



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2018

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 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 vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

VOORBEELD:

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

- A Kultivar
- B Vintage
- C Produk
- D Oorsprong

ANTWOORD:

1.1.11 A

1.1.1 'n Dranklisensie is geldig vir ...

- A 1 maand.
- B 6 maande.
- C 1 jaar.
- D 10 jaar.

(1)

1.1.2 Wanneer vonkelwyn bedien word, moet ...

- A dit vanaf die linkerkant geskink word.
- B die glas halfvol gegooi word.
- C die bottel teen 'n helling van 45 °C gekantel word.
- D dit teen kamertemperatuur bedien word.

(1)

1.1.3 Borde kan afgedek word wanneer die...

- A gaste ophou eet.
- B vurk en lepel naby mekaar geplaas word.
- C gaste die tafel verlaat het.
- D vurk en mes bymekaar op die bord geplaas is.

(1)

1.1.4 Gedurende die afkrummelingsproses word ...

- A slegs leë glase verwyder.
- B die nagereg-eetgerei verwyder.
- C die nagereg-eetgerei na onder afgetrek.
- D alle items, behalwe die sout-en-peperstel, verwyder.

(1)

- 1.1.5 'n Produk kan gedefinieer word as iets ...
- A tasbaar wat vir geld verruil kan word.
 - B onaantasbaar wat as 'n diens verskaf kan word.
 - C tasbaar wat nie vir geld verruil kan word nie.
 - D tasbaar wat nie as 'n diens verskaf kan word nie. (1)
- 1.1.6 Die volgende voedsel sal NIE deur volgers van Islam ingeneem word NIE:
- A Beesrol
 - B Suurmelk
 - C Spekveisstukkies
 - D Skulpvis (1)
- 1.1.7 Suiker en asyn word gebruik om ... te preserveer.
- A chakalaka
 - B blatjang
 - C marmelade
 - D sauerkraut (1)
- 1.1.8 Wanneer 'n stuk vleis met dun skyfies vet bedek word, staan dit as ... bekend.
- A bardering
 - B lardering
 - C marinering
 - D vasbind (1)
- 1.1.9 Die belangrikste rysmiddel in profiteroles is ...
- A bakpoeier.
 - B gis.
 - C stoom.
 - D koeksoda. (1)
- 1.1.10 Die funksie van die meel in chouxdeeg is om ...
- A 'n fyn tekstuur te verseker.
 - B vet te emulsifiseer.
 - C stysel te gelatiniseer.
 - D 'n stywe deeg te verseker. (1)

1.2 PASITEMS

Kies die geskikste bykomstigheid uit KOLOM B wat by die soort vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.7 J.

KOLOM A SOORT VLEIS	KOLOM B BYKOMSTIGHEID
1.2.1 Châteaubriand	A appelsous
1.2.2 Mogodu	B foie gras
1.2.3 Geroosterde vark	C sambal
1.2.4 Geroosterde bees	D béarnaisesous
1.2.5 Geroosterde skaap	E stampmielies
1.2.6 Skaapkerrie	F kruisementjellie
	G Yorkshire-poeding
	H aartappels in die skil

(6 x 1)

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 'n Hotelpersoneellid wat daarvoor verantwoordelik is om gaste by hul voertuie te verwelkom, die motordeure oop te maak en bagasie te organiseer
- 1.3.2 Opdienborde met groente wat in kleiner porsies gesny is en met 'n doopsous bedien word
- 1.3.3 'n Bestanddeel wat by droë bone gevoeg word om winderigheid te voorkom
- 1.3.4 Tussenspiervet wat deur die spierweefsel versprei is
- 1.3.5 'n Bros, harde meringuedop wat as basis vir roomys en vrugte gebruik word
- 1.3.6 'n Area in 'n hotel wat beide inkomste- en nie-inkomstegenererend is
- 1.3.7 Die geskikste wyn om saam met oesters en kaviaar te bedien
- 1.3.8 Die term wat gebruik word om droë vonkelwyn te beskryf
- 1.3.9 'n Soort alkoholiese drank wat voor ete bedien word
- 1.3.10 Die garnering van die rand van die glas met suiker of sout

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 Identifiseer VIER voedselprodukte in die lys hieronder wat deur fermentasie gepreserveer word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Ham
- B Karringmelk
- C Olywe
- D Soutbeesvleis
- E Blatjang
- F Bier
- G Kaas
- H Marmelade

(4)

1.4.2 Kies VIER peuselhappies in die lys hieronder wat van skilferkorsdeeg gemaak word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Barquettes
- B Palmiers
- C Hertzoggies
- D Bouchées
- E Samoesas
- F Vol-au-vents
- G Baklava
- H Mille-feuilles

(4)

1.5 PASITEMS

Pas 'n siekte in KOLOM B by die beskrywing in KOLOM A en 'n simptoom in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A–D) van KOLOM B en die Romeinse syfers ((i)–(vii)) van KOLOM C langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.6 H (viii).

KOLOM A BESKRYWING	KOLOM B SIEKTE	KOLOM C SIMPTOOM
1.5.1 Akute bakteriële infeksie van die dunderm	A VIGS	(i) Asemnood
1.5.2 Skielike gewigsverlies verwant aan ander siektes weens 'n verswakte immuunstelsel	B Tuberkulose	(ii) Waterige stoelgang
	C Cholera	(iii) Nagblindheid
1.5.3 'n Siekte wat veroorsaak word deur bakterieë wat die longe aantas	D Gastroënteritis	(iv) Ongewone veluitslag
		(v) Geelsug
		(vi) Oormatige bloeding

(3 x 2)

(6)

TOTAAL AFDELING A:**40**

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

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

18 Junie 2011

Pretoria: Die Departement van Gesondheid het alle inwoners gemaak om goeie persoonlike higiëne te handhaaf, soos om hande met water en seep te was na 'n besoek aan die toilet en voor ete. Hierdie hoogs aansteeklike siekte veroorsaak dat die lewer swel. Daar word berig dat dit hoofsaaklik in gebiede voorkom waar swak higiëne en sanitasie heers.

[Aangepas uit SANNEWS.gov.za]

- 2.1.1 Noem en beskryf die siekte wat in die artikel genoem word. (3)
- 2.1.2 Beskryf DRIE simptome wat geïnfecteerde inwoners kon ondervind het. (3)
- 2.1.3 Die siekte wat in VRAAG 2.1.1 genoem is en gastroënteritis het voorkomende maatreëls wat ooreenstem. (3)
- Stem jy met hierdie stelling saam of nie? Motiveer jou antwoord. (3)
- 2.2 2.2.1 Maak 'n lys van die inligting wat op 'n gerekenariseerde voorraadvorm ingesluit moet word. (3)
- 2.2.2 Verduidelik hoe die inligting in die lys in VRAAG 2.2.1 'n instansie sal bevoordeel. (2)

2.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg:



- 2.3.1 Eerste indrukke is baie belangrik in die gasvryheidsbedryf. Verduidelik watter indruk die visuele beeld hierbo sal skep en ook wat die impak daarvan op die restaurant sal wees. (2)
- 2.3.2 Dink jy die professionele voorkoms van die kelner is geskik of nie? Motiveer jou antwoord. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 Bestudeer die bestanddele vir spaghetti bolognaise hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Spaghetti, Beesmaalvleis, Spekvlies, Basilliekruid, Rooiwyn, Groente-aftreksel, Tamatiepuree, Oreganum, Suiker, Knoffel, Parmesaankaas, Sout en Peper

- 3.1.1 Kies TWEE bestanddele wat meebring dat die spaghetti bolognaise nie vir streng Jode en Hindoes geskik is nie. Beveel 'n plaasvervangerbestanddeel vir elkeen aan. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	TWEE BESTANDDELE WAT NIE GESKIK IS NIE	TWEE PLAASVERVANGER- BESTANDDELE
Jode	(2)	(2)
Hindoes	(2)	(2)

(8)

- 3.1.2 Beveel TWEE geskikte vleissnitte aan wat gebruik kan word om die maalvleis te maak. (2)

- 3.2 Maalvleis kan gevries of verkoel word vir latere gebruik.

- 3.2.1 Bespreek hoe maalvleis in die yskas geberg moet word. (3)

- 3.2.2 Motiveer waarom maalvleis so vinnig as moontlik gevries moet word wanneer dit in die vrieskas geplaas word. (2)

- 3.2.3 Verduidelik die beste metode om die maalvleis hierbo te ontvries. (2)

- 3.3 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Geelvet-kruisskyf en -biltong te KOOP!

- 3.3.1 Identifiseer die volgende ten opsigte van die rolmerk wat op die kruisskyf hierbo gevind sal word:

- (a) Kleur (1)

- (b) Simbool (Klas) (1)

- 3.3.2 Lewer kommentaar op die sagtheid van die vleissnitte met geelvet. Motiveer jou antwoord. (2)

- 3.4 Jy moet 'n skemerkeelkfunksie vir 60 gaste beplan wat Vrouedag gaan vier.
- 3.4.1 Noem DRIE riglyne wat jy in ag sal neem tydens die beplanning van die skemerkeelkspyskaart. (4)
- 3.4.2 Skryf die ideale tyd vir die funksie neer. (1)
- 3.4.3 Verduidelik hoe die lokaal vir die funksie hierbo voorberei moet word. (4)
- 3.5 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

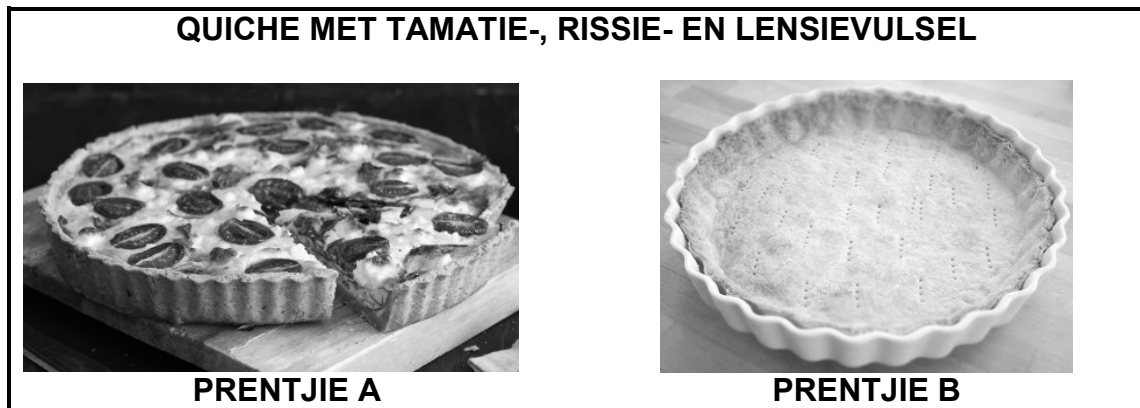
**Charlotte Muscovite****Gebakte Alaska****Crème Caramel****Roomys**

- 3.5.1 Identifiseer TWEE van die nageregte hierbo wat 'n crème anglaise-basis het. (2)
- 3.5.2 Verduidelik hoe 'n crème anglaise berei word. (3)
- 3.5.3 Identifiseer EEN nagereg wat tydens opdiening geflambé kan word. (1)
- 3.5.4 'n Suksesvolle meringue sal afhang van die korrekte verhouding van suiker en eierwitte. Skryf die korrekte verhouding vir die Gebakte Alaska se meringue neer. (1)
- 3.5.5 Gee DRIE riglyne wat in aanmerking geneem moet word om te verseker dat die meringue suksesvol is. (3)

[40]

VRAAG 4

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



- 4.1.1 Identifiseer die soort tertdeeg wat in PRENTJIE A gebruik is. (1)
- 4.1.2 Noem en verduidelik die tegniek wat in PRENTJIE B toegepas is. (2)
- 4.1.3 Motiveer waarom die tertdop hierbo met geklitste eier geseël moet word voordat die vulsel ingesit word. (1)
- 4.1.4 Noem TWEE nutriënte wat in lensies voorkom. (2)
- 4.1.5 Verduidelik waarom die lensies gesorteer moet word voordat dit gaargemaak word. (1)
- 4.1.6 Gee 'n rede waarom sout eers aan die einde bygevoeg word wanneer lensies gaargemaak word. (1)
- 4.1.7 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat die quiche in PRENTJIE A sal eet. (3)

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



Gee redes vir die volgende aksies wanneer die fyngebak hierbo gebak word:

- 4.2.1 Bak vir 'n kort rukkie by 200 °C. (2)
- 4.2.2 Verminder die temperatuur na 180 °C. (2)
- 4.2.3 Prik die éclair met 'n toetspen aan die einde van die bakproses. (1)

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



- 4.3.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die produk in die etiket hierbo gebruik is. (1)
- 4.3.2 Noem TWEE natuurlike preserveringsmiddels wat op die etiket hierbo verskyn. (2)
- 4.3.3 Stel TWEE ander groente voor wat op dieselfde manier gepreserveer kan word. (2)
- 4.3.4 Lewer kommentaar op waarom aluminiumkastrolle nie tydens die voorbereiding van die beet hierbo gebruik moet word nie. (2)

4.4 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

QUICHE-KOSTEBEREKENING VIR 50 GASTE	
Vulsel	R500,00
Kors	R300,00
Elektrisiteit	R50,00
Water	R30,00
Arbeid	2 ure @ R50,00 per uur
Opdienborde	R2,00 elk

- 4.4.1 Bereken die volgende. TOON ALLE BEREKENINGE.
 - (a) Voedselkoste per persoon (3)
 - (b) Totale koste van die quiche (3)
- 4.4.2 Identifiseer DRIE oorhoofse koste in die inligting hierbo. (3)

4.5 Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

VYE-EN-ROOMKAASMOUSSE

1 blik vye, behou die sap
10 mℓ gelatienpoeier
20 mℓ suiker
230 g gewone roomkaas
300 mℓ water



4.5.1 Herrangskik die volgende stappe om die vye-mousse hierbo te berei in die KORREKTE volgorde. Skryf slegs die letters (a) tot (f) neer.

- (a) Dispergeer die gelatien in die warm vyesapmengsel.
- (b) Hidreer die gelatienpoeier in 30 mℓ water.
- (c) Meng vye en 230 g roomkaas met gelatienmengsel.
- (d) Bring vyesap en suiker tot kookpunt.
- (e) Verkoel en laat stol.
- (f) Gooi in 'n nat stolvorm. (6)

4.5.2 Bestudeer die tabel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

KLASGROEP A	KLASGROEP B
Groep A gebruik dieselfde resep hierbo.	Groep B gebruik dieselfde resep, maar gebruik vars vye in plaas van ingemaakte vye.

Die eindproduk van groep B was dat die mousse nie gestol het nie. Verduidelik waarom. (2)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

VRAAG 5

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

Martie is 'n Graad 12-Gasvryheidstudiesleerder wat lief is vir kosmaak. Sy woon op 'n kleinhoewe vyf kilometer buite die dorp. Op die kleinhoewe is daar appelkoos-, perske-, vye- en maroelavrugtebome. Hulle het 'n plaasstalletjie op 'n besige toeristeroete waar twee van die plaaslike inwoners hulle help om die vrugte te verkoop.

Die eerste vrugte was in November ryp en Martie het haar ervare ouma gevra om haar te help met die voorbereiding van die eerste kooksel appelkooskonfyt. Sy het die konfyt in hergesiklerde (herwinde) glasbottels gegooi.

Martie verkoop haar konfyt aan haar onderwysers by die skool en by die plaasstalletjie en Saterdagvlooiemarkte. Sy het 'n plakkaat en etiket vir haar appelkooskonfyt ontwerp.

**Ubuntu-
plaas-
stalletjie**
Vars vrugte

Martie se Konfyt
Gratis proe-sessie:
Appelkooskonfyt
op tuisgebakte
brood

- 5.1.1 Identifiseer Martie se teikenmark. (2)
- 5.1.2 Kies VIER sterk punte van Martie se besigheid uit die uittreksel. (4)
- 5.1.3 Voorspel DRIE moontlike bedreigings wat Martie in haar besigheid kan ervaar. (3)
- 5.1.4 Evalueer die plakkaat hierbo. (5)
- 5.1.5 Identifiseer DRIE P's met voorbeelde in die uittreksel hierbo, buiten die verpakking. (6)
- 5.1.6 Bespreek die geskiktheid van die hergesiklerde (herwinde) glasbottels vir Martie se konfyt. (4)
- 5.1.7 Verduidelik hoe Martie se besigheid 'n bydrae tot die Suid-Afrikaanse ekonomie sal maak. (3)
- 5.2 Bespreek die belangrikheid van die voorkantoorafdeling in 'n akkommodasie-instelling. (3)

[30]

VRAAG 6

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



- 6.1.1 Stel die drankies voor wat onderskeidelik in glas **A** en **B** bedien sal word. (2)
- 6.1.2 Dui aan watter prosedure in prentjie **D** uitgevoer word. (1)
- 6.1.3 Verduidelik hoe die prosedure in VRAAG 6.1.2 uitgevoer word. (4)
- 6.1.4 Identifiseer en beskryf die inligting wat op die wynetiket in prentjie **C** verskyn. (3 × 2) (6)
- 6.1.5 Evalueer die geskiktheid van die wyn indien dit saam met beesvleisbredie bedien word. Motiveer jou antwoord. (3)

- 6.2 Mervin is as die hoofkroegman in die plaaslike hotel aangestel.
- 6.2.1 Verduidelik hoe Mervin die openings-mise-en-place by die kroeg moet uitvoer. (3)
- 6.2.2 Beskryf in breë trekke die prosedure wat Mervin moet volg wanneer hy die kroeg opruim. (4)
- 6.2.3 Beskryf hoe 'n gas wat onder die invloed van drank is (besope) deur die kroegkelner hanteer moet word. (4)
- 6.2.4 Verduidelik hoe Mervin 'n geboude ('built') skemerkelkie sal voorberei. (3)
- [30]**
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2018

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 12 bladsye.

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

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

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D√
1.2.2	E√
1.2.3	A√
1.2.4	G√
1.2.5	F√
1.2.6	C√

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Deurwag/Bellboy / Concierge√	M6
1.3.2	Crudités√	M68 F16
1.3.3	Koeksoda√	M103
1.3.4	Marmering√	F192 M81
1.3.5	Vacherin√	F151 M141
1.3.6	Wassery√	M3
1.3.7	Vonkelwyn / Champagne √	F48 M156
1.3.8	Sec√	F 48 M156
1.3.9	Aperitif√	F51 M165
1.3.10	Vriesversier ('Frosting') √	F65 M161

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1	B √	C√	F√	G√	Enige volgorde
1.4.2	B√	D√	F√	H√	Enige volgorde

(8)

1.5. PASITEMS

1.5.1	C√	(ii) √
1.5.2	A √	(iv) √
1.5.□3	B√	(i) √

(6)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 Hepatitis A✓ (1)
-Veroorsaak deur die hepatitis virus✓
-Aansteeklike lewersiekte✓
-Inflammasie van die lewer en verhoed dat dit effektief werk✓
(Enige 3) (3)
- 2.1.2 Moegheid✓
Omgekrapte maag✓
Koors✓
Verlies aan aptyt✓
Maagpyn✓
Diarree✓
Donkergeel urine✓
Ligkleurige ontlasting✓
Gelerige vel en oë✓
Naarheid✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 Stem saam✓
-Beide hepatitis en gastroënteritis vereis hande was na gebruik van die toilet ✓
-Beide vereis hande was voor voedselbereiding van ete✓
-Drink behandelde water✓
-Beide voedselwerkers mag eers terugkeer werk toe as hulle vry is van enige simptome✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 2.2.1 -Beskrywing van goedere✓
-Die prys/waarde per eenheid✓
-Hoeveelheid wat ontvang is✓
- Hoeveelheid wat uitgereik is✓
-Nuwe balans van die voorraad op hande✓
-Kontantkolom✓
-Datum✓
-Handtekening ✓
-Rekwisisie/bestelling/binnommer ✓ (Enige 3) (3)
- 2.2.2 -Spaar tyd✓
-Maklik om die hoeveelheid voorraad in die winkel enige tyd te bepaal✓
-Voorraadsyfers kan vergelyk word, verskille kan uitgelig word✓
-Die totale koste van die voorraad kan onmiddellik bepaal word en kan dan afgetrek word van die voorraadlys✓ (Enige 3) (3)

2.3	2.3.1	-Kliënte sal 'n negatiewe beeld kry en dus nie terugkeer na die restaurant nie✓ -Die restaurant sal minder geld maak✓ -Kliënte sal nie gunstig praat van hul ondervinding by die restaurant nie✓ - Kliënte sal nie tevrede wees nie ✓	(Enige 2)	(2)
	2.3.2	-Ja/Nee✓ -Die uniform van die kelner is skoon✓ -Kelner is skoon geskeer ✓ -Hare is uit die gesig ✓ -Skoene is skoon en veilig✓ -Hy dra nie oormatige juwele nie ✓ -Kelner rook voor die restaurant ✓ -Moue is opgerol✓	(Enige 3)	(3)
			TOTAAL AFDELING B:	20

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

VRAAG 3

3.1 3.1.1

	TWEE bestanddele wat nie geskik is nie	TWEE plaasvervanger bestanddele
Jode	Spekveis✓	Macon, hoenderspek. ✓
	Parmesaankaas✓	Broodkruummels, gekapte kruie✓
	Beesmaalveis✓ (Enige 2)	Hoender, tuna, sojamaalveis ✓ (Enige 2)
Hindoes	Beesmaalveis ✓ /Spek✓	Sojamaalveis ✓
	Rooiwyn ✓	Groente aftreksel✓
	(Enige 2)	(Enige 2)

(8)

3.1.2

- Dikrib✓
- Dunlies✓
- Binneboud✓
- Nek✓
- Bolo✓
- Diklies✓

(Enige 2)

(2)

3.2 3.2.1

- Temperatuur moet tussen 1-2 °C wees✓
- Bêre in toegedraaide plastiek✓
- Verwyder alle lug uit die verpakking✓
- Kan vakuumverpak word en sal dan 2 weke hou ✓

(Enige 3)

(3)

3.2.2

- Stadige bevriesing veroorsaak groot yskristalle wat die spierweefsel beskadig✓
- Die voedingswaarde, voorkoms en smaak van die vleis word nie beïnvloed nie ✓
- Sarkoplasma word behou✓

(Enige 2)

(2)

3.2.3

- Ontdooi in die verpakking of bedek dit✓ stadig/oornag in die yskas✓

(2)

3.3 3.3.1

- (a) Kleur: Bruin✓ / Pienk✓
- (b) Klas: B /BBB✓ / C✓

(Enige 1)

(1)

(Enige 1)

(1)

3.3.2

- Minder sag / taai✓ omdat:
- dis 'n ouer dier ✓
- vleis met geelvet is taai ✓

(Enige 2)

(2)

- 3.4 3.4.1 -Hang af van die begroting ✓ en persoonlike smaak van kliënte ✓
-Moet minstens 6-8 verskillende soorte happies hê ✓
-Maak seker dat jy items insluit wat warm of koud bedien kan word of gebak of gebraai ✓
-Hou die geur, kleur en temperatuur in gedagte ✓
-Hou seisoenale voedsel in gedagte ✓
-Beplan drie of vier warm happies en drie of vier koue happies per persoon. ✓ (Enige 4) (4)
- 3.4.2 -Skemerkelkfunksies vind plaas laatmiddag, in die aand of laataand ✓
-17:00-19:00 ✓ (Enige 1) (1)
- 3.4.3 -Versier die lokaal ooreenkomstig die tema ✓
-'n Sentrale tafel vir die uitstalling van die voedsel is nodig ✓
-Kleiner tafels kan verskaf word vir kleinbordjies en glase ✓
-Daar moet voldoende kleinbordjies, glase en servette wees vir die aantal gaste wat uitgenooi is ✓
-Indien stoele gebruik word, versprei dit oral in die lokaal ✓
-Stel oudiovisuele apparaat vir toesprake op en maak seker dat dit werk ✓
-Plaas eetgerei en houers op die buffettafels ✓
-Stel 'n tafel op vir die drankies ✓ (Enige 4) (4)
- 3.5 3.5.1 Charlotte Muscovite ✓
Roomys ✓ (2)
- 3.5.2 -Klits eiergele en suiker ✓
-Maak eiergeelmengsel, melk, en vanielje in 'n bain marie ✓/ dubbelkoker/ oor warm water ✓
-Roer deurgaans ✓
-Roer totdat die agterkant van die lepel bedek ✓
-Doen moeite om skifting te voorkom tydens die gaarmaakproses ✓ (Enige 3) (3)
- 3.5.3 Gebakte Alaska ✓ (1)
- 3.5.4 1 deel eierwit tot 1 deel suiker ✓ (1)
- 3.5.5 -Eierwit moenie 'n spoor van eiergeel in hê nie ✓
-Toerusting moet sonder vet of olie wees ✓
-Eierwitte moet by kamertemperatuur wees ✓
-Gebruik kremetart of suurlemoensap om die eierwit te stabiliseer
-Gebruik glas, porselein, koper of vlekvrystaalbakke ✓ (Enige 3) (3)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Broskors✓ (1)
- 4.1.2 Docking/prik✓
-Steek klein gaatjies in rou deeg om vasgevangde lug toe te laat om te ontsnap✓ en om te verhoed dat die deeg rys tydens die bakproses✓ (2)
- 4.1.3 -Om te verhoed dat die deeg pap word✓
-Hou die sappe in✓ (Enige 1) (1)
- 4.1.4 -Proteïen✓
-Vitamien B✓
-Yster✓
-Kalium✓
-Koolhidrate✓
-Vesel✓ (Enige 2) (2)
- 4.1.5 Om die volgende te verwyder :
-Klein klippies of steentjies✓
-Vuiligheid✓
-Slegte of gebreekte lensies✓ (Enige 1) (1)
- 4.1.6 -Sout vertraag die gaarmaakproses✓
-Veroorsaak dat die lensies hard word✓ (Enige 1) (1)
- 4.1.7 -Pesco✓
-Lacto-ovo✓
-Pollo✓
-Pollopescatarean / Semi vegetariër ✓
-Flexatarian ✓ (Enige 3) (3)
- 4.2 4.2.1 - Om stoom te ontwikkel✓
-Om 'n holte te vorm wat die deeg laat rys✓ (2)
- 4.2.2 -Om die deeg heeltemal te laat uitdroog✓
-Vorm 'n bros dop✓
-Voorkom dat dit brand✓ (Enige 2) (2)
- 4.2.3 -Om vasgevangde stoom te laat ontsnap ✓
- Die vasgevangde stoom kan die poffer laat pap word✓ (Enige 1) (1)
- 4.3 4.3.1 Inmaak / Piekel✓ (1)
- 4.3.2 -Asyn✓
-Sout✓
-Suiker✓ (Enige 2) (2)

4.3.3	-Komkommer√ -Blomkool√ -Groenbone√ -Rissies√ -Soetrissies√ -Aspersies√ -Ertjies√ -Mielies√	(Enige relevante)	(2)
4.3.4	-Om te voorkom dat die beet 'n metaalsmaak het√ weens 'n reaksie met die suur√ -Suur laat die kastrol verkleur√		(2)
4.4	4.4.1	Voedselkoste = Vulsel + Kors √ = R500-00 + R300-00√ = R800-00√ =R800-00/50 mense√ =R16-00 per persoon√	(Enige 3) (3)
	(b)	Totale koste = Voedselkoste + Arbeidskoste + Oorhoofse koste√ = R800-00 + R100-00 + R180-00√ =R1080-00√	(3)
	4.4.2	-Elektrisiteit√ -Water√ -Opdienborde√	(3)
4.5	4.5.1	Stap 1 (b): Hidreer die gelatienpoeier in 30 ml water. √ Stap 2 (d): Bring vysap en suiker tot kookpunt √ Stap 3 (a): Dispergeer die gelatien in die warm vyesapmengsel. √ Stap 4 (c): Meng vye en 230g roomkaas met gelatienmengsel. √ Stap 5 (f): Gooi in 'n nat stolvorm. √ Stap 6 (e): Verkoel en laat stol. √	(6)
	4.5.2	-Die vars vye bevat 'n proteolitiese ensiem wat die proteïen in die gelatien afbreek√ -Ensieme in die vye voorkom jelvorming√ -Vye bevat die ensiem fisien√	(Enige 2) (2)

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

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

- 5.1 5.1.1 -Onderwysers√
-Lede van die gemeenskap wat die plaasstal of vlooiemarkte besoek√
-Toeriste wat die plaasstal of vlooiemarkte besoek √ (Enige 2) (2)
- 5.1.2 Sterk punte:
-Gasvryheidstudieleerder√
-Woon 5 kilometer buite die dorp√
-Besige teoristeroete√
-Twee plaaslike inwoners wat help verkoop√
-Word gehelp deur ervare ouma√
-Gebruik gehersirkuleerde bottels√
-Martie verkoop aan onderwysers√
-Verkoop by die plaasstal of vlooiemarkte √ (Enige 4) (4)
- 5.1.3 Bedreigings:
-Kompetisie (iemand wat dieselfde konfyt verkoop) √
-Stygende brandstofpryse (vervoer van goedere) √
-Vrugte wat bederf√
-Tydbestuur (onbeplande skoolaktiwiteite) √
-Weer / droogte (bome wat nie vrugte dra nie) √ (Enige relevant) (3)
- 5.1.4. -Plakkaat het 'n beskrywing van die produk√
-Dis netjies en aantreklik√
-Die letters is groot√
-Naam van die produk is sigbaar√
-Plakkaat het nie spelfoute nie√
-Promosie is daar (gratis proe op tuisgemaakte brood)√
MAAR:
-Daar is geen prys√, slagspreuk√, adres of kontakbesonderhede√,
prentjie van die produk√, (Enige 5) (5)
- 5.1.5 Produk√ Appelkooskonfyt√
Plek√: Ubuntu plaasstalletjie√
Persone/Mense√: Onderwysers, lede van die gemeenskap wat die
plaasstal of vlooiemark besoek, toeriste wat die plaasstal of
vlooiemark besoek √
Promosie: gratis proe, plakkaat√ (Enige 3×2) (6)

- 5.1.6
- die glasbottels is maklik om te hanteer✓
 - geskik vir preserving van konfyt✓
 - gehersirkuleerde bottels is geskik mits dit higiënies skoongemaak is✓✓
 - bottels moet geskik wees vir konfyt (bottels moet gesteriliseer word voordat konfyt ingesit word)✓
 - Sy kan etikette op die bottels sit✓
 - Aantreklik etikette en 'branding' kan opgesit word
 - Inligting kan op die etikette gesit word✓
- (Enige 4) (4)
- 5.1.7
- Verskaf werksgeleenthede✓
 - Stimuleer ekonomiese groei✓
 - Bevorder die infrastruktuur✓
 - Dra by tot die ontwikkeling en verbetering van die plaaslike inwoners✓
 - Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in✓
 - Aansien en lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap word bevorder✓
- (Enige 3) (3)
- 5.2
- Voorkantoor is die hart van die onderneming✓
 - Gaste maak gebruik van die voorkantoor as hulle 'n bespreking maak, inboek of rekening vereffen✓
 - Navrae word deur die kantoor hanteer✓
 - Dra by tot die ekonomie deur goedere en dienste te verkoop wat 'n inkomste genereer en werk verskaf ✓
- (Enige 3) (3)
- [30]**

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Glas A: Cocktail / Martini√
Glas B: Rooi / Wit / Wyn√ (2)
- 6.1.2 Aanbied van wyn. √ (1)
- 6.1.3 -Staan aan die regterkant van die gas. √
-Hou die wyn op 'n diendoek in jou hand met die etiket wat na die gas wys. √
-Bied die wyn aan die gas deur die naam en oesjaar van die wyn te sê om te bevestig dat dit die korrekte wyn. √
-Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel / indien hulle wil. √
-Maak die bottle oop sodra die gas tevrede is. √ (Enige 4) (4)
- 6.1.4 -Naam van die wyn √ – Reisling. √
-Produsent / /vervaardiger/Landgoed√ – Barnard vineyards. √
-Vintage / Oesjaar √ – 2011√ (3 × 2) (6)
- 6.1.5 -Nie geskik, √ want Reisling is 'n witwyn√ en beesbredie is 'n rooivleis wat pas by rooiwyn. √ F52
M159
(3)
- 6.2 6.2.1 Mervin moet:
-Kroegtoerusting skoonmaak en versorg √
-Glase, bekere en skemerkelktoerusting skoonmaak voordat dit uitgepak word /glase stoom√
-Rangskik kroegbykomstighede bv. grondboontjebakkies, rekeningstokkies, strooitjies. √
-Rangskik glase in die stoorkamer√
-Maak asblikke leeg√
-Vee kroegtoonbanke af √ F39
-Was die kroegvloer√ M182
-Maak die wasbak skoon√ (Enige 3) (3)
- 6.2.2 -Wanneer Mervin die kroeg skoonmaak moet hy eers voorraadopname doen van die voorraad. √
-Hy moet kroegtoonbank skoonmaak en alle apparaat wegpak. √
- Hy moet glase was en poleer. √
-Verwyder alle gebruikte bottels. √ F30
-Hy moet likeurtrollie leegmaak en voorraad wegpak in stoor. √ M176
- Hy moet die kroeg weer volmaak vanaf die kelder. √ (Enige 4) (4)

6.2.3	Mervin moet: -Niks meer alkohol aan hom/haar bedien nie. ✓ -Bly kalm. ✓ -Wees vriendelik maar ferm en moenie enige emosie toon nie. ✓ -Vra die kliënt vriendelik maar ferm om te gaan/eerder as om ander gaste te steur. ✓ -stel personeel in kennis wat hom/haar kan verwyder indien nodig ✓ -Hou die insident so stil as moontlik. ✓ (Enige 4)	F41 M185 (4)
6.2.4	Mervin sal: -die bestanddele gooi in die glas waarin dit bedien word. ✓ -laat die bestanddele bo-op mekaar dryf sodat dit lae maak in die glas. ✓ - plaas 'n mengstokkie in die glas waarmee die bestanddele gemeng kan word. ✓	F65 M161 (3)
		[30]
	TOTAAL AFDELING D:	60
	GROOTTOTAAL:	200