



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2023

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 Dokument wat gereeld opgedateer word en wat die hulpbronne en prosesse omskryf om besigheidsdoelwitte te bereik:

- A Bemarkingsplan
- B Bedryfsplan
- C Besigheidsplan
- D Personeelplan

(1)

1.1.2 Die ... departement is verantwoordelik vir die werwing van personeel in 'n instansie.

- A voorkantoor-
- B bemarkings-
- C finansiële
- D menslikehulpbronne-

(1)

1.1.3 Sarkoplasma word beskryf as ...

- A vleissappe wat geurig en helder is.
- B 'n vetlaag wat die karkas bedek.
- C 'n muskulêre voering van beeste se maagwand.
- D nie-elastiese weefsel wat spiervesels bind.

(1)

1.1.4 'n Tipe afval bedien as gesnyde koeuvleis:

- A Hart
- B Tong
- C Niere
- D Lewer

(1)

1.1.5 Identifiseer die nagereg hieronder.



- A Charlotte russe
 - B Charlotte royale
 - C Charlotte muscovite
 - D Charlotte swiss
- (1)

1.1.6 'n Gefortifiseerde wyn gemaak deur alkohol by wyn te voeg:

- A Muscato
 - B Shiraz
 - C Sjerrie
 - D Merlot
- (1)

1.1.7 Wanneer ... bygevoeg word, word meer gelatien benodig om suksesvolle stolling te verseker.

- A jogurt
 - B room
 - C suurlemoensap
 - D eiergele
- (1)





1.1.8 Die hoofvoedingstowwe in skilferkorsdeeg is ...

- A proteïene en vette.
 - B koolhidrate en vette.
 - C minerale en vitamien.
 - D vette en vitamien.
- (1)

1.1.9 'n Voorbeeld van 'n gereg gemaak van dun nie-gelamineerde deeg:

- A Turnovers
 - B Barquettes
 - C Palmiers
 - D Baklava
- (1)

1.1.10 Rangskik die stappe in die voorbereiding van chouxdeeg in die korrekte volgorde:

			
1 Voeg eiers een vir een by	2 Smelt die botter in kookwater	3 Spuit/Vorm mengsel op 'n bakplaat	4 Laat mengsel toe om af te koel

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

(1)

1.2 PASITEMS

Kies die preserveringsmetode uit KOLOM B wat by die beskrywing 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 BESKRYWINGS		KOLOM B PRESERVERINGSMETODE	
1.2.1	Voedsel wat aan brandende houtskaafsels blootgestel word om geur by te voeg	A	bevriesing
		B	verkoeling
1.2.2	Sout word op die oppervlak van vleis ingevryf	C	inmaak
		D	droging
1.2.3	Voedsel word onder -18 °C geberg om bakteriële groei te beperk	E	kristallisering
		F	warm beroking
1.2.4	Voedsel word in 'n gekonsentreerde suikerstroop of soutwateroplossing gaar gemaak en in lugdigte houers geplaas	G	pekeling
1.2.5	Voedsel word in hoë konsentrasie suiker gekook en dan gedroog		

(5 x 1)

(5)

- 1.3 Kies die komponent of aanbiedingstegniek wat in die bereiding van nageregte gebruik word 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 KOMPONENT/ AANBIEDINGSTEGNIEK
1.3.1 Gegeurde vla oor nagereg gegooi om vog en smaak by te voeg	A basis
1.3.2 'n Dun lagie appelkooskonfyt oor vrugte geborsel om 'n aantrekklike voorkoms te gee	B vulsel
1.3.3 Gekaramelliseerde neute bo-op nageregte gesprinkel om die voorkoms te verbeter	C ganache
1.3.4 Suurlemoensmeer word in 'n tertdop geskep om smaak te verbeter	D bolaag
1.3.5 'n Meringue-dop wat die struktuur en basis van 'n nagereg is	E sous
	F coulis
	G glasering

(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 'n Souterige jellie gemaak van gekonsentreerde aftreksel en gelatien

1.4.2 Bros, papierdun koekies gevorm sodra dit uit die oond uitkom

1.4.3 'n Vegetariër wat geen dierlike produkte gebruik of inneem nie

1.4.4 'n Vingerhappie bestaande uit vlokkerige deeg wat om 'n maalvleisrol gedraai word

1.4.5 Die proses waar 'n tertkors vooraf gebak en 'n cartouche gebruik word

1.4.6 'n Alkoholiese drankie gemaak van 'n verskeidenheid dranke en wat toepaslik gegarneer is

1.4.7 Die lewer van hierdie soort pluimvee word gebruik om 'n patee, bekend as foie gras, te maak

1.4.8 'n Bestanddeel wat gebruik word om beignets te bestuif na dit diepgebraai is

1.4.9 'n Ernstige allergiese reaksie op spesifieke voedsel wat lewensbedreigend kan wees

1.4.10 'n Versiering gemaak van gekaramelliseerde suiker wat vinnig oor 'n houtlepel gevorm word om lang, harige drade te vorm

(10)

1.5 KEUSES

- 1.5.1 Kies DRIE tipes inligting uit die lys hieronder wat op die etiket aan die voorkant van 'n wynbottel staan. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Vervaardiger
 - B Strepieskode
 - C Kultivar
 - D Oesjaar
 - E Gesondheidswaarskuwing
 - F Bedieningstemperatuur
- (3)
- 1.5.2 Kies TWEE items uit die lys hieronder wat in 'n restaurant vir die bediening van witwyn gebruik word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Ysemmer
 - B Kraffie
 - C Wynwiegie
 - D Wynstaander
- (2)
- 1.5.3 Kies VYF eienskappe uit die lys hieronder van 'n effektiewe visuele bemarkingsinstrument. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Netjies uitgeskryf
 - B Hoorbaar en duidelik
 - C Trek aandag
 - D Groot letters
 - E Klein advertensie op 'n skoon bladsy
 - F Skep emosies by die luisteraar
 - G Harde klank en musiek
 - H Interessante prente
 - I Persoonlike kontakbesonderhede
 - J Uitgesaai op sekere tye
- (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

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

'n Groep besoekers is by 'n plaaslike hospitaal opgeneem nadat hulle tekens van geelsug getoon het. Hulle is later met hepatitis A gediagnoseer.

- 2.1.1 Noem die orgaan wat deur hierdie siekte geaffekteer word. (1)
- 2.1.2 Verduidelik hoe die besoekers die siekte kon opgedoen het. (2)
- 2.1.3 Stel DRIE maatreëls voor wat gevolg moet word om te voorkom dat die siekte versprei. (3)
- 2.1.4 Onderskei tussen die *simptome van cholera* en die *simptome van hepatitis A*.

Tabuleer jou antwoorde soos volg:

CHOLERA	HEPATITIS A

(2 x 2) (4)

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

'n Werknemer wat by 'n ontbytbuffet in 'n besige restaurant werk, het MIV/Vigs in fase 3. Die uitvoerende sjef het aanbeveel dat hierdie werknemer eerder siekverlof moet neem.

Regverdig die aksie van die uitvoerende sjef deur sekere simptome van die werknemer wat 'n negatiewe impak op die gaste kan hê, te beskryf. (3)

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



Verduidelik waarom dit belangrik is dat 'n bestuurder spanwerk aanmoedig. (4)

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

Rekenaars het bedryfsprosedures in die gasvryheidsbedryf verander. Beide gaste en die gasvryheidsinstansies word positief bevoordeel deur verbeterde kommunikasie en voedseldiens aan gaste.

Bespreek DRIE voordele van die gebruik van rekenaars in gasvryheidsinstansies deur na voedselbestellings en diens aan gaste te verwys.

(3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

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

'n Skool hou 'n funksie om al die besighede in hulle omgewing te bedank vir hulle ondersteuning en borgskappe deur die jaar. Die komitee wat dit organiseer, het besluit om 'n skemerkelkgeselligheid in plaas van 'n vingerete te hou.

- 3.1.1 Stel die mees geskikte tyd om hierdie funksie aan te bied, voor. (1)
- 3.1.2 Noem VIER voordele om 'n skemerkelkgeselligheid aan te bied. (4)
- 3.1.3 Onderskei tussen 'n *vingerete* en 'n *skemerkelkgeselligheid*. (2 x 2) (4)

3.2 Bestudeer die lys van geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

LYS VAN GEREGETE

Gebraaide Calamari met Tartaresous
Brood-en-Botterpoeding
Beesvleis Cordon Bleu
Groenslaai
Wortelslaai

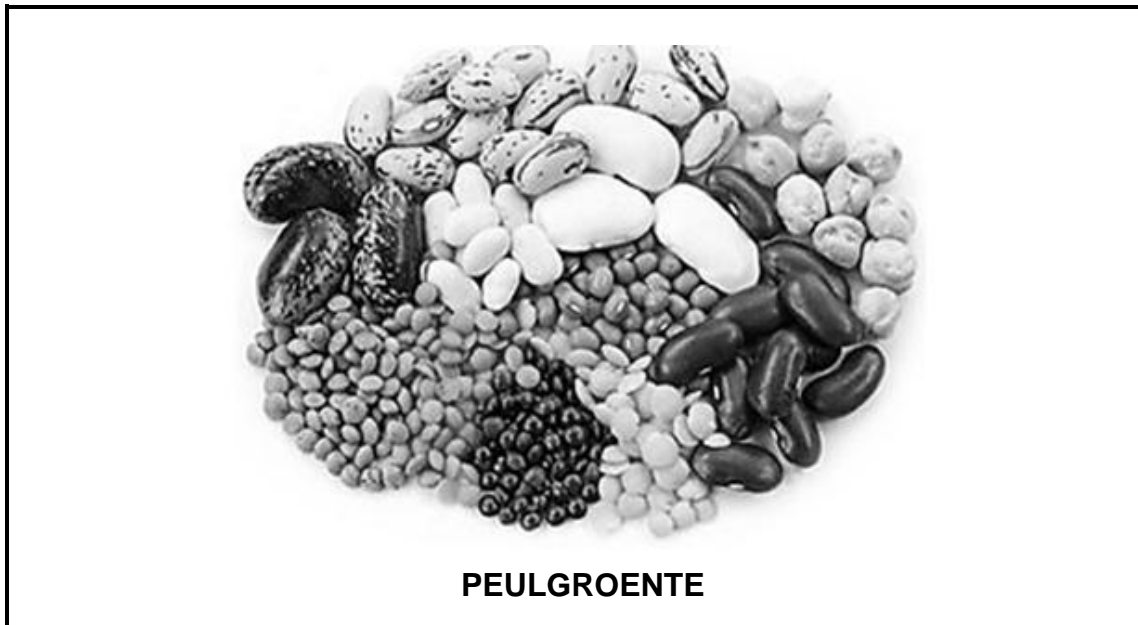
- 3.2.1 Identifiseer TWEE geregte wat 'n allergiese reaksie by gaste kan veroorsaak. (2)
- 3.2.2 Gee DRIE redes waarom sommige geregte nie geskik is vir 'n gas wat aan hoë bloeddruk ly nie. (3)

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

Die totale voedselkoste vir gaste wat 'n 21^{ste} verjaardagpartytjie by die Sanrosh Restaurant bywoon, is R3 100.
Die voedselkoste-persentasie is 30%.

- 3.3.1 Bereken die verkoopprys. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)
- 3.3.2 Bereken die bruto wins. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)
- 3.3.3 Noem die tipe koste vir ELK van die volgende uitgawes:
- (a) Betaling van salarisse (1)
- (b) Skryfbehoeftes (1)

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



- 3.4.1 Identifiseer TWEE verskillende tipes peulgroente in die prent hierbo. (2)
- 3.4.2 Verduidelik hoe ongekookte peulgroente gestoor moet word. (1)
- 3.4.3 Voorspel die resultaat as sout aan die begin van die kookproses by peulgroente gevoeg word. (1)
- 3.4.4 Motiveer die waarde van die byvoeging van peulgroente in 'n vegetariese dieet. (4)

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

Chouxdeeggeregte sorg vir 'n verskeidenheid op 'n spyskaart.

- 3.5.1 Noem DRIE gebakte soet chouxdeegprodukte. (3)
- 3.5.2 Beveel DRIE geskikte soet vulsels aan. (3)
- 3.5.3 Gee VIER moontlike redes vir chouxdeegprodukte wat platgeval het. (4)
- [40]**

VRAAG 4

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

Orange Gold-plaas het 'n plaaslike kookkompetisie. Mary, een van die sjefs, berei 'n verskeidenheid lemoenjellies, insluitend 'n vegetariese opsie, vir haar nagereg voor.

4.1.1 Noem 'n tipe gelatien geskik vir vegetariërs. (1)

4.1.2 Bespreek die hidrering van gelatienpoeier wat in die lemoenjellies gebruik word. (2)

4.1.3 Beskryf die ontvormingsproses vir die lemoenjellies. (3)

4.1.4 Motiveer hoekom lemoensegmente eers bygevoeg moet word wanneer die gelatien al gedeeltelik gestol het. (2)

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



4.2.1 Identifiseer die tipe deeg wat gebruik word in die bereiding van die melktert. (1)

4.2.2 Gee DRIE kwaliteitseienskappe van die deeg in VRAAG 4.2.1 geïdentifiseer. (3)

4.2.3 Verduidelik die voordele daarvan om die botter in die meel in te sny tydens die bereiding van die deeg. (2)

4.2.4 Crème patisserie word as vulsel vir die melktert gebruik. Noem DRIE bestanddele wat vir die vulsel gebruik word. (3)

4.2.5 Voorspel of die crème patisserie sal skif as dit kook. (2)

4.2.6 Identifiseer die tegniek wat gebruik word om die bokant van die melktert met 'n dun lagie kaneel te bedek. (1)

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



- 4.3.1 Identifiseer die voorbereidingstegniek wat vir die filet gebruik word. (1)
- 4.3.2 Verduidelik die voordele van die tegniek wat in VRAAG 4.3.1 geïdentifiseer is. (2)
- 4.3.3 Bespreek oondbraai as 'n proses om die filet gaar te maak. (4)
- 4.3.4 'n Goedgaar filetskyf is berei. Beskryf die effek van hitte gedurende die gaarmaakproses van die filet. (3)
- 4.3.5 Noem die voordele van rypmaking van vleis. (2)
- 4.4 Noem die tipe afval wat gebruik word vir die voorbereiding van skilpadjies. (1)
- 4.5 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gasvryheidstudies-leerders besluit om tuisgemaakte tamatiesous te maak met die tamaties afkomstig uit die skool se groentetuin.

- 4.5.1 Verduidelik hoe die inmaakproses die tamatiesous preserveer. (3)
- 4.5.2 Evalueer die gebruik van 'n houtlepel in plaas van 'n metaallepel wanneer die tamatiesous voorberei word. (2)
- 4.5.3 Stel TWEE ander maniere voor wat gebruik kan word om vars tamaties te preserveer. (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 Durban July is 'n jaarlikse gebeurtenis in KwaZulu-Natal wat baie mense regoor die land lok vir die perdewedrenne, modes, kos en vermaak. Die bemerking van hierdie gebeurtenis begin maande voor die tyd en verskeie bemerkingstrategieë word gebruik.
Koste per BBP('VIP')-kaartjie: R1 500 per persoon (ontbyt, middagete, aandete en versnaperinge)

5.1.1 Regverdig die gebruik van elektroniese media om die Durban July te adverteer en te bemark. (3)

5.1.2 Noem DRIE kriteria waaraan die elektroniese bemerkingsinstrument vir die Durban July moet voldoen. (3)

5.1.3 Ontwerp 'n sosialemedia-advertensie vir die Durban July deur DRIE aspekte van die bemerkingsmengsel in die uittreksel te gebruik. (4)

5.2 Motiveer hoe die opheffing van die Covid-19-beperkings tot die BBP van die Suid-Afrikaanse ekonomie sal bydra. (4)

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

Sibongile het onlangs 'n driejaar-diploma aan 'n sjefskool voltooi. Sy het na haar tuisdorp teruggetrek waar sy vrye toegang tot vars vrugte en groente het. Sibongile se familielede is bereid om haar te ondersteun om 'n besigheid te open.

5.3.1 Stel VIER geleenthede vir volhoubare selfindiensneming in voedselbereiding voor wat vir Sibongile geskik sal wees om haar eie besigheid te begin. (4)

5.3.2 Noem VIER tipes inligting wat Sibongile by die finansiële plan van haar besigheid se befondsingsaansoek moet insluit. (4)

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



5.4.1 Noem TWEE verantwoordelikhede van die deurwag in die prent behalwe die dra van bagasie na gaste se kamers. (2)

5.4.2 Noem TWEE ondersteunende posisies wat die funksies van die deurwag kan help verlig. (2)

5.5 Vergelyk die wassery as 'n inkomste-genererende en nie-inkomste-genererende area volgens die dienste wat dit aanbied.

Tabuleer die antwoord as volg:

INKOMSTE-GENERERENDE AREA	NIE-INKOMSTE-GENERERENDE AREA
(2)	(2)

(4)
[30]

VRAAG 6

61. 6.1.1 Noem DRIE hoofkategorieë van wyn. (3)
- 6.1.2 Noem VIER algemene reëls vir die meng van 'mocktails' (nie-alkoholiese drankies). (4)
- 6.2 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

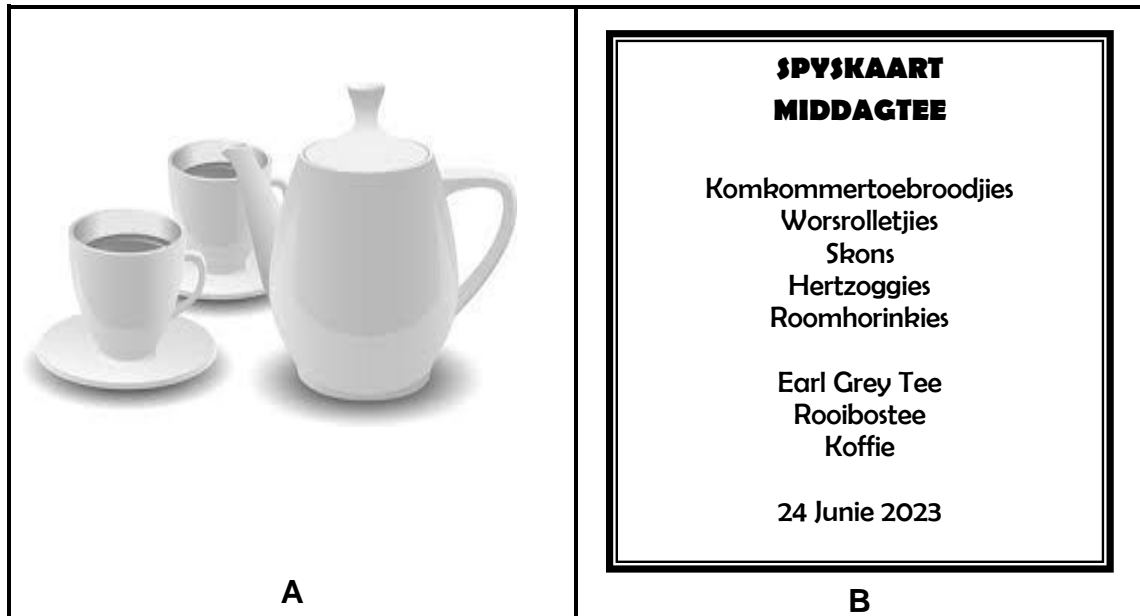
'n Binneverbruikdranklisensie laat toe dat alkohol gebruik mag word waar dit aangekoop is en dit mag nie van die perseel verwyder word nie.

- 6.2.1 Bespreek DRIE algemene vereistes van 'n binneverbruikdranklisensie. (3)
- 6.2.2 Gee enige TWEE redes waarom 'n persoon gediskwalifiseer kan word om 'n dranklisensie te bekom. (2)
- 6.3 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Meer Suid-Afrikaanse restaurante bied gaste 'n uitsonderlike eet-ervaring deur moderne toerusting, gevorderde voedselvoorbereiding en bedieningstegnieke te gebruik.

- 6.3.1 Noem TWEE tipes groot, gespesialiseerde bedieningsapparaat. (2)
- 6.3.2 Beskryf die volgende bedieningstegnieke:
- (a) Flambé (1)
- (b) Afkrummel (4)

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



6.4.1 Verduidelik hoe die kelner die breekware in prent **A** moet versorg. (2)

6.4.2 Beskryf die korrekte prosedures om te volg tydens die bediening van tee in 'n restaurant. (3)

6.4.3 Regverdig die effektiwiteit van die spyskaart in **B** as 'n tafelversiering. (3)

6.5 Verduidelik hoe die kelner kragonderbrekings moet hanteer sonder om inbreuk te maak op die gaste se eetervaring. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2023

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 14 bladsye.

AFDELING A
VRAAG 1: KORTVRAE1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-ITEMS**

1.1.1	C✓	M12	V131
1.1.2	D✓	M6	V125
1.1.3	A✓	M78	V196
1.1.4	B✓	M80	V190
1.1.5	B ✓	M60	V20
1.1.6	C✓	M157	V50
1.1.7	C✓	M132	V163
1.1.8	B✓	M114	V206
1.1.9	D✓	M115	V206
1.1.10	B✓	M122-3	V185

(10)

1.2 **PASITEMS**

1.2.1	F✓
1.2.2	G✓
1.2.3	A✓
1.2.4	C✓
1.2.5	E✓

M150
V167-
170
(5)1.3 **PASITEMS**

1.3.1	E✓
1.3.2	G✓
1.3.3	D✓
1.3.4	B✓
1.3.5	A✓

M143
-144
V155-
156
(5)1.4 **EENWOORD ITEMS**

1.4.1	Aspiek ✓	M69	V162
1.4.2	Tuiles ✓	M144	V157
1.4.3	Vegaan/Veganis/ Vrugtetariër✓	M99	V178
1.4.4	Worsrolletjie✓	M118	V16
1.4.5	Blindbak ✓	M117	V209
1.4.6	Skemerkelkie ✓	M160	V64
1.4.7	Eend /Gans✓	M69	
1.4.8	Strooisuiker/Versiersuiker✓	M125	V186
1.4.9	Anafilakse✓	M50	V4
1.4.10	Spinsuiker/ Gespinde suiker✓	M146	V156

(10)

1.5 **KEUSE**

1.5.1 A✓ C✓ D ✓

(Enige orde)

M157 V53
(3)

1.5.2 A✓ D✓

(Enige orde)

M166 V58
(2)

1.5.3 A✓C ✓D ✓E ✓H✓

(Enige orde)

M19 V138-
139
(5)**TOTAAL AFDELING A: [40]**

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

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Lewer✓ M23
V77
(1)

2.1.2 -Kontak met 'n geïnfekteerde persoon/hul stoelgang, omdat Hepatitis A versprei kan word deur naby kontak met 'n geïnfekteerde persoon✓
 -Voedsel te eet wat deur 'n geïnfekteerde persoon voorberei is✓
 -Deur water te drink wat met Hepatitis A gekontamineer is, veral in dele met swak higiëniese- en sanitêre toestande✓ M28
V83
(2)
 -Seksuele aktiwiteit met 'n geïnfekteerde persoon✓ (Enige 2)

2.1.3 -Was altyd jou hande met warm seepwater nadat 'n toilet besoek is of voordat voedsel voorberei word of geëet word✓
 -Gebruik gebottelde water in plekke waar Hepatitis A algemeen is✓
 -Moenie vrugte en groente afwas in onbehandelde water nie✓
 -Moenie ysblokkies gebruik wat van onbehandelde water gemaak is nie✓
 -Restaurant sjefs/personeel moenie die voedsel voorberei indien hulle siekte het nie/moenie voedsel eet wat deur 'n geïnfekteerde personeellid voorberei is nie✓ M23
V77
(3)
 -Kry die Hepatitis A-inenting✓ (Enige 3)

2.1.4

CHOLERA	HEPATITIS A
Waterige stoelgange/Erge diarree✓	Liggekleurde stoelgange/Diarree✓
Naarheid✓	Geen naarheid✓
Geen maagpyn/omgekrapte maag nie✓	Maagpyn/Omgekrapte maag✓
Braking✓	Geen braking nie✓
Geen verlies aan eetlus nie✓	Verlies aan eetlus✓
Normale uriene✓	Donkergeel urine✓
Vinnige dehidrasie✓	Geen vinnige dehidrasie✓
Vinnige hartritme✓	Moegheid ✓
Droë mukusmembrane/droë mond✓	Geen droë mukusmembrane/droë mond✓
Gelerige vel of oë/Geelsug✓	Gelerige vel of oë/Geelsug✓
Spiërkrampe ✓	Geen spiërkrampe nie✓
Geen koors nie✓ (Enige 2)	Koors✓ (Enige 2)

M25,22
V76,78
(4)
(2x2)

- 2.2 Die uitvoerende sjef het die sjef huis toe gestuur omdat hy die volgende mag hê:
- aanhoudende diarree wat voedsel sal kontamineer ✓
 - gereelde koors en sweet, mag gaste ongemaklik laat voel ✓
 - sproei in die mond en op die tong wat gaste ongemaklik kan maak ✓
 - ongewone veluitslag en gebarste mondhoeke wat ook gaste ongemaklik kan laat voel ✓
 - sekondêre TB- mense mag nie met voedsel werk nie, omdat hulle dit kan kontamineer en TB versprei ✓
- (Enige 3)
- M26
V79
(3)
- 2.3
- Spanwerk sal die produktiwiteit van die restaurant verhoog ✓
 - Personeellede sal trots wees op hulle werk ✓
 - Hulle sal gemaklik voel om te vra as hul hulp benodig ✓
 - Dit sal verseker dat die personeel vinnig, effektief en netjies sal werk wat veiligheid en 'n goeie werkvloei sal verseker ✓
 - Hulle sal hul suksesse en mislukkings deel/bereid wees om insette te lewer/dit geniet om saam met mekaar te werk/samehorigheidsgevoel ontwikkel ✓
 - Dit sal goeie ondervinding meebring en 'n aangename atmosfeer skep vir die gaste ✓
 - Verdraagsaamheid sal verbeter en personeellede sal mekaar as individue met verskillende persoonlikhede erken ✓
 - Personeellede sal bereid asook voorbereid wees om saam te werk met ander/sal hulle deel doen ✓
 - Dit bevorder regverdigheid en eerlikheid teenoor spanmaats/hulle in ag neem en nie selfsugtig wees nie ✓
 - Verbeter die verkope en omset ✓
 - Gaste sal terugkeer na die restaurant ✓
- (Enige 4)
- M30
V88
(4)
- 2.4
- Die gebruik van rekenaars verseker beter kontrole om voedseldiens te verbeter en tyd effektief te gebruik ✓
 - Spaar tyd/Vinnige aflewering ✓
 - Dit voorsien die korrekte inligting op die regte tyd wat makliker en vinniger diens sal verseker/beter kommunikasie tussen die kelner en gas en kelner en kombuispersoneel ✓
 - Bestellings in die restaurant word vinniger en meer akkuraat uitgevoer wat nie gaste sal frustreer nie ✓
 - Finalisering van rekeninge kan makliker gedoen word/die rekening kan uitgedruk word ✓
 - Verminder die aantal kere wat die kelner na die kombuis toe beweeg en terug, wat weer die kelner se energie spaar ✓
 - Kliënte kan aanlyn bestel ✓
 - Maklik om inligting te herken ✓
- (Enige 3)
- M40
V108
(3)

TOTAAL AFDELING B : 20

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

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Laatmiddag/Aande/Laataand/17:00 – 19:00✓ (Enige 1) M67 V12 (1)
- 3.1.2 -Geen eetgerei word benodig om hors d'oeuvres te eet nie/min eetgerei en breekware is nodig✓
- 'n Verskeidenheid voedsel kan maklik geëet word✓
- Kan goedkoper wees indien die spyskaart goed beplan is✓
- Minder spasie nodig vir skemerkelkfunksies✓
- Nie so baie tafels/stoele nodig soos vir 'n aansit-ete nie✓
- Meer mense kan geakkommodeer word/'n groot aantal mense kan op eenslag onthaal word✓
- 'n Gemaklike atmosfeer kan geskep word sodat gaste maklik met mekaar kan meng/mense kan in 'n ontspanne, informele manier met mekaar gesels✓
- 'n Groot verskeidenheid style en geure kan bedien word✓
- Die spyskaart moet vir verskillende kultuurgroepe voorsiening maak/en kosher/halaal/vegetariese voedsel kan maklik ingesluit word✓
- Meer kreatiwiteit as vir formele etes kan getoon word✓
- Skemerkelhappies kan 'n wye verskeidenheid van koud tot warm tot gourmet-keuses insluit✓
- 'n Tafelplan is nie nodig nie✓
- Minder personeel wat moet bedien, is nodig✓
- Die duur van die funksie is gewoonlik kort/ongeveer twee ure✓ (Enige 4) M67 V12 (4)
- 3.1.3
- | SKEMERKELKFUNKSIE | VINGERETE |
|--|---|
| Semi-formeel tot formele samekoms✓ | Informeel tot semi-formeel/mag 'n middagete vervang✓ |
| Gewoonlik in die aand/laataand✓ | Gewoonlik oor middagete✓ |
| Ligte hors d'oeuvres/1-2 happies word bedien✓
(Enige 2) | Vinnige happies/vingerhappies word bedien/groter happies, nie net een hap nie✓
(Enige 2) |
- (2 x 2) M66 V12 (4)
- 3.2 3.2.1 -Gebraaide Calamari met Tartaresous✓
- Beesvleis Cordon Bleu✓
- Brood-en-botter-poeding✓ (Enige 2) M50 V4 (2)
- 3.2.2 -Baie vette/Versadigde vette in die Beesvleis Cordon Bleu/ Olie word gebruik om die Calamari te braai ✓
- Geprosesseerde vleis gebruik in die Beesvleis Cordon Bleu✓
- Sout gebruik in Cordon Bleu✓
- Gepreserveerde voedsels bv. die mayonnaise, in die Tartaresous✓ (Enige 3) M49 V5 (3)

3.3	3.3.1	Verkoopprys = $\frac{\text{Voedselkoste}}{\text{Voedselkoste \%}}$ ✓ = $\frac{\text{R3 100,00}}{0,30}$ ✓ = R10 333,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.2	Bruto wins = Verkoopprys – Voedselkoste ✓ = R10 333,00 – R3 100,00 ✓ = R7 233,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.3 (a)	Arbeidskoste ✓	M60 V20 (1)
	(b)	Oorhoofse kostes ✓	M60 V20 (1)
3.4	3.4.1	-Bone/Nierbone/Suikerbone/Swartoogbone/Gespikkelde/ Haricot/Botterbone ✓ -Lensies/breyani lensies ✓ -Kekerertjies ✓ -Moong dhal ✓ -Splitertjies/dhal ✓ (Enige 2)	M102 V181 (2)
	3.4.2	-Stoor in lugdigte houers ✓ -Stoor vakuumverpak ✓/stoor in geslote houers om miet uit te hou ✓ -Stoor in koel plekke ✓ -Stoor in 'n droë/donker plek ✓ (Enige 1)	M V181 (1)
	3.4.3	-Die eindproduk sal harder wees ✓ -Sout sal reageer met die stysel in die peulgroente, daarom moet sout nie bygevoeg word voor die bone al sag is nie ✓ (Enige 1)	M104 V183 (1)
	3.4.4	-Peulgroente is veelsydig ✓ -Dit is ekonomies ✓ -Dit kan die aantal porsies rek ✓ -Dit is hoog in proteïen ✓ -Dit is laag in vette ✓ -Cholesterol-vry ✓ -Bevat natuurlike vesel ✓ -Hoog in minerale substansie ✓ -Ryk in anti-oksidante ✓ -Lae glukemiese-indeks/glutenvry ✓ (Enige 4)	M101 V179 (4)

3.5	3.5.1	<ul style="list-style-type: none"> -Roompoffers✓ -Éclairs✓ -Profiteroles✓ -Paris Brests✓ -Gateaux St Honoré✓ -Croquembouche✓ -Swane✓ 	M125 V187 (3)
		(Enige 3)	
	3.5.2	Soetvulsels bv. Crème pâtisserie/ bakkersvla✓, Karamel Treat✓, geklopte room/Chantilly✓, roomys✓, konfyt✓, gedreineerde, geblikte vrugte/mousse✓	M126 V186 (3)
		(Enige DRIE geskikte soetvulsels)	
	3.5.3	<ul style="list-style-type: none"> -Die beslag was te sag✓ -Te veel/te min eiers bygevoeg✓ -Die eiers is te gou bygevoeg/al die eiers gelyktydig bygevoeg✓ -Te veel water het verdamp, te min stoom gevorm✓ -Ekstra meel bygevoeg na gelatinisasie✓ -Die oond was te koud/ nie vooraf verhit nie✓ -Oond oopgemaak voordat puffers gaar is✓ -Nie lank genoeg gebak nie/ nie tyd toegelaat om uit te droog nie✓ (Enige 4)	M44 V186 (4) [40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Agar-agar✓		M128 V160 (1)
	4.1.2	Hidrerings- gelatienpoeier is geweek/gesprinkel oor koue water of -sap✓ om die vloeistof te absorbeer en te versag/ spons✓		M129 V161 (2)
	4.1.3	-Moenie 'n mes indruk nie✓ -Trek dit weg van die kante met vingerpunte/laat lug toe om die inhoud van die vorm te skei deur die vorm te tilt en te skud✓ -Gebruik 'n blaasvlam aan die buitekant van die vorm✓ -Sit 'n warm doek of handdoekie rondom die vorm om dit te help ontvorm✓ -Doop die vorm in warm/louwarm water vir 1–2 sekondes – nie te lank sodat die jel begin smelt nie✓ -Keer die vorm op 'n bord om/plaas 'n bord oor die vorm en keer dit dan saam om✓ -Sprinkel 'n paar druppels water op die bord sodat die vorm rond geskuif kan word tot in die regte posisie✓ (Enige 3)		M130 V162 (3)
	4.1.4	-Om te verseker dat die lemoensegmente eweredig versprei is✓ -Indien dit by die looperige mengsel gevoeg word, sal die segmente bo-op dryf ✓of afsak na die bodem✓ (Enige 2)		M131 V162 (2)
4.2	4.2.1	Broskorsdeeg✓/soetdeeg✓/pâte sucréé✓ (Enige 1)		M114 V206 (1)
	4.2.2	-Sagte✓, bros✓ of fyn krummel✓ -Ligte goudbruin kors✓ -Ryk✓ -Nie vlokkerig✓ -Bros✓ (Enige 3)		M114 V206 (3)
	4.2.3	-Sodat die klonte botter eweredig versprei kan word deur 'n mes of deegsnyer te gebruik✓ -Deur 'n mes/deegsnyer te gebruik sal voorkom dat die botter smelt✓ -Oorhantering van deeg word so voorkom/ voorkom 'n taai/elastiese deeg ✓ -Om 'n meer uniforme mengsel te verkry✓ -Om fyn krummels te verkry✓ (Enige 2)		M115 V206 (2)
	4.2.4	-Eiers✓ -Stysel bv. mielieblom/meelblom✓ -Melk✓ -Suiker✓ -Geurmiddels bv. Vanielje-essens✓ (Enige 3)		M137 V147 (3)
	4.2.5	-Nee✓ dit sal nie skif nie, omdat die stysel die eier beskerm✓		M114 V177 (2)

SS/NSS – Nasienriglyne

4.2.6	-Bestuif/Sprinkel✓		M141 V152 (1)
		(Enige 1)	
4.3	4.3.1	-Afwerking/'Trimming'✓	M85 V200 (1)
	4.3.2	-Afwerking maak die vleisstuk netjieser✓ verwyder oortollige vet✓ en seningswat taai is en moeiliker is om te eet✓	M85 V200 (2)
		(Enige 2)	
	4.3.3	-Voorverhit die oondrooster/ totdat dit baie warm is✓ -Plaas die onbedekte ✓filet op die rakkie van 'n oondpan ±10cm onder die element✓ -Die oonddeur kan effens oopgemaak word sodat rook kan ontsnap✓ -Die vleis/rooster/roosterpan ('griddle pan') kan met olie geborsel word om te voorkom dat dit vassit✓ -Rooster aan elke kant✓	M90 V201 (4)
		(Enige 4)	
	4.3.4	-Die proteïene in die spiervesel sal denatureer✓ en koaguleer✓ as die filet 'n interne temperatuur van 54°C bereik✓ -As die temperatuur bo 71°C styg, sal die kollageen bind met enige oorblywende water✓ en begin om te verander in gelatien✓ -Die filet word bruin of grys✓, styf as daarop gedruk word✓ met helder vleissappe✓	M88 V201 (3)
		(Enige 3)	
	4.3.5	- Die natuurlike ensieme in die vleis breek die spiervesels✓ af en die vleis raak sagter✓ -Dit verbeter die sappigheid✓ -Die geur van die vleis verbeter✓	M82 V198 (2)
		(Enige 2)	
4.4	Lewer✓/netvet✓		V190 (1)
		(Enige 1)	
4.5	4.5.1	-Inmaak deur lug/suurstof uit te sluit✓ -Suiker en sure gebruik in die sous inhibeer die groei van mikroörganismes✓ -Kook inaktiveer ensiemaktiwiteit✓ -Kook/sterilisering van bottels elimineer die groei van alle mikroörganismes in die bottel✓	M150- V166, 169 (3)
		(Enige 3)	
	4.5.2	-Korrek✓ -Houtlepels moet gebruik word, omdat metaallepels die sous 'n metaalgeur sal gee ✓as gevolg van die reaksie van die metaal met die sure✓	(1) M152 V174 (2)
		(Enige 1)	
	4.5.3	-Verwydering van vog /Droging/Dehidrasie bv. songedroogde tamaties✓ -Gebruik 'n preserveermiddel/ gebruik 'n hoë suikerkonsentrasie bv. tamatiekonfyt✓ -Inmaak in blikkies✓ -Bevriësing ✓	M150 V167- 168 (2)
		(Enige 2)	
			[40]
		TOTAAL AFDELING C:	80

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

- 5.1 5.1.1 -Die meeste mense beskik oor sosiale media, so dit sal groot groepe bereik✓
-Inligting op sosiale media is kort en op die man af✓
-Inligting word gereeld opdateer en sal relevant wees✓
-Dit kan kleurvol✓ wees en kan klank hê wat meer mense se aandag trek✓
-Elektroniese advertensieborde kan voertuigbestuurders asook voetgangers bereik✓ M21
-Advertensies op televisie kan kykers bewus maak van die gebeurtenis✓ (Enige 3) V140 (3)
- 5.1.2 -Dit moet die aandag van die gewenste teikenmark trek✓
-'n Suksesvolle bemarkingsinstrument vir die Durban July se visuele uitleg, moet en duidelik wees volgens die tema✓
-Dit moet 'n diens aan die kliënte lewer✓
-Dit moet nuwe dienste en produkte insluit wat die kliënte se aandag trek✓
-Dit moet betroubaar wees/akkuraat/geen misleidende inligting✓
-Dit moet die naam en prys van die Durban July insluit✓
-Dit moet spesiale effekte vertoon✓ M18
-Die kontakdetails en adres waar die Durban July gaan plaasvind, moet voorsien word✓ (Enige 3) V142 (3)
- 5.1.3



✓ Raam/skets

OF

In die ontwerp moet die volgende ingesluit wees:
Skets/raam/ontwerp 1 punt✓

(1)

- R1 500 (Prys)✓
-KwaZulu-Natal/Durban (Plek)✓
-Perdry liefhebbers/Mode entoesiaste/vermaaklikheidsindustrie/
buitelug liefhebbers (Mense)✓ M15
-Perdewedrenne/Durban July (Produk)✓ (Enige 3) V135 (4)

- 5.2 -Dit skep werksgeleenthede/restaurante weer oop wat werk voorsien ✓
 -Ekonomiese groei word gestimuleer en die plaaslike inkomste sal verhoog✓
 -Dit sal bydra tot ontwikkeling✓ en verbetering van die infrastruktuur✓
 -Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in/mense besoek restaurante wat inkomste verhoog✓
 -Die selfbeeld en standaard van die ekonomie verbeter✓
 -'Multiplier'-effek/Meervoudige effek sal plaasvind✓ (Enige 4)
- M1
V108
(4)
- 5.3 5.3.1 -Tuisnywerhede✓
 -Straatverkopers✓
 -Spyseniering vir funksies✓
 -Maaltye-op-wiele✓
 -Uitvoer en verspreiding van produkte✓
 -Padstalletjies/konfyte✓
 -Sjefs opleiding✓
 -Sy kan verskeie produkte maak – konfynt, piekels, ingemaakte vrugte, koeke, vrugtekoeke, brode ens ✓ (Enige relevante 4)
- M8-9
V131
(4)
- 5.3.2 -Kontantvloei-analise/bedrag geld wat in die besigheid inkom✓
 -Inkomstestaat/wins en verlies✓
 -Balansstaat/bates, laste en eienaarsbelang✓
 -Gelykbreek-analise/Vaste kostes/Wins✓
 -Begroting✓ (Enige 4)
- M12
(4)
- 5.4 5.4.1 -Verwelkom die gaste by hul voertuig✓
 -Beheer die verskuiwing van roerende eiendom✓
 -Begelei gaste na hul bestemmings/ ook gaste wat nie ingeboek is nie ✓
 -Kontak huurmotors/pendeldienste vir gaste✓
 -Maak motordeure oop vir gaste✓
 -Neem gaste na lughawe of gaan haal hulle daar✓
 -Parkeer gaste se motors✓ (Enige 2)
- M6
V113
(2)
- 5.4.2 -Sekuriteitsbestuurder✓
 -Sekuriteit✓
 -Parkering assistent✓
 - Menslike hulpbronne✓ (Enige 2)
- M6
V124
(2)

5.5

Inkomste genererende area	Nie-Inkomste genererende area
Was wasgoed✓	
-'n Addisionele diens ✓ wat die was van gaste se wasgoed, strykwerk of droogskoonmaak van klere in✓ en word per item gehef, sodoende word 'n inkomste✓ gegenerer	Die wasseryis 'n verpligte nie-inkomste genererende area -sluit die was, strykwerk of droogskoonmaak van die instansie se wasgoed in, soos bedlinne, tafeldoek ens. en is reeds in die kamertarief van gaste verhaal✓, sodoende word nie 'n inkomste✓ gegenerer nie✓ (Enige 4)

M3-4
V111
(4)

[30]

VRAAG 6

- 6.1.1 -Natuurlike wyn/Stilwyn✓
-Vonkelwyn✓ M155
-Lae alkohol/nie-alkoholiese/gede-alkoholiseerde wyne✓ V47
-Gefortifiseerde wyne✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.2 -'Mocktails' kan geskud, geroer, gemeng of gebou wees✓
-Indien 'n mocktail room, vrugtesap of eiers bevat, moet dit geskud word✓
-Moet nooit gekarboniseerde drankies skud nie✓
-Bedien in verkilde glase✓
-Die ys moet helder en skoon wees✓
-Plaas die ys in die glas en volg met die nie-alkoholiese drankie✓
-Volg die resep sorgvuldig✓
-Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
-Akkurate afmetings is belangrik by die meng van drankies✓
-Gebruik 'n sopieglass/'tot measure' om mee af te meet✓ M161
-Moenie glase oorvol skink nie✓ V65
-Voeg 'n garnering laastens by✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1 -Aan geen persoon onder die ouderdom van 18 mag alkohol bedien word nie✓
-Genoegsame gastetoiletfasiliteite vir dames en mans moet beskikbaar wees op of naby die gelisensieerde perseel✓
-Gewone maaltye moet beskikbaar wees op die perseel gedurende die ure wat alkohol verkoop word✓
-Drank mag enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word en op 'geslote dae' slegs as die persoon 'n gewone maaltyd nuttig op die gelisensieerde perseel. Geslote dae word gedefinieer as Sondae, Goeie Vrydag en Kersdag✓
-Geen alkohol mag voorsien of verkoop word aan 'n besope/dronk persoon nie✓
-Alle drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel gedrink word✓
-'n Persoon mag sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel neem waar hy dan 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet dan op die perseel gedrink word✓
-Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by drank in 'n bottel te gooi/vervalsing✓ M168
-Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan bekom nie✓ (Enige 3) V55 (3)
- 6.2.2 -'n Persoon wat in die afgelope 10 jaar gevonnissen was tot tronkstraf of enige oortreding met die opsie van 'n boete gehad het✓
-'n Persoon wat in ongerehabiliteerde insolvensie is✓
-'n Minderjarige persoon/Agtien jaar oud op die dag van aansoek vir lisensie✓
-Die man of vrou van enige bostaande genoemde persone✓ M168
-Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan bekom nie ✓ (Enige 2) V56 (2)

6.3	6.3.1	<ul style="list-style-type: none"> -Voorsny-eenheid✓ -Guéridon trollie✓ -Konfoor✓ -Bain-marie/ Warm skinkborde✓ 	(Enige relevante 2)	M175 V31 (2)
	6.3.2 (a)	<ul style="list-style-type: none"> -Flambé is wanneer alkohol oor voedsel gegooi word en dan aan die brand gesteeek word sodat die alkohol kan verdamp ✓ 		M175 V (1)
	(b)	<ul style="list-style-type: none"> -Afkrummeling verwys na die proses wat uitgevoer word na die hoofgereg voordat die nagereg bedien word✓ -Kleinbordjies, sout- en-peperpotte, enige ander onnodige items soos leë glase, word verwyder✓ -'n Kleinbordjie/bord word op die platkant van die linkerhand van die kelner ✓gehou en 'n gevoude diendoek in die regterhand of tussen 'n nagereglepel en –vurk/borsel✓ -Begin aan die regterkant van die gasheer✓, staan tussen twee gaste✓ en borsel halfpad van beide gaste✓ op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓ -Trek die steel van die nageregeetgerei wat na kelner toe wys af vir beide gaste✓ -Gaan anti-klokwaarts✓voort op die manier deur af te krummel en eetgerei af te trek, eindig weer by gasheer✓ 	(Enige 4)	M194 V37 (4)
6.4	6.4.1	<ul style="list-style-type: none"> -Hanteer versigtig om ongelukke te voorkom✓, moenie te hoog opstapel nie✓, hou die tuite van die teepotte na binne en in dieselfde rigting gekeer✓ -Groepeer soortgelyke breekware bymekaar in die stoorarea✓ -Indien dit gekraak is, vervang en moenie gebruik vir gaste nie✓ -Was en droog met skoon, donsvrye afdroogdoek ✓ -Maak seker dit is stofvry/ berg in 'n toe kas✓ -Tel voorraad gereeld en gee rekenskap✓ -Hou stoorareas gesluit✓ 	(Enige 2)	M176 (2)
	6.4.2	<ul style="list-style-type: none"> -Plaas die koppie, ptering en teelepel voor die gas✓ -Skink met 'n teesiffie indien los teeblare gebruik word✓ -Indien teesakkies gebruik word, maak seker dat die etikette nie uithang nie en dat daar 'n klein bakkie/houer is vir die gebruikte teesakkies✓ -Die oor van die koppie moet altyd na die gas se regterkant en in lyn met die gas se regterhand wys✓ -Plaas die teepot, warmwaterbekertjie, melkbekertjie en suikerpot en ander benodigdhede op 'n klein skinkbordjie ✓ en aan die regterkant van die gas✓ -Gaste help hulself✓ -'n Kelner kan ook die tee vir die gaste skink✓ -Die melk word voor die tee geskink✓ -Skink tee van die regterkant van die gas ✓ beweeg in anti-klokwaartse rigting✓ -Dames word eerste bedien en gasvrou laaste✓ 	(Enige 3)	M165 V69 (3)

6.4.3	<ul style="list-style-type: none"> -Dit is aangenaam om na te kyk/aantreklik, trek aandag✓ -Die spyskaart is skoon en nie beskadig nie✓ -Lettertipe is netjies/ groot genoeg om te lees, ✓ -Die spyskaart-kaart kan plat om die gaste se cover/dekplek neergesit word omdat dit plat is/nie gevou is nie/dit kan op 'n staander in die middel van die tafel geplaas word ✓ (Enige 3) 	<p>M177 V10 (3)</p>
6.5	<ul style="list-style-type: none"> -Brand kerse/paraffienligte/solarligte✓ -Verduidelik die situasie aan die gaste indien hul diens onderbreek gaan word✓ -Bied verskoning aan✓ -Voorsien 'n beperkte spyskaart wat nie enige voedsel of drank insluit waar elektriese aparate benodig word vir die voorbereiding daarvan nie✓ -Skakel kragopwekker aan✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	<p>M186 V45 (3) [30]</p>
TOTAAL AFDELING D:		60
GROOTTOTAAL:		200