



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2019

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 restaurantbedrywigheede; 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: KORTVRAE****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 Goeie bron van vitamien C is ...

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

ANTWOORD:

1.1.11 D

1.1.1 'n Tradisionele sous wat saam met lamsvleis bedien word:

- A Peperwortel
- B Kruisement
- C Tartare
- D Hollandaise

(1)

1.1.2 'n Meringuebasis gevul met geklopte room en vrugte:

- A Pavlova
- B Parfait
- C Éclair
- D Vacherin

(1)

1.1.3 Papierdun beskuitjies gemaak van botter, versiersuiker, meel en eierwitte:





- A Makrolletjies ('Macaroons')
- B Meringues
- C Tuilles
- D Palmiers

(1)

- 1.1.4 'n Groot hoeveelheid ... sal die stolling van 'n gelatiengereg voorkom.
- A melk
 - B eiers
 - C asyn
 - D gelatien
- (1)
- 1.1.5 Geel bindweefsel wat in die ligamente van 'n beeskarkas voorkom:
- A Kollageen
 - B Gelatien
 - C Myosien
 - D Elastien
- (1)
- 1.1.6 Die korrekte volgorde waarin jelvorming tydens die bereiding van bloubessiejellie plaasvind:
- A Dispersie, jelvorming, hidrering, ontvorming
 - B Hidrering, dispersie, jelvorming, ontvorming
 - C Dispersie, hidrering, jelvorming, ontvorming
 - D Jelvorming, dispersie, hidrering, ontvorming
- (1)
- 1.1.7 'n ... hou voedsel warm deur 'n vlambare jel te gebruik.
- A Konfoor
 - B Bain-marie
 - C Warmskinkbord
 - D Gueridontrollie
- (1)
- 1.1.8 'n Dun snytjie vleis (3–5 mm dik) wat uit die bolo gesny word, staan as 'n ... -skyf (steak) bekend.
- A kruis
 - B kits ('minute')
 - C klub
 - D Porterhouse
- (1)
- 1.1.9 Voedseldiens waar die voedsel op 'n plat opdienbord na die tafel gebring word en vir die gaste van links af aangebied word:
- A Russies
 - B Silver
 - C American
 - D Gueridon
- (1)
- 1.1.10 Die eerste gang van 'n maaltyd is 'n ...
- A hors d' oeuvre.
 - B friandise.
 - C entrée.
 - D aperitief.
- (1)

1.2 PASITEMS

Pas die klassifikasie in KOLOM B by die gereg in KOLOM C. Pas dan die glas in KOLOM D by die wyn in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–D) en die Romeinse syfer ((i)–(iv)) en die nommer ((1)–(4)) langs die vraagnommer (1.2.1 en 1.2.2) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.3 E (vi) (5).

KOLOM A WYN	KOLOM B KLASSIFIKASIE	KOLOM C GEREG	KOLOM D GLAS
1.2.1 Chardonnay	A Rooi	(i) Pavlova	(1) 
1.2.2 Cabernet Sauvignon	B Wit	(ii) Oondgebraaide botterskorsie	(2) 
	C Rosé	(iii) Beesvleis-kebabs	(3) 
	D Vonkel	(iv) Hoender-rollade	(4) 

(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 Die term wat aandui wat werknemers by 'n instansie moet aantrek
- 1.3.2 'n Vriendelike samekoms waar ligte happies bedien word
- 1.3.3 Die term wat vir tafeldoeke, servette, tafelkleedjies en diendoeke gebruik word
- 1.3.4 'n Koste, buiten voedsel- en arbeidskoste, wat op 'n maandelikse basis bereken word
- 1.3.5 Die naam wat aan 'n formele ete vir 'n spesiale geleentheid gegee word
- 1.3.6 Die term op 'n wynetiket wat die jaar waarin die druive geoes is, aandui
- 1.3.7 Die hoofrysmiddel in chouxdeeg
- 1.3.8 Die term wat gebruik word as tertdeeg met 'n vurk geprik word
- 1.3.9 Dik snye geroosterde brood wat as basis vir soutvulsels gebruik word
- 1.3.10 'n Persoon wat slegs die vrugte van plante eet (10)

1.4 IDENTIFIKASIE

1.4.1 Identifiseer VIER simptome van tuberkulose. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Borspyn
- B Hoes bloed
- C Nagsweet
- D Braking
- E Maagpyn
- F Diarree
- G Dispnee/Asemnood
- H Longontsteking (4)

1.5 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.5.6 H.

KOLOM A TERM		KOLOM B BESKRYWING	
1.5.1	Tofu	A	vleisvervanger wat van sojabone gemaak word
1.5.2	Peulgroente	B	ovaalvormige neut met 'n botterige tekstuur
1.5.3	Neute	C	soort bonekoekie wat van sojabone gemaak word
1.5.4	Lensies	D	eetbare sade van vrugte wat met 'n harde, nie-eetbare dop omring word
1.5.5	Getekstureerde plantproteïen	E	plante met dubbelnaatpeule wat 'n enkel ry sade bevat
		F	wit kaasagtige stremsel wat van sojabone gemaak word
		G	klein, plat skyfies wat geel, oranje, groen of bruin kan wees

(5 x 1)

(5)

1.6 HERRANGSKIK

Die prosedure om gaste te bedien, is in die verkeerde volgorde. Rangskik die prosedure in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Begelei die gaste uit die restaurant uit
- B Bedien voorgeregte en dek af
- C Neem die bestellings vir die maaltye
- D Vou die servette oop
- E Bedien hoofgereg en dek af

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

Die jaarlikse July-perdewedren bring 'n verskeidenheid kulture bymekaar. Baie gasvryheidsondernemings is vir daardie naweek vol bespreek. Rekenaars word gebruik om met die werkslading te help om sodoende die groot hoeveelhede toeriste te kan hanteer. Mnr. Max, die hotelbestuurder sê: 'Ons werknemers moet 'n hoë mate van professionalisme in hierdie tyd toon.'

2.1.1 Noem VIER maniere waarop werknemers 'n netjiese en professionele voorkoms kan verseker. (4)

2.1.2 Die werknemers in die hotel hierbo toon 'n hoë mate van professionalisme.

Noem VIER aspekte van etiese gedrag wat werknemers moet uitleef. (4)

2.1.3 Stel voor hoe rekenaars gebruik kan word om te help om besprekings vir 'n groot aantal toeriste te maak. (3)

2.2 Lewer kommentaar op die stelling hieronder.

Werkers wat met MIV en Vigs geïnfecteer is, mag nie belet word om werk toe te gaan nie. (1)

2.3 Onderskei tussen *gastroënteritis* en *cholera* met betrekking tot oorsake en simptome. Tabuleer jou antwoord soos volg:

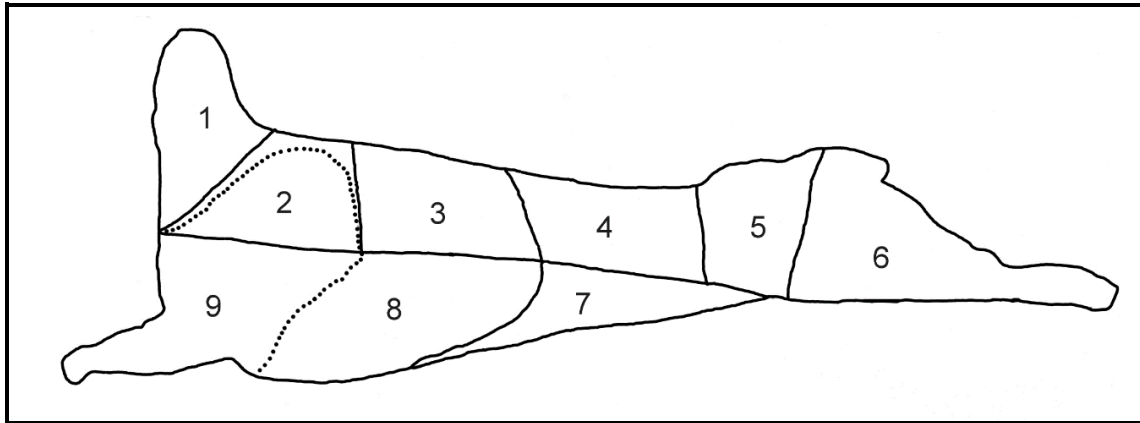
SIEKTE	GASTROËNTERITIS	CHOLERA	
Oorsake (oorsprong)	(2)	(2)	
Simptome	(2)	(2)	(8)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

VRAAG 3

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



3.1.1 Identifiseer die nommer en die naam van die snit wat geskik is vir (a) lendetjops en (b) kussing. Tabuleer soos volg:

	NOMMER VAN SNIT	NAAM VAN SNIT
(a) Lendetjops		
(b) Kussing		

(4)

3.1.2 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die kussing aan.

(1)

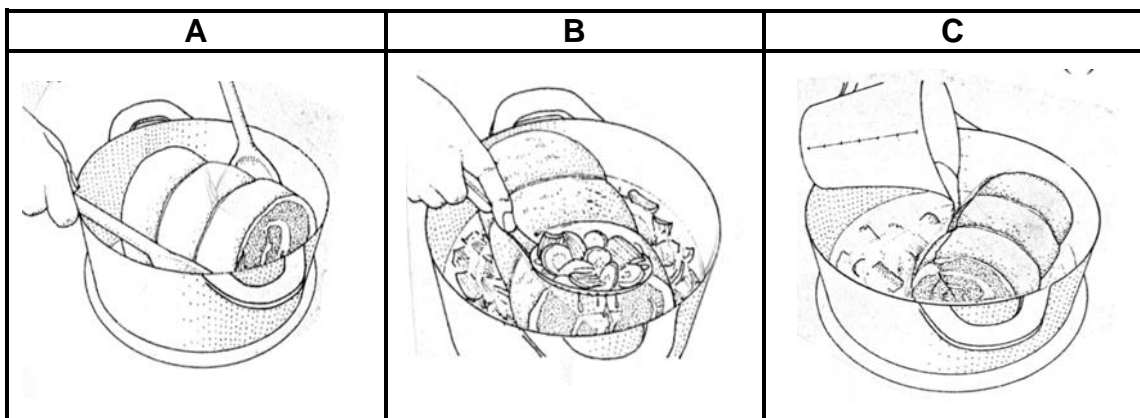
3.1.3 Die kussing word gewoonlik ontbeen. Identifiseer enige TWEE ander snitte wat ook vir ontbening geskik is. Skryf slegs die nommers van die snitte neer.

(2)

3.1.4 Gee DRIE voordele van ontbening.

(3)

3.2. Bestudeer die prente oor die smoor van vleis hieronder en beantwoord die vrae wat volg.





3.2.1 Beskryf die prosesse wat in prent **A**, **B** en **C** toegepas word.

(3)

3.2.2 Bespreek die uitwerking wat die smoor metode op die bindweefsel sal hê.

(3)

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

A	B
	
<p>Bestanddelelyns op die verpakking: 200 g worsderms, 25 ml sout, 5 ml fyngemaalde swartpeper, 15 ml koljander, 1 ml fyn naeltjies, 25 ml asyn, 125 ml bruinsuiker, 3 kg beesvleis, 100 g vet, 2 ml fyn neutmuskaat</p>	

- 3.3.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die boerewors in **A** gebruik is. (1)
- 3.3.2 Die boerewors in **B** kan ook gepreserveer word deur dit te vries. Motiveer waarom dit 'n goeie preserveringsmetode vir boerewors is. (3)
- 3.3.3 Skryf TWEE natuurlike preserveermiddels uit die bestanddelelyns neer. (2)
- 3.3.4 Etiket op produkte is baie belangrik.
Verduidelik die belangrikheid van die inligting op die boereworsetiket. (3)
- 3.3.5 Verduidelik die betekenis van die woord *halaal* op die verpakking. (2)

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



- 3.4.1 Identifiseer die nagereg hierbo. (1)
- 3.4.2 Definieer die volgende terme:
- (a) Chantilly-room (2)
- (b) Coulis (2)
- 3.4.3 Noem die vla wat as basis vir die roomys gebruik word. (1)
- 3.4.4 Regverdig waarom die roomismengsel tydens die bevroingsproses gereeld gekarring moet word. (1)
- 3.4.5 Dink jy hierdie nagereg is vir 'n laktovegetariër geskik? Motiveer jou antwoord. (2)
- 3.4.6 Bespreek hoe neutte tot die voedingswaarde van 'n laktovegetariese dieet kan bydra. (3)
- 3.4.7 Stel 'n gaarmaakmetode voor wat op die neutte toegepas kan word voordat dit oor die nagereg gesprinkel word. (1)
- [40]**

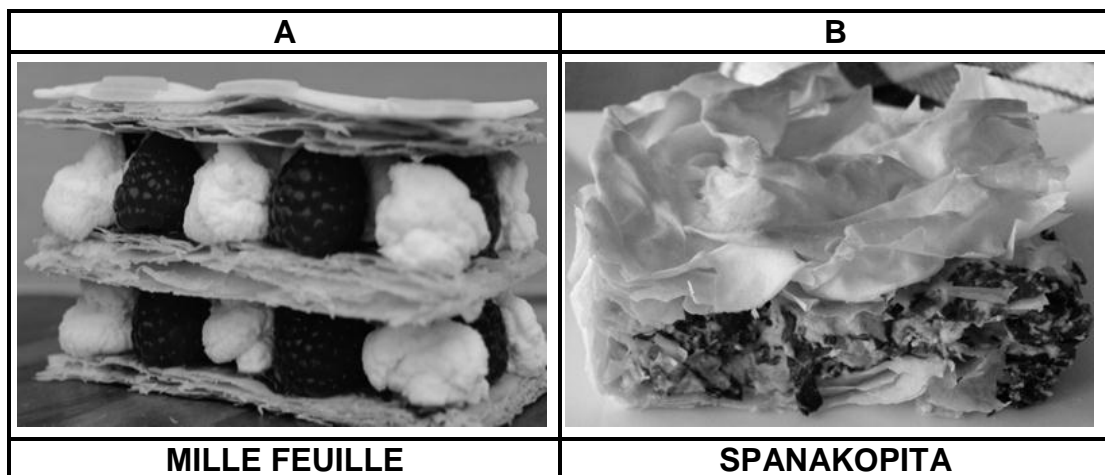
VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die bolaagbestanddele van die Paris-Brest hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

PARIS-BREST	
Bolaagbestanddele, 4 porsies	
50 g gevlokte amandels	R16,00
100 g versiersuiker	R3,90
100 g donker sjokolade	R21,50

Toon ALL berekeninge. Bereken die volgende:

- 4.1.1 Koste van die bolaag (2)
- 4.1.2 Verkoopprijs van die bolaag as jy 'n bruto wins van 50% het (3)
- 4.1.3 Koste per porsie (2)
- 4.2 Noem die pasteideeg wat gebruik word om die Paris-Brest te maak. (1)
- 4.3 Noem DRIE bestanddele wat gebruik word om die deeg wat in VRAAG 4.1.4 genoem word, te maak. (3)
- 4.4 Bestudeer die prentjies van fyngebak hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.4.1 Identifiseer die soort tertdeeg wat vir gereg **A** en **B** onderskeidelik gebruik is. (2)
- 4.4.2 Verduidelik die doel van die gebruik van yswater in deeg **A**. (1)
- 4.4.3 Gee TWEE redes waarom vet tydens die bakproses van **A** kan uitsypel. (2)
- 4.4.4 Motiveer waarom al die apparaat koud moet wees wanneer tertdeeg **A** berei word. (2)

- 4.4.5 Beskryf TWEE voorkomingsmaatreëls wanneer deeg **B** ontdooi word. (2)
- 4.4.6 Evalueer die geskiktheid van die geregte hierbo vir 'n skemerkelkgeselligheid. (2)
- 4.4.7 Bespreek VIER reëls wat tydens die aanbieding van die happies by 'n skemerkelkfunksie toegepas moet word. (4)

4.5 Bestudeer die lys bestanddele hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

melk; eiergele; suiker; koue water; gelatien; rou pynappel

Identifiseer die geskikste bestanddeel om by die funksies hieronder te pas. Gee 'n rede vir elk. Tabuleer jou antwoord soos volg.

FUNKSIES	BESTANDEEL	REDE
Verdik die vla		
Hidreer die gelatien		
Voorkom die stolling van die gelatien		
Bevorder die styfheid van die gelatien		

(8)

4.6 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

SPYSKAART

16 Junie 2019

Samoesa met Tuisgemaakte Mayonnaise

Koningklip bedien met Roosmarynkapokaartappels en Romerige Sampoensous

Gestoomde Mediterreense Groente
Beetslaai

Toe Konfyttertjie met Chantilly-room

Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n persoon wat aan 'n hartsiekte lei.

(6)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

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

<p>NUWE BEGIN OLIEBOLLE ('DONUTS')</p> <p>Heerlike liplekker oliebolle uit 'n ander wêreld! Verskeidenheid geure: koekies en room, appel-fudge, malvalekker. Die eerste 5 kliënte kry 5 GRATIS Nutella-balletjies. Kom besoek ons by F5, Mandelastraat, Mamelodi.</p> <div style="text-align: right; margin-right: 20px;">  </div> <p>Oop van 07:30 tot 17:00</p>
--

- 5.1.1 Verduidelik die belangrikheid van die bemarkingsresep wanneer die onderneming hierbo bemark word. (2)
- 5.1.2 Evalueer die geskiktheid van die geskrewe inligting in die bemarkingsinstrument hierbo. (5)
- 5.1.3 Regverdig of die bemarkingsinstrument aan die vereistes van die bemarkingsresep-aspekte voldoen. (5)

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

<p>Aphiwe het pas 'n bed en ontbyt in haar gemeenskap oopgemaak. Sy het jou gevra om haar by te staan om haar nuwe onderneming te bedryf.</p>

- 5.2.1 Noem enige TWEE inkomste-genererende areas wat kan help om inkomste vir huishouding in te bring. (2)
- 5.2.2 Verduidelik die verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die gasvryheidsbedryf. (4)
- 5.2.3 Noem DRIE eienskappe waarvoor Aphiwe as 'n entrepreneur moet beskik. (3)
- 5.2.4 Evalueer die inligting in die bedryfsplan hieronder. (5)

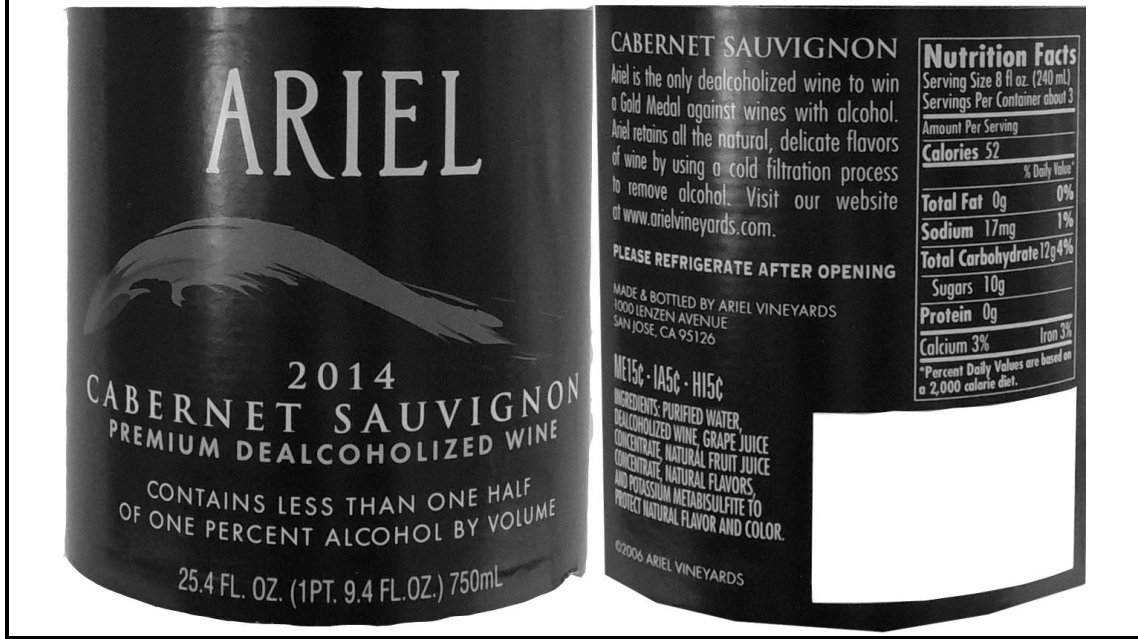
<p>BEDRYFSPLAN VIR APHIWE SE BED EN ONTBYT</p> <p>Die bed en ontbyt sal by Strubenstraat 98 oopgemaak word. Dit beoog om beide plaaslike en internasionale toeriste in Limpopo te akkommodeer. Twaalf mense sal op 'n voltydse basis in diens geneem word. Die gastehuis sal in die plaaslike koerant en oor die radio geadverteer word.</p>

5.3 Beveel VIER entrepreneursgeleenthede in die voedsel-en dranksektor aan. (4)
[30]

VRAAG 6

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

Ndumiso is 'n restauranteur in Graaff-Reinet en het baie oorsese lande besoek om wyn vir sy restaurant uit te soek.



6.1.1 Klassifiseer die wyn hierbo. (2)

6.1.2 Verwys na die wynetiket hierbo en gee die volgende inligting:

- (a) Kultivar (1)
- (b) Vervaardiger (1)
- (c) Klas gespesifiseerde naam (1)

6.1.3 Bestudeer die geregte hieronder en identifiseer TWEE geskikte geregte en TWEE geregte wat nie geskik is vir die wyn in VRAAG 6.1 nie.

blini met suurroom en kaviaar; gebraaide kalfskywe;
beeslasagne; steurgarnaalkelkie

Trek die tabel hieronder in jou ANTWOORDEBOEK oor en voltooi dit:

GESKIK	NIE GESKIK NIE

(4)

6.1.4 Bepaal die prosedure wat jy sal volg wanneer jy hierdie wyn vir 'n gas aanbied. (4)

- 6.2 Ndumiso het verskeie kere misluk om 'n dranklisensie te bekom.
Bespreek die stelling hierbo. (3)
- 6.3 Beskryf die riglyne wat die kelners moet volg wanneer hulle koffie aan gaste moet bedien. (4)
- 6.4 'n Gas is by 'n hotel beseer.
Bespreek die stappe wat die bestuurder in die geval hierbo moet volg. (3)
- 6.5 Meng, skud, roer en bou is metodes wat gebruik word om skemerkelkdrankies voor te berei.
- 6.5.1 Noem DRIE tipes apparaat wat nodig sal wees om skemerkelkdrankies voor te berei. (3)
- 6.5.2 Beskryf in hooftrekke VIER riglyne vir die meng van skemerkelkdrankies. (4)
- [30]**
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2019

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1	B√	(1)
1.1.2	A√	(1)
1.1.3	C√	(1)
1.1.4	C√	(1)
1.1.5	D√	(1)
1.1.6	B√	(1)
1.1.7	A√	(1)
1.1.8	B√	(1)
1.1.9	B√	(1)
1.1.10	A√	(1)

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	B√	iv√	(1) √
1.2.2	A√	iii√	(4) √

(6)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Kleredragkode/Dress code√
1.3.2	Skemerkelkie/skemerkelkfunksie/ Vingerete√
1.3.3	Linne√
1.3.4	Oorhoofse√
1.3.5	Banket√
1.5.6	Vintage/oesjaar√
1.3.7	Stoom√
1.3.8	Docking/prik√
1.3.9	Crouté√
1.3.10	Vrugtariër √

(10)

1.4 IDENTIFIKASIE

1.4.1	A √ B √ C√ G√
-------	---------------

(4)

1.5. PASITEMS

1.5.1	F√
1.5.2	E √
1.5.3	D√
1.5.4	G√
1.5.5	A√

(5)

1.6 **HERRANGSIK**
(Must be in the order below)

	D✓
	C✓
	B✓
	E✓
	A✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 -Dra 'n skoon uniform√
-Hou hare uit die gesig/hare moet skoon en netjies wees √
-Dra 'n haarbedekking as daar met kos gewerk word√
-Vingernaels moet kort en netjies wees√
-Vermy oorbodige juweliersware√
-Baarde moet geskeer/netjies geskeer wees. √
-Skoene moet skoon wees√
-Geen naelpolitoer√

(Enige 4) (4)
- 2.1.2 -Produktiwiteit √
-Stiptelikheid√
-Eerlikheid/lojaliteit√
-Betroubaar√
-Geduldig/werk goed saam met ander/spanwerk√
-Konfidensieel√
-Respek√
-Kreatiwiteit√

(Enige 4) (4)
- 2.1.3 -Die rekenaar bepaal watter kamers bv rook/nie-rook, enkel of dubbelkamer, kamer met 'n uitsig√√ en tariewe/prysklas√ is beskikbaar vir 'n spesifieke nag√
-Die rekenaar registreer die akkommodasieverkope vir 'n enkel nag√
-Die aantal gaste, insluitend kinders, word ingelees in die sisteem√
-Kontakbesonderhede van die gaste word opgeteken√
-Die betaalmetode van die gaste word opgeteken √
-'n Registrasiekaart word voorberei en gestoor op die rekenaar√
-Gebruik 'n gesentraliseerde rekenarsisteem om besprekings te maak√
-Gebruik die rekenaar om die beste moontlike akkommodasie opsies met betrekking tot prys en beskikbaarheid te soek√
- Aanlynbespreking is makliker√

(Enige 3) (3)
- 2.2 MIV kan nie oorgedra word deur apparaat of dieselfde badkamerfasiliteite te deel nie of daaglikse kontak √

(1)

2.3

Siekte	Gastroënteritis	Cholera
Oorsake (oorsprong)	-Inname van gekontamini- neerde voedsel, drank of chemikalieë✓ -Virale/Rota virus of bakteriële infeksie/ Salmonella/ Staphylococcus/Clostridium/ Escherichia✓ (2)	-Drink gekontamini- eerde water✓ -Eet voedsel in kontak met gekontamini- eerde water, vlieë of vuil hande✓ Vibrio cholera✓ (2)
Simptome	-Diarree✓ -Braking✓ -Maagpyn✓ -Hoofpyn✓ -Koors✓ -Dehidrasie✓ (Enige 2)	-Waterige stoelgang/ ryswaterstoelgang/ Diarree ✓ -Braking✓ -Vinnige dehidrasie/ ernstige waterverlies✓ (8) -Versnelde hartklop✓ -Droë slymvliese/droë mond✓ -Spierkrampe✓ -Lae bloeddruk✓ -Naarheid ✓ (Enige 2)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- | | | NOMMER VAN SNIT | NAAM VAN SNIT | |
|-----|-------|--|----------------------|---------------|
| 3.1 | 3.1.1 | | | |
| | | A Lendetjops | 4√ | Lende√ |
| | | B Kussing | 2 of 9√ | Dikrib/blad√ |
| | | | | (2) |
| | 3.1.2 | Oondbraai√ | | (1) |
| | 3.1.3 | 1√, 3√, 4√, 5√, 6√, 8√, | | (Enige 2) (2) |
| | 3.1.4 | -Vleis kan in 'n gewone/aantreklike vorm gevorm word√
-Dit sal eweredig gaar word√
-Maklik om voor te sny√
-Bene kan vir aftreksel benut word√
-Interessante geregte kan voorberei word√
- Ontbeende vleis kan gevul word om die vleis te rek en meer porsies kan verskaf word. | | (Enige 3) (3) |
| 3.2 | 3.2.1 | A- Seël / verbruin vleis in olie of vet√
B- Mirepoix word bygevoeg en gekaramelliseer
C- Voeg vloeistof by om kwart van voedsel te bedek√ | | (3) |
| | 3.2.2 | -Kollageen√ wat die wit bindweefsel is √ sal afbreek in gelatien en water√
-Vet begin smelt en bedek die spiervesels√
-Vleis sal sag wees√ | | (Enige 3) (3) |
| 3.3 | 3.3.1 | Droging√ | | (1) |
| | 3.3.2 | -Preserveer voedsel vir 'n lang tydperk√
-Inhibeer ensiemwerking√
-Belemmer die groei van bakterieë/onaktief√
-Water is nie beskikbaar vir bakterieë nie omdat dit in ys verander het/groei word vertraag weens gebrek aan vog√ | | (Enige 3) (3) |
| | 3.3.3 | Asyn√
Bruinsuiker√
Sout√ | | (Enige 2) (2) |
| | 3.3.4 | Lig kliënte in oor die vervaldatum van die boerewors.√
Die bestanddele sal die kliënte wat met allergieë sukkel help.√
Die voedingswaarde sal kliënte help om 'n ingeligte/gesonde keuse te maak.√
Die verkoop-teen-datum sal duidelik wees.√
Massa word verskaf, weet hoeveel porsies daar kan wees. √
Waardevolle instruksies oor hoe om die produk gaar te maak kan beskikbaar wees.√
Inligting oor voedseladditiewe kan riglyne aan die verbruiker bied.√
Dit spesifiseer dat dit geskik is vir verskillende godsdienstige groepe.√
Inligting vir die berging van die produk.√ | | (Enige 3) (3) |

	3.3.5	Wettig \checkmark en toelaatbaar volgens die reëls van Mohammed/ Islam. \checkmark Voedsel is voorberei volgens godsdienstige reëls \checkmark (Enige 2) (2)
3.4	3.4.1	Coupe \checkmark Sundae \checkmark (Enige 1) (1)
	3.4.2	(a) Chantilly room: geklopte room \checkmark versoet met suiker \checkmark en geur met vanielje \checkmark (Enige 2) (2) (b) Coulis: vrugte wat gepuree is \checkmark gaar of rou/ met of sonder suiker \checkmark (2)
	3.4.3	Crème anglaise/eiervla \checkmark (1)
	3.4.4	Om yskristalle op te breek \checkmark en lug in te sluit \checkmark (1)
	3.4.5	Nie geskik \checkmark Crème anglaise bevat eier. Lakto-vegetariër sluit eiers uit \checkmark (2)
	3.4.6	Neute bevat proteïne wat essensiële aminosure verskaf wat noodsaaklik is vir groei. \checkmark Neute bevat ook vitamine/vit B \checkmark , vet \checkmark , minerale/fosfor \checkmark en vesel \checkmark noodsaaklik om die liggaam gesond te hou. Omdat lakto-vegetariërs sekere proteïne uitsluit bv. Eiers, kan neute gebruik word om die proteïne in hulle dieet te vervang \checkmark . Laag in cholesterol \checkmark (Enige 3) (3)
	3.4.7	Oondbraai/rooster \checkmark (1)
		[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Koste vir bolaag = R16-00+R3-90+R21-50 \checkmark = R41-40 \checkmark (2)
	4.1.2	Verkoopprijs = Voedselkoste + wins \checkmark = R41.40 + 50%/R41.40 + R20.70 \checkmark = R62.10 \checkmark (3)
	4.1.3	Koste per porsie = Verkoopprijs / Opbrengs \checkmark = R62.10 / 4 \checkmark = R15.52 \checkmark (Enige 2) (2)
4.2		Choux \checkmark (1)
4.3		Meelblom \checkmark Kookwater \checkmark Vet/smeer/botter/margarien \checkmark Eiers \checkmark Sout \checkmark (Enige 3) (3)

- 4.2 4.4.1 A- Skilferkors✓
B- Filo✓ (2)
- 4.4.2 Die yswater sal in stoom verander/ dien as rysmiddel/dit sal veroorsaak dat die deeg lagies vorm✓ (1)
- 4.4.3 -Oond is te koud✓
-Vet is te sag✓
-Deeg is te sag✓
-Kante nie geseël✓
-Onegalige rol en vou✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.4 Smeer bly hard✓
Vorm lagies✓
Verskaf beter rys✓ (2)
Warm botter word geabsorbeer deur meel wat vlokkerigheid sal beïnvloed ✓ (Enige 2)
- 4.4.5 Los in die yskas vir 12 ure/oornag✓
Verwyder uit yskas een uur voor gebruik✓
Hou deeg bedek om uitdroging te voorkom✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.6 Geskik✓:
Dit moet hapgrootte wees✓
Of
Nie geskik✓:
Dit kan morsig wees as gevolg van deegvlokkies ✓of te groot/ nie hapgrootte ✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.7 Moenie te veel voedsel op borde pak nie✓
Plaas happies in netjiese, eweredige gespaseerde rye✓
Gebruik 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓
Gebruik verskillende vlakke en hoogtes✓
Verskaf genoeg spasie rondom tafels/beweegruimte✓
Pak voedsel en borde in logiese volgorde✓
Verskaf 'n plek om tandestokkies of servette weg te gooi
Gebruik opdienborde of skinkborde met klein individuele geregte✓ (Enige 4) (4)

4.6

Funksie	Bestanddeel	Rede
Verdik die vla	Eiergele✓	Eierproteïen koaguleer en verdik vla✓
Hidreer die gelatien	Koue water✓	Om vloeistof te absorbeer en uit te swel✓
Voorkom die stolling van die gelatien	Rou pynappel✓	Ensiem bromelien breek proteïen in gelatien af✓
Bevorder die styfheid van die gelatien	Melk✓	Teenwoordigheid van proteïen en minerale soute✓

(8)

4.6

Geregte wat nie geskik is nie	Redes
Samoosa met tuisgemaakte mayonnaise✓	-Samoosa is fried✓ -Mayonnaise contains egg yolks✓ -Both dishes have high amounts of fat✓ (Enige 1)
Koningklip bedien met kapokaartappel en sampioensous✓	-Kapokaartappel bevat vet✓ -sous het baie room✓ -Gereg bevat baie vet✓ (Enige 1)
Konfyttertjie met Chantilly room✓	-Groot hoeveelhede suiker✓ -Gemaak met verfynde stysel✓ -Beide geregte het groot hoeveelhede vet✓ (Enige 1)
Geskikte geregte: Gestoomde groente het geen olie Beetslaai	

(6)
[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1. -Lig mense in√ die teikenmark oor produkte en dienste wat beskikbaar is√ (2)
- 5.1.2 Die bemarkingsmiddel is geskik √vir die besigheid want:
 -Spel die naam uit van die produk√
 -Gee 'n kort beskrywing van die produk en besigheidsure√
 -Dit het 'n slagspreuk√
 -Die boodskap word oorgedra deur die prentjie√
 -Dit gee die kontakdetails van die besigheid√
 -Dit gebruik eenvoudige en verstaanbare taal√
 -Geen spelfoute √
 -Sluit promoasie in√
 -netjies en aantreklik√
 -groot letters√
 -Groot letters√ (Enige 5) (5)
- 5.1.3 Die bemarkingsmiddel voldoen aan die bemarkingsmengsel√ weens die teenwoordigheid van die volgende:
 -Produk √
 -Plek√
 -Promosie√
 Die volgende is nie beskikbaar op die bemarkingsmiddel nie√:
 -Mense√
 -Prys√ (Enige 5) (5)
- 5.2 5.2.1 -Gastekamers √
 -Wassery √ (2)
- 5.2.2 -Kontrole van bankprosedures. √
 -Betaal salarisse. √
 -Ouditering van fondse. √
 -Verseker betaling van BTW. √
 -Berei finansiële verslae voor. √
 -Stel begroting op. √
 -Berei kontantvloei voorspellings. √
 -Veilige bewaring van besigheid se geld. √
 -Hantering van insamelings, maak seker dat geld aan besigheid betaal word. √
 -Hantering van navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta. √
 -Hanteer inkomstebelasting.√
 -Bestaal maandelikse uitgawes en rekeninge.√
 -Keeping track of income and expenditure coming into the business.√
 (Enige 4) (4)

- 5.2.3 -Die vermoë om besigheidsgeleenthede te sien en risiko's te neem om sukses te bereik.√
 - Toewyding en vasberadenheid/passievol oor die werk. √
 -Verantwoordelikhedsin en liefde vir prestasie. √
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid. √
 - 'n Perspektief wat toekomstgerig is. √
 - Vertroue om sukses te behaal √
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. √
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor. √
 -Die persoon moet positief wees.√
 -Moet 'n visie vir die besigheid hê√
 -'n Professionele aanslag √ (Enige 3) (3)
- 5.2.4 -Naam van besigheid en besigheidsbeskrywing is ingesluit. √
 -Besigheidsbeskrywing is ingesluit. √
 -Die bemerkingsplan is ingesluit. √
 -Personeelplan is ingesluit. √
 -Daar is nie besigheidsdoelwitte nie. √
 -Geen operasionele plan. √
 -Geen finansiële plan.√ (Enige 5) (5)
- 5.3 -Bak√
 -Tuisnywerhede √
 -Straatverkopers √
 -Spyseniering vir funksies √
 -Verjaardagpartytjies vir kinders √
 -Maaltye op wiele/mobiele etes/'Meals on wheels' √ (Enige 4) (4)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Natuurlike√ / Stil√ / Rooiwyn√/ gedealkoholiseerde wyn (Enige 2) (2)
- 6.1.2 (a) Kultivar: Cabernet Sauvignon√ (1)
 (b) Vervaardiger: Ariel√ (1)
 (c) Klas gespesifiseerde naam: Gedealkoholiseerde wyn √ (1)
- 6.1.3
- | GESKIK | NIE GESKIK NIE |
|--------------------|----------------|
| Beesvleislasagne √ | Kaviaar √ |
| Kalfsskywe √ | Steurgarnaal√ |
- (4)
- 6.1.4 -Staan aan regterkant van gas√
 -Hou die gekose wyn op 'n diendoek√
 -Etiket moet na die gas toe wys√
 -Wys die wyn aan die gas terwyl jy die naam van die wyn en die oesjaar herhaal om te verseker dat die regte wyn is√
 -Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is met die keuse√
 -Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel. √ (Enige 4) (4)

- 6.2 Ndumiso kry nie die dranklisensie nie as gevolg van:
 -In die voorafgaande 10 jaar, was tot tronkstraf gevonniss sonder die opsie van 'n boete√
 -Ongerehabiliteerde insolvent√
 -Was 'n minderjarige/onder 18 op die dag van die aansoek√
 -'n Gade/man van enige van die bogenoemde gevalle√
 -Die restaurant is langs 'n skool en geen toestemming is verkery van die gemeenskap (Enige 3) (3)
- 6.3 -Bied koffie van die regterkant af aan √
 -Met die koppie se oor aan die regterkant en die lepel aan die agterkant van die koppie√
 -Suiker word eerste aangebied√
 -Bied 'n keuse van warm of koue melk aan√
 -Lig die koppie na die pot as jy koffie uit 'n pot met 'n kort tuit skink. √
 -As die tuit lank is kan die koffie in die koppie op die tafel geskink word/skink koffie deur die koffiepote te kantel en vul die koppie tot 16mm van die rand van die koppie√
 -Plaas koffiepote op 'n skinkbord of kleinbordjie op 'n netjies gevoude diendoek of servet √
 -Bedien anti-kloksgewys√
 -Dames eerste, dan die mans en die gasheer laaste √
 -Verseker dat koffiebykomstighede op 'n skinkbord gedra word.
 -Los die suikerpot op die tafel.√
 -Maak seker dat jy hervul aanbied as koppies leeg is.√ (Enige 4) (4)
- 6.4 -Die bestuurder moet besluit watter aksie geneem moet word na aanleiding van die graad van die besering√ bv. Gly of val
 -In geval van ligte beserings moet die nodige noodhulp toegepas word√
 -Vir ernstige beserings moet die nooddienste gekontak word en sal nooddienspersoneel die behandeling toepas √
 -Vir ernstige beserings sal nooddienste geskakel word/kry 'n ambulans/neem persoon na hospitaal vir behandeling.√
 -Na elke besering moet daar 'n volledige verslag voltooi en geliasseer word√ (Enige 3) (3)
- 6.5 6.5.1 -sopiemaat/'tot measure' √
 -glas√
 -roerstokkie/ 'swivel sticks'√ / menglepels/ langsteel lepel√/lepel√
 -siffie/filtreerder√
 -mengfles√
 -ystang√
 -mes en kapplank√
 -versapper/menger/shaker√ (Enige 3) (3)

- 6.5.2
- Indien 'n drankie room, vrugtesap of eiers bevat moet dit geskud word✓
 - Moenie drankies met gas in skud nie✓
 - Bedien in 'n koue glas/ geskikte glas vir die mengeldrankie✓
 - Ys moet helder en skoon wees✓
 - Volg die reseps noukeurig✓
 - Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
 - Gebruik akkurate afmetings✓/sopiemaat
 - Garnering moet laaste bygevoeg word✓
 - Moenie glase te vol maak nie✓
 - Glase word dikwels met plastiekstrooitjies en –sambreeltjies versier✓
 - Plaas ys in glas of menger, gevolg deur nie-alkoholiese drankie en dan die alkohol.✓
 - Verseker dat die toerusting skoon is✓

(Enige 4) (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200