

Vertroulik



# basic education

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

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

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**MEI/JUNIE 2025**

**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. AFDELING A: VRAAG 1: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël 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: KORTVRAE****VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 B.

**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 Die soort wyn wat 'n tweede fermentasieproses in die bottel ondergaan:

- A Wit
- B Vonkel
- C Rosé
- D Rooi

(1)

1.1.2 'n Relatief goedkoop getekstureerde plantproteïen wat uit ... verkry word.

- A lensies
- B ertjies
- C soja
- D boontjies

(1)

1.1.3 'n Voordeel van die gebruik van rekenaars in die gasvryheidsbedryf:

- A Gestoorde inligting kan nooit verlore raak nie
- B Verskaf vinniger diens aan kliënte
- C Geen opleiding is vir nuwe personeel nodig nie
- D Sagteware moet gereeld opgedateer word

(1)

1.1.4 Wit- en rosé-wyn moet by 'n temperatuur van ... bedien word.

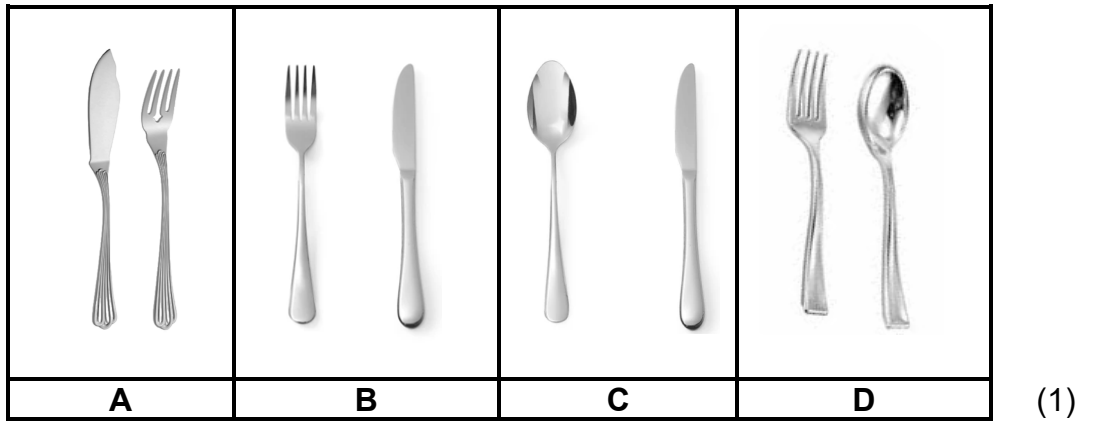
- A 5–7 °C
- B 7–12 °C
- C 12–14 °C
- D 14–16 °C

(1)

- 1.1.5 Een van die hoofbestanddele van 'n Italiaanse meringue is ...
- A strooisuiker.
  - B versiersuiker.
  - C suikerstroop.
  - D gekaramelliseerde suiker. (1)

- 1.1.6 Die toerusting wat 'n vloeibare jel gebruik om voedsel warm te hou:
- A Bain-marie
  - B Konfoor ('Chafing dish')
  - C Voorsnyeenheid
  - D Warm skinkbord (1)

- 1.1.7 Silwerbedieningsgereedskap wat gebruik word om individuele porsies voedsel op te tel en op 'n gas se bord te plaas:






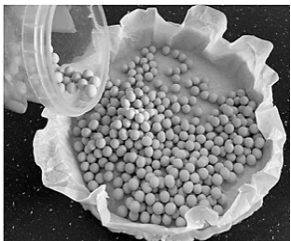

- 1.1.8 Die aantal peuselhappies wat voor 'n viergangmaaltyd bedien word:
- A 2–5
  - B 6–7
  - C 8–10
  - D 10–12 (1)

- 1.1.9 Vleis wat van beeste jonger as nege maande verkry word:
- A Wild
  - B Vark
  - C Kalf
  - D Lam (1)

- 1.1.10 Die voedselbestanddeel wat mees waarskynlik 'n allergiese reaksie sal veroorsaak:
- A Krap
  - B Kool
  - C Hoender
  - D Wortels (1)

1.2 PASITEMS

Kies die naam van die tegniek uit KOLOM B en die voordele van die toepassing van die tegniek in KOLOM C wat by die prentjie van die tegniek in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) en die nommer (i–vii) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H, viii.

KOLOM A PRENTJIE VAN TEGNIEK	KOLOM B NAAM VAN TEGNIEK	KOLOM C VOORDELE VAN TOEPASSING VAN TEGNIEK
1.2.1 	A uitvoer  B blindbak	i. verseker dat lug tydens bak in die deeg vasgevang word  ii. goudbruin oppervlak word tydens bak geskep
1.2.2 	C verglans	iii. laat lug ontsnap wat tussen die deeg en die tertbak tydens bak vasgevang word
1.2.3 	D invryf  E uitrol	iv. hierdie proses voorkom dat die kors ná die bakproses rou is  v. voorkom dat die kors brand tydens bak
1.2.4 	F insny  G prik ('docking')	vi. verseker 'n plat oppervlak tydens bereiding  vii. verseker dat die smeer nie tydens bereiding smelt nie
1.2.5 		

(5 x 2)

(10)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

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

- 1.3.1 Die slag en bereiding van beesvleis volgens Moslem godsdienstige wette
- 1.3.2 'n Vrugtebasis-waterys wat die palet skoonmaak nadat verskillende gange geëet is
- 1.3.3 Die departement in 'n gasvryheidsonderneming wat vir die welstand van personeel verantwoordelik is
- 1.3.4 Profiteroles gevul met bakkersvla en gerangskik in die vorm van 'n piramide en wat met karamel bymekaargehou word
- 1.3.5 'n Soort dranklisensie waarvoor jy sal aansoek doen wanneer 'n restaurantbesigheid begin word
- 1.3.6 Die chemiese middel wat in gepekeld vleis gebruik word wat die groei van gis en bakterieë voorkom
- 1.3.7 Die voorbereidingsmetode wat gebruik word om klein klippies in droë bone te verwyder
- 1.3.8 Die proses om goedere en dienste met gebruik van die internet aan te koop
- 1.3.9 'n Dik, soet smeer gemaak deur opgekapte vrugte saam met suiker te kook en dan in bottels te plaas
- 1.3.10 'n Term wat vir tafeldoek, oorgooiedoek en kelnerdiendoek gegee word (10 x 1) (10)

1.4 **KEUSE**

1.4.1 Kies VIER voorbereidingsmetodes wat die geur van vleis voor gaarmaak verbeter. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Lardeer
- B Afwerk
- C Vulsel
- D Bedruip
- E Marineer
- F Ontbeen
- G Vasbind
- H Bardeer

(4)

1.4.2 Identifiseer TWEE simptome in die lys hieronder wat deur iemand wat hepatitis A opgedoen het, vertoon kan word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Geel vel
- B Blou dood
- C Verlies aan eetlus
- D Lae bloeddruk

(2)

1.5 Kies die skemerkelkie (A–D) wat pas by die mengmetodes hieronder genoem. Skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.5 E.

<p><b>A</b> <b>Sunrise</b> Bosbessiesap, Grenadine- stroop</p>	<p><b>B</b> <b>Pina Colada</b> Fyn pynappel, Klappermelk</p>	<p><b>C</b> <b>Mojito</b> Gekarboneerde water, Suikerstroop</p>	<p><b>D</b> <b>Cosmopolitan</b> Bosbessiesap, Lemmetjiesap</p>
			

1.5.1 Geroer

1.5.2 Gemeng

1.5.3 Gebou

1.5.4 Geskud

(4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- 2.1 Bestudeer die TB-bewusmakingsplakkaat hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**KOM ONS VERBREEK DIE STIGMA RONDOM TB!**



**Tuberkulose word NIE versprei deur hand te skud of deur voedsel en drankies te deel NIE.**

- 2.1.1 Noem DRIE simptome van TB. (3)
- 2.1.2 Beoordeel die akkuraatheid van die stelling in die plakkaat deur te verwys na hoe TB oorgedra word. (3)
- 2.1.3 Beveel DRIE praktyke aan wat voedselhanteerders moet volg om die verspreiding van TB in die kombuis te voorkom. (2)
- 2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

John is 'n kelner by Dice Café wat bekend is vir hulle uitstekende diens te danke aan die personeel se goeie spanwerk. John berei vir sy skofte voor deur seker te maak dat sy uniform skoon is. Hy weet dat professionalisme nie net gaan oor hoe hy lyk nie, maar ook oor sy gedrag.

- 2.2.1 Voorspel TWEE maniere waarop spanwerk deur werknemers by Dice Café tydens 'n besige middagetensuur bereik kan word. (2)
- 2.2.2 Behalwe 'n skoon uniform, noem DRIE maniere waarop John 'n professionele voorkoms kan handhaaf. (3)

2.3 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Onderskei tussen die verskillende vlakke van diens by die restaurante hierbo. (2)

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



2.4.1 Noem DRIE soorte inligting wat die kelner sal insleutel wanneer 'n klant die restaurant bel om 'n tafelbespreking te maak. (3)

2.4.2 Bespreek TWEE voordele van hoe die verkooppunt(POS)-toepassing die bestuur met verkope en voorraad kan help. (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

**VRAAG 3**

3.1 Bestudeer die geregte hieronder wat vir elke gang by die Sans-restaurant beskikbaar is en beantwoord die vrae wat volg.

HORS D'OEUVRES	HOOFGEREGTE	NAGEREGTE
Crudités met Pesto-doopsous	Blindevinke met Romerige Spinasie	Limoncello-granita
Mini Quiche Lorraines	Romerige Driekaas-pasta met Salami	Mango-sagopoeding
Oesters met Rooiuie-vinaigrette	Kekerertjeburger met Strooi-aartappels	Vacherin met Vrugte-compote

3.1.1 Beoordeel die geskiktheid van die geregte vir die volgende gaste:

- (a) Hors d'oeuvres vir Joodse gaste (3)
- (b) Hoofgereg vir 'n gas met hoë cholesterol (3)

3.1.2 Kies die geskikste nagereg vir 'n laktovegetariër en 'n vrugtariër onderskeidelik. Motiveer jou keuses. (4)

3.1.3 Verduidelik TWEE moontlike redes waarom 'n persoon kies om 'n vegetariër te word. (2)

3.2 'n Skemerkelkfunksie is 'n maklike manier om voedsel en drankies aan uiteenlopende groepe mense te bedien.

3.2.1 Bespreek VIER voordele van die aanbod van 'n skemerkelkfunksie. (4)

3.2.2 Beveel DRIE riglyne aan om te volg wanneer daar vir drankbediening by 'n skemerkelkfunksie voorberei word. (3)

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

Rita, 'n sjef pâtissière, berei 'n heerlike framboosmousse vir 'n spesiale geleentheid. Die mousse sal in elegante glaskoppies bedien word, met vars frambose en mentblare geargeer. Rita se doel is om 'n ligte, donsige en geurige nagereg te skep.

3.3.1 Vergelyk die bereidingsstappe van vel- en poeiergelatien wat vir die framboosmousse gebruik kan word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

VEL	POEIER
(2)	(2)

(4)

3.3.2 Beskryf hoe geklopte room tot die tekstuur van die framboosmousse sal bydra. (2)

3.3.3 Rita kom agter dat die framboosmousse nie behoorlik stol nie.

Verduidelik VIER moontlike redes waarom die framboosmousse nie behoorlik gestol het nie. (4)

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

3.4.1 Voltooi die kwotasievorm hieronder. Skryf slegs die antwoorde langs die letters (A–F) neer. MOENIE DIE KWOTASIE OORTEKEN NIE.

Grizzo Funksiespyseniëring is deur die Buffalo City Metro Onderwysdistrik genader om 12:00 op 1 Julie 2025 'n ligte middagete vir 40 gaste voor te berei. Die middagete sal op die Nahoon Rivierboot wees. Die lokaalkoste is by die middageteprys ingesluit, maar vermaak en versiering-items is uitgesluit. Die kliënt is geadviseer om 50% deposito 30 dae voor die funksie te betaal en die uitstaande balans voor of op die dag van die funksie te betaal.

Die koste om die middagete voor te berei is soos volg:

Voedselkoste: R1 600,00  
Arbeidskoste: R480,00  
Oorhoofse koste: R320,00  
Verkoopprijs: R3 960,00



**KWOTASIE**

**Die kwotasie is geldig vir 'n periode van (30) dae vanaf die datum van uitreiking.**

Spyseniëring: <b>A</b> .....	(1)	Aan: Kliënt: <b>B</b> .....	(1)
Aantal mense: <b>C</b> .....	(1)	Verkoopprijs p/p: <b>D</b> R.....	(1)
Betalings- Deposito: <b>E</b> .....	(1)	Betaal teen: <b>F</b> .....2025	(1)
terme:		Betaal teen: 1 Julie 2025	
Balans			

(6)

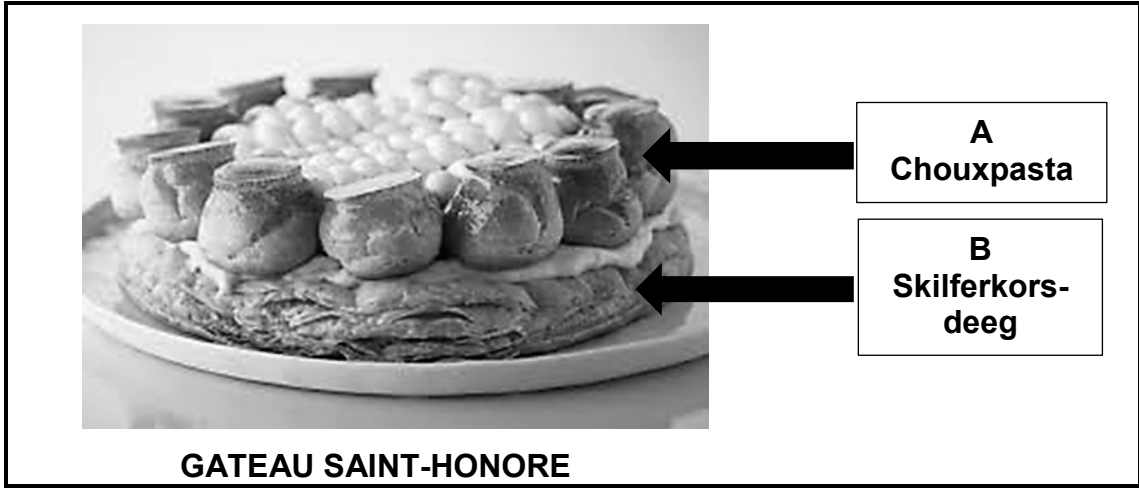
3.4.2 Bereken die netto wins van die funksie. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)

3.4.3 Bereken die totale voedselkostepersentasie. Toon ALLE berekeninge. (2)

**[40]**

**VRAAG 4**

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



- 4.1.1 Bepaal TWEE gemeenskaplike bestanddele wat in die bereiding van BEIDE die deegsoorte gebruik word. (2)
- 4.1.2 Noem die rysmiddels in ELK van die deegsoorte. (2)
- 4.1.3 Regverdig waarom die chouxpasta eers by 200 °C gebak word waarna die temperatuur na 180 °C verlaag word. (2)
- 4.1.4 Onderskei tussen die kwaliteitseienskappe van die deegsoorte. Tabuleer jou antwoord soos volg:

<b>CHOUXPASTA</b>	<b>SKILFERKORSDEEG</b>
(3)	(3)

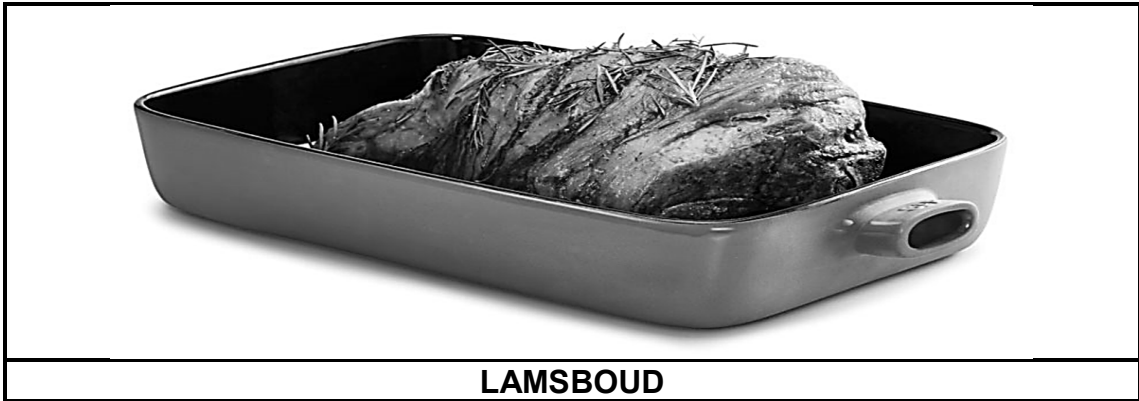
(6)

4.1.5 Bespreek hoe gebakte, onge vulde chouxpoffertjies gestoor word. (3)

4.2 Gee EEN rede vir die toepassing van die volgende reëls wanneer skilferkorsdeeg berei word:

- 4.2.1 Rol liggies in een rigting uit (1)
- 4.2.2 Moenie die deeg te veel hanteer nie (1)
- 4.2.3 Moenie te veel water byvoeg nie (1)

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



**LAMSBLOUD**

- 4.3.1 Motiveer waarom oondbraai 'n geskikte gaarmaakmetode vir die lamsboud is. (3)
- 4.3.2 Stel VIER maatreëls voor om die verlies aan sarkoplasma tydens die bereiding en gaarmaak van die lamsboud te verminder om uitdroog van die vleis te voorkom. (4)
- 4.3.3 Verduidelik die prosedure om te volg wanneer die lamsboud vir bediening voorgesny word. (3)

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





**BOLAAG-KEUSE:**

- Sjokolade-ganache
- Pralies
- Coulis
- Spinsuiker

Carin is 'n roomys-kunstenaar wat 'n verskeidenheid uniek gegeurde roomyse vir haar stalletjie maak. Sy het 'n vanieljepeul-roomys vir die komende somerfees geskep. Die roomys sal in tuile-koppies met 'n bolaag van die klant se keuse bedien word.

- 4.4.1 Dui aan of Carin 'n crème anglaise of 'n crème pâtissière sal gebruik om die roomys te berei. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.4.2 Bepaal DRIE kwaliteitseienskappe waaraan Carin se roomys moet voldoen. (3)
- 4.4.3 Redeneer watter bolaag die MINSTE geskik vir die roomys-tuile-koppies sal wees. (2)
- 4.4.4 Beskryf *tuiles*. (1)
- 4.5 Bespreek VIER voordele van bevriesing van groente as 'n metode van preservering. (4)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

5.1 Noem die aanvullende poste wat hieronder beskryf word:

5.1.1 Die persoon wat 'n verslag opstel van die transaksies wat gedurende die dag plaasgevind het (1)

5.1.2 Die persoon wat die onderneming by kliënte bevorder deur nuwe produkte en dienste bekend te stel (1)

5.2 Bestudeer die advertensie hieronder wat in 'n plaaslike koerant verskyn het en beantwoord die vrae wat volg.

**HOTEL TMT**  
**HOTEL IN OOS-RAND VAN JOHANNESBURG OPGEGRADEER**







Die opgradering sluit meer luukse en ekovriendelike kamers asook 'n verbeterde gaste-ervaring in, of dit nou vir besigheid of plesier is.

Besoek [www.hoteltmt.co.za](http://www.hoteltmt.co.za) vir 50% afslag

5.2.1 Noem VIER koste-effektiewe, nie-digitale, visuele bemarkings-instrumente wat gebruik kan word om die hotel te bevorder. (4)

5.2.2 Bepaal watter aspekte in die advertensie aan die riglyne vir die ontwerp van 'n effektiewe bemarkingsinstrument voldoen. (6)

5.2.3 Analiseer die bemarkingsinstrument met betrekking tot die 5 P's van die bemarkingsmengsel. (3 x 2) (6)

- 5.2.4 Noem VIER hoofaspekte wat by die finansiële plan van die hotel ingesluit moet word om vir die voorgestelde opgradering voorsiening te maak. (4)
- 5.2.5 Identifiseer TWEE inkomste- en TWEE nie-inkomste-genererende areas by die hotel. (4)
- 5.2.6 Stel VIER maniere voor waarop die hotel tot die ekonomie van Suid-Afrika sal bydra. (4)
- [30]**

**VRAAG 6**

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

Andries is as 'n maître d'hôtel by 'n luukse onderneming aangestel wat pas oopgemaak het. 'n Deel van sy pligte sal wees om die nuwe kelners op te lei oor hoe om tafels te dek en gespesialiseerde bedieningstegnieke uit te voer.

Help Andries om 'n handleiding oor die volgende aspekte op te stel:

6.1.1 Lys van reëls vir die dek van eetgerei en glasware vir viergang-aandete-dekplekke ('covers') (4)

6.1.2 Beskrywing van silwerbediening van brood (4)

6.1.3 Afsluitings- mise-en-place van bedieningstoerusting (4)

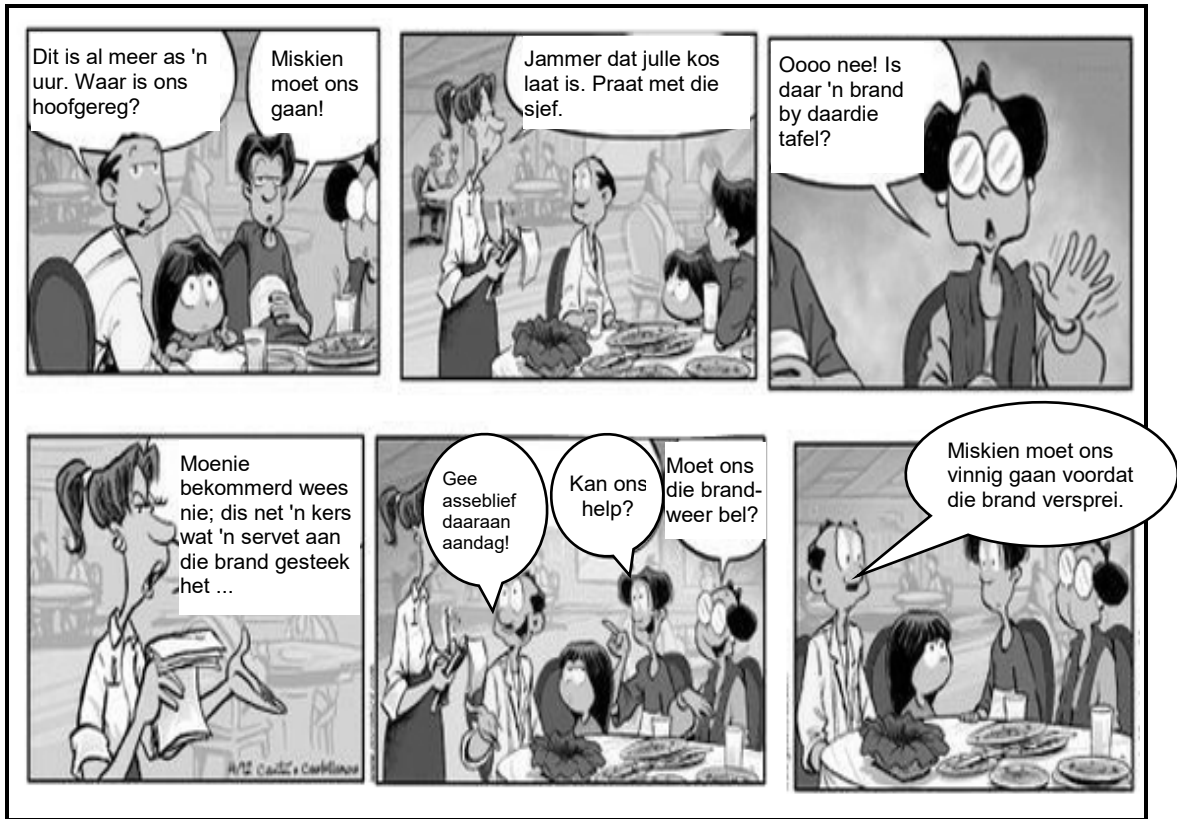
6.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.2.1 Identifiseer en beskryf die wyn in die prentjie. (2)

6.2.2 Verduidelik VIER voorsorgmaatreëls wat getref moet word wanneer die wyn in 'n kelder gestoor word. (4)

6.3 Bestudeer die strokiesprent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.3.1 Lewer kommentaar op hoe die kelner die volgende klagte van die klant moes hanteer het:

Die gaste het eers hulle hoofgereg ontvang meer as 'n uur nadat hulle die bestelling geplaas het.

(4)

6.3.2 Evalueer die kelner se manier om die uitbreek van die klein vuurtjie te hanteer.

(4)

6.4 Beskryf hoe koffiebediening in 'n moderne luukse restaurant uitgevoer sal word.

(4)

[30]

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



# basic education

---

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

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

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**MEI/JUNIE 2025**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.**

**AFDELING A**

**VRAAG 1: KORTVRAE**

**1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	B✓	M156/F48
1.1.2	C✓	M80/F190
1.1.3	B✓	M35/F93
1.1.4	B✓	M162/F58
1.1.5	C✓	M140/F150
1.1.6	B✓	M174/F31
1.1.7	D✓	M171/F31
1.1.8	A✓	M74/F16
1.1.9	C✓	M79/F188
1.1.10	A✓	M50/F4

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	C✓	ii✓
1.2.2	E✓	vi✓
1.2.3	F✓	vii✓
1.2.4	B✓	iv✓
1.2.5	G✓	iii✓

M136-  
139  
F147-  
159  
(7)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Halaal✓	M44/F3
1.3.2	Sorbet✓	M52/F9
1.3.3	Menslike hulpbronne/HR✓	M6/F115
1.3.4	Croquembouche/Franse Troukoek✓	M125/F187
1.3.5	Op die perseel/Binneverbruik✓	M168/F55
1.3.6	Bensoësuur/Natriumbensoaat/Salisiëlsuur✓	M150/F165
1.3.7	Sorteer✓	M103/F183
1.3.8	Aanlyn aankope/Aankope/ e-handel (e-commerce) /e-aankope(e-Procurement) ✓	M79/F189
1.3.9	Konfyt/Jellie/Marmelade✓	M53 F165
1.3.10	Linne✓	M177 F10

(10)

**1.4 KEUSE-ITEMS**

1.4.1 A✓ C✓ E✓ H✓

**Enige volgorde** M60 F20  
(4)

1.4.2 A✓ C✓

**Enige volgorde** M194  
F37  
(2)

1.5.1 C✓

1.5.2 B✓

M22 F76

1.5.3 A✓

(4)

1.5.4 D✓

**TOTAAL AFDELING A [40]**

## AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

### VRAAG 2

- |     |       |   |           |                      |
|-----|-------|---|-----------|----------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konstante hoes/langer as drie weke ✓</li> <li>• Koors✓</li> <li>• Kouekoors✓</li> <li>• Nagtelike sweet✓</li> <li>• Borspyn✓</li> <li>• Hoes bloed✓</li> <li>• Verlies van aptyt✓</li> <li>• Gewigsverlies✓</li> <li>• Konstante moegheid/uitputting✓</li> <li>• Dispnee/asemnood✓</li> </ul>  | (Enige 3) | M27/<br>F82<br>(3)   |
|     | 2.1.2 | <p>Die stelling is waar✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TB word oorgedra deur spoegdruppels in die lug veroorsaak deur 'n geïnfekteerde persoon wat nies, hoes, praat of sing✓</li> <li>• Deur fisies naby aan iemand met TB vir 'n lang tydperk te werk om geïnfekteer te word✓</li> <li>• Indien mense in 'n gedeelde spasio is wat vir 'n lang tydperk toe was✓</li> <li>• Drink ongepasteuriseerde melk van 'n geïnfekteerde koei✓</li> </ul>   | (1)       | M27<br>F83<br>(3)    |
|     | 2.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedselhanteerders met TB moet op siekverlof geplaas word en behandeling ontvang✓</li> <li>• Geïnfekteerde voedselhanteerder mag slegs terugkom werk toe sewe dae na die begin van effektiewe behandeling✓</li> <li>• Vermyn hoes en nies oor kos✓</li> <li>• Gebruik slegs gepasteuriseerde melk, kaas en vleis van 'n betroubare maatskappy✓</li> <li>• Hou voedsel bedek gedurende voorbereiding, berging en bediening waar moontlik✓</li> <li>• Was hande/ontsmet nadat daar gehoos/genies is✓</li> <li>• Dra 'n masker✓</li> </ul>  | (Enige 2) | M27<br>F83<br>(2)    |
| 2.2 | 2.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geduldig met mekaar✓</li> <li>• Gewillig om saam te werk/ Samewerking met mekaar✓</li> <li>• Wees eerlik oor die hoeveelheid gaste wat jy bedien/ wanneer jy 'n fout maak met 'n bestelling✓</li> <li>• Verstaan mekaar se sterk en swak punte✓</li> <li>• Oefen goeie diens✓</li> <li>• Elkeen moet sy deel doen✓</li> <li>• Vra vir hulp wanneer nodig✓</li> <li>• Deel sukses en mislukkings✓</li> <li>• Geniet dit om met mekaar saam te werk✓</li> <li>• Kommunikeer met mekaar✓</li> <li>• Toon respek teenoor mekaar/ moet nie ongeskik wees wanneer jy onder druk is nie✓</li> <li>• Moedig mekaar aan✓</li> </ul> | (Enige 2) | M29<br>F86/88<br>(2) |

- 2.2.2
- Hy moet skoon geskeer wees✓
  - Sy hare moet skoon en uit sy gesig wees/ dit moet netjies wees✓
  - Hy moet sy vingernaels kort hou✓
  - Skoeisel moet skoon en veilig wees✓
  - Vermy oormatige juweliersware✓
  - Uniform moet in 'n goeie toestand wees/ nie geskeur of gebrand nie✓
  - Uniform moet netjies gestryk wees/nie gekreukel✓ M30
  - Dra die regte uniform✓ F87
  - Sorg dat tatoeërmerke weggesteek is✓ (Enige 3) (3)

2.3

RESTAURANT A	RESTAURANT B
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formele bediening word aangebied✓</li> <li>• Formeel✓</li> <li>• Hoogs opgeleide personeel met gevorderde bedieningstegnieke/ hoër vlak van diens✓ (Enige 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Familiediens word aangebied✓</li> <li>• Informeel/minder formeel✓</li> <li>• Personeel nie hoogs opgelei nie met minder gevorderde tegnieke/ laer vlak van diens✓ (Enige 1)</li> </ul>

M33  
F89  
(2)

2.4

2.4.1

- Naam✓
- Kontakbesonderhede✓
- Aantal mense✓
- Datum✓
- Tyd✓
- Addisionele versoeke✓ (Enige 3) (3)

M39  
F101  
(3)

2.4.2

- Dis makliker om verkope te ontleed✓
- Dit kan vinnig aan die bestuur wys hoeveel eenhede van 'n sekere produk daaglik verkoop is✓
- Die bestuurder sal weet hoeveel geld daaglik van kliënte ontvang is✓
- Bereken wins op 'n daaglikse basis✓
- Gedetailleerde verslae van die voorraad op hande kan gegenereer word✓
- Kan bestuur in kennis stel om voorraad te bestel wanneer daar min voorraad oor is/ herbestel voorraad outamties✓
- Papierwerk word verminder✓
- Verminder die tyd wat dit sal neem vir die bestellings om aan gaste te bedien te word/ spaar tyd om verkope uit te voer✓ (Enige 2) (2)

M37  
F105  
(2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

- 3.1 3.1.1 (a) • Crudités met Pesto Doopsous is geskik vir Jode want dit bevat groente✓
- Mini Quiche Lorraines is nie geskik want dit bevat spek wat verbode is vir Jode/ melk en vleis in een gereg✓ M44
- Oesters met Rooi-ui Vinaigrette is nie geskik want oesters is skulpvis wat verbode is vir Jode✓ F3 (3)
- (b) • Kekerertjie-burger is geskik want dis hoog in nutriënte en bevat nie cholesterol nie /die Strooi-aartappels is nie geskik nie aangesien dit in vet gebraai is✓
- Romerige Driekaaspasta met Salami is nie geskik nie want kaas en salami is hoog in vet en sout en is geprosesseer✓
- Beesblindevinke is nie geskik want rooivleis is hoog in cholesterol/ die Romerige Spinasie is ook hoog in cholesterol as gevolg van die addisionele vet✓ M49 F5 (3)
- 3.1.2 **Laktovegetariër**
- Mango Sago Poeding/Limoncello Granita✓ (1)
- Die nagereg bevat melk en suiwel, vrugte en graan✓
- Laktovegetariër sluit melk en suiwel, vrugte en grane in hul dieet in✓ (Enige 1)
- Vrugtariër**
- Limoncello Granita✓ (1)
- Die nagereg bevat vrugtesap✓ M99
- 'n Vrugtariër sluit groente, vrugte, neute, grane, gis, plant olie en soja in hul dieet in✓ (Enige 1) F178 (4)
- 3.1.3 • Godsdienstige redes soos Hindoe✓
- Vir gesondheidsredes soos hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
- Weersin teen die eet van diere/ morele waardes✓
- Volhoubaarheid van die planeet/ Om omgewingsvriendelik te wees/ om die koolstofvoetspoor te verminder✓
- Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie✓ M98
- Vleis is duurder as plantproteïen/ plantproteïene is goedkoper as vleis✓ (Enige 2) F178 (2)

- 3.2.1
- Groot getalle gaste kan op een slag onthaal word/ maklike manier om voedsel en drankies aan 'n groot groep te bedien✓
  - Nie nodig vir baie eetgerei/ eet vingerhappies/min eetgerei en breekware✓
  - Happies kan goedkoop wees as dit goed beplan word✓
  - Klein spasio kan gebruik word✓
  - Gaste kan maklik met mekaar meng/gaste hoef nie 'n tafel te deel met onbekende gaste nie✓
  - 'n Verskeidenheid happies word bedien/akkommodeer verskillende dieetvoorkeure/ diverse groep mense/ verskillende gelowe/ etniese groepe✓
  - Vingerhappies kan meer kreatief wees as 'n formele ete✓
  - Tydsduur van die funksie is korter✓
  - Minder bedieningspersoneel benodig✓
  - Tafelplan is nie nodig nie/minder tafels word benodig✓
- (Enige 4)

M66/67  
F12/13  
(4)

- 3.2.2
- Sorg vir genoeg ys✓
  - Verskaf 'n verskeidenheid glase om voorsiening te maak vir 'n verskeidenheid drankies✓
  - Laat twee keer soveel glase as gaste toe✓
  - Verseker dat alle glase skoon en gepoleer is✓
  - Hou die tydsduur van die funksie in gedagte: wanneer wyn bedien word sal jy een bottel vir elke twee gaste nodig hê/verskaf 'n verskeidenheid wyne✓
  - Verskaf genoeg mengelstroepe ('mixers')✓
  - Plaas drankies op 'n maklik bereikbare plek met iemand om dit te bedien✓
  - Spiritus of skemerkelkies kan met aankoms van gaste bedien word, terwyl bier, wyn, sap, minerale water en nie-alkoholiese drankies dwarsdeur die aand bedien kan word ✓
  - Verskaf 'n goeie verskeidenheid nie-alkoholiese drankies/ bier/ wyn✓
  - Flair kroegvertoning verleen pret en toeskouerwaarde✓
  - Hou die drankies teen die gewenste temperatuur✓
  - Berei voldoende garnerings en bykomstighede voor✓
- (Enige 3)

M76  
F18  
(3)

3.3 3.3.1

VEL GELATIEN	POEIER GELATIEN
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Week in koue water tot sag/hidreer in koue water/vloeistof✓</li> <li>• Kan in 'n ongespesifiseerde hoeveelheid water geweek word✓</li> <li>• Oortollige water word uitgedruk✓</li> <li>• Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Week in koue water en swel/hidreer in koue water/vloeistof✓</li> <li>• Hoeveelheid water moet korrek afgemete word✓</li> <li>• Geen water word uitgedruk nie/ al die vloeistof word geabsorbeer✓</li> <li>• Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>

M129  
F161  
(4)

3.3.2	Lug ingesluit in geklopte room✓ gee volume✓ en ligtheid✓, veroorsaak 'n donsige mousse/ jel sal minder ferm/sagter wees/meer romerig✓ (Enige 2)	M132 F163 (2)
3.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel vloeistof bygevoeg/ verkeerde verhoudings/ verkeerde afmetings✓</li> <li>• Die gelatien was nie behoorlik gehidreer nie✓</li> <li>• Die gelatien was nie volledig gedispergeer of was oorverhit✓</li> <li>• Die gelatienkonsentrasie was te laag/te min gelatien✓</li> <li>• Die mengsel was te suur, moontlik die suur in die frambose✓</li> <li>• Die mousse was nie lank genoeg verkoel nie/ gestol nie✓</li> <li>• Te veel suiker was bygevoeg wat die jel sal verswak en stolling vertraag✓</li> <li>• Soliede bestanddele soos framboosstukke verswak die jel✓</li> <li>• Mousse was by kamertemperatuur gelos/nie verkoel nie/ yskas se temperatuur was te hoog✓</li> <li>• 'n Groot hoeveelheid lug word geïnkorporeer met geklopte room✓ (Enige 4)</li> </ul>	M132 F163 (4)
3.4	3.4.1	<p>A Grizzo Funksiespyseniering✓ M63 F23 (1)</p> <p>B Buffalo City Onderwysdistrik✓ M63 F23 (1)</p> <p>C 40 gaste✓ M63 F23 (1)</p> <p>D R99,00✓ M62 F21 (1)</p> <p>E R1980,00 / 50%✓ M63 F23 (1)</p> <p>F 1 Junie✓ M63 F23 (1)</p>
3.4.2	<p>Netto wins = Verkoopprijs – Totale Koste✓ = R3960 – (R1600+R480+R320) R2400✓ = R1560,00✓</p>	M63 F23 (3)
3.4.3	<p>Voedselkostepersentasie= Voedselkoste ÷ Verkoopprijs X 100 ÷ 1 = R1600 ÷ R3960 X 100 ÷ 1 ✓ = 40% / 40,4%✓</p>	M63 F23 (2)
		<b>[40]</b>

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 Meel✓  
Botter/vet/smeer✓  
Water✓  
Salt✓ (Enige 2) M122 /112 F184/208 (2)
- 4.1.2 Deeg A -Chouxpasta: Stoom✓  
Deeg B -Skilferkors: die lug vasgevang weens uitrol en vou veroorsaak dat dit rys✓ M121/ M116 F185/210 (2)
- 4.1.3 By 200 °C/220°C:  
• Stoom ontwikkel en vorm 'n lugholte wat uitsit binne die deeg✓  
By 180°C:  
• Deeg droog heeltemal uit sodat die lugholte omring word deur 'n delikate bros dop/ laat deeg heeltemal gaar word✓  
• Voorkom dat dit brand✓  
• Poffertjies wat nie heeltemal gaar is nie sal platval weens die hoë voginhoud/ proteïen stol nie volledig✓ (Enige 1) M124 F186 (2)
- 4.1.4
- | CHOUX PASTA   | SKILFERKORSDEEG   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie gelamineer✓</li> <li>Goed gepof/ enkel dun korsie/lagie✓</li> <li>Goudbruin kleur✓</li> <li>Droog binne/hol ✓</li> <li>Klein poffertjies✓ (Enige 3)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelamineer/Lae deeg /veelvoudige lagies✓</li> <li>Ligte goudbruin kleur✓</li> <li>Vlokkerige lae as dit gebreek word✓</li> <li>Nie hol binne✓</li> <li>Groot basis✓ (Enige 3)</li> </ul> |
- M124/ F186 M114 F206 (6)
- 4.1.5 Chouxpasta poffertjies moet in 'n lugdigte houer of geseëde sakkie geplaas word✓  
Hou by koel/kamertemperatuur✓ in 'n droë plek tot en met drie dae✓  
Dit kan vir maande gevries word✓ M126 F187 (3)
- 4.2 4.2.1
- Om 'n eweredige oppervlak en vorm te verkry✓
  - Verhoed dat die deeg misvorm is/ voorkom dat die deeg krimp✓
  - Te veel druk kan 'n onegalige dikte veroorsaak✓
- (Enige 1) M118 119 F209 210 (1)
- 4.2.2
- Hitte van die hande sal die smeer smelt✓
  - Oorhantering sal die deeg laat krimp✓
  - Kors sal taai/hard wees✓
- (Enige 1) M119 F212 (1)

- 4.2.3
- Te veel water veroorsaak 'n kleierige/taai deeg✓
  - Te veel gluten ontwikkeling verhoed die vlokkerigheid / die eindproduk sal hard word✓
- (Enige 1)
- M113  
F212  
(1)
- 4.3
- 4.3.1
- Oondbraai is geskik vir groot vleisstukke✓
  - Lamsboud is gemarmer en dus geskik vir oondbraai want dit sal nie uitdroog tydens die gaarmaakproses nie✓
  - Die dun lagie vet op die oppervlak van die lam smelt tydens oondbraai en voorkom uitdroging van die vleis✓
  - Lamsboud word verbruin/toegeskroei in warm vet/verbeter geur en seël vleissappe in en voorkom dus uitdroging van die vleis✓
  - Lamsboud word bedruip tydens oondbraai om uitdroging te voorkom✓
  - Lamsvleis is sag en oondbraai is 'n geskikte gaarmaakmetode vir sagte vleis✓
- (Enige 3)
- M91  
F202  
(3)
- 4.3.2
- Vleis moet nie geweek/ in water gedompel word nie✓
  - Moenie vleis was nie, want nutriënte en geurbestanddele los maklik in water op✓
  - Vleis moenie gesout word nie, want sout onttrek die vleissappe uit die vleis✓
  - Vleis moet in die yskas ontdooi word om verlis gedurende ontdooiing te beperk✓
  - Vleis moenie by te hoë temperature of lae temperature vir te lank gaargemaak word nie✓
  - Laat vleis na gaarmaak rus, voordat dit gesny word✓
  - Vleis moenie met 'n mes of vurk deurboor/gesteek word nie✓
- (Enige 4)
- M85  
F199  
(4)
- 4.3.3
- Laat vleis rus vir 10 minute rus sodat die vleissappe kan stabiliseer om 'n verlies van vleissap te voorkom✓
  - Sny vleis teen die grein in stukke/skywe✓
  - Sny vleis deur die volle lengte van die lem te gebruik om egalige snye/ stukke te verseker✓
  - Sny dun deur 'n goeie kwaliteit/skerp/voorsnymes te gebruik✓
- (Enige 3)
- M91  
F195  
202  
(3)
- 4.4
- 4.4.1
- Crème Anglaise✓
  - Dit word gebruik as basis vir roomysbereiding✓
  - Die eiergele in die vla verdik die Crème Anglaise✓
  - Crème Pâtissière word verdik met stysel en is dus nie ideaal vir die voorbereiding van roomys nie✓
  - Crème Pâtissière word gebruik as vulsel/dis te dik as gevolg van die stysel✓
- (Kies die regte 1 + motivering)
- M137  
F148  
(2)

4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glad✓</li> <li>• Geen groot yskristalle✓</li> <li>• Romerig✓</li> <li>• Vanieljegeur✓</li> <li>• Lig op die palet✓</li> <li>• Gevries en nie loperig✓</li> </ul>	(Enige 3)	M139 F149 (3)
4.4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spinsuiker✓</li> <li>• Die spinsuiker sal vinnig op die roomys smelt/taai word wanneer dit in aanraking kom met vog✓</li> <li>• Spinsuiker het 'n kort leeftyd in 'n oop area✓</li> </ul>	(1) (Enige 1)	M143 144 F155 156 (2)
4.4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bros, papierdun beskuitjies✓, wat gevorm word sodra dit uit die oond kom, terwyl dit nog warm is✓</li> </ul>	(Enige 1)	M144 F157 (1)
4.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkom bederf✓</li> <li>• Spaar tyd en arbeid✓</li> <li>• Groente is dwarsdeur die jaar beskikbaar✓</li> <li>• Maklik om op te berg✓</li> <li>• Vertraag die groei van bakterieë/muf/ mikro-organismes weens die lae temperatuur✓</li> <li>• Verhoed kruiskontaminasie✓</li> <li>• Verleng die rakleef tyd/ sal langer hou✓</li> <li>• Vertraag ensiemaktiwiteit/ verbruining✓</li> <li>• Voedingswaarde, voorkoms en smaak word behou✓</li> </ul>	(Enige 4)	M150 F170 (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	Nagouditeur✓		M6 F (1)
	5.1.2	Bemarkingsbestuurder/bemarker/tele-verkoopspersoon/ verkoopspersoon/ sosiale media beïnvloeder✓		M5 F120 (1)
5.2	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koerante✓</li> <li>• Pamflette✓</li> <li>• Brosjures✓</li> <li>• Plakkate✓</li> <li>• Nuusbriewe✓</li> <li>• Tydskrifte✓</li> <li>• Strooibiljette✓</li> <li>• Banier✓</li> </ul>	(Enige 4)	M18 F138/ 139 (4)
	5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Advertensie wys verskillende areas van die hotel✓</li> <li>• Illustrasies vang die oog ✓</li> <li>• Daar is 'n kort/ duidelike boodskap✓</li> <li>• Geen spelfoute✓</li> <li>• Dit het nie te veel inligting nie✓</li> <li>• Uitleg is eenvoudig/professionele uitleg✓</li> <li>• Eenvoudige woorde/taal is gebruik✓</li> <li>• Lettergrootte en -tipe is leesbaar✓</li> <li>• Verskillende soorte skrif is gebruik✓</li> <li>• Netjies en aantreklik✓</li> </ul>	(Enige 6)	M19 F138 139 (6)
	5.2.3	<p><b>Persone</b>✓ - teikenmark is die mense op vakansie/ kongresbywoners/besigheidsmense✓</p> <p><b>Promosie</b>✓ - 50% afslag✓</p> <p><b>Plek</b>✓ - Hotel TMT/Oos-Rand van Johannesburg✓</p> <p><b>Produk</b>✓ - Hotelkamers/Akkommodasie/Restaurant/ ontspanningsaktiwiteite (swembad)✓</p> <p><b>Prys</b>✓ - Daar is geen prys✓</p>		M15/16 F135 (6)
		(1 punt vir bemarkingsmengsel +1 punt vir die voorbeeld van die bemarkingsmiddel)	(Enige 3 x 2)	
	5.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontantvloei-analise✓</li> <li>• Inkomstestaat✓</li> <li>• Balansstaat✓</li> <li>• Gelykbreek-analise/Inkomste vooruitskatting✓</li> <li>• Begroting✓</li> <li>• Koste-skatting/ kwotasie vir opgraderings✓</li> <li>• Bron van befondsing bv. lening, beleggers✓</li> </ul>	(Enige 4)	M12 F131 (4)

- 5.2.5 Inkomstegenererende areas:
- Gastekamers✓
  - Restaurant/Eet-area✓
- Nie-inkomste-genererende areas:
- Swembad✓
  - Ontvangs/Front office✓ (Enige 4)
- M2/3  
F108  
115  
(4)
- 5.2.6
- Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in die land in/toename in buitelandse geldeenheid✓
  - 'Multiplier' effek in beweging/ mense genereer 'n inkomste wat hulle dan by ander besighede kan bestee✓
  - Wanneer toeriste die Hotel TMT besoek gaan hulle uit en koop plaaslike produkte en gebruik dienste in die plaaslike gemeenskap✓
  - Die opgradering sal werk skep in die gasvryheidsindustrie✓
  - Die aansien en lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap rondom die hotel sal verbeter✓
  - Verbetering van die paaie en infrastruktuur in die area✓
  - Ekonomiese groei word gestimuleer deur internasionale en plaaslike gaste/besoekers✓
  - Die eko-vriendelike kamers sal die natuurlike hulpbronne spaar✓
  - Die hotel sal bydra tot die land se BBP✓ (Enige 4)
- M1  
F108  
110  
(4)  
**[30]**

**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1
- Plaas die hoofgeregmes en -vurk 1 cm-2,5 cm vanaf die tafelse rand✓
  - Daar moet 'n spasie van 25-29 cm/ gebruik die hoofgeregbord om die afstand te bepaal✓/ tussen die hoofgeregmes en -vurk✓
  - Hoofgeregvurk word aan die linkerkant geplaas en die hoofgeregmes aan die regterkant✓
  - Die snykante van die mes op die cover moet na links wys✓
  - Plaas alle ander eetgerei benodig vir die spyskaart op die tafel aan die buitekant van die hoofgeregmes en -vurk✓
  - Plaas die nagereglepel en -vurk dwars aan die bokant van die cover✓
  - Die nagereglepel word altyd na links geplaas en bokant die vurk wat na regs geplaas word✓
  - Plaas kleinbordjie aan die linkerkant van die cover/vurke✓
  - Plaas entréemesse/ broodmes op die regterkant van die kleinbordjie, parallel met die hoofgeregmes✓
  - Plaas wynglase 2,5cm vanaf die punt van die hoofgeregmes/ plaas die wynglase aan die regterkant van die cover bo die messe✓
  - Addisionele glase word met 'n 45° hoek met die eerste glas geplaas✓ M178 /179
  - Witwynglas word eerste geplaas en daarna die rooiwynglas✓ F30  
(Enige 4) (4)
- 6.1.2
- Plaas die botterpotjie in die middel van die tafel✓
  - Silwerdiens van brood vind plaas vanaf die linkerkant van die gas✓
  - Begin met die gas aan die regterkant van die gasheer✓
  - Dames word eerste bedien✓
  - Hou die broodmandjie op die palm van jou linkerhand✓
  - Plaas jou linkerhand met die mandjie laag naby die tafeland /nie meer as 5cm van die rand van die gas se kleinbordjie af nie✓
  - Lig die broodrolletjie uit die mandjie met jou regterhand met bedieningsapparaat/lepel en vurk✓
  - Plaas broodrolletjie op die kleinbordjie✓
  - Beweeg rondom die tafel in 'n antiklosgewys rigting terwyl 'n broodrolletjie aan elke gas gebied word✓ M192 F36
  - Moenie die mandjie op die tafel plaas nie✓ (Enige 4) (4)
  - Eindig met die gasheer✓
- 6.1.3
- Plaas alle soortgelyke items bymekaar op die kelnerstasie✓
  - Maak koffiepote en melkbekers leeg, was✓
  - Breekware moet skoongeskraap word, gesorteer en in skottelgoedwasser gepak word/was eetgerei en glase✓
  - Vee alle bottels en houers, wat vir bykomstighede gebruik word, skoon✓

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skakel alle elektriese apparaat af✓</li> <li>• Skakel koffiemasjiene af en maak skoon✓</li> <li>• Neem alle toerusting terug na die stoorkamers✓</li> <li>• Maak seker dat al die toerusting getel is en alles daar is✓</li> <li>• Pak alles weg✓</li> </ul>	(Enige 4)	M181 F40 (4)
6.2	6.2.1	Gefortifiseerde wyn/Sjerrie✓	(1)	
		Beskrywing: soet nageregwyn✓		M157
		Wyn word vervaardig deur die byvoeging van wynspiritus wat die fermentasieproses stop/ wyn met alkohol bygevoeg✓	(Enige 1)	F50 (2)
	6.2.2	Wynkelder moet:		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vry wees van vibrasie/ondergronds wees✓</li> <li>• vry van oormatige vog wees/ effense klam plek/ vry van 'n trek✓</li> <li>• skoon en goed geventileerd wees✓</li> <li>• donker toestand/ vermy skade met ultravioletstrale/ direkte sonlig✓</li> <li>• by konstante/ koel temperature van 10-16°C wees✓</li> <li>• soortgelyke wyne bymekaar stoor✓</li> <li>• wynbottels met etikette na bo of na voor stoor✓</li> <li>• bottels moet roteer word/ eerste-in-eerste-uit✓</li> <li>• indien dit in kartonhouers geberg word, moet die pyle na bo wys✓</li> </ul>	(Enige 4)	M159 F54 (4)
6.3	6.3.1	Die kelners moet:		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ondersoek na die probleem instel en dit oplos✓</li> <li>• Volg op met die kombuispersoneel en gee terugvoer aan die gaste/versoek die kombuis om die proses te bespoedig✓</li> <li>• Hanteer die situasie professioneel en positief/ kelner moet nie vir die gas sê om met die sjef te praat nie✓</li> <li>• Beheer die emosies/ bly kalm/ wees beleefd✓</li> <li>• Behou oogkontak✓</li> <li>• Gebruik 'n positiewe liggaamstaal✓</li> <li>• Moenie met die gas argumenteer nie✓</li> <li>• Erken die klagte van die gas✓</li> <li>• Luister en skenk aandag aan die gas✓</li> <li>• Toon bereidwilligheid om die probleem op te los✓</li> <li>• Maak verskoning vir die ongerief✓</li> <li>• Moet nooit die blaam op jouself of ander/sjefs plaas nie✓</li> <li>• Rapporteer die klag aan by die maître d'✓</li> <li>• Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie✓</li> <li>• Bied 'n drankie aan nadat toestemming van die bestuurder verkry is✓</li> </ul>	(Enige 4)	M184 F41- 42 (4)

## 6.3.2 Swak/nie korrek nie✓

- Die kelner het nie die gaste kalm gehou nie ✓
- Die kelner het nie die gaste se vrees erken nie✓
- Die kelner het nie die verspreiding van die brand as 'n gevaar vir die personeel en gaste beskou nie/het nie veiligheid vir die gaste aangebied nie✓
- Die kelner het nie stilweg die brand met 'n doek of water gesmoor nie✓
- Sy het nie 'n brandblusser gebruik om die verspreiding van die brand te stop nie✓

## Goed/korrek✓

- Die kelner het kalm gebly✓
- Die kelner het nie aandag getrek na die insident nie/het nie oorreageer nie/ sy het vir die gaste gesê om nie te bekommer nie✓
- Kelner het vir die gaste 'n verduideliking gegee vir die oorsaak van die brand✓

(1 punt vir goed/korrek of swak/ nie korrek nie en 3 redes)

M187  
F45  
(4)

## 6.4

- Bied vir die gaste 'n keuse van warm of koue melk/ melk alternatiewe aan✓
- Neem koppies, pierings, teelepels, suikerpot en melk op 'n skinkbord na die tafel✓
- Dek die koppie, piering en teelepel op die skinkbord en plaas dit vanaf die regterkant voor die gas✓
- Maak seker dat die koffiekoppie se oor en die teelepel na die regterkant wys✓
- Die suikerpot of versoeters word op die tafel geplaas✓
- Koffie moet warm, maar nie kokend wees nie✓
- Plaas die koffiepote op 'n kleinbordjie met 'n netjies gevoude diendoek✓
- Bedien antiklosgewys✓
- Bedien dames eerste, dan mans en laaste die gasheer✓
- Skink die koffie deur die koffiepote te kantel sonder dat die koffiepote die bordjie/skinkbord verlaat en vul 16mm van die rand✓
- Bied die koffie van die regterkant af ✓
- Die koffiepote mag nie aan die rand van die koffiekoppie raak nie✓
- Indien dit 'n groot koffiepote is, moet dit teruggeneem word na die warmplaat✓
- Vir die moderne bedieningsmetode hou die koffiepote in die een hand en die meklbekertjie in die ander hand en bedien die gaste✓

(Enige 4)

M164  
F70  
(4)  
**[30]****TOTAAL AFDELING D:****60****GROOTTOTAAL:****200**