



# basic education

---

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

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2021**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

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

**AFDELING A****VRAAG 1: 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 lemoene.
- C vleis.
- D brood.

**ANTWOORD:**

1.1.11 B (1)

1.1.1 Wanneer 'n SWOT-analise vir 'n klein onderneming gedoen word, kan beurtkrag as 'n ... geklassifiseer word.

- A sterk punt
- B swak punt
- C geleentheid
- D bedreiging

(1)

1.1.2 Klein, soet, ronde balletjies wat tydens 'n skemerkelkgeselligheid bedien word:

- A Rissoles
- B Truffels
- C Rumaki
- D Tuilles

(1)

1.1.3 Die tertdeeg wat gebruik word om 'n bief Wellington te maak:

- A Fillo
- B Pâte sucrée
- C Skilferkors
- D Pâte à foncer

(1)

1.1.4 Eiers word deur ... gepreserveer.

- A insouting
- B souting
- C pasteurisasie
- D sterilisasie

(1)

- 1.1.5 Simptome van gastroënteritis:
- A Diarree en braking
  - B Droë mond en koors
  - C Borspyne en hoes
  - D Hoofpyn en hoë bloeddruk
- (1)
- 1.1.6 Nadat Zane 'n maaltyd by 'n restaurant genuttig het, het haar tong en gesig, veral rondom haar oë, begin opswel.
- Identifiseer die gereg wat die waarskynlikste hierdie reaksie veroorsaak het:
- A Groenslaai
  - B Lamtjops
  - C Geroosterde hoender
  - D Skulpvissop
- (1)
- 1.1.7 Die lamsnit wat vir die bereiding van 'n kroonbraad gebruik word:
- A Skenkel
  - B Nek
  - C Blad
  - D Rib
- (1)
- 1.1.8 'n Eienskap van 'n banketspyskaart:
- A Spyskaart word vir 'n kleiner groep gaste saamgestel
  - B Kan uit vyf tot elf gange bestaan
  - C Slegs saans bedien
  - D Spyskaart word vooraf deur die gasheer gekies
- (1)
- 1.1.9 Druk klein gaatjies in rou tertdeeg sodat vasgekeerde lug kan ontsnap:
- A Glasering
  - B Uitvoering
  - C Prik ('Docking')
  - D Uitrol
- (1)
- 1.1.10 Die stolling van 'n gelatienmengsel word voorkom deur papaja by te voeg omdat ... in die vrug teenwoordig is.
- A fisien
  - B lisien
  - C papaïen
  - D bromelien
- (1)

## 1.2 PASITEMS

Kies die mees gepaste beskrywing in KOLOM B en die klassifikasie in KOLOM C wat by die nagereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) en die syfer (i–vii) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H, viii.

KOLOM A NAGEREG	KOLOM B BESKRYWING	KOLOM C KLASSIFIKASIE
1.2.1 Compote	A 'n versoete mengsel van melk en eiers wat gebak is en bedek word met 'n laag gekaramelliseerde suiker	i gebraaide nageregte
1.2.2 Crème brûlée		ii nagereg met 'n vrugtebasis
1.2.3 Sagopoeding		iii nagereg met 'n styselbasis
1.2.4 Poffertjies	B Maleise nagereg wat met botter gestip en liggies in 'n oond verbruin word. Ook bekend as melkkos.	iv roomnageregte
1.2.5 Chiffon		v gebakte vla
	C ronde meringuebasis gevul met roomys of geklopte room en vars vrugte	vi melkjellies
	D 'n ligte, skuimerige mengsel gemaak van eiervla, gelatien en geklopte room	vii warm nagereg met 'n sponsbasis
	E vars of gekookte vrugte wat in 'n beslag gedoop word voordat dit gaargemaak word	
	F geklitste eierwitte in 'n verdikte eiervla of vrugtepuree ingevou	
	G vars of gedroogte vrugte gekook in 'n suikerstroop	

(5 x 2)

(10)

**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 Nie-alkoholiese drankie gemaak uit 'n mengsel van drankies wat saam geroer word
- 1.3.2 Die geloofsgroep wat nie toegelaat word om varkveis te eet en kafeïenryke koffie te drink nie
- 1.3.3 'n Ryk, oop, sout vlatert waarby bestanddele soos kaas, spinasie en ham gevoeg is
- 1.3.4 Die proses waar suikerbone oornag in koue water gelaat word voordat dit gaargemaak word
- 1.3.5 Die tipe koste in 'n kommersiële kombuis wat 'n Wi-Fi-rekening insluit
- 1.3.6 Die Wet wat die verspreiding en verkoop van alkoholiese drank aan die publiek reguleer
- 1.3.7 'n Klein, roomkleurige, traanvormige neut wat in Italiaanse pestosouse gebruik word
- 1.3.8 Gaar rys gerol met rou vis en in seewiervelle toegedraai
- 1.3.9 'n Bedieningstyl waar voedsel vanaf die linkerkant uit 'n opdienskottel met 'n lepel en vurk na die gas se bord oorgeplaas word
- 1.3.10 Klein, happiegrootte southappies wat uit 'n geroosterde broodbasis en aantreklike garnering bestaan (10 x 1) (10)

**1.4 KEUSES**

1.4.1 Kies TWEE faktore wat goeie gasteverhoudings bou. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Bestuur bepaal die vlak van dienslewering
- B Voldoen aan die verwagtinge van gaste
- C Reageer betyds sonder 'n wagperiode
- D Voldoen slegs aan die kwaliteitstandaarde van die voedsel (2)

1.4.2 Kies DRIE items wat by 'n finansiële plan ingesluit moet word. Skryf slegs letters (A–F) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Voorraadbeheer
- B Lys van verskaffers
- C Winsdrempelontleding
- D Dienskontrakte
- E Kontantvloei-analise
- F Inkomstestaat (3)

**1.5 VOLGORDE**

Rangskik die volgende VYF bedieningstappe in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Bedien broodrolle
- B Neem drankbestellings
- C Bied die spyskaart aan
- D Verwyder ongebruikte dekplekke ('covers')
- E Vou die servet oop (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

2.1 Bestudeer die spotprent hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Evalueer die kelners se reaksies ten opsigte van die professionele etiek wat hierbo ten toon gestel word. (4)

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

Volgens e-handelsneigings het aanlyn inkopies in 2020 gehelp om verkope in die gasvryheidsbedryf te laat groei.

2.2.1 Noem VIER beperkings van die gebruik van rekenars in die gasvryheidsbedryf. (4)

2.2.2 Verduidelik hoe aanlyn aankope van bestanddele die uitvoerende sjef tyd kan bespaar. (4)

2.3 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

MIV-geïnfekteerde voedselhanteerders by 'n hotel behoort regverdig behandel te word en mag nie van werk weerhou word nie.

2.3.1 Evalueer die stelling hierbo. (4)

2.3.2 Noem VIER vroeë waarskuwingstekens van MIV. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

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

		
<b>A TUNA IN SOUTWATER</b>	<b>B POEIERMELK</b>	<b>C AGURKIES</b>

- 3.1.1 Identifiseer die preserveringsmetodes wat in produkte **A–C** gebruik is. (3)
- 3.1.2 Noem TWEE natuurlike preserveermiddels wat in die bereiding van produk **C** gebruik is. (2)
- 3.1.3 Verduidelik TWEE funksies van die natuurlike preserveermiddels wat in jou antwoord op VRAAG 3.1.2 genoem is. (2)

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



**GEROOSTERDE LAM**

- 3.2.1 Motiveer die voordele daarvan om geroosterde lam te bedruip. (2)

- 3.2.2 Stel TWEE tipes styselvulsels vir die geroosterde lam voor. (2)
- 3.2.3 Gee die kwaliteitseienskappe van lam met verwysing na:
- (a) Tekstuur (2)
  - (b) Vet (2)
- 3.2.4 Regverdig waarom die vervanging van lamsvleis met volstruisvleis 'n gesonder opsie is. (2)
- 3.2.5 Verkeerde bereiding- en gaarmaak van wildsvleis kan droë, smaaklose vleis tot gevolg hê.
- Motiveer die stelling hierbo. (4)
- 3.3 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



**BAKLAVA**

- 3.3.1 Noem TWEE eienskappe van die ongebakke fillodeeg wat in die bereiding van baklava gebruik word. (2)
- 3.3.2 Bespreek hoe fillodeeg ontdooi moet word. (2)
- 3.3.3 Baklava kan as nagereg met crème Chantilly bedien word.  
Beskryf crème Chantilly. (3)
- 3.3.4 Stel EEN fillodeegnagereg voor wat baklava op 'n spyskaart kan vervang. (1)

3.4 My eerste probeerslag om chouxdeeg te maak, het 'n produk sonder 'n holte gelewer, sê Susan.

3.4.1 Verduidelik aan Susan wat moontlik kon veroorsaak het dat haar chouxdeegproduk geen holte gehad het nie. (2)

3.4.2 Gee Susan raad oor die korrekte prosedure wat sy moet volg om chouxdeeg te maak. Skryf die stappe in die korrekte volgorde neer. (5)

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



3.5.1 Identifiseer TWEE tegnieke wat gebruik is om die pastei mee af te rond en te versier. Beskryf ELKE tegniek.

Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK.

TWEË TEGNIEKE	BESKRYF ELKE TEGNIEK
(2)	(2)

(4)  
[40]

**VRAAG 4**

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

Die volgende geregte word deur 'n sjef vir 'n vegetariese gas aanbeveel:

Kekerertjieslaai met 'n Blaarslaaiverskeidenheid en Okkerneute  
Geroosterde Soja-kotelette met Sampoensous  
Gestoomde Baba-aartappels  
Oondgeroosterde Groente

4.1.1 Noem TWEE hoofnutriënte wat in kekerertjies voorkom. (2)

4.1.2 Evalueer die geskiktheid van die geregte op die spyskaart vir 'n laktovegetariese gas met hoë cholesterol. (6)

4.1.3 Verduidelik die gesondheidsvoordele wat die vervanging van vleis met die geroosterde soja-kotelette inhou. (3)

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

**Naam van die kliënt:** Me. Zulu

**Ouderdom van kliënt:** 40 jaar

**Geleentheid:** 40<sup>ste</sup> verjaardagpartytjie

**Tema:** *Klassieke 80's*      **Getal gaste:** 200

**Datum:** 24 Augustus 2021      **Tyd:** 18:00

Verkoopprys van spyskaart: R18 000

Voedselkoste: R4 000

Oorhoofse koste: R2 000

Personeelsalarisse: R2 000

Betalingsmetode:

KONTANT	EFT	KREDIETKAART	TJEK
---------	-----	--------------	------

Deposito van R \_\_\_\_\_ met handtekening en balans van R \_\_\_\_\_ betaalbaar teen 10 Augustus 2021.

Handtekening: \_\_\_\_\_

4.2.1 Bereken die bruto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

4.2.2 Bereken die netto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

4.2.3 Identifiseer die inligting wat NIE op 'n kwotasievorm benodig word NIE. (3)

4.3 **Skemerkelkgesellighede is semi-formele tot formele samekomste waar ligte hors d'oeuvres en 'n verskeidenheid drankies en skemerkelkies bedien word.**

Gee raad aan die sjefs oor die volgende algemene reëls vir die funksie:

4.3.1 Voorbereiding van die hors d'oeuvres (4)

4.3.2 Aanbieding van die hors d'oeuvres (4)

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

<b>ROSH SE SKEMERKELKSPYSKAART</b>	
Mini Rooi Ui Tart Tatins	
Soja-geglansde Beesvleisstokkies	
Varkworsies met Mosterddoopsous	
Kaaspoffertjies	
Deegkardoesie ('Mini Wraps') met Spek en Spinasie	
Geroosterde Klappermalvalekkers	
20 November 2021	R200 p.p.

Regverdig waarom die spyskaart NIE vir 'n Hindoe-gas geskik is NIE. (5)

4.5 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Gelatin is in die bereiding van die malvalekkers gebruik.**

4.5.1 Beveel 'n geskikte gelatienvervanging vir 'n veganistiese gas aan. (1)

4.5.2 Motiveer waarom groot hoeveelhede suiker in die malvalekkermengsel meer gelatin sal benodig. (2)

4.6 Beskryf VIER tegnieke om te volg tydens die ontvorming van gelatiengeregte. (4)  
**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

### VRAAG 5

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



**MEERKAT RANCH**

*Die Toppunt van 'n Luukse Bosveldwegbreek*

- ★ Deluxe Selfsorg-privaatlodes
- ★ Boetiekkoffie ('Craft coffee') by die koffiewinkel
- ★ Onvergeetlike uitsig
- ★ Wildsritte saam met ervare wildbewaarders

Geniet die wegbreek van 'n leeftyd. Ervaar 'n lewe van weelde op sy beste. Word een met die natuur op gratis wildsritte en geniet die gemak van jou voortreflike akkommodasie.

Meerkat Ranch is 2 uur per motor van die ooskus van Oos-Londen af. Daaglikse vlugte na Oos-Londen is beskikbaar vir wildlewe-entoesiaste. Geniet die voordeel van hierdie deluxe-boservaring.

**BESPREEK NOU VIR LAE PRYSE !!!**

- 5.1.1 Verduidelik hoe Meerkat Ranch tot die ekonomie van die Oos-Kaap sal bydra. (4)
- 5.1.2 Meerkat Ranch is 'n bosveldwegbreek. Bepaal TWEE nie-inkomste genererende areas wat vir hierdie onderneming belangrik is. Motiveer ELKE antwoord. (4)
- 5.1.3 Oudiovisuele bemarkingshulpmiddels is 'n effektiewe manier om Meerkat Ranch te bemark. Regverdig hierdie stelling. (2)

5.1.4 Identifiseer hoe die volgende bemarkingsmengselkonsepte by die pamflet ingesluit is:

- (a) Produk (2)
- (b) Plek (2)
- (c) Promosie (2)
- (d) Persone (2)

5.1.2 Die verkoop van boetiekkoffie ('craft coffee') by die Meerkat Ranch Koffiewinkel kan 'n suksesvolle entrepreneursgeleentheid wees indien daar aan sekere vereistes voldoen word.



- (a) Definieer 'n *entrepreneur*. (2)
- (b) Beveel die vereistes aan wat noodsaaklik is vir die suksesvolle bestuur van 'n koffiewinkel, die personeel uitgesluit. (4)
- (c) Bespreek die personeelplan wat saamgestel moet voordat 'n koffiewinkel wat boetiekkoffie ('craft coffee') gaan verkoop, geopen kan word. (2)

5.2 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word indien 'n ernstige brand by restaurant uitbreek. (4)

**[30]**

**VRAAG 6**

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

MARTT Hotel & Restaurant is vol bespreek vir 'n formele aandete op 20 November 2021. Die geregte op die spyskaart sluit kaviaar, garnale, oesters, tournedo's, kroonbraad en 'n wildspotjie in.

Die volgende drank sal by die aandete bedien word:



6.1.1 Onderskei tussen die tipes wyn wat by die aandete bedien gaan word deur die kriteria hieronder te gebruik.

Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK.

	<b>A</b>	<b>B</b>
Klassifikasie van die wyn	(1)	(1)
Graad van soetheid	(1)	(1)
Alkoholinhoud	(1)	(1)
Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart wat die beste by die wyn sal pas	(2)	(2)

(10)

6.1.2 Bespreek die oopmaak van die bottel in prent **B** in die korrekte volgorde.

(5)

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

Restaurantopenings-mise-en-place verwys na die voorbereiding van gereedskap, eetgerei, breekware, glase en linne voordat die volgende maaltyd bedien word.

- 6.2.1 Verduidelik die prosedure vir die skoonmaak van tafelware vir 'n formele viergangmaaltyd. (2)
- 6.2.2 Noem die aspekte wat oorweeg moet word wanneer spyskaarte visueel ontwerp word. (3)
- 6.2.3 Bespreek die vereistes waaraan tafellinne moet voldoen wanneer tafels gedek word. (3)
- 6.3 Beskryf die afkrummelproses. (3)
- 6.4 Verduidelik breedvoerig VIER algemene regulasies waaraan 'n restaurant met 'n binneverbruikdranklisensie moet voldoen wanneer drank verkoop word. (4)

**[30]**

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**



# basic education

---

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

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2021**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 16 bladsye.**

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

1.1.1	D✓	M10	
1.1.2	B✓		V17
1.1.3	C✓	M114	V206
1.1.4	C✓	M150	V165
1.1.5	A✓	M23	V77
1.1.6	D✓	M51	V4
1.1.7	D✓	M95	V114
1.1.8	D✓	M52	V9
1.1.9	C✓	M116	V209
1.1.10	C✓	M132	V163

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	G✓	ii✓	M136-139 V147-159
1.2.2	A✓	v✓	
1.2.3	B✓	iii✓	
1.2.4	E✓	i✓	
1.2.5	F✓	iv✓	

(10)

**1.3 EENWOORD ITEMS**

1.3.1	Mocktail/Virgin drankie/koggelkelkie✓	M160	V64
1.3.2	Moslem/Islam/Volgelingen van Islam✓	M44	V3
1.3.3	Quiche✓	M70	V16
1.3.4	Weking/Week✓	M104	V103
1.3.5	Oorhoofse kostes/Overheads✓	M60	V20
1.3.6	Drankwet/Drankwet 59 van 2003✓	M167	V56
1.3.7	Denne/Dennepitte✓	M106	V180
1.3.8	Sushi✓	M69	V16
1.3.9	Silwerbediening/Silwer✓	M192	V36
1.3.10	Canapé✓	M69	

(10)

**1.4 KEUSES**

1.4.1	B✓	C✓	Enige volgorde	M32 V41 (2)
1.4.2	C✓	E✓	F✓	Enige volgorde M12 V131 (3)

**1.5 VOLGORDE**

E✓	C✓	B✓	D✓	A✓	In korrekte volgorde	M189 V34 (5)
<b>TOTAAL AFDELING A:</b>						<b>40</b>



2.3	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die stelling is korrek/Werkers wat geïnfekteer is mag nie van werk weerhou word nie✓ (1)</li> <li>• Tensy hulle ander infeksies of siektes het soos diarree✓</li> <li>• Oordrag van MIV/VIGS by voedsel-en drankpersoneel is nie 'n risiko nie omdat die deel van gereedskap soos messe en vurke ens. nie aansteeklik is nie✓</li> <li>• Die gebruik van dieselfde badkamer is ook nie 'n risiko nie en daarom mag geïnfekteerde personeel nie van werk weerhou word nie✓</li> <li>• Voedselhanteerders moet die aanbevole standarde en praktyke van goeie persoonlike higiëne en voedselsanitasie volg✓ (Evaluering 1 + Enige 3)</li> </ul>	M26 V81 (4)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geswolle limfkliere in die armholtes, lies of nek✓</li> <li>• Koors/nagsweet✓</li> <li>• Hoofpyne✓</li> <li>• Moegheid/gebrek aan energie/onverklaarbare moegheid✓</li> <li>• Diarree✓</li> <li>• Sere in mond en keel✓</li> <li>• Gewigsverlies✓</li> <li>• Ongewone veluitslag✓</li> <li>• Gebarste mondhoeke/wit kolletjies/ongewone vlekke op die tong of in mond of keel✓</li> <li>• Droë hoes✓ (Enige 4)</li> </ul>	M26 V79 (4)
<b>TOTAAL AFDELING B:</b>			<b>20</b>

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

3.1	3.1.1	A – Inmaak✓ B – Droging/spreidroging✓ C – Behandeling met additiewe/Natuurlike preserveermiddels/ Gebottel/Gepiekel✓	M149 V168 (3)
	3.1.2	• Suur/asyn✓ • Sout✓ • Suiker✓ (Enige 2)	M151 V164 (2)
	3.1.3	• Voorkom die ontwikkeling/groei van mikroorganismes✓ • Voorkom die bederf van voedsel✓ • Inhibeer ensiem aksie✓ (Enige 2)	M151 V164 (2)
3.2	3.2.1	• Bevorder verbruining✓ • Verbeter die voorkoms van die vleis✓ • Bevorder/verbeter die geur✓ • Vleis bly sappig/verhoed dat vleis uitdroog✓ (Enige 2)	M88 V199 (2)
	3.2.2	• Broodkruimmels✓ • Couscous✓ • Bulgaarse koring✓ • Quinoa ✓ • Gekookte/gaar rys✓ • Gekookte/Fyngemaakte aartappels✓ • Soetmielies✓ (Enige relevante 2)	M85 (2)
	3.2.3 (a)	Lam het 'n gladde tekstuur✓, fyn grein,✓ sag,✓ ferm en nie droog nie✓ (Enige 2)	M83 V197 (2)
	(b)	Die vet in die lam is eweredig versprei✓ Die vet is ferm✓ en wit of pienkerig in kleur✓ (Enige 2)	M83 V197 (2)
	3.2.4	Volstruisvleis is gesonder omdat dit: • Maerder is✓ • Laag is in vet✓ • Laag in kilojoules is✓ • Laag in cholestrol✓ (Enige 2)	M79 V189 (2)
	3.2.5	• Wildsvleis is maer en moet daarom gelardeer of gebardeer word voordat dit gerooster word om uitdroging te voorkom✓ • Marinering dra by tot die geur/smaak/sappigheid/vogtigheid van die vleis✓ en voorkom 'n wildsmaak✓ dit is verkieslik om suiwelprodukte soos karringmelk en jogurt of olie te gebruik om dit in te marineer eerder as wyn✓	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deur gepaste gaarmaakmetodes te gebruik bv. klamhitte gaarmaakmetodes soos stowe, potbraai sal sappigheid en geur bygedra word✓</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie-geskikte gaarmaakmetodes soos droëhitte gaarmaakmetodes soos rooster en braai sal die vleis uitdroog✓</li> </ul>	M79 V189 (4)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aanhoudende bedruiping sal uitdroging voorkom✓</li> <li>• Deur vleis te stop/te vul sal die sappigheid en smaak verbeter✓</li> </ul>	(Enige 4)
3.3	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hanteerbare/Sagte deeg✓</li> <li>• Papierdun✓</li> <li>• Nie-gelamineerd✓</li> </ul>	M115 V207 (2)
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaas filodeeg in die koelkas✓ vir 12 ure/oornag✓</li> <li>• Na ontdooiing/ontvriësing moet dit by kamertemperatuur gelaat word vir nog 'n uur✓</li> <li>• Hou deeg bedek met plastiek of klam vadoeke✓</li> </ul>	(Enige 2) M115 (2)
	3.3.3	Crème Chantilly: Vars geklopte room,✓ liggies versoet met suiker✓ en gegeur met vanielje✓	M143 (3)
	3.3.4	Appelstrudel✓ Filopakkies/-nessies/-sigare met soet vulsels✓ Griekse melktert/Galaktoboureko✓	M115 V207 (1)
3.4	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die mengsel was te loperig/sag✓</li> <li>• Oond was te koud✓</li> <li>• Poffertjies is nie deurgebak nie/te kort gebak✓</li> <li>• Eiers was nie genoegsaam ingeklop in die mengsel in nie✓</li> <li>• Deeg was te styf✓</li> <li>• Foutiewe verhouding van bestanddele/Te min eiers is gebruik/te veel water/te veel meel✓</li> <li>• Water en botter te lank gekook en te veel gestoom✓</li> </ul>	(Enige 2) M124 V186 (2)
	3.4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meet die bestanddele korrek af✓</li> <li>• Smelt die botter in die kokende water✓</li> <li>• Voeg al die meel op eenslag by✓ en klop om 'n gladde bal te vorm wat wegtrek van die kante van die kastrol✓</li> <li>• Laat mengsel afkoel✓</li> <li>• Voeg eiers een op 'n slag by/klop goed na elke byvoëging✓</li> <li>• Kyk na konsistensie/mengsel moet sag genoeg wees om te spuit/vorm, maar nie loperig nie✓</li> </ul>	(Enige 5 in korrekte volgorde) M122 V185 (5)

3.5 3.5.1

TWEE tegnieke	Beskrywing van elke tegniek
Afranding/rande afwerk✓	'n Vurk is gebruik om die rand van die pastei te versier✓
Glasing✓	Melk/verdunde mayonnaise/eierwit/eiergeel/heel geklitste eier is oor bokant van pastei geborsel✓
Stukkies deeg/ Fleurons/deegblaartjies✓  (Enige 2)	Stukkies deeg is in blaarvorms gesny en op pastei geplak met eierwit of water voordat pastei gebak is✓  (Enige 2)

M118  
V213  
(4)  
**[40]**



4.2.2	<p>Netto wins = Verkoopprys - Totale koste✓  <b>Of</b> = Verkoopprys - (Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste/personeelsalarisse)✓  <b>en</b> = R18 000-00 - (R4 000 + 2 000 + 2 000)✓          = R10 000-00✓</p>	<p>(Enige 3)</p> <p>M62 V19 (3)</p>
4.2.3	<p>Voedselkoste ✓          Arbeidskoste/Personeelsalarisse✓          Oorhoofse koste✓          Ouderdom van die klient</p>	<p>(Enige 3)</p> <p>M63 V19 (3)</p>
4.3	<p>4.3.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoonlike asook kombuishigiëne is belangrik wanneer hors d'oeuvres voorberei word✓</li> <li>• Hors d'oeuvres moet haggrootte wees as voorberei word✓</li> <li>• Moet treffend en kleurvol wees✓</li> <li>• Moet smaaklik en goed gegeur wees✓</li> <li>• Moet 'n verskeidenheid geure insluit✓</li> <li>• Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓</li> <li>• Voedsel moet behoorlik en keurig voorberei word deur gebruik te maak van korrekte tegnieke en gaarmaakmetodes✓</li> <li>• Voorbereiding met bestanddele van goeie/hoë kwaliteit✓</li> <li>• Berei die korrekte hoeveelheid happies voor vir die duur van die funksie en die hoeveelheid gaste✓</li> </ul> <p>4.3.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moenie te veel voedsel op die borde/platters pak nie✓</li> <li>• Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjiese, eweredig gespaseerde rye/of in 'n patroon wat vleierend vir die oog is✓</li> <li>• Oorweeg 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓</li> <li>• Verskillende vlakke en hoogtes dra by tot visuele aantreklikheid✓</li> <li>• Voorsien genoeg spasio/beweegruimte rondom die tafels✓</li> <li>• Pak borde, voedsel ens. in 'n logiese volgorde uit✓</li> <li>• Maak voorsiening vir praktiese aspekte soos 'n plekkie om tandestokkies, stokkies of servette weg te gooi✓</li> </ul>	<p>(Enige 4)</p> <p>M74 V13 (4)</p> <p>(Enige 4)</p> <p>M74 V13 (4)</p>
4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soja-geglaseerde Bief Stokkies✓ – Hindoes eet nie beesvleis nie✓</li> <li>• Varkworsies met Mosterddoopsous✓ – Hindoes eet nie varkvleis nie✓</li> <li>• Mini Wraps met Spek-en-spinasie✓ – Hindoes eet nie vark✓</li> <li>• Geroosterde Klapper-malvalekkers✓ - gelatien word gebruik in die maak van malvalekkers wat van dierlike oorsprong kan wees, bv. Bees of vark✓</li> <li>• Slegs 2 geregte is geskik✓: Mini Rooi-ui Tarte tatin en Kaaspoffertjies✓/streng Hindoes is vegetariërs en eet nie vleis, vis, eiers, uie en knoffel nie✓</li> </ul>	<p>(Enige 5)</p> <p>M44 V3 (5)</p>
4.5	<p>4.5.1</p> <p>Agar agar✓</p>	<p>M128 V160 (1)</p>

4.5.2	Groot hoeveelhede suiker verswak die gel/neem langer om te stol✓ Vertraag die stollingsproses/stol glad nie✓	M132 V163 (2)
4.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer om nie 'n mes in te druk om gelatiengereg los te maak nie✓</li> <li>• Trek dit versigtig weg van kante met vingerpunte/laat lug toe om inhoud te skei van die vorm deur vorm te tilt/skuins te hou en te skud✓</li> <li>• Gebruik 'n blaasvlam net vinnig aan die buitekant van die vorm✓</li> <li>• Plaas 'n warm vadoek rondom die vorm om ontvorming aan te help✓</li> <li>• Doop die vorm in warm water vir 1-2 sekondes✓</li> <li>• Keer die vorm oor 'n bord om/plaas 'n bord bo-op vorm en keer om✓ (Enige 4)</li> </ul>	M130 V162 (4)  <b>[40]</b>
<b>TOTAAL AFDELING C:</b>		<b>80</b>

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

- 5.1 5.1.1 Meerkat Ranch dra tot die ekonomie by deur:
- Werksgeleenthede te skep✓
  - Verhoog die BBP van die provinsie✓
  - Aansien en lewenstandaard van mense sal verbeter✓
  - Inkomste gegeneer deur Meerkat Ranch sal bydra tot die ontwikkeling van infrastruktuur in die provinsie✓
  - Die vermenigvuldigings-effek sal plaasvind/inkomste gegeneer deur toeriste✓
  - Dit sal buitelandse/binnelandse beleggers lok✓ (Enige 4)
- M1  
V143  
(4)
- 5.1.2
- Sekuriteit✓  
Meerkat Ranch is in die bos, sekuriteit moet 'n veilige omgewing skep vir al die gaste/mense en bates beskerm✓
  - Bemarking✓  
Die bemarkingsafdeling moet verseker dat positiewe bemarkingstegnieke gaste lok na Meerkat Ranch✓
  - Ontvangskantoor/Voorkantoor ✓  
Verwelkom die gaste en voorsien inligting✓/hanteer finansiële transaksies✓ inboek en uitboek van gaste✓
  - Menslike hulpbronne✓  
Huur, opleiding/heropleiding van werknemers✓
  - Instandhouding✓  
Instandhouding van wildsrit voertuie en Lodges/kamers✓
  - Wassery✓  
Die was, stryk en droogskoonmaak van die Meerkat Ranch se linne✓ (2 x 2)
- M4  
V118  
(4)
- 5.1.3 Boodskap ontvang deur oë en ore✓, hierdie tipe media kan groot getal mense bereik✓, die boodskap kan verskeie kere herhaal word soos wat adverteerder dit kan bekostig✓ Hulle gebruik klank/musiek en visuele beelde wat aanklank vind by teikenmark✓ Hulle skep emosies binne die kyker/luisteraar wat hulle die produk/diens sal laat onthou✓ Dit kan deur middel van televisie/ promosievideo's/ filmvertonings/ digitale aanlyn vertonings/ Youtube/ opwip/opskiet/'pop-up' advertensies✓ (Enige 2)
- M20  
V140  
(2)

- 5.1.4 (a) Produk:  
Deluxe Selsorg privaat lodges/lodges✓  
Koffie by die kiosk✓  
Wildsritte✓  
(Enige 2) M15-16  
V133-135  
(2)
- (b) Plek:  
2 ure weg van die Ooskus van Oos-Londen✓  
Dit is in die bos✓  
(Enige 2) M15-16  
V133-135  
(2)
- (c) Promosies:  
Indien jy nou bespreek kwalifiseer jy vir laer pryse✓  
Gratis wildsritte✓  
(Enige 2) M15-16  
V133-135  
(2)
- (d) Persone/Mense:  
Wildlewe entoesiaste word ingesluit in die pamflet✓  
Koffieliefhebbers/-drinkers✓  
Mense wat luukse akkomodasie verkies✓  
M15-16  
V133-135  
(2)
- 5.1.5 (a) 'n Entrepreneur is 'n persoon wat besigheidsg geleenthede kan identifiseer/skep nuwe idees✓ wat sy of haar eie besigheid begin✓ veral wanneer daar 'n finansiële risiko aan verbonde is✓ (Enige 2) M8  
V129  
(2)
- (b) • Geskikte voorbereidingsarea /bedieningsarea vir die boetiekkoffie (craft coffee)/kombuis✓  
• Genoegsame apparaat en 'n koffiemasjien vir die craft koffie✓  
• Korrekte en genoeg bestanddele vir die craft koffie✓  
• Verpakking/bedienings apparaat/koppies/eetgerei ens...✓  
• Vervoer/aflewering/om bestanddele te gaan aankoop✓  
• Sit-area: tafels en stoele/sambrele/afdakkies✓  
• Higiene: Uniform, saniteerders✓  
• Veiligheidstoerusting: Brandblusser, noodhulpkassie✓  
• Beleide vir suksesvolle bedryf van besigheid, kontrakte ens.✓  
• Goeie diens bv. vinnige diens, goeie produkte✓  
(Enige 4) M10  
V131  
(4)
- (c) • Organogram: die personeel – wie gaan verantwoordelik wees vir watter take binne die besigheid✓  
• Werksbeskrywing: 'n lys van die take van elke personeelid✓  
• Individuele verantwoordelikhede/take: die personeel moet verantwoordelikheid vat vir spesifieke/kritieke take gedurende 'n skof✓  
(Enige 2) M12  
(2)

## 5.2. Die restaurantpersoneel moet:

- Alle elektriese aparate afskakel✓
- Brandblussers gebruik indien nodig✓
- Die brandweer bel✓
- Self kalm bly en ook die gaste kalm hou✓
- Lui die brandalarm✓
- Ontruim die gebou onmiddellik✓
- Personeel moet gaste na veilige sentral punt verwys✓

(Enige 4)

M187  
V45  
(4)**[30]**

**VRAAG 6**

## 6.1 6.1.1

	<b>A</b>	<b>B</b>
Klassifikasie van die wyn	Vonkelwyn✓ (1)	Rooiwyn/natuurlik/stil✓ (1)
Graad van soetheid	Baie droog✓ (1)	Droog✓ (1)
Alkohol-inhoud	12%✓ (1)	14%✓ (1)
Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart waarby die wyn die beste sal pas	Kaviaar✓ Oesters✓ (2)	Tournedos✓ Kroonbraad✓ Wildspotjie✓ (Enige 2)

M156  
V47-  
48  
(10)

## 6.1.2 Oopmaak van 'n rooiwynbottel:

- Hou die bottel teen 'n 45° hoek op middellyfhoogte✓
  - Gebruik die mesgedeelte van botteloopmaker/'waiters friend' om foelie oop te maak✓
  - Sny die foelie af en maak botteloopmaker toe✓
  - Vee die bokant van die bottel met jou diendoek af✓
  - Hou die nekgedeelte van die bottel stewig met een hand vas en druk kurktrekker in die middel van die prop✓
  - Draai die kurktrekker in 'n kloksgewyse rigting terwyl jy seker maak dat dit in middel van prop indraai✓
  - Tilt/kantel die arm van die oopmaker terwyl die hefboom op die lip van die bottel rus✓
  - Hou die hefboom in posisie met jou indeksvinger✓
  - Verwyder die kurk uit die oopmaker en plaas dit op 'n kleinbordjie vir die gasheer om te inspekteer✓
- (Enige 5 in korrekte/logiese volgorde)

M166  
V60  
(5)

## 6.2 6.2.1 Skoonmaak van tafelware:

- Was in skoon, warm, seperige water✓
  - Spoel in skoon, warm water✓
  - Lugdroog en poleer met 'n skoon, droë lap✓
  - Indien daar watermerke/vlekke op is, doop in baie warm water vir 'n paar minute en poleer met 'n skoon, droë lap✓
- (Enige 2)

M177  
(2)

## 6.2.2 Ontwerp van 'n spyskaart:

- Spyskaarte behoort op duursame/aantreklike/tema papier te wees✓
  - Maak seker die lettertipe- en grootte pas by die funksie✓
  - Maklik leesbaar wees✓
  - Korrek uitgeskryf in regte formaat✓
  - Aantreklik lyk/aantreklik, maklik hanteerbaar wees✓
- (Enige 3)

M177  
V33  
(3)

- 6.2.3 Vereistes vir tafellinne:
- Die keuse van linne moet aanpas by die spyskaartkeuse✓
  - Linne moet die tema van die dekor komplimenteer✓
  - Linne moet skoon wees✓
  - Geen kersvet of voedselvlekke ophê nie✓
  - Tafeldoeke moet gestryk wees met slegs 'n middelvou sigbaar✓
  - Tafeldoeke moet ewe ver weerskante van die tafel hang✓
  - Linne moenie onderstebo wees nie✓ (Enige 3)
- M177  
V34  
(3)
- 6.3 Afkrummeling
- Word uitgevoer na die hoofmaaltyd voor nagereg bedien word✓
  - Verwyder alle onnodige items van die tafel af bv. sout-en-peperpotte, leë glase✓
  - Toerusting: Borsel-en-skoppie stel/tafelskraper/elektriese borsels/of gevoude linneservet tussen 'n nagereg/dessertlepel en – vurk kan gebruik word✓
  - Hou toerusting in jou regterhand✓
  - Hou 'n bord op die palm van jou linkerhand, 5cm onder die rand van die tafel✓
  - Begin aan die regterkant van die gasheer✓
  - Staan tussen twee gaste✓
  - Borsel die krummels af op die bord, halfpad van beide gaste✓
  - Skuif/trek nagereg/dessertlepel en -vurk in posisie✓
  - Beweeg op hierdie manier antikloksgewys✓
  - Eindig by die gasheer✓ (Enige 3)
- M194  
V37  
(3)

## 6.4

## Drankgebruik op die perseel:

- Geen persone onder die ouderdom van 18 jaar mag bedien word met alkohol nie✓
- Genoegsame toiletfasiliteit vir beide mans en dames gaste moet op of naby die gelisensieerde perseel wees✓
- Maaltye moet gedurende die ure wat drank bedien word op die perseel beskikbaar wees✓
- Geen alkohol mag aan 'n dronk persoon verskaf of verkoop word nie✓
- Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓
- 'n Persoon is geregtig om sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel te neem, maar sal 'n kurkfooi moet betaal, hierdie drank moet op die perseel gedrink word✓
- Geen verdunning/ byvoeging van water in drank word toegelaat✓
- Huidige COVID regulasies aangaande verkope en bediening van alkohol moet aan voldoen word ✓
- Op geslote dae mag geen alkohol aan gaste bedien word indien hulle nie maaltye nuttig ✓ (Enige 4)

M168/9

V55

(4)

**[30]****TOTAAL AFDELING D:****60****GROOTTOTAAL:****200**