankie wat van twee of meer dranke gemaak word, staan as 'n ... bekend.
- A espresso
 - B kwas
 - C stroop
 - D skemerkelkie
- (1)
- 1.1.8 Die term wat gebruik word om te beskryf hoe gaatjies met 'n vurk in 'n pasteideegbasis gemaak word voordat dit gebak word:
- A Verglansing
 - B Vasvang
 - C Prik ('Docking')
 - D Voer
- (1)
- 1.1.9 Paula is 'n ...-vegetariër omdat sy vis en seekos eet.
- A lakto
 - B ovo
 - C pollo
 - D pesco
- (1)
- 1.1.10 Pinotage word as 'n ... wyn geklassifiseer.
- A vonkel-
 - B rooi-
 - C gefortifiseerde
 - D wit-
- (1)

1.2 Die verskillende beessnitte is op die karkas hieronder geïllustreer. Kies die nommer van die beessnit in KOLOM A wat by die snit in KOLOM B en die spesifieke gebruik in KOLOM C pas. Skryf slegs die letter (A–G) van KOLOM B en die Romeinse syfer ((i)–(vii)) van KOLOM C langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.6 H (viii).



KOLOM A Nommer van beessnit	KOLOM B Snit	KOLOM C Spesifieke gebruik
1.2.1 1	A bolo	(i) klubbiefstuk ('club steak')
1.2.2 4	B primarib	(ii) tournedos
1.2.3 8	C voorrib	(iii) blindevinke
1.2.4 13	D skof	(iv) Porterhouse-biefstuk
1.2.5 12	E filet	(v) kebabs
	F kruis	(vi) soutbeesvleis
	G skenkel	(vii) aftreksel

(5 x 2) (10)

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 Die gereedskap wat kelners gebruik om wynbottels mee oop te maak
- 1.3.2 'n Preserveringsproses waartydens vrugte herhaaldelik in hoogs gekonsentreerde stroop gekook word
- 1.3.3 Verhitting en afkoeling van sjokolade om dit meer bestand teen smelt te maak
- 1.3.4 Die proses wat gebruik word om vleisstukke te stop voor gaarmaak
- 1.3.5 'n Voedseloordraagbare siekte wat deur besmette water veroorsaak word
- 1.3.6 'n Deeg wat gebruik word om samoesas te maak
- 1.3.7 'n Baie klein romerige neut met 'n ovaal vorm wat as noodsaaklike bestanddeel in Italiaanse pesto-sous gebruik word
- 1.3.8 Die vernaamste nutriënt in chouxdeeg
- 1.3.9 'n Ensiem wat gelatienstolling voorkom omdat dit die proteïene afbreek
- 1.3.10 'n Siekte wat veroorsaak word wanneer die liggaam nie in staat is om voldoende insulien te produseer nie

(10 x 1) (10)

1.4 KEUSE

Kies VYF voorbeelde van gebakte nageregte in die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Crêpe Suzette
 - B Brood-en-botterpoeding
 - C Malvapoeding
 - D Piesangpoffertjies
 - E Koekstruif
 - F Appel-strudel
 - G Crème caramel
 - H Sjokoladesoufflé
 - I Charlotte muscovite
 - J Churros
- (5 x 1) (5)

1.5 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings van bedieningstoerusting deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

dompelpot; voorsny-eenheid; diendoek; cloche; tang;
sousbekertjie; dempdoek; warmskinkbord

- 1.5.1 Word gebruik om die hande en gewigte teen brandwonde te beskerm (1)
- 1.5.2 Word gebruik om borde, opdienborde en voedsel op die buffettafel warm te hou (1)
- 1.5.3 Toerusting wat gebruik word om koffie te berei (1)
- 1.5.4 Word gebruik voedsel te bedek en te voorkom dat dit uitdroog (1)
- 1.5.5 Toerusting wat gebruik word om alle enkelporsies voedsel te bedien (1)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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



2.1.1 Identifiseer die siekte waaraan die portier ly. (1)

2.1.2 Voorspel DRIE ander simptome wat die portier kan hê, behalwe die een wat in VRAAG 2.1.2 geïdentifiseer is. (3)

2.1.3 Dink jy dat die siekte in VRAAG 2.1.1 'n negatiewe invloed op die arbeidsmag sal hê? Motiveer jou antwoord. (3)

2.2 Noem TWEE voorkomende maatreëls wat getref moet word deur 'n voedselhanteerder wat aan MIV/Vigs ly. (2)

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

Amanda is onlangs as 'n kelner by 'n plaaslike hotel aangestel. Sy het jou vertel dat die hotelbestuurder haar net een kyk gegee het, haar aangestel het en haar aangesê het om onmiddellik te begin sonder dat hy 'n onderhoud met haar gevoer het of haar aan die betaalpunt('POS')-stelsel bekend gestel het.

2.3.1 Verduidelik watter impak die bestuurder se optrede op uitstekende dienslewering sal hê. (3)

2.3.2 Amanda het besluit om die werk by die plaaslike hotel te aanvaar.
Gee Amanda raad oor 'professionele werksetiek' wat sy moet toon. (3)

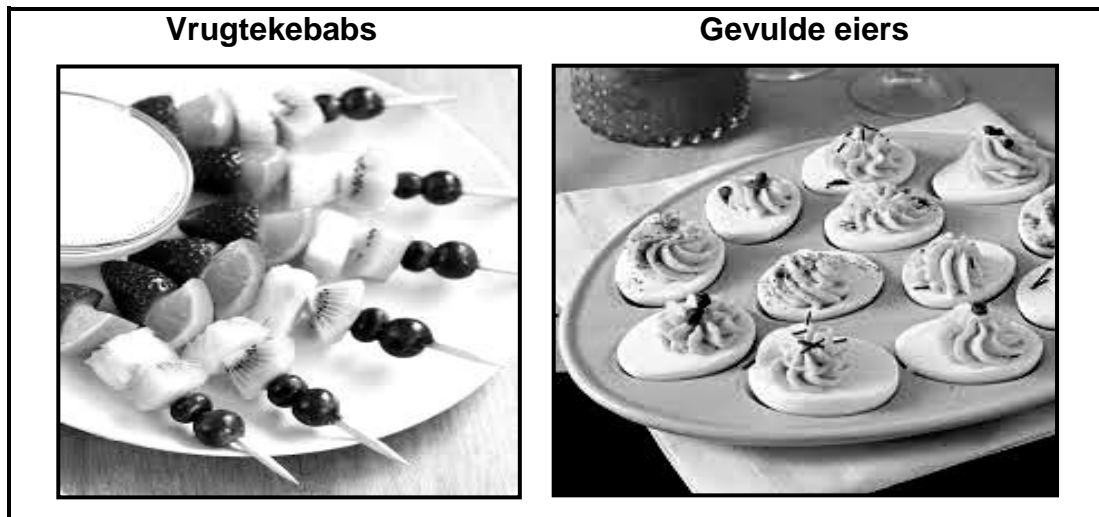
2.4 Een van die voordele van die betaalpuntstelsel is om produktiwiteit te verhoog.
Evalueer die stelling. (3)

2.5 Bespreek TWEE veiligheidspraktyke om te volg wanneer 'n produk aanlyn gekoop word. (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

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



- 3.1.1 Identifiseer die soort funksie waarby die geregte hierbo bedien sal word. (1)
- 3.1.2 Motiveer waarom dit vir die spysenier voordelig is om die soort funksie wat in VRAAG 3.1.1 geïdentifiseer is, aan te bied. (4)
- 3.1.3 Evalueer die geskiktheid van die geregte hierbo vir gaste met hoë cholesterol. (4)
- 3.1.4 Gee redes waarom die geregte hierbo geskik is vir mense wat MIV-positief is. (4)

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

'n Dieetkundige het jou aangeraai om 'n vegetariër te word. Jy word aangesê om vleis, pluimvee en vis uit te sluit en eerder 'n gebalanseerde inname van peulgroente, neute, sade, melkprodukte en eiers te hê.

- 3.2.1 Identifiseer die soort vegetarisme wat deur die dieetkundige aanbeveel word. (1)
- 3.2.2 Motiveer waarom die deetkundige moontlik aanbeveel het dat jy 'n vegetariër word. (2)
- 3.2.3 Noem DRIE soorte sade wat jy by jou dieet kan insluit. (3)
- 3.2.4 Maak 'n lys van die nutriënte wat in neute aangetref word. (3)

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

Die volgende koste is by die Food and Wine Restaurant aangegaan vir 'n banket wat vir 40 mense voorberei is.

Voedselkoste:	R4 450
Oorhoofse koste:	R650
Arbeidskoste:	R1 600
Netto wins:	40%

3.3.1 Bereken die verkoopprijs. Toon ALLE berekeninge. (5)

3.3.2 Bereken die verkoopprijs per persoon vir die banket. Toon ALLE berekeninge. (3)

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



3.4.1 Identifiseer die preserveringsmetode hierbo. (1)

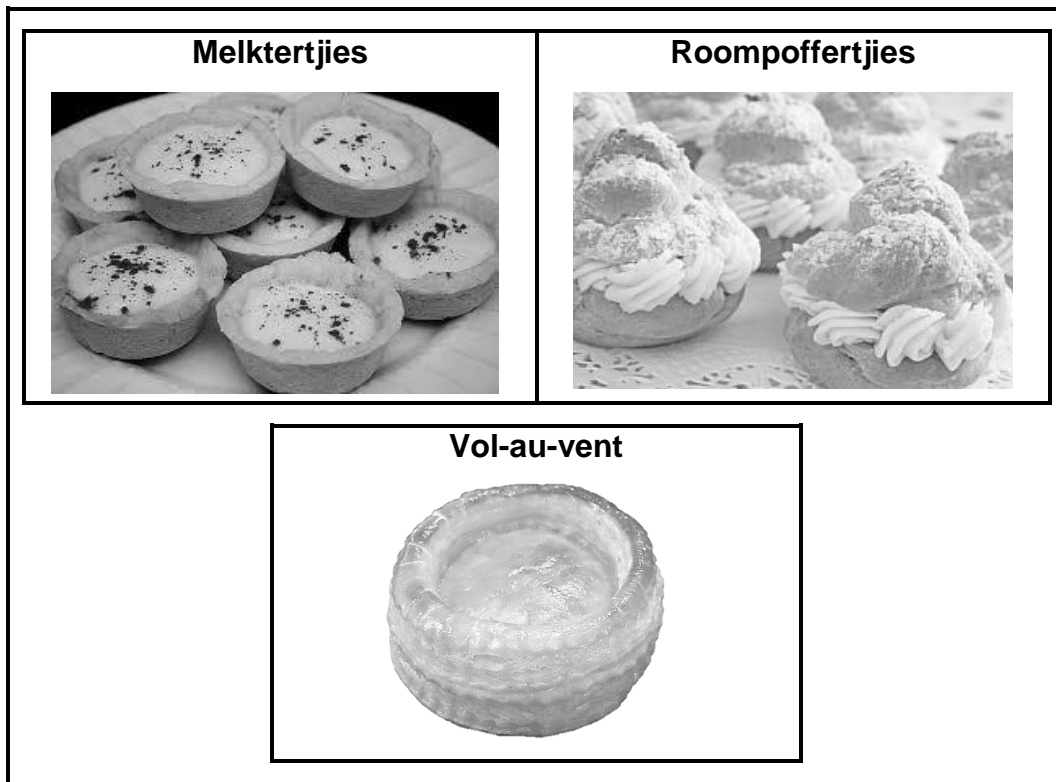
3.4.2 Evalueer die inligting op die etiket hierbo. (5)

3.4.3 Noem VIER voordele van voedselpreservering deur die metode wat in VRAAG 3.4.1 geïdentifiseer is, te gebruik. (4)

[40]

VRAAG 4

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



4.1.1 Onderskei tussen die drie produkte hierbo. Teken die tabel hieronder in die ANTWOORDEBOEK oor en voltooi die tabel.

	MELKTERT	ROOM-POFFERS	VOL-AU-VENTS
Soort deeg	(1)	(1)	(1)
Vormingstegniek	(1)	(1)	(1)

(6)

4.1.2 Identifiseer 'n produk wat blindgebak moet word. Motiveer jou antwoord.

(3)

4.1.3 Lewer kommentaar op die voorkoms van die vol-au-vent.

(3)

4.1.4 Benoem die piramiedvormige produk wat gemaak word deur roompoffertjies met die gebruik van karamel op mekaar te stapel.

(1)

4.1.5 Regverdig waarom die spinsuiker, wat gebruik word om die produk genoem in VRAAG 4.1.4 te versier, gemaak moet word op dieselfde dag wat dit gebruik word.

(2)

4.1.6 Verduidelik hoe spinsuiker gemaak word.

(2)

4.1.7 Die roomvulsel in die poffertjies kan ook deur 'n chiffonvulsel vervang word.

Verduidelik hoe 'n chiffonvulsel berei word.

(3)

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

Graad 12-leerders het kiwi-jellie en aarbei-coulis vir 'n praktiese les berei.

4.2.1 Gee geskikte redes vir ELK van die volgende foute wat voorgekom het toe die jellie berei is:

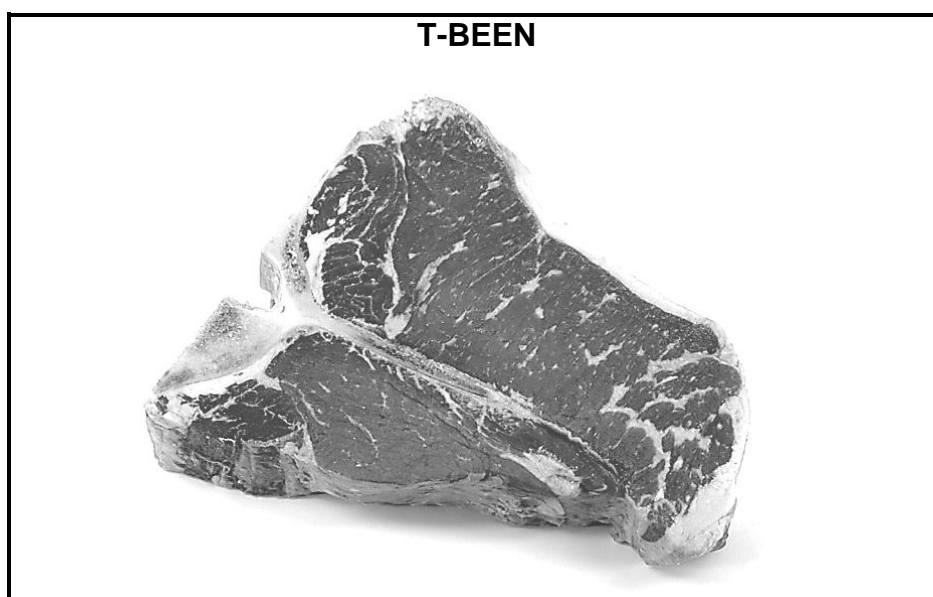
(a) Daar was yskristalle in die kiwi-jellie. (1)

(b) Die kiwi-jellie het nie behoorlik gestol nie. (3)

4.2.2 Beskryf hoe die vormpies voorberei moet word om seker te maak dat die kiwi-jellie maklik ontvorm kan word. (3)

4.2.3 Verduidelik wat 'n *coulis* is. (2)

4.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Noem die deel van die beeskarkas waaruit die T-been gesny is. (1)

4.3.2 Verduidelik waarom T-been-skyf vir braai in Suid-Afrika geskik is. (3)

4.3.3 Gee moontlike redes waarom die T-been hierbo uiters taai en droog was toe dit by 'n sekere restaurant bedien is. (4)

4.3.4 Noem DRIE faktore om te oorweeg wanneer die vleissnit hierbo aangekoop word. (3)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

VRAAG 5

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



- 5.1.1 Noem DRIE ander visuele bemerkingsinstrumente wat gebruik kan word om die produk hierbo te bemerk. (3)
- 5.1.2 Voorspel die teikenmark wat die produk hierbo sal lok. Motiveer jou antwoord. (2)
- 5.1.3 Verduidelik hoe die verkoop van die produk hierbo tot die Suid-Afrikaanse ekonomie sal bydra. (4)
- 5.1.4 Evalueer die plakkaat hierbo. (5)

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

'n Jong entrepreneur het onlangs 'n tienslaapkamer-gastehuis in die plaaslike gemeenskap oopgemaak. Hy het jou as die rekenmeester by sy nuwe besigheid aangestel.

- 5.2.1 Beveel DRIE inkomste-genererende areas aan, behalwe die slaapkamers, wat die gastehuis kan help om inkomste te genereer. (3)
- 5.2.2 Stel VIER verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die gastehuis hierbo voor. (4)
- 5.2.3 Noem VIER eienskappe wat die jong entrepreneur moet hê. (4)
- 5.2.4 'n Besigheidsplan is belangrik wanneer 'n besigheid begin word. (5)

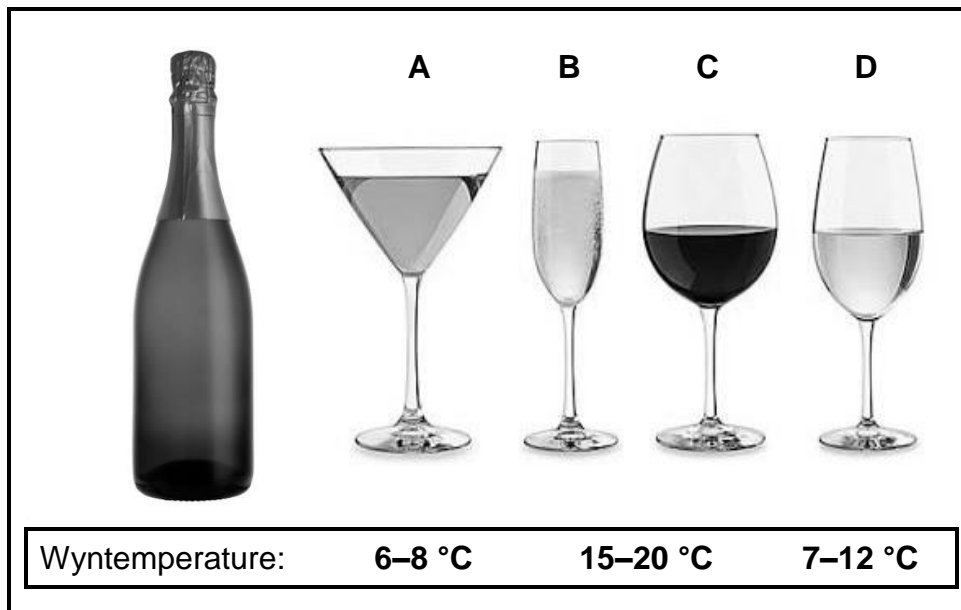
Noem VYF aspekte wat die jong entrepreneur by sy besigheidsbeskrywing moet insluit.

(5)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 Lees die uittreksel, bestudeer die foto's met inligting hieronder en beantwoord dan die vrae wat volg.

'n Groep gaste vier 'n 21^{ste} verjaarsdagpartytjie by 'n restaurant. Die groep bestel 'n keur van populêre Suid-Afrikaanse vonkelwyne, insluitend *Méthode Cap Classique* en alkoholonttrekte ('de-alcoholised') vonkelwyne. Mary, 'n 18-jarige kelnerin, is aangewys om die tafel te bedien.



- 6.1.1 Definieer die term *Méthode Cap Classique*. (1)
- 6.1.2 Noem TWEE ander metodes wat vir die maak van vonkelwyn gebruik word. (2)
- 6.1.3 Verduidelik waarom dit verkeerd is om die term 'Sjampanje' ('Champagne') te gebruik wanneer daar na die vonkelwyne hierbo verwys word. (1)
- 6.1.4 Stel 'n geskikte voorgereg voor om saam met 'Sjampanje' ('Champagne') te bedien. (1)
- 6.1.5 Verduidelik wat 'n *alkoholonttrekte* ('de-alcoholised') wyn is. (2)
- 6.1.6 Kies 'n geskikte glas (A–D) en temperatuur vir die vonkelwyn hierbo. (2)
- 6.1.7 Verduidelik hoe die glase hierbo vriesversier ('frosted') kan word. (2)
- 6.1.8 Bespreek die wetlike vereistes waaraan restauranteienaars moet voldoen wanneer hulle wyn bedien. (3)
- 6.1.9 Een van die gaste begin met Marie flankeer en sy voel ongemaklik. (4)
Bespreek hoe Marie die gas moet hanteer.

6.2 Verduidelik die stappe wat gevolg moet word wanneer die rekening vir gaste aangebied word. (4)

6.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.3.1 Evalueer die tafeluitleg in die prentjie hierbo. (4)

6.3.2 Onderskei tussen 'n *formele aandete* en 'n *skemerkelkfunksie* ten opsigte van die voedselbedienings- en afdekprosedures wat 'n kelner moet volg. Teken die tabel hieronder in die ANTWOORDEBOEK oor en voltooi die tabel.

	FORMELE AANDETE	SKEMERKELK- FUNKSIE
Voedselbedieningsprosedure	(1)	(1)
Afdekprosedure	(1)	(1)

(4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NATIONALE
SENIORSERTIFIKAAT**

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2018
NASIENRIGLYNE**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 11 bladsye.

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

1.1.1	C✓
1.1.2	C✓
1.1.3	B✓
1.1.4	B✓
1.1.5	A✓
1.1.6	A✓
1.1.7	D✓
1.1.	C✓
1.1.9	D✓
1.1.10	B✓

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓	(vi) ✓
1.2.2	A✓	(iii) ✓
1.2.3	B✓	(i) ✓
1.2.4	E✓	(ii) ✓
1.2.5	F✓	(v) ✓

(10)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Kurktrekker/waiters friend✓
1.3.2	Verglansing/kristallisering✓
1.3.3	Tempering✓
1.3.4	Vulsel✓
1.3.5	Cholera/Hepatitis B✓
1.3.6	Fillo/Purr ✓
1.3.7	Denneneute✓
1.3.8	Koolhidrate/vette/proteïene✓
1.3.9	Proteolitiese/Papaïen/Bromelien/Fisien✓
1.3.10	Diabetes✓

(10)

1.4 KEUSE

B✓
C✓
F✓
G✓
H✓

1.5 EENWOORDITEMS

1.5.1	Diendoek✓
1.5.2	Warm skinkbord✓
1.5.3	Dompelpot✓
1.5.4	Cloche✓
1.5.5	Tang✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE. HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 Tuberkulose✓ (1)
- 2.1.2 Koors, kouekoors✓
Nagsweet✓
Borspyn✓
Verlies van aptyt✓
Gewigsverlies✓
Konstante moegheid✓
Dispnee/asemnood✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 Ja ✓
Werksvloei-onderbreking✓
Afname in produktiwiteit✓
Verhoging in kostes wat met versorging en behandeling van werknemers verband hou✓
Benadeel ekonomiese groei, want daar is minder geld om aan produktiewe aktiwiteite te bestee✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 Dra handskoene✓
Volg goeie persoonlike higiëne✓ en sanitasie✓
Indien daar gehoos word, kan 'n mondkerm gedra word✓ (Enige 2) (2)
- 2.3 2.3.1 Dit kan beide 'n positiewe en negatiewe impak hê;

Negatief:
Sy is nie opgelei in die POS sisteem nie en mag dalk sukkel✓
Sy het ook nie ander opleiding ontvang nie en kan sukkel met die bedienings-aspek en kennis van geregte in die restaurant✓

Positief:
Amanda het dalk 'n goeie houding uitgestraal en goeie eerste indrukke gemaak wat tot gevolg gehad het dat sy aangestel is sonder 'n onderhoud✓
Sy het moontlik 'n professionele voorkoms gehad✓ (3)
- 2.3.2 Indien Amanda professionele werksetiek wil openbaar moet sy:
Eerlik wees✓
Betroubaar wees✓
Stiptelik wees✓
Geduldig wees✓
Konfidensiële sake vir haarself hou✓
Goed saamwerk met ander en hulle respekteer✓
Jouself en ander goed ken✓
Kreatief wees✓ (Enige 3) (3)

- 2.4 Die betaalpuntstelsel /'POS' stelsel:
Verminder tyd om inventaris te neem✓
Verminder tyd wat met verkope op papierwerk spandeer word✓
Staaftkode-skandeerders maak vinniger uitteken moontlik✓
Maak bestellingsproses meer vaartbelynd✓
Diens is vinniger en meer akkuraat✓
Help personeel om nie items uit te laat op die rekening✓/verkeerde pryse✓
(Enige 3) (3)
- 2.5 Gebruik kredietkaart met 'n klein limiet✓
Gebruik 'n veilige verbinding✓
Doen besigheid met 'n betroubare organisasie✓
Gebruik 'n aanbevole webwerf✓
Moenie op enige 'hyperlink' klik wat in 'n "spam" e-pos vervat word nie✓
Gebruik 'n veilige web-soekenjin✓
Wees op die uitkyk vir 'n geslote toesluit-ikoon✓
Lees die terme en voorwaardes op die verskaffer se webwerf✓
(Enige 2) (2)
- TOTAAL AFDELING B: 20**

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

- 3.1 3.1.1 Skemerkelkfunksie✓
Vingerete✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.2 'n Groot aantal mense kan op dieselfde tyd onthaal word✓
'n Klein spasio kan gebruik word✓
Min eetgerei en breekware is nodig✓/ of geen✓
'n Wye verskeidenheid gaste kan geakkommodeer word✓
Die tydsduur van die funksie is gewoonlik kort✓
Spyskaart kan goedkoop wees✓
'n Wye verskeidenheid happies kan bedien word✓ (Enige 4) (4)
- 3.1.3 Vrugtekebabs is geskik✓
Vrugte moet in hulle dieet ingesluit word✓
Die gevulde eiers is nie geskik nie✓
Hulle moet eiergeel vermy✓ asook mayonnaise wat by die eiergeel
gevoeg is. ✓ (Enige 4) (4)
- 3.1.4 Die belangrike elemente van 'n gebalanseerde dieet is ingesluit✓
Vrugtekebabs het vitamien en minerale✓ wat sal help met die
immuunsisteem van die MIV-lyer✓.
Die gevulde eiers het proteïen✓ wat liggaamswaefsel herstel en
bou ✓ en help om spiermassa in stand te hou✓ (Enige 4) (4)
(Enige ander relevante antwoord)
- 3.2 3.2.1 Lacto-ovo vegetariër✓ (1)
- 3.2.2 Help om diabetes, vetsug en hartsiektes te voorkom✓
Laer cholesterol en bloeddruk✓
Minder hormone in groente as vleis✓
Gesonde leefwyse✓ (Enige 2) (2)
- 3.2.3 Sonneblom✓
Pampoens✓
Vlas✓
Lyn✓
Papawer✓
Sesame✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.4 Proteïen✓
B Vitamien✓
Vet✓
Minerale (magnesium, fosfor en kalium)✓ (Enige 3) (3)

- 3.3 3.3.1 Verkoopprijs = Voedselkoste+Oorhoofse koste + Arbeidskoste
+Wins
= R4 450 + R650 + R1600
= R6 700√ X 40/100√
= R2 680
Verkoopprijs= R6 700 + R2 680√
= R9 380√ (5)
- 3.3.2 Koste per persoon = Verkoopprijs/ aantal gaste
= R9380√/ 40√
= R234.50√ (3)
- 3.4 3.4.1 Droging √ (1)
- 3.4.2 Die volgende inligting is op die etiket:
Die naam van die produk√
Die handelsnaam van die produk√
Prentjie van die produk√
Netto gewig van die produk√
Die volgend inligting is nie op die etiket nie:
Naam en adres van die vervaardiger√
Verkoop-teen-datum/vervaldatum√
Voedingsinligting√
Bestanddelelysis√
Land van oorsprong√ (Enige 5) (5)
- 3.4.3 Groei van mikro-organismes word vertraag weens tekort aan vog√
Die raklewe van die voedsel is verleng√
Droging maak die voedsel lig om te vervoer√
Voedselprodukte is heeljaar beskikbaar√
Maklik om te stoor√
Spaar tyd en arbeid√ (Enige 4) (4)
- [40]**

VRAAG 4

4.1 4.1.1

	Melktert	Roompoffers	Vol-au-vent
Soort deeg	Broskors ✓ (1)	Choux ✓ (1)	Skilfer ✓ (1)
Vormings- tegniek	Uitrol ✓ Sny ✓ Druk met hand ✓ (Any 1)	Gespuut of met lepels geskep ✓ (1)	Uitrol ✓ Sny ✓ (Any 1)

(6)

4.1.2

Melkertjies ✓

Jy gaan 'n gaar vulsel in die dop sit ✓

Voorkom dat die kors blasé vorm ✓

Om te verseker dat die kors deeglik gaar word ✓

Help dat die kors bros word ✓

(Enige 3)

(3)

4.1.3

Ligte, vlokkerige lagies ✓

Onegalige oppervlak ✓

Goeie volume ✓

Vorm is rond ✓

Lyk goed deurgebak ✓

(Enige 3)

(3)

4.1.4

Croquembouche ✓

(1)

4.1.5

Die karamel sal vog absorbeer ✓ en sag word ✓ sal nie vorm behou nie ✓

(Enige 2)

(2)

4.1.6

Smelt suiker (water opsioneel) tot goudbruin. ✓ Beweeg karamelsuiker vinnig ✓ oor houtlepels ✓ om lang, fyn harige suikerdraadjies te verkry ✓

(Enige 2)

(2)

4.1.7

Gemaak van warm eiervla ✓ of vrugtepuree ✓ waarby gehidreerde gelatien gevoeg word ✓.

Styfgeklopte eierwitte word in die mengsel ingevou ✓

(Enige 3)

(3)

4.2

4.2.1

(a) Dit was gestol in die vrieskas in plaas van die yskas ✓

4.2

(b) Te min gelatien is gebruik ✓

Te veel suiker is gebruik ✓

Groot stukke kiwi is gebruik ✓

Dit is gelaat by kamertemperatuur om te stol ✓

Ensieme in die kiwi het die proteïen in die gelatien afgebreek ✓ dus kan dit nie stol nie

(Enige 3)

(3)

4.2.2

Spoel vorms met koue water ✓

Sprei vorms liggies met kleefwerende sproei ✓

Borsel vormpies liggies met olie ✓

(3)

4.2.3

Rou of vars ✓ vrugte wat gepuree is ✓ met of sonder suikerstroop ✓

(Enige 2)

(2)

4.3	4.3.1	Lende✓	(1)
	4.3.2	Daar is goeie marmering op die T-been✓, dit sal bydra tot sagtheid✓ en geur gee aan die vleis✓ Dit is 'n sagte vleissnit met min bindweefsel ✓	(Enige 3) (3)
	4.3.3	Vleis was moontlik te lank gaargemaak✓ Die vleis kom van 'n ou karkas af/ betrokke by baie spieraktiwiteit✓ Die verkeerde gaarmaakmetode kan gebruik wees✓ Dier was dalk gespanne gedurende die slagtingsproses✓ Vleis is nie behoorlik verouder nie✓	(Enige 4) (4)
	4.3.4	Helderrooi kleur✓ Goed gemarmer✓ Aangename reuk✓ Ligte roomkleurige vet✓ Die gesnyde oppervlak moet glad wees/fyn grein hê ✓ Bene moet rooi en poreus wees✓ Tekstuur moet ferm maar nie droog wees nie ✓	(Enige 3) (3) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Pamflette✓
Brosjures✓
Strooibiljette✓
Advertensies✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.2 Skoolgaande kinders✓
Universiteitstudente✓
Families✓
Tieners✓ (Enige 1)
Rede: die redelike prys maak dit geskik vir mense om te koop✓ (1) (2)
- 5.1.3 Dit skep werksgeleenthede.✓
Ekonomiese groei word gestimuleer en inkomste wal toeneem.✓
Dit sal bydra tot die ontwikkeling✓ en verbetering van die
infrastruktuur✓
Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in.✓
Die aansien en lewenstandaard van die gemeenskap verbeter✓.
(Enige 4) (4)
- 5.1.4 Negatief:
Nie maklik om te lees nie✓
Prentjies hou nie verband met die produk wat verkoop word nie✓
Dit is slordig en onaantreklik✓
Daar is geen slagspreuk op die plakkaat nie✓
Geen kontakbesonderhede nie✓
Spelfoute met Burgers (Burghers) and Goedkoop (Goetkoop) ✓
Positief:
Prys is ingesluit✓
Promosie is aangedui, (Cheap Cheap) ✓
Nie te veel inligting nie✓ (Enige ander relevante 5) (5)
- 5.2. 5.2.1 Gaste en funksievertrekke✓
Voedsel en drank✓
Kroeg✓
Wassery✓ (Enige 3) (3)
(Enige ander relevante antwoord)
- 5.2.2 Betaal personeelsalarisse✓
Kotroleer bankprosedures✓
Ouditering van hotelfondse✓
Betaling van VAT✓
Hou boek van geld wat inkom en uitgaan uit besigheid✓
Hou besigheid se bates veilig✓
Berei finansiële verslae voor✓
Stel begrotings op✓ (Enige 4) (4)

- 5.2.3 'n Entrepreneur moet die volgende eienskappe hê:
Die vermoë om besigheidsgleenthede te identifiseer en berekende risiko's te neem om sukses te bereik√
Wees vasberade en verbind tot die besigheid√
Moet 'n sin vir verantwoordelikheid en liefde vir prestasie hê√
Wees kreatief, self-werksaam en aanpasbaar√
Moet 'n toekomsgerigte perspektief hê√
Wees selfversekerd om sukses te behaal√
Moet oor goeie organisasie en bestuursvaardighede beskik√
Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor√ (Enige 4) (4)
- 5.2.4 Beseigheidsadres√
Soort besigheid/sakeonderneming√
Handelsmerk√
Kort, medium en langtermyn doelwitte√
Padkaart wat die ligging van die onderneming aantoon√
Plan wat die uitleg van die onderneming aantoon√ (Enige 5) (5)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Die tweede fermentasie vind in die bottel plaas√
Soortgelyk aan die tradisionele Champagne Metode √ (Enige 1) (1)
- 6.1.2 Karbonisasiemetode√
Tenkmetode/ Charmatmetode√
Oordragmetode√ (Enige 2) (2)
- 6.1.3 Champagne word slegs in Frankryk gebottel√ in die Champagne streek√ (Enige 1) (1)
- 6.1.4 Kaviaar√
Oesters√ (Enige relevante hors d'oeuvres) (1)
- 6.1.5 Vrugesap is gefermenteer √ dan word die alkohol verwyder√
voordat dit gebottel word√ (Enige 2) (2)
- 6.1.6 Glas B√
7–12°C√ (2)
- 6.1.7 Gebruik suiker om die rand van die glas te bedek√
Plaas in yskas/vrieskas om wit-geys te word√
Doop glas in geklitste eierwit√ of suurlemoensap√ en doop dan in korrelsuiker of poeier√ (Enige 2) (2)
- 6.1.8 Drank mag slegs met 'n maaltyd bedien word√
Drank mag nie bedien word aan enige iemand onder die ouderdom van 18 nie√
Drank mag nie aan mense bedien word wat alreeds dronk is nie√
Voldoende toiletfasiliteite moet voorsien word√
Enige drank wat op die perseel verkoop is, moet op die perseel gedrink word√ (Enige ander relevante antwoord) (3)

6.1.9 Marie moet beleefd wees sonder om familiêr te wees√
 Sy moet behulpsaam wees sonder om op die flirtasie te reageer√
 Sy moet die maaltyd so gou as moontlik bedien√
 Indien die situasie handuitruk moet Marie dit aan die Maître d' hotel
 of bestuurder rapporteer√
 Marie kan ook vra dat 'n gas van die teenoorgestelde geslag die
 diens van die tafel by haar oorneem√ (Enige 4) (4)

6.2 Bied
 die rekening vir die gasheer aan√ van links af√
 Plaas die rekening in 'n leer of op 'n kleinbordjie√
 Laat genoeg tyd toe sodat die gas die korrekte bedrag in die lêer
 kan plaas√
 Bring die kaartmasjien indien die gas dit versoek√
 Neem die leer met die geld en rekening na die kassier√ (Enige 4) (4)

6.3 6.3.1 Die tafels is baie naby aanmekaar√, dit sal beweging om die tafels
 moeilik maak√ vir beide die gaste en die kelners√. Die tafels lyk
 oorvol√ die spasio per cover lyk wel voldoende vir die gaste om
 gemaklik te eet. √
 Tafels en stoele is nie mooi in lyn nie.√ (Enige 4) (4)

6.3.2

	Formele Aandete	Skemerkelkfunksie
Voedselbedienings-prosedure	Bordbediening√	Buffet√ Kelners met skinkborde√
Afdekprosedure	Sodra die gaste klaar geëet is word die borde deur die kelner van die tafel af verwyder√	Die kelner neem leë opdienborde en glase weg vanaf die buffettafel√

(4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOT TOTAAL: 200