



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2021**

**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 restaurantbedrywigheede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D: Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1: MOENIE 'n reël tussen antwoorde ooplaat NIE, bv.  
1.1.1  
1.1.2
5. 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 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 In die geval van 'n ernstige brand in 'n restaurantkombuis sal die eerste stap wees om ...

- A onmiddellik te ontruim en gaste na veiligheid te help.
- B die brand stilweg met 'n klam doek te smoor.
- C alle deure oop te maak en alle apparaat af te skakel.
- D verskoning aan te bied en die gaste te vra om te bly sit. (1)

1.1.2 Die aanvanklike baktemperatuur vir chouxdeeg-produkte:

- A 160–180 °C
- B 180–190 °C
- C 200–220 °C
- D 230–240 °C (1)






1.1.3 Wanneer die bokant van die tertdeeg liggies geborsel word voordat dit gebak word om dit 'n glansende, bruin voorkoms te gee:

- A Prik met 'n vurk ('Docking')
- B Voering
- C Verglansing
- D Verseël (1)

- 1.1.4 'n Longinfeksie wat 'n voedselhanteerder maklik by 'n medewerker kan aansteek, word ... genoem.
- A gastroënteritis
  - B klierkoors
  - C cholera
  - D tuberkulose
- (1)
- 1.1.5 Twee posisies in 'n gasvryheidsonderneming wat nodig is om die besigheid te bemark:
- A Sekuriteitsbestuurder en motorwag
  - B Menslikehulpbron-bestuurder en nag-ouditeur
  - C Bemarkingsbestuurder en televerkoopspersoon
  - D Finansiële bestuurder en debietklerk
- (1)
- 1.1.6 Stowe is die geskikste gaarmaakmetode vir die volgende vleissnit:
- A Lendeskyf ('Sirloin')
  - B Skenkel
  - C Kruisstuk
  - D Lendestuk ('Loin')
- (1)
- 1.1.7 Die metode wat gebruik word wanneer vonkelwyn gemaak word deur die wyn in 'n tenk te fermenteer:
- A Charmat
  - B Gekarbonateerd
  - C Cap Classique
  - D Sjampanje
- (1)
- 1.1.8 Die metode wat gebruik word om 'n meringue te maak deur suikerstroop by eierwitte te voeg:
- A Alaskaans/Alaska
  - B Switsers
  - C Frans
  - D Italiaans
- (1)
- 1.1.9 Gedurende ... bediening word die voedsel op 'n trollie voor die gas berei:
- A Franse
  - B gueridon-
  - C bord-
  - D silwer-
- (1)
- 1.1.10 Die bemarkingsmengselkonsep wat die verkoop van maaltye in 'n restaurant en akkommodasie-onderneming insluit:
- A Prys
  - B Produk
  - C Persone
  - D Promosie
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die naam van die chouxdeeg-produk in KOLOM B wat by die prent 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 PRENT	KOLOM B CHOUXDEEG-PRODUKTE
1.2.1 	A éclairs B churros C beignets D profiterole
1.2.2 	E Paris-Brest F croquembouche G gateau St-Honore
1.2.3 	
1.2.4 	
1.2.5 	

(5 x 1)

(5)

- 1.3 Kies die mengeldrankie-terminologie in KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

<b>KOLOM A BESKRYWING</b>		<b>KOLOM B MENGELDRANKIE- TERMINOLOGIE</b>	
1.3.1	Meng bestanddele met 'n mengelstokkie en skink dit in 'n skemerkelglas	A	gebou
		B	geskud
1.3.2	Bestanddele word in lagies geskink in dieselfde glas as waarin dit bedien gaan word	C	frappé
		D	vriesversier ('frosting')
1.3.3	Bestanddele en ys word in 'n mengfles gekombineer, deurgesyg en in 'n glas geskink	E	geroer
		F	gemeng
1.3.4	Gebruik 'n elektriese toestel om puree van vars vrugte en sap te maak	G	skeutjie
1.3.5	Bedek die rand van die glas met suiker of sout en verkoel dit in die yskas		

(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 Die apparaat wat gebruik word om 'n bottel witwyn koel te hou nadat daar vir die gaste aan tafel geskink is
- 1.4.2 'n Dokument wat al die hulpbronne en prosesse bevat wat 'n persoon sal benodig om sy/haar besigheidsdoelwitte te bereik
- 1.4.3 Die tipe bemarkingsinstrument wat op die groot skerm in filmteaters gebruik word om 'n restaurant te adverteer
- 1.4.4 Die siekte wat veroorsaak word deur die liggaam se onvermoë om insulien te vervaardig
- 1.4.5 Die seël op die nek van 'n bottel wyn wat waarborg dat die inhoud van die bottel dieselfde is as wat op die etiket verskyn
- 1.4.6 Die term wat die eetbare organe en ingewande van 'n dier beskryf
- 1.4.7 Die soort boontjie wat gebruik word om getekstureerde plantaardige proteïene te vervaardig
- 1.4.8 Die persoon wat die laaste aan 'n etenstafel in 'n restaurant bedien word
- 1.4.9 Die fase waar gelatienpoeier oor koue water gesprinkel word
- 1.4.10 Bedek 'n vleissnit met dun repies vet of spek voordat dit gaargemaak word (10 x 1) (10)

**1.5 KEUSES**

1.5.1 Kies VYF geregte uit die lys hieronder wat by die dieet van 'n pesco-vegetariër ingesluit kan word. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Bief Wellington
- B Melktert
- C Gepiekelde vis
- D Hoender à la King
- E Songedroogdetamatie-quiche
- F Waatlemoenstokkies
- G Pampoenpoffertjies
- H Biefstuk-en-niertjie-pastei
- I Hoender Kiëf
- J Springbokbiltong (5)

1.5.2 Kies DRIE soorte verpligte inligting uit die lys hieronder wat 'n gas tydens 'n bespreking moet verskaf. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Werkgewer se adres
- B Gas se geboortedatum
- C Gas se kontakbesonderhede
- D Tipe kamer verlang
- E Metode van betaling
- F Vorige besprekings (3)

1.5.3 Kies TWEE kwaliteitseienskappe uit die lys hieronder van die deeg wat in gebakte bouchées gebruik word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Vlokkerige lagies
- B Ryk en botteragtig
- C Sagte krummels
- D Bros tekstuur (2)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

2.1 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die meerderheid besighede gebruik gerekenariseerde voorraadlyste.

2.1.1 Maak 'n lys van DRIE tipes inligting wat op 'n gerekenariseerde voorraadlys ingesluit moet word. (3)

2.1.2 Bespreek die voordele vir 'n sjef om 'n gerekenariseerde kontrolestelsel te gebruik om voorraad aan te vra. (2)

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

Luvuyo is as hoofkelner by die MARTT Hotel aangestel. Na ses maande het hy skriftelike waarskuwings ontvang omdat hy laat was vir werk en oor argumente met gaste wanneer hulle oor die standaard van sy diens gekla het.

2.2.1 Identifiseer TWEE etiese aspekte wat deur Luvuyo by die MARTT Hotel verontagsaam is. Motiveer ELKE aspek. (4)

2.2.2 Maak voorstelle aan Luvuyo oor hoe om goeie kliëntesorg uit te oefen. (4)

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

'n Uitbraak van cholera het voorgekom toe die mense van 'n gemeenskap onbehandelde water uit boorgate, riviere en fonteine gekry het. Alhoewel onderrig aan die gemeenskap verskaf is, het 'n gastehuseienaar voortgegaan om voedsel en onbehandelde water aan gaste te voorsien.

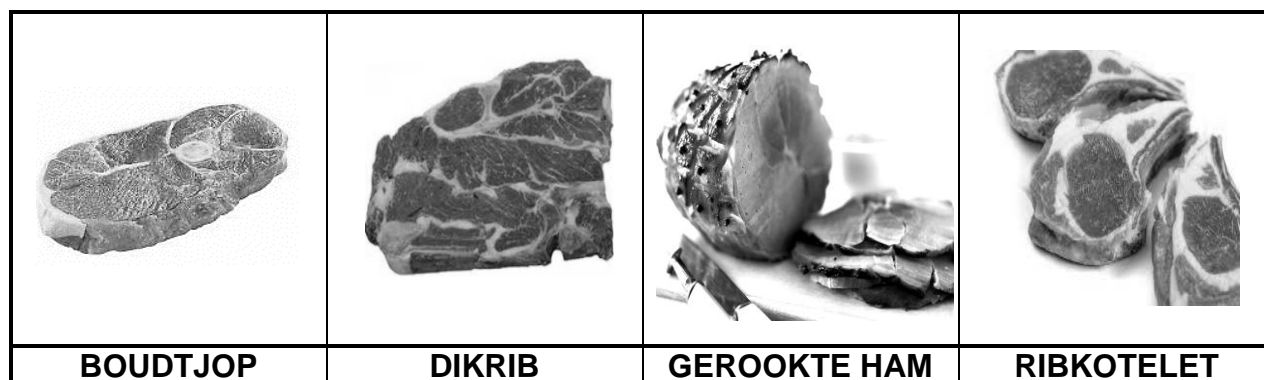
2.3.1 Beveel aan hoe die gastehuseienaar die verspreiding van die infeksie kan voorkom. (4)

2.3.2 Sommige mense is meer vatbaar vir cholera en sal gouer siek word. Motiveer die stelling. (3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

- 3.1 Gedurende die 2019 Wêreldbeker-rugbytoernooi het mense baie vleis gebraai in die gees van die Suid-Afrikaanse tradisie. 'n Plaaslike slaghuus het die volgende vleissnitte verkoop:



- 3.1.1 Identifiseer TWEE lamsnitte wat vir 'n vleisbraai geskik is. (2)
- 3.1.2 (a) Stel 'n geskikte proses voor om die vleis wat in VRAAG 3.1.1 geïdentifiseer is, te versag. (1)
- (b) Verduidelik kortliks die proses wat in VRAAG 3.1.2(a) voorgestel is. (2)
- 3.1.3 Beskryf DRIE eienskappe van goeie gehalte varkvleis. (3)
- 3.2 Die dikrib is vir twee maande in 'n geskeurde plastieksakkie in 'n vrieskas gestoor. Voorspel die moontlike voorkoms en tekstuur van die vleis toe dit uit die vrieskas verwyder is. (2)
- 3.3 Onderskei tussen die porsiegroottes in gram van die *ribkotelet* en die *gerookte ham*. Gee EEN rede vir die antwoord. (3)
- 3.4 3.4.1 Motiveer waarom die volgende reëls toegepas word wanneer skilferdeeg berei word:
- (a) Meet die bestanddele korrek af. (1)
- (b) Moenie die mengsel te veel meng nie. (2)
- (c) Hou die bestanddele en apparaat yskoud. (2)
- 3.4.2 Bespreek DRIE redes vir die gebruik van die blindbaktegniek wanneer broskorsdoppies vir melktertjies berei word. (3)
- 3.5 Noem DRIE eienskappe van chouxdeeg-produkte wat suksesvol gebak is. (3)

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

Susan beplan haar jaarlikse Kersfeesfamiliebyeenkoms en het navorsing oor meringue-gebaseerde nageregte gedoen. Gebakte Alaska en Pavlova is aangedui as die gewildste feestelike nageregte.

Onderskei tussen *gebakte Alaska* en *Pavlova* ten opsigte van die aspekte wat in die tabel hieronder genoem word. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

	<b>GEBAKTE ALASKA</b>	<b>PAVLOVA</b>
Verhouding eierwitte : suiker	(1)	(1)
Komponente gebruik om elke nagereg saam te stel:		
(a) Basis	(a)	(a)
(b) Vulsel	(b)	(b)
(c) Bolaag	(c) (3)	(c) (3)

(8)

3.7 3.7.1 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word wanneer sjokolade gesmelt word. (2)

3.7.2 Stel EEN soort sjokolade voor om in die bereiding van ganache te gebruik. (1)

3.8 Bestudeer die prent van vrugte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



3.8.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die vrugte gebruik is. (1)

3.8.2 Verduidelik die preserveringsmetode wat in VRAAG 3.8.1 geïdentifiseer is. (2)

3.8.3 Noem TWEE voordele van die gebruik van hierdie preserveringsmetode. (2)

**[40]**

**VRAAG 4**

- 4.1 Bestudeer die lys met geregte vir 'n vingerete hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Tofu-en-murgpampoentjie-kebabs Mini-biefstuk-en-niertjie-pasteie Hoendersamoesas Gerookte Forel-en-roomkaas-blini Gemarineerde Wildsvleisstokkies Sjokoladebruintjies
--

- 4.1.1 Beskryf 'n *samoesa*. (2)
- 4.1.2 Maak 'n lys van DRIE nadele van vingeretes. (3)
- 4.1.3 (a) Bepaal watter voedselgroep is NIE verteenwoordig NIE. (1)
- (b) Stel TWEE soet snoephappies voor om die voedselgroep in jou antwoord op VRAAG 4.1.3(a) te verteenwoordig. (2)
- 4.1.4 Sommige geregte op die lys is nie geskik vir 'n pollo-vegetariër nie.

Identifiseer die geregte wat NIE geskik is NIE en dui die bestanddeel in ELKE gereg aan wat 'n pollo-vegetariër nie sal inneem nie.

Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

NIE-GESKIKTE GEREKTE	BESTANDDEEL
(3)	(3)

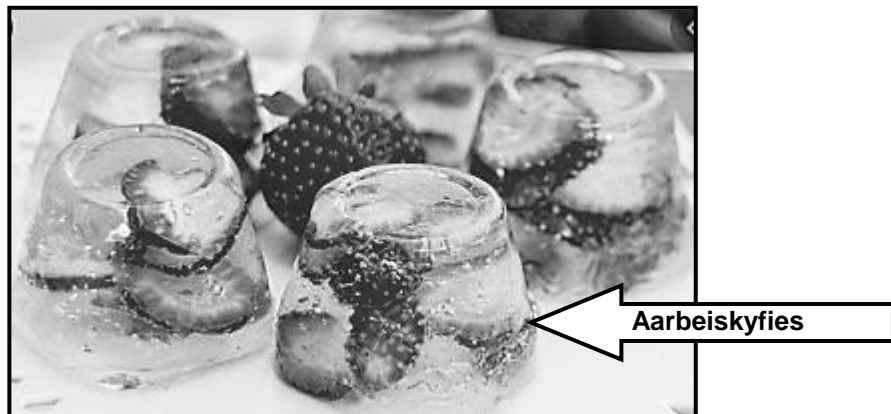
(6)

- 4.2 Voltooi die kosteberekening van 'n spyskaart vir 100 gaste. Gebruik die inligting hieronder. Toon AL die formules en berekeninge.

Voedselkoste:	R15 000
Arbeidskoste:	R4 400
Oorhoofse koste:	R3 000

- 4.2.1 Bereken die totale koste van die spyskaart. (3)
- 4.2.2 Bereken die verkoopprijs indien die wins 50% is. (4)
- 4.2.3 Gee TWEE voorbeelde van oorhoofse koste. (2)

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



**AARBEIJELLIE**

- 4.3.1 Noem TWEE faktore wat die jelvorming van die gereg sal beïnvloed. (2)
- 4.3.2 Beskryf hoe 'n mens kan verseker dat die arbeiskyfies tydens stolling eweredig versprei sal wees. (2)
- 4.3.3 Verduidelik kortliks die berging van die arbeijellie nadat dit berei is. (3)

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

<b>SPYSKAART AANDETE</b>	
Sampioenroomsop	***
Gestoomde Stokvis met Knoffelsous	***
Hongaarse Ghoelasj	
Aartappel, Spek en Knoffel-gebak	
Mieliesoufflé	
Blomkool-au-gratin	***
Sjokoladesponspoeding	***
Koffie/Tee	
20 Junie 2021	
	<i>Prys: R200 per persoon</i>

Evalueer die keuse van geregte op die spyskaart deur na DRIE beginsels van spyskaartbeplanning te verwys. (3 x 2) (6)

4.5 Bespreek die dieetriglyne wat in ag geneem moet word vir die beplanning en bereiding van 'n kosjer-spyskaart. (4)  
**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

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

Joyce wil haar eie besigheid begin om suiker- en glutenvrye beskuit aan al haar vriende en familie te verkoop. Joyce wil graag na 'n paar maande haar besigheid uitbrei en 'n rekenmeester aanstel.

- 5.1.1 Maak 'n lys van VIER karaktereienskappe wat Joyce sal nodig hê om 'n entrepreneur te word. (4)
- 5.1.2 Gee Joyce raad oor die kriteria om te volg wanneer verpakking as 'n bemarkingsinstrument vir die beskuit gebruik word. (2)
- 5.1.3 Noem VIER rolle en verantwoordelikhede van 'n rekenmeester. (4)
- 5.1.4 Gee TWEE voorbeelde van elektroniese media wat Joyce kan gebruik om haar produk te adverteer. (2)
- 5.1.5 Evalueer die slagspreuk hieronder as 'n doeltreffende bemarkingsinstrument.

**JOYCE** se beste *BESKUIDE*...

- 5.2 Gee 'n restaurantbestuurder raad oor hoe om gaste se klagtes te hanteer. (5)
- 5.3 Bespreek hoe personeellede by 'n restaurant wateronderbrekings moet hanteer. (4)

5.4 Bestudeer prente (A–F) hieronder wat verskillende areas in die gasvryheidsbedryf illustreer en beantwoord die vrae wat volg.



Identifiseer en noem DRIE nie-inkomsteskeppende areas. Teken die tabel in die ANTWOORDEBOEK oor en skryf slegs die DRIE letters (A–F) in die eerste kolom en dan die name van die areas in die tweede kolom.

IDENTIFISEER DIE NIE-INKOMSTESKEPPENDE AREAS (A–F)	NAME VAN DIE AREAS

(6)  
[30]

**VRAAG 6**


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

Simon is as die nuwe voedsel- en drankbestuurder by 'n restaurant aangestel. Hy moet 'n drank- en wynlys vir die restaurant saamstel.

Stel VIER hoofkategorieë voor wat Simon by hierdie drank- en wynlys moet insluit. (4)

6.2 Noem TWEE gebruike van 'n diendoek in 'n restaurant. (2)

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

WYNLYS
Merlot
Droë Vonkelwyn
Port
Gedealkoholiseerde Chenin Blanc


6.3.1 Kies 'n geskikte wyn uit die wynlys om by ELKE gereg hieronder te pas. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

GEREGTE	GESKIKTE WYN
1. Engele te Perd ('Angels on Horseback')	
2. Kreefkelkie	
3. Bief Ghoelasj	
4. Brood-en-botter-poeding	

6.3.2 Beskryf *gedealkoholiseerde wyn*. (2)

6.4 Lees die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Grendeltydbeperkings is gedurende Covid-19 op die verkoop en bedien van alkoholiese drankies geplaas. Restaurante het innoverend geraak met die verkoop van nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') en nie-alkoholiese drankies.

6.4.1 Definieer 'n *nie-alkoholiese skemerkelkie* ('*mocktail*'). (2)

6.4.2 Verduidelik hoe restaurante baat gevind het by die verkoop van nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') omdat hulle nie deur die algemene reëls vir op-die-perseel-dranklisensies beperk is nie. (3)

6.5 Bespreek die afsluitings-mise-en-place in die bedieningsarea van ELK van die volgende:

6.5.1 Opruiming van die kroeg (4)

6.5.2 Smaakmiddels/Kruidery (3)

6.6 Bestudeer die prente (**A** en **B**) hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.6.1 Identifiseer die apparaat in **A** en **B**. (2)

6.6.2 Vergelyk apparaat **A** en **B**. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

APPARAAT A	APPARAAT B

(4)  
[30]

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



# basic education

---

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2021**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.**

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

1.1.1	A✓	M187	F45
1.1.2	C✓	M124	F185
1.1.3	C✓	M116	F211
1.1.4	D✓	M27	F82
1.1.5	C✓	M5-7	F120/7
1.1.6	B✓	M93	F192
1.1.7	A✓	M156	F48
1.1.8	D✓	M140	F150
1.1.9	B✓	M175	F37
1.1.10	B/D✓	M15	F134

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	B✓	M125
1.2.2	D✓	
1.2.3	E✓	F185-186
1.2.4	C✓	
1.2.5	A✓	

(5)

**1.3 PASITEMS**

1.3.1	E✓	M161
1.3.2	A✓	
1.3.3	B✓	F65
1.3.4	F✓	
1.3.5	D✓	

(5)

**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Ysbak/koeler/wyn emmer/ys emmer/wynemmer staander✓	M167	F58
1.4.2	Besigheidsplan✓	M11	F131
1.4.3	Oudiovisueel/Ouditief✓	M20	F140
1.4.4	Diabetes/Diabetes Mellitus/Tipe 1 Diabetes✓	M47	F5
1.4.5	Sertifisering/Egtheidseël✓	M158	F53
1.4.6	Afval/Mogodu✓	M80	F190
1.4.7	Soja✓	M104	F182
1.4.8	Gasheer/Gasvrou✓	M193	F36
1.4.9	Hiderering/spons/"blooming"✓	M130	F161
1.4.10	Bardering✓	M86	F199

(10)

**1.5 KEUSE**

1.5.1	B✓, C✓, E✓, F✓, G✓	Enige volgorde	M99	F178	(5)
1.5.2	C✓, D✓, E✓	Enige volgorde	M39	F101	(3)
1.5.3	A✓, B✓	Enige volgorde	M114	F206	(2)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- |     |       |  |                          |
|-----|-------|--|--------------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naam van goedere/produk/tipe voorraad/handelsnaam✓</li> <li>• Beskrywing van goedere/produk/unieke kode✓</li> <li>• Die hoeveelheid/volume/massa ontvang en wat uitgereik is✓</li> <li>• Die nuwe balans (totaal) van voorraad/voorraad op hande✓</li> <li>• Minimum en maksimum voorraad vlakke/herbestelling voorraad vlak✓</li> <li>• Die prys per eenheid/voorraad koste✓</li> <li>• 'n Kontantkolom/waarde kolom✓</li> <li>• Datum✓</li> <li>• Handtekening/goedkeuring/persoon wat voorraad benodig✓</li> <li>• Bestelling/rekwisisie nommer✓ (Enige 3)</li> </ul>  | M36<br>F95-<br>97<br>(3) |
|     | 2.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minder tydrowend/spaar tyd/vinniger✓</li> <li>• Makliker om die hoeveelheid voorraad te bepaal/meer effektief✓</li> <li>• Sisteem kan stoorman van produkte inlig wat bestel moet word/ bestuur en beheer vloei van voorraad✓</li> <li>• Die totale koste van die voorraad kan onmiddellik aangeteken word✓</li> <li>• Voorraad word onmiddellik van voorraadlys afgetrek✓</li> <li>• Aantal foute word verminder/meer akkuraat✓</li> <li>• Voorraadkontroleproses kan meer gereeld gedoen word/meer gereeld✓</li> <li>• Die rekenaar kan inligting stoor/maklik om inligting te herroep✓ (Enige 2)</li> </ul>  | M36<br>F95<br>(2)        |
| 2.2 | 2.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiptelikheid/integriteit/betroubaarheid/produktiwiteit✓- Luvuyo was nie 'n funksionele en samewerkende spanlid nie/laat vir werk/bring nie sy kant by die werk nie/is nie betroubaar en onafhanklik nie✓</li> <li>• Selfrespek en respek vir ander/toegewydheid/kommunikasie/samewerking/oplettendheid verdraagsaamheid✓- Hy het nie ander respekteer nie/argumenteer met die gaste/hy was nie bewus van die gaste se behoeftes nie✓ (Enige 4)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luvuyo was nie 'n funksionele en samewerkende spanlid nie/laat vir werk✓/bring nie sy kant by die werk nie/is nie betroubaar en onafhanklik nie✓ Geen stiptelikheid/integriteit/betroubaarheid/produktiwiteit✓</li> <li>• Hy het nie ander respekteer nie/argumenteer met die gaste/hy was nie bewus van die gaste se behoeftes nie✓ Geen selfrespek en respek vir ander/gebrek aan toegewydheid/kommunikasie/samewerking/verdraagsaamheid✓ (Enige 4)</li> </ul> | M30<br>F86<br>(4)        |

- 2.2.2
- Hy moet stiptelik/gee vinnige terugvoer/reageer dadelik op gaste/effektief wanneer diens gelewer word op vinnige manier/moenie gaste laat wag nie✓
  - Hy moet geduldig/verdraagsaam wees met gaste✓
  - Hy moet bedagsaam/vriendelik wees✓
  - Hy moet positief wees wanneer hy gaste se klagtes hanteer✓
  - Moenie argumenteer met gaste/die gas is koning/gas is altyd reg✓
  - Bly kalm/beheer emosies/hy moet bewus wees van sy stemtoon/lyftaal wanneer gaste aanspreek of met hulle werk✓
  - Hy moet betroubaar wees in terme van gaste se versoeke/nie leë beloftes maak✓
  - Hy moet verseker dat gaste waarde vir hulle geld kry/ontvang wat bestel het✓
  - Hy moet die gaste herken as hulle arriveer✓
  - Hy moet akkuraat wees in die neem en aflewer/bediening van gaste se bestellings✓
  - Luister en gee aandag✓
  - Bereidwillig/hulpvaardig om te help✓
  - Bewus van behoefte van gas✓
  - Respekteer gas✓
  - Goeie eerste indrukke/goeie voorkoms✓
  - Aanvaar dat fout gemaak is en vra onverskoning✓ (Enige 4)
- M32  
F90  
(4)
- 2.3 2.3.1
- Alle water moes chemies behandel /gekook of gesuiwer word✓
  - Voorsien gebottelde water✓
  - Moenie voedsel en water bedien wat gekontamineer is nie/vermy vis of skulpvis verkry van gekontamineerde water✓
  - Voedsel soos groente en vrugte moet afgewas word✓
  - Vermy die bediening van rou en halfgaar voedsel vb. ongekookte vis of skulpvis bedien nie✓
  - Bedek voedsel om vlieë te voorkom✓
  - Belangrik om hande deeglik by fasiliteite met antiseptiese seep te was/saniteerder✓
  - Personeel moet ingeënt word✓
  - Stuur siek of geïnfecteerde persoon huistoe✓ (Enige 4)
- M25  
F78  
(4)
- 2.3.2
- Mense wat onveilige watervoorrade gebruik/bly in areas met swak sanitering/mense wat skulpvis en groente eet wat met water wat met die bakterieë besmet is✓/weens feit dat cholera bakterieë moontlik ingeneem kan word✓
  - Kinders, ouer mense en wangevoede mense✓ is 'n risiko agv verswakte immuniteit✓/lae vlak maagsuurvlakke en kan nie bakterieë beveg nie✓
  - Mense wat saam met iemand bly wat reeds die siekte het mag ook geïnfecteer word/hoe risiko om geïnfecteer te word✓ (Enige 3)
- M25  
F78  
(3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

3.1	3.1.1	Boudtjop✓ Ribkotelet✓ Dikrib✓	(Enige 2)	M94 F194 (2)
	3.1.2 (a)	Marinering✓ Chemiese versagting✓	(Enige 1)	M86 F200 (1)
	(b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marinering is om vleis in 'n gegeurde vloeistofmengsel te week vir 15 minute tot 2 ure✓</li> <li>• Sure, olie en speserye en kruie te laat lê om die vleisvesels te versag✓</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemiese versagting – Sprinkel vleisversagters oor vleis✓/ bedek vleis met sure, pynappel of papaja✓ breek die vleisvesels af vir 15 minute tot 2 ure✓</li> </ul>	(Enige 2 relevant tot 3.1.2 (a))	M86 F200 (2)
	3.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gryserige ligte rooi kleur/gryspienk✓</li> <li>• Vleis voel ferm/laat nie 'n duikie as daarop gedruk word nie✓</li> <li>• Fyn grein tekstuur✓</li> <li>• Die vet is gewoonlik wit of roomwit van kleur/vet moet nie olierig wees nie✓</li> <li>• Bene is rooi en poreus, ribbene is gespikkeld✓</li> <li>• Vars reuk/geen vreemde/geen onaangename reuke✓ (Enige 3)</li> </ul>		M83 F189 (3)
3.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die vleis sal vriesbrand hê✓</li> <li>• Die oppervlak van die vleis sal gedehidreer voorkom/uitgedroog wees✓</li> <li>• Grys-bruin kolle/ sal op die oppervlak van die vleis vertoon/verandering in kleur✓</li> <li>• Vleissappe/sarkoplasma sal uitloop nadat vleis ontdooi is✓</li> <li>• Yskristalle bo-op vleis✓</li> </ul>	(Enige 2)	M84 F199 (2)
3.3		Ribkotelet: 150-250 g✓ Gammon: 120-150 g✓ Die ribkotelet sluit 'n been in; die gerookte varkvlies is sonder bene✓	(Enige gewig binne die gegewe reeks)	M96 F204 (3)

- 3.4 3.4.1 (a) • Om veranderinge in die ratio/verhoudings van die bestanddele te voorkom✓  
 • Foutiewe verhoudings kan die eienskappe van die deeg verander✓ dit word hard/sag/krummelrig/hard/droog/deeg word klewerig/om te verseker dat eindproduk suksesvol is✓  
 (Enige 1) M118 F212 (1)
- (b) • Oorhantering/te veel meng van die deeg sal veroorsaak dat dit krimp✓  
 • Hitte vanaf die hande kan die smeer laat smelt wat dan deur die meel geabsorbeer word/verhoed behoorlike rys/klein volume✓ M118 F212 (2)  
 • Die deeg/kors sal taai wees OF deeg sal harde kors wees✓ (Enige 2)
- (c) • Koue smeer bly hard en vorm lagies tussen die deeg/verhoed dat smeer smelt✓  
 • Deeg rys beter✓ M118 F212 (2)  
 • Die vlokkerigheid sal afwesig wees as die omstandighede te warm is✓ (Enige 2)
- 3.4.2 • Blindbak word gedoen as 'n gaar vulsel gebruik word✓  
 • Voorkom dat die deeg blase vorm/rys/bly plat/behou vorm✓ M117 F209 (3)  
 • Om te verseker dat die kors deeglik gaar word✓  
 • Help dat die kors bros word/voorkom 'n kluitjierige/deurweekte bodem✓ (Enige 3)
- 3.5 • Bros✓  
 • Hol en droog aan die binnekant/ droë binnedeel/goed gaar✓  
 • Lig in gewig✓  
 • Ligte bruin/goue bruin kleur/strooikleur✓  
 • Eweredige grootte✓ M124 F186 (3)  
 • Goed gepof/goeie volume✓  
 • Netjies/goed gevorm✓ (Enige 3)

3.6

	<b>GEBAKTE ALASKA</b>	<b>PAVLOVA</b>	
Verhouding van eierwitte : suiker	1:1/ Gelyke hoeveelhede✓ (1)	1:2 / Dubbel die hoeveelheid suiker tot eierwit✓ (1)	
Komponente gebruik om elke nagereg saam te stel	(a) Basis: Sponskoek✓	(a) Basis: Meringue✓	
	(b) Vulsel: Roomys✓	(b) Vulsel: Room/mascarpone/vrugtesmeer✓	
	(c) Bo-laag: Meringue✓ (3)	(c) Bo-laag: Vrugte/enige vrugte✓ (3)	M141 F151 (8)

3.7	3.7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kap of breek sjokolade in kleiner eweredige stukkies✓</li> <li>• Smelt oor indirekte stoom deur die sjokolade in 'n bain marie te sit/dubbelkoker/ bo-op 'n mengbak oor kastrol✓</li> <li>• Roer gereeld✓</li> <li>• Verwyder van stoof sodra water begin om te kook om oorverhitting te voorkom✓ (Enige 2)</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kap of breek sjokolade in kleiner eweredige stukkies✓</li> <li>• Smelt in die mikrogolf deur die sjokolade in 'n bak te sit en in sarsies van 30 sekondes te verhit✓ roer tussenin✓ (Enige 2)</li> </ul>	M145 (2)
	3.7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommersiële donker sjokolade/70% or hoër kakao massa✓</li> <li>• Couverture - enige kleur✓</li> <li>• Baksjokolade - enige kleur /'baker's covering/compound'✓</li> <li>• Onversoete/bitter sjokolade✓ (Enige 1)</li> </ul>	M144 F156 (1)
3.8	3.8.1	Glasing/Versuikerd /Kristallisasie van suiker✓	M153 F168 (1)
	3.8.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die vrugte word gekook/herhaaldelik/veelvuldige kere✓</li> <li>• In 'n hoë konsentrasie suikerstroop✓ totdat 'n glanslaag aan die buitekant vorm/'n fyn lagie suikerkristalle vorm aan die buitekant✓ (Enige 2)</li> </ul>	M153 F168 (2)
	3.8.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkom dat voedsel bederf✓</li> <li>• Verhoog 'n veilige bergingsperiode✓</li> <li>• Verhoog die beskikbaarheid van voedsel wanneer dit nie in seisoen is nie✓</li> <li>• Maklik om op te berg/geen verkoeling benodig✓</li> <li>• Spaar tyd en arbeid/geen voorbereiding nodig✓</li> <li>• Gepreserveerde voedsel kan op hul eie geëet word/geen gaarmaak nodig✓</li> <li>• Vervoer van voedselprodukte is makliker✓</li> <li>• Verbeter die voorkoms/gee dit 'n mooi blink voorkoms/verskeidenheid✓</li> <li>• Verbeter smaak/gees unieke smaak✓</li> <li>• Verminder die beskikbaarheid van water vir mikro-organismes om te groei✓</li> <li>• Hitte vernietig mikro-organismes en ensieme✓ (Enige 2)</li> </ul>	M149 F166 (2) <b>[40]</b>

**VRAAG 4**

4.1.1 'n Samoesa is 'n driehoekvormige happie/ pasteitjie✓gemaak met purr/filo deeg✓ wat gediepbraai word in olie/ gebak/lugbraai (airfryer) word/ verskillende vulsels wat sout, sterk gegeur of soet kan wees✓ (Enige 2) M70 F207 (2)

4.1.2

- Voorbereiding van voedselitems is tydwend✓
- Verskeie happies per persoon moet voorberei word✓
- Voedselitems kan duur wees as proteïen die hoofbestanddeel is/of as die funksie /spyskaart nie goed beplan is nie✓
- Mense kan honger wees teen die tyd dat die funksie begin en dus meer eet/dit mag dalk nie vullend genoeg wees vir gaste✓
- Gaste mag ongemaklik raak indien hulle vir die volle duur van die funksie moet staan✓
- Gaste se vingers kan vuil word/morsige vingers✓

(Enige 3) M68 F13 (3)

4.1.3 (a) • Die vrugtegroep✓ M70 F16 (1)

(b)

- Aarbeie gedoop in gesmelte sjokolade/versuikerd✓
- Vrugtestokkies/vrugte kebab/brochette✓
- Vrugtepoeffers✓
- Bouchées/barquette met 'n vulsel/ vrugtetertjies✓
- Appelstrüdel snye✓
- Mini appel tertjies✓
- Mini toffie appels✓

(Enige 2 vrugtebasis **mini/cocktail**-happies) M70 F16 (2)

4.1.4	<b>NIE-GESKIKTE GEREGTE</b>	<b>EEN BESTANDDEEL</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini Bief-en-niertjie pasteitjies✓</li> <li>• Gerookte Forel-en-roomkaas Blini✓</li> <li>• Gemarineerde Wildsvleisstokkies✓ (3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biefstuk/Niertjies/rooivleis/afval✓</li> <li>• Forel/Kaviaar/vis✓</li> <li>• Wildsvleis/rooivleis✓ (3)</li> </ul>	M99 F178 (6)

4.2 4.2.1 Totale Koste = Voedselkoste + Arbeidskoste + Oorhoofse koste✓  
= R15 000+R4 400+ R3 000✓  
= R22 400✓ M63 F21 (3)

4.2.2 Verkoopprys = Totale Koste + Wins **OF** Totale Koste + 50%✓  
= R22 400 + 50% / R22 400 x 50% **or** 50÷100✓  
= R22 400 + R11 200✓  
= R33 600✓ M62 F21 (4)

- 4.2.3
- Huur van eiendom✓
  - Belasting✓
  - Water✓
  - Elektrisiteit/gas✓
  - Waardevermindering van toerusting/onderhoud van toerusting✓
  - Skoonmaakmateriale✓
  - Skryfbehoeftes ✓
  - Pos-en-telefoondienste/Wi-Fi✓
  - Advertensie✓
  - Uniforms✓
  - Linne: tafeldoek, servette of stoelottreksels/wassery koste✓
  - Vervoer/afleweringkoste/brandstof✓
  - Versekering✓
  - Sekuriteit sisteme/maatskappy✓
- (Enige 2) M60  
F20  
(2)
- 4.3
- 4.3.1 Jelvorming kan beïnvloed word deur:
- Gelatienkonsentrasie/hoeveelheid vloeistof/gelatien✓
  - Stollingstemperatuur/10-15°C✓
  - Klop/klits van die gelatienmengsel✓
  - Byvoeging van bestanddele: hoeveelheid suiker/sure/sout/aantal aarbeie✓
  - Tydsduur voor ontvorming/stollingstyd✓
- (Enige 2) M131  
F163  
(2)
- 4.3.2
- Laat gelatienmengsel toe om te verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat aarbeie bygevoeg word om eweredige verspreiding te verseker✓
  - Maak seker dat die aarbeie geen vloeistof aanhet nie/vry van vloeistowwe is✓
  - Klein hoeveelhede aarbeie moet gebruik word✓
  - Aarbeie moet eweredig gesny wees✓
- (Enige 2) M131  
F162  
(2)
- 4.3.3
- Bedek die houer om absorpsie van ander geure te verhoed✓
  - Hou die houer bedek om kruiskontaminasie te voorkom✓
  - Hou in yskas tot opdiening om die jelvorm te behou/hou die jel onder 28°C om te voorkom dat dit smelt✓
  - Indien dit vir langer tye in yskas bly, sal die jel fermier raak maar sal water verloor wat 'n verlies in tekstuur en volume sal veroorsaak/rubberagtige tekstuur en krimp/moet bedien word binne 24 ure✓
  - Moenie in vrieskas stoor nie✓
- (Enige 3) M130  
F160  
(3)

## 4.4 Voedsel:

- Herhaling van bestanddele/stysel gebruik✓ bv. twee geregte met knoffel/ mielie soufflé en blomkool au-gratin bevat beide gebruik 'n witsous✓
- Beperkte verskeidenheid van geure✓bv. knoffelsous en aartappel-knoffel gebak✓
- Min verskeidenheid in tekstuur nie✓ bv. sampioensop /mielie soufflé en hongaarse ghoelasj het almal sagte teksture/geen krakerigheid nie✓
- Geen variasie in temperature nie✓/alle geregte is warm bv. sampioenroomsop en sjokoladesponspoeding beide warm✓
- Geen variasie in kleur nie✓/geen groen of rooi geregte in spyskaart, slegs room en bruin kleure✓ bv. sampioenroomsop en blomkool au-gratin✓
- Beperkte variasie in gaarmaakmetodes nie✓/daar is vier gebakte produkte bv. mielie soufflé, sjokoladesponspoeding/aartappel-spek-en-knoffel gebak en blomkool au-gratin alles in oond gebak✓
- Te veel ryk geregte/hoog in vette✓ bv. sampioenroomsop, aartappel, spek en knoffel-gebak, blomkool-au-gratin met botter bo-op✓
- Nie alle voedselgroepe is ingesluit nie/nie goeie nutrientwaarde nie✓  
- vrugtegroep nie ingesluit✓

## Bestuur:

- Tyd van die jaar/winterJunie✓, die geregte is geskik omdat hulle warm is/"comfort" food✓
- Besikbaarheid van bestanddele op spyskaart✓, die bestanddele is beskikbaar gedurende die tyd van die jaar/Junie/winter✓
- Begroting/koste van R200pp✓, die pryse van die spyskaart is realities/voedsel op spyskaart✓
- Tipe maaltyd is aandete/4-gang maaltyd/tyd van die dag✓, die geregte is geskik vir aandete/4-gang spyskaart✓

## Kliente:

- Die keuse van geregte op die spyskaart is nie geskik✓ vir mense wat spesiale dieetvereistes het nie bv. geloofsredes, mediese redes of vegetariers✓
- Geskik vir ouer mense of kinders✓ omdat bestanddele het sagte tekstuur het/maklik om te kou✓
- Nie geskik vir klein kindertjies nie✓ geregte te gesofitikeerd of sterk gegeurd✓

(3 x 2)

M43

F2

(6)

- 4.5
- Kosjerspyskaarte mag nie vleis van die agterkwart van die dier insluit nie✓
  - Melk- en melkprodukte en vleis mag nie in dieselfde maaltyd bedien word nie✓/geen inname van melkprodukte voordat 6 ure verstryk het na die maaltyd nie✓
  - Skulpvis, roofvoëls en slakke is verbode✓
  - Vark- en varkprodukte is verbode✓
  - Alle voedsel moet kosjer wees en voorberei/geslag word volgens geloofsreëls/vleis moet gewas en geweek word✓
  - Aparte kombuise/stoor-area/voorbereidingsareas/en aparte apparaat moet gebruik word✓
  - Slegs kosjer produkte en bestanddele mag gebruik word✓
  - Slegs kosjer wyne mag gebruik word in voorbereiding✓
  - Parev produkte kan gekombineer word met beide vleis of melkprodukte, of gebruik word as neutrale voedsel in spyskaartbeplanning voor of na vleis/melk geregte✓ (Enige 4)
- M44  
F2-3  
(4)  
**[40]**
- TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1 Joyce moet:
- Bereid wees om risiko's te neem/waagmoed hê✓
  - Die vermoë hê om besigheidseleenthede te identifiseer en berekende kansse waag om suksesvol te wees✓
  - Toegewyd en gedetermineerd wees/hardwerkend/druk kan hanteer/gedisiplineerd wees✓
  - 'n Verantwoordelike sin en 'n liefde om iets te bereik hê✓
  - Kreatief wees/uniek wees✓
  - Selfvertroue✓
  - Aanpasbaar wees/vermoë om probleemoplosser te wees✓
  - Toekoms georiënteerd wees/beplan vooruit/doelgeoriënteerd✓
  - Vertroue hê om sukses te behaal✓
  - Goeie organisering- en bestuurvaardighede hê/goeie leierskap vaardighede✓
  - Bemarkingsvaardighede✓
  - Hoë energievlakke/stamina✓
  - Goeie sin vir humor hê✓
  - Kommunikasie vermoëns✓
  - Passievol/optimisties om die tipe besigheid te begin✓ (Enige 4)
- F128  
(4)
- 5.1.2
- Inligting op verpakking moet duidelik wees/maklik om te lees✓
  - Die naam van die produk moet duidelik wees/produk moet maklik geïdentifiseer kan word/handelsmerk/logo/kontakbesonderhede✓
  - Die verpakking moet die aandag van die kliënt aantrek✓
  - Interessante prente✓
  - Kleure moet helder/interessant wees✓
  - Skrif moet duidelik, in vet letters gedruk wees en die oog vang✓
  - Verpakking kan versamelitems/herbruikbare houers wees✓
  - Inligting oor voedingswaarde moet ingesluit wees✓
  - Verpakking moet skoon en higiënies wees✓
  - Verpakking moet geskik wees vir produk/beskerm die produk/maklik om te hanteer/sterk genoeg✓
  - Grootte van verpakking moet klient nie mislei oor inhoud✓
  - Verpakking moet omgewingsvriendelik wees/herwinbaar/bioafbreekbaar✓
- M17  
F135  
(Enige 2) (2)



- 5.2
- Klagtes moet altyd positief en professioneel hanteer word✓
  - Die restaurantbestuurder moet hul emosies beheer/kalm bly/beleefd wees/nie stem verhef✓
  - Beleefd en vriendelik wees✓
  - Behou oogkontak✓
  - Positiewe liggaamshouding- of taal✓
  - Hulpvaardig/toon begrip en bereidwilligheid om die saak op te los volgens die instansie se reëls/neem gaste se klagtes in ag✓
  - Luister en skenk aandag✓
  - Moenie argumenteer met die gas nie✓
  - Erken die klagte en bedank die gas dat dit onder die bestuur se aandag gebring is/respekteer opinie van gas✓
  - Gee onmiddelik aandag/reageer vinnig/bied oplossing aan✓
  - Maak opreg verskoning✓
  - Los die situasie op deur die persoon te vra om die gesprek in privaatheid voort te sit✓
  - Moet nooit die skuld/blaam op jouself of iemand anders sit nie✓
  - Moet nooit iets belowe wat nie uitgevoer kan word nie✓
  - Hou die gas ingelig oor die aandag wat aan die probleem geskenk word/opdatering oor vordering✓
  - Rapporteer en rekordeer die hantering van die probleem volgens die beleid van die instansie✓
  - Afhangende van die erns van die klagte en die beleid van die restaurant, 'n gratis drankie/maaltyd of afslag kan aangebied word✓ (Enige 5)

M183  
F45  
(5)

- 5.3
- Personeellede moet kalm bly✓
  - Vra onverwoning aan gaste✓
  - Kombuis mag gesluit word gedurende die wateronderbrekings weens higiëniese redes✓
  - Gaste moet ingelig word✓ dat voedsel en drank slegs bedien kan word as daar skoon eetgerei, breekware en glase is✓
  - Restaurant moet hulle spyskaart aanpas om by die situasie aan te pas✓
  - Handreinigers moet geredelik beskikbaar wees vir gebruik deur gaste✓
  - Gebottelde water moet beskikbaar wees in die restaurant✓
  - Spesifieke voorsiening/reëlings moet getref word vir die gebruik van toilette bv. gebruik water van Jo-Jo/watertenks/boorgate✓
  - Gebruik huidige watervoorraad spaarsamig✓
  - Maak seker alle krane is toe gedurende wateronderbreking, om oorstroming te voorkom op later stadium✓
  - Beplan vroegtydige volgens verwagte wateronderbrekings skedules bv. beskikbaarheid van weggoibare eetware en messeware/ houers met water beskikbaar✓
  - Volg die korrekte prosedure om die saak te aan te meld/rapporteer aan bestuurder/munisipaliteit✓ (Enige 4)

M187  
F45  
(4)

5.4

IDENTIFISEER DIE NIE-INKOMSTE SKEPPENDE AREAS (A-F)	NAME VAN DIE AREAS
B✓	Ontvangskantoor/'Front Office'/Ontvangs✓
D✓	Instandhouding ✓
E✓ (3)	Besprekings/Bemarking/Kontaksentrum✓ (3)

M2  
F112  
(6)  
[30]

**VRAAG 6**

6.1 Alkoholiese:

- Aperitifs✓
- Skemerkelkies✓
- Spiritualieë✓
- Wyne✓
- Bier/'Ciders'✓
- 'Digestifs'/Shooters✓
- Spesiale koffies✓

Nie-alkoholiese:

- Nie-alkoholiese mengedrankies/'mocktails'✓
- Gekarboniseerde drankies✓
- Water/minerale water✓
- Sappe✓
- Kwas✓
- Vrugtestrope✓
- Melkskommels/smoothies/crushers✓
- Warm drankies/koffie/tee✓

(Enige 4)

M165  
F17  
(4)

6.2

- Dra van warm borde✓
- Afkrummeling✓
- Bediening van wyn✓
- Afvee van vermorsing✓
- Hanteer eetgerei na polering✓
- Vou in vorm van lelie om onder koffiepote/sapbeker te plaas✓

(Enige 2)

M190  
M194  
F36  
F37  
F60  
(2)

6.3

6.3.1

Engele te Perd/ 'Angels on Horseback'	Droë Vonkelwyn✓
Kreefkelkie	Gedealkoholiseerde Chenin Blanc✓
Bief Ghoelasj	Merlot✓
Brood-en-botterpoeding	Port✓

M159  
M162-  
163  
F52  
F58  
(4)

6.3.2

- Die alkohol word verwyder uit gedealkoholiseerde wyne/uitgefiltreer✓
- Hierdie wyne word op dieselfde manier gemaak as normale wyne✓
- Voordat die wyne gebottel word, is die alkohol verwyder deur 'n koue filtreringsproses✓
- Hierdie wyne bevat minder as 0,5% alkohol-per-volume✓

(Enige 2)

M156  
F49  
(2)

- 6.4 6.4.1 Nie-alkoholiese skemerkelkie/'Mocktail': word gemaak van 'n verskeidenheid/mengsel✓ van twee of meer nie-alkoholiese drankies✓  
Dit is 'n skemerskelkie sonder alkohol✓ (Enige 2) M160  
F 62  
(2)
- 6.4.2
- 'Mocktails' kan aan mense van enige ouderdom/geloof bedien word✓
  - 'Mocktails' kan enige tyd van die dag bedien word✓
  - 'Mocktails' hoef nie saam met 'n maaltyd bedien te word nie✓
  - Daar is geen geslote dae vir die verkoop van 'mocktails' nie✓
  - Die instansie maak meer geld en verkope styg✓
  - Geen behoefte vir dranklisensie of hernuwing van dranklisensie dus spaar geld✓
  - Verkoop as 'n wegneemdrankie✓ (Enige 3) M168  
F55  
(3)
- 6.5 6.5.1
- Doen voorraadopname van verbruikbare items, voltooi alle voorraadlyste✓
  - Ruim die toonbankblad op en pak alle apparaat weg en maak oppervlaktes en wasbak skoon✓
  - Pak alle apperaat weg/glase/stoele✓
  - Was en poleer gebruikte glase/gebruikte apparaat✓
  - Verwyder alle leë bottels✓
  - Verwyder alle drank van die likeurtrollie en plaas alle drank in die kroegstoor✓
  - Vul die kroegvoorraad aan vanaf die kelder/maak lys vir aankope en bestellings✓
  - Was vloere✓
  - Tel die geld✓
  - Maak asblikke skoon✓
  - Skakel ligte/urn/ysmasjien ens. af✓ (Enige 4) M182  
F40  
(4)
- 6.5.2
- Vat tafelbykomstighede terug na die kombuis/terug na buffetkabinet/kelnerstasie verwyder van tafel✓
  - Kontroleer dat deksels stewig toe is/bedek dit soos aanbeveel word✓
  - Maak bottels/houers/deksels skoon✓
  - Hervul houers voordat dit gestoor word✓ M182  
F40  
(3)

6.6 6.6.1 A – Bain Marie✓  
 B – Konfoor/'Chafing dish'✓

M174  
 F31  
 (2)

	A (Bain Marie)	B (Konfoor/'Chafing dish')
6.6.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik hitte en warmwater om voedsel warm te hou/verhit voedsel✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik hitte en warmwater om voedsel warm te hou/verhit voedsel✓</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik stoom van kokende water/elektrisiteit/gas✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik stoom van kokende water deur waskerse of vlambare jel/spiritus branders✓</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het diep en vlak bakke/houers/groter volume✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het vlakker bakke/houers/kleiner volume✓</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plat deksels op houers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koepel deksels</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik op toonbank of ingebou in bedieningsarea in kombuis oppervlakte✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik op buffettafel in bedieningsarea✓</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bain marie is moeilik om te skuif omdat dit so swaar is✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan geskuif word na verskillende areas waar benodig omdat dit ligter is✓</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duurder apparaat✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goedkoper apparaat✓</li> </ul>

(Enige 2 elk)

M174  
 F31  
 (4)  
**[30]**

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOT TOTAAL: 200**