



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2019

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. Skryf netjies en leesbaar.

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

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

VOORBEELD:

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

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

ANTWOORD:

1.1.11 B

1.1.1 Die belangrikste voedingstof wat in peulgewasse gevind word:

- A Kalsium
- B Yster
- C Vette
- D Proteïen

(1)

1.1.2 Die tipe afval waar die membrane voor gaarmaak verwyder word:

- A Beesstert
- B Niertjies
- C Pens
- D Longe

(1)

1.1.3 Gelatien is 'n onvolledige diereproteïen afkomstig van ...

- A elastien.
- B aspiek.
- C agar-agar.
- D kollageen.

(1)

1.1.4 'n Voorbeeld van 'n gefortifiseerde wyn:

- A Sjampanje
- B Rooiwyn
- C Sjerrie
- D Rosé

(1)

- 1.1.5 'n Klein, happiegrootte skilferdeegdoppie met 'n vulsel:
- A Bouchée
 - B Barquette
 - C Vol-au-vent
 - D Profiterole
- (1)
- 1.1.6 'n Wit, kaasagtige stremsel gemaak van sojabone:
- A Feta
 - B Haloumi
 - C Tofu
 - D Tempeh
- (1)
- 1.1.7 Identifiseer 'n getekstureerde plantaardige proteïengereg uit die geregte hieronder:
- A Drieboneslaai
 - B Keker-ertjiekерrie
 - C Sojamaalvleis-lasagne
 - D Lensie-breyani
- (1)
- 1.1.8 Afkrummeling behoort na die ... plaas te vind.
- A nagereg
 - B broodbediening
 - C hoofgereg
 - D voorgereg
- (1)
- 1.1.9 Water en smeer wat te lank tydens die bereiding van chouxdeeg gekook word, sal 'n produk lewer wat ... is.
- A delikaat en bros
 - B lig in gewig
 - C klein in volume
 - D hol en droog
- (1)
- 1.1.10 'n Ligte meringuedop met 'n malvalekkertekstuur, wat met vars vrugte en geklopte room gevul is:
- A Makrolletjie ('Macaroon')
 - B Pavlova
 - C Gebakte Alaska
 - D Suurlemoenmeringue
- (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies 'n voorbeeld uit KOLOM B wat by die bemarkingsmengsel in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A BEMARKINGSMENGSEL		KOLOM B VOORBEELDE	
1.2.1	Produk	A	betaal vir vyf nagte se akkommodasie en kry twee nagte gratis
1.2.2	Promosie	B	'n groep studente wat 'n koffiewinkel besoek
1.2.3	Prys	C	maaltye en drankies wat in restaurante bedien word
1.2.4	Plek	D	die aankoop van 'n bekostigbare produk
1.2.5	Persone	E	sterk, higiëniese, ekovriendelike houers
		F	die beskerming van 'n wegneemete teen skade
		G	'n restaurant in die middestad

(5 x 1)

(5)

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

KOLOM A TIPE POSISIE		KOLOM B BESKRYWING	
1.3.1	Televerkoopspersoon	A	beheer toegang tot 'n hotelperseel
1.3.2	Rekenmeester	B	bemark die produkte en dienste van 'n hotel
1.3.3	Nag-ouditeur	C	sluit kontrakte met betroubare diensverskaffers
1.3.4	Motorwag	D	verantwoordelik vir die indiensneming van personeel by die hotel
1.3.5	Menslikehulpbronbestuurder	E	verantwoordelik vir die ouditering van hotelfondse
		F	hou toesig oor die algemene instandhouding van kamers in 'n hotel
		G	opstel van verslae van transaksies wat die vorige dag afgehandel is

(5 x 1)

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

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

- 1.4.1 'n Preserveringsmetode wat vir die maak van biltong gebruik word
- 1.4.2 Die rekenaarsstelsel wat deur hotelle gebruik word om daaglikse wins te toon
- 1.4.3 Eweredige verspreiding van vet in die spierweefsel van vleis
- 1.4.4 Tipe koste wat huur en belasting insluit
- 1.4.5 'n Tintelende sensasie in die mond as gevolg van 'n toksiese reaksie op voedsel
- 1.4.6 Die totale waarde van goedere en dienste wat in een jaar in 'n land vervaardig en gelewer word
- 1.4.7 Die godsdienstige groep wat nie vleis en suiwelprodukte saam in een gereg eet nie
- 1.4.8 'n Bevrore nagereg wat suiker, vrugtesap, eiers en melkvet bevat
- 1.4.9 'n Dun, ongelamineerde deeg wat gebruik word om appelstrudel te maak
- 1.4.10 Suiker of sout wat gebruik word om die rand van 'n glas mee te bedek (10 x 1) (10)

1.5 KEUSES

- 1.5.1 Kies VIER kwaliteitseienskappe van skilferkors uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Sagte, bros krummels
- B Ligte tekstuur
- C Vlokkerige lagies
- D Ryk, sagte deeg
- E Ryk, delikate smaak
- F Ligte, goudbruin kleur
- G Ryk, nie vlokkerig nie
- H Papierdun (4)
- 1.5.2 Kies TWEE elektroniese bemarkingshulpmiddels. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Kamera
- B Webwerf
- C E-pos
- D Luidspreker (2)

1.5.3 Kies VIER tipes inligting uit die lys hieronder wat met die etiket hieronder ooreenstem. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDBOEK.

- A Handelsnaam
- B Waarskuwingsverklarings
- C Gebruikskeerdatum ('Best-before date')
- D Gebruiksaanwysings
- E Naam van produk
- F Bestanddele
- G Voedselbymiddels (Voedseladditiewe)
- H Reeksnommer

Voedingsinligting		KOEKIES-EN-ROOM ROOMYS
Porsiegrootte 2 koppies (124 g)		
Kalorieë 350		
% van daaglikse waarde		
Totale vet 20 g	26%	BEVAT: Vetvrye Melk, Room, Rietsuiker, Wit Sjokolade, Suiker, Kakaobotter, Volmelkpoeier, Laktose, Sojalesitien (Emulgeermiddel/Emulsifiseerder), Vanielje-ekstrak GLUTENVRY Produk mag spore van grondbone bevat Kerkstraat 102, PRETORIA, 0002
Cholesterol 55 mg	65%	
Natrium 117 mg	7%	
Totale koolhidrate 38 g	14%	
Proteïen 6 g	10%	
Kalsium 116 mg	10%	

(4)

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.

Toe die watervlakke van die groot opgaardamme wat Kaapstad van water voorsien, gedaal het, is Dag Zero afgekondig. Druk op die sanitasiestelsels het vergroot en die verspreiding van lewensgevaarlike siektes, soos Hepatitis A, het in die gasvryheidsbedryf voorgekom.

2.1.1 Noem die inkubasietyd (ontkiemingstyd) van die siekte hierbo. (1)

2.1.2 Maak 'n lys van DRIE simptome van hierdie siekte. (3)

2.1.3 Bespreek hoe hierdie siekte 'n impak op die produktiwiteit en finansies van die voedsel- en drankbedryf in Kaapstad kan hê. (3)

2.2 Stel DRIE riglyne voor waarop die oordrag van tuberkulose voorkom kan word wanneer voedsel hanteer word. (3)

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



Die Golden Star Hotel het in 2018 die toekenning ontvang vir 'Die Suksesvolste Hotel in KZN'. Die bestuurder het die sukses van die hotel aan die personeel se spanwerk en professionaliteit toegeskryf. Die gebruik van rekenaars in spyskaartbeplanning en kamerindeling het die suksesvolle bestuur van die Golden Star Hotel verseker.

2.3.1 Stel DRIE maniere voor waarop die personeel van die Golden Star Hotel goeie spanwerk gebruik het om die toekenning te ontvang. (3)

2.3.2 Voorspel die impak van die toekenning op die winsgewendheid van die Golden Star Hotel. (3)

2.4 Verduidelik die voordele van die gebruik van rekenaars in spyskaartbeplanning. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

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



- 3.1.1 Identifiseer die deeg wat in die bereiding van die aarbeitert hierbo gebruik is. (1)
- 3.1.2 Regverdig die volgende reëls wat tydens die bereiding van die deeg vir die aarbeitert toegepas word:
- (a) Moenie die deeg te veel meng of te veel hanteer nie. (2)
- (b) Gebruik die minimum meel wanneer die deeg uitgerol word. (2)
- 3.1.3 Noem TWEE voordele van die prik ('docking') van die deeg voordat dit gebak word. (2)
- 3.2 Bestudeer die metode hieronder wat tydens die bereiding van chouxdeeg gebruik is en beantwoord die vrae wat volg.

Metode:

1. Plaas die botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel.
3. Kook vir 'n paar minute totdat die mengsel van die kante van die kastrol wegtrek. Laat die mengsel effens afkoel.
4. Voeg die eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging.
5. Spuit die deeg met 'n spuitsak op 'n gesmeerde bakplaat.
6. Bak by 230 °C vir 10 tot 15 minute.
7. Verlaag die hitte na 180 °C vir 20 minute.

3.2.1 Motiveer die volgende stappe in die metode:

(a) Stap 4 (3)

(b) Stap 7 (3)

3.2.2 Stel TWEE diepbraaiprodukte voor wat van die chouxdeeg gemaak kan word. (2)

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



BEESVLEISROL

3.3.1 Noem DRIE voordele van die vul van 'n beesvleisrol. (3)

3.3.2 Beveel TWEE beesvleissnitte in die voorkwart aan wat vir die gereg hierbo geskik sal wees. (2)

3.3.3 Die beesvleisrol is nie gekroei voordat dit gepotbraai is nie. Voorspel TWEE uitkomst van die eindproduk. (2)

3.3.4 Beskryf in breë trekke die riglyne om te volg tydens die voorsny van die beesvleisrol. (3)

3.3.5 Motiveer die volgende stelling:

Dit is duur om 'n beesvleisrol voor te berei. (2)

3.3.6 Onderskei tussen die porsiegrootte per persoon van 'n *beesvleisrol* en 'n *T-beenbiefstuk*. (2)

3.4 Noem TWEE tipes vegetariërs wat ELK van die volgende geregte sal eet:

3.4.1 Hoendervlerkies ('Buffalo wings') (2)

3.4.2 Soufflé (2)

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

Jy is in beheer van die beplanning van 'n banket-aandete vir die nuwe President van Suid-Afrika ná die nasionale verkiesing. Die funksie sal by die St. George Hotel plaasvind en 100 mense sal genooi word.

Die volgende koste is aangegaan:

Voedselkoste: R25 000

Oorhoofse koste: R5 000

Arbeidskoste: R3 500

Netto wins: 35%

3.5.1 Bereken die verkoopprijs van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

3.5.2 Bereken die verkoopprijs per persoon vir die banket. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)
[40]

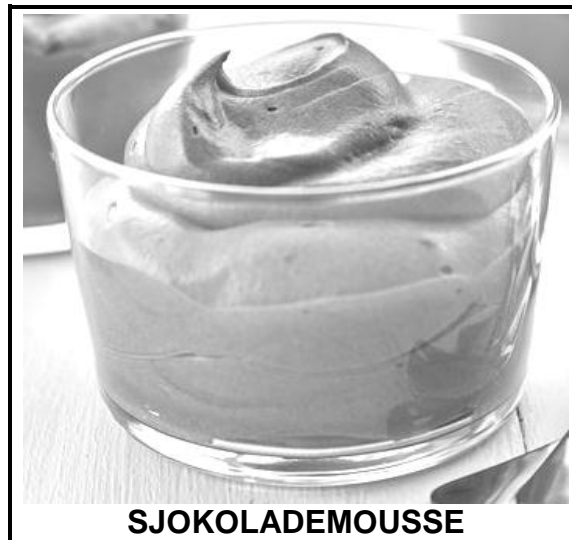
VRAAG 4

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

SPYSKAART	
Aandete	
Romerige Mosselsop met Croutons	
Appelsorbet	
Lamsboud	
Mornaysous	
Kruisement-rys-timbale	
Gestoomde Boontjies met Spekstukkies	
Pampoenpoffers met Karamelsous	
Groenslaai	
Cremora-tert met 'n Beskuitjiekors	
Koffie	
19 November 2019	R150,00 p.p.

- 4.1.1 Motiveer waarom hierdie spyskaart 'n table d'hôte-spyskaart is. (1)
- 4.1.2 Kies VIER geregte op die spyskaart wat NIE vir 'n persoon wat diabetes het, geskik sal wees NIE. (4)
- 4.1.3 Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart wat NIE vir 'n persoon wat vir graan allergies is, geskik sal wees NIE. (2)
- 4.2 4.2.1 Noem die preserveringsmetode wat vir die maak van blatjang gebruik word. (1)
- 4.2.2 Regverdig hoekom die metode in VRAAG 4.2.1 gebruik word om blatjang te preserveer. (4)

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



- 4.3.1 Noem TWEE kwaliteitseienskappe van 'n sjokolademousse. (2)
- 4.3.2 Bespreek DRIE faktore wat die skuimvormingsvermoë van die eierwit wat in die sjokolademousse gebruik word, sal beïnvloed. (3)
- 4.3.3 Voorspel die uitkoms van die sjokolademousse indien die sjokolade wat in die bereiding van die mousse gebruik is, tydens smelting oorverhit word. (2)

4.4 Bestudeer die volgende stelling en beantwoord die vrae wat volg.

Malvapoeding is 'n tradisionele Suid-Afrikaanse nagereg wat gewoonlik saam met geroerde eiervla bedien word.

- 4.4.1 (a) Gee die klassifikasie van die malvapoeding. (1)
- (b) Beskryf hierdie nagereg kortliks. (2)
- 4.4.2 Onderskei tussen *geroerde eiervla* en *gebakte vla*. Teken die tabel hieronder in jou ANTWOORDEBOEK oor en tabuleer jou antwoord soos volg.



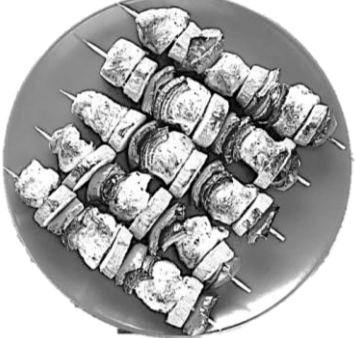

GEROERDE EIERVLA	GEBAKTE VLA
(1)	(1)
(1)	(1)

(4)

4.5 Gee moontlike redes vir die volgende foute wanneer gelatiengeregte berei word:

- 4.5.1 Die vrugte sak af tot op die bodem. (1)
- 4.5.2 Dit het nie behoorlik gestol nie. (4)

4.6 Bestudeer die snoephappies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

 <p style="text-align: center;">CRUDITÉS</p>	 <p style="text-align: center;">RUMAKI</p>
 <p style="text-align: center;">KEBABS</p>	 <p style="text-align: center;">SOESJI</p>

- 4.6.1 Definieer *crudités*. (1)
- 4.6.2 Kies die snoephappies hierbo wat die geskikste vir 'n koue winteraand sal wees. (2)
- 4.6.3 Bespreek die voordele daarvan om 'n skemerkelkfunksie aan te bied. (6)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

VRAAG 5

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



Jane wil graag haar eie spysenieringsmaatskappy begin. Sy is selfgemotiveerd en hardwerkend. Sy beskik egter nie oor die finansiële bestuursvaardighede om haar eie onderneming te begin nie. Sy woon in 'n landelike plaasgemeenskap in Dutywa.

Haar voorneme is om ontbyt- en middagetepakkies te maak omdat die kinders ver afstande moet aflê en soggens baie vroeg moet opstaan om skool toe te gaan. By afwesigheid van voedselwinkels in die omgewing van die skool het Jane met die hoof onderhandel om die ontbyt- en middagetepakkies teen minimale koste te verskaf.

Jane beplan om organiese bestanddele en gesonde bereidingsmetodes te gebruik om hierdie maaltye te berei. Haar teikenmark is die skoolleerders van hierdie omgewing. Sy het die voordeel van plaaslike verskaffers vir die grootste deel van haar kommoditeite. Verder het sy twee kokke, twee skoonmakers en twee afleweringpersoneel in die omgewing opgespoor om haar teen 'n redelike tarief te help. Sy het ook haar eie pamflet ontwerp.

PAMFLET



- 5.1.1 Identifiseer DRIE sterk punte wat Jane het wat haar sal help om haar onderneming mee te begin. (3)
- 5.1.2 Jane moet 'n sakeplan ontwikkel. Help Jane deur die aspekte te beskryf wat sy onder ELK van die volgende opskrifte moet insluit:
- (a) Sake-/Besigheidsbeskrywing (2)
- (b) Bedryfsplan (Operasionele plan) (4)
- 5.1.3 Beveel bykomende inligting aan wat Jane se pamflet kan verbeter. (4)

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

Jy is as voedsel- en drankbestuurder aangestel. Jy moet nuwe kelners oplei in die dek van tafels vir formele viergangandetes.



Stel riglyne voor wat die kelners moet volg om die dek van tafels hierbo vir 'n formele viergangandete te voltooi.

Gebruik die volgende opskrifte:

- 5.2.1 Dek van die eetgerei (3)
 - 5.2.2 Dek van die glasware (2)
 - 5.2.3 Tafelversierings (2)
 - 5.2.4 Tafelnommers (1)
- 5.3 Die voorkantoor, die hart van enige instelling, is 'n area wat nie inkomste genereer nie. (3)
- Maak 'n lys van DRIE ander nie-inkomste-genererende areas. (3)
- 5.4 Verduidelik ELK van die volgende prosedures wat in 'n restaurant plaasvind:
- 5.4.1 Groet en ontvangs van gaste (3)
 - 5.4.2 Aanbied van rekening (3)

[30]

VRAAG 6

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

Jy is die bemerkingsbestuurder van MARTT Wynkelders. Jy word versoek om 'n bemerkingsetiket vir 'n nuwe rooiwynversnit te ontwerp.


6.1.1 Maak 'n lys van VIER tipes inligting wat op die etiket van die nuwe rooiwynbottel moet verskyn. (4)

6.1.2 Bespreek VIER punte om in ag te neem wanneer wyn in 'n wynkelder gestoor word. (4)

6.1.3 Beskryf VYF riglyne om te volg wanneer rooiwyn vir gaste geskink word. (5)

6.2 Onderskei tussen 'n *binneverbruikdranklisensie (op-die-perseel-dranklisensie)* en 'n *buiteverbruikdranklisensie (van-die-perseel-af-dranklisensie)*. (4)

6.3 Bestudeer die toerusting en bestanddele hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A	B
	Vonkelwater Strope Kwasse ('Cordials') Gekarboneerde drankies Vrugesappe

6.3.1 Die kroegtoerusting in **A** word gebruik om 'n nie-alkoholiese skemerkelkie ('mocktail') voor te berei.

Noem die mengmetode wat gebruik word. (1)

6.3.2 Kies TWEE items in **B** wat vir die mengmetode in VRAAG 6.3.1 geskik is. (2)

6.4 Gedurende 'n besige aand in 'n restaurant het die kroegman nie genoeg kwasse en strope gehad om verder nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') aan die gaste te bedien nie.

6.4.1 Gee die kroegman raad oor die behoorlike bestuur van voorraad op hande in die kroeg. (3)

6.4.2 Verduidelik die korrekte prosedure om te volg wanneer gaste oor die tekort aan nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') kla. (3)

6.5 Verduidelik hoe die restaurantpersoneel 'n kragonderbreking in 'n voedsel- en drankinstelling sal hanteer. (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2019

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

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

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

(10)

1.2 PAS-ITEMS**Korrekte volgorde**

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

(5)

1.3 PAS-ITEMS**Korrekte volgorde**

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

(5)

1.4 EEN-WOORD ITEMS

1.4.1	Droging √
1.4.2	POS/ Elektroniese betaalpuntsisteme √
1.4.3	Marmering/ Tussenspiersevet√
1.4.4	Oorhoofse kostes/"Overheads"√
1.4.5	Allergieë/Allergiese reaksie√
1.4.6	BBP/ Bruto Binnelandse Produk √
1.4.7	Jode/Joodse/ Judaïsme√
1.4.8	Sherbet/Water-ys √
1.4.9	Fillo /Strudeldeeg √
1.4.10	Frosting / Versiering√

(10)

1.5 KEUSE-ITEMS**Enige volgorde**

- 1.5.1 B√ C√ E√ F√
 1.5.2 B√ C√
 1.5.3 B√ E√ F√ G√

(4)

(2)

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 14-50dae/ 2-6 weke√
(Enige dae/weke in die tydgleuf) (1)
- 2.1.2 • Moegheid/ Uitputting√
• Omgekrapte maag√
• Maagpyn/Maagkrampe√
• Diarree/ Waterige stoelgang√
• Ligkleurige ontlasting √
• Koors/ Koorserig√
• Naarheid √
• Braking √
• Verlies aan eetlus√
• Donkergeel uriene √
• Gelerige vel en oë/ Geelsug√ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 • Werknemer word uitgesluit van werk vir minstens 7 dae/6 weke√
• Daar sal 'n werksvloei-onderbreking wees√
• Minder werkers sal tot lae produktiwiteit lei/minder produkte√
• Huur & opleiding van nuwe/ tydelike personeel√
• Minder inkomste a.g.v. laer produktiwiteit√
• **Mense sal te bang wees om van die industrie gebruik te maak, gevolglik 'n laer inkomste** √
• Dit sal lei tot verhoogde finansiële kostes met verwysing na versorging en behandeling van werknemers√
• Meer geld moet aan gebottelde water bestee word vir drink en kookdoeleindes/Jojo-tenks kan aangekoop word om water in te stoor/saniteerders/ kookwater vir skottelgoedwas √ (Enige 3) (3)
- 2.2 • Voedselhanteerders wat met TB geïnfekteer is, moet op siekverlof geplaas word√ en moet behandeling ontvang√
• Geïnfekteerde voedseldienswerkers mag slegs terugkom werk toe√ sewe dae na effektiewe behandeling√
• Werkers mag vrygestel word van voedselhanterings pligte√
• Verhoed nies en hoese oor voedsel√
• Dra gesigmasker √
• Probeer om voedsel so ver moontlik bedek te hou√ (Enige 3) (3)

- 2.3 2.3.1
- Toon verdraagsaamheid/ geduld deur ander te erken as individue met verskillende persoonlikhede.
 - Aanvaar mekaar/ moenie bevooroordeel wees nie/ diversiteit./ respek ✓
 - Wees objektief oor hotel se doelwitte/ werk na gemeenskaplike doelwit / gefokus✓
 - Toon bereidwilligheid om saam met ander te werk/ hulle samewerking was goed/ werk saam/ ✓
 - Hulle was regverdig en eerlik met al die spanlede✓
 - Toon begrip en neem ander werkers in ag/ moenie selfsugtig wees nie✓
 - Elke spanlid het sy deel gedoen✓
 - Betroubare spanlede✓
 - Het dit geniet om saam met mekaar te werk/ konstruktiewe werksverhoudings/ positiewe werkverhouding/oefen om saam te werk✓
 - Goeie kommunikasie/ praat met respek met mekaar en na mekaar geluister✓
 - Hanteer konfliktsituasies ✓
 - Hulle het voortdurend bygehou met moderne/ veranderende neigings in die industrie✓
 - Deel suksesse en mislukkings met mekaar. ✓
 - Motiveer/ bemoedig/ ondersteun mekaar. ✓
 - Goeie dissipline/betyds ✓ (Enige 3) (3)
- 2.3.2
- Tevrede kliënte sal lojale kliënte word✓ hulle sal terugkeer na die besigheid omdat die toekenning bydra tot uitmuntendheid✓
 - Pryse mag verhoog agv gewildheid/ tevrede kliënte is bereid om meer te betaal.✓
 - Positiewe nuus sal versprei word ('word of mouth')/ meer bekend raak/ goeie terugvoer op besprekingsplatforms ✓ omdat die hotel wat 'n toekenning ontvang het wat meer kliënte sal lok ✓ meer kliënte verhoog die inkomste en profyt/winste ✓
 - Salarisverhogings/bonusse/lone aan personeel✓ (Enige 3) (3)

2.4

Rekenaars in spyskaartbeplanning

- Verkope van geregte kan aangeteken word en ontleding van gewilde geregte gedoen word✓
- Die spyskaart kan aangepas word en minder gewilde geregte verwyder word✓
- Die koste van die spyskaart, bestanddele sowel as die produksiekoste en vooruitgeskatte verkoopprijs kan bereken word ✓
- 'n Aanlyn-woordeboek kan die name van die bestanddele vertaal/ speltoets van terme/ geregte ✓
- Ontwikkeling en verandering van resepte word vereenvoudig✓
- Bestanddelelyste en resepte kan vinnig afgetrek word en gestoor word vir latere gebruik✓
- Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word✓
- Die voedingswaarde van die voedsel op die spyskaart kan vasgestel word✓
- Die aantal porsies wat uit die resep gemaak word kan op die resep aangedui word✓
- Bedieningsvoorstelle/ prente/ videos vir spyskaart/produkte✓
- Metrieke omskakelings kan outomaties gedoen word✓
- Gestandaardiseerde resepte vir die bereiding van voedsel en voedsel- en drank kan ontwikkel word✓
- Vinniger/ makliker/spaar tyd om spyskaart op te stel.✓(Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 3.1.1 Pâte A Foncer/ Broskors✓
Pâte sucrée / Ryk soet broskors✓
Pâte brisée/ Ryk broskors✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.2 (a) • Hitte van die hande af kan die smeer laat smelt✓
• Die deeg kan krimp✓Gluten ontwikkel wat veroorsaak dat die deeg nie bros krummels het nie/ deeg sal elasties word/ taai✓
• Kors kan taai wees/ harde kors✓ (Enige 2) (2)
- (b) • Die verhouding smeer tot meel sal verander/ratio van bestanddele verander✓
• Kors sal droog wees/ kraak/ uitmekaarval/ krummel✓
• Dit sal die kors hard maak✓ (Enige 2) (2)
- 3.1.3 • Laat die lug/stoom wat vasgevang is vry✓
• Verhoed dat die deeg oneweredig rys/ sal oplik/ blase vorm/ bodem van tert sal plat bly ✓ (2)
- 3.2 3.2.1(a) Stap 4:
• Om te verseker dat die deeg/pasta dik, glad en blink is✓
• Om 'n sagte deeg te verseker wat sy vorm sal behou tydens die bakproses✓
• Die regte dikte word verkry wat gespuit/met twee lepels gevorm kan word/nie loperig wees nie✓
• As te veel eier bygevoeg word kan dit 'n loperige deeg tot gevolg hê wat nie gespuit kan word nie/'n klein volume sal hê/die verhouding of ratio sal verander met te veel eiers✓
• Kontroleer die konsistensie/verhoed dat te veel eier byvoeg word/grootte van eiers verskil.✓
• Makliker om een-vir-een eier in te meng/in te roer/moeliker as als gelyktydig by gevoeg word✓
• Humiditeit in lug beïnvloed die hoeveelheid eiers wat bygevoeg word. (Enige 3) (3)
- (b) Stap 7:
• Om die bakproses te voltooi/te verseker dat die deeg behoorlik gaar is✓
• Laat die deeg toe om uit te droog/stoom kan ontsnap/bros dop vorm
• Verhoed dat produk inmekaar val/behou vorm✓
• Verhoed dat dit brand/verseker dat produk geleidelik goudbruin verkleur✓ (Enige 3) (3)

- 3.2.2
- Churros✓
 - Beignets✓
 - Aigrettes✓
 - Pommes / Aartappel dauphines✓ (Enige 2) (2)
- 3.3 3.3.1
- Verbeter die voorkoms/ verbeter die vorm van die voorbereide gereg✓
 - Hou die vleis klam/vogtig en sappig✓
 - Dra by tot die geur/smaak van die vleis✓
 - Vermeerder die aantal porsies van die spesifieke snit/ rek die porsies✓
 - Interessante geregte/groter verskeidenheid geregte kan voorberei word✓
 - Die voedingswaarde van die gereg word verhoog✓ (Enige 3) (3)
- 3.3.2
- Dikrib/ Chuck✓
 - Platrib/ Flat rib✓
 - Borsstuk/ Brisket✓
 - Primarib/ Prime rib✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.3 Dit sal nie:
- 'n bruin oppervlak hê nie/ dit sal bleek in kleur wees/ 'n aantreklike kleur hê nie✓
 - 'n wenslike geur hê nie✓
- Dit sal:
- sarkoplasma verloor ✓ 'n droë beesvleisrol wees✓ as gevolg van die verlies aan vog✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.4
- Laat die beesvleisrol rus nadat dit gaar gemaak is om die vleissappe kans te gee om te stabiliseer.
 - Verwyder die tou/ vleisrekke✓
 - Gebruik 'n skerp mes/ voorsnymes/ elektriese mes van goeie kwaliteit✓
 - Sny die beesvleisrol teen die grein van die vleis✓
 - Gebruik die volle lengte van die lem✓
 - Sny die vleis in egalige snye/skywe✓
 - Gebruik die merke/kepe van die tou om porsiegroottes te bepaal. (Enige 3) (3)
- 3.3.5 Dit sal duurder wees omdat:
- Baie arbeid/ tyd benodig word om die bene te verwyder✓
 - Die snit massa verloor as gevolg van die afwesigheid van die bene✓
 - 'n Verskeidenheid bestanddele gebruik word om die rol mee te vul✓
 - Die koste van die tou/vleisrek verhoog die prys. (Enige 2) (2)

3.3.6	Beesvleisrol	T-been skyf
	120g -150g ✓	150g-250g ✓

Beesvleisrol is beenloos, dus 'n kleiner porsie as die T-been wat 'n been bevat. ✓ (Enige 2) (2)

- 3.4 3.4.1
- Pollo-vegetariërs/ Pollotarian ✓
 - Pollo-pescotariërs ✓
 - Flexitariërs ✓
 - Semi-vegetariërs ✓ (Enige 2) (2)

- 3.4.2
- Lacto-ovo / Ovo-lacto vegetariërs ✓
 - Pollo-vegetariërs ✓
 - Pollo-pescotariërs ✓
 - Pesco-vegetariërs/Pescotarian ✓
 - Flexitariërs ✓
 - Semi-vegetariërs ✓ (Enige 2) (2)

3.5 3.5.1 Verkoopsprys =
 Totale koste/voedselkoste+oorhoofse+arbeidskoste + Wins ✓
 $R\ 25\ 000 + R\ 5\ 000 + R\ 3\ 500 = R33500$ ✓
 $R33500 \times 35/100$ ✓
 $R\ 33\ 500 + R\ 11\ 725$ ✓
 $R\ 45\ 225$ ✓ (R moet ingesluit wees)
 (Formule (x1) + enige 2 stappe (x2) + korrekte verkoopsprys (x1)) (4)

3.5.2 Verkoopsprys per persoon = Verkoopprys/ Aantal persone ✓
 $R\ 45\ 225 \div 100$ ✓
 $R\ 452.25$ per persoon ✓ (R moet ingesluit wees)
 (Formule (x1) + (÷100) + prys per persoon (x1)) (3)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- Geen keuse in gange nie/ vaste spyskaart✓
 - Geen keuse tussen geregte nie✓
 - Die prys is vasgestel vir die hele spyskaart ✓
 - Die spyskaart het die korrekte uitleg vir 'n table d'hote spyskaart✓ (Enige 1) (1)
- 4.1.2
- Romerige Mosselsop ✓ met Croutons✓
 - Appelsorbet✓
 - Lamsboud✓
 - Mornay Sous ✓
 - Kruisement-rys-timbale✓
 - Gestoomde boontjies met Spekstukkies✓
 - Pampoenpoffers met Karamelsous✓
 - Cremora tert met 'n Beskuitjiekors✓ (Hele gereg moet gegee word) (Enige 4) (4)
- 4.1.3
- Romerige Mosselsop✓ met Croutons ✓
 - Mornay Sous ✓
 - Pampoenpoffers met Karamelsous/ Pampoenpoffers ✓
 - Cremora tert met Beskuitjiekors/ Beskuitjiekors✓ (Enige 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Inmaak/ Bottel ✓ (1)
- 4.2.2
- Suurstof/Lug word uitgesluit✓verhoed die groei van bakterieë kan die agteruitgang van organiese stowwe verhoed/ oksidasie voorkom ✓
 - Die hitte/kook ✓wat tydens die inmaak proses gebruik word vernietig mikroörganismes en ensieme✓
 - Natuurlike preserveermiddels/ Suiker en asyn ✓ word bygevoeg om groei van mikroörganismes te verhoed/voorkom.✓ (Enige 2 met rede) (4)
- 4.3 4.3.1 Sjokolademousse is 'n koue ✓, romerige/glad✓, soet✓, ligte✓, donsige/skuimerig/ belugte mengsel✓ met 'n ryk/ sjokoladesmaak✓ (Enige 2) (2)
- 4.3.2 Eierwitte sal NIE skuim nie/skuimvorming verhoed:
- plastiese mengbakke gebruik word✓
 - die apparaat vetterig is of vol vet is✓
 - daar selfs net spore van eiergeel in die wit is nie✓
 - die eiers nie by kamertemperatuur is nie✓
 - ouer eiers het nie 'n hoë skuimkapasiteit nie agv waterige eierwit ✓
- Verhoging van skuimvorming:
- koper mengbakke veroorsaak 'n katalitiese reaksie wat help om 'n meer stabiele skuim te verkry✓
 - sure bv. Suurlemoensap en kremetart verhoog die skuimvermoë✓
 - Vars eiers het 'n beter skuimvermoë/ eiers 2 dae oud ✓
 - Geronde mengbakke/ klitsers met dun lemme/draadjes gee beter volume (Enige 3) (3)

- 4.3.3
- As die sjokolade te warm word, sal dit korrelrig/krummelrig ✓ raak en skroei/ gebrande smaak ✓
 - Die mousse sal nie 'n gladde tekstuur hê nie✓/ dit sal klonterig wees ✓/ mousse kan loperig ✓ wees met klonte in✓
 - Die finale produk sal smaak✓ en glans✓ verloor en 'n donker kleur hê✓ (Enige 2) (2)

- 4.4 4.4.1 (a) Warm nagereg✓ (1)
- (b) 'n Warm/ Gebakte sponsbasis ✓ met versoete suiker✓ room ✓- en-bottersous ✓ wat oor die warm spons gegooi word ✓ (Enige 2) (3)

4.4.2

GEROERDE EIERVLA	GEBAKTE VLA
- Gaargemaak op 'n stoofplaat bo-op die stoof/ Indirekte stoom/bain-marie/ dubbelkoker✓	- Gaargemaak in 'n bain-marie/waterbad binne-in die oond ✓
- Heeltyd geroer word✓	- Geen roer ✓
- Loperige konsistensie✓	- Stol/set en kan ontvorm word.✓
- Kan as 'n sous/ bykomstigheid/ basis vir 'n ander gereg✓ (Enige 2)	- Word geëet as 'n gereg✓ (Enige 2)

(4)

- 4.5 4.5.1 Die gelatienmengsel was nie toegelaat om te verdik✓ tot die konsistensie van dik eierwit om 'n jel te vorm voordat die vrugte bygevoeg is nie /Ratio van gelatien nie korrek nie/te min gelatien gebruik/vrugtestukke te groot.✓ (Enige 1) (1)

- 4.5.2
- Groot hoeveelhede suiker was gebruik✓
 - Groot hoeveelhede suur was gebruik✓
 - Die byvoeging van te veel soliede/vaste bestanddele soos vrugte, groente en neute✓
 - Byvoeging van groot hoeveelhede geklopte room/ eierwitte✓
 - Byvoeging van sout/ te veel sout✓
 - Ratio verkeerd/ te min gelatien of te veel vloeistof ✓
 - Nie genoeg tyd toegelaat om te stol nie✓
 - Temperatuur nie koud/laag genoeg nie✓
 - Gelatien is oorverhit/ het gekook✓
 - Gelatien is nie korrek gehidreer of gedispergeer nie/ stringe word gevorm✓
 - Byvoeging van die warm gedispergeerde gelatien by 'n koue vloeistof, vorm stringe/klonte✓ (Enige 4) (4)

4.6	4.6.1	Verskillende soorte rou /rou groente√. Die groente word algemeen in skywe of stokkies gesny√, insluitend wortels, soetrissies, vars groenbone, komkommer, sampioene, dwerg tamaties, seldery√ (Enige 1)	(1)
	4.6.2	Rumaki√ Kebab√	(2)
	4.6.3	-’n Groot aantal mense kan gelyktydig onthaal word √ -’n Klein spasio word gebruik. √ -Min/geen eetgerei en breekware word benodig√ -Minder tafels en stoele benodig √ -Geen dek van covers vir gaste.√ -Geen wagtyd vir bediening van voedsel/ korter funksietyd√ -Die spyskaart/venue kan relatief goedkoop wees as dit goed beplan is√ -’n Verskeidenheid happies kan bedien word/verskeie kulture en gelowe kan geakkommodeer word√ -Voedsel kan maklik geëet word. √ -’n Spesiale/Sosiale atmosfeer ontstaan as gevolg van die gaste wat staan en met mekaar meng √ -Laat meer ruimte vir kreatiwiteit tov geregte√ -’n Tafelplan word nie benodig nie. √ -Baie minder bedieningspersoneel nodig/ gaste bedien hulself.√ (Enige 6)	(6) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80

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

- 5.1 5.1.1 Sterk punte:
- Jane is selfgemotiveerd✓
 - Jane is hardwerkend✓
 - Sy gaan al haar kommoditeite by die plaaslike verskaffers kry✓
 - Haar werknemers is van dieselfde area /sy kon kokke, skoonmakers en afleweringpersoneel opspoor.✓
 - Sy het alreeds 'n teikenmark geïdentifiseer/skoolkinders ✓
 - Sy is baie kreatief/ontwerp eie pamflet ✓
 - Geen kompetisie in die area nie/geen ander kosplekke nie✓
- (Enige 3) (3)
- 5.1.2 (a) Jane moet die volgende insluit by die besigheidsbeskrywing:
- Besigheidsadres / 7 Dutywa EC✓
 - Tipe besigheid/onderneming bv. alleeneienaar /Jane's Spyseniering✓
 - Handelsmerk/onderneming of besigheid se naam/logo/kleredrag soos uniforms vir die werknemers/Jane's Spyseniering✓
 - Sy moet kort-, medium- en langtermyn doelwitte stel/teikens stel✓
 - Sy moet 'n padkaart insluit wat die ligging van die besigheid aandui/ GPS koördinate -32.0965°S; 28.3111°E ✓
 - Sy moet 'n plan wat die uitleg van die besigheid aantoon, insluit✓
- (Enige 2) (2)
- (b) Jane moet die volgende insluit in haar bedryfsplan:
- Aankope en verskaffers✓ /Name van die plaaslike verskaffers✓/ datums en tye van aflewering✓/ betalingsvoorwaardes of terme✓ / voorraadkontrolle en stoor van voorraad✓
 - Personeelplan✓ / Organogram✓/ besonderhede van die twee kokke, die twee skoonmakers en die afleweringpersoneel se werksbeskrywing/pligte✓, hulle verantwoordelikhede✓
- (Enige 4) (4)
- 5.1.3
- Die naam van die produk kan bygevoeg word ✓
 - Beskrywing van die produkte✓
 - 'n Prent van die klaarprodukte✓
 - Die prys van die produkte✓
 - Die adres en kontaknommers/ webwerf✓
 - Tye / Besigheidsure wanneer die produk beskikbaar gaan wees✓
 - Promosies bv. Middagetepakette, spesiale aanbiedinge, private spyseniering✓
- (Enige 4) (4)

- 5.2 5.2.1
- Poleer en dek eetgerei ✓
 - Plaas al die ander / korrekte eetgerei wat deur die spyskaart benodig word ✓ aan die buitekant van die hoofgeregmes en –vurk op die tafel ✓ / in die volgorde waarin die geregte bedien gaan word, die eetgerei van die 1^{ste} gang sal aan die heel buitekant wees ✓
 - Snykant van lemme van alle messe moet na links wys. ✓
 - Plaas die nagereglepel en –vurk dwars aan die bokant van die cover ✓ die steel van nagereglepel word altyd na regs bo die nageregvurk wat na links is, geplaas ✓
 - Plaas die entr e mes/broodmes aan die regterkant van die kleinbordjie, parallel met die hoofgeregmes ✓, snykant na links sodat die broodrolletjie op die bordjie geplaas kan word ✓
 - Plaas die hoofgeregmes en –vurk 1-2,5 cm/duim vanaf die tafel se rand ✓
 - Daar moet ongeveer 25 tot 29 cm tussen die mes aan die regterkant en die vurk aan die linkerkant wees (afhangend van die grootte van die hoofgeregbord) ✓ (Enige 3) (3)
- 5.2.2
- Stoom en poleer alle glase. ✓
 - Korrekte glase volgens spyskaart. ✓
 - Posisie van die witwynglas is 2.5cm vanaf die punt van die hoofgeregmes. ✓
 - Addisionele glase word aan die bokant met 'n hoek van 45° na links vanaf die eerste/witwynglas geplaas. ✓
 - Witwynglase eerste ✓ en rooiwynglase tweede. ✓ (Enige 2) (2)
- 5.2.3 Tafelversierings:
- Die tema van die tafelversierings moet gepas wees vir die tipe funksie en moet met die res van die dekor saamsmelt ✓ bv. indien die tema plaaslik of etnies is, moet die tafelversierings etnies wees of 'n etniese kleurskema hê ✓
 - Moenie die sig van die gaste belemmer nie/ nie t  hoog nie ✓
 - Die kleure van die blomme, tafeldoek en servette moet met die kleurskema/tema saamsmelt. ✓
 - Die blomme mag nie 'n oorweldigende geur afgee nie. ✓ (Enige 2) (2)
- 5.2.4 Tafelnommers:
- Moet groot genoeg wees om van die ingang raakgesien te word. ✓
 - Nommer moet duidelik sigbaar wees vanaf ingang. ✓ (1)

- 5.3 5.3.1
- Administrasiekantoor✓
 - Gimnasium✓
 - Swembad✓
 - Parkering✓
 - Bemarking✓
 - Wassery✓
 - Menslike hulpbronne/ HR✓
 - Finansies/Boekhouding✓
 - Instandhouding✓
 - Sekuriteit✓
- (Enige 3)
- M3
F112
(3)
- 5.4 5.4.1
- Groet van die gaste:
- Die Maître d hotel moet binne 30 sekondes van gaste se aankoms by die restaurant met hulle oogkontak maak ✓
 - Maitre d groet die gaste op 'n professionele wyse/ vriendelik/bedagsame/ verwelkomende manier/✓
 - Kontroleer/ die gaste se bespreking en bevestig wie die gasheer of gasvrou is✓
 - Maitre d stel gaste aan kelner voor✓
 - Die kelner groet die gaste op 'n beleefde wyse ✓
 - Spreek die gasheer/-vrou in hul voorkeurtaal aan✓
- (Enige 3)
- (3)
- 5.4.2
- Aanbied van die rekening:
- Wanneer die rekening by die tafel aangebied word, word dit vanaf die gasheer/-vrou ✓ se linkerkant gedoen ✓
 - Die rekening moet toegevou en op 'n kleinbordjie of in 'n lêer gesit word sodat die bedrag nie sigbaar is nie✓
 - Indien daar geen gasheer/-vrou is nie, moet die rekening in die middel van die tafel geplaas word ✓
 - Laat genoeg tyd toe om die korrekte bedrag in die lêer te plaas/ bied alternatiewe betalingsmetodes aan ✓
 - Die kelner neem die lêer met die geld en die rekening na die kassier ✓
- (Enige 3)
- (3)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1
- Naam van die wyn✓
 - Oorsprong✓
 - Oesjaar✓
 - Kultivar / druifvariëteit/ Tipe wyn✓
 - Bottel se volume✓
 - Vervaardiger/ Landgoed/Unieke naam/Brand name✓
 - Gesondheidswaarskuwing✓
 - Egtheidseël✓
 - Staafkode– om die bottel wyn te identifiseer✓
 - Voorgestelde bedieningstemperature/ bedien die wyn teen 15-20°C✓
 - Gepaste voedsel – pas of paring van voedsel met rooiwyne✓/ Rooivleisgeregte✓
 - Beskrywing van die geur van die wyn✓
 - Land van oorsprong- nie verpligtend vir die plaaslike mark nie✓
 - Alkoholinhoud in persentasie – bv. 12% van die volume ✓
 - Verkoper se kodenommer/ naam /adres✓
 - Naam toegewys deur klas✓ (Enige 4) (4)
- 6.1.2
- Stoor of berg wyn by 'n temperatuur van 10-12°C/koel temperature✓
 - Stoor in donker toestand weg van ultraviolet lig/ nie direkte sonlig nie✓
 - Geen geraas of vibrasies.✓
 - Klam area✓
 - Bottels moet op hul sye geplaas word sodat die kurk klam en uitgeswel kan bly✓
 - Rooiwynbottels moet in 'n effens geligte posisie geplaas word✓
 - Wyn moet op 'n gereelde basis gedraai word✓
 - Wyn van dieselfde soort moet saam geberg word✓
 - Wynbottels moet met hul etiket na bo of na voor gepak en geberg word✓
 - Indien wyn in kartonhouers geberg word, moet die pyle altyd na bo wys✓ (Enige 4) (4)

- 6.1.3
- Vra of die gasheer die wyn wil proe√
 - Skink 'n mondvul in die gasheer se glas√
 - Die bottel mag nooit aan die glas raak nie/ moenie glas oplig nie√
 - Die etiket van bottel moet na die gasheer wys√
 - Skink vanaf die regterkant van die gasheer√
 - Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, moet die ander gaste se glase gevul word, eindig by die gasheer√
 - Skink vir dames eerste.√
 - Beweeg in 'n antiklosgewyse rigting√
 - Skink die glas ½ vol√
 - Maak seker dat daar genoeg wyn vir al die gaste is√
 - Nadat klaar geskink is word die bottel wyn op die tafel geplaas√
 - Hervul glase soos benodig√
 - Wanneer die bottel leeg is, vra of die gasheer nog 'n bottel van dieselfde wyn wil hê of die wynlys moet bring√ (Enige 5)
- M166
F60
(5)
- 6.2 6.2.1
- Op die perseel/binneverbruikranklisensie – laat die gebruik/drink van drank toe op die perseel waar dit aangekoop is,√ drank mag nie van die perseel/restaurant af verwyder word nie √ (2)
 - Weg van die perseel/buitverbruikdranklisensie – drank word verkoop by bv. 'n drankwinkel√ en op 'n ander plek gebruik/gedrink√ (2) (4)
- 6.3 6.3.1 Geskud/ geskud en deurgesyg√ (1)
- 6.3.2
- Strope√
 - Kwasse√
 - Vrugtesappe√ (Enige 2) (2)
- 6.4 6.4.1
- EIEO – Eerste In Eerste Uit prinsiep moet gebruik word/ouer voorraad moet eerste gebruik word√
 - Moet 'n sisteem van minimum en maksimum voorraad hê/nie te veel voorraad op hande hê nie √
 - Plaas 'n bestelling/ rekwisisie sodra die minimum voorraadvlak bereik word / voor die voorraad op is√
 - Daaglikse voorraadkontrole is belangrik wanneer kroegmanne skofte ruil√
 - Gerekenariseerde voorraadkontrolesisteme kan ook gebruik word√
 - Bestel van voorraad moet vroegtydig gedoen word om aflewering toe te laat voordat voorraad klaar is√
 - Vra voorraad betyds van die stoorman aan om tekorte te voorkom gedurende die aande √ (Enige 3) (3)

- 6.4.2
- Die kroegman moet sy emosies beheer/kalm bly/ professioneel bly/beleefd bly✓
 - Die kroegman moet oogkontak maak en 'n positiewe liggaamshouding hê✓
 - Die kroegman moet nie met die gas argumenteer nie✓
 - Bied verskoning aan✓
 - Indien die kroegman nie self die situasie kan hanteer nie, moet die Maître d hotel/bestuurder ingeroep word✓
 - Vra die gaste of hulle 'n ander mocktail wil bestel/ bied ander opsies aan ✓ (Enige 3) (3)
- 6.5
- Hanteer die situasie kalm en professioneel✓
 - Verduidelik die situasie aan die gaste /Kondig die situasie aan✓
 - Maak verskoning✓ en bied 'n beperkte spyskaart aan✓ wat nie enige geregte of drankies insluit wat met elektriese toebehore voorberei moet word nie bv. Slaaie en koue drankies✓
 - Indien 'n kragopwekker beskikbaar is, skakel dit aan✓
 - Restaurantpersoneel moet beligting voorsien soos kerse✓
 - Skakel elektriese apparaat af en trek kragproppe uit.✓
 - Gebruik gasstowe en gastoerusting✓ (Enige 4) (4)
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200
- [30]**