



# basic education

---

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

**NATIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2023**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A: Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B: Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D: Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1 – MOENIE 'n reël tussen antwoorde ooplos 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 Die oppervlak van vleis word vinnig teen 'n hoë temperatuur verbruin om die geur te verbeter:

- A Smoor
- B Oondbraai
- C Soteer
- D Toeskroei

(1)

1.1.2 'n Voorbeeld van harige wild:

- A Krokodil
- B Volstruis
- C Springbok
- D Fisant

(1)

1.1.3 'n Preserveringsmetode waartydens voedsel in plastieksakke geplaas word en al die lug deur 'n gespesialiseerde proses verwyder word:

- A Spuitdroging
- B Vriesdroging
- C Lugdigte verpakking
- D Vakuumverpakking

(1)

1.1.4 Die soort inligting wat NIE vereis word wanneer 'n bespreking gemaak word NIE:

- A Inkomste en uitgawes
- B Aantal gaste
- C Identiteitsnommer
- D Kontakbesonderhede

(1)

1.1.5 'n Voorbeeld van 'n warm, gebakte eierbasis-nagereg:

- A Ryspoeding
  - B Brood-en-botter-poeding
  - C Kerspoeding
  - D Malvapoeding
- (1)

1.1.6 Wanneer 'n ... meringue voorberei word, word 'n warm suikerstroop by eierwitte gevoeg terwyl dit geklits word:

- A Franse
  - B Sweedse
  - C Italiaanse
  - D Switserse
- (1)

1.1.7 Die algemene simptome van tuberkulose:



- A 1, 2, 3
  - B 2, 3, 4
  - C 1, 3, 4
  - D 1, 2, 4
- (1)

1.1.8 'n Hors d'oeuvre wat uit 'n croûte-basis en twee ander dele bestaan:

- A Pizette
  - B Blinis
  - C Palmiers
  - D Canapés
- (1)

1.1.9 Inligting wat slegs op die etiket aan die agterkant van 'n wynbottel verskyn:






- A Bedieningstemperatuur
  - B Naam van vervaardiger
  - C Oorsprong van wyn
  - D Kultivar
- (1)

1.1.10 Die gasvryheidsektor verseker goeie kliëntediens deur ... te verskaf.

- A redelike afslag
  - B goed opgeleide personeel
  - C goed gedrukte spyskaarte
  - D redelike pryse
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die bedieningstyl uit KOLOM B wat by 'n bedieningsmetode 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 BEDIENINGSMETODES	KOLOM B BEDIENINGSTYLE
1.2.1 	A familie B silwer C bordbediening D buffet
1.2.2 	E Russies F gueridon G voorsny
1.2.3 	
1.2.4 	
1.2.5 	

(5 x 1)

(5)

### 1.3 PASITEMS

Kies die soort wyn uit KOLOM B wat by die gereg 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 GEREGTE		KOLOM B SOORT WYN	
1.3.1	Oondgebraaide beesvleis	A	rosé
1.3.2	Malvapoeding	B	Chardonnay
1.3.3	Geroosterde bottergarnale	C	sjampanje
1.3.4	Filterkoffie	D	hanepoot
1.3.5	Rissie-kruie-oesters	E	Shiraz
		F	droë port
		G	brandewyn

(5 x 1)

(5)

### 1.4 EENWOORD-ITEMS

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 Om potensiële kliënte in te lig oor produkte en dienste wat hulle moontlik wil koop
- 1.4.2 Die tipe wyn waaruit die alkohol verwyder is
- 1.4.3 'n Tradisionele sous wat met oondgebraaide vark bedien word
- 1.4.4 'n Maleise styselgebaseerde melkpoeding wat met 'n meringue-bolaag gebak kan word
- 1.4.5 Verhitting en afkoeling van couverture-sjokolade tot spesifieke temperature wat 'n gladde, blink voorkoms tot gevolg het
- 1.4.6 'n Nie-alkoholiese drankie waar twee of meer bestanddele in lae opmekaar geplaas word
- 1.4.7 'n Tipe ryk tertdeeg wat gebruik word om tarte Tatin te berei
- 1.4.8 Die proses waar gesponsde gelatien oor stoom gesmelt word
- 1.4.9 'n Ronde, harde meringuedop gevul met roomys of geklopte room en vars vrugte
- 1.4.10 'n Proses wat ná rigor mortis plaasvind waar spiervesels afgebreek word en sagter vleis tot gevolg het

(10 x 1)

(10)

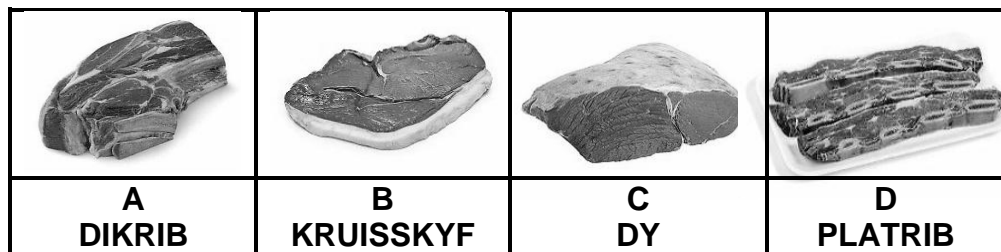
1.5 **KEUSE**

1.5.1 Kies VYF peuselhappies uit die lys hieronder wat nie deur 'n Moslemgas genuttig kan word nie. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Rösti-aartappels
- B Sterk gekruide ('devilled') eiers
- C Quiche Lorraine
- D Hoendervlerkies ('Buffalo wings')
- E Salami baguette
- F Aartappel-samoesas
- G Romerige mossels
- H Duiwelruitertjies ('Devils-on-horseback')
- I Brandewynballetjies
- J Koffie Panna Cotta

(5)

1.5.2 Identifiseer TWEE snitte hieronder wat van die voorkwart van 'n beeskarkas verkry word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.



(2)

1.5.3 Kies DRIE rolle van die Finansies-en-boekhouding-departement in 'n groot gasvryheidsonderneming uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Instandhouding en opgradering van verkooppunt-sagteware
- B Bou klanteloyaliteit
- C Betaal personeelsalarisse
- D Kontroleer bankprosedures
- E Verseker dat die hotel se beeld korrek geprojekteer word
- F Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers

(3)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- 2.1 Bestudeer die aangepaste mediaverklaring hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>MEDIAVERKLARING</b>
VRYDAG 24 FEBRUARIE 2023
<b>PUBLIEK WORD NA EERSTE STERFGEVAL GEMAAN OM AAN CHOLERA-VOORKOMINGSMAATREËLS TE VOLDOEN</b>
Een provinsie het vyf cholera gevalle bevestig. Ongelukkig het die vyfde geval die dood van die pasiënt, wat vroeër met erge waterige diarree in die hospitaal opgeneem is, tot gevolg gehad.
Die departement se Uitbraakrespons en Ondersoekspan het reeds altesaam 12 nabye kontakte van die oorledene opgespoor. Twee van hierdie kontakte is personele van 'n restaurant. Die gesondheidsraad het die restaurantbestuur verseker dat hulle soos gewoonlik met sake kan voortgaan, aangesien hulle higiëniese praktyke en sanitasiesisteme aan die veiligheidstandaarde voldoen.
[Aangepas uit mediaverklaring, 24/02/2023]

- 2.1.1 Noem DRIE simptome, behalwe waterige diarree, wat die kontakte kan ondervind. (3)
- 2.1.2 Motiveer waarom die restaurant nie in gevaar is om die siekte oor te dra nie. (4)
- 2.1.3 Beskryf die mense wat die meeste in gevaar is om die siekte op te doen. (3)
- 2.2 Gaste-opnames is een van die beste metodes om seker te maak dat die onderneming aan die gaste se verwagtinge voldoen. Bestudeer die gaste-opname hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

<b>TAMM RESTAURANT</b>	
<b>RESULTATE VAN GASTE-OPNAME: 15 NOVEMBER 2023</b>	
ITEM	BEOORDELING
Gehalte van die voedsel	4
Wagtyd vir die maaltyd	1
Tyd wat dit geneem het om 'n sitplek te kry	4
Neem van die kosbestelling	3
Professionalisme en effektiwiteit van die personeel	3
Algehele uitnemende diens	1
Aanbeveling van restaurant aan vriende	1
<i>Beoordelingskaal: 1 – Swak; 2 – Aanvaarbaar; 3 – Goed; 4 – Uitstekend</i>	

- Analiseer die impak wat die positiewe en negatiewe resultate op TAMM Restaurant en die winsgewendheid daarvan kan hê. (2 x 2) (4)

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

Vyfster Viswinkel het as gevolg van beurtkrag baie uitdagings met die kontrole van hulle voorraad ervaar. Maandag het 'n vragmotor van 'n vis-groothandelaar 10 bokse viskoekies afgelewer. Aangesien die rekenaars van lyn af was, moes die storman 'n handgeskrewe voorraadkontrolekaart opstel en hy het in die proses vyf bokse verkeerdelik opgeteken.

<b>GEREKENARISEERDE VOORRAADKONTROLEKAART</b>					
<b>Beskrywing</b>	<b>Datum</b>	<b>Voorraad ontvang</b>	<b>Prys per eenheid</b>	<b>Voorraad op hande</b>	<b>Balans</b>
Skelvis-viskoekies 300 g	22/11/2023	<b>(a)</b>	R45,99	12	<b>(b)</b>

2.3.1 Korrigeer inligting **(a)** en **(b)** wat die storman op die gerekenariseerde voorraadkaart moet opteken. (2)





2.3.2 Verduidelik kortliks hoe rekenaars voordelig is vir voorraadkontrolestelsels by Vyfster Viswinkel. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

**VRAAG 3**

3.1 Bestudeer die volgende keuse van geregte vir 'n spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.

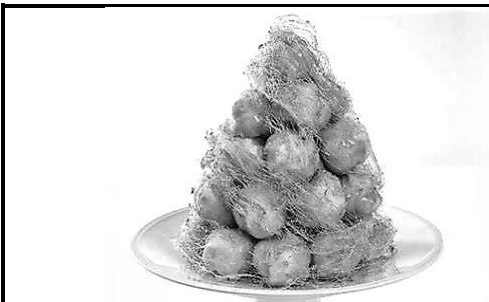

			
<b>Hors d'oeuvre</b> Sushi	<b>Entrée</b> Geroosterde-spek-en-kaas-sampioene	<b>Hoofgereg</b> Schnitzels bedien met Aartappelkrokette	<b>Nagereg</b> Sjokolade- mousse

3.1.1 Noem TWEE anafilaktiese reaksies wat 'n gas kan toon nadat die geroosterde-spek-en-kaas-sampioene geëet is. (2)

3.1.2 Evalueer die keuse van voedselgeregte vir 'n formele viergangspyskaart. (5)

3.1.3 Die keuse van geregte is nie geskik vir 'n gas met diabetes nie. Motiveer jou antwoord. (4)

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

	
<b>CROQUEBOUCHE</b>	<b>GOUGÈRES</b>

3.2.1 Onderskei tussen die chouxdeeg-poffertjies wat in die croquebouche en gougères gebruik word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

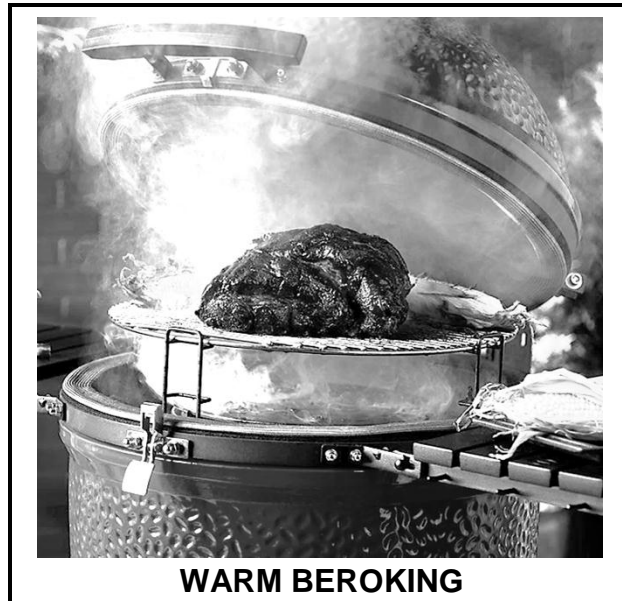
<b>CROQUEBOUCHE</b>	<b>GOUGÈRES</b>
(1)	(1)

3.2.2 Stel voor hoe die gebakte chouxdeegpoffertjies wat vir die croquebouche gebruik word, gestoor kan word indien dit twee dae voordat dit aanmekeargesit word, berei word. (2)

3.2.3 Verduidelik DRIE moontlike redes waarom die gebakte gougères swaar en oliërig kan wees. (3)

3.2.4 Beskryf die bereiding van die spinsuiker wat gebruik is om die croquebouche te garner. (2)

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



- 3.3.1 Beskryf die proses van warm beroking. (1)
- 3.3.2 Verduidelik die voordele van warm beroking. (4)
- 3.3.3 Noem DRIE soorte voedsel wat gepreserveer kan word deur warm beroking te gebruik. (3)

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

#### **PLANT CAFÉ**

Een van Oos-Londen se voedselskatte is Plant Café wat in ongeprosesseerde veganiese kosse spesialiseer. Dit is 'n volledige veganiese eetplek wat trots is op hulle heerlike plantgebaseerde maaltye, skemerkelkborde, vrugteskommels ('smoothies'), sappe en nageregte. Terwyl jy daar is, kan jy ook jou voorraad aanvul, soos melkplaasvervangers en bestanddele vir gebak.

- 3.4.1 Gee EEN voorbeeld van 'n plantgebaseerde melkplaasvervanger wat gebruik kan word om die vrugteskommels op die spyskaart van Plant Café te berei. (1)
- 3.4.2 Maak 'n lys van die voordele van die inname van plantgebaseerde maaltye. (4)
- 3.4.3 Voorspel waarom die Plant Café moontlik nie so gewild onder fleksitariërs as onder veganiste ('vegans') sal wees nie. (3)
- 3.4.4 Bestudeer die lys met hors d'oeuvres hieronder en kies TWEE items wat NIE vir die Plant Café se skemerkelkborde geskik is NIE. Motiveer ELKE item wat gekies is.

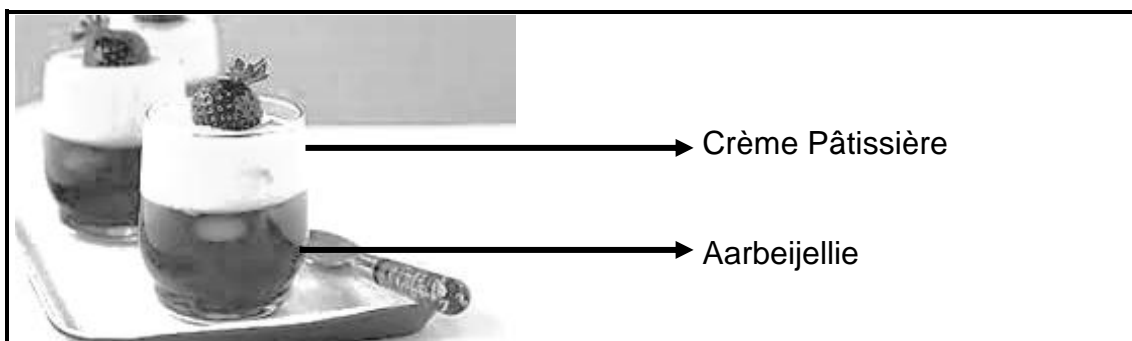
#### **LYS VAN HORS D'OEUVRES**

rissoles; foie gras; salsa; crudités; tofu-stokkies;  
hummus; vishappies

(4)  
**[40]**

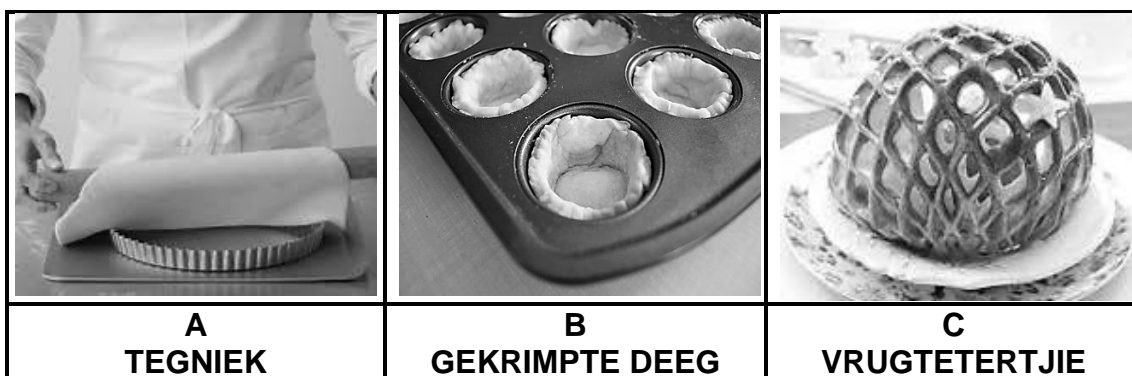
**VRAAG 4**

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




- 4.1.1 Noem TWEE tegnieke wat jy kan gebruik om die arbeijellie-mengsel af te koel om vinniger te stol. (2)
- 4.1.2 Bespreek hoe die byvoeging van ekstra suiker die stolling van die arbeijellie sal beïnvloed. (1)
- 4.1.3 Beskryf TWEE maniere hoe jy die vorm vir die jellie sal voorberei. (2)
- 4.1.4 Noem VIER hoofbestanddele wat gebruik word om die Crème Pâtissière te berei. (4)
- 4.1.5 Verduidelik waarom die Crème Pâtissière nie by 'n hoë temperatuur skif nie. (1)

4.2 Bestudeer die prente van soet broskorsdeeg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Motiveer waarom die apparaat, toerusting en bestanddele yskoud gehou moet word wanneer die broskorsdeeg berei word. (2)
- 4.2.2 Verduidelik die rol wat suiker in die gebakte broskorsdeeg speel. (2)
- 4.2.3 Identifiseer die tegniek in PRENT A. (1)
- 4.2.4 Gee TWEE redes waarom die deeg in PRENT B gekrimp het nadat dit gebak is. (2)
- 4.2.5 Identifiseer die versiering van die vrugtetertjie in PRENT C. (1)

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

Jy is die gasheer van 'n aandete en die hoofgereg is skaapvleispotjiekos.	
---	---

4.3.1 Stel die mees geskikte skaapvleissnitte vir die potjiekosgereg voor. (3)

4.3.2 Identifiseer en beskryf die gaarmaakmetode wat gebruik word om die skaapvleis gaar te maak. (3)

4.3.3 Noem TWEE kwaliteitseienskappe van die vet en tekstuur van skaapvleis. Tabuleer jou antwoorde soos volg:

VET	TEKSTUUR
(2)	(2)

4.4 Verduidelik hoe die verlies aan sarkoplasma tydens die bereiding en gaarmaak van die vleissnitte vir die potjiekosgereg voorkom kan word. (3)

4.5 Lees die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>Mpumzale Troue</b>	
<b>50 gaste</b>	
<b>24 Augustus 2023, vanaf 14:00 tot 21:00</b>	
<b>ITEM</b>	<b>PRYS</b>
<b>VOEDSEL- EN DRANKKOSTE</b>	
Voedsel	R4 500,00
Troukoek	R1 200,00
Drankies	R3 000,00
<b>HUUR</b>	
Musiek en vermaak	R1 500,00
Groot tent en Tiffany-stoele	R4 500,00
Lasergesnyde naamkaartjies	R600,00
Blomme	R500,00
Tydelike personeel (Kelners x 5 @ R100,00 per uur)	

4.5.1 Bereken die arbeidskoste vir die duur van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

4.5.2 Identifiseer TWEE items wat deel uitmaak van die oorhoofse koste. (2)

4.5.3 Bereken die totale koste van die troue. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 Bespreek die rolle en verantwoordelikhede van 'n nag-ouditeur. (2)
- 5.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Statistiek Suid-Afrika het in 'n verslag aangedui dat die totale inkomste vir die hotelsektor in Julie 2022 laer was as die totale inkomste in Julie 2019, terwyl besetting ook afgeneem het.

- 5.2.1 Verduidelik hoe die bemarkingsdepartement se personeel in die gasvryheidsbedryf klante kan lok om verkope te verhoog. (4)
- 5.2.2 Noem en beskryf TWEE nie-inkomstegenererende areas in 'n akkommodasie-onderneming wat 'n bydrae maak tot 'n verhoging in inkomste as gevolg van die positiewe beeld wat dit skep. (4)
- 5.2.3 Noem VIER maniere waarop 'n hoër inkomste in die hotelsektor tot die Suid-Afrikaanse ekonomie kan bydra. (4)
- 5.3 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Tydens 'n onlangse besoek aan Kaapstad, het Thandi en Thabo die land se kulinêre cuisine ervaar deur verskillende voedselstalletjies te besoek en gebruik te maak van die jongste motorfietsbestuurderdienste. Die motorfietsbestuurders het ook as voedselgidse gedien. Thandi en Thabo het saamgespan om hierdie besigheidsidee vir jong voedselentoesiaste na die Durban-strandfront te bring. Hulle het met drie motorfietsbestuurders en 10 voedselstalletjies, wat spesialiseer in 'n verskeidenheid cuisine, begin. Hulle wil die hele strandfront-area vanaf die Suncoast Casino tot Ushaka Marine World binne ses maande bedien. Thandi en Thabo wil ook die dienste na ander provinsies uitbrei.

- 5.3.1 Identifiseer die teikenmark. (1)
- 5.3.2 Ontwikkel 'n sakeplan vir Thandi en Thabo se besigheidsidee, onder die volgende opskrifte:
- (a) Besigheidsbeskrywing (2)
- (b) Personeelplan en posbeskrywings (4)
- 5.3.3 Stel VIER bekostigbare visuele bemarkingsmiddele voor wat hulle kan gebruik om hulle besigheid te bemark. (4)
- 5.3.4 Noem VYF eienskappe van 'n goeie visuele bemarkingsmiddel. (5)

**[30]**

**VRAAG 6**

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



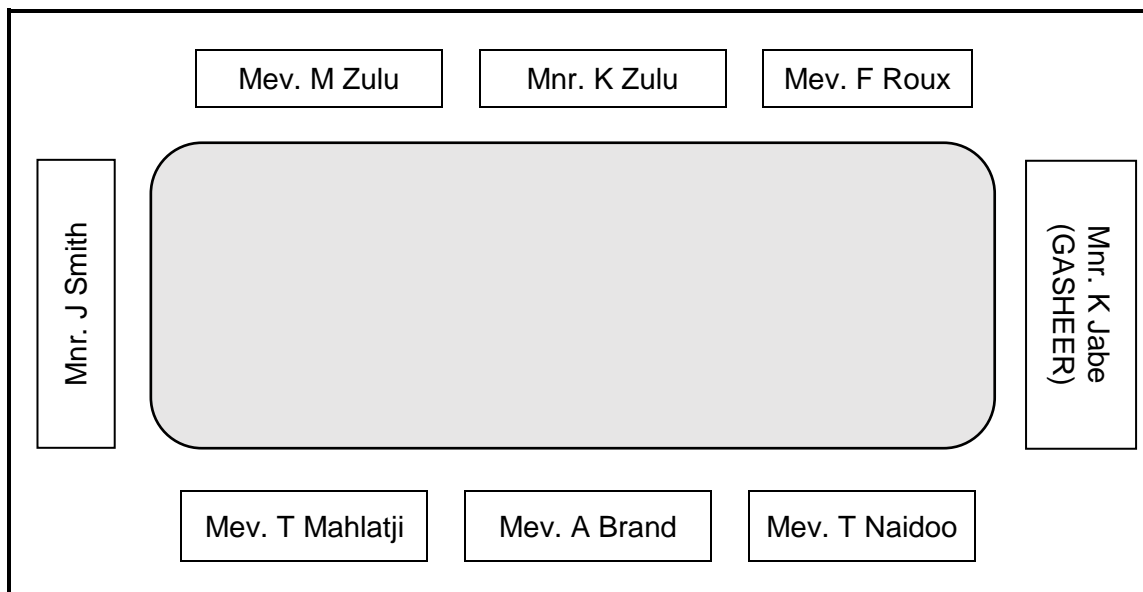
- 6.1.1 Regverdig waarom die wyn in die prentjie hierbo as 'n vonkelwyn geklassifiseer word. (1)
- 6.1.2 Stel 'n witdruif-kultivar voor wat gebruik kan word om die wyn hierbo te produseer. (1)
- 6.1.3 Noem TWEE metodes om vonkelwyn te produseer. (2)
- 6.1.4 Noem die graad van soetheid vir ELK van die volgende: (1)
- (a) Sec (1)
- (b) Doux (1)
- 6.1.5 Maak 'n lys van VIER algemene vereistes vir 'n binneverbruik(op die perseel)-dranklisensie. (4)

6.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vraag.



Beskryf die algemene reëls vir die bereiding van skemerkelkies wanneer die metode in die prentjie hierbo gebruik word. (5)

- 6.3 Bestudeer die diagram van 'n tafelsitplekplan vir 'n formele funksie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.3.1 Gee die naam van die gas wat soos volg bedien gaan word:

- (a) Eerste (1)  
 (b) Vierde (1)  
 (c) Laaste (1)

- 6.3.2 Noem VYF riglyne om te volg wanneer 'n lokaal vir 'n formele funksie opgestel word. (5)

- 6.3.3 Verduidelik hoe die gaste by die restaurant gegroet en verwelkom sal word. (4)

- 6.4 Verduidelik hoe jy 'n gas sal hanteer wat tydens restaurantdiens met 'n kelner flirt. (3)  
**[30]**

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



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2023**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.**

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

1.1.1	D✓	M87	F200
1.1.2	C✓	M79	F189
1.1.3	D✓	M	F166
1.1.4	A/C✓	M39-40	F103
1.1.5	B✓	M136	F147-148
1.1.6	C✓	M140	F150
1.1.7	A✓	M27	F82
1.1.8	D✓	M69	F206
1.1.9	A✓	M158	
1.1.10	B✓	M171	F31

(10)

**1.2 PASITEMS`**

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

M175-  
180  
F36-  
37  
(5)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	E/A ✓
1.3.2	D✓
1.3.3	B✓
1.3.4	G✓
1.3.5	C✓

M159  
F52  
(5)**1.4 EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	Bemarking/Telebemarking/Televerkope/adevertering✓	M14	F133
1.4.2	Gede-alkoholiseerde/ nie-alkoholies/alkoholvry✓	M156	F49
1.4.3	Appel/appelsous✓	M96	F204
1.4.4	Sago/ sago poeding✓	M137	F158
1.4.5	Temper✓	M145	
1.4.6	Gebou/Built/ gelaagde✓	M161	F65
1.4.7	Skilferkors / Pâte feuilletée/ Pâte feuilliere✓	M114	F206
1.4.8	Dispersie✓	M130	F 161
1.4.9	Vacherin✓	M141	F151
1.4.10	Veroudering/rypmaking✓	M82	F198

(10)

**1.5 KEUSE ITEMS**

1.5.1 C✓, E✓, H✓, I✓, J✓

**Enige volgorde** M69-70  
F16

(5)

1.5.2 A✓, D✓

**Enige volgorde** M92 F192

(2)

1.5.3 C✓, D✓, F✓

**Enige volgorde** M5-6 F122

(3)

**TOTAAL AFDELING A [40]**

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

- |     |       |  |                                |
|-----|-------|--|--------------------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naarheid ✓</li> <li>• Vomering/braking ✓</li> <li>• Ernstige dehidrering/vinnige dehidrering/ernstige waterverlies ✓</li> <li>• Blou dood/ dood ✓</li> <li>• Versnelde hartklop ✓</li> <li>• Droë slymvliese/droë mond ✓</li> <li>• Spierkrampre/ maagkrampe/maagpyn/omgekrapte maag ✓</li> <li>• Lae bloeddruk/ duiseligheid ✓</li> </ul>  | M25<br>F78<br>(Enige 3)<br>(3) |
|     | 2.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die personeel sal nie onder risiko verkeer nie want die restaurant gebruik 'n goeie sanitasiesisteme /skoon water/nie besmette water ✓</li> <li>• Die gesondheidsraad het die restaurant verseker dat hulle kan voortgaan/ indien daar 'n probleem was, sou hulle die plek toegemaak het/restaurant se higiëniese praktyke voldoen aan die veiligheidstandaarde ✓</li> <li>• Personeel sal sorg dat voedsel te alle tye bedek is ✓</li> <li>• Personeel sal skoon water/ nie besmette water gebruik om groente en vrugte te was ✓</li> <li>• Restaurant verskaf behandelde/gesuiwerde water/gebottelde drinkwater ✓</li> <li>• Personeel sal slegs gaar vis en skulpvis bedien ✓</li> <li>• Personeel sal seker maak dat voedsel goed gaar is ✓</li> <li>• Personeel sal gereeld hande was/sterliseer met antiseptiese seep voor en gedurende voedselbereiding ✓</li> <li>• Werkareas en -oppervlaktes moet gereeld skoongemaak/ gesaniteer word ✓</li> <li>• Die twee persone het nie die siekte by die restaurant opgedoen nie ✓</li> </ul> | M25<br>F78<br>(Enige 4)<br>(4) |
|     | 2.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mense wat in areas met swak sanitasie sisteme en onveilige watertoevoer woon/landelike gebiede ✓</li> <li>• Kinders en mense wat aan wanvoeding lei ✓</li> <li>• Mense wat saam met ander bly wat reeds die siekte het ✓</li> <li>• Mense wat skulpvis en groente eet wat uit besmette water kom ✓</li> <li>• Kinders/oumense ✓</li> <li>• Mense met lae maagsuur vlakke ✓</li> <li>• Mense met 'n swak immuunstelsel/mense met MIV en VIGS ✓</li> </ul>  | M25<br>(Enige 3)<br>(3)        |

- 2.2      2.2.1      Die terugvoer is goed/ positief
- Winsgewend/ wins sal toeneem✓
  - Die gaste sal terugkom vir die kos / goeie terugvoer rakende die kos/ kwaliteit van die kos is as uitstekend beoordeel✓
  - Gaste ontvang voedsel/maaltyd wat goed voorberei is /gaste is gewillig om vir goeie kwaliteit te betaal✓
  - Die neem van die kosbestelling is as goed beoordeel✓
  - Die gaste is vining erken en na 'n sitplek geneem✓/ die gas voel welkom/ die tyd wat dit geneem het om 'n sitplek te kry was as uitstekend beoordeel✓
  - Die bedieningspersoneel het aanvanklik 'n goeie indruk gemaak/ professionalisme en effektiwiteit van die personeel word as goed beoordeel✓ (Enige 2)

**EN**

Die terugvoer was sleg/negatief

- Gaste rapporteur dat hulle nie die restaurant vir vriende sal aanbeveel nie✓/ aanbeveling aan vriende is as swak beoordeel/ benadeel advertensie/ negatiewe publisiteit van restaurant/negatiewe 'word of mouth' ✓
- Die gaste mag moontlik nie terugkom nie / verminder kliënte wat na restaurant kom/minder kliënte✓
- Wins sal afneem/kleiner wins/minder wins ✓
- Algemene diens was as swak beoordeel/ swak diens skep 'n swak indruk/ Kliëntediens is nie gehandhaaf ✓
- Die wagtyd was lank /beoordeel as swak/ Die restaurant was nie betyds met die voedselbediening nie✓/ gaste hou nie daarvan om te wag nie ✓

(Enige 2)

M32  
F89  
(4)

2.3	2.3.1	(a) 10✓ (b) 22/ R1011,78✓	M36 F94 (2)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit help hulle om die voorraad te bestuur✓/ vereenvoudig die voorraad ontvang proses✓</li> <li>• Die proses is minder tydrowend/vinniger✓</li> <li>• Die aantal foute sal verminder/ dit is meer akkuraat/ minder kans vir menslike foute✓</li> <li>• Dit sal papierwerk verminder/omgewingsvriendelik/ verminder die koolstof voetspoor✓</li> <li>• Hulle sal die vloei van voorraad kan kontroleer/ volg die vloei van voorraad/ hoeveelheid voorraad kan op enige gegewe tyd vasgestel word / bron van inligting rakende voorraad op hande/trek outomaties af soos wat voorraad uitgereik of gebruik word✓</li> <li>• Verlore voorraad kan vinnig opgetel word✓</li> <li>• Voorraadkontrole kan gereeld gedoen word✓</li> <li>• Die sisteem reflekteer die voorraaddetail outomaties✓</li> <li>• Dit verminder vermorsing bv. Voorkom die uitreik van ekstra voorraad wat nie benodig word nie✓</li> <li>• Die totale koste van die voorraad kan onmiddelik gerekordeer word/ prys per eenheid✓</li> <li>• Voorraadbladsye kan gedruk word ✓</li> <li>• Maklik om op te dateer en inligting te herorganiseer ✓</li> <li>• Kan alfabeties gerangskik word wat voorraadopname vergemaklik✓</li> <li>• Dit kan kommunikasie tussen departemente verbeter bv. Met die uitreiking van voorraad✓</li> <li>• Verminder of voorkom diefstal✓</li> <li>• Minder mense nodig om voorraadopname te doen✓</li> <li>• Voorraadrekords kan veilig gestoor word met wagwoorde✓</li> </ul>	M36 F95 (4)

**TOTAAL AFDELING B : 20**

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

**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Anafilaktiese reaksie:
- Opswel van die tong✓
  - Swelling van die keel✓
  - Hartkloppings✓
  - Versmoring/moeilik om asem te haal✓
  - Bloeddruk daal✓
  - Pols is swak / vinnig✓
  - Veluitslag/'hives' ✓
  - Naarheid /vomering✓
  - Kan tot die dood lei✓
- (Enige 2) M50  
F4  
(2)
- 3.1.2 Keuse van geregte is goed✓ (1)
- 'n Verskeidenheid van geregte is beskikbaar/gebruik✓/ verskillende proteïene: vis/ schnitzel / verskillende groente: sampioene/aartappel✓
  - Basiese bestanddele word nie herhaal nie✓
  - 'n Verskeidenheid kleure: nori, salm, avokado in sushi/ sjokolademousse garner met frambose/swartbessies✓
  - Verskeidenheid geure✓/ verskillende geure voedsel ingesluit in die voedselkeuse✓
  - Verskeidenheid temperature✓/ warm en koue voedsel ingesluit/ sushi en sjokolademousse is koud/ gevulde sampioen/ krokette en schnitzel word warm bedien✓
  - Verskeidenheid gaarmaakmetodes✓/ geroosterde gevulde sampioene/ krokette en schnitzel word gebraai/ die aartappels vir die krokette word gekook /rys is gekook/ spek is gebraai/sjokolade word indirek gestoom✓
  - Soort geregte is geskik vir elke gang/ 'n formele ete✓
  - Gereg gekies vir elke gang stem ooreen met die verwagte porsiegrootte vir elke gang✓
- OR**
- Keuse van geregte is swak✓ (1)
- Geen variasie in tekstuur✓/die bruin gevulde sampioene/ sushi en sjokolade mousse het sagte teksture/ min bros/ krakerige teksture✓
  - Geen variasie/kontras in kleur/meeste geregte/ entr e, hoofgereg en sjokolademousse is bruin✓/ dieselfde kleur✓
  - Geen variasie in vorm✓/ meeste voedsel is rondgepulde sampioene/ krokette is rond /sushi is rond /chocolate mousse in glase is rond✓
  - Daar is te veel styselitems bv. Rys, aartappel, krummels✓
  - Beperkte voedingsbalans✓/ nie 'n verskeidenheid vars groente ingesluit nie✓
  - Baie ryk/vetterige voedsel gebruik: spek, kaas, olie gebruik vir schnitzel en krokette en room vir mousse✓
  - Daar is geen sous/ groente in die hoofgereg ✓
  - Twee diepbraai items in die hoofgereg✓
- (1 punt vir Goed/Sleg + 4 geskikte redes) M43  
F2  
(5)

- 3.1.3
- Te veel verfynde stysel bv. rys, aartappel en krummels✓
  - Beperk of vermy kapokaartappels in die krokette en vermy die schnitzel as gevolg van die krummels✓
  - Te veel suiker ✓/ vermy sjokolademousse ✓
  - Te veel vet in die spyskaart /Sjokolademousse, spek en kaas bevat vet; sluit die geregte met vet uit ✓/vermy braai as gaarmaakmetode✓/verminder totale vetinname, veral versadigde vet en dieet cholesterol✓/ vermy schnitzel en krokette wat gebraai word/lugbraai of rooster eerder ✓
  - Geprosesseerde vleis ingesluit op spyskaart✓ vermy spek✓  
(Enige 4)

M48  
F5  
(4)

3.2 3.2.1

CROQUEMBOUCHE	GOUGÈRES
-Gewone choux pastry poffers/ geen geurmiddels✓ -Soet✓ -Tekstuur is ligter/ meer bros✓ -Gevul met room, crème pâtissière of chantilly room✓ -Geglaseer of bestuif met versiersuiker✓  -Bedek met spinsuiker✓ (Enige 1)	-Gegeur met kaas✓ -Sout -TEkstuur is swaarder vanweë die kaas/ meer klam✓ -Gevul met 'n soutvulsel✓  - Nie bestuif met versiersuiker✓ - Gesprinkel met fyngekapte kruie/gerasperde kaas/ bestuif met paprika✓ -Nie bedek met spinsuiker✓ (Enige 1)

M125  
F187  
(2)

- 3.2.2
- Plaas in lugdigte houer of sak/ bedek met kleefplastiek✓
  - Kan 3 dae by kamertemperatuur hou✓/ droë plek✓
  - Kan gevries word✓
  - Stoor sonder vulsel (Enige 2)

M126  
F187  
(2)

- 3.2.3
- Water en botter te lank verhit/ te lank gekook✓
  - Te veel water verdamp/ te min stoom✓
  - Die oond was nie warm genoeg nie✓
  - Die choux pasta deeg het te veel vet / butter bevat ✓/te veel kaas bygevoeg✓
  - Verkeerde verhouding water tot smeer/botter / nie 2:1 / verkeerde afmeet van bestanddele✓
  - Te mein eier om smeer/ botter te emulsifiseer✓  
(Enige 3)

M124  
F186  
(3)

- 3.2.4
- Spinsuiker word voorberei deur suikerstroop te kook/suiker te smelt totdat dit karameliseer /tot goudbruin/ ligbruin✓
- Dit word gemaak deur die vinnige beweging van karamelsuiker✓ gebruik 'n gesnyde ballonklitser/vurk ✓
  - Spin bo-oor houtstokkies/houtlepels/of op 'n tafel ✓ om lang, fyn harige suikerdrade te verkry✓  
(Enige 2)

M146  
F156  
(2)

- |     |       |  |                     |
|-----|-------|--|---------------------|
| 3.3 | 3.3.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die vleis word in 'n roker/bedekte houer/spasie geplaas waar dit blootgestel word aan rook van brandende houtsaagsels, droë teeblare of rys✓</li> <li>• Die vleis word gaar tydens beroking bo 52°C✓ (Enige 1)</li> </ul>   | M150<br>F167<br>(1) |
|     | 3.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beroking preserveer voedsel/ Beroking verleng die rakleef tyd ✓</li> <li>• Vertraag die groei van mikroorganismes✓</li> <li>• Dit versnel die drogingsproses✓</li> <li>• Voorkom ensiematiese verbruining✓</li> <li>• Sout vertraag die groei van mikroorganismes ✓</li> <li>• Voedsel is gaar/ gereed om te eet✓</li> <li>• Vertraag galsterigheid / vet sal nie gou afgaan nie ✓</li> <li>• Verleen 'n 'rokerige' smaak/ verbeter die smaak ✓</li> <li>• Voorkoms word verbeter ✓ (Enige 4)</li> </ul>  | M150<br>F171<br>(4) |
|     | 3.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vleis: Bees/ Vark/ Lam✓ Ham✓ Worsies✓ Ribs✓ Salami✓ Bacon/ "Gammon" /Borsstuk✓</li> <li>• Hoender✓ Kalkoen✓</li> <li>• Vis:✓ Salm✓, Forel✓ Snoek✓</li> <li>• Vrugte: ✓Mangoes✓ Pynappel✓ Appelkose✓ Perskes✓</li> <li>• Paprika✓ Tomatoes✓ Eivrug/ Brinjal✓ (Any 3)</li> <li>• (1 punt vir of Vleis/ Vis/ Hoender/Vrugte <b>OF</b> voorbeelde verskaf) (Enige 3)</li> </ul>   | M150<br>F167<br>(3) |
| 3.4 | 3.4.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amandelmelk/ Neutmelk/ Hennep 'hemp' melk✓</li> <li>• Rysmelk✓</li> <li>• Sojamelk✓</li> <li>• Klappermelk✓</li> <li>• Hawermoumelk✓</li> <li>• Plantgebaseerde joghurt✓</li> <li>• Vegaan roomys✓</li> <li>• Kunsroom✓<br/>(Enige 1 geskikte plant-gebaseerde melk plaasvervanger)</li> </ul>  | M101<br>(1)         |
|     | 3.4.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoog in plantproteïene✓</li> <li>• Laag in vet / laag in kilojoules✓</li> <li>• Cholesterol vry✓</li> <li>• Natuurlike bron van vesel/ hoog in vesel✓</li> <li>• Ryk in anti-oksidente✓</li> <li>• Goedkoper as dierlike produkte/ plaasvervanger vir dierlike proteïene✓</li> <li>• Ryk in komplekse koolhidrate✓</li> <li>• Laag in glukemiese indeks✓</li> <li>• Uitstekende bron van nutriënte✓/ vitamienes✓, minerale ✓</li> <li>• Geen hormone /antibiotika✓</li> <li>• Verminder die negatiewe effek op die omgewing/ verminder die koolstofvoetspoor✓</li> <li>• Help om leefstylsiektes te voorkom/ gesonder✓<br/>(Enige 4)</li> </ul> | M105<br>F181<br>(4) |

- 3.4.3
- Die winkel maak voorsiening vir 'n veganis dieet✓
  - Die maaltye wat verkoop word is geskik vir vegane bv groente, neute, grane, gis, plant olies en sojaprodukte✓
  - Flexitariese dieet sluit rooivleis, vis, seekos, melk, suiwelprodukte/ eiers/pluimvee in✓
  - Flexitariese geregte/voedsel is nie beskikbaar in die winkel nie✓
  - Die Flexitariër kan wel groente en vrugte by die winkel inneem✓  
(Enige 3)
- M99  
F178  
(3)
- 3.4.4 Nie geskik nie, want:
- Rissoles✓: bevat maalvleis, vis of pluimvee en eier as bindmiddel/ bevat produkte van dierlike oorsprong✓
  - Foie gras✓: bevat eend/ganslewer✓
  - Vishappies✓: vis en gedoop in eier✓
- (Enige 2+2)
- M69-  
70  
F16  
(4)  
**[40]**

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkoel bestanddele en vorms voor die tyd in die yskas/ vrieskas voordat dit gebruik word✓</li> <li>• Voeg fyngemaakte ys/ ys as plaasvervanger vir water by die gedispergeerde gelatien✓</li> <li>• Plaas die vorm in 'n groter bak met yswater✓</li> <li>• Plaas die vorm in die vrieskas vir 'n kort tydjie, voordat yskristalle vorm✓</li> </ul>	M132 F162 (2)
	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n Groot hoeveelheid suiker veroorsaak dat die jellie langer neem om te stol✓/verswak die jel /sagter/loperige gel/ stol glad nie✓</li> </ul>	M132 F163 (1)
	4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borsel die vorm liggies met olie✓</li> <li>• Spuit liggies met kleefwerende sproei✓</li> <li>• Spoel vorm uit met koue water✓</li> <li>• Gebruik 'n kleefvrye silikonvorm✓</li> </ul>	M130 F162 (2)
	4.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiers / eiergeel ✓</li> <li>• Melk / room ✓</li> <li>• Suiker✓</li> <li>• Geursel bv vanielje / amandelgeursel ✓</li> <li>• Styselverdikking/ meelblom/ mielieblom✓</li> </ul>	M137 F148 (4)
	4.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die stysel in die mengsel beskerm die eier meel of mielieblom sal gelatiniseer wat sal voorkom dat die eier skif of split✓</li> </ul>	M137 F148 (1)
4.2	4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vir die smeer/botter/margarinen/vet om hard te bly/ om te voorkom dat die smeer smelt✓</li> <li>• Voorkom dat deeg sag word/meel sal die sagte botter absorber wat 'n negatiewe impak op die tekstuur sal hê /botter kan uitsypel tydens die bakproses✓</li> <li>• Om te voorkom dat die deeg krimp gedurende die bakproses✓</li> </ul>	M118 (2)
	4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verseker dat vog behou word✓</li> <li>• Verander die tekstuur✓/ as gevolg van die karamellisering✓</li> <li>• Dra by tot soetheid✓</li> <li>• Verskaf 'n sagter krummel✓</li> <li>• Dra by tot kleur/ goud/ ligbruin/ karamel kleur/ dra by tot die Maillaird reaksie ✓</li> </ul>	M112 F208 (2)
	4.2.3	Uitvoer/voering✓	M116 F210 (1)
	4.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die terdeeg was te veel gemeng/hanteer /te veel uitgerol✓</li> <li>• Onvoldoende rus / verkoeling ✓</li> <li>• Die deeg was uitgerek tydens hantering✓</li> <li>• Die cartouche het nie die deeg genoeg afgedruk tydens blindbak nie✓</li> </ul>	M119 F212 (2)

- 4.2.5 Traliedeeg/latdeegwerk/'Lattice'✓ M118  
F213  
(1)
- 4.3 4.3.1 Nek✓  
Blad✓  
Bors✓  
Dikrib✓  
Lende✓  
Lies✓  
Boud ✓  
Skenkel✓ (Enige 3) M94  
F194-  
195  
(3)
- 4.3.2 Naam van gaarmaakmetode:  
Stowe✓/ smoor✓ (Enige 1)  
Beskrywing van metode:  
Verbruin/skroei vleis in 'n bietjie olie✓  
Skaapvleis moet stadig prut in 'n bedekte potjie pot/ driepoot pot/  
kastrol/✓ in 'n klein hoeveelheid vloeistof ✓ onder kookpunt/ 85-  
99°C✓  
Borrels rys na die oppervlak sonder om te breek✓  
Voeg groente by potjie pot in die laaste 30 minute sodat dit nie  
oorgaar word nie✓ (Enige 2) M89  
F202  
(3)
- 4.3.3
- | VET  | TEKSTUUR  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Egalig versprei✓</li> <li>ferm /hard</li> <li>wit vet✓</li> </ul> (Enige 2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>glad✓</li> <li>fyn grein✓</li> <li>ferm en nie droog nie✓</li> </ul> (Enige 2) |
- M83  
(4)
- 4.4
- Moenie vleis in water week of was voor gaarmaak nie, want nutriënte gaan verlore✓
  - Al die geurkomponente gaan verlore as vleis gewas word✓
  - Vleis moet gesout word na gaarmaak, sout onttrek vleissappe/ moenie vleis sout voor gaarmaak nie✓
  - Seël of skroei vleis toe voor gaarmaak✓
  - Vleis moet korrek ontdooi word om drupverlies te beperk✓
  - Ontdooi vleis in die yskas✓
  - Vermyn dit om vleis teen te hoë of te lae temperature gaar te maak✓ (Enige 3) M85  
(3)

4.5	4.5.1	Arbeidskoste= bedrag per uur x aantal ure x aantal kelners✓ =R100 per uur x 7 ure x 5 kelners✓ =R3500✓	M61-62 F23-25 (3)
	4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Musiek en vermaak✓</li> <li>• Groot tent✓</li> <li>• Tiffany stoele✓</li> <li>• Laser gesnyde naamkaartjies✓</li> <li>• Blomme✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M60 F20 (2)
	4.5.3	<p>Totale koste= Koste van voedsel en drank/voedselkoste + huurkoste/Oorhoofse koste + arbeidskoste✓ =(R4500+R1200+R3000)✓+(R1500+ R4500+R600+R500)✓+ (R3500) <b>OF</b> =R4500+R1200+R3000+R1500+ R4500+R600+R500✓+ (R3500) (geen hakies: slegs 1 punt) <b>OF</b> =R8700✓ + R7100✓ + R3500 =R19300✓</p>	M61- 62 F23- 25 (4) <b>[40]</b>
<b>TOTAAL AFDELING C:</b>			<b>80</b>

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

- 5.1
- Kontroleer transaksies wat gedurende die dag by ontvangs en kassiere plaasgevind het, wat op gaste se rekening geplaas moet word / verifieer inskrywings op gaste en nie-gaste se rekeninge ✓
  - Stel verslae op vir transaksies wat die vorige dag plaasgevind het ✓
  - Balanseer alle voorkantoor rekeninge ✓
  - Los kamerstatus verskille op ✓
  - Monitor gaste se kredietbeperkings ✓ (Enige 2) M6 (2)
- 5.2
- 5.2.1
- Die bemarkingsdepartement moet aktiwiteite ontwerp om kliënte bewustheid te verhoog ✓
  - Adverteer die hotel/ die dienste van die hotel ✓
  - Bepaal wat die kliënt benodig/wat die verwagtings is/ doen meningsopname en pas produk dienooreenkomstig aan ✓
  - Gebruik promosies soos 'n weggee/ gelukkige trekkings
  - Spesiale pryse/afslag/ pakkette/ lojaliteitsprogramme om kliënte te lok ✓
  - Gebruik visuele bemarkingsmiddele om potensiële kliënte te lok ✓
  - Gebruik elektroniese bemarkingsmiddele / sosiale media/ internet/ opdateer webwerf om meer kliënte te bereik ✓ M16/ 17 F114 (4)
  - Hou kompetisies ✓
  - Hou borgskappe of spesiale geleenthede ✓ (Enige 4)
- 5.2.2
- Ontvangs/voorkantoor ✓: Area in die instansie waarmee die gaste eerste kontak maak wanneer hulle 'n bespreking doen ✓ hart van die organisasie ✓/ goeie eerste indrukke lei tot 'n positiewe beeld van die instansie. ✓
  - Huishouding ✓: Departement verantwoordelik vir die skoonmaak van die hotel ✓/ skoon kamers en publieke areas sal gaste aanmoedig om terug te keer wat lei tot 'n toename in inkomste ✓
  - Wassery ✓: Area in die instansie verantwoordelik vir was, stryk, droogskoonmaak van instansie se linne ✓/ die beskikbaarheid van skoon linne in die gaste se kamers lei tot tevrede gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog ✓
  - Onderhoud ✓: Area in die instansie wat verantwoordelik is vir opgraderings, tuinmaak, bystand verleen met swaar skoonmaaktake en herstelwerk ✓/ goed instand gehoude geboue en tuine skep 'n positiewe beeld van die instansie en verhoog die moontlikheid van gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog. ✓

- Sekuriteit✓: Verantwoordelik vir die beskerming van mense en bates by die instansie✓/ Gaste voel veilig en geborge en sal oorweeg om terug te keer en dus sal die inkomste verhoog ✓
  - Menslike hulpbronne✓: om mense met gestremdhede/ gekwalifiseerde personeel in diens te neem, verbeter die beeld van die hotel/ opleiding van personeel sal 'n goeie beeld van die instansie skep✓
  - Bemarking✓: effektiewe webwerf/ advertensie sal 'n positiewe beeld skep en besprekings verhoog✓ (Enige 2+2)
- M3-4  
F112-  
118  
(4)
- 5.2.3
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
  - Plaaslike inkomste sal toeneem✓
  - Werkskepping sal plaasvind en werkloosheid sal verminder✓
  - Groter finansiële groei in die land/ BBP neem toe✓
  - Selfwaarde en lewenstandaard sal verbeter as mense werk kry✓
  - 'Multiplier' effek neem toe✓
  - Natuurlike hulpbronne word bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik✓
  - Toename in buitelandse valuta weens die toename van toeriste✓
  - Belasting word betaal deur die hotelbedryf✓
  - Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)
- M1  
F108  
(4)
- 5.3      5.3.1
- Jong mense✓
  - Voedsel entoesiaste✓
  - Toeriste✓
  - Voedsel kritici✓
  - Avontuurlustige mense wat op die uitkyk is vir nuwe ondervindinge✓
  - Motorfietsryers✓ (Enige relevante antwoord)
- M16  
F135  
(1)
- 5.3.2(a)
- Besigheidsadres: Durban Strandfront✓  
 Soort besigheid: vennootskap✓  
 Korttermyn doelwitte: in ses maande uit te brei op die strandfront✓  
 Langtermyn doelwitte: uitbreiding na ander provinsies in SA✓  
 Besigheidsbeskrywing✓  
 Logo ✓  
 Visie en misie van die besigheid✓ (Enige 2)
- M11  
F131  
(2)

- 5.3.2(b) Personeelplan: 3 motorfietsbestuurders/gidse✓  
voedselstalletjie bestuurders✓/sjefs of kombuispersoneel✓  
/skoonmaakpersoneel/skoonmakers✓  
Werksbeskrywings: motorfietsbestuurders -bestuur motorfietse  
/dien as gids vir kliënte✓  
Voedselstalletjie bestuurders – bestuur die voedsel en diens  
werkinge✓/ kontroleer besigheidstransaksies/ betrokke by  
bemarking✓  
Sjefs/kombuispersoneel- betrokke by voedselvoorbereiding  
vir die stalletjies✓  
Bedieningspersoneel- bediening en gee rekeninge vir kliënte✓  
Skoonmakers – algemene skoonmaak van  
voedselvoorbereiding en bedieningsarea✓  
(Enige 2 personeel + werksbeskrywing)
- M12  
F131  
(4)
- 5.3.3
- Pamflette✓
  - Strooibiljette✓
  - Plakkate✓
  - Brosjures ✓
  - Nuusbriewe✓
  - Tydskrifte✓
  - Koerante✓
  - Sosiale media (Facebook, Instagram, Tik Tok, Twitter)/  
aanlyn advertensies ✓
  - Plakkers op motorfietse ✓
- M18-  
19  
F138-  
139  
(Enige 4) (4)
- 5.3.4 Die advertensie moet:
- Naam van maatskappy/slagspreuk verskaf✓
  - Kontak details of adres verskaf ✓
  - Inligting rakende die prys, plek en produk verskaf ✓
  - 'n Kort bemarkingsboodskap✓
  - Helder kleure gebruik✓
  - Die oog vang✓
  - Die bewoording moet aandag trek en maklik wees om te  
lees/ groot letters ✓
  - Gebruik verskillende grootte letters en skrifsoorte/'fonts'
  - Gebruik eenvoudige taal, vry van foute/spelfoute✓
  - Prentjies en foto's moet interessantheid verleen aan die  
voedsel wat verkoop word✓
  - Op die linkerkantste bladsy wees✓
  - Netjies en aantreklik wees✓
- M19  
F138  
(5)  
**[30]**
- (Enige 5)

**VRAAG 6**

6.1	6.1.1	Dit het groot koolstofdiksied borrels / groot borrels✓	M156 F48 (1)
	6.1.2	Sauvignon Blanc/ Chenin Blanc/Chardonnay/ Pinot Noir/ Viognier/ Columbar/Gewurtztraminer/Buketraube/Riesling/Semillon ✓	
	6.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cap Classique/ MCC/Tweede fermentasie in die bottel✓</li> <li>• Charmat/Tweede fermentasie in die tenk✓</li> <li>• Gekarboniseer/spuit koolsuurgas in die wyn in✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M156 F62 (2)
	6.1.4	<p>(a) Sec: droog✓</p> <p>(b) Doux: soet / baie soet✓</p>	M156 (1) M156 (1)
	6.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mag nie alkohol bedien aan persone onder 18 nie✓</li> <li>• Minderjariges kan nie 'n dranklisensie kry nie✓</li> <li>• Voldoende toiletgeriewe vir mans en dames moet op die perseel of naby die gelisensieerde perseel verskaf word✓</li> <li>• Gewone maaltye moet gedurende die ure wat drank verkoop word op die perseel beskikbaar wees✓</li> <li>• Drank mag op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word. Op geslote dae mag drank slegs aan 'n persoon wat 'n maaltyd nuttig verkoop word✓ Geslote dae sluit in Sondag, goeie Vrydag en Kersdag✓</li> <li>• Geen drank mag aan 'n dronk persoon verskaf word nie✓</li> <li>• Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓</li> <li>• 'n Persoon mag sy eie drank na die perseel bring, maar sal 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet ook op die perseel klaar gedrink word✓</li> <li>• Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by die drank in die bottel te gooi/ vervalsing/'adulteration'/ verdunning van drank is onwettig✓</li> <li>• 'n Insolvente of ongereabiliteerde persoon kan nie 'n dranklisensie kry nie✓</li> <li>• Die applikant / gade van die applikant mag nie 'n kriminele rekord hê nie ✓</li> <li>• Applikant moet aan SARS se belastingwette voldoen✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 4)</p>	M168 F55 (4)

6.2	6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volg die reseps noukeurig✓</li> <li>• Gebruik goeie kwaliteit produkte✓</li> <li>• Akkurate afmetings van bestanddele is belangrik/ gebruik 'n sopiemaat/'tot measure' ✓</li> <li>• 'n Skemerkelkie met room, vrugtesap of eier moet geskud word✓</li> <li>• Moenie die mengfles te vol maak nie ✓</li> <li>• Maak seker dat die mengfles behoorlik geseël is✓</li> <li>• Moenie drankies met gas skud nie✓</li> <li>• Ys moet helder en skoon wees ✓</li> <li>• Bedien in verkoelde glase✓</li> <li>• Plaas die ys in die glas/ mengfles ✓</li> <li>• Skud goed/ skud van links na regs/skud vir ongeveer 10 sekondes ✓</li> <li>• Maak mengfles versigtig oop om morsing te voorkom✓</li> <li>• Gebruik 'n siffie wanneer die drankie geskink word✓</li> <li>• Moenie die glas oorvol maak nie✓</li> <li>• Voltooi deur die garnering (strooitjie, kersie, ens.) by te sit✓</li> </ul>	M160 F65- 66 (5)
6.3	6.3.1	<p>(a) Mev. F Roux✓</p> <p>(b) Mev. A Brand✓</p> <p>(c) Mnr. K Jabe✓</p>	M193 F35- 36 (1) (1) (1)
	6.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die lokaal moet opgestel word volgens die organiseerder se voorstelle✓</li> <li>• Skep 'n aangename/ontspanne/formele atmosfeer vir die gaste✓</li> <li>• Kleurskema moet warm en verwelkomend wees✓</li> <li>• Die meubels moet duursaam en gemaklik wees✓</li> <li>• Ken die aantal covers/ gaste✓</li> <li>• Kies musiek wat die tema sal versterk/ nie te hard nie✓</li> <li>• Gebruik verskillende soorte beligting bv natuurlike beligting/gedempte beligting/kerse✓</li> <li>• Verseker 'n gemaklike temperatuur/ nie te koud of te warm nie</li> <li>• Die kamer moet goed geventileer wees✓</li> <li>• Mooi plante in die agtergrond✓</li> <li>• Die interieur en dekor/blomme moet pas by die tema van die funksie/ verseker dat die dekor saamsmelt✓</li> <li>• Plaas die tafels en stoele so dat dit maklike beweging vergemaklik✓</li> <li>• Plaas tafels en stoele in lyn/rangskik dit in 'n patroon✓</li> <li>• Maak seker dat die tafels en stoele nie wikkell/ gelyk staan✓</li> <li>• Verseker dat jy genoeg tafels, stoele, eetgerei, breekware en glase het ✓</li> <li>• Verseker dat die lokaal en apparat skoon is✓</li> </ul>	M170 F30- 31 (5)

6.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maître d hotel/ hoofkelner moet binne 30 sekondes oogkontak maak met nuwe gaste ✓</li> <li>• Maître d hotel groet gaste op 'n professionele manier/ hoflik/ vriendelik/ verwelkomend✓</li> <li>• Maak oogkontak✓</li> <li>• Kontroleer die bespreking/ vra of hulle bespreek het/ Bevestig die naam van die gasheer✓</li> <li>• Maître d hotel stel gaste aan hul kelner voor✓</li> <li>• Die kelner groet vriendelik ✓</li> <li>• Moenie die gaste by die deur laat nie, vra hulle om jou te volg/wys die gaste waar hulle tafel is✓</li> <li>• Spreek die gasheer in sy voorkeurtaal aan/ adresseer die gaste as Mnr of Mev/op hul van soos wat dit in die bespreking staan ✓</li> <li>• Indien die Maître d' hotel nie beskikbaar is nie kan 'n Kelner/ bestuurder instaan en die gaste ontvang (Enige 4)</li> </ul>	M190 F34 (4)
6.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wees hoflik en vriendelik sonder om familiêr te wees/ wees professioneel ✓</li> <li>• Wees behulpsaam, maar moenie op flirtasie reageer nie✓</li> <li>• Vra hulle beleefd om te stop✓</li> <li>• Bedien die maaltyd so gou as moontlik✓</li> <li>• Vra die maître d' hôtél of bestuurder om te help✓</li> <li>• Kry 'n ander kelner van die teenoorgestelde geslag om die tafel te bedien✓</li> <li>• Indien die gas aanhou kan hy/sy gevra word om te gaan✓</li> <li>• Indien die gas weier kan sekuriteit geroep word om die gas uit die restaurant te vergesel✓ (Enige 3)</li> </ul>	M185 F41 (3) <b>[30]</b>
<b>TOTAAL AFDELING D:</b>		<b>60</b>
<b>GROOTTOTAAL:</b>		<b>200</b>