



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2018**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

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

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

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

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

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

**ANTWOORD:**

1.1.11 D

1.1.1 Die inkubasietydperk van hepatitis A is ... dae.

- A 2 tot 4
- B 4 tot 9
- C 10 tot 14
- D 15 tot 45

(1)

1.1.2 'n Geskikte bykomstigheid vir oondgebraaide wildsvleis bedien met fyngemaakte patats is ...-sous.

- A appel
- B rookorent
- C kruisement
- D madeira

(1)

1.1.3 Suikerstroop en eierwit word tydens die voorbereiding van ... meringue tot die stywepuntstadium saamgeklits.



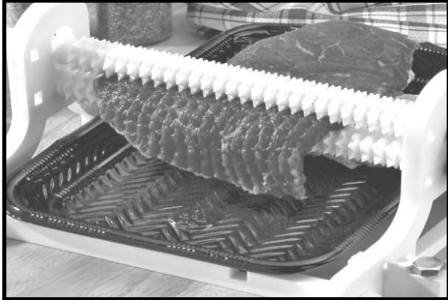
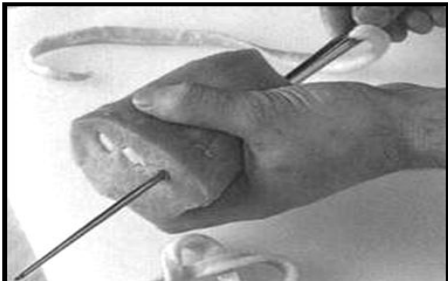
- A Sweedse
- B Italiaanse
- C Franse
- D Switserse

(1)

- 1.1.4 'n ... is 'n tradisionele Afrikaanse gebak wat gemaak word met deeg wat gevleg en diepgebraai is.
- A Churro
  - B Fritter
  - C Koeksister
  - D Beignet
- (1)
- 1.1.5 Rissoles is ...
- A gesoteerde maalvleisballetjies.
  - B diepgebraaide hoenderbrokkies.
  - C hoenderlewer met spek toegedraai.
  - D maalveis wat om 'n stokkie gevorm is.
- (1)
- 1.1.6 'n Godsdienstgroep wat slegs kosjer-voedsel inneem:
- A Hindoes
  - B Jode
  - C Moslems
  - D Boeddhiste
- (1)
- 1.1.7 Wanneer piekeluitjies berei word, word ..., sout en speserye gebruik om die produk te preserveer.
- A bruinasyn
  - B suurlemoensap
  - C salisielsuur
  - D bensoësuur
- (1)
- 1.1.8 Die soort bedieningstyl waar 'n kelner 'n lepel en vurk gebruik om vleis en groente op 'n gas se bord te skep:
- A Buffet
  - B Bordbediening
  - C Gueridon
  - D Silwerdiens
- (1)
- 1.1.9 Die posisie van die witwynglas is 2,5 cm vanaf die rand van die ...
- A hoofgeregmes.
  - B entreémes.
  - C hoofgeregvurk.
  - D entreévurk.
- (1)
- 1.1.10 Wanneer 'n klein brand by 'n tafel in 'n restaurant uitbreek, moet ... word.
- A al die deure en vensters oopgemaak
  - B die vlamme met 'n diendoek gesmoor
  - C 'n brandblusser gebruik
  - D die restaurant ontruim
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die tegniek uit KOLOM B wat by die prentjie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.5 H.

KOLOM A PRENTJIES	KOLOM B NAAM VAN TEGNIEK
1.2.1 	A bardering B lardering C marinering D ontbening E vulsel
1.2.2 	F sous G vermalsing
1.2.3 	
1.2.4 	

(4 x 1) (4)

**1.3 EENWOORDITEMS**

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

- 1.3.1 Die bestuurder in beheer van dissiplinêre aksies en die evaluering van prestasie in die werkplek
- 1.3.2 Uitgawes wat verband hou met die suksesvolle bedryf van 'n besigheid, bv. water en elektrisiteit
- 1.3.3 Baie dun pannekoek bedien met 'n lemoensous wat tydens bediening flambé word
- 1.3.4 Onvolledige dierlike proteïen wat gebruik word om gelatien te vervaardig
- 1.3.5 Geel bindweefsel wat in vleis gevind word
- 1.3.6 'n Suid-Afrikaanse atjarsmeer van wortels, kool, uie, soetrissie, rissies en kerrie gemaak
- 1.3.7 'n Papierdun deeg wat gebruik word om baklava te maak
- 1.3.8 Borsel deegprodukte met eier om dit 'n blink, goudbruin oppervlak te gee
- 1.3.9 Die soort bemarkingshulpmiddel wat internet en e-posse insluit
- 1.3.10 Minimum ouderdom waarop alkohol aan 'n persoon in 'n restaurant bedien mag word. (10)

**1.4 KEUSE**

- 1.4.1 Identifiseer VIER bestanddele in die lys hieronder wat nodig is vir suksesvolle chouxdeegprodukte. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Botter
- B Melk
- C Eiers
- D Water
- E Suiker
- F Koekmeel
- G Bakpoeier
- H Suurlemoensap

(4)

- 1.4.2 Identifiseer DRIE redes in die lys hieronder waarom 'n tertkors tydens die bakproses kan krimp. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Oormeng van die deeg
- B Gebruik te veel meelblom tydens die uitrol van die deeg
- C Verkeerde afmeet van bestanddele
- D Geen rus en verkoel van die deeg na elke stadium nie
- E Verrekking van die deeg tydens die uitrol daarvan

(3)

1.4.3 Identifiseer TWEE algemene reëls vir die meng van skemerkelkies. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Drankies met gas moenie geskud word nie.
- B Room en vrugtesap moenie geskud word nie.
- C Room en vrugtesap moet geskud word.
- D Drankies met gas moet geskud word.

(2)

1.4.4 Kies TWEE terme wat verband hou met afmeting tydens die bereiding van nie-alkoholiese mengedrankies. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.4.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Omkeer ('Flip')
- B Sopie
- C Skeut
- D Vriesversier ('Frost')
- E Frappé

(2)

## 1.5 PASITEMS

Kies 'n bedieningsitem uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.6 I.

KOLOM A BESKRYWING	KOLOM B BEDIENINGSITEM
1.5.1 'n Spesiale trollie waarop vleisstukke in porsiegroottes voorgesny word	A 'waiters' friend'
1.5.2 'n Warmwaterbad wat deel is van 'n opdientoonbank wat deur elektrisiteit of gas warm gehou word	B kaphoedjie ('cloche')
1.5.3 Apparaat wat met kerse of vlambare jel verhit word om voedsel warm te hou	C dom ('dome')
1.5.4 Word gebruik om voedsel te bedek om te voorkom dat dit uitdroog	D voorsny-eenheid ('carving unit')
1.5.5 Apparaat wat 'n kurktrekker, meslem en botteloopmaker insluit	E tange
	F konfoor/tessie ('chafing dish')
	G opdienbord
	H warmwaterbad ('bain-marie')

(5 x 1)

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

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

	<p><b>SJEFS: 'VOORKOM TB BETYDS!'</b></p> <p>Mense sterf daaglik weens tuberkulose. Die groot tragedie lê daarin dat TB genees kan word indien dit behoorlik bestuur word.</p> <p>Dit is egter presies die probleem. As jy TB betyds wil keer, moet jy vroegtydig optree. Jy moet ook beseef dat mense wat die gevaar staan om TB op te doen, dikwels oningelig oor die tekens en simptome is. Persone met MIV, dwelmgebruikers en gesondheidsorgwerkers staan die grootste gevaar om besmet te word.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.1.1 Noem DRIE simptome van TB. (3)

2.1.2 Dink jy dat sjefs wat TB onder lede het, toegelaat moet word om by 'n gasvryheidsinstansie te werk? Motiveer jou antwoord. (3)

2.1.3 TB-geïnfekteerde sjefs is dikwels afwesig van die werk.

Bespreek die uitwerking wat dit op die Suid-Afrikaanse ekonomie sal hê. (3)

2.1.4 Verduidelik waarom persone met MIV 'n hoë risiko het om TB op te doen. (2)

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

Ayakha is die hoofkelner by die Dunamishotel. Sy moedig altyd waaksaamheid, spanwerk en 'n positiewe gesindheid onder haar kollegas aan. Al die personeellede is goed opgelei in die gebruik van rekenaars omdat die meeste aktiwiteite by hierdie hotel elektronies gedoen word.

2.2.1 Verduidelik TWEE maniere waarop die veiligheids personeel waaksaamheid by die hotel kan toon. (2)

2.2.2 Goeie spanwerk by enige gasvryheidsinstansie sal die winsgewendheid daarvan beïnvloed.

Bespreek die stelling hierbo. (3)

2.3 Beskryf hoe rekenaars sjefs met spyskaartbeplanning kan help. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

**VRAAG 3**

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

'n Koekstruif is 'n gewilde feestelike nagereg wat berei word deur lae sponskoek, crème pâtissière, vrugte en vrugtejellie te gebruik.



3.1.1 Klassifiseer die nagereg hierbo. (1)

3.1.2 Onderskei tussen 'n *crème pâtissière* en 'n *crème brûlée* met verwysing na die bestanddele en die bereidingsmetode. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	CRÈME PÂTISSIÈRE	CRÈME BRÛLÉE
<b>BESTANDELE</b>		
<b>BEREIDINGSMETODE</b>		

(4)

3.2 Die items hieronder kan gebruik word om koekstruif te versier:

tuilles; spinsuiker; sjokoladekrulle; pralien

3.2.1 Beskryf die term *tuilles*. (2)

3.2.2 Voorspel die eindresultaat van die volgende tegnieke:

(a) Temper sjokolade wanneer sjokoladekrulle gemaak word (2)

(b) Kook die suiker tot die verlangde stadium wanneer spinsuiker gemaak word (2)

3.2.3 Kies 'n item uit die lys in VRAAG 3.2 wat NIE geskik is vir 'n persoon wat vir neut allergies is NIE. (1)

3.2.4 Verduidelik die reaksie van 'n persoon met 'n neutallergie as hy/sy die item eet wat in VRAAG 3.2.3 gekies is. (4)

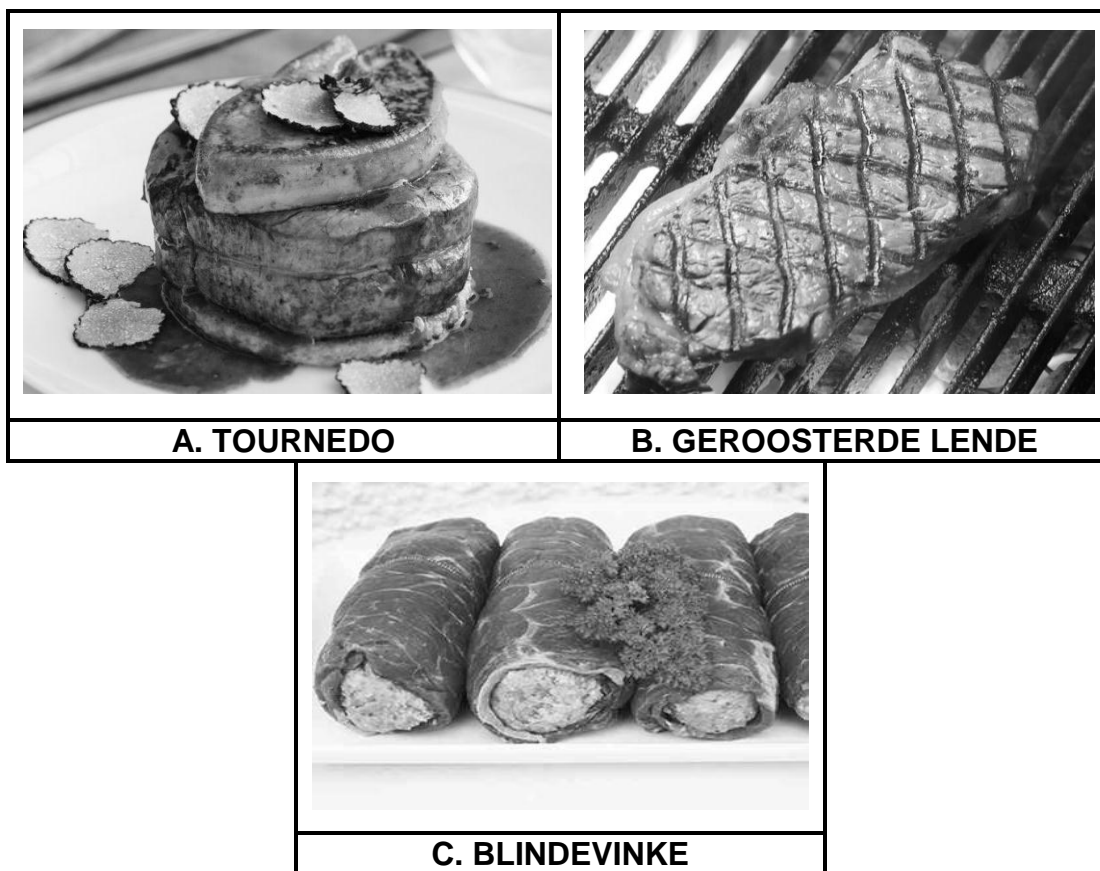
- 3.3 Bespreek die geskiktheid van die koekstruif vir 'n persoon met diabetes. (3)
- 3.4 Beantwoord die vrae wat volg.
- 3.4.1 Beskryf die eerste proses wat gevolg moet word wanneer gelatienpoeier gebruik word om die vrugtejellie vir die koekstruif te maak. (3)
- 3.4.2 Waarmee sal jy die gelatien in die vrugtejellie vervang om dit vir vegetariërs geskik te maak? (1)
- 3.4.3 Hoeveel gelatienpoeier moet gebruik word indien die resep twee velle gelatien vereis? Motiveer jou antwoord. (2)
- 3.5 3.5.1 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat die koekstruif sal kan eet. Gee 'n rede vir jou antwoord. (4)
- 3.5.2 Baie vegetariërs sluit droë peulgroente by hul dieet in.  
Regverdig die stelling hierbo. (5)
- 3.6 Verduidelik hoe die sterilisering- en seëltegnieke toegepas word wanneer aarbeie ingelê word. Gee 'n rede vir die toepassing van elke tegniek. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>STERILISERING VAN BOTTELS</b>	<b>SEËL VAN BOTTELS</b>
Verduidelik die toepassing van die tegniek	(3)	(1)
Rede vir die toepassing van die tegniek	(1)	(1)

(6)  
[40]

**VRAAG 4**

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



- 4.1.1 Identifiseer 'n beesvleissnit wat onderskeidelik vir gereg A en gereg B geskik sal wees. (2)
- 4.1.2 Regverdig die gebruik van die vulsel in die blindevinke hierbo. (4)
- 4.1.3 Bespreek die reëls vir die rooster van die lende oor warm kole. (3)
- 4.1.4 Motiveer waarom klam hitte NIE vir biefstukke ('steaks') geskik is NIE. (2)
- 4.1.5 Stel TWEE bykomstighede vir die tournedo voor. (2)

## 4.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die sosiale komitee van Hoërskool Witteklip het Aalwynspyseniers gevra om 'n kwotasie voor te berei vir 'n banket vir 200 gaste op 19 November 2018, van 18:30 tot 22:00.

Die totale koste van die spyskaart is R200 per persoon. Die koste sluit nie R500 vir die musiek en R300 vir die tafeldoeke in nie. 'n Kontantkroeg sal beskikbaar wees. 50% van die deposito is 15 dae voor die funksie betaalbaar.

- 4.2.1 Bereken die totale koste van die funksie vir 200 gaste. Toon ALLE berekeninge. (3)
- 4.2.2 Bereken die deposito wat betaal moet word. Toon ALLE berekeninge. (2)
- 4.2.3 Gebruik die inligting hierbo om die kwotasievorm hieronder te voltooi. Skryf die vraagnommer (4.2.3) en slegs die woord/term langs die letters (A tot D) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

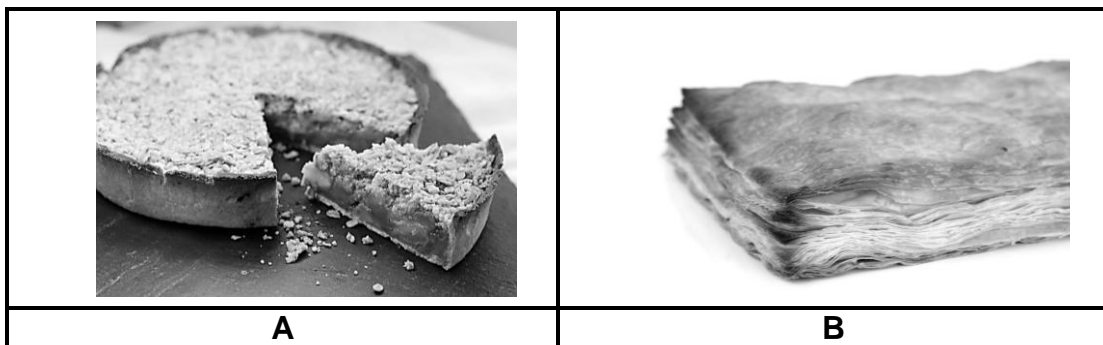
<b>KWOTASIE</b>	
(A)	
<b>Naam van kliënt: (B)</b>	<b>Funksiekoördineerder: S Williams</b>
<b>Adres:</b> Mandarinstraat 23 Glenwood 0010	<b>Datum:</b> 19 November 2018 <b>Tydsduur van funksie: (C)</b>
<b>Telno:</b> 086 5888 880	<b>Getal gaste: 200</b>
Deposito betaalbaar op <b>(D) (datum)</b>	

(4)

- 4.3 Bestudeer die spyskaart vir 'n skemerkelkgeselligheid hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p><b>SPYSKAART</b></p> <p><b>Skemerkelkgeselligheid</b></p> <p><b>November 2018</b></p> <p>Profiteroles met salm- en kruiemaaskaasvulsel</p> <p>Mini canapés met gerookte-tuna-tartare</p> <p>Verskeidenheid sushi met wasabi-mayonnaise</p> <p>Vegetariese chinese rolletjies ('spring rolls')</p> <p>Biltong-feta-en-prei-quiche</p> <p>Vanielje-meringuesoentjies</p> <p>Bouchées met suurlemoensmeer en room</p> <p>Witsjokoladetruffels</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- 4.3.1 Skemerkelkgesellighede is baie gewild in Suid-Afrika.  
Noem DRIE soorte funksies waar die spyskaart hierbo gebruik kan word. (3)
- 4.3.2 Verduidelik die term *canapé*. (3)
- 4.3.3 Evalueer die snoephappies op die spyskaart met betrekking tot:  
(a) Voorkoms  
(b) Bestanddele (2 x 2) (4)
- 4.4 Bestudeer die pasteideegprentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.4.1 Identifiseer pasteideeg **A** en pasteideeg **B**. (2)
- 4.4.2 Verwys na die skemerkelkspyskaart in VRAAG 4.3.  
Kies EEN item wat van pasteideeg **A** en EEN item wat van pasteideeg **B** gemaak is. (2)
- 4.5 Beantwoord die vrae hieronder oor die profiteroles.
- 4.5.1 Verduidelik waarom dit belangrik is om seker te maak dat al die eiers NIE gelyktydig tydens die bereiding van chouxdeeg bygevoeg word NIE. (2)
- 4.5.2 Beveel die geskikste apparaat aan wat gebruik kan word om die profiteroles te vorm. (2)

**[40]****TOTAAL AFDELING C: 80**

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

Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Nomhle gaan 'n middagetekafee by nr. 63, Mamelodi-uitbreiding onder haar naam oopmaak. Dit gaan naby Mamelodi Sekondêre Skool en die plaaslike munisipaliteit wees. Haar spyskaart gaan 'bunny chows', vetkoek met maalvleis, worsbroodjies en burgers insluit. Sy beoog om drie mense in diens te neem: 'n rekenmeester, 'n sjef en 'n verkoopsdame. 'n Vriend het haar gehelp om plakkate te ontwerp om haar besigheid te bemark en sy het ook tafels en stoele waarby haar kliënte kan aansit.

- 5.1 Noem die bemarkingshulpmiddel wat Nomhle gaan gebruik. (1)
- 5.2 Identifiseer Nomhle se teikenmark. (3)
- 5.3 Bespreek VYF aspekte om in ag te neem wanneer die plakkate ontwerp word. (5)
- 5.4 Bespreek DRIE maniere, behalwe plakkate, waarop Nomhle haar besigheid kan bemark. (3)
- 5.5 Gebruik die inligting in die scenario hierbo en stel 'n besigheidsplan vir Nomhle saam. (6)
- 5.6 Beskryf DRIE indirekte werksgeleenthede wat Nomhle se besigheid kan skep. (3)
- 5.7 Noem VIER verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die besigheid hierbo. (3)
- 5.8 Noem en beskryf DRIE nie-inkomstegenerende areas, behalwe finansies/boekhouding, in haar besigheid. (6)
- [30]**

**VRAAG 6**

6.1 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**BEURTKRAG IS 'N ERNSTIGE BEDREIGING  
VIR DIE RESTAURANTBEDRYF**

Lorenzo's Italiaanse Restaurant is 'n klein privaat besigheid. Die restaurant kan nie elke keer as daar 'n kragonderbreking is, toegemaak word nie, aangesien die restaurant geld gaan verloor. Gelukkig gebruik die restaurant 'n industriële gasstoof vir die bereiding van die meeste van die geregte. Ongelukkig moet die gaste soms lank vir hulle kos wag. Party van die gaste het een of twee keer te veel alkoholiese drankies bestel en luidrugtig geword en begin om ander gaste te irriteer.

6.1.1 Verduidelik hoe die kelners die volgende situasies moet hanteer:

- (a) Gaste moet lank vir hulle kos wag. (4)
- (b) Gaste word luidrugtig en begin om ander gaste te irriteer. (5)

6.1.2 Stel voor wat jy kan doen om die situasie reg te stel wanneer 'n gas geïrriteerd raak as die kos te lank neem. (1)

6.1.3 Verduidelik die prosedure wat kelners moet volg om te verseker dat die eetgerei goed vertoon voordat die gaste gaan sit. (3)

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



6.2.1 Skryf die kleur van wyn **A** neer. Gee 'n rede vir jou antwoord. (2)

6.2.2 Beveel die beste bedieningstemperatuur vir beide wyne aan. (1)

6.2.3 Verduidelik die term *Brut*. (1)

- 6.2.4 Onderskei tussen wyn **A** en wyn **B** met betrekking tot die *vervaardigingsmetode* en die *oorsprong*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>
Vervaardigingsmetode		
Oorsprong		

(4)

- 6.2.5 Stel 'n klassieke gereg/voedselsoort voor om saam met wyn **B** te bedien.

(1)

- 6.3 Instellings moet aan die Drankwet, 2003 (Wet 59 van 2003) vir die verkoop van drank voldoen.

Noem die TWEE tipes dranklisensies waarvoor instellings kan aansoek doen en verduidelik ELKE tipe. (2 x 2)

(4)

- 6.4 Beskryf die prosedure wat 'n kelner moet volg wanneer 'n voedselbestelling geneem en geplaas word.

(4)

**[30]**

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



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2018**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.**

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

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

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	C√
1.2.2	A√
1.2.3	G√
1.2.4	B√

(4)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Menslike hulpbronne/ HR √
1.3.2	Oorhoofse koste/Bo-koste√
1.3.3	Crepe Suzette√
1.3.4	Kollageen/wit bindweefsel√
1.3.5	Elastien√
1.3.6	Chakalaka/blatjang√
1.3.7	Filo√
1.3.8	Glasering/verglansing√
1.3.9	Elektroniese√
1.3.10	Agtien/18√

(10)

**1.4 KEUSE (enige volgorde)**

1.4.1	A√C√D√ F√
1.4.2	A√D√ E√
1.4.3	A√C√
1.4.4	B√C√

(4)

(3)

(2)

(2)

**1.5. MATCHING ITEMS**

1.5.1	D√
1.5.2	H√
1.5.3	F√
1.5.4	B/C√
1.5.5	A√

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- 2.1 2.1.1 Konstante/aanhoudende hoes/meer as drie weke√  
Koors/ Kouekoors √  
Nagsweet √  
Borspyn√  
Hoes bloed√  
Verlies aan eetlus√  
Gewigsverlies√  
Voortdurende moegheid√  
Dispnee/Dyspnoea – asemnood/kortasem√ (Enige 3) (3)
- 2.1.2 Nee/ Werker moet op siekverlof geplaas word √  
TB is aansteeklik/ Om te voorkom dat dit oorgedra word √  
Na gaste, voedsel en ander werkers.√ (3)
- 2.1.3 Daar sal werksvloei-onderbreking wees√  
Minder werkers lei tot laer produktiwiteit√  
Behoeft vir heropleiding en nuwe aanstelling v werkers√  
Toename in kostes wat verband hou met versorging en behandeling√  
Daar sal vakante poste wees/ werkskepping vir ander sjefs√  
Minder geld sal beskikbaar wees vir beleggings√  
Werkers verdien nie geld nie/geen geld om te spandeer of belasting te betaal nie√  
Ekonomiese groei van die besigheid word geïnhibeer/negatiewe impak op die ekonomie/vermengvuldigingseffek√ (Enige 3) (3)
- 2.1.4 Mense met MIV het 'n verswakte immuunsisteem√ en die liggaam kan makliker TB opdoen√  
'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe, te infekteer √  
TB verhoog die vorming van MIV virusse√ (Enige 2) (2)
- 2.2 2.2.1 Om seker te maak die perseel is veilig deur rond te loop/gereelde rondtes/kyk CCTV√  
Om op die uitkyk te wees vir ongewone gedrag, insidente of enige suspisieuse persoon of objek en dit te rapporteer aan die toesighouer√  
Deur met die gaste te praat oor die veiligheid van hulle besittings (hou besittings veilig)/stuur waarskuwings ('alerts') na gaste√  
Moet sigbaar wees by ingang√  
Deursoek personeellede as hulle aankom en vertrek√ (Enige 2) (2)

2.2.2 Goeie spanwerk sal lei tot goeie spangees/positiwiteit wat 'n goeie indruk sal laat✓  
 Goeie spanwerk bevorder produktiwiteit✓  
 'n Goeie indruk lei tot tevrede kliënte wat bereid is om te betaal✓  
 Tevrede kliënte is lojaal en keer terug na die besigheid✓  
 Kliënte versprei 'n goeie woord/goeie reputasie oor goeie diens✓  
 en lok sodoende ander kliënte✓  
 Meer kliënte sal die inkomste en wins verhoog✓ (Enige 3) (3)

2.3 Rekenaars kan sjefs op die volgende maniere help:  
 Verkope van geregte word aangeteken ✓  
 Minder gewilde geregte kan van die spyskaart verwyder word✓  
 Die sjef kan geregte vir die spyskaart op die internet soek✓  
 Die spyskaart en bestanddele koste kan bereken word✓  
 Verkoopprijs kan maklik bereken word✓  
 Wins kan maklik bereken word ✓  
 Ontwikkeling en verandering van resepte kan vereenvoudig word✓  
 Resepte en bestanddele kan gelys word✓  
 Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word✓  
 Metrieke omskakeling kan outomaties gedoen word✓  
 Porsiegroottes kan op die resep gedoen word✓  
 Voedingswaardes kan bepaal word✓  
 Aanlynwoordeboek vir vertaling van spyskaart/bestanddele ✓ (Enige 4) (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSEL-KOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1 3.1.1 Koue nagereg ✓ (1)

	Crème Pâtissière	Crème Brûlée	
Bestanddele	Stysel: mielieblom/ koekmeel✓ Geen karamelsuiker✓ Heel eier✓  (Enige 1)	Geen stysel: geen mielieblom/ koekmeel✓ Gekaramelliseerde suiker✓ Slegs eiergeel ✓  (Enige 1)	
Vorbereidingsmetode	Nie gebak nie✓ Gekook en geroer ✓ Bo-op bain-marie op stoofplaat/geen bain marie/kook in kastrol✓ Gebruik nie 'n blaasvlam nie ✓  (Enige 1)	Gebak✓ Nie gekook en geroer nie✓ Binne-in bain-marie in oond✓ Suiker gekaramelliseer met 'n blaasvlam/ onder rooster✓  (Enige 1)	(4)

3.2 3.2.1 Gelyke dele botter , versiersuiker, meel en eierwit✓  
Bros, papierdun beskuitjies/koekies✓  
Bak in verskillende vorms✓  
Fatsoneer dadelik nadat dit uit die oond kom, terwyl dit warm is✓  
(Enige 2) (2)

3.2.2 (a) Om sjokolade te temper maak die sjokolade meer bestand teen  
smelt/ voorkom smelt van sjokolade✓  
Dit verkry 'n gladde, blink sjokolade voorkoms.✓  
Dit sal hard wees/breek as dit gekraak word/ ferm('set') ✓ (2)

(b) Om suiker te kook tot die verlangde stadium verseker:  

- 'n ligte bruin kleur/ goudbruin kleur.✓
- 'n aangename karamelsmaak. ✓
- dat die konsistensie geskik is en dat die spinsuiker vorm  
behou/ kan dun suikerdrade maak✓

(2)

3.2.3 Praline✓ (1)

3.2.4 Anafilaksis: ernstige allergiese reaksie ✓  
Vernouing van keel/ Swelling: tong, lippe of oë✓  
Moeilike asemhaling/versmoor✓  
Braking ✓  
Diarree✓  
Maag-/buikkrampe✓  
Ekseem: veluitslag/rooiheid/jeuk✓  
Tintelende sensasie in die mond✓  
Hartkloppings✓  
Verlaagde bloeddruk/voel lighoofdig/floute ✓ (Enige 4) (4)

- 3.3 Dit is nie geskik nie√ want die koekstruif het:  
te veel suiker/verhoog bloedsuiker/glukose√  
vet in die room/ vla/vet in eiergele√  
slegs verfynde stysel√  
Geen hoë-vesel bestanddele/geen komplekse koolhidrate√  
(Enige 2) (3)
- 3.4 3.4.1 Hidreer/spons gelatien/week√  
Sprinkel poeier oor koue water/vloeistof√  
Laat dit staan / week vir twee minute of langer√ / om vloeistof te  
absorbeer en te swel√ (Enige 3) (3)
- 3.4.2 Agar-agar/ gom verkry van seewier√ (1)
- 3.4.3 3,4-6g OF 10ml√ want:  
1 vel gelatien is gelyk aan 1,7g-3g/5ml √  
dus:  
2 velle is  $1.7g \times 2 = 3.4g$  of  $5ml \times 2 = 10ml$  √  
(Nota: vermenigvuldig die hoeveelheid met 2) (2)
- 3.5 3.5.1 Pollo-vegetariër√  
Pesco-vegetariër √  
Pollo-pescatariër/semi- vegetariër √  
Flexitariër√  
Lacto-ovo vegetariër √  
Rede: Dieet van die bostaande vegetariërs sluit melk,  
suiwelprodukte, eiers en vrugte in √ (Enige 3 vegetariërs + rede) (4)
- 3.5.2 Dit is hoog in proteïen/essensiële aminosure bv. lisien√  
Laag in vet√  
Cholesterolvry√  
Natuurlike bron van vesel√  
Glutenvry√  
Hoog in vitamien B √  
Hoog in minerale/ soos kalium, yster en magnesium√  
Ryk in anti-oksidente√  
Laer GI√  
Dit gee verskeidenheid aan die dieet√  
Meer bekostigbaar/relatief goedkoop√  
Langer raklewe√  
Geredelik/maklik beskikbaar√ (Enige 5) (5)



**VRAAG 4**

4.1 4.1.1

Gereg	Beesvleissnit
A Tournedo	Filet√
B Geroosterde Sirloin	Lende√

(2)

4.1.2

Vermeerder die porsies√  
 Gee meer geur√  
 Verbeter voorkoms√  
 Maak dit meer sappig/vogtig/nie droog nie√  
 Skep meer interessante geregte√  
 Dit kan voedingswaarde verhoog √

(Enige 4)

(4)

4.1.3

Gebruik 'n skoon rooster√  
 Borsel rooster met suurlemoen/roosmaryn/ue om geur te gee√  
 Gebruik steenkoolbrikette of nie-giftige hout√  
 Rooster ±10cm bokant matige kole/ plaas op 'n rooster; nie direk op kole/nie te warm nie√  
 Rooster moet aptytwekkende ruitpatroonmerke op die vleis los√  
 Moenie vleis sout voordat dit gerooster word nie√  
 Hou/ rus steak by kamertemperatuur voordat dit gerooster word √  
 Gebruik vleistange/moenie met 'n vurk omdraai nie√  
 Borsel die rooster met olie om te voorkom dat dit vassit√  
 Rooster aan een kant, laat vanself loskom en draai om√  
 Rooster vleis tot liggaar of medium om sagte vleis te verseker/rooster vir dieselfde tyd aan beide kante/roteer √

(Enige 3)

(3)

4.1.4

Klam hitte word vir taai vleissnitte/voorkwart gebruik√  
 Steaks is sag/het nie baie bindweefsel/kollageen wat versag moet word nie√  
 Spiervesel word taai as klam hitte toegepas word/ sal taai/rubberig word√  
 Vleissappe gaan verlore in water/ nutriëntverlies√  
 Vloeistofverlies het minder geur tot gevolg √

(Enige 2)

(2)

4.1.5

Truffels√  
 Foie gras/eendlewer√  
 Crouté√  
 Enige sous (bv. Madeira)√  
 Enige groente (bv. geroosterde groente)√  
 Stysel (bv. Kapokaartappels)√  
 Slaai (bv. Griekse slaai) (Enige relevante 2 antwoorde)

(2)

4.2 4.2.1

Totale koste= voedselkoste pp x aantal gaste + oorhoofse faktore  
 $200 \times R200 = R40\ 000\sqrt{}$   
 $(R40\ 000) + R500 + R300\sqrt{}$   
 $=R40\ 800\ \sqrt{}$

(3)

4.2.2

$R40\ 800 \times 50\% (50/100)\sqrt{}$   
 $=R20\ 400\ \sqrt{}$   
**OF**  
 $R40\ 800 / 2\sqrt{=} R20\ 400\ \sqrt{}$  OF  $R20\ 400/2=R10\ 200\ \sqrt{}$

(2)

- 4.2.3 A Aalwynspyseniens ✓  
B Hoërskool Witteklip ✓  
C 3½ uur/18:30-22:00 ✓  
D 4 November 2018 ✓ (4)
- 4.3 4.3.1 Vierings: verjaarsdae ✓/troues ✓ / herdenkings ✓/ begrafnisse ✓/  
matriekafskeid/ teepartytjie ✓  
Sosiale geleenthede/vermaak ✓/  
Prysuitdelingsfunksies/merietefunksies ✓  
Bemarkingsfunksies/produkte/media bekendstellings ✓  
Besigheidskaking/funksies ✓/fondsinsamelings ✓ (Enige geskikte 3) (3)
- 4.3.2 Klein, hapgrootte ✓, southappies ✓  
Aantreklik gearneer ✓  
Drie dele: basis, smeer en garnering ✓  
Kan met aspiek geglaseer word om uitdroging te voorkom ✓  
(Enige 3) (3)
- 4.3.3 (a) Voorkoms: Swak ✓  
Geen kleurvariasie: te veel wit en pienk kleure ✓  
Happies is nie almal klein/hapgrootte bv quiche ✓  
Goed ✓ -Verskillende vorme: rond, lank, ens. ✓  
(Enige relevante 2 antwoorde)
- (b) Bestanddele gebruik: Goed ✓  
Toepaslike bykomstighede ✓  
Verskillende voedselgroepe ingesluit ✓  
Sout en soet happies ingesluit ✓  
Swak ✓ -Te veel visgeregte: salm, tuna, sushi ✓  
Hoog in stysel/koolhidrate ✓  
Ryk in vet: mayonnaise, room, sjokolade ✓  
Nie genoeg vegetariese opsies ✓ (Enige relevante 2 antwoorde) (4)
- 4.4 4.4.1 A Broskors/ pate sucee ✓  
B Skilferkors/ ru-skilferdeeg/blaardeeg ✓ (2)
- 4.4.2 A Biltong, Feta en Prei-**Quiche**/Mini **Canapes** ✓  
B **Bouchées** met suurlemoensmeer en room/ Mini **Canapes** ✓ (2)
- 4.5 4.5.1 Indien te veel eier op een slag bygevoeg word, is die mengsel on-  
herstelbaar/geruïneer omdat vet nie geëmulsiëer is nie ✓  
Te veel eier kan aanleiding gee tot 'n loperige deeg ✓  
Die deeg kan nie behoorlik gevorm of gespuit word nie ✓  
Eindprodukte het 'n swak vorm /geen holte/plat/digte tekstuur ✓  
(Enige 2) (2)
- 4.5.2 Spuitsak/plastieksak ✓  
Spuitpunt ✓  
Twee ✓ lepels ✓ (Enige 2) (2)

**[40]****TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1 Visueel/plakkaat✓ (1)
- 5.2 Mamelodi skoolleerders✓, onderwysers✓ en ander personeel✓  
Munisipale werkers✓  
Mamelodi gemeenskapslede/ mense wat 'n vinnige ete nodig het/  
ouers van die leerders✓ (3)
- 5.3 Helder kleure wat die oog vang✓  
Groot letters/skrifgrootte lees maklik/inligting sigbaar✓  
Interessante prentjies/foto's✓  
'n Groot spasie of 'n klein advertensie op 'n skoon vel papier✓  
Netjies en aantreklik✓  
Trek potensiële kliënte se aandag deur woorde te gebruik soos  
GRATIS/ dui promosies aan✓  
Alle korrekte inligting is beskikbaar/ geen spelfoute of taalfoute✓  
Nie te besig nie/Nie te vol/te veel inligting nie ✓  
Pas kunselemente en -beginsels toe✓  
Sluit besigheidsinligting in: naam, kontakbesonderhede, adres✓  
Produkinligting: prys, slagspreuk, beskrywing van produk ✓  
Gebruik eenvoudige/verstaanbare taal✓ (Enige 5) (5)
- 5.4. Brosjures, pamflette✓  
Gedrukte media✓ OF plaaslike koerante✓  
Oudio ✓ OF plaaslike radiostasie✓  
Oudio-visueel OF TV ✓  
Elektronies/e-pos/aanlyn✓  
Sosiale media: Facebook, Instagram, Whatsapp, sms✓  
Produkvoorbeelde /promosie-items✓  
'Word-of mouth'✓  
Advertensiebord✓ (Enige 3) (3)
- 5.5 Naam van eienaar/besigheid✓: Nomhle✓  
Besigheidsadres✓: Mamelodi uitbreiding No 63 ✓  
Soort besigheid✓: Alleeneienaar✓  
Besigheidsbeskrywing/Tipe besigheid✓: middagetekafee of  
wegneemetepiek✓  
Operasionele plan/Personeelplan✓: Rekenkundige, Sjef,  
Verkoopsdame✓  
Produk/Diensbeskrywing✓: Bunny chows, vetkoek met maalvleis,  
worsbroodjies en burgers✓  
Bemarkingsplan✓: plakkaat✓ (Enige 6) (6)
- 5.6 Tuisnywerhede kan die bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en  
burgers van Nomhle bestel✓  
Sy kan straatverkopers van produkte verskaf✓  
Kinderverjaarsdagpartytjies: verskaf worsbroodjies en burgers✓  
Aflowering van bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en burgers✓  
Kelner✓, onderhoud✓, sekuriteit✓ skoonmaker✓skottelgoedwasser✓  
Koop groente van 'n boer ✓ (Enige ander relevante 3) (3)



**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 (a) Maître d'hôtel moet die probleem ondersoek√  
 Bly kalm; beheer jou emosies √  
 Wys bereidwilligheid om gaste te help/gee aandag aan gaste√  
 Vra om verskoning√  
 Moenie met die kliënt stry nie√  
 Erken die klagte en bedank die gas dat hulle dit onder jou aandag gebring het√  
 Moenie die blaam op jousef of iemand anders plaas nie√  
 Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie√  
 Hou die gaste ingelig oor die vordering met hulle voedsel/lig gaste in oor die probleem√  
 Stel alternatiewe geregte voor wat nie so lank sal neem nie√  
 Bring vir die gaste 'n komplimentêre drankie/broodrolletjies met die toestemming van die bestuurder√ (Enige 4) (4)
- 6.1.1 (b) Bly kalm: kelner en gas√  
 Beheer jou emosies en neem beheer van die situasie√  
 Vra gas beleefd/ferm om die restaurant te verlaat/sagter te praat√  
 Verskuif gaste na 'n ander tafel√  
 Moenie meer alkoholiese drank aanbied nie√  
 Nie-alkoholiese drank/koffie kan vir die gas aangebied word√  
 Hou die insident so stil as moontlik√  
 Roep sekuriteit/maitre d' om die probleem te hanteer√  
 Maak verskoning teenoor die ander gaste vir die geraas (Enige 5) (5)
- 6.1.2 Bedien 'n komplimentêre drankie/gereg√  
 Kontroleer die gas na 'n tydjie om te kyk of alles wel is√  
 Skakel die gas binne 'n week om op te volg of hy/sy tevrede is met hoe die probleem opgelos is√  
 Bou en handhaaf 'n goeie verhouding√ (Enige 1) (1)
- 6.1.3 Was in skoon, warm, seperige water√  
 Spoel af in warm water ( $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ) √  
 Lugdroog √  
 Poleer met 'n skoon droë lap/vadoek√  
 Indien daar watermerke is, doop toerusting in baie warm water vir 'n paar oomblikke en poleer met 'n droë, skoon lap√  
 OF  
 Maak seker dat eetgerei skoon is√  
 Bestudeer die spyskaart en dek die eetgerei dienooreenkomstig√  
 Verseker dat die eetgerei reguit/in lyn met oorkantste cover is√  
 Dek eetgerei 1-2 cm van die rand van die tafel√  
 Gebruik 'n hoofgereg/entréebord om die spasie tussen die tafelmes en –vurk te bepaal√  
 Maak seker dat al die covers dieselfde lyk√ (Enige 3) (3)

- 6.2 6.2.1 Pienk/ligrooi/blush✓  
Motivering: Dit is 'n rosé/doppe van duiwe is verwyder/mengsel van wit en rooi wyn✓ (2)
- 6.2.2 6/ 7/ 8°C✓ (1)
- 6.2.3 Brut: Baie droog✓ (1)
- 6.2.4
- |                                   | <b>Wyn A</b>                                                                                                             | <b>Wyn B</b>                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Vervaardigings-<br/>metode</b> | Charmat (tweede fermentasie in die tenk) ✓<br>Cap Classique✓<br>Tenkmetode✓<br>Karbonisasie✓<br>Oordragmetode✓ (Enige 1) | Champagne (tweede fermentasie in die bottel)✓ |
| <b>Oorsprong</b>                  | Roederer Estate,<br>Anderson Valley,<br>Kalifornië, USA ✓                                                                | Frankryk✓                                     |
- (4)
- 6.2.5 Kaviaar✓  
Oesters✓ (Enige 1) (1)
- 6.3 Perseelverbruik/op-die-perseel✓  
Alkohol word verbruik op die perseel waar dit gekoop word en kan nie weggeneem word nie, bv. hotelle en restaurante✓  
Buite-perseel/af van die perseel✓  
Vir drankwinkels wat drank verkoop wat dan op 'n ander plek verbruik word ✓  
Dag/tydelike/'event'✓ – lisensie is slegs geldig vir 'n sekere tyd/tydelik✓ (2 x 2) (4)
- 6.4 Vra gaste of hulle gereed is om te bestel✓  
Lig kliënt in oor promosies/ spesiale aanbiedinge✓  
Neem die bestelling aan die regterkant van die gasheer eerste✓ en werk anti-kloksgewys✓ rondom die tafel✓eindig by gasheer✓  
Neem die bestelling vir die voor- en hoofgeregte✓  
Vermeld enige dieetversoeke✓  
Herhaal die bestelling om te verseker dat dit korrek is✓  
Voltooi die kombuisbestellingsvorm insluitend dieetversoeke✓  
Plaas die bestelling by die kombuis/bestelling korrek geplaas✓  
Rekordeer die bestelling vir rekeningdoeleindes✓ (Enige 4) (4)

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