



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2022**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A: Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B: Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D: Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1: Moet NIE 'n reël tussen die antwoorde ooplaat NIE,  
bv.  
1.1.1  
1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

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

**VOORBEELD:**

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

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

**ANTWOORD:**

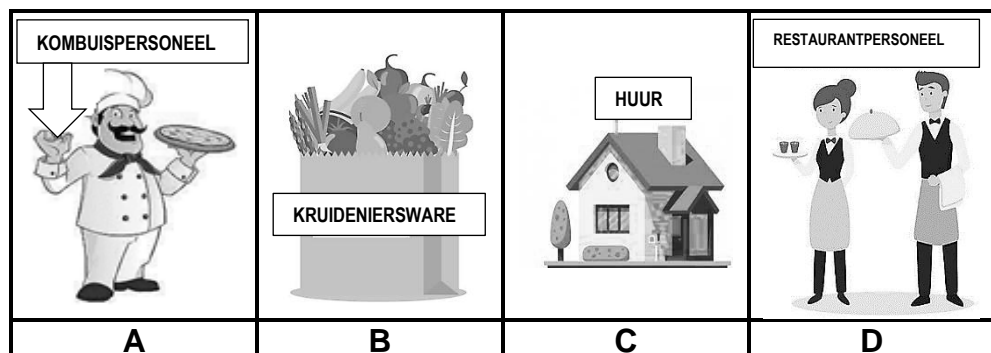
1.1.11 B

1.1.1 Om die risiko van hoë cholesterol te verminder, is die volgende bestanddeel 'n gesonde keuse:

- A Olyfolie
- B Sonneblomolie
- C Volroommelk
- D Kondensmelk

(1)

1.1.2 Kies 'n voorbeeld van 'n oorhoofse koste uit die prentjies (A–D) hieronder.



(1)

1.1.3 Gedurende die afkrummelingsproses word ...

- A slegs leë glase verwyder.
- B die nageregeetgerei verwyder.
- C die nageregeetgerei afgetrek.
- D slegs die glase afgetrek.

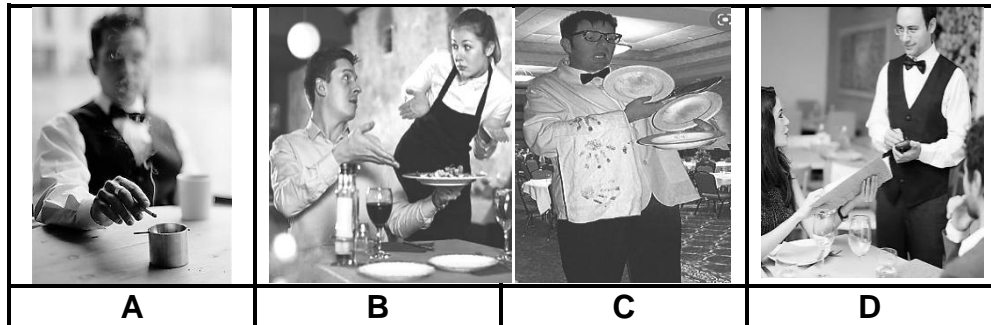
(1)

1.1.4 Hepatitis A is 'n siekte wat die ... affekteer.

- A maag
- B longe
- C niere
- D lewer

(1)

1.1.5 Kies die mees gepaste voorbeeld van professionalisme in die gasvryheidsbedryf uit die prentjies (A–D) hieronder.



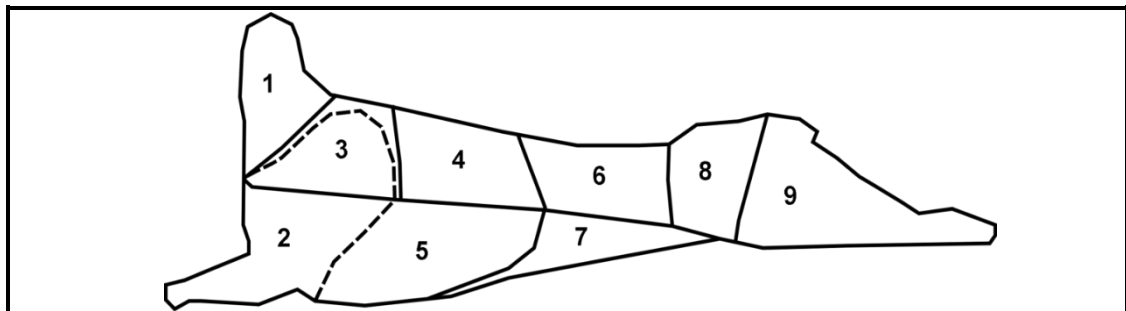
(1)

1.1.6 Kies 'n gereg wat vir 'n Joodse gas geskik sal wees:

- A Mini-quiche Lorraine
- B Sampioen-rollade
- C Kreef thermidor
- D Gerookteham-pizette

(1)

VRAAG 1.1.7 en 1.1.8 verwys na die karkas hieronder.



1.1.7 Die mees geskikte dele van die karkas om ontbeen en gerol te word:

- A 4, 6, 7
- B 3, 5, 7
- C 3, 6, 9
- D 2, 4, 5

(1)

1.1.8 Saratoga-tjops en kroonbraad word met hierdie snitte voorberei:

- A 4, 6
- B 1, 3
- C 1, 5
- D 5, 6

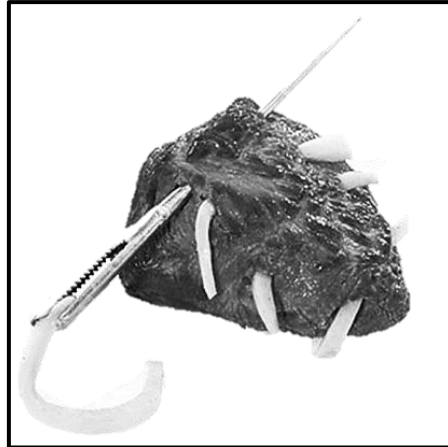
(1)

1.1.9 'n Geskikte gaarmaakmetode vir lamsosaties:

- A Stowe
- B Bak
- C Rooster
- D Stoom

(1)

1.1.10 Die tegniek, wat in die prentjie hieronder getoon word, word op vleissnitte toegepas:



- A Marinering
- B Bardering
- C Larding
- D Skroeïing

(1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die skemerkelkhappie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.7 J.

<b>KOLOM A SKEMERKELKHAPPIE</b>	<b>KOLOM B BESKRYWING</b>
1.2.1 Rösti	A vis saam met rys gerol, toegedraai in nori-velle en in ronde skywe gesny
1.2.2 Pâté	B gevulde deegvelletjie ('wrapper') wat opgerol en gediepbraai is
1.2.3 Chinese rolletjies ('Spring rolls')	C bros ronde goudbruin aartappelkoekie
1.2.4 Rissoles	D blokkies gebraaide brood as garnering gebruik
1.2.5 Blini	E gladde hoenderlewersmeer wat saam met Melba-roosterbrood bedien word
1.2.6 Soesji	F mengsel van gemaalde vleis, gekapte uie, melkgeweekte broodkruummels en geklitste eier in balletjies gevorm en gesoteer
	G verskeidenheid rou groente op 'n bord saam met 'n doopsous bedien
	H plaatkoekies met 'n gisbasis saam met suurroom en kaviaar bedien

(6 x 1) (6)

1.3 Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die nie-inkomstegenererende area in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.5 G.

<b>KOLOM A NIE-INKOMSTE- GENERERENDE AREA</b>	<b>KOLOM B BESKRYWING</b>
1.3.1 Sekuriteit	A beheer/bestuur finansies en bates
1.3.2 Instandhouding	B hanteer verdagte aktiwiteite en beskerm die instansie
1.3.3 Voorkantoor	C dra by om meer gaste te lok
1.3.4 Wassery	D dra by tot die gladde verloop van elektriese stelsels en loodgieters
	E inboek- en uitboekprosedures
	F versorg linne en gordyne

(4 x 1) (4)

**1.4 EENWOORDITEMS**

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

- 1.4.1 'n Trollie wat in hoogs gesofistikeerde restaurante gebruik word om geregte in die teenwoordigheid van die gaste te flambé
- 1.4.2 'n Plaasvervanger vir gelatien wat vir veganiste geskik is
- 1.4.3 Die getal glase wat vir twintig gaste by 'n skemerkelkfunksie benodig word
- 1.4.4 'n Warm nagereg met 'n sponskoekbasis wat met 'n warm, versoete room-en-bottersous deurweek is
- 1.4.5 Die naam van die metode wat in Suid-Afrika gebruik word waar die tweede fermentasie van vonkelwyn in die bottel plaasvind
- 1.4.6 Die term wat gebruik word vir vleis wat afkomstig is van diere en voëls wat gejag word
- 1.4.7 'n Groep mense wat waarskynlik jou produk sal koop
- 1.4.8 Die tipe wins wat bepaal word deur die verskil tussen die verkoopprijs en die totale koste te bereken
- 1.4.9 Die biologiese stof ('substance') in vars pynappel wat jelvorming voorkom
- 1.4.10 Papierdun deeg wat met 'n klam vadoek bedek moet word om uitdroging te voorkom (10)  
(10 x 1)

1.5 **KEUSE**

1.5.1 Kies DRIE additiewe hieronder wat by die preserving van piekeluie gebruik kan word. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Natriumpropionaat
- B Bensoësuur
- C Natriumbensoaat
- D Olyfolie
- E Suikerstroop
- F Bruin asyn

(3)

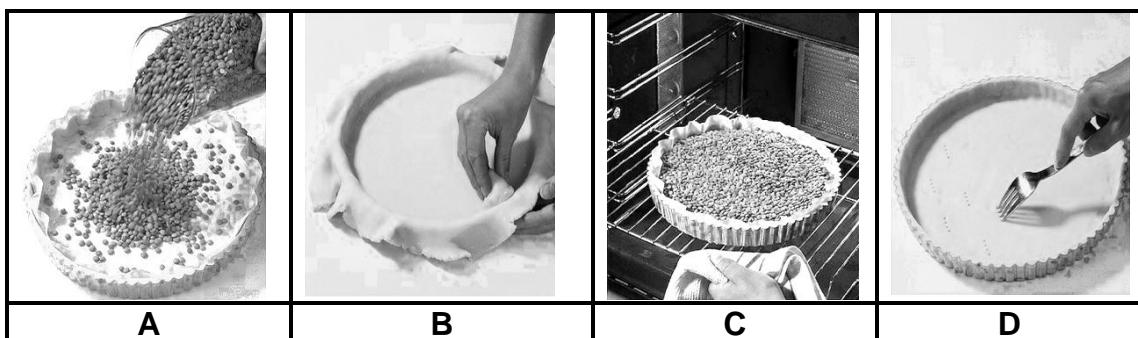
1.5.2 Om die swak punte in 'n besigheid te identifiseer, word 'n SWOT-analise gedoen. Kies DRIE voorbeelde hieronder wat met die swak punte in 'n besigheid te make het. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Gebrek aan finansies om 'n besigheid te bedryf
- B Gapings in die mark om klein besighede uit te brei
- C Swak vaardighede en vermoëns om produkte te lewer
- D Inagneming van demografiese faktore soos ouderdom
- E Geen bates om die besigheid mee te bedryf nie
- F Straatverkopers wat dieselfde produkte verkoop

(3)

1.6 **VOLGORDE**

Herrangskik die stappe om die broskorsdeegtertdop hieronder te berei. Skryf slegs die letters (A–D) in die korrekte volgorde langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.



(4)

**TOTAAL AFDELING A:****40**

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

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

**TUISNYWERHEID AAN UITBREKING GEKOPPEL**

Owerhede ondersoek die uitbreek van gastroënteritis wat aan 'n tuisbesigheid gekoppel kan word. Klante en sommige werknemers het 'n verskeidenheid simptome aangemeld nadat hulle hoenderpasteie, wat by dié besigheid gekoop is, geëet het. Owerhede het voedselhanteerders daaraan herinner om te alle tye goeie voedsel- en persoonlikehigiëne-praktyke te volg.

2.1.1 Maak 'n lys van VIER simptome wat die mense kan ondervind. (4)

2.1.2 Regverdig waarom die geïnfecteerde werknemers huis toe gestuur is. (3)

2.1.3 Behalwe persoonlike higiëne, beveel ander praktyke aan wat toegepas moet word om die verspreiding van gastroënteritis te voorkom. (4)

2.2 Beskryf VIER voorsorgmaatreëls wat in ag geneem moet word wanneer aanlyn aankope gedoen word. (4)

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



2.3.1 Lewer kommentaar op die uitkoms van die gaste se verwagtings. (1)

2.3.2 Kritiseer die vlak van kliëntediens wat die kelner toon. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

3.1 Bestudeer die uittreksel uit 'n resep vir 'n mango-charlotte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>MANGO-CHARLOTTE</b>	
<p><i>BESTANDDELE:</i> 20 sponsvingerbeskuitjies</p> <p><i>MANGOVULSEL:</i> 20 ml gelatienpoeier 75 ml water 160 ml melk 5 ekstragroot eiers, geskei 160 ml strooisuiker 200 g geblikte mango's, gepuree 160 ml vars room, geklop</p>	<p><i>METODE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berei die charlotte-vorm voor.</li> <li>2. Voer die kante van die charlotte-vorm met vingerbeskuitjies uit.</li> <li>3. Voeg gelatienpoeier by water in 'n hittebestande bak, los vir 'n paar minute om die water te absorbeer en plaas dan die gelatien oor pruttende water om tot deurskynend te smelt.</li> <li>4. Verhit melk in 'n kastrol. Klits eiergele en helfte van die suiker saam. Voeg die eiermengsel by die warm melk in die kastrol en meng goed. Kook vir 5 minute. Verwyder van die hitte.</li> <li>5. Laat mengsel afkoel en voeg gelatien by.</li> <li>6. Klits die eierwitte tot skuimerig. Voeg die res van die suiker geleidelik by en klits tot stywepuntstadium.</li> <li>7. Vou die mango-puree liggies met 'n lepel in. Vou die geklopte room in.</li> <li>8. Skep die vulsel in die middel van die charlotte-vorm.</li> </ol>

- 3.1.1 Beskryf hoe om die vorm vir die mango-charlotte voor te berei. (1)
- 3.1.2 Identifiseer die TWEE gelatienprosesse wat in Stap 3 beskryf word. Skryf slegs die name van die prosesse in die korrekte volgorde neer. (2)
- 3.1.3 Klassifiseer die produk wat in Stap 4 berei word. (1)
- 3.1.4 Verkeerde metodes is in Stap 4 gebruik. Voorspel die moontlike uitkomst van die produk in Stap 4. (2)
- 3.1.5 Stel voorsorgmaatreëls voor wat gevolg moet word wanneer die produk in Stap 4 berei word om te verseker dat die produk suksesvol sal wees. (3)
- 3.1.6 Gee nog 'n metode, behalwe die een in Stap 3, wat gebruik kan word om die gelatien te smelt. (1)
- 3.1.7 Identifiseer die tipe meringue wat in Stap 6 berei word. (1)
- 3.1.8 Beskryf riglyne om gedurende die bereiding van die meringue te volg. (3)

- 3.2 Die Davey-hotel het 'n verskeidenheid roomys en granita op die spyskaart.
- 3.2.1 Onderskei tussen die twee bevrore nageregte. (2 x 2) (4)
- 3.2.2 Evalueer die geskiktheid van die gebruik van spinsuiker as 'n bolaag vir die roomys. (3)
- 3.3 Bestudeer die tabel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Leerlingsjef het 'n spyskaart saamgestel wat op produkte wat by 'n spesialiteitvoedselmark gekoop is, gebaseer is.



<i>spyskaart</i>	<b>SPESIALITEITVOEDSELMARK</b> <i>Spesialiseer in plantgebaseerde produkte</i>
Botterskorsiesop met Kaasrolletjies Filodeegmandjies met geroosterde groente Gebraaide Soja-schnitzel met 'n Griekse Slaai Perske-Compote met geroosterde amandels Tee en Koffie	<b>Bestanddele gekoop:</b> <b>Perskes</b> <b>Soja-schnitzels</b> <b>Botterskorsies</b> <b>Geroosterde amandels</b>

- 3.3.1 Regverdig waarom die spyskaart NIE KORREK volgens die reëls vir die skryf van 'n spyskaart is NIE. (5)
- 3.3.2 Bepaal die tipe vegetariër wat slegs die voedselitems wat by die spesialiteitvoedselmark gekoop is by sy/haar dieet sal insluit. (2)
- 3.3.3 Verduidelik waarom die soja-schnitzels 'n uitstekende vleisvervanger is. (4)
- 3.3.4 Bespreek die voedingsvoordele om die geroosterde amandels by die nagereg te voeg. (2)
- 3.3.5 Beskryf TWEE ander kreatiewe maniere om geroosterde amandels as garnering/bykomstigheid in die bereiding van die nagereg te gebruik. (2)
- 3.3.6 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n Hindoe-gesin. (4)

**[40]**

**VRAAG 4**

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

WAGYU-SKOF*	YORKSHIRE-POEDING
	
<p>*Wagyu-bief is uitstekende kwaliteit bief wat van beeste wat in 'n rustige omgewing aangehou en volgens 'n spesiale dieet gevoer word, verkry word.</p>	

4.1.1 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die skof aan. (1)

4.1.2 Verduidelik TWEE faktore wat die uitstekende kwaliteit van die Wagyu-skof voor slagting beïnvloed het. (2)

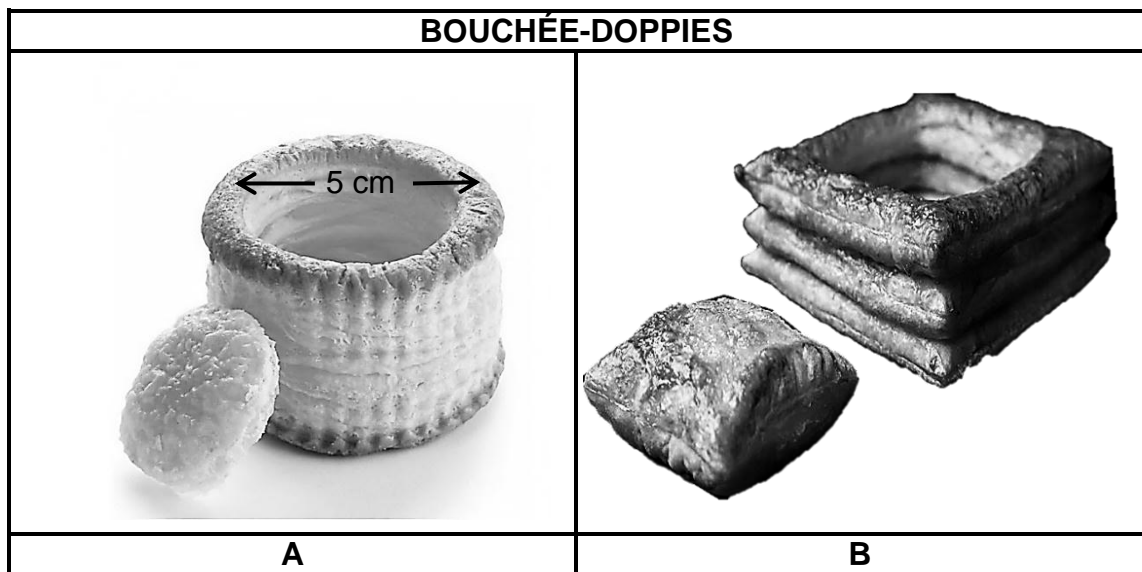
4.1.3 Beoordeel die gebruik van die Yorkshire-poeding as 'n bykomstigheid by die skof. (2)

4.2 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

	
<b>A</b>	<b>B</b>


Identifiseer en beskryf die tegnieke in Prente **A** en **B**. (2 x 3) (6)

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



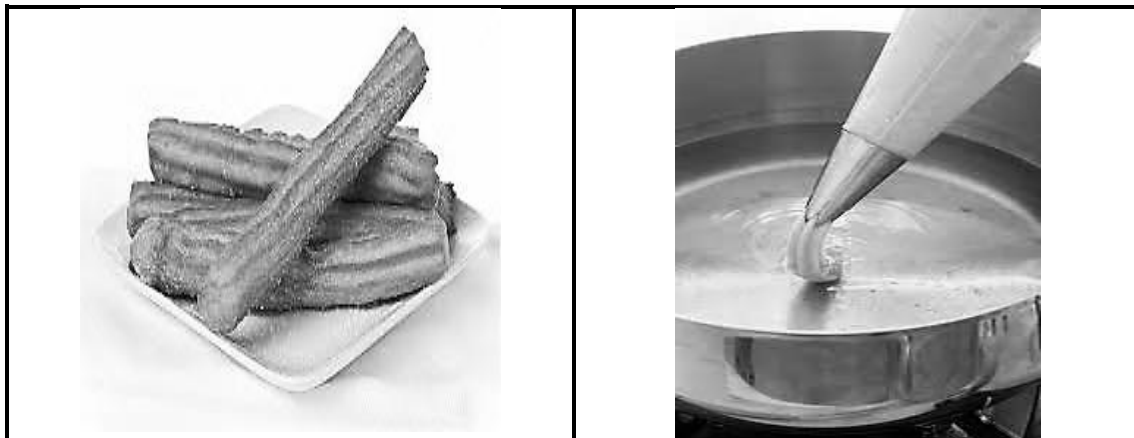
- 4.3.1 Identifiseer die deeg wat in die bereiding van die bouchées gebruik is. (1)
- 4.3.2 Skryf die verhouding van vet tot meel wat in die deeg gebruik is, neer. (1)
- 4.3.3 Evalueer die voorkoms van die bouchée-doppie in Prent **A**. (3)
- 4.3.4 Gee riglyne wat gevolg moes word om 'n suksesvolle voorkoms en tekstuur van die produk in Prent **B** te verseker. (3)

4.4 Bestudeer die etiket van ingemaakte pere hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>ETIKET</b>	<b>KOSPRYS VAN BESTANDDELE</b>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p><b>Bestanddele:</b> Pere, suiker, suurlemoensap, pektien</p> <p>Om varsheid na oopmaak te behou, verkoel in yskas</p> </div> <div style="width: 30%; text-align: center;">  <p><b>PEERSKYFIES IN SUIKERSTROOP</b></p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>Ceres-vallei 25 KAAPSTAD SUID-AFRIKA</p> <p>☎ 021 555 5555 🌐 <a href="http://www.fruit.co.za">www.fruit.co.za</a></p> </div> </div>	<p>Pere: R27,99 Suiker: R9,99 Suurlemoensap: R6,00 Peptien: R5,00</p>

- 4.4.1 Bepaal die inligting wat op die etiket ontbreek. (4)
- 4.4.2 Bespreek hoe inmaak gebruik word om die pere te preserveer. (4)
- 4.4.3 Bereken die volgende. Toon ALLE formules en berekeninge.
  - (a) Voedselkoste van die peerskyfies in suikerstroop (2)
  - (b) Die verkoopprijs van die peerskyfies in suikerstroop deur 'n voedselkostepersentasie van 40% te gebruik (2)

4.5 Bestudeer die illustrasies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Identifiseer die chouxdeegprodukt in die prentjies hierbo. (1)
- 4.5.2 Gee die temperatuur wat benodig word om die produkt te braai. (1)
- 4.5.3 Beskryf hoe die produkt hanteer moet word onmiddellik nadat dit gebraai is. (1)
- 4.5.4 Regverdig hoekom die volgende prosedures belangrik is wanneer chouxdeeg berei word:
- (a) Moenie die water en smeer vir te lank kook nie. (2)
  - (b) Eiers moet bietjies op 'n slag by die afgekoelde deeg gevoeg word. (2)
  - (c) Moenie meer meel by die deeg voeg nadat die meelmengsel reeds gekook is nie. (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

**VRAAG 5**

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

'n Internasionale toergroep het die Mpumzale-restaurant besoek. Een van die gaste, wat 'n paar drankies te veel gehad het, het baie luidrugtig geraak en die ander gaste begin pla. Die kelner het die gas hoflik gevra om op te hou. Toe die gas op nog 'n drankie aangedring het, het die kelner geaarsel, maar toe wel die drankie bedien. Die gas het so besope geraak dat hy op die tafel begin dans het. Hy het sy balans verloor, van die tafel afgeval en sy enkel gebreek.

- 5.1.1 Noem die personeelid wat die kelner moes ondersteun het. (1)
- 5.1.2 Redeneer of die kelner die situasie met die besope gas reg hanteer het. (4)
- 5.1.3 Behalwe noodhulp, stel voor hoe die restaurantpersoneel hierdie onvoorsiene omstandigheid waar die gas sy enkel gebreek het, moet hanteer. (3)

5.2 Bestudeer die advertensie en webblad hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

ADVERTENSIE	WEBBLAD						
<p style="text-align: center;"><b>WERKSGELEENTHEID: Televerkoopbestuurder vir Mpumzale-gastehuis</b></p>  <p>Kwalifikasies: Graad/Nagraads                      Aantal jare ondervinding: 5 jaar                      Energiek met 'n positiewe ingesteldheid                      Kriteria vir seleksie:                      Persoonlike onderhoud                      Bespreek aanlyn bemerkingsinstrument                      Omvattende CV                      (<a href="http://www.mpumzale.com">www.mpumzale.com</a>)</p> <p>Kontakbesonderhede: +27 (0)11 555 5555                      Sluitingsdatum: 6 Mei 2022</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">Home</td> <td style="padding: 2px 5px;">Above</td> <td style="padding: 2px 5px;">Accommodation</td> <td style="padding: 2px 5px;">Facilities</td> <td style="padding: 2px 5px;">Gallery</td> <td style="padding: 2px 5px;">Contact us</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>***MPUMZALE LUKSE GASTEHUIS***</b></p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 10px; text-align: center;">  <p>R999 p.p.p.n.</p> </div> </div> <p>Die gastehuis is 200 m vanaf die strand geleë. Gratis watersport is beskikbaar. Naby wandelpaie en watervalle. 24-uur-ontvangs en kamerdiens.</p> <p style="text-align: center;"><b>HOOGTEPUNTE</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p style="text-align: center;">Akkommodasie    Gourmet-etes    Spa</p> <p style="text-align: center;"><b>BESPREEK NOU!!!</b></p>	Home	Above	Accommodation	Facilities	Gallery	Contact us
Home	Above	Accommodation	Facilities	Gallery	Contact us		

- 5.2.1 Noem die departement waaronder die televerkoop personeel val. (1)
- 5.2.2 Noem die rolle en verantwoordelikhede van 'n televerkoopspersoon. (3)
- 5.2.3 Beskryf kortliks die rol van die menslike hulpbron-bestuurder nadat 'n geskikte kandidaat deur die instansie aangestel is. (3)
- 5.2.4 Motiveer waarom die webblad 'n suksesvolle visuele en elektroniese bemarkingsinstrument vir die gastehuis is. (5)
- 5.2.5 (a) Definieer *inkomstegenererende areas*. (1)
- (b) Identifiseer TWEE voorbeelde van inkomstegenererende areas op die webblad. (2)
- 5.3 Noem DRIE bemarkingsmengselkonsepte wat 'n entrepreneur in ag moet neem wanneer 'n besigheid gevestig word. (3)
- 5.4 Verduidelik hoe die Covid-19-pandemie die gasvryheidsbedryf en die ekonomie van die land negatief beïnvloed het. (4)
- [30]**

**VRAAG 6**

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

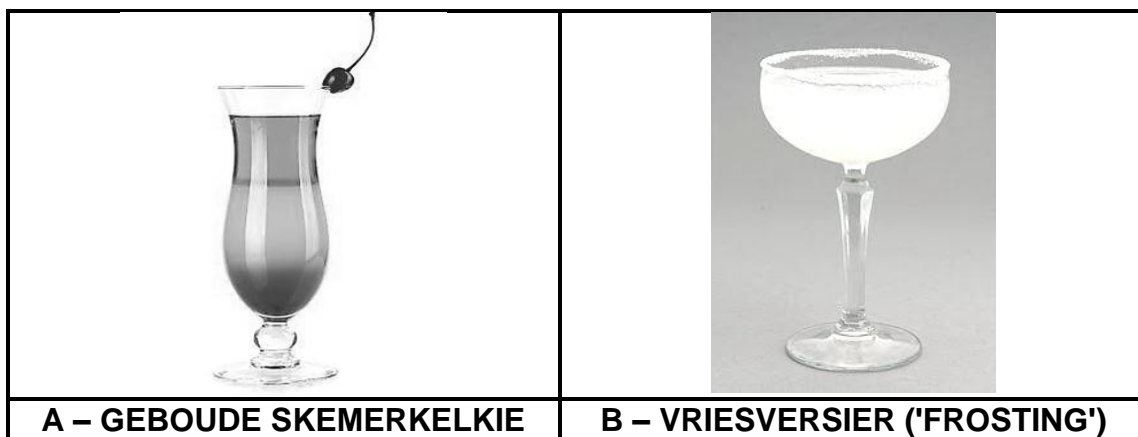


6.1.1 Beoordeel die akkuraatheid van die dekplek ('cover') volgens die plasing van die:

- (a) Eetgerei (3)
- (b) Breekware (2)

6.1.2 Lewer kommentaar op die algehele voorkoms van die servet. (2)

6.2 Bestudeer die prente en lys van apparate hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



<b>LYS VAN APPARAAT:</b>	Lepel Mengfles Deurgooisif ('Strainer')
--------------------------	---

6.2.1 Identifiseer die gepaste apparaat wat die kroegman sal gebruik om die skemerkelkie in Prent **A** te berei. (1)

6.2.2 Beskryf hoe die skemerkelkie in Prent **A** berei word. (2)

6.2.3 Verduidelik die metode wat die kroegman sal volg om die glas wat in Prent **B** geïllustreer is, te vriesversier. (2)

6.3 'n Groep kollegestudente besoek die Soweto-wynfees. Hulle het geen vorige kennis van wyn, hoe dit gestoor word of die pas van kos en wyn nie.

6.3.1 Help die studente deur die wynklassifikasie te verskaf wat by die beskrywings hieronder pas.

Geen addisionele bestanddele is gedurende fermentasie by die wyn gevoeg nie	Groot koolstof-dioksiedborrels vorm gedurende fermentasie in die bottel	Wynspiritus word bygevoeg om fermentasie te stop
<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>

(3)

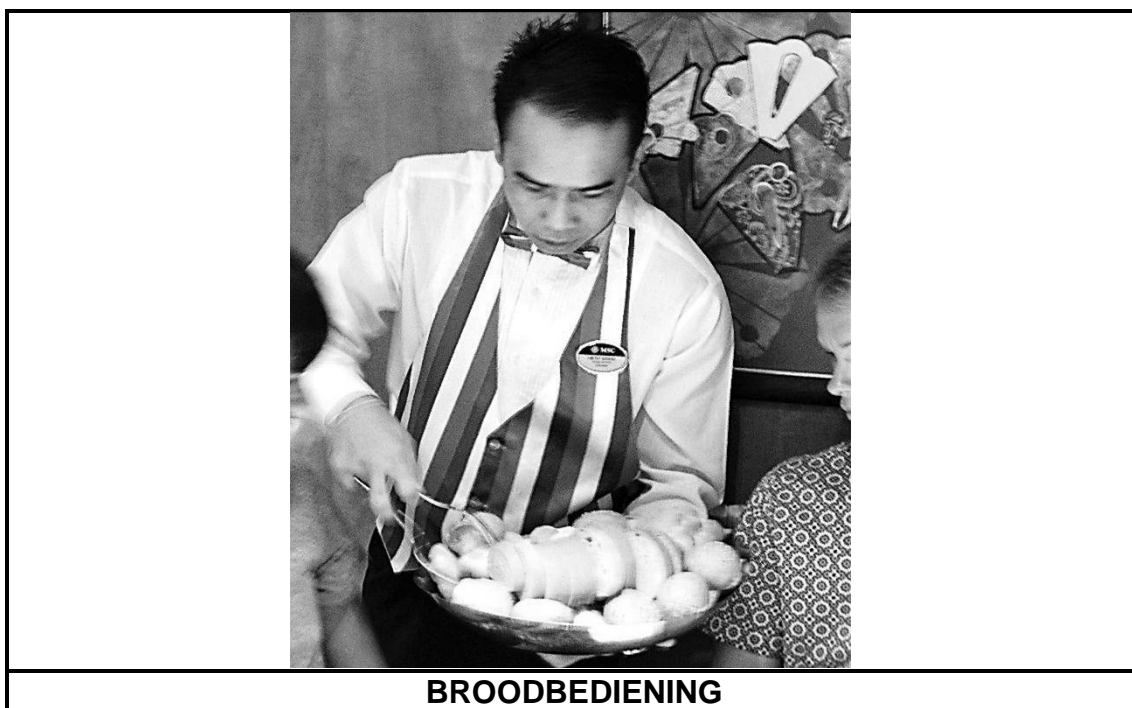
6.3.2 Noem DRIE tipes inligting wat op die voorkant van 'n wynetiket ingesluit moet word.

(3)

6.3.3 Beveel aan hoe die voedsel- en drankbedieningpersoneel rooiwynbottels met kurkproppe moet stoor.

(5)

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



**BROOBBEDIENING**

6.4.1 Identifiseer die bedieningstyl wat gebruik word om die brood te bedien.

(1)

6.4.2 Beskryf hoe die kelner hierdie tegniek in die restaurant sou uitvoer.

(4)

6.5 Verduidelik die prosedure om dekplekke ('covers') by 'n formele maaltyd reg te maak.

(2)

**[30]**

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



# basic education

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

**NATIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2022**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.**

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

1.1.1	A✓	M49	V5
1.1.2	C✓	M60	V20
1.1.3	C✓	M194	V38
1.1.4	D✓	M22	V76
1.1.5	D✓	M188	V34
1.1.6	B✓	M44	V3
1.1.7	D✓	M94	V194
1.1.8	A✓	M95	V194
1.1.9	C✓	M95	V193
1.1.10	C✓	M86	V200

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	C✓
1.2.2	E✓
1.2.3	B✓
1.2.4	F✓
1.2.5	H✓
1.2.6	A✓

M69  
V16  
(6)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	B✓
1.3.2	D✓
1.3.3	E✓
1.3.4	F✓

M3-4  
V118  
(4)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Guéridon✓	M175	V37
1.4.2	Agar-agar✓	M128	V160
1.4.3	40/dubbeld/twee maal die getal✓	M76	V18
1.4.4	Malvapoeding/Jan Ellis✓	M136	V158
1.4.5	Cap Classique/Method Cap Classique /MCC✓	M156	V148
1.4.6	Wild/Wildsvleis✓	M79-	V189
1.4.7	Teikenmark/Kliënte/Verbruikers✓	M16	V135
1.4.8	Netto/netto wins✓	M62	V23
1.4.9	Bromelien/Ensieme/Proteolitiese ensieme✓	M132	V163
1.4.10	Filo/Purr✓	M115	V205

(10)

**1.5 KEUSE-ITEMS****Enige volgorde**

1.5.1 B✓ C✓ F✓

M150 V165  
(3)

1.5.2 A✓ C✓ E✓

M10 V-  
(3)**1.6 VOLGORDE****Korrekte volgorde**

B✓ D✓ A✓ C✓

M116 V209  
(4)**TOTAAL AFDELING A: : 40**

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

- 2.1 2.1.1 -Diarree/loop maag/waterige stoelgang✓  
-Braking✓  
-Abdominale pyne/Maagpyne/maagpyn/maagkrampe/krampe✓  
-Naarheid  
-Hoofpyne/Kopseer✓  
-Koors✓  
-Dehidrasie/Ontwatering✓ M24  
-Swakheid/moegheid ✓ V77  
-Koue rillings✓ (Enige 4) (4)
- 2.1.2 -Die voedselhanteerder/werknemer kan diarree/loopmaag/  
omgekrapte maag hê✓  
-Die voedselhanteerder moet die verspreiding van die virus  
Voorkom/dit kan versprei na die gaste/ander werknemers ✓  
-Die voedselhanteerder kan die voedsel kontamineer/besmet  
terwyl daarmee in die kombuis gewerk word/het dalk nie hande  
gewas nadat toilet besoek was nie✓  
-Werknemers mag dalk nie lekker voel nie/In ernstige gevalle kan M24  
hulle begin dehidreer of ontwater/besoek 'n dokter✓ V77,  
-Kan nie hul werk behoorlik doen as hulle simptome het nie✓ 82  
(Enige 3) (3)
- 2.1.3 -Hou insekte en vlieë uit die kombuis uit✓  
-Gebruik gaas voor vensters om insekte en voëls uit te hou✓  
-Voedsel moet behoorlik/korrek opgeberg word/bedek alle voedsel  
tydens opberging✓  
-Moenie voedsel oral laat rond lê nie✓  
-Hou voedsel onder 5°C of bo 60°C/uit die gevaarsone✓  
-Voorkom kruiskontaminasie tussen rou en gaar voedsel/hou rou  
en gaar voedsel apart/skei werkareas✓  
-Moenie voedsel op die vloer stoor nie✓  
-Moenie toelaat dat rommel opgaar nie✓  
-Hou deksels op asblikke toe✓  
-Gebruik verskillende kleur kapplanke✓  
-Maak voedsel behoorlik gaar/hoë temperature vernietig M24  
Bakterieë/maak seker die hoender is behoorlik gaargemaak/kook V77  
hoender vooraf✓ (Enige 4) (4)
- 2.2 -Dit is altyd beter om 'n kredietkaart met 'n lae limiet te gebruik vir aanlyn-  
aankope✓  
-Maak gebruik van veilige verbindings/konneksies – dit sal begin met 'https'✓  
-Kyk vir 'n "padlock" onder/bo op die skerm✓  
-Doen besigheid met 'n betroubare organisasie/betroubare verskaffer/moet  
wettig wees/nie 'n verneukspul nie✓  
-Kyk na die resensies van die besigheid✓

- Gebruik aanbevole webwerwe/dié wat aan jou bekend is✓
  - Gebruik die mees onlangse weergawe van die web-soekenjin ('web browser') ✓
  - Maak gebruik van rekenaarfilters✓
  - Moenie op enige 'hyperlink' klik wat dalk in 'n 'spam' e-pos vervat mag wees nie✓
  - Gebruik altyd 'n veilige web-soekenjin/'browser'/stel die web-soekenjin op die hoogste moontlike sekerheidsaanmelding en monitering✓
  - Lees die voorwaardes en terme op die verskaffer se webwerf om beskerming te verseker✓
  - Maak seker jy is op die regte webwerf✓
  - Moenie persoonlike inligting/banking details stoor nie✓
  - Maak seker dit is die korrekte produk/prys/grootte✓
- (Enige 4)

M36  
V94  
(4)

- 2.3 2.3.1 -Die verwagting van 'n formele restaurant met goeie diens is nie beleef nie/ Gas is nie gelukkig nie/nie tevrede nie/negatiewe uitkoms✓
- Voedsel nie vars nie/teleurstelling deurdat goeie kwaliteit voedsel nie ontvang is nie✓
- Die gas verwag nie swak/slegte kwaliteit bediening van personeel nie. ✓
- (Enige 1)

M31  
V89  
(1)

- 2.3.2 -Die restaurant se hoof verantwoordelikheid om goeie kliëntesorg en diens te verseker, het die kelner nie aan voldoen nie/die kelner het nie goeie kliëntediens voorsien nie✓
- Die professionalisme en vriendelikheid van die kelner was swak/onaanvaarbare houding✓
- Die kelner het nie die gas verstaan nie/nie omgegee oor die gas se klagte nie/die manier hoe die kelner die gas se klagte hanteer het, is nie aanvaarbaar nie/ die kelner het nie klag oor die oesters positief hanteer nie✓
- Die kelner was ongeskik/onvriendelik gewees deur die gas aan te raai om na 'n ander restaurant toe te gaan✓
- Die kelner het nie sy emosies beheer nie✓/het nie kalm en vriendelik gebly nie✓
- Die kelner het nie 'n warm ondersteunende stemtoon gehad nie/hy het geskree/was arrogant✓
- Die kelner het met die gas geargumenteer/gestry✓
- Die kelner het nie omverskoning gevra nie✓
- Onvanpaste liggaamstaal/negatiewe hand gebaar/die kelner het nie oogkontak gemaak nie✓
- Oplossings kry geen punte nie** (Enige 4) (4)

M32  
M183  
V90  
V42

**TOTAAL AFDELING B : 20**

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

- |     |       |   |                     |
|-----|-------|---|---------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | -Die vorm moet gesmeer wees/liggies geborsel met olie/liggies gespuit met kleefwerende kossproei✓<br>-Voer vorm uit met kleefplastiek✓  | M130<br>V162<br>(1) |
|     | 3.1.2 | Proses1- Hidrering/spons/bloei✓<br>Proses 2- Dispersie/dispergering✓<br><b>Moet in korrekte volgorde wees</b>   | M128<br>V160<br>(2) |
|     | 3.1.3 | -Geroerde vla/ Eivla/Vla /Koue nagereg✓<br><br>(Enige 1)  | M137<br>V147<br>(1) |
|     | 3.1.4 | -Die vla sal geskif/gesplit wees/onegalige tekstuur/nie glad nie✓<br>-As dit te lank gekook word kan dit aanbrand/brand/brandsmaak✓<br>-Dit kan stukkies in die vloeistof vorm/ sinerese/ proteïene oorkoaguleer/skei van die vloeistof/waterig met stukkies in✓<br><br>(Enige 2)   | M137<br>V147<br>(2) |
|     | 3.1.5 | -Voorkom dat melk oorverhit/melk moet skaldeer word/melk moenie kook nie✓<br>-Die warm melk moet altyd by die eiers gevoeg word en nie die eiers by die melk nie/melk moet getemper word✓<br>-Dit moet gedurig/aanhoudend geroer word✓<br>-Kook op 'n lae hitte/nie te hoë✓<br>-Kook oor 'n bain-marie/dubbel koker/ waterbad✓<br>-Die vla moet gekook word tot dit dik genoeg is om die agterkant van 'n lepel bedek of 'n lagie vorm/moenie vla oorgaar maak of vir te lank nie✓<br><br>(Enige 3)   | M137<br>V147<br>(3) |
|     | 3.1.6 | -Voeg direk by warm vla✓<br>-In die mikroglofond (slegs vir 'n paar sekondes) ✓<br><br>(Enige 1)  | M130<br>V161<br>(1) |
|     | 3.1.7 | Franse meringue✓  | M140<br>V151<br>(1) |
|     | 3.1.8 | -Daar moet geen spore van eiergeel in die eierwit wees omdat dit sal voorkom dat die eierwit behoorlik sal skuim✓<br>-Eierwitte by kamertemperatuur skuim die beste✓<br>-Alle apparaat moet vry van vet of olie wees/skoon en droog wees✓<br>-Vee die bak uit met 'n halwe suurlemoen✓<br>-Sure soos kremetart of suurlemoensap kan bygevoeg word om die skuim te stabiliseer✓<br>-Mengbakke moet van materiale wees wat nie vet behou nie, glas, porselein en vlekvrystaal moet gebruik word/die beste materiaal om te gebruik is koper wat 'n katalitiese reaksie veroorsaak om die eierwit te help om 'n stabiele skuim te vorm✓<br>-Klits eierwitte tot die sagtepuntstadium✓ |                     |

- Voeg die suiker geleidelik by terwyl geklits word tot stywe punte vorm✓
- Moenie die meringue oorklits nie✓
- Gebruik die korrekte ratio van bestanddele (eierwit tot suiker) ✓  
 . (Enige 3)

M140  
V151  
(3)

3.2 3.2.1

ROOMYS	GRANITA
-Hoë vetinhoud/10% vet/ suiwelbasis/room✓	-Bevat geen vet nie, suiwel inhoud, gemaak van vrugtesap/ puree/wyn/gegeurde water✓
-Romerig✓	-Korrelrig✓
-Gladde tekstuur✓	-Krakerige tekstuur✓
-Mengsel word konstant geroer/geroer tydens bevriësing om yskristalle te breek en lug in te sluit✓	-Bevat fyngemaakte yskristalle wat met 'n vurk opgebreek is✓

(2 x 2)

M139  
V149  
(4)

3.2.2

- Nie geskik as 'n bo-laag nie✓ (1)
- Die suiker begin smelt/disintegreer/absorbeer vog/dit sal klewerig word/die vog in die roomys sal die suiker laat smelt✓
- Dit sal 'n negatiewe impak hê op die voorkoms van die roomys✓
- Dit kan te soet wees✓
- OF** (Enige 2)
- Geskik as 'n bo-laag✓ (1)
- Dit sal die geur verbeter as gevolg van die gekaramelliseerde suiker/komolimenteër die smaak van die roomys✓
- Dit kan mooi lyk as dit vinnig/dadelik bedien word/dit is 'n mooi garnering✓
- Bring 'n ander/krakerige tekstuur na vore✓ (Enige 2)

M146  
V156  
(3)

3.3 3.3.1

- Die woord spyskaart moet in hoofletters geskryf word en nie in kleinletters nie✓
- Die woord spyskaart moet in vetgedrukte letters ('bold') wees✓
- Die tipe maaltyd moet op die spyskaart aangedui word bv. Middagete/Aandete✓
- Elke naam van 'n gereg begin met 'n hoofletter bv. die entré/tussengang begin met kleinletters✓
- Daar is nie 'n skeiding/spasie tussen gange nie bv. voorgereg en entré , nagereg en koffie/foutiewe spasiering✓
- Geen name van die gange nie bv. Voorgereg, Tussengereg of Entrée asook by die Nagereg✓
- Daar is geen datum op die spyskaart nie, daar moet 'n datum voluit uitgeskryf wees op elke spyskaart✓
- Brood word nie op 'n spyskaart aangedui nie✓ (Enige 5)

M47  
V-  
(5)

3.3.2

- Vrugtetariër✓✓
- Vegaan✓✓
- Ovo-vegetariër✓✓ (Enige 1 x 2)

M99  
V178  
(2)

- 3.3.3 -Dit is laag in kilojoules✓/versadigde vette✓/ cholesterol✓  
 -Dit is ryk aan komplekse koolhidrate✓en dieetvesel✓  
 -Dit het 'n lae glukemiese indeks✓  
 -Dit is goedkoper as dierlike proteïene✓  
 -Dit is 'n uitstekende bron van nutriënte/volledige proteïene/hoë proteïen inhoud/bevat al die essensiële aminosure✓ M104  
 -Plante verlaag die koolstofdioksied voetspoor ✓ V182  
 -Dit is soortgelyk in smaak en tekstuur van vleis (Enige 4) (4)
- 3.3.4 -Amandels is 'n goeie bron van proteïene en B-vitamines✓  
 -Hoog in vet, maar laag in cholesterol/hoog in gesonde vette/omega 3✓  
 -Bevat minerale bv. magnesium, fosfor en kalium✓ M105,6  
 -Hoog in vesel✓ V179  
 -Laag in koolhidrate✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.5 -Amandel 'brittle'/Pralien/gekaramelliseerde amandels✓  
 -Amandel Streusel/krummels/vlokkies✓  
 -Amandel Tuiles✓  
 -Amandelbasis roomys✓  
 -Versuikerde/Gekristalliseerde amandels✓  
 -Amandels in sjokolade gedoop✓  
 -Amandelkoeke/amandeltert✓ M143-  
**Geen punte vir voorbeelde van vulsels nie** 144  
 (Enige relevante alternatiewe antwoorde) V157  
 (2)
- 3.3.6 Die spyskaart is geskik vir Hindoes/ Ja✓ (1)  
 -Daar is geen vleisgeregte nie bv.bees/vark nie✓  
 -Voedsel is vegetaries bv. Soja schnitzel, botterkorsiesop✓ M44  
 -Geen vis of eiers nie✓ V3  
 -Geen alkohol/alkoholiese produkte gebruik nie✓ (Enige 3) (4)  
**[40]**

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	-Potbraai/Oondrooster✓ -Smoor✓	(Enige 1)	M93 V192 (1)
	4.1.2	-Goeie voeding/spesiale dieet/ waarborg goeie kwaliteit vleis/en goeie voeding sal ook goeie marmering tot gevolg hê✓ -Vleis met groter hoeveelhede tussenspiervet is geuriger en sagter as gevolg van beter marmering/ marmering dra by tot die sagtheid en geur van die vleis✓ -Hoe jonger die dier hoe sagter die vleis, /die ouderdom bepaal die graad van die vleis✓ -Spiere wat nie gereeld gebruik word nie sal sagter vleis as eindresultaat hê/'n rustige omgewing sal goeie kwaliteit vleis tot gevolg hê✓ -Behandeling van die dier voordat dit geslag word beïnvloed die kwaliteit van die vleis/diere moet altyd kalm gehou word voordat dit geslag word✓	(Enige 2)	M81 V196 (2)
	4.1.3	-Dit is geskik/Ja✓ -Yorkshire poeding is die tradisionele bykomstigheid vir geroosterde vleis/dit absorbeer die sappe/sous van die skof✓		M96 V204 (2)
4.2	4.2.1	A- Voorsny✓ -Dit is 'n aksie waar vleis opgesny word in skywe/porsies vir bediening✓ -Vleis word altyd teen die grein gesny✓ -Gebruik die volle lengte van die lem/ 'n skerp mes moet gebruik word✓ -Gebruik 'n voorsnyvurk om die skof vas te druk terwyl dit opgesny word✓	(1)     (2)	
		B- Stopvulling/Vul en oprol✓ -Gebruik vir ontbeende vleis✓ -Die binnekant van die vleis word gevul met 'n mengsel van broodkruimels, gaar rys ens. of 'n vulsel✓ en dan opgerol en vasgebind word✓	(1)   (2) (2x3)	M85- 87 V199- 201 (6)
4.3	4.3.1	Skilferkorsdeeg/skilferdeeg/pate feuillitée✓		M113 V206 (1)
	4.3.2	1:1✓ -Gelyke hoeveelhede vet tot meel✓	(Enige 1)	M117 V206 (1)

4.3.3	Goed/suksesvol ✓ -Dit is die korrekte grootte 5 cm in deursnee✓ -Mooi lagies gevorm/ Vlokkerige lagies sigbaar/deeg gelamineer✓ -Goed gerys/goed uitgepof✓ -Oneweredige oppervlak✓ -Ronde vorm✓ -Daar is 'n goeie holte vir vulsels/hol in die middel✓ -Hapgrootte✓ -Kleur is gepas/ aanvaarbaar/ lig/nie gebrand of donker nie (goudbruin kan nie aanvaar word nie) (Enige 2)	(1)	M117 V208 (3)	
4.3.4	-Al die bestanddele/apparaat/werkoppervlakke moet koud wees tydens voorbereiding✓ -Bestanddele moet in die korrekte verhoudings/ratio gebruik word✓ -Moenie die deeg oorhanteer nie/te veel hanteer nie/veroorzaak swaar/digte tekstuur✓ -Verseker dat die bouchée 'n ronde vorm het/ronde koekiedrukker✓ -Gebruik die minimum hoeveelheid meel tydens uitrol en vou✓ -Deeg moet rus na elke stadium van rol en vou✓ -Dit moet by die korrekte temperatuur van 220 °C gebak word/nie te hoë temperatuur nie✓ -Oond moet voorverhit word✓ -Nie te lank bak nie/moenie oor bak nie✓ -Plaas die oondrak op die korrekte vlak bv. in die middel van die oond✓ -Moenie die oonddeur oopmaak gedurende die bakproses nie✓ -Glaseer die bouchées voordat dit gebak word✓ (Enige 3)		M114 V177 (3)	
4.4	4.4.1	-Naam van die vervaardiger/maatskappy✓ -Vervaldatum/Verkoop-teen datum/ "beste voor datum"✓ -Vervaardigingsdatum/datum wanneer dit gemaak is✓ -Netto gewig/gewig/massa✓ -Waarskuwingsverklarings/waarskuwings✓ -Allergene/vry van allergene✓ -Bedieningsvoorstel/Gebruiksaanwysings✓ -Voedselinligtingstabel/Voedingswaarde✓ -Strepieskode✓ -Identifikasie/lotnommer/reeksnommer✓ -Gradering✓ -Handelsnaam/Logo✓ (Enige 4)		M153 V177 (4)
	4.4.2	-Hoë hitte wat tydens die inmaakproses gebruik word vernietig die mikroörganismes✓ en ensieme✓ -Inmaak verhoed dat voedsel agteruitgaan omdat dit nie meer aan suurstof blootgestel word nie✓ -Die pere word verseël in <b>gesteriliseerde</b> , lugdigte houers✓ in 'n gekonsentreerde suikerstroop✓ wat verhoed dat mikroörganismes groei✓ -Lug word uitgesluit deur die verseëling en daarom kan mikroörganismes nie vermeerder nie✓ en herkontaminasie word voorkom✓ -Verseëelde houers is lugdig en sluit suurstof uit✓ (Enige 4)		M151 V175 (4)

4.4.3	(a)	Bestanddeelprys= Voedselkoste /Pere + suiker + suurlemoensap + pektien R27,99 + R9,99 + R6,00 + R5,00✓ Voedselkoste = R48,98/R49,00✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
	(b)	Verkoopprys = $\frac{\text{Voedselkoste}}{\text{Voedselkoste persentasie (\%)}}$ ✓ = $\frac{R48,98}{0,40}$ ✓ = R122,45/R122,50✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
4.5	4.5.1	Churros✓	M124 V187 (1)
	4.5.2	180 °C – 190 °C✓	M123 V187 (1)
	4.5.3	Dreineer op absorbeerpapier✓/Dit moet met kaneel en suiker gesprinkel/bestuif word✓/ gerol word in strooisuiker terwyl dit nog warm is✓ (Enige 1)	M123 V187 (1)
	4.5.4 (a)	-Te veel water sal verdamp✓met te min stoom as resultaat✓ en die finale produk sal 'n merkbare kleiner volume hê/klein holte/swaar/digte produk✓ -Vet sal by die finale produk uitsypel en die eindresultaat is 'n olierige produk✓ (Enige 2)	M124 V186 (2)
	(b)	-As die pasta nog warm is of as al die eiers gelyktydig bygevoeg word, sal dit oorkoaguleer/pasta sal klonterig wees/ die eier sal skif in die pasta as gevolg van koagulering en sal 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ -As al die eiers op eenslag by die finale produk gevoeg word, kan dit dalk nie genoeg rys om 'n behoorlike holte te vorm nie✓ -Die mengsel sal nie behoorlik emulsifiseer nie✓ -Dit sal moeilik wees om mee te werk✓ -Om die regte konsistensie te verkry/om te verseker dat die pasta nie te loperig is nie✓ -Sinerese sal plaasvind en water word uitforseer uit die pasta uit✓ -Die eier sal skif en 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ (Enige 2)	M124 V187 (2)
	(c)	-Ekstra meel sal veroorsaak dat die chouxpasta plat val✓ -Geen holte sal vorm nie/dit sal nie behoorlik rys nie✓ -Die ekstra meel sal nie gelatiniseer nie/meel sal nog rou wees/melerige smaak✓ -Dit sal die ratio/verhouding van die bestanddele verander✓ (Enige 2)	M124 V187 (2) <b>[40]</b>

**TOTAAL AFDELING C : 80**

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

5.1	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sekuriteit/Uitsmyter/"Bouncer"✓</li> <li>-Restaurantbestuurder/Bestuurder✓</li> <li>-Maitre d'hôtel/Hoofkelner✓</li> </ul>	(Enige 1)	M3,6 V124 (1)
	5.1.2	Die kelner se reaksie was goed/JA✓ <ul style="list-style-type: none"> <li>-Die kelner was kalm✓</li> <li>-Hy het die gas vriendelik gevra om nie die ander gaste te pla nie✓</li> <li>-Om enige verdere opstandigheid te voorkom, het hy wel aan die gas nog 'n drankie bedien✓</li> </ul> <b>OF</b> Die kelner se reaksie was nie goed nie/NEE✓ <ul style="list-style-type: none"> <li>-Hy moes nie aan die gas nog 'n drankie bedien het nie aangesien die gas reeds besope was/volgens wetgewing✓</li> <li>-Hy moes eerder aan die besope gas koffie aangebied het✓</li> <li>-Hy moes nie die gas toegelaat het om op die tafel te dans nie/hy moes die insident stil gehou het✓</li> <li>-Hy moes eerder die gas gevra het om die restaurant te verlaat✓</li> <li>-Hy moes hulp van sekuriteit gevra het✓ (1+enige 3 redes)</li> </ul>	M185 V41 (4)	
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hanteer die situasie volgens die korrekte prosedure/beleid van die instansie✓</li> <li>-Die bestuurder moes hierdie situasie hanteer het aangesien dit 'n ernstige besering is-Nooddienste moes gekontak gewees het sodat hulle verantwoordelik vir die behandeling is/neem gas na 'n dokter of hospitaal toe✓</li> <li>-Personeellede moet kalm bly en steeds professioneel optree✓</li> <li>-Hou die beseerde gas kalm/gemaklik✓</li> <li>-Beweeg die gas weg van ander gaste/hanteer diskreet✓</li> <li>-Insident moet gerapporteer word/papierwerk moet voltooi word✓</li> </ul>	(Enige 3)	M186 V45 (3)
5.2	5.2.1	Bemarking✓ Verkope en bemarking✓		M5 V120 (1)

5.2.2	<p>Die verantwoordelikhede van die tele-verkope persoon is:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-om potensiële kliënte te skakel✓</li> <li>-om die onderneming bekend te stel/te bemark en te adverteer/produkte en dienste bekend te stel✓</li> <li>-om sms'e en multimedia-boodskappe, e-posse of spesiale aanbiedinge te stuur✓</li> <li>-om die webwerf van die onderneming op datum te hou met produkte en dienste/voorsien korrekte inligting van onderneming/sosiale netwerke op te bou✓</li> <li>-om die onderneming te bemark/adverteer/te bevorder</li> <li>-om saam te werk met die bemarkingsbestuurder/'n span te vorm om kreatiewe bemarkingsmateriaal te ontwerp en seker te maak dat die onderneming uitstaan bo die res✓</li> <li>-Onderhou 'n professionele beeld vir die onderneming✓.....(Enige 3)</li> </ul>	M5 V120 (3)
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Die menslike-hulpbronbestuurder moet toesien dat die geskikte kandidaat opgelei word✓</li> <li>-Die kandidaat moet ingelyf word by die dinamika van die onderneming✓</li> <li>-'n Werknemerkontrak wat salaris, verlof en dispuutprosedures insluit, moet opgestel en geteken word✓</li> <li>-Die professionele erkode, prosedures, werkskedules en roosters moet aan die kandidaat verduidelik word✓</li> <li>-Omsien na dissiplinêre aksies/probleme/geskille in die werksplek✓</li> <li>-Evaluering van werkverrigting/prestasies in die werksplek✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	M6 V125 (3)
5.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Hierdie webblad voorsien baie inligting✓</li> <li>-Alle inligting benodig is voorsien bv. Ligging/omgewing/attraksies, kontakdetails/beskikbaarheid van akkommodasie✓</li> <li>-Dit is kort en op die man af/maklik om te volg✓</li> <li>-Groot letters gebruik wat maklik lees✓</li> <li>-Interessante/relevante prente en foto's✓</li> <li>-Eenvoudige taalgebruik sonder spelfoute✓</li> <li>-Die prys van die produk word aangedui✓</li> <li>-Duidelik omlyn✓</li> <li>-Die uitleg is netjies/georganiseerd/lyk professioneel✓</li> <li>-Die uitreikarea is groter/sigbaar vir die wye wêreld/groot gehoor✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 5)</p>	M19,21 V138 (5)
5.2.5 (a)	<p>Inkomste-genererende areas is areas wat 'n inkomste verdien vir die onderneming✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gaste betaal vir areas of dienste✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 1)</p>	M2 V108 (1)
(b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gastekamers/akkommodasie✓</li> <li>-Voedsel en drank/restaurant✓</li> <li>-Spa✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M2 V108 (2)
5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prys✓</li> <li>Plek/besigheidsarea/ligging✓</li> <li>Produk✓</li> <li>Promosie/Advertensies✓</li> <li>Persone/mense/kliënte/verbruikers/teikenmark✓</li> <li>Verpakking/vertoon/aanbieding van produk/✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	M15- 17 V135 (3)

- 5.4
- Die bruto buitelandse produk (BBP) van die ekonomie van Suid-Afrika verminder/verlaag✓
  - 'n Afname in die aanvraag na verblyf in hotelle/afname in uiteet in restaurante/hotelle/besoek nie restaunte nie/reis minder/besoeke aan gasvryheidsondernemings verlaag✓
  - Baie gasvryheidsondernemings moes sluit/toemaak van restaurante/hotelle✓
  - Veroorsaak 'n verlies aan werkgeleenthede✓
  - Daar was geen aanvraag by maatskappye wat produkte aan hotelle gelewer het nie✓
  - Ekonomiese groei was nie gestimuleer nie✓
  - Die plaaslike inkomste het gedaal of verlaag✓
  - Geen inkomste is gegenereer om by te dra tot die ontwikkeling en verbetering van die land se infrastruktuur nie✓
  - 'Multiplieer effect'/Vermenigvuldiger effek verlaag✓
  - Geen toeriste wat hotelle besoek om by te dra tot die land se buitelandse valuta nie✓
  - Die selfbeeld en lewensstandaarde van die gemeenskap kon nie verbeter het nie✓
- (Enige 4)

M3  
V112  
(4)  
**[30]**

**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 (a) Nie korrek nie/Verkeerd✓ (1)  
 -Die messe is aan die linkerkant van die cover en die vurke aan die Regterkant/vurke en messe is omgeruil✓  
 -Die lepel is in die verkeerde posisie/moet aan regterkant wees✓  
 -Daar is geen entr e mes vir die entr e vurk nie✓  
 -Die steel van die nageregglepel wys in die verkeerde rigting✓  
 -Daar is geen nageregvrk nie✓  
 -Beide die messe en vurke is nie die korrekte afstand van die rand van die tafel af nie✓ M178  
 -Geen broodmes/ entr e mes op die kleinbordjie nie✓ (Enige 2) (3) V30
- (b) Nie korrek nie/Foutief✓ (1)  
 -Die kleinbordjie is in die verkeerde posisie geplaas/ dit moet aan die linkerkant van die cover kom✓ M178  
 -Die borde/entr e en hoofgeregborde moet nie op die cover gedek word nie✓ (Enige 1) (2) V30
- 6.1.2 Goeie/formele/netjiese/elegante voorkoms✓ (1)  
 -Gevoude servet is in die middel van die cover gedek✓  
 -Die servet is skoon, geen kosvlekke, kerswas, brandmerke of verwaarlosing sigbaar nie✓  
 -Die servet is mooi gestryk/geen kreukels nie/nie te veel hanteer nie✓ M178  
 -Die servet lyk nie onnet of uitgerafel nie✓ V30  
 -Die servet is netjies gevou✓ (Enige 1) (2)
- 6.2 6.2.1 Die lepel✓ M161  
 V67  
 (1)
- 6.2.2 -Die bestanddele word in lagies gevorm met die lepel in die glas✓ waarin dit bedien word✓  
 -Die bestanddele dryf bo-op mekaar✓  
 -Begin met die digste/swaarste bestanddeel of vloeistof eerste✓ M161  
 -'n Mengstokkie kan in die glas geplaas word om die gas toe te laat om self die drankie te meng✓ (Enige 2) (2) V62
- 6.2.3 'Frosting' – doop die rand van die glas in geklitste eierwit/suurlemoensap/water✓ en dan in gekleurde korrelsuiker/jelliepoeier/sout om die rand te bedek✓ M161  
 V67  
 (2)
- 6.3 6.3.1 A Natuurlike wyn/stil wyn✓ M155  
 B Vonkelwyn✓ V47  
 C Gefortifiseerde wyn✓ (3)
- 6.3.2 -Naam van wyn/tipe wyn/Kultivar✓  
 -Klassifisering van wyn✓  
 -Unieke naam✓  
 -Oesjaar/Vintage/Datum van produksie✓  
 -Oorsprong/Naam en volle besigheidsadres/kodenommer✓  
 -Vervaardiger/Handelsnaam/Wynlandgoed/Landgoed✓ M157  
 -Alkoholinhoud✓ V53  
 -Volume van bottel✓ (Enige 3) (3)

6.3.3	<p>Gekurkte rooiwynbottels moet as volg gestoor word:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in 'n skoon kelder/opbergingsarea wat goed geventileer is✓</li> <li>- in 'n effense klam area wat vry van enige vibrasies is✓</li> <li>- in 'n donker area /weg van direkte sonlig om skade te voorkom/weg van ultraviolet lig/slegs sagte lig✓</li> <li>- konstante koel temperatuur tussen 10-16°C✓</li> <li>- in 'n effense opgeligte posisie met die kurk na bo/plat om te verseker dat die sediment op die bodem van die bottels bly✓</li> <li>- onderstebo in bokse ✓</li> <li>- met die etiket na bo of na voor✓</li> <li>- soortgelyke wyne word saam gestoor✓</li> </ul>	<p>(Enige 5)</p> <p>M159 V54 (5)</p>	
6.4	6.4.1	<p>Silwerdiens✓</p>	<p>M192 V36 (1)</p>
	6.4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Broodbediening is vanaf die linkerkant van die gas✓</li> <li>-Die broodmandjie/skinkbord/dienbord moet op die linkerpalm van die kelner wees✓</li> <li>-Die kelner verlaag die linkerhand effens sodat die mandjie nie meer as 5cm van die kant van die gas se kleinbordjie af is nie✓</li> <li>-Die kelner lig 'n broodrol met die bedieningsapparaat (nagereglepel en –vurk) in hul regterhand op✓</li> <li>-en plaas dit op die kleinbordjie✓</li> <li>-Die kelner beweeg in 'n anti-kloksgewyse rigting om die tafel en bied aan elke gas 'n broodrol aan✓</li> <li>-Kelners moet onthou om dames altyd eerste te bedien✓</li> <li>-Begin met die gas aan die regterkant van die gasheer en eindig by die gasheer✓</li> <li>-Kelners moet nie die mandjie op die tafel los nie✓</li> </ul>	<p>(Enige 4)</p> <p>M192 V36 (4)</p>
6.5		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verwyder enige ongebruikte covers/covers van gaste wat nie opgedaag het nie✓</li> <li>-Covers/Dekplekke moet reggestel word nadat die bestelling van die hoofgereg geplaas is✓</li> <li>-Korrigeer die messekan van die eerste gas en dan die vurkkant van die volgende gas deur tussen die twee gaste te staan✓</li> <li>-Plaas die verlangde item in die volgorde van gebruik✓</li> <li>-Byvoorbeeld: as 'n gas vis bestel vir die hoofgereg word die tafelmes en –vurk met 'n vismes en -vurk vervang✓</li> <li>-Vervang eetgerei wat verkeerdelik gebruik is deur gaste✓</li> <li>-Die prosedure sluit die verwydering van glase ook in bv. as 'n gas nie wyn gaan drink nie, word die wynglase verwyder, ✓die kelner moet die glase aan die steel optel en op 'n skinkbord plaas✓</li> </ul>	<p>(Enige 2)</p> <p>M192 V33 (2) <b>[30]</b></p>
		<p><b>TOTAAL AFDELING D: : 60</b></p> <p><b>GROOTTOTAAL: : 200</b></p>	