



# basic education

---

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

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

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2022**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 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. AFDELING A: VRAAG 1 – Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël tussenin oop te los, soos hieronder getoon:  
  
**Korrek:**  
1.1.1  
1.1.2  
  
**Verkeerd:**  
1.1.1  

---

1.1.2
5. 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. (1)

**ANTWOORD:**

1.1.11 B

1.1.1 'n Verskeidenheid rou groente wat saam met 'n doopsous op 'n bord bedien word:

- A Kanapees
- B Croûtes
- C Croutons
- D Crudités (1)

1.1.2 Gekristalliseerde gemmer word gepreserveer deur ... te gebruik.

- A suiker
- B suur
- C sout
- D chemikalieë (1)

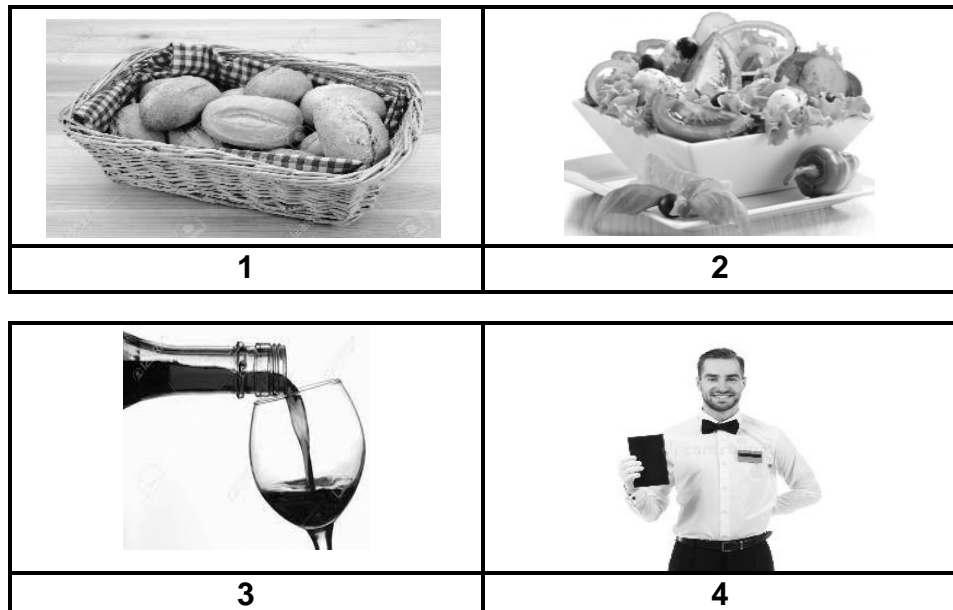
1.1.3 'n Voorbeeld van 'n chouxpasta-gereg:

- A Baklava
- B Bouchées
- C Beignets
- D Barquettes (1)

1.1.4 'n Preserveringsmetode waar vloeistowwe vir 15 sekondes tot 72 °C verhit word en dan tot 4 °C afgekoel word:

- A Sterilisasie
- B Pasteurisasie
- C Insouting
- D Homogenisasie (1)

1.1.5 Die volgende items word vanaf die linkerkant aan 'n gas bedien:



- A 1, 2, 3
- B 2, 3, 4
- C 1, 3, 4
- D 1, 2, 4

(1)

1.1.6 Wanneer die rand van 'n glas met sout bedek word tydens die voorbereiding van 'n skemerkelkie, staan dit as ... bekend.

- A bestuiwing
- B geskeuting
- C vriesversiering ('frosting')
- D geflip

(1)

1.1.7 'n Pesco-vegetariër sal nie ... by hulle dieet insluit nie.

- A vis en seekos
- B pluimvee en eiers
- C melk en room
- D kaas en neute

(1)

1.1.8 'n Siekte wat deur voedselvergiftiging veroorsaak word:

- A Hepatitis A
- B Tuberkulose
- C Cholera
- D Gastroënteritis

(1)

1.1.9 'n Mengsel van gemaalde vleis, uie, geweekte broodkrummels, eier en geurmiddels wat in balle gevorm, bedek en dan gediepbraai word:

- A Pizette
- B Rissoles
- C Roulade
- D Palmiers

(1)

1.1.10 Die getal hors d'oeuvres wat per persoon voor 'n formele aandete bedien word:

- A 2–3
- B 1–2
- C 1–3
- D 3–7

(1)

## 1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die bereidings tegnieke van vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A TEGNIK	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Afwerking	A bedek die oppervlak van vleis met spek
1.2.2 Voorsny	B sauté vleis oor matige hitte tot ferm maar nie bruin nie
1.2.3 Toeskroei	C om vleis met 'n geurige vloeistof te bedek om geur by te voeg
1.2.4 Marineer	D om vet en senings van vleis te verwyder
1.2.5 Bedruiping	E verbruining van vleis oor hoë hitte om die geur en kleur te verbeter
	F gesmelte vet en vleissappe word tydens gaarmaak oor vleis geskep
	G gaar vleis word teen die grein gesny

(5 x 1) (5)

## 1.3 PASITEMS

Kies die roomysnagereg uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

KOLOM A BESKRYWING		KOLOM B ROOMYSNAGEREGTE	
1.3.1	Geskepte roomys bedien in 'n bootvormige glasbakkie en met room bedek	A	gebakte Alaska
		B	coupe
1.3.2	Roomys bedien in 'n lang, dun glas met afwisselende lae bolaag en souse	C	bombe
		D	parfait
1.3.3	Roomys op 'n sponskoek-basis, bedek met meringue, verbruin en op 'n bord bedien	E	soufflé
		F	roomyspiesang ('banana split')
1.3.4	Roomys en sous of vrugte bedek met stroop en bolae en in 'n kelkie met 'n voetstuk bedien	G	sorbet
1.3.5	Twee of meer roomysgeure wat in lae in 'n sfeervormige vorm geplaas word en in 'n nageregbakkie bedien word		

(5 x 1)

(5)

**1.4 EENWOORDITEMS**

Gee EEN term/woord vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 Die verskil tussen die verkoopprijs en die voedselkoste
- 1.4.2 'n Tegniek waar voedseldeeltjies van 'n dekplek afgeborsel word nadat die hoofgereg bedien is maar voordat die nagereg bedien word
- 1.4.3 'n Tafelitem wat tafelplasing aandui en duidelik vanaf die ingang van 'n venue vir 'n gas sigbaar moet wees
- 1.4.4 'n Verfrissende gereg wat die palet na verskillende gange skoonmaak
- 1.4.5 Die departement wat vir die welstand van personeel in 'n gasvryheidsinstansie verantwoordelik is
- 1.4.6 Die tipe dranklisensie wat benodig word wanneer 'n restaurant met 'n kroeg bedryf word
- 1.4.7 'n Term wat na servette, tafeldoek, oorgooidoek en diendoek verwys
- 1.4.8 'n Fooi wat gaste moet betaal wanneer hulle hulle eie wyn na gelisensieerde persele neem
- 1.4.9 'n Geskrewe dokument met 'n berekende prys wat vir 'n klient vir 'n spesifieke funksie opgestel word
- 1.4.10 Die tyd tussen kontaminasie en die verskyning van die eerste simptome van 'n siekte (10 x 1) (10)

**1.5 KEUSES**

1.5.1 Kies VYF nageregte uit die lys hieronder waar bak as gaarmaakmetode tydens bereiding gebruik word. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Piesangpoffers
- B Veselperske-mousse
- C Malvapoeding
- D Panna cotta
- E Appelstrudel
- F Suurlemoen-chiffon
- G Warm Charlotte
- H Tarte Tatin
- I Crème anglaise
- J Sjokolade-soufflé

(5)

1.5.2 Kies VYF voordele van bordbediening uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Gaste kan soveel eet as wat hulle wil
- B Minder voedselvermorsing
- C Beter porsiebeheer
- D Gaste bedien hulself
- E Gaste word gelyktydig bedien
- F Meer kreatiewe bediening van geregte
- G Bedien voedsel kloksgewys om die tafel
- H Voedsel word voor die gaste berei
- I Geskoolde opleiding vir voedselbediening vanaf 'n bord ('platter') word benodig
- J Minder bedieningseetgerei word benodig

(5)

**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.

Een van die mees algemene simptome van die Covid-19-virus is hoës. Die restaurantbestuurder van die NAMAT-hotel het vir 'n paar weke aanhoudend gehoës, alhoewel hy negatief vir Covid-19 getoets het. Nadat die dokter X-straalplate van die restaurantbestuurder se longe laat neem het, het hy vir hom medisyne voorgeskryf en hom afgeboek.

- 2.1.1 Bepaal die siekte waaraan die restaurantbestuurder moontlik ly, buiten Covid-19. (1)
- 2.1.2 Noem DRIE ander simptome van die siekte in VRAAG 2.1.1 geïdentifiseer. (3)
- 2.1.3 Voorspel hoe die siekte wat in VRAAG 2.1.1 geïdentifiseer is, 'n negatiewe impak op die arbeidsmag van die NAMAT-hotel kan hê. (3)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg

Die NAMAT-hotel het hul voorkantoor-area opgegradeer met nuwe hoë- tegnologiese rekenaarsistels en -programme om die inteken van gaste te verbeter. As gevolg hiervan moes bykomende voorkantoorpersoneel aangestel word om die nuwe rekenaarsistels te gebruik. Elektroniese terugvoering van die gaste toon dat hulle die NAMAT-hotel bo ander hotelle in die area verkies. Dit is as gevolg van die effektiewe en uitstekende diens wat deur die personeel gelewer word.

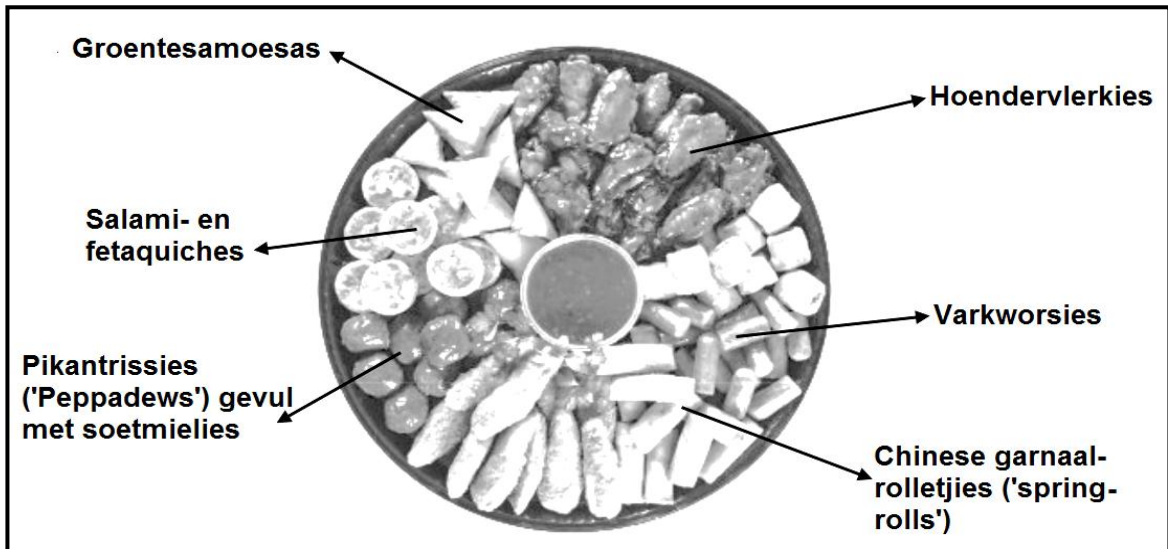
- 2.2.1 Gee aan die bestuurder raad oor die beginsels van professionele werksetiek wanneer nuwe voorkantoorpersoneel opgelei word. (4)
- 2.2.2 Bespreek hoe die hoë- tegnologiese rekenaarprogram gebruik gaan word wanneer gaste inboek. (4)
- 2.2.3 Lewer kommentaar op die impak van die positiewe terugvoering wat die hotel van gaste ontvang het rakende die uitstekende diens gelewer. (3)
- 2.2.4 Verduidelik hoe 'n elektroniese betaalpuntstelsel ('POS') die voorkantoorpersoneel kan ondersteun om meer effektief te wees. (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

**VRAAG 3**

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



3.1.1 Noem die tipe funksie waar hierdie bord met hierdie verskillende happies bedien sal word. (1)

3.1.2 Evalueer die geskiktheid van die happies vir Joodse gaste. (5)

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

SUURLEMOEN-ESDORINGSTROOP-MERINGUE		
BROSKORSDEEG	VULSEL	BOLAAG
250 g amandelmeel 5 ml sout 125 g botter 1 eiergeel 35 ml yswater	250 ml koue water 125 ml suurlemoensap 80 ml esdoringstroop ('maple syrup') 60 g botter 2 eiergele 45 ml mielieblom Skil van 1 suurlemoen	3 eierwitte 250 ml warm suikerstroop

3.2.1 Bepaal of die verhouding van vet tot meel wat in die bestanddeletabel vir die kors gebruik is, KORREK is. (2)

3.2.2 Kies TWEE bestanddele uit die tabel wat 'n allergiese reaksie kan veroorsaak. (2)

3.2.3 Noem DRIE ander gebruike van broskorsdeeg. (3)

- 3.2.4 Regverdig waarom die volgende reëls tydens die bereiding van die deeg gevolg moet word:
- (a) Moenie die deeg rek nie. (1)
  - (b) Meet die bestanddele akkuraat af. (1)
  - (c) Rol die deeg liggies in een rigting. (1)
- 3.2.5 Gee TWEE voordele van die gebruik van die volgende tegnieke tydens die bereiding van broskorsdeeg:
- (a) Blindbak (2)
  - (b) Prik (2)
- 3.2.6 Identifiseer die tipe meringue wat vir die suurlemoen-esdoringstroop-meringue berei is. (1)

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

Die San Rosh-restaurant het die volgende onkoste tydens die bereiding van 'n spyskaart aangeaan:

Voedselkoste: R5 450  
Oorhoofse koste: R750  
Arbeidskoste: R1 500  
Wins: 45%

Getal gaste: 40

- 3.3.1 Bereken die verkoopprijs van die spyskaart. Toon ALLE formules en berekeninge. (5)
- 3.3.2 Bereken die voedselkoste per persoon. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

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

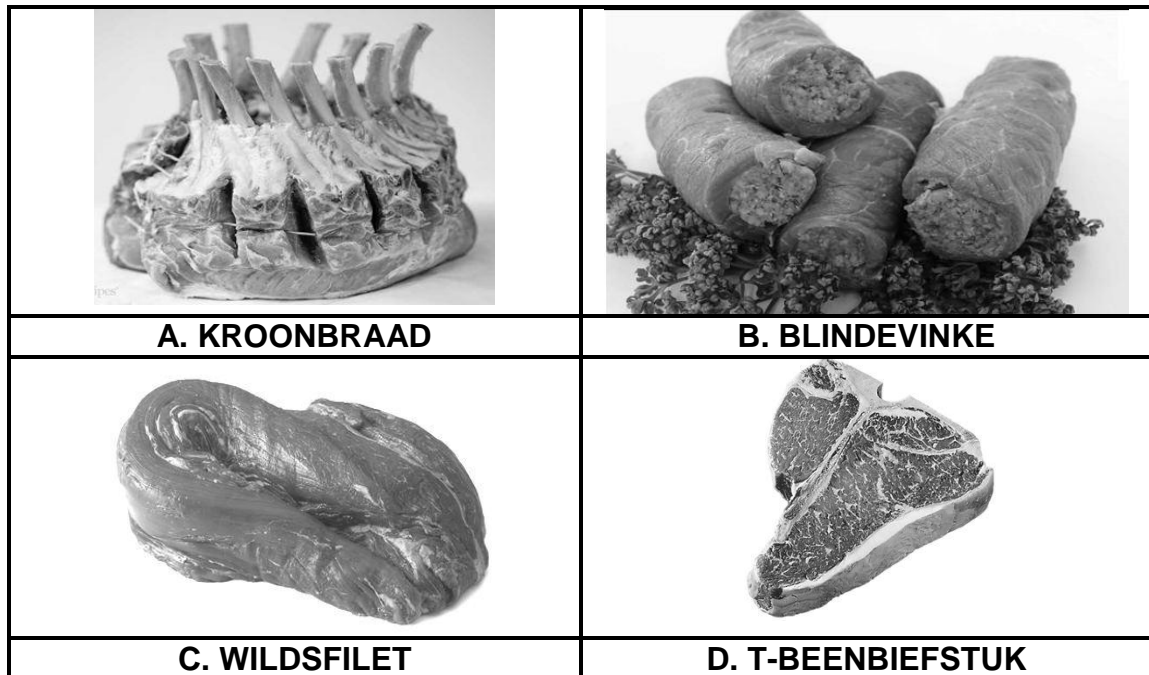


- 3.4.1 Evalueer die voorkoms van die chouxpastapoffers. (3)
- 3.4.2 Verduidelik waarom chouxpastapoffers teen twee verskillende temperature gebak word. (2)
- 3.4.3 Voorspel die uitkoms van chouxpastaprojekte as die volgende gebeur:
- (a) Te veel water het verdamp tydens die aanvanklike stadium toe die mengsel gekook is (2)
  - (b) Meel is by die bereide deeg gevoeg (2)
- 3.4.4 Verduidelik hoe gebakte onge vulde chouxpastapoffers geberg kan word. (2)

**[40]**

**VRAAG 4**

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



- 4.1.1 Bepaal watter vleissnitte vir die vleis in prente **B** en **D** onderskeidelik geskik is. (2)
- 4.1.2 Regverdig die gebruik van 'n vulsel in prent **B**. (3)
- 4.1.3 Gee DRIE reëls wat toegepas moet word wanneer 'n wildsfilet geoondbraai word. (3)
- 4.1.4 Kies die vleissnit in prente **A–D** wat geskik sal wees vir 'n persoon wat aan hoë cholesterol ly. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.1.5 Beskryf die eienskappe van die tekstuur van die vleissnit in prent **B**. (2)
- 4.1.6 Verduidelik die voordele van die marmering in vleissnit **D**. (3)
- 4.2 Gee TWEE redes vir die volgende prosedures tydens die bereiding van droë bone:
- 4.2.1 Sortering (2)
- 4.2.2 Week in water voordat dit gekook word (2)
- 4.3 Die gebruik van sonneblomsade het as gevolg van die voedingswaarde daarvan baie gewild geraak onder mense.
- 4.3.1 Gee EEN voordeel daarvan om sonneblomsade gedurende voedselbereiding te rooster. (1)
- 4.3.2 Noem TWEE disse wat nie gaargemaak word nie wat berei kan word deur sonneblomsade by te voeg. (2)
- 4.3.3 Bespreek die voedingswaarde van sonneblomsade. (2)

- 4.4 Tydens 'n praktiese klas het die leerders pynappeljellie berei.
- 4.4.1 Noem TWEE vorme van ongegeurde gelatien wat tydens die bereiding van die jellie gebruik kan word. (2)
- 4.4.2 Gee EEN rede vir die toepassing van die volgende prosesse wanneer die jellie berei word:
- (a) Borsel die vorm liggies met olie of gebruik kleefwerende kossproei. (1)
- (b) Die gehidreerde gelatienmengsel mag nie kook nie. (1)
- (c) Vars pynappel moet eers gekook word voordat dit by die jellie gevoeg word. (2)
- 4.4.3 Verduidelik hoe die byvoeging van die volgende bestanddele jelvorming sal beïnvloed:
- (a) Wyn (1)
- (b) Joghurt (2)
- 4.5 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Bespreek die rol van suiker tydens die maak van konfyt. (1)
- 4.5.2 Beskryf die volgende tegnieke tydens die bereiding van konfyt:
- (a) Sterilisasie van flesse (4)
- (b) Puree die appelkose (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.

Die Nkosi-familie het hulle jaarlikse vakansie by die NAMAT-hotel bespreek nadat hulle 'n advertensie met spesiale aanbiedinge gesien het.

Met hul aankoms by die sekuriteitshek is hulle nie tot die perseel toegelaat nie omdat hul name nie op die aankomslis was nie. Mnr. Nkosi het die bewys van betaling van die hotel aan hulle gewys, maar die sekuriteitswag het nog steeds geweier om hulle toe te laat.

- 5.1.1 Bepaal watter nie-inkomstegenererende area verantwoordelik was vir die fout met die Nkosi-familie se bespreking. (1)
- 5.1.2 Verduidelik hoe personeel in die nie-inkomstegenererende area, geïdentifiseer in VRAAG 5.1.1, die situasie moet hanteer. (2)
- 5.1.3 Evalueer die sekuriteitswag se optrede teenoor die Nkosi-familie by die hek van die hotel. (4)
- 5.1.4 Noem DRIE faktore wat 'n invloed op die teikenmark van die NAMAT-hotel kon gehad het. (3)
- 5.2 Gee VIER aspekte wat die NAMAT-hotel in die besigheidsbeskrywing van hul besigheidsplan moet insluit. (4)
- 5.3 Die bemarkingsdepartement van die NAMAT-hotel is verantwoordelik vir die daarstel en behoud van 'n uitstekende beeld van die onderneming.
- 5.3.1 Stel DRIE visuele, gedrukte bemarkingsinstrumente voor wat deur die hotel gebruik kan word. (3)
- 5.3.2 Bespreek kortliks DRIE promosiestrategieë wat gebruik kan word om meer gaste te lok. (3)

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

'n Opwipmark ('pop-up market') om fondse in te samel is deur 'n plaaslike hoërskool gereël. Die fondse ingesamel, sou aan 'n nabygeleë ouetehuis geskenk word. Die opwipmark het 'n verskeidenheid produkte van plaaslike entrepreneurs verkoop, byvoorbeeld vars, organiese produkte asook tuisbedryfprodukte. Die datum van die mark is vooruitbepaal sodat 'n botsing van aktiwiteite in die dorp voorkom kon word. Aanvanklik is 100 stalletjies bespreek, maar as gevolg van Covid-19-grendelregulasies was slegs 50 stalletjies aktief.

5.4.1 Ontleed die opwipmark met betrekking tot die volgende:

(a) Sterk punte (3)

(b) Geleenthede (3)

5.4.2 Bespreek hoe Covid-19 'n negatiewe impak op die gasvryheidsbedryf se bydrae tot die ekonomie gehad het. (4)

**[30]**

**VRAAG 6**

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



- 6.1.1 Klassifiseer die wyn. (1)
- 6.1.2 Noem die tipe glas wat gebruik word om die wyn te bedien. (1)
- 6.1.3 Beveel DRIE voedselsoorte aan wat die wyn sal komplementeer. (3)
- 6.1.4 Bespreek SES riglyne wat gevolg moet word wanneer die wyn vir gaste geskink word. (6)

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



- 6.2.1 Identifiseer die mengmetode om die nie-alkoholiese skemerkelkie ('mocktail') voor te berei. (1)

6.2.2 Noem TWEE tipes apparaat wat gebruik word tydens die bereiding van die nie-alkoholiese skemerkelkie. (2)

6.2.3 Beskryf hoe die nie-alkoholiese skemerkelkie berei word. (3)

6.3 Bespreek in watter volgorde nie-alkoholiese skemerkelkies aan gaste wat reeds by 'n formele aandete aansit, bedien moet word. (2)

6.4 Onderskei tussen *kwasse* en *strobe*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

KWASSE	STROPE

(2 x 2) (4)

6.5 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Kritiseer die dekplek vir 'n formele viergangmaaltyd. (4)

6.6 Bespreek hoe die hotelpersoneel 'n enkele gas, wat alleen gelaat wil wees, moet hanteer. (3)  
[30]

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



# basic education

---

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

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

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2022**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.**

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

1.1.1	D✓	M69	V16
1.1.2	A✓	M153	V168
1.1.3	C✓	M125	V186
1.1.4	B✓	M150	V168
1.1.5	D✓	M192	V35
1.1.6	C✓	M161	V65
1.1.7	B✓	M99	V178
1.1.8	D✓	M23	V77
1.1.9	B✓	M70	V16
1.1.10	A✓	M74	V16

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	D✓	M85-88 V199-200
1.2.2	G✓	
1.2.3	E✓	
1.2.4	C✓	
1.2.5	F✓	

(5)

**1.3 PASITEMS**

1.3.1	F✓	M139-141 V149-150
1.3.2	D✓	
1.3.3	A✓	
1.3.4	B✓	
1.3.5	C✓	

(5)

**1.4 EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	Bruto wins✓	M62 V23
1.4.2	Afkrummeling✓	M194 V37
1.4.3	Nommer/Tafelnommer✓	M177 V30
1.4.4	Sorbet✓	M52 V9
1.4.5	Menslike hulpbronne/HR✓	M6 V115
1.4.6	Op-die-perseel/Binneverbruik✓	M168 V55
1.4.7	Linne✓	M177 V198
1.4.8	Kurkfooi✓	M169
1.4.9	Kwotasie✓	M63 V23
1.4.10	Inkubasie/Inkubasietyd/Inkubasieperiode✓	M22 V76

(10)

**1.5 SELEKSIE**

1.5.1	C✓, E✓, G✓, H✓, J✓	(Enige orde)	M136-138 V146-159
1.5.2	B✓, C✓, E✓, F✓, J✓	(Enige orde)	M189 V36

(5)

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

2.1	2.1.1	Tuberkulose/TB✓	M27 F82 (1)
	2.1.2	(GEEN punt vir konstante hoes nie) -Hoes van bloed✓ -Koors/koue koors✓ -Verlies van apyt/eetlus✓ -Moegheid/Uitgeput✓ -Borspyne✓ -Asemnood/Dispnee✓ -Gewigsverlies✓ -Nagsweet✓	M27 V82 (3)  (Enige 3)
	2.1.3	-Werksvloei-onderbrekings✓ -Afname in produktiwiteit/minder werkers om die taak te voltooi✓ -Verhoging in koste wat direk met die versorging en behandeling van werkers verband hou✓ -Verhoging in koste wat indirek verband hou met die vervanging van personeel omdat die meeste siekword/afgeboek of selfs sterf ✓ -Vakante poste/werksgeleenthede vir ander✓ -Heropleiding van personeel✓ -Ekonomiese groei in die besigheid sal geïnhibeer word✓ -Meer personeel kan aangesteek word deur die bestuurder✓	M28 V (3)  (Enige 3)
2.2	2.2.1	Die nuwe voorkantoorpersoneel moet opgelei word om: -Produktief te wees deur hulle volle deel van die werk te doen/nie die werk vir ander te los nie/net hulle beste te gee/die ekstra myl te loop✓ -Stiptelik te wees/betyds te wees✓ -Eerlik met hulself en ander te wees/ konfidensiële inligting vir hulself te hou✓ -Respekvol te wees vir ander mense se opinies en foute/ te luister na ander/ opreg omverskoning te vra vir foute of misverstande/ goed saam te werk met ander✓ -Trots te wees op hulle werk/ ten volle toegewyd te wees aan hulle werk/betroubaar te wees✓ -Geduldig/verdraagsaam te wees/konflik van belange te vermy, spesifiek wanneer daar in 'n span saamgewerk word/ regverdig te wees in alle situasies✓ -Kreatief te wees/nuwe idees in te bring bv. Spanbou/ ander projekte ✓	M29 V88 (4)  (Enige 4)

- 2.2.2 Inboek van gaste:
- Vind die bespreking op die rekenaar deur die gas se naam of besprekingsnommer te bevestig✓
  - Maklike toegang tot gaste se inligting– aankoms- en vertrektyd✓
  - Stoor persoonlike inligting van gaste veilig✓
  - 'n Registrasiekaart word dan gedruk en uitgereik aan gas✓
  - Wanneer die bespreking op die skerm verskyn, word 'n kamer toegeken vanaf 'n lys met beskikbare kamers✓
  - Die tegnologies-gebaseerde sisteem laat ook draadlose ('wireless') inteken toe deur 'n skoot- of handrekenaar/'laptop' in die privaatheid van hul kamers of in die sitkamer - dit verhoed lang toue in besige tophotelle ✓
  - 'n Rekening word vir die gas geopen sodat alle uitgawes op die gas se rekening aangebring kan word ✓ M40 V103-
  - Laat uitreik van elektroniese sleutelkaarte toe- moontlik om verlore 104  
kaarte te kanselleer✓ (Enige 4) (4)
- 2.2.3 Uitstekende dienslewering:
- Die terugvoer was positief wat weer deur positiewe 'word of mouth' meer gaste sal lok✓
  - Gaste raak lojaal teenoor die NAMAT Hotel✓
  - Wat sal lei tot herhaaldelike besprekings✓
  - Winste sal groei omdat die gaste bereid is om 'n redelike prys vir uitstekende diens te betaal by die NAMAT Hotel✓ M33 V89
  - Hoe meer inkomste die Hotel verdien, hoe meer werksgeleenthede kan geskep word✓ (Enige 3) (3)
- 2.2.4 Elektroniese betaalpunt-/'POS'- sisteem:
- Die gaste se inligting kan vinniger bekom word✓
  - Dit verseker akkuraatheid van gaste se rekeninge✓ uitgawes gaan direk na die gas se rekening✓
  - Die gebruik en aankoop van goedere word onmiddelik aangeteken✓
  - Dit help die personeel om seker te maak dat sekere items nie weggelaat word op gas se rekening nie of verkeerdelik aangeteken word nie✓
  - Verminder oorhoofse kostes bv. drukwerk✓ M38 V98
  - Terugbetaalprosedures is makliker om te voltooi✓
  - Spandeer minder tyd aan papierwerk✓ (Enige 2) (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

3.1	3.1.1	Skemerkelkfunksies/Vingeretes/Bemarkingsgeleenthede/ Fondsinsamelings✓ (Enige relevante sosiale gebeurtenis)	M66 V12 (1)
	3.1.2	-Nie geskik nie/ Sommige geskikte disse✓ (1) -Joodse gaste eet nie varkveis nie✓/daar is varkworsies en Salami-en-feta quiches op die lys✓ -Hulle meng nie melk- en vleisprodukte nie✓/ daar is Salami-en- feta quiches op die lys✓ -Hulle eet nie skulvis nie✓/ daar is Garnaal-springrolls op die lys✓ -hoewel Jode nie die disse sal eet as dit op een bord bedien word nie✓ -Hulle eet groente✓/daar is Groente samoesas✓/Soetmielie- gevulde peppadews✓ M44 -Hulle eet pluimvee✓/ daar is Hoendervlerkies op die lys✓ (Enige 4) V3 (5)	
3.2	3.2.1	-Die ratio is korrek✓✓ -Die ratio van vet tot meel is $\frac{1}{2}$ : 1/125 g : 250 g✓✓ (Enige 1 x 2)	M113 V206 (2)
	3.2.2	-Amandelmeel ✓ -Botter✓ -Eiergele✓ -Eierwitte✓ -Suurlemoenzest✓ -Suurlemoensap✓ (Enige 2)	M50 V4 (2)
	3.2.3	-Flans ✓ -Barquettes✓ -Slegs tertbassisse✓ -Hertzoggies✓ -Appelkoos-/Vrugtetertjies/tartlets/enige ander geskikte tertvulsel✓ -Quiches✓ -Pasteie✓ -‘Cornish pies’/Korniese pasteie✓ (Enige 3 relevante antwoorde)	M114 V206 (3)
	3.2.4 (a)	-Om krimpings te voorkom✓	M119 V212 (1)
	(b)	-Om die ratios korrek te hou/Verkeerde verhoudings kan die eienskappe van die deeg verander✓ bv. dit sal taai wees/ deegagtig /bros kors✓ (Enige 1)	M118 V208 (1)

	(c)	Te veel druk kan 'n oneweredige dikte tot gevolg hê✓/ die deeg rek/ glutenontwikkeling kan plaasvind✓  (Enige 1)	M119 V209 (1)
3.2.5	(a)	Blind bak: -Verhoed dat deeg blase maak✓ -Verseker dat die tertdoppies deeglik gaar word✓ -Help die kors om meer bros te word✓  (Enige 2)	M117 V209 (2)
	(b)	Prik/'Docking': -Laat lug wat vasgevang was ontsnap✓/voorkom dat blase vorm✓ -Verhoed dat kors/deeg rys gedurende die bakproses✓ (Enige 2)	M116 V209 (2)
3.2.6		Italiaanse meringue✓	M140 V150 (1)
3.3	3.3.1	Verkoopprys = Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste + Wins✓ (1) Totale koste = (R5 450+R750+R1 500)/R7 700 = R7 700✓ x $\frac{45}{100}$ of x 45% of x 0,45✓ = R3 465✓ Verkoopprys = R7 700+R3 465✓ = R11 165✓  (Enige 4)	M60 V21 (5)
	3.3.2	Voedselkoste per persoon = Voedselkoste ÷ aantal persone✓ (1) = R5 450 ÷ 40✓ = R136,25✓  (2)	M60 V21 (3)
3.4	3.4.1	Goed/ Suksesvol✓ -Holte in middel/ droog aan die binnekant✓ -Goed opgepof/goed gerys✓ -Eenvormige grootte✓ Swak/ Onsuksesvol✓ -Swak kwaliteit/ donker bo-kant✓ -Nie goed uitgepof/ gerys nie✓ -Lyk nie droog in die binnekant nie/ nie hol binne nie✓ (Enige 2)	(1)   (1)   (3)
	3.4.2	-Begintemperatuur van 220°C/ Hoër temperature vir stoom om te ontwikkel sodat 'n holte kan vorm/ die stoom laat die binnekant van die deeg uitsit✓ -Die temperatuur word verlaag na 180°C/ die temperatuur word verlaag om die bakproses te voltooi en die deeg/ holte behoorlik te laat uitdroog/ om die bakproses te voltooi/ om brand te voorkom✓	M124 V185 (2)

- 3.4.3 (a) -Die finale produk sal 'n kleiner volume hê✓ /te min stoom het gevorm/dit sal kompak wees✓  
-‘n Olierige poffer deurdat vet uitdrup/uitsypel✓ (Enige 2) M124 V185 (2)
- (b) -Die poffers sal plat val as gevolg van ongegelatiniseerde stysel✓  
-Geen holte sal vorm nie✓/ kompakte poffers✓ (Enige 2) M124 V186 (2)
- 3.4.4 -Plaas in 'n lugdigte houer✓/ vriessakkie✓/ 'zip lock' sakkie✓  
-Stoor by kamertemperatuur vir 3 dae✓  
-Vries dit/ vries vir maande✓ (Enige 2) M126 V187 (2)
- [40]**

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	B- Stertstuk/ 'Top-side'/ Binneboud/ Bolo/ 'Silverside'/Dy✓ D- Lende✓	(Enige 1) (1)	M92 V192 (2)
	4.1.2	-Die vulsel sal die geur verbeter, die snit bevat geen vet nie✓ -Verbeter die voorkoms van die voorbereide vleisgereg✓ -Dit rek die aantal porsies vanuit die snit✓ -Maak 'n verskeidenheid van interessante geregte moontlik✓ -Voeg vog by/ verhoed dat vleissnit uitdroog✓	(Enige 3)	M85 V200 (3)
	4.1.3	-Vleis word bedruip met vet of olie✓ en onbedek/oop gerooster in 'n oond van 150°C✓ -Oondrooster word gebruik vir groot vleissnitte✓ -Geur wildsvleis volgens smaak deur smaakmiddels, kruie en bedruipmengsels✓ -Vleis kan ook op 'n roterende spit geplaas word✓ -Die heel wildsfilet behoort teen 'n lae temperatuur (135° – 165 °C) gerooster te word ✓ -Kleiner snitte moet by hoë temperature (190°C – 230°C) gerooster word✓	(Enige 3)	M90 V201 (3)
	4.1.4	Prent C/ Wildsfilet✓ -Wildsvleis is baie maer ✓ bevat min vet en is dus gesonder om te eet vir 'n persoon met hoë cholesterol✓	(1) (Enige 1)	M79 V189 (2)
	4.1.5	-Gladde tekstuur✓ -Het 'n fyn grein✓ -Is ferm en nie droog nie✓	(Enige 2)	M83 V197 (2)
	4.1.6	Marmering: -Verbeter die tekstuur✓ -Verhoed dat vleis uitdroog✓ -Vleis sal sagter wees✓ -Verbeter die geur✓	(Enige 3)	M81 V196 (3)
4.2	4.2.1	-Droë bone word sorteer om klein klippies/steentjies te verwyder✓ -Om dele van die plant/vreemde partikels te verwyder✓ -Om ontslae te raak van bedorwe/slegte of gebreekte bone✓	(Enige 2)	M103 V183 (2)
	4.2.2	-Word sagter✓/ hidreer✓/ verkort gaarmaaktyd✓/ gebruik minder elektrisiteit of gas✓	(Enige 2)	M103 V183 (2)
4.3	4.3.1	-Verbeter die geur✓ -Verhoog die krakerigheid✓/ tekstuur✓ -Verbeter die smaak✓	(Enige 1)	M107 V (1)

4.3.2	-Slaaie✓ -Ontbytgrane bv. granola, muesli✓ -'Smoothies'✓ (Enige 2 geskikte ongekookte geregte)	M106 V (2)	
4.3.3	-Hoog in proteïen✓ -Hoog in vitamien E✓ -Bevat magnesium en mangaan✓ -Bevat vette/onversadigde vette✓ -Ryk aan vesel✓ (Enige 2)	M106 V181 (2)	
4.4	4.4.1	-Blaar-/ velvorm/ stringe✓ -Korrel-/ poeiervorm✓	M129 V161 (2)
	4.4.2 (a)	-Om te voorkom dat die gereg vaskleef/ klou aan die vorm✓ -Makliker te ontvorm✓ (Enige 1)	M130 V162 (1)
	(b)	-'n Gelatienmengsel mag nie kook nie aangesien dit gou aanbrand✓ -Dit verloor die verdikkingsvermoë✓ -Verswak jelvermoë/ mengsel sal nie stol of set nie✓ (Enige 1)	M130 V161 (1)
	(c)	-Vars pynappel bevat Bromelien wat 'n proteolitiese ensiem is wat die proteïen in die gelatien sal vernietig en geen jelvorming tot gevolg sal hê✓ -Ongekookte pynappel sal jelvorming verhoed✓ -Vars pynappel sal die proteïene afbreek in die gelatien✓ (Enige 2)	M132 V163 (2)
	4.4.3 (a)	-Die wyn sal 'n fermier jellie vorm✓ -Wanneer meer as 30% van die totale jelvolum bestaan uit wyn kan dit veroorsaak dat die gelatien in harde deeltjies/stukkies stol✓ (Enige 2)	M132 V163 (2)
	(b)	-Die byvoeging van joghurt sal 'n fermier jellie vorm✓ as gevolg van meer proteïene/ minerale soute in die mengsel✓	M132 V163 (1)
4.5	4.5.1	-Suiker tree op as 'n preserveermiddel✓ -Suiker maak water ontoeganklik vir mikrobiiese groei✓/ voorkom die groei van bakterieë ✓ (Enige 1)	M150 V168 (1)
	4.5.2 (a)	Sterilisasië van flesse: -Was glasflesse in warm, seperige water en spoel goed uit✓ -Kook flesse vir ongeveer 10 minute✓ -Droog dit onderstebo in 'n warm oond✓ -Steriliseer die deksels op dieselfde manier✓ -Alternatiewelik kan die nat bottels/flesse gemikrogolf word tot die water kook en verdamp✓ (Enige 4)	M151 V169 (4)
	(b)	Puree: -Kook die appelkose✓ -Maak fyn✓/syg deur of versap ✓ die appelkose in 'n gladde pulp✓ (Enige 2)	M152 V169 (2)
<b>TOTAAL AFDELING C:</b>			<b>[40] 80</b>

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

- 5.1 5.1.1 Voorkantoor/ Besprekingskantoor/ Ontvangs✓ M3  
V112  
(1)
- 5.1.2 -Die voorkantoor en sekuriteit moes die Nkosi-gesin om verskoning vra✓  
-Die voorkantoor moes die bespreking vooraf in skrif bevestig het✓ M3  
-Met toestemming van die bestuurder kon komplimentêre ete of V112  
ekstra nag akkommodasie aangebied wees✓ (Enige 2) (2)
- 5.1.3 - GOED✓ (1)  
-Die sekuriteit het die maatskappy se prosedures/beleid/protokol gevolg deur nie ongeregistreerde gaste in te laat nie✓  
-Die veiligheid van die instansie/eiendom verseker✓  
-Was bekommerd oor die veiligheid van die ander gaste✓ (3)
- OF**
- SLEG✓ (1)  
-Die sekuriteit moes met die voorkantoor kommunikeer het en hul bewus gemaak het van die saak✓  
-Die Nkosi-gesin het hul bewys van betaling gewys, maar die sekuriteit het dit geïgnoreer✓  
-Moes die Nkosi's begelei het na die voorkantoor om die situasie op te los✓ M6  
-Die Nkosi's verseker het dat die probleem onmiddellik aangegspreek sal word✓ (Enige 3) V118  
(4)
- 5.1.4 -Ligging/demografie✓  
-Ouderdom/ geslag/ geloof/ kultuur✓  
-Behoeftes en inkomste/ lewenstyl/ psigografiese faktore✓  
-Bekostigbaarheid✓ M16-  
-Kliëntvoorkeure/produkverwante faktore/gebruiksgradering van 17  
produkte en dienste/die lojaliteitstatus van die kliënt✓ V135  
(Enige 3) (3)
- 5.2 -Besigheidsadres/ kontakdetails✓  
-Tipe sakeonderneming of besigheid/alleeneienaar/ vennootskap✓  
-Handelsmerk/ die besigheid se naam/ openbare beeld/ logo en kleredrag soos uniforms✓  
-Kort-, medium en langtermyn doelwitte/ algemene besigheidsdoelwitte en strategieë/ teikenmark ✓  
-Padkaart wat die ligging van die onderneming/besigheid aandui/ ligging✓ M11  
-Plan wat die uitleg van die onderneming/besigheid aandui✓ V131  
(Enige 4) (4)

5.3	5.3.1	Pamflette✓/ strooibiljette✓/ plakkate✓/ koerante✓/ tydskrifte✓/brosjures✓/fotos✓ (Enige 2 relevante gedrukte media)	M18 V138 (2)
	5.3.2	-Hulle kan die volgende insluit: Kompetisies/ Gratis produkte/ Gelukkige trekkings/ 'Koop een en kry een verniet'-offers/ spesiale pakkette bv. Maaltye of aktiwiteite ingesluit/ spesiale aanbiedinge op sekere dae bv. Halfprys akkommodasie gedurende die week✓ -Meer advertering/advertensies om die hotel te bemark/ stel dit bekend aan die mense✓ -Bring nuwe dienste onder die aandag van gaste✓ -Uitstekende dienslewering sal 'n goeie reputasie deur 'word of mouth' tot gevolg hê✓ (Enige 3)	M15 V134 (3)
5.4	5.4.1 (a)	-Skoolgronde is beskikbaar✓ -Ondersteuning van plaaslike entrepreneurs✓ -Die gemeenskap sal dit ondersteun aangesien dit vir 'n goeie doel (ouetehuis) is✓ -Die produkte van die 'Pop-up'- mark sal mense lok✓ -Verskeidenheid produkte/stalletjies✓ -Skep belangstelling✓ -Die datum was vooraf bepaal om deeglike beplanning moontlik te maak✓ (Enige 3)	M10 V (3)
	(b)	-Plaaslike entrepreneurs kan hul eie produkte verkoop✓ -Bemarkingsgeleentheid vir die skool✓/entrepreneurs✓ -Dit help met vooruitgang van die plaaslike gemeenskap✓ -Dit wakker gesondheidsbewustheid aan deurdat organiese produkte verkoop word✓ -Skep meer entrepreneurs ✓ -Entrepreneurs skep werkseleenthede vir ander✓ -Nasiebou – help seniorburgers✓ -Meer opwipmarkte ('pop-up') kan in die toekoms beplan word/ die sukseskoers kan permanente markte tot gevolg hê✓ (Enige 3)	M10 V128 (3)
	5.4.2	-Die gasvryheidsindustrie het 'n afname in die BBP (Bruto Binnelandse Produk) getoon/ geen alkoholverkope het 'n swak inkomste gelei/ lae of geen wins✓ -'n Beperkte aantal toeriste toegelaat om land te besoek nie wat swak ekonomiese groei tot gevolg gehad het✓ -Beperkings het 'n invloed gehad op aantal bywoners wat geen wins gevolg gehad het✓ -Verlies aan werkseleenthede/ werkloosheid/ afdankings✓ -Swak lewenstandaarde in gemeenskappe✓ -Vandalisme van infrastruktuur/ diefstal/ meer hawelose mense✓ -Dit het angs en vrees in gemeenskappe laat ontstaan✓ (Enige 4)	M1 V128 (4) <b>[30]</b>

**VRAAG 6**

6.1	6.1.1	Witwyn/ stilwyn/ natuurlike wyn✓		M156 V47 (1)
	6.1.2	Witwynglas✓		M162 V58 (1)
	6.1.3	Witwyn kan bedien word met: -Voorgeregte/sop/ slaaie✓ -Vis/ skulpvis✓ -Bokmelkkaas✓ -Witvleis bv. hoender/ pluimvee/ vark/ kalfsvleis of 'veal'✓ -Pastadisse sonder rooivleis✓	(Enige 3)	M159 V52 (3)
	6.1.4	Skink van witwyn: -Bedien of skink wyn van die regterkant van die gas af✓ -Vra of die gasheer die wyn wil proe✓ -Skink 'n mondvul in die gasheer se glas✓ -Die bottel mag nooit aan die glas raak nie✓ -Die etiket moet na die gas wys met die inskink van die wyn✓ -Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, moet die ander gaste se glase gevul word, dames eerste✓, beweeg in 'n anti- kloksgewyse rigting✓ en eindig by die gasheer✓ -Die glase moet twee-derdes gevul word met witwyn✓ -Wanneer jy klaar geskink het, moet die bottel witwyn in 'n yshouer/koelhouer langs die tafel geplaas word✓ -Drapeer 'n linneservet om die nek van die bottel✓ -Hervul wanneer nodig✓	(Enige 6)	M166 V60 (6)
6.2	6.2.1	-Geroer✓ -Gesud✓	(Enige 1)	M161 (1)
	6.2.2	Mocktail apparaat: -'n Menger/mengfles/'shaker'✓ -'n 'Pouer'✓ -Roer apparaat/toerusting✓ -Messe en 'n kapplank✓ -Glase✓ -'n Sopie/' tot measure'✓ -'n Drupskinkbord✓ -Ysskeppers✓ -Uitdrukke en filtreerders ('strainers')✓	(Enige 2)	M161 V65 (2)

- 6.2.3 Geroerde mocktail:  
 -Roer die mengsel met ys ✓ in 'n mengglas✓  
 -Syg deur en gooi in 'n mocktailglas✓ (3)  
**OF**  
 Mocktail geskud: M160-  
 -Gebruik 'n mengfles ✓ en gooi die mengsel bo-op die ys✓ 161  
 -Skud vir 10 sekondes✓ V  
 -Syg deur en gooi in 'n mocktailglas ✓ (Enige 3) (3)

- 6.3 Mocktail bediening –gaste wat reeds aansit:  
 -Rangskik drankies in 'n orde op die skinkbord/ die manier hoe gaste sit✓ M195  
 -Bedien in 'n anti-kloksgewyse rigting✓ V67  
 -Bedien dames eerste✓ dan die mans en laaste die gasheer✓ (Enige 2) (2)

- 6.4
- | KWASSE  | STROPE   |
|---|--|
| 1.Word gemaak van vrugtesappe en ander geurmiddels✓ | 1.Word gemaak van 'n vrugtebasis met geen kunsmatige geur nie✓ |
| 2.Word verdun met water✓/ limonade✓/ sodawater✓     | 2.Word nie verdun nie✓   |
| 3.Goedkoper as strope✓                              | 3.Duurder as kwasse✓   |
- (2 X 2) M160  
V63  
(4)

- 6.5 -Die glase is nie in die korrekte posisie nie/die aantal glase op die dekplek/cover is nie reg nie✓  
 -Breekware/ teekoppie en piering word nie op 'n cover geplaas nie✓  
 -Teelepel word nie op dekplek/cover' geplaas nie✓  
 -Die bord en sobakkie word nie op 'n cover geplaas nie✓  
 -Die kleinbordjie is in die verkeerde posisie✓  
 -Die nagereg/dessertlepel is verkeerd geplaas/dessert/nageregeetgerei word bo geplaas✓  
 -Daar is nie genoeg eetgerei om vier gange te akkommodeer nie✓ M178  
 -Die botter- of smeermes is nie in die korrekte posisie op die kleinbordjie nie✓ V30  
 (Enige 4) (4)

- 6.6 Enkel gas wat privaatheid benodig:  
 -Respekteer hul behoefte aan privaatheid✓  
 -Wees beleef/bedagsaam en vriendelik sonder om familiêr te wees✓  
 -Wees behulpsaam sonder om in te meng, sodat die gas nie afgeskeep voel nie✓ M185  
 -Kelner moet wag totdat gas 'n teken gee/roep✓ V  
 -Moenie té gereeld die gas steur nie✓ (Enige 3) (3)  
**[30]**

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