basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2017

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

Kopiereg voorbehou

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)

2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A

VRAAG 1

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 vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 D.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

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

ANTWOORD: 1.1.11 D

1.1.1 MIV word deur … oorgedra.

A kraanwater
B borsmelk
C hotelvoedsel
D voedselbymiddels (1)

1.1.2 Yorkshire poeding is 'n tradisionele bykomstigheid vir geroosterde ...

A skaapvleis.
B hoender.
C beesvleis.
D varkvleis. (1)

1.1.3 EEN van die volgende is 'n simptoom van gastroënteritis:

A Braking en dehidrasie
B Aanhoudende gehoes
C Geel oë en vel
D Sproei op die tong (1)

1.1.4 'n Gaarmaakmetode wat vir 'n gemarmerde, beenlose beessnit (skof) geskik is:

A Potbraai
B Stowe
C Rooster
D Droogbraai (1)

1.1.5 Geroosterde vleis is mediumgaar wanneer die vleis … in die middel is.

A helderrooi
B roospienk tot rooi
C effens pienk
D baie rooi en rou (1)

1.1.6 … moet deur 'n persoon met hoë cholesterol vermy word.

A Vars vrugteslaai
B Geroosterde tongvis met vinkel
C Broccoliroomsop
D Gestoomde stokvisfilette (1)

1.1.7 Die term wat droë vonkelwyn beskryf:

A Brut
B Sec
C Demi-sec
D Doux (1)

1.1.8 Getekstureerde plantproteïene wat as 'n plaasvervanger vir vleis gebruik word:

A Neute
B Lensies
C Soja
D Peulgroente (1)

1.1.9 'n Klein, bootvormige tertdoppie van broskors gemaak:

A Barquette
B Bouchée
C Mille-feuille
D Vol-au-vent (1)

1.1.10 'n Italiaanse meringue bestaan uit ...

A suiker en eiers wat saamgeklits word tot 'n skuim
B meel wat by eiers ingevou word
C suiker wat stadig bygevoeg word terwyl die eiers geklits word.
D eierwit en suikerstroop wat tot 'n skuim geklits word (1)

1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die tegnieke vir vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TEGNIEKE VIR VLEIS	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Bardering	A bedek 'n vleissnit met gegeurde meel, eiermengsel en krummels
1.2.2 Afranding	B skep gesmelte vet of vleissap oor vleis terwyl dit in die oond braai
1.2.3 Lardering	C maak die vleis netjies deur oortollige vet en senings te verwyder
1.2.4 Opstop	D bedek 'n stuk vleis met dun repies vet of spekvleis
1.2.5 Bedruiping	E laat vleis vir 'n sekere tyd in 'n gegeurde vloeistofmengsel lê
	F vul die holtes van vleisstukke met 'n fyn vleismengsel
	G steek stukkies spekvleis of vet in vleisstukke om vog by te voeg
	H verbruining van vleis oor hoë hitte as voorbereiding vir potbraai

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die bemarkingsresep in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A BEMARKINGSRESEP	KOLOM B BESKRYWING
1.3.1 Verpakking	A perseel waar die produk of diens beskikbaar is
1.3.2 Promosie	B maak seker jou produk verskil van dié wat deur mededingers verkoop word
1.3.3 Plek	C 'n groep wat mees waarskynlik die produk of diens sal koop
1.3.4 Prys	D ondersteuning en samewerking van al die mense wat by die plan betrokke is
1.3.5 Persone	E die bedrag wat die kliënt bereid is om vir die produk of diens te betaal
	F maak kliënte bewus van spesiale pakkette of afslag wat op sekere dae beskikbaar is
	G die uitruil van goedere en dienste vir geld
	H maak seker dat kliënte se behoeftes in alle opsigte bevredig word

(5 x 1) (5)

1.4 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 Die geel bindweefsel wat in vleis voorkom

1.4.2 Tuisgemaakte maaltye wat daagliks berei en afgelewer word vir mense wat nie vir hulleself kan kook nie

1.4.3 'n Seewierekstrak wat in 'n jellie stol wanneer dit in water opgelos word

1.4.4 Rou groente wat in klein porsies of repies gesny word en met 'n doopsous bedien word

1.4.5 'n Tradisionele sous, saam met oondgebraaide vark bedien

1.4.6 'n Voedseloordraagbare siekte wat inflammasie van die lewer veroorsaak en 'n geel vel en oogkleur tot gevolg het

1.4.7 Sagte, wasagtige stof wat in aarwande kan agterbly, bloedvloei verminder en hartaanvalle veroorsaak

1.4.8 Die tipe vegetariër wat slegs neute, sade, grane en vrugte van plante eet sonder om die plant dood te maak

1.4.9 Crêpes in 'n lemoensous, met brandewyn of likeur gevlam

1.4.10 Preserveringsmetode waar alle mikro-organismes deur verlengde verhitting by 'n temperatuur bo kookpunt vernietig word (10 x 1) (10)

1.5 **KEUSE-ITEMS**

1.5.1 Identifiseer VIER bestanddele in die lys hieronder wat gebruik word om sitrussmeer te berei.

A Asyn
B Eiers
C Vanielje
D Suiker
E Lemmetjies
F Sultanas
G Gelatien
H Botter (4)

1.5.2 Identifiseer TWEE bestanddele in die lys hieronder wat die skuimvormingsvermoë van eierwitte negatief beïnvloed wanneer meringue gemaak word.

A Suurlemoensap
B Eiergeel
C Kremetart
D Sonneblomolie (2)

1.6 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

bordbediening; Russies; buffet; gueridon; silwer; familie

1.6.1 Die gebruik van 'n lepel en vurk om die voedsel aan die gas te bedien (1)

1.6.2 Voedsel word berei en vanaf 'n trollie bedien (1)

1.6.3 Warm en koue disse word op 'n sentrale tafel uitgestal, gaste kies hulle eie voedsel terwyl hulle om die tafel beweeg (1)

1.6.4 Voedsel word in die kombuis op individuele borde geskep en aan gaste bedien (1)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

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

UITBREEK VAN CHOLERA IN SUID-AFRIKA

Meer as 15 000 mense langs die Suid-Afrikaanse ooskus is met cholera besmet. Die begin van die somerreën en oorstromings saam met die jaarlikse vakansieseisoenmigrasie na landelike gebiede en 'n toename in die verkoop van straatkos aan besoekers, het die probleem vererger.

Dit is 'n tipiese is Suid-Afrikaanse uitbreking waar daar groot getalle informele kosstalletjies en mense is wat in swak higiëniese omstandighede woon. Meer as 450 mense is tans in die hospitaal met die siekte aangesien cholera vinnig tot die dood kan lei as dit nie behandel word nie.

[Aangepas uit The National Health Research Database]

2.1.1 Noem DRIE simptome van cholera. (3)

2.1.2 Verduidelik waarom mense in Suid-Afrika die gevaar loop om cholera op te doen. (2)

2.1.3 Bespreek hoe die oordrag van cholera by kosstalletjies voorkom kan word. (3)

2.1.4 Motiveer waarom cholera tot die dood kan lei indien dit nie behandel word nie. (2)

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

'n Portier by 'n hotel rapporteer onmiddellik aan die ontvangspersoneel 'n handsak en sambreel wat 'n gas agtergelaat het.

2.2.1 Identifiseer TWEE aspekte van professionele werksetiek wat die portier in die scenario getoon het. Motiveer ELKE aspek. (4)

2.2.2 Verduidelik hoe die voorkantoorafdeling 'n rekenaar gebruik wanneer gaste in- en uitgeteken word. (3)

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

Hotel A is in die middestad van Johannesburg geleë terwyl Hotel B aan die buitewyke van Johannesburg, meer in die landelike gebied, geleë is. In 'n meningsopname deur 'n koerant het mense Hotel A bo Hotel B verkies. Volgens die mense se terugvoering het hulle voorkeur niks met ligging te doen gehad nie, maar eerder met uitmuntende dienslewering deur die personeel.

Motiveer waarom die mense die diens by Hotel A verkies het. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

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

Hors d'oeuvres	
Groente Chinese ('spring rolls') rolletjies met soetsuursous	R35
Vol-au-vents met garnaal-en-sampioenvulsel	R55
Buffalo wings	R45
Fillomandjies met gerookte forel en pikante slaai	R50
Sop	
Hoenderconsommé	R 35
Lensiesop	R 40
Sampioenroomsop	R 40
Plat du jour (Gereg van die dag)/Hoofgereg	
Bief Stroganoff	R 85
Meksikaanse bonekasserol (geurige bredie van nierboontjies, knoffel, rissies, tamaties en soetrissies)	R 75
* Beide geregte hierbo word met basmatirys en 'n groenslaai bedien	
Roostergeregte	
Saratoga-tjops	R100
Porterhouse-biefstuk met sampioenroomsous	R110
Hoender suprême	R 90
Tournedos met roomsous	R120
* Al die geregte hierbo word saam met gebakte aartappel en oondgebraaide groente bedien	
Nageregte	
Sjokolademousse	R 40
Baklava	R 45
Tropiese vrugtebombe	R 50
Geposjeerde peer in rooi druiwesap	R 40

3.1.1 Definieer die term *hors d'oeuvres*. (2)

3.1.2 Identifiseer TWEE proteïenryke peulgroente uit die geregte in die spyskaart hierbo. (2)

3.1.3 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart hierbo vir 'n banket. (4)

3.2 Gebruik die geregte in die spyskaart hierbo en stel 'n formele VIERgang-dinee-spyskaart vir 'n streng vegetariër (veganis) op.

Hou al die reëls vir die opstel van 'n spyskaart in gedagte en skryf die spyskaart netjies en in die korrekte formaat. (10)

3.3 Kies die geskikste nagereg vir Joodse gaste en gee 'n rede vir die antwoord. (2)

3.4 Beantwoord die volgende vrae.

3.4.1 Kies TWEE vleissnitte in die spyskaart en dui aan waar ELKE snit in die beeskarkas voorkom. Noem EEN gaarmaakmetode vir ELKE biefstuk. Tabuleer die antwoord soos volg:

NAAM VAN BIEFSTUK	NAAM VAN SNIT IN KARKAS	GAARMAAKMETODE

(6)

3.4.2 Motiveer waarom die restaurant rypgemaakte biefstuk moet gebruik. (2)

3.5 Verwys na die spyskaart en identifiseer die disse hieronder getoon.

3.5.1

3.5.2

(2)

3.6 Beantwoord die volgende vrae.

3.6.1 Noem DRIE aspekte wat deel uitmaak van die werklike koste van die verkoopprys van die geregte in die spyskaart in VRAAG 3.1. (3)

3.6.2 Bereken die totale koste van die bief Stroganoff indien die netto wins R20 is. Toon ALLE berekeninge. (3)

3.7 Bestudeer die foto van biltong hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.7.1 Identifiseer die preserveermetode wat vir die biltong hierbo gebruik is. (1)

3.7.2 Noem die natuurlike preserveermiddel wat bygevoeg is om die produk te help preserveer. (1)

3.7.3 Verduidelik hoe die preserveermetode in VRAAG 3.7.2 die rakleeftyd van die voedsel kan verleng. (2)

[40]

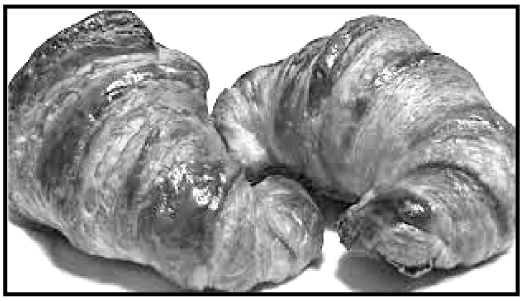
VRAAG 4

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

Vrugtetertjie

Omvoutertjie

Chouxdeegproduk



Croissant

4.1.1 Identifiseer die deeg wat vir die vrugtetertjie hierbo gebruik is. (1)

4.1.2 Noem VIER kwaliteitseienskappe van die deeg wat in VRAAG 4.1.1 geïdentifiseer is. (4)

4.1.3 Verduidelik waarom dit belangrik is om die vrugtetertdoppie blind te bak voordat dit met die crème pâtissière (bakkersvla) gevul word. (3)

4.1.4 Voorspel wat sal gebeur indien die crème pâtissière (bakkersvla) nie behoorlik gekook is nie. Motiveer die antwoord. (2)

4.1.5 Identifiseer die deegproduk hierbo wat verglans moet word voordat dit gebak word. (1)

4.1.6 Noem TWEE soet vulsels vir die omvoutertjies hierbo. (2)

4.2 Beantwoord die volgende vrae oor chouxdeeg.

4.2.1 Noem 'n chouxdeegproduk hierbo. (1)

4.2.2 Identifiseer die rysmiddel wat in die chouxdeegproduk gebruik is. (1)

4.2.3 Beskryf DRIE kwaliteitseienskappe van die chouxdeegproduk. (3)

4.2.4 Gee EEN rede vir ELK van die volgende wanneer chouxdeegprodukte voorberei word:

(a) Moenie die water en smeer te lank kook nie. (2)

(b) Bak vir 'n kort rukkie by 'n hoë temperatuur. (2)

(c) Verlaag die temperatuur na 'n paar minute. (2)

4.3 Bestudeer die lys geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Vrugtekebabs Gevulde eiers Kaasrissole Eiervrugpoffertjies Geroosterdevark-brochette Vis-goujonnette Hoenderlewertjies in spek toegedraai Gekrummelde sampioene

4.3.1 Noem die tipe funksie waar die geregte hierbo bedien kan word. (1)

4.3.2 Bespreek kortliks VIER riglyne om in ag te neem wanneer voedsel vir die funksie hierbo berei word. (4)

4.3.3 Identifiseer TWEE geregte wat 'n allergiese reaksie kan veroorsaak. (2)

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

Vrugtejellie

4.4.1 Klassifiseer die nagereg hierbo. (1)

4.4.2 Verduidelik hoe die volgende bestanddele jelvorming in die nagereg hierbo sal beïnvloed:

(a) Te veel suiker (2)

(b) Te veel suur (2)

(c) Rou pynappel (2)

4.5 Onderskei tussen die bestanddele wat gebruik word om 'n sherbet en 'n sorbet te maak. (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

VRAAG 5

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

Mayfair Hotel
Privaateienaar: K Naidoo

Trots Suid-Afrikaans, dra by tot die BBP, voldoen ten volle aan SEB-vereistes en streef na uitstekende dienslewering

Smitstraat 28
Middestad
Kaapstad
8000

e-pos: mayfair@xnet.com
www.mayfairhotel.co.za

Tel: 021 488 2888

36 lugverkoelde kamers
Alle kamers en suite
Konferensiegeriewe
Restaurant en kroeg
Pragtige uitsig
Swembad
Salon en spa
24-uur-ontvangs
Straatparkering
Gratis DStv en Wi-Fi

5.1.1 Noem die aanvullende posisie in die hotel wat vir ELK van die volgende verantwoordelik is:

(a) Parkering (1)

(b) Opgradering van webtuiste (1)

(c) Balansering en voorbereiding van gaste se rekeninge vir die volgende oggend se uitteken (1)

5.1.2 Noem EEN gebied wat NIE in die advertensie genoem word NIE, wat beide inkomste- en nie-inkomstegenererend in hierdie hotel kan wees. Motiveer die antwoord. (3)

5.1.3 Identifiseer TWEE nie-inkomstegenererende geriewe in hierdie hotel. (2)

5.2 Beantwoord die volgende vrae oor BBP.

5.2.1 Waarvoor staan die afkorting *BBP*? (1)

5.2.2 Verduidelik hoe die hotel in die advertensie hierbo tot die BBP van die Suid-Afrikaanse ekonomie bydra. (2)

5.3 Identifiseer die inligting in die advertensie wat in 'n besigheidsplan onder die volgende opskrif sal verskyn:

Besigheidsbeskrywing (4)

5.4 Evalueer die geskrewe inligting in die advertensie. (4)

5.5 Beantwoord die volgende vrae oor bemarking.

5.5.1 Identifiseer 'n elektroniese bemarkingsinstrument wat die Mayfair-hotel gebruik. (1)

5.5.2 Bespreek TWEE voordele van die elektroniese bemarkingsinstrument in VRAAG 5.5.1. (2)

5.6 Beantwoord die volgende vrae oor advertensies.

5.6.1 Identifiseer DRIE bedreigings ('threats') in die advertensie wat die Mayfair-hotel kan ondervind. (3)

5.6.2 Noem DRIE geleenthede, buiten dié wat in die advertensie genoem is, waarmee die Mayfair-hotel inkomste kan genereer. (3)

5.7 Bespreek die rol van die instandhoudingsdepartement in die hotel. (2)
[30]

VRAAG 6

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

6.1.1 Gee die volledige klassifikasie van die wyn in die prent hierbo. (2)

6.1.2 Bespreek die betekenis van die etiket om die bottel se nek. (2)

6.1.3 Beveel die geskikste bedieningstemperatuur vir Pinotage aan. (1)

6.1.4 Lewer kommentaar op die vlak waartoe die glas gevul is. (2)

6.1.5 Beveel TWEE proteïengeregte aan wat die wyn hierbo sal komplementeer. (2)

6.2. Noem DRIE groepe mense wat NIE 'n dranklisensie mag kry NIE. (3)

6.3 Onderskei tussen die *skud* en *roer* van 'n skemerkelkie deur na die toerusting en metode te verwys. Tabuleer die antwoord soos volg:

	SKUD	**ROER**
TOERUSTING		
METODE		

(4)

6.4. Verduidelik die *afkrummelproses*. (4)

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

6.5.1 Identifiseer die toerusting in die prent hierbo. (1)

6.5.2 Gee die funksie van hierdie toerusting. (1)

6.6 Bestudeer die foto van 'n venue vir 'n formele funksie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

6.6.1 Evalueer die geskiktheid van die tafelversierings en rangskikkings. (4)

6.6.2 Met die bediening van die hoofgereg het 'n gas 'n goedgaar biefstuk in plaas van 'n halfgaar ('rare') een ontvang. Verduidelik hoe die situasie reggestel moet word. (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60

GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2017

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	B√
1.1.2	C√
1.1.3	A√
1.1.4	A√
1.1.5	B/C√
1.1.6	C√
1.1.7	B√
1.1.8	C√
1.1.9	A√
1.1.10	D√

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D√
1.2.2	C√
1.2.3	G√
1.2.4	F√
1.2.5	B√

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	B√
1.3.2	F√
1.3.3	A√
1.3.4	E√
1.3.5	C√

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Elastien√
1.4.2	Maaltye op wiele/Meals on wheels√
1.4.3	Agar/agar-agar√
1.4.4	Crudités√
1.4.5	Appel√
1.4.6	Hepatitis A/aansteeklike geelsug√
1.4.7	Cholesterol√
1.4.8	Vrugtariër/vrugtetariër√
1.4.9	Suzette/crepe Suzette√
1.4.10	Sterilisasie/UHT√

(10)

1.5 **KEUSE-ITEMS**

1.5.1	B/Eiers√	D/Suiker√	E/Lemmetjies√	H/Botter√	(4)
1.5.2	B/Eiergeel√	D/Sonneblomolie√			(2)

(enige volgorde)

1.6 **EENWOORDITEMS**

1.6.1	Silwer√
1.6.2	Gueridon√
1.6.3	Buffet√
1.6.4	Bordbediening√

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1 2.1.1
Waterige stoelgange /diarree/loopmaag√
Naarheid√
Braking√
Vinnige/ dehidrasie/ernstige waterverlies√
Versnelde/vinnige hartklop√
Droë slymvliese/droë mond√
Spier-/maagkrampe√
Lae bloeddruk√ (Enige 3) (3)

2.1.2
Verlies van water en goeie riolering√
Swak sanitêre omstandighede by informele stalletjies√
Mense drink besmette water/onveilige waterbronne√
Mense eet groente besmet met rioolwater√
Mense eet voedsel/vis wat in kontak/gewas is met besmette water√
Voedsel/vis wat in kontak met vlieë is √
Voedsel/vis wat in kontak met vuil hande is√
Swak voeding/VIGS: lae immuniteit√
Nie geld vir inentings√
Mense wat saam met ander geïnfekteerde mense bly√
(Enige 2) (2)

2.1.3
Kies voedsel wat nie besmet is nie√
Gebruik goed gaargemaakte kos/nie rou√
Gebruik water wat nie besmet is nie/gebottelde water/gekookt water/Chemies behandelde water (chloor)√
Was hande (met antiseptiese seep/seep)√
Bedek/verpak voedsel om dit te beskerm teen vlieë√
Gebruik behandelde/skoon water om vrugte en groente te was√
Ontsmet/ maak stalletjie skoon, toonbank, apparaat of vadoeke√
(Enige 3) (3)

2.1.4
Onbehandelde persone kan binne ure sterf weens of uitermatige vloeistofverlies
of 10 -20 liter (blou-dood) per dag√/dehidrasie en elektrolietwanbalans√ (Enige 2) (2)

2.2 2.2.1
Eerlikheid/lojaliteit/betroubaar/staatmaak/selfbeheer en integriteit√ – jeens kliënt deur nie die handsak en sambreel te vat nie, maar dit te rapporteer√
Waaksaamheid/stiptelikheid√ – onmiddellike rapportering van suspisieuse items√
Self-respek en respek vir ander – respek ander mense se besittings/handsak en sambreel√
Verantwoordelikheid – rapporteer die voorval om te verseker dat die gas se besittings veilig is√
Professionalisme√ – hanteer situasie kalm√
(2 punte vir aspekte en 2 vir motivering) (4)

2.2.2

- Indien gaste reeds ingeteken het via die PMS deur die internet of slimfoon te gebruik sal hul besonderhede elektronies oorgedra word na die sisteem.
- Voorkantoorklerk sal die gas se naam inlees op die rekenaar/kontroleer persoonlike besonderhede van die gas√
- Gaan voort met die bespreking wat gemaak is/bevestig bespreking/rekenaar spoor bespreking op√
- Maak 'n uitdruk van registrasiekaart en laat gas teken√
- Sodra bespreking op die skerm verskyn, sal 'n kamer toegeken word/ kontroleer kamernr/kyk na beskikbaarheid van kamers/ kontroleer kamernommer√
- Kontroleer die datum van vertrek/'check-out'
- Om uit te teken sal die voorkantoorklerk die gas se naam insleutel om die rekening uit te druk√, die gas moet die bedrag op die rekening betaal en teken√
- As gaste uitteken kan rekenaar huishouding/ ander departemente in kennis stel√

(Enige 3) (3)

2.3 2.3.1

- Die bestuur kon besluit het dat die vlak van diens wat hulle in die hotel wil hê op 'n hoë standaard moet wees√
- Personeelhouding/gedrag kan verskil: personeel vriendelik, hulpvaardig en bekwaam√
- Goed opgeleide personeel, daarom is gaste bereid om vir goeie diens te betaal√
- Kwaliteit van voedsel en drank en die bediening daarvan: die prys van geregte/diens kan gekoppel word aan kwaliteit/professionele uitvoering daarvan√
- Individue/werkers verskil: die hotel kon passievolle/positiewe/ gemotiveerde personeel in diens geneem het√
- Goeie spanwerk/spanwerk√
- Die goeie diens het 'n blywende indruk geskep/ goeie 'word-of mouth√
- Meer ervare personeel√

(Enige 3) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING, SPYSKAARTBEPLANNING EN VOEDSEL-KOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Klein, hapgrootte, southappie√ wat by 'n skemerkelkfunksie bedien word√ of dit kan as voorgereg√ bedien word om die gas se aptyt te stimuleer/aptytwekker/begin van die ete√ (2)

3.1.2 Nierboontjies/(Meksikaanse bonekasserol)√
Lensies/ (lensiesop)√ (2)

3.1.3 Nie geskik√
Die spyskaart is 'n la Carte-menu; 'n table d'hôte-spyskaart word gebruik vir 'n banket√
'n Banket vereis 'n voorafgekose spyskaart/geregte deur die gasheer/hierdie spyskaart is nie vooraf vasgestel nie√
Die spyskaart het te groot verskeidenheid geregte vir gaste√
Banketspyskaart moet kleiner geregte hê/geregte te vullend – kan nie 'gereg van die dag' en 'roostergeregte' as twee opeenvolgende gange op die spyskaart hê nie√
Gange/geregte komplementeer mekaar nie; herhaling van hoender en bees√
Geregte moenie individueel geprys word vir 'n banket nie aangesien gasheer een prys vir die hele maaltyd betaal√
Voedsel moet vinnig bedien word by 'n banket – hierdie spyskaart sal tyd neem om te bedien√
Voedsel moet vooraf bederei word en op 'n sekere tyd gereed wees/hierdie geregte gaan tyd neem om voor te berei en gaste sal moet wag, wat dus nie geskik sal wees vir 'n banket nie√ (Enige 4) (4)

3.2

SPYSKAART√
FORMELE AANDETE√

Hors d'oeuvre
Groente Chinese rolletjies met Soetsuursous√

Sop
Lensiesop√

Plat du jour/Gereg van die dag/Hoofgereg
Meksikaanse Bonekasserol√
Basmatierys√ (Meksikaanse Bonekasserol√with Basmatierys√)
Groenslaai√

Nagereg
Geposjeerde Peer in Rooi Druiwesap√

Koffie

Datum(maand moet volledig uitgeskryf word/ regs onder /bo)√
(√ formaat korrek: geen pryse,
spasiëring/opskrifte/blok/raampie/gesentreer/hoofletters
Spyskaart moet slegs geregte vir ‘n vegaan insluit- geen vleis;
Basmatirys en Groenslaai sal aanvaar word)

(10)

3.3 Baklava/geposjeerde pere in rooi druiwesap√
Jode kan nie suiwelprodukte inneem nadat hulle vleis geëet het nie; beide nageregte bevat geen suiwel nie√ (Enige 2) (2)

3.4 3.4.1

NAAM VAN BIEFSTUK	NAAM VAN SNIT OP KARKAS	GAARMAAKMETODE
Porterhouse-biefstuk√	Lende√	Rooster, vlakbraai√
Tournedos√	Filet√	Rooster, vlakbraai√
Beef stroganoff√	Filet√	Vlakbraai/ Stowe/prut√

NB 1ste Kolom: Naam van steak moet korrek wees om punte toe te ken vir kolom 2 & 3 (6)

3.4.2
- Natuurlik ensieme breek die spiervesels af tydens veroudering√
- Vleis is sag√
- Meer geur√
- Vleis is meer sappig√ (Enige 2) (2)

3.5 3.5.1 Tropiese vrugtebombe√ (1)

3.5.2 Saratoga-tjops√ (1)

3.6 3.6.1 Voedselkoste/bestanddele√
Oorhoofse koste (of vb: elektrisiteit, water, huur, telefoon)√
Arbeid√
Wins√ (Enige 3) (3)

3.6.2 Totale koste = R85√ – R20√
= R65√ (3)

3.7 3.7.1 Droging√ (1)

3.7.2 Sout/asyn√ (1)

3.7.3 Veroorsaak dat water nie beskikbaar is vir mikro-organismes/voorkom mikrobiese groei√
Inhibeer ensiemwerking√
Bakterieë√ kan nie groei in 'n sout √/suur omgewing√
(Enige 2) (2)
[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Broskors/ pâte sucrèe √		(1)
	4.1.2	Ryk√ Nie vlokkerig√ Ligte/ goudbruin kleur√ Bros√ Sagte, fyn/bros krummels√ Tekstuur is nie kluitjierig of taai√	(Enige 4)	(4)
	4.1.3	Om te keer dat die kors blase vorm√ Om te verseker dat die kors deurgaar word/om 'n sagte/papperige kors te voorkom√ Help dat die kors bros word√ As die crème pâtissiér /vulsel gebruik, reeds gaar is√	(Enige 3)	(3)
	4.1.4	Dit sal loperig wees/vla sal nie vorm behou nie√ Stysel sal nie behoorlik gelatiniseer nie√ Eierproteïen het nie gekoaguleer/gestol nie√ Daar kan 'n rou styselsmaak wees√	(Enige 2)	(2)
	4.1.5	Omvoutertjie ('turnovers')/croissants√		(1)
	4.1.6	Konfyt√ Gekookte vrugte/ingemaak/compote/verglansde bv. Appel/pere√ Bakkersvla/vla√ Frangipane√ Soet roomkaas√ Karamel√ Nutella/sjokolade-haselneutsmeer√ Sjokolade√	(Enige relevante 2)	(2)
4.2	4.2.1	Eclairs/Sjokolade-eclairs√		(1)
	4.2.2	Stoom√		(1)
	4.2.3	Bros√ Hol/goed gepof √ Droog binne√ Lig in gewig√ Ligbruin/goudbruin van kleur√ Eweredige grootte/dieselfde grootte √	(Enige 3)	(3)
4.2.4	(a)	Om verdamping van water te voorkom wat lei tot te min stoom/ verander die verhouding/ratio van bestanddele/ eindproduk sal klein volume hê/voorkom dat dit rys/olierige produk√√		(2)
	(b)	Laat stoom ontwikkel laat deeg rys/vorm 'n holte√√		(2)
	(c)	Om te verseker dat deeg uitdroog/deurgaar om vorm te behou√√ of voorkom brand van produk√√		(2)

4.3 4.3.1 Skemerkelkfunksie of vingerete√ (1)

4.3.2 Vingerhappies moet hapgrootte wees/maklik om te hanteer/ met die hand hanteer kan word√
Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/goeie voorkoms/goed gegarneer√
Dit moet smaaklik en goed gegeur wees√
Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit/moenie dieselfde voedsel herhaal/soet en southappies√
Bestanddele moet maklik herkenbaar wees√
Voedsel moet goed gaargemaak word√
Bestanddele van hoë kwaliteit moet gebruik word√
Verskeidenheid teksture√
Persoonlike en kombuishigiëne is noodsaaklik√
Variasie van temperature bv warm en koud√
Genoeg/Voldoende hoeveelheid voedsel√
(Enige 4) (4)

4.3.3 Gevulde eiers√
Kaasrissoles√
Gekrummelde sampioene√
Visgoujonette√
Geroosterde varkbrochette√
Eiervrugpoffertjies√
Hoenderlewertjies in spek toegedraai √
Vrugtekebabs√ (Enige 2) (2)

4.4 4.4.1 Koue nagereg√ (1)

4.4.2

(a) Te veel suiker sal jel verswak/hou nie vorm nie/stol nie behoorlik nie√ en vertraag stolproses wat tot gevolg sal hê dat jellie langer vat om te stol√ (2)

(b) Te veel suur verswak die jel/sagter jellie√/ smelt makliker stol nie behoorlik nie/ √ (2)

(c) Rou pynapple bevat die ensiem bromelien√ verhoed die stolling van die nagereg/ensieme breek gelattien af√ (2)

4.5 Sherbet: gebruik suiwelprodukte en/of eier of ‘n gegeurde soet oplosbare poeier gemaak van versiersuiker en sitroensuur√
Sorbet: word voorberei sonder suiwelprodukte en/of eiergeel/gemaak met vrugtesap en suikerstroop√ (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1

(a) Veiligheidswag/motorwag/parkeer√ (1)

(b) Rekenaarpersoon/IT persoon/Bemarkingsbestuurder√ (1)

(c) Nagouditeur√ (1)

5.1.2 Wassery√
Wasdiens word aan gaste gelewer en gaste betaal per item – genereer inkomste√
Was en skoonmaak van instansie se linne soos bv. lakens, genereer nie 'n inkomste nie√ (3)

5.1.3 Voorkantoor/24 uur ontvangs√
Gratis DSTV & Wi-Fi√
Swembad√
Lugverkoeling√ (Enige relevante 2) (2)

5.2. 5.2.1 Bruto binnelandse produk√ (1)

5.2.2 Dit bring inkomste/geld in deur goedere/voedsel√ en dienste√ (2)

5.3 Naam van die Hotel/ Mayfair Hotel√
Adres/ Smithstraat 28, Kaapstad√
Kontakbesonderhede/ 021 488 2888√
Doel/ Strewe na uitnemende diens, Trots Suid-Afrikaans√
Logo/ ☺ √

Soort besigheid/ Privaat eienaar√ (Enige 4) (4)

5.4 5.4.1 Goed√
Naam van hotel is aangedui /Mayfair hotel √
Groot letters/maklik om te lees √
Kort beskrywing van produk/diens√
Logo/slagspreuk aangedui√
Kontakbesonderhede word verskaf/ telefoonnommer/e-pos adres√
Eenvoudige taal word gebruik/maklik om te verstaan√
Vry van spelfoute√
Sleg √– geen pryse word aangedui nie√ (Enige relevante 4) (4)

5.5 5.5.1 Webtuiste/internet√
E-pos√
Telefonies/tele-verkope√ (Enige 1) (1)

5.5.2 Teikenmark kan onmiddellik bereik word√
Adverteerder kan kliënte direk bereik deur telefoon of e-pos√
Kan 'n wye gehoor bereik√
Internet/webtuiste: Inligting word gereeld opgedateer√
Internet/webtuiste: Mense kan baie inligting bekom en gaste se terugvoer lees √
Telefoon: telefoonbemarkers kan baie oortuigend wees√
Besparing van koste bv spaar papier en ink/ eko-vriendelike omgewing (Enige 2) (2)

5.6 5.6.1 Bedreigings:
Straatparkering√/ motors kan bedags of snags gesteel word/kaping√
Swembad√/ mense kan verdrink√
Middestad√/ Raserig/kan onderhewig wees aan roof/bom/brand√
24-uur ontvangs√/ gevaarlik in die aand√
Kompetisie√/ ander hotelle in die area √ (Enige 3) (3)

5.6.2 Geleentheid:
- K Naidoo kan besigheid uitbrei – meer hotelle/meer kamers bou√
- Kan matriekafskeide/troues aanbied/vermaak√
- Dagsorg vir kinders- ouers wat spa bywoon √
- Geskenkwinkel√
- Drankstalletjie√

(Enige 3 relevante antwoorde) (3)

5.7 5.7.1 Om onderhoud/herstelwerk enige tyd van die dag of nag te doen bv. TV, loodgieterswerk, elektrisiteit, lugverkoeling√
Roetine onderhoud bv. tuine, verfwerk√
Afvalbeheer en hersirkulering vorm ook deel van onderhoud√
Herstel en skoonmaak van swembad√
(Enige 2 relevante antwoorde) (2)
[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Natuurlike√, stil√, rooi√ (Enige 2) (2)

6.1.2 Wyn-en Spiritusraad se egtheidseël√
Dit beteken dat die wyn gesertifiseer is√
Kan inligting soos die kultivar verskaf√
Dit is 'n waarborg dat inligting wat op die etiket verskyn t.o.v. oorsprong, kultivar en oesjaar met die bottel se inhoud ooreenstem/ oorspronklike produk (nie 'fake')√ (Enige 2) (2)

6.1.3 15–20°C/Europese/ kamertemperatuur√ (1)

6.1.4 Korrek√
Rooiwynglas moet halfvol gemaak word√ (2)

6.1.5 Enige **gereg** wat die volgende bevat:
Bees√
Lam√
Wildsvleis√
Kaasgeregte√
Sojageregte/bone/peulgroente √
Pasta met proteïen (bv. Lasagne)√
Rooivleis√ (Enige 2) (2)

6.2 6.2.1 'n Persoon wat tot tronkstraf gevonnis in die voorafgaande 10 jaar vir enige oortreding/kriminele rekord, sonder die opsie van boete√
Persoon wat 'n ongerehabiliteerde insolvent is√
Minderjarige persoon (onder 18)√
Man of vrou van enige van bogenoemde gevalle√
Skoolbeheerliggame/skoolrestaurante√ (Enige 3) (3)

6.3

	SKUD	**ROER**
APPARAAT	Gebruik 'n mengfles('shaker')/Twee glase wat inmekaar pas√	Gebruik 'n mengglas/ roerstokkie/ lang-of parfait lepel√
METODE	Skud vir 10 sekondes/tot goed gemeng√	Roer mengsel met ys/vloeistowwe √

(4)

6.4 6.4.1 Na die hoofgereg; voor die nagereg√
Verwyder all onnodige items bv sout-en-peperstelle van die tafel
Gebruik 'n kleinbordjie en 'n diendoek/servet/spesiale skoppie en borseltjie/elektroniese borsel√
Hou 'n kleinbordjie op die palm van jou linkerhand√
Hou 'n gevoude servet in jou regterhand/tussen 'n vurk en 'n lepel√
Begin regs van die gasheer √
Staan tussen twee gaste en borsel die helfte van beide se krummels af√
Borsel dit met diendoek op kleinbordjie√
Borsel vanaf die linkerkant van die gas√
Trek nagereglepel en -vurk in posisie√
Beweeg antikloksgewys/kloksgewys√
Eindig by die gasheer√ (Enige 4) (4)

6.5 6.5.1 Konfoor/'Chafing dish'√ (1)

6.5.2 Om voedsel warm te hou tydens bediening√
Bedien voedsel warm op 'n buffettafel√ (Enige 1) (1)

6.6 6.6.1 Goed of sleg√
Die soort blomme pas by 'n formele funksie√
Blommerangskikking benadeel nie die sig van die gaste nie√
Blommerangskikking pas by die res van die dékor√
Genoeg spasie tussen tafels en stoele om rond te beweeg√
Servette is netjies en eenvoudig gevou/nie te veel hantering√
Servette verskaf 'kleur/kontras en hoogte√
Tafelversierings is netjies en aantreklik√
Stoeloortreksels is geskik en harmoniseer met die tafeldoeke√
Geen tafelnommers sigbaar nie/tafels nie genommer√
Geen sigbare naamkaartjies vir gaste nie √
Geen sout-en peperstelletjies op die tafels nie√
Geen spyskaarte op die tafels nie√ (Enige 4) (4)

6.6.2 Maak verskoning vir die ongerief√
Neem die bord terug na die kombuis√
Bedien die korrekte steak op 'n skoon bord/ vra vir die sjef om ‘n ander steak gaar te maak√
Moenie met die gaste argumenteer nie√
Beheer jou emosies: moenie kwaad word nie/wees kalm, beleefd, behulpsaam√
Luister met aandag na die gas√
Maak oogkontak en handhaaf 'n positiewe liggaamshouding√
Wys begrip en gewilligheid om die saak op te los√
Moet nooit die blaam op jouself of 'n sjef in die kombuis sit nie√
Moenie iets belowe wat jy nie kan nakom nie/ bied ‘n komplimentêre drankie aan met toestemming√
Indien jy nie die situasie kan hanteer nie, roep die maître d' of bestuurder√
Hanteeer die gas in ‘n positiewe en professionele manier√
Vra die gas of hulle ‘n ander gereg/ n ander steak wil bestel
(Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou