

Vertroulik



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2024**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 20 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: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël oop te los, soos hieronder getoon.  
  
Korrek:  
1.1.1  
1.1.2  
  
Verkeerd:  
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:**

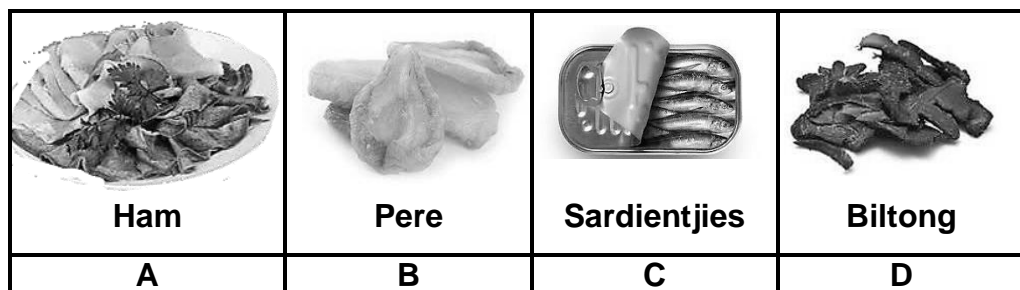
1.1.11 B

1.1.1 'n Eienskap van broskorsdeeg:

- A Gelamineerde lae
- B Veelvuldige lae
- C Krummelrige tekstuur
- D Onegalige tekstuur

(1)

1.1.2 Kies EEN van die produkte in die prentjies (A–D) waar die preserveringsmetode uit beroking, droging en die byvoeg van sout bestaan:



(1)

1.1.3 'n Waterbad wat bestaan uit 'n vlak houer met stommende water en wat met elektrisiteit verhit word:

- A Warmskinkbord
- B Warmlaai
- C Konfoor ('Chafing dish')
- D Bain-marie

(1)

- 1.1.4 Kies die tegnieke wat op die beesvleis in die prentjie hieronder toegepas is.



- A Vulsel en toeskroei  
 B Afranding/Afwerking en voorsny  
 C Ontbening en lardering  
 D Bardering en vasbind (1)
- 1.1.5 Die hoofdoel van die openings-mise-en-place in 'n restaurantkombuis is om ...  
 A vir die volgende dag se spyskaartitems voor te berei.  
 B die dag se bestellings en verkope te finaliseer.  
 C kombuisgereedskap skoon te maak en te tel.  
 D die kelnerstasies vir bediening voor te berei. (1)
- 1.1.6 'n Aksie wat in 'n restaurantopset prioriteit moet geniet wanneer 'n gas ontevredenheid uitspreek:  
 A Ignoreer die situasie om konflik te vermy  
 B Gee vinnig en effektief aandag aan die probleem  
 C Gee die gas opdrag om kalm en geduldig te bly  
 D Raak betrokke by 'n debat om die restaurant se beleid te bespreek (1)
- 1.1.7 Kies 'n koue hors d'oeuvre uit die vleis-en-vleisalternatiewe voedselgroep in die prentjies (A–D) hieronder getoon.



(1)

1.1.8 Die metode om beesvleis vakuum te verpak en dit vir twee weke in die yskas te laat:

- A Elektriese verkoeling
- B Nat rypwording
- C Rigor mortis
- D Droë rypwording

(1)

1.1.9 Die proses waartydens suiker na alkohol en koolstofdiksied omgeskakel word:

- A Fermentasie
- B Fortifisering
- C Karbonisering
- D Verheldering

(1)

1.1.10 'n Veganisdieet sluit tipies die volgende bestanddele by voedselbereiding in:

- A Sojaprodukte, groente, neute en gelatien
- B Groente, vrugte, peulgroente en gis
- C Groente, vrugte, eiers en peulgroente
- D Heuning, peulgroente, vrugte en neute

(1)

## 1.2 PASITEMS

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

KOLOM A VLEISPRODUK	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Tournedos	A 5–6 cm-primasnit uit die filet
1.2.2 Kebab	B 5 cm dik snit uit die lende
1.2.3 Medaljons	C 2–4 cm ronde snit uit die filet
1.2.4 Porterhouse	D 25 mm x 25 mm blokkies vleis op 'n stokkie
	E 1–2 cm klein ronde snit uit die filet
	F 10 cm of langer stertgedeelte van die filet

(4 x 1)

(4)

1.3 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die nageregkomponent in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.7 J.

<b>KOLOM A NAGEREGKOMPONENT</b>	<b>KOLOM B BESKRYWING</b>
1.3.1 Pralies	A gekeurde, versoete, geklopte room
1.3.2 Tuilles	B 'n mengsel van gesmelte sjokolade en room
1.3.3 Ganache	C vrugtesous wat gepuree is, wat gaargemaak of rou kan wees
1.3.4 Crème Chantilly	D fyngebreekte, verharde, gekaramelliseerde suiker en neute
1.3.5 Crème anglaise	E donkersjokolade met ekstra kakaoboter
1.3.6 Coulis	F eierbasissous wat in 'n dubbelkoker berei word
	G mengsel van eier, suiker en wyn wat tot lintstadium geklop is
	H gedraaide of gekrulde papierdun beskuitjie

(6 x 1)

(6)

**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 Die soort afval wat in patee gebruik word
- 1.4.2 Die negatiewe reaksie van die immuunstelsel nadat 'n spesifieke voedsel geëet is
- 1.4.3 Die bereiding van maaltye en die aflewering daarvan by bejaarde mense se huise teen 'n minimale koste
- 1.4.4 'n Leefstylsiekte waar daar 'n hoë vlak van drukking in die slagare is
- 1.4.5 'n Bevrore Italiaanse nagereg wat bestaan uit fyngebreekte yskristalle wat gevolglik 'n korreltekstuur het
- 1.4.6 Die week van gelatien in koue vloeistof om vloeistof te absorbeer en te versag
- 1.4.7 Die professionele werksetiek wat vereis dat personeel op gaste se behoeftes bedag sal wees en vinnig daarop sal reageer
- 1.4.8 Die opdieneenheid gebruik vir die voorsny van vleisstukke, hoender en wildsvleis voor die gaste
- 1.4.9 'n Bemerkingsmengselkonsep wat beskryf wat aan kliënte verkoop word
- 1.4.10 Die seël wat 'n amptelike waarborg is dat dit wat op die wynetiket staan, met die inhoud van die bottel ooreenkom (10 x 1) (10)

**1.5 KEUSE**

- 1.5.1 Kies VYF oorsake van 'n onsuksesvol gebakte vol-au-vent uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A 'n Lae oondtemperatuur tydens bak
- B Werk op 'n koue werksoppervlak
- C Te veel meel gedurende uitrol gebruik
- D Rol en vou deeg 9–11 keer
- E Verkeerde afmeet van bestanddele
- F Sif die meel drie keer
- G Rol die deeg in een rigting
- H Sluit lug in die deeg in
- I Geen rus en verkoeling tussen elke uitrolstadium nie
- J Rek die deeg te veel tydens uitrol (5)

1.5.2 Identifiseer VYF rolle en verantwoordelikhede van die menslikehulpbron-bestuurder in die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Dateer personeelrekenaarstelsels op
- B Bestuur personeel se dissiplinêre navrae
- C Organiseer opleiding vir werknemers
- D Stel verslae oor die transaksies van die dag op
- E Evalueer die werkverrigting van personeel
- F Teken kontrakte met al die diensverskaffers
- G Organiseer bemarkingsaktiwiteite
- H Stel werknemerkontrakte op
- I Berei werkskedules en roosters voor
- J Verseker dat debiteure fakture ontvang (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

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

	<p>MTT Hotel is 'n populêre toeriste-onderneming in Suid-Afrika.</p> <p>Die hotel het tydens 'n besige seisoen 'n groep afgetrede onderwysers van oorsee verwag.</p> <p>Daar was skielik waarskuwings oor 'n hepatitis A-uitbreking in die gebied. Die hotel was bedagsaam genoeg om die toergroep en hotelpersoneel daarvan bewus te maak om die nodige voorkomende maatreëls te tref.</p>	
--	---	---

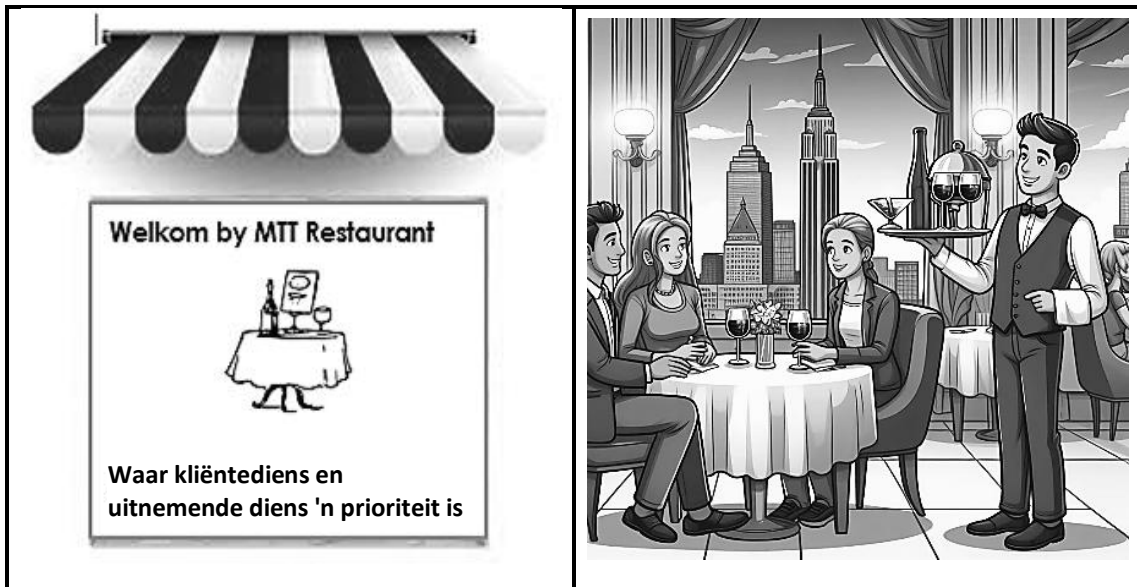
- 2.1.1 Noem die orgaan in die liggaam wat geaffekteer word wanneer 'n persoon met hepatitis A geïnfekteer word. (1)
- 2.1.2 Stel EEN voorkomende maatreël voor wat die afgetrede onderwysers moet tref voordat hulle op die toer vertrek. (1)
- 2.1.3 Beskryf watter van die oorsese gaste 'n groter risiko kan hê om hepatitis A op te doen. (1)
- 2.1.4 Regverdig waarom die hotelpersoneel wat hepatitis A opgedoen het, nie by die werksplek toegelaat moet word nie. (4)

2.2 Mense wat met MIV en Vigs saamleef, kan maklik tuberkulose opdoen.

Evalueer die stelling hierbo. (3)

2.3 Verduidelik hoe elektroniese betaalpuntsisteme ('POS') produktiwiteit in die restaurant kan verhoog. (4)

## 2.4 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



**Kelner (*glimlag*):** Welkom by ons restaurant! Volg my asseblief na u tafel.

**Kelner (*glimlag*):** Kan ek vir u ons komplimentêre verwelkomingsdrankie aanbied?

**Gaste A en B:** Ja, baie dankie vir julle gasvryheid.

**Kelner *bied die voedselpyskaart vir die gaste aan.***

**Gas A:** Ek is glutenintolerant. Kan u enige veilige opsies aanbeveel?

**Kelner:** Sekerlik! Ons sjef kan geregte aanpas om voedselintoleransies te akkommodeer en ons bied ook 'n verskeidenheid veganisgeregte aan.

**Kelner (*bied gereg aan*):** Hier is ons spesialiteitspastagereg berei met glutenvrye pasta. Geniet dit!

**Gas A:** Sjo, dis vinnig. Dankie!

**Kelner (*opvolg by die tafel*):** Is julle tevrede met alles?

**Gas B:** Absoluut! Die voedsel en diens is uitstekend.

Redeneer of daar aan die gaste se verwagtings oor kliëntediens en uitstekende dienslewering voldoen is deur te verwys na:

2.4.1 Eerste indrukke van die kelner (3)

2.4.2 Voedsel en voedselbediening (3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

**VRAAG 3**

3.1 Bestudeer die scenario en spyskaartpakket hieronder wat deur die hoofsjef voorgestel is en beantwoord die vrae wat volg.

Slindile en Steven gaan in Julie 2025 trou. Hulle het Star Hotel as die venue vir hulle troue gekies na aanleiding van populêre terugvoering oor hoogs vaardige sjefs en wêreldklas-kombuise. Die bruidspaar wil graag 'n voorete-skemerkelkfunksie vir 200 gaste hê terwyl hulle foto's neem, gevolg deur 'n aansit-ete teen die laagste moontlike prys, aangesien hulle 'n beperkte begroting het.

<p><b>SPYSKAART</b></p> <p><b>SKEMERKELKFUNKSIE</b></p> <p>Roomkaas-bruschetta Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar Skaapvleisrissoles Hummus en Groenteskyfies Tempura-steurgarnale</p>	<p><b>SPYSKAART</b></p> <p><b>AANDETE</b></p> <p>Koue Komkommersop ***</p> <p>Roosmaryn-tournedos met Parmesaankors Groenpeperkorrelsous Aartappelkrokette Juliennewortels met Kruisement Gerolde Babamurgpampoenlinte ***</p> <p>Donkersjokolade-bavarois met Waatlemoen-en-Draakvrug-macédoine ***</p> <p>Tee en Koffie</p> <p style="text-align: right;">24 Julie 2025</p>
---	---

- 3.1.1 Maak 'n lys van VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer die hors d'oeuvres berei word. (4)
- 3.1.2 Evalueer die geskiktheid van die hors d'oeuvres vir die Joodse gaste wat die troue bywoon. (4)
- 3.1.3 Bepaal watter TWEE bestuursbeginsels van spyskaartbeplanning die hoofsjef nie in ag geneem het gedurende die beplanning van die spyskaarte hierbo nie en gee 'n rede vir elkeen. (4)
- 3.1.4 Redeneer of die getal hors d'oeuvres vir die voorete-skemerkelkfunksie voldoende is. (2)
- 3.1.5 Noem TWEE ander soorte funksies, buiten die voorete-skemerkelkfunksie, waar hors d'oeuvres bedien kan word. (2)
- 3.1.6 Motiveer waarom daar na die aandetefunksie vir Slindile en Steven se troue as 'n banket verwys kan word. (3)

## 3.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sannie besit 'n klein bakkery en beplan om 20 pekanneuterte vir 'n plaaslike ouetehuis te maak. Sy bereken dat die koste van die bestanddele vir die pekanneuterte R840,00 sal beloop. Om met haar bakkery se toewyding aan volhoubaarheid ooreen te kom, besluit Sannie om die pekanneuterte in biodegradeerbare houers te verpak.



- 3.2.1 Verduidelik waarom die koste van die bestanddele vir die pekanneuterte vir toekomstige bestellings kan verskil. (2)
- 3.2.2 Onderskei tussen *bruto wins* en *netto wins*. (2)
- 3.2.3 Bereken die verkoopprijs per pekanneutert indien Sannie 'n 40% bruto wins wil bereik. (4)
- 3.2.4 Bepaal die soort koste betrokke wanneer die biodegradeerbare houers aangekoop word. (1)

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

Sojaboonprodukte is veelsydig en word algemeen as 'n vleisplaasvervanger gebruik. Dit bied 'n plantgebaseerde alternatief vir mense wat hulle vleisinnome wil verminder. Nie alle soorte vegetariërs sluit egter dierlike proteïene by hulle dieet uit nie.

- 3.3.1 Noem TWEE sojaboonprodukte wat pesco-vegetariërs as 'n proteïenplaasvervanger by hulle dieet kan insluit. (2)
- 3.3.2 Motiveer waarom die produkte genoem in VRAAG 3.3.1 'n voedingsvoordeel vir 'n pesco-vegetariër sal inhou. (3)
- 3.3.3 Gee TWEE voorbeelde van volledige proteïene, behalwe soja, wat by 'n pesco-vegetariër se dieet ingesluit sal word. (2)




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



- 3.4.1 Stel TWEE soorte gelatien voor wat die sjef kan gebruik om die vrugtejellie hierbo te berei indien agar-agar nie beskikbaar is nie. (2)
- 3.4.2 Bespreek TWEE voorkomende maatreëls wat getref moet word, wanneer die vrugte by die jellie gevoeg word om egalige verspreiding te verseker. (2)
- 3.4.3 Voorspel waarom die sjef agar-agar gebruik het om die vrugtejellie te berei, alhoewel gelatien beskikbaar was. (1)
- [40]**

**VRAAG 4**

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


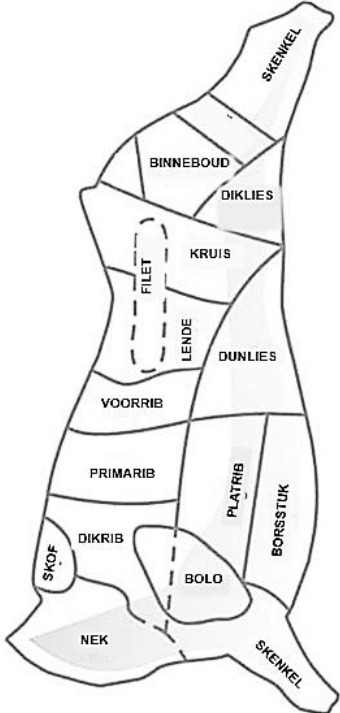
	
<p><b>BAKLAVA</b></p>	<p><b>A: SKILFERKORSDEEG</b></p>
	
	<p><b>B: FILODEEG</b></p>

4.1.1 Kies die deeg (**A** of **B**) wat in die bereiding van die baklava gebruik word. (1)

4.1.2 Verduidelik hoe jy die uitdroog van die deeg wat by VRAAG 4.1.1 gekies is, gedurende die bereiding van die baklava sal voorkom. (2)

4.1.3 Noem VIER kwaliteitseienskappe van die suksesvol gebakte deeg wat by die bereiding van die baklava gebruik is. (4)

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

<p><b>RAFELBEESVLEISBURGER</b> (<b>'Pulled beef slider'</b>)</p>  <p>Sagte, geurige fyn repies beesvleis op 'n bros broodrolletjie, met 'n lagie gesmelte kaas bo-op en met 'n verskeidenheid bolae bedien</p>	<p><b>BEESKARKAS</b></p> 
---	---

4.2.1 Kies TWEE vleissnitte met been uit die voorkwart wat gebruik kan word om die rafelbeesvleis te berei. (2)

- 4.2.2 Stel die mees geskikte kombinasiegaarmaakmetode voor vir die vleissnitte wat in VRAAG 4.2.1 gekies is. (1)
- 4.2.3 Motiveer die keuse van die gaarmaakmetode wat in VRAAG 4.2.2 voorgestel is, deur na die spiervesel en bindweefsel te verwys. (2)
- 4.2.4 Regverdig waarom springbokvleis 'n geskikte plaasvervanger vir die rafelbeesvleis sal wees. (2)
- 4.2.5 Onderskei tussen die voordele daarvan om *vleis met been* of *vleis sonder been* gaar te maak. Tabuleer jou antwoord soos volg:

MET BEEN	ONTBEEN

(2)

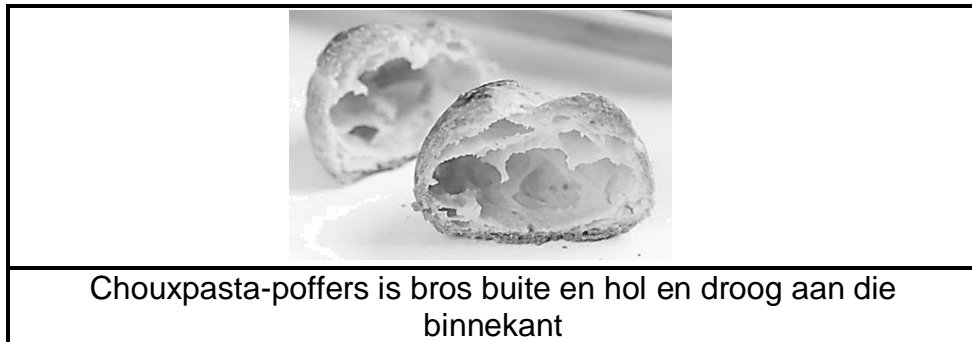
4.3 Bestudeer die nagereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



**CRÈME CARMEL**

- 4.3.1 Klassifiseer die nagereg. (1)
- 4.3.2 Gee 'n kort beskrywing van 'n crème caramel. (2)
- 4.3.3 Motiveer waarom die nagereg in 'n waterbad in die oond gaargemaak moet word. (2)
- 4.4 4.4.1 Verduidelik hoe suiker tydens die bereiding van die volgende meringues bygevoeg word:
  - (a) Switserse meringue (1)
  - (b) Franse meringue (1)
- 4.4.2 Noem TWEE riglyne om te volg om suksesvolle klop van die eierwitte vir die meringues te verseker. (2)

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



- 4.5.1 Stel voor en beskryf TWEE chouxpasta-nageregte wat met die klein poffertjies in die prentjie hierbo gemaak kan word. (4)
- 4.5.2 Noem die eerste TWEE bestanddele wat in 'n kastrol op die stoof verhit word wanneer chouxpasta berei word en beskryf ELKEEN se funksie tydens die bereiding of gaarmaakproses. (4)
- 4.5.3 Redeneer hoe die korrekte oondtemperatuur tot die vorming van die hol binnekant en bros buitekant van die chouxpasta sal bydra. (2)

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



- 4.6.1 Regverdig waarom inmaak, as 'n preserveermetode, die marmelade sal preserveer. (3)
- 4.6.2 Bepaal watter bestanddeel, wat noodsaaklik is om die marmelade te laat jel (stol), op die etiket ontbreek. (1)
- 4.6.3 Verduidelik hoe die sjef sal toets of die konfyt gereed is om in die gesteriliseerde flessies gegooi te word. (1)

[40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 Bestudeer die scenario en die opwip-('pop-up')advertensie hieronder om die vrae wat volg, te beantwoord.

'n Groep van 150 voormalige matriekklasmaats en hulle metgeselle beplan 'n tienjaar-reünie. Die organiseringskomitee het op Hotel MTT besluit omdat 'n spesiale aanbod op 'n opwipadvertensie op die internet hulle aandag getrek het.

**☞ SPESIALE AANBOD ☞**

**TOT 20%-AFSLAG OP AKKOMMODASIE  
VIR GROEPBESPREKINGS**

Maple 5<sup>th</sup> Avenue, Nahoon,  
Valley,  
(043) 503 4421  
[hotelmitt@hotelgroup.com](mailto:hotelmitt@hotelgroup.com)



**·HOTEL·**  
M T T

**Maak 'n groepbespreking by Hotel MTT en kry 'n komplimentêre private funksielokaal van jou keuse met al die dienste ingesluit!**

**KOPIEER KODE**

Om die spesiale  
aanbod te eis,  
gebruik die kode: **MPUM08**

- 5.1.1 Maak 'n lys van DRIE nie-inkomste-genererende areas wat dienste aan die gaste wat die reünie bywoon, sal verskaf. (3)
- 5.1.2 Motiveer waarom die hotel die groep sal aanraai om die funksielokaal vir die reünie te kies en nie die hotelrestaurant op die perseel nie. (3)
- 5.1.3 Stel DRIE strategieë voor wat die hotel kan implementeer om te verseker dat die reünie nie deur beurtkrag onderbreek word nie. (3)
- 5.1.4 Evalueer die effektiwiteit van die opwipadvertensie hierbo. (6)
- 5.1.5 Bespreek die rol wat sekuriteit by die hotel sal speel. (2)
- 5.1.6 Verduidelik hoe die toename in die vraag na voedsel en drank by die hotel 'n impak op die Suid-Afrikaanse ekonomie sal hê. (4)

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

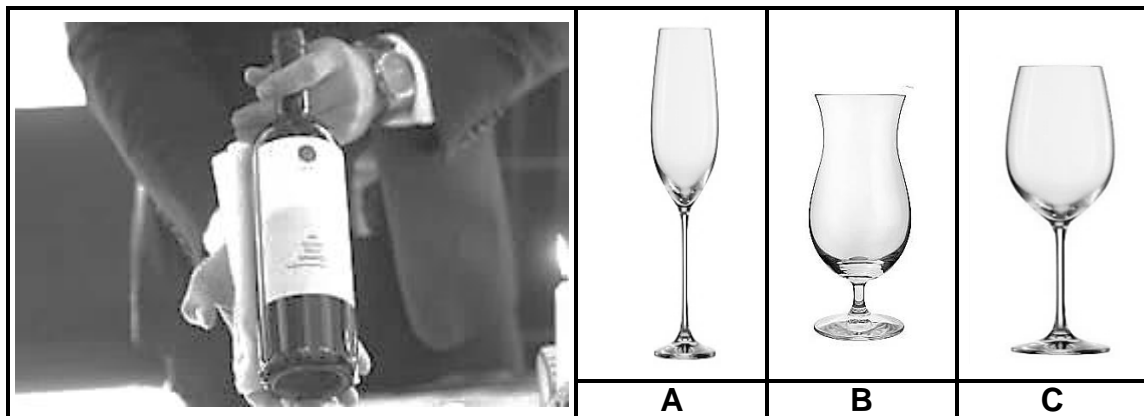
**JONG ENTREPRENEUR WYS DAT HARDE WERK EN  
DEURSETTINGSVERMOË BELOON WORD**

Trennery is die trotse eienaar van die BeeChips-kitskos-kiosk wat in die verkoop van aartappelskyfies en burgers spesialiseer. Nadat sy 'n perfekte plek op die strandfront bekom het, kon sy 'n klein besigheidslening by die bank kry en die kiosk oprig. Trennery het 'n verkoops persoon en 'n sjef in diens geneem. Haar pa het haar gehelp om die kiosk op te rig en het aangebied om die instandhouding teen 'n minimale koste te doen.

- 5.2.1 Stel DRIE bedreigings ('threats') voor wat die BeeChips-besigheid dalk kan ondervind. (3)
- 5.2.2 Help Trennery om 'n bedryfsplan met gebruik van die volgende opskrifte te ontwikkel:
- (a) Bespreek wat sy oor die aankoop van voorraad vir haar besigheid moet weet. (1)
  - (b) Teken 'n organogram vir die BeeChips-personeel en beskryf kortliks EEN verantwoordelikheid van ELKE personeelid. (5)
- [30]**

**VRAAG 6**

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



- 6.1.1 Identifiseer die proses wat die kelner by 'n gas se tafel uitvoer. (1)
- 6.1.2 Beoordeel die manier waarop die proses deur die kelner uitgevoer word. (2)
- 6.1.3 Identifiseer die mees geskikte glas vir die wyn uit prentjies A–C. (1)

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

Die plaaslike drankwinkelbestuurder het 'n paar weke gelede begin om wynproe-aande vir kliënte in 'n oop publieke area met sambrele en 'n paar stoele buite die winkel aan te bied, waar klante die drank kon drink nadat hulle dit aangekoop het. Die bestuurder van die winkel het die kroegdienste van graad 10-leerders as deel van bedryfsopleiding gebruik.

- 6.2.1 Kritiseer die optrede van die drankwinkelbestuurder deur na die verontagsaming van die drankwette te verwys. (2)
- 6.2.2 Maak aanbevelings by die drankwinkelbestuurder oor hoe om te voldoen aan die drankwette vir die bediening van drank op die perseel. (4)

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



- 6.3.1 Identifiseer die soort bedieningstyl. (1)
- 6.3.2 Verduidelik die voordele van die bedieningstyl wat in VRAAG 6.3.1 geïdentifiseer is. (3)

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



6.4.1 Stel voor hoe die kelner weet wanneer dit tyd is om die proses hierbo uit te voer. (2)

6.4.2 Beskryf hoe die volledige proses hierbo deur kelners in die restaurant uitgevoer moet word. (5)

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

<p style="text-align: center;"><b>Lemoen-spiraal</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Sopiemaat ('tot')</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mengfles</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Versapper</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Deurgooisif</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Roerlepel</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>A</b> <b>GRENADILLA-EN-LEMOEN-NIE-ALKOHOLIESE SKEMERKELKIE ('MOCKTAIL') (GESKUD)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>B</b> <b>'MOCKTAIL'-APPARAAT</b></p>

6.5.1 Bestudeer die apparaat in PRENTJIE B en beoordeel ELKEEN se geskiktheid vir die bereiding van die nie-alkoholiese skemerkelkie in PRENTJIE A. (5)

6.5.2 Beskryf TWEE verskillende garneringsmetodes, buiten die lemoenspiraal, wat gebruik kan word om die skemerkelkie te komplementeer. (2)

6.6 Verduidelik waarom die kroegman nooit te veel drank vir die restaurant in voorraad moet hê nie. (2) [30]

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



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2024**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.**

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

1.1.1	C✓	M113	F206
1.1.2	A✓	M150	F168
1.1.3	D✓	M174	F31
1.1.4	D✓	M86	F199
1.1.5	A✓	M175	F30
1.1.6	B✓	M185	F86
1.1.7	D✓	M69	F16
1.1.8	B✓	M81	F188
1.1.9	A✓	M157	F50
1.1.10	B✓	M99	F178

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	C✓
1.2.2	D✓
1.2.3	E✓
1.2.4	B✓

M93-  
F193  
(4)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	D✓
1.3.2	H✓
1.3.3	B✓
1.3.4	A✓
1.3.5	F✓
1.3.6	C✓

M143  
F155  
(6)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Hoender-Varklewer/Lewer✓	M80	F190
1.4.2	Voedselallergie/Allergiese reaksie/Anafilakse/Allergie✓	M50	F4
1.4.3	Maaltye op wiele/'Meals on Wheels'✓	M9	F131
1.4.4	Hipertensie/Hoë bloeddruk✓	M49	F4
1.4.5	Granita/sorbet✓	M139	
1.4.6	Hidreringspons✓	M129	F161
1.4.7	Waaksaamheid/oplettend/observerend✓	M31	F88
1.4.8	Voorsny-eenheid/voorsny-trollie/ Guéridontrollie✓	M175	F 31
1.4.9	Produk✓	M15	F134
1.4.10	Egtheidseël/Sertifiseringseël✓	M158	F53

(10)

**1.5 KEUSES**1.5.1 A✓, C✓, E✓, I✓, J✓  
**volgorde****Enige**M113  
F206  
(5)1.5.2 B✓, C✓, E✓, H✓, I✓  
**volgorde****Enige**M6  
F125  
(5)**TOTAAL AFDELING A [40]**

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

2.1	2.1.1	Lewer✓	M22 F76 (1)
	2.1.2	Hulle kan 'n inenting kry/immunisasie✓	M22 F77 (1)
	2.1.3	<p>Oorsese gaste met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chroniese/lebenslange siektes/lewersiekte✓</li> <li>• geskiedenis van behandeling met stollingsfaktormedikasie✓</li> <li>• seksuele kontak met geïnfecteerde persoon✓</li> <li>• bejaarde mense met 'n swak immuunstelsel✓</li> <li>• mense wat nie die inenting/immunisasie gekry het nie ✓</li> <li>• mense wat dwelms gebruik✓ (Enige 1)</li> </ul>	M23 F77 (1)
	2.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is aansteeklik/Voedselhanteerders wat met kos werk kan dit oordra na ander voedselhanteerders en gaste✓</li> <li>• Dokters boek mense met Hepatitis A af vir 7 dae✓</li> <li>• Die persoon sal fisies nie geskik wees om in die kombuis/restaurant te werk nie, vanweë moegheid✓</li> <li>• Voedselhanteerders sal simptome van diarree hê en dit sal onveilig vir hulle wees om voedsel te hanteer/voedselhanteerders kan die kos besmet✓</li> <li>• Voedselhanteerders sal simptome van koors hê en moenie toegelaat word om voedsel in die kombuis te hanteer nie✓</li> <li>• Bedieningspersoneel sal siek lyk, hulle sal 'n geel vel en oë/geelsig vertoon✓</li> <li>• Wanneer die simptome verskyn sal dit gaste ongemaklik laat voel✓</li> <li>• Die siekte kan die reputasie of beeld van die hotel benadeel ✓ en dit kan lei tot finansiële verliese ✓ (Enige 4)</li> </ul>	M23 F77 (4)
2.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is korrek/stelling is waar/Ja ✓</li> <li>• MIV verswak die liggaam se immuunsisteem✓</li> <li>• Maak die liggaam weerloos vir TB ✓</li> <li>• 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om dele van die liggaam, buiten die longe te infekteer✓</li> <li>• MIV vernietig die bloedselle wat die liggaam nie in staat stel om teen TB te veg nie✓</li> <li>• Gedurende stadia 3 en 4 van VIGS, ontwikkel pasiënte opportunistiese siektes soos TB✓</li> <li>• TB verhoog die vorming van MIV virusse wat dus die immuunsisteem verswak✓ (Enige 3)</li> </ul>	M26 F79/82 (3)

- 2.3
- POS sisteme sal die tyd verminder wat spandeer word om voorraad verkoopsgetalle en ander papierwerk te doen /voorraadopname is makliker✓
  - Vinniger om die rekening uit te werk✓
  - Restaurant bestellingproses is meer vaartbelyn/vinniger omdat bestellings outomaties van die kombuis na die restaurant gekanaliseer/gestuur word/ makliker/vinniger om bestellings te plaas✓
  - Vinniger en akkurate diens✓
  - Dit help personeel deur seker te maak dat items nie van die rekening weggelaat of nie korrek bereken word nie / minder foute op die rekening✓
  - Die POS sal help met aanlynbesprekings vir 'n tafel✓
  - POS kan gebruik word vir voorraad, bestuur✓/opvolg van werknemer tyd en bywoning✓/personeelskedule✓
  - Bestellingslys kan akkuraat opgestel word✓/ hou rekord van inkomende en uitgaande voorraad✓
  - Minder personeel word benodig in die restaurant/ werkslading is vereenvoudig ✓ (Enige 4 relevante antwoorde)
- M38  
F105  
(4)
- 2.4
- 2.4.1      Positiewe eerste indruk/daar word aan verwagtinge voldoen ✓  
Die kelner:
- was vriendelik/ glimlag; dit is wat gaste verwag van 'n hoë klas/gesofistikeerde restaurante✓
  - erkenning van gaste sodra hulle arriveer/ kelner verwelkom die gaste✓
  - was bekend met die spyskaart wat die restaurant aanbied✓/gee raad/ beveel plaasvervangers vir die gaste aan/behulpsaam✓
  - goed opgelei/ hou die skinkbord/diendoeke/servet korrek✓
  - het 'n professionele voorkoms✓/is goed aangetrek en netjies versorg/uniform is skoon en netjies/ skoon geskeer✓
  - vertoon 'n positiewe liggaamshouding✓/staan regop✓
  - beleefd/toon respek/ kelner luister na gas ✓
  - entoesiasies ✓
  - eerste indrukke is blywend dus kan gaste terugkeer na die restaurant✓ (Enige 3)
- M32  
F89  
(3)
- 2.4.2
- Die kliënt was tevrede/beïndruk met die kliëntediens/ daar is aan verwagtinge voldoen vir voedsel en drankdiens✓
  - Hulle het 'n glutenvrye ete vir die gaste voorberei/ gas het ontvang wat bestel is✓
  - Die restaurant was in staat om vir verskeie dieet behoeftes voorsiening te maak/vegetariese pasta was voorberei✓
  - Die gaste erken dat die voedsel goed voorberei is/ uitstekend is✓
  - Reageer flink/voedsel word vinnig bedien/ kwaliteit diens✓
  - Gaste het komplimentêre-/verwelkomingsdrankies ontvang ✓
  - Die kelner het teruggekom om te kyk of alles reg is met die gaste✓ (Enige 3)
- M32  
F89  
(3)

**TOTAAL AFDELING B : 20**

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

- 3.1 3.1.1
- Die happies moet hapgrootte wees/een of twee happies✓
  - Sluit warm en koue southappies in ✓
  - Sluit twee tot drie soet happies in✓
  - Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/opvallend✓
  - Dit moet smaklik en goed geur wees✓
  - Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit✓
  - Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
  - Personeel en kombuishigiëne is noodsaaklik✓
  - Gebruik 'n verskeidenheid vorms ✓
  - Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓
  - Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes✓
  - Gebruik 'n verskeidenheid bestanddele✓
  - Moet goed gegarneer wees✓
  - Goeie kwaliteit bestanddele✓
  - Items moet maklik wees om te eet/geen bene/nie souserig nie/  
moenie vingers vuilmaak nie/klewerig✓
  - Berei die korrekte aantal porsies voor/ hors d'oeuvres  
ooreenkomstig die aantal gaste (Enige 4)
- M74  
F15-  
18  
(4)
- 3.1.2 Nie geskik/nee✓
- Tempura steurgarnale✓ - Joodse gaste eet nie skulpvis✓
  - Skaap Rissoles en Bruschetta met roomkaas✓ - Joodse gaste  
eet nie melk en vleis in dieselfde ete behalwe as ses ure  
verloop het ✓
  - Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓ -kaviaar is afkomstig  
van die steurvis wat nie Kosher is nie✓
- Dit is geskik/ja✓
- Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓ - sekere kaviaar is  
kosher; Jode sal vis eet✓
  - Hummus en Groentetjips is geskik want hulle eet groente en  
die kekerertjies in die hummus✓
  - Skaap Rissoles/ Bruschetta roomkaas ✓ - is slegs geskik as  
hulle of die Rissoles of die Bruschetta met roomkaas  
afsonderlik eet ✓
- (1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 3 motiverings)
- M44  
F3  
(4)

- 3.1.3
- Tyd van die jaar/seisoen✓- Koue komkommersop/koue nagereg/ Donkersjokolade bavarois is op die spyskaart tydens winter/ Julie/koue weer✓
  - Besikbaarheid van voedsel/seisoenaal✓- Draakvrug en Waatlemoen is buite seisoen in Julie/ winter/draakvrug is moeilik om te bekom in Suid-Afrika✓
  - Koste van bestanddele✓- die geregte op die spyskaart is duur/nie binne begroting: Gerookte salmwieletjies met kaviaar, Tempura Steurgarnale, Tournedos, Draakvrug✓
  - Tyd vir voorbereiding✓-die geregte op die spyskaart het baie tyd nodig omdat dit gevorderde vaardighede benodig✓  
(Enige 2 bestuursbeginsels + 1 rede vir elk)
- M46  
F2  
(4)
- 3.1.4
- Dit is voldoende/ja✓
  - Tussen 2-5 happies kan bedien word as 'n volledige maaltyd/formele ete volg✓  
OR
  - Verkeerd/nee✓
  - Te veel happies op die spyskaart✓
  - Voor-ete spyskaart vereis slegs 2-3 happies✓
- M67  
F12  
(2)
- 3.1.5
- Produk- of mediabekendstellings✓
  - Fondsinsamelings✓
  - Besigheidskakeling✓
  - Prysuitdelingsfunksies✓
  - Vierings bv. verjaarsdae, Nuwejaar✓
  - Sosiale geleentede bv. babatee/ooeivaarstee, ens.✓
  - Na teater skemerkelkie/'high tea'✓  
(Enige 2 relevante antwoorde)
- M67  
(2)
- 3.1.6
- Daar is 200 gaste/groot aantal gaste/ more than 50 guests✓
  - Daar is 'n vooraf gekose vasgestelde spyskaart/ table d'hôte menu ✓
  - Formele aansitete/tafeldek is ooreenkomstig die spyskaart✓
  - Die spyskaart het drie gange plus die voor-ete skemerkelkhappies✓
  - Die ete is ter ere van die bruidspaar/spesiale geleentheid✓  
(Enige 3)
- M53  
F8  
(3)
- 3.2
- 3.2.1
- As sy haar besigheid uitbrei, sal die volume bestanddele wat sy op 'n slag koop toeneem/ kan op grootmaat aankoop wat goedkoper is✓
  - Die plek waar sy koop bv. supermark/groothandelaar kan haar geld spaar of haar koste kan toeneem✓
  - Die beskikbaarheid van pekanneute bv. seisoen✓
  - Inflasie/ pryse van bestanddele mag styg/petrolprys styg✓
  - Sy kan bestanddele goedkoper kry as dit op 'n spesiale aanbieding is✓  
(Enige 2)
- M62  
F23  
(2)

3.2.2	Bruto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprijs en die <b>voedselkoste</b> / verskil tussen die item se produksiekoste en die prijs waarvoor dit verkoop word ✓ Netto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprijs en die <b>totale koste</b> / inkomste verkry van die produk se verkope minus al die uitgawes ✓	M62 F23 (Enige 2) (2)	
3.2.3	$=R840,00 \div 20 \text{ terte} \checkmark = R42,00 \checkmark$ $=R42,00 \times 40 \div 100 \checkmark = R16,80 \checkmark$ $=R42,00 + R16,80 \checkmark = R58,80 \checkmark$ <b>OF</b> Selling Price = Total Cost + Profit $R840,00 \times 40 \checkmark \div 100 / R 840 + R 336 \checkmark$ $=R1176 \checkmark$ $=R1176 \div 20 \text{ tarts} \checkmark$ $=R58-80 \checkmark$	M62 F23 (Enige 4) (4)	
3.2.4	Oorhoofse koste ✓	M60 F20 (1)	
3.3	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sojamelk ✓</li> <li>• TPP-produkte/ bv. Sojamaalvleis, soja-steak/-schnittzels ✓</li> <li>• Tempeh ✓</li> <li>• Tofu ✓</li> <li>• Miso ✓</li> <li>• Sojameel ✓</li> </ul>	M101 F182 (Enige 2) (2)
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is 'n gesonde bron van plantaardige proteïen ✓</li> <li>• Laag in vet ✓</li> <li>• Cholesterol vry ✓</li> <li>• Bron van vesel ✓</li> <li>• Ryk in komplekse koolhidrate ✓</li> <li>• Hoog in B-vitamiene/vitamiene ✓</li> <li>• Ryk in minerale bv yster en kalium ✓</li> <li>• Ryk in anti-oksidente ✓</li> <li>• Laag op glisemiese indeks ✓</li> <li>• Geen versadigde vette ✓</li> <li>• Laag in kilojoules ✓</li> </ul>	M101 F180 (Enige 3) (3)
	3.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vis en ander seekos bv. kreef en rotskreef ✓</li> <li>• Eiers ✓</li> <li>• Melk ✓ en suiwelprodukte bv. jogurt, kaas, roomys ✓</li> </ul>	M101 F178 (Enige 2) (2)
3.4	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velle gelatien ✓</li> <li>• Poeier- of korrel gelatien ✓</li> <li>• Gekleurde en gegeurde/ versoete jelliepoeier ✓</li> </ul>	M129 F161 (Enige 2) (2)

- 3.4.2
- Laat die jellie verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat die vrugte bygevoeg word om egalige verspreiding te verseker ✓
  - Verseker dat al die vrugte uniform in grootte is/ vrugte nie te groot nie ✓
  - Moenie te swaar vrugte kies nie ✓
  - Die vrugte moet vry wees van vloeistof/verminder die hoeveelheid van ander vloeistof ✓
  - 'n Klein hoeveelheid vrugte moet gebruik word ✓ (Enige 2)
- M131  
F162  
(2)
- 3.4.3
- Agar-agar: word verkry van plante/ seewier en is dus geskik vir gebruik in die vrugtejellie vir 'n veganis dieet/om voorsiening te maak vir veganiste/vegetariërs en sekere gelowe/Moslems en Jode ✓
- Dit smelt nie en kan langer op die buffettafel staan voordat dit platval ✓
- Kan stol sonder om in die yskas te wees/stol vinniger ✓
- Geen hidrering nodig ✓ (Enige 1)
- M128  
F160  
(1)  
**[40]**

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 B/Filodeeg ✓
- M115  
F207  
(1)
- 4.1.2 Die deeg moet:
- Gehou word onder kleefplastiek ✓
  - Bedek word met 'n klam doek ✓
  - Alle tye bedek wees ✓
  - Onmiddellik gevef word met gesmelte botter/olie ✓ (Enige 2)
- M115  
(2)
- 4.1.3
- Papierdun/nie-gelamineerd/lig in gewig ✓
  - Ligbruin/strooikleur/goudbruin ✓
  - Bros/breek maklik ✓
  - Ligte tekstuur ✓
  - Aparte lae vorm tydens bak verkry deur elke laag met botter te borsel ✓
  - Delikaat ✓ (Enige 4)
- M115  
F207  
(4)
- 4.2 4.2.1
- Borsstuk ✓
  - Dikrib ✓
  - Nek ✓
  - Skenkel ✓
  - Platrib ✓
  - Primarib ✓ (Enige 2)
- M92  
F192  
(2)

- 4.2.2
  - Smoor✓
  - Potbraai✓
  - Baksakkies/foelie✓ (Enige 1)

M91  
F192  
(1)
  
- 4.2.3
  - Gekose vleissnitte het baie kollageen/bindweefsel/vleis is taai✓
  - Gedurende potbraai/smoor/baksakkies/foelie word vleis gaargemaak met bygevoegde vloeistof by 140 °C – 160 °C vir 'n lang tydperk✓
  - Die kollageen bind met die water✓
  - Wit bindweefsel/ kollageen word afgebreek na gelatien wat dit sagter maak
  - Die kollageen wat spiervesels omring word afgebreek, spiervesels skei in stringetjies✓ (Enige 2)

M88  
F196  
(2)
  
- 4.2.4
  - Springbok is ook rooivleis/soortgelyk aan beesvleis✓
  - Springbok is geskik vir kombinasie gaarmaakmetodes wat springbokvleis sal versag✓
  - Die springbok vleis is vol geur✓
  - Springbokvleis kan gemarineer word wat dus die wilde smaak sal verwyder✓
  - Wildsvleis is maerder en dus meer gesond as beesvleis/minder kilojoules/minder vet/minder cholesterol✓ (Enige2)

M79  
F189  
(2)

4.2.5

Met been	Ontbeen
Het meer geur as gevolg van die bene✓	Meer vleis as gevolg van geen bene✓
Goedkoper as gevolg van minder arbeid om vleis te ontbeen✓	Egalige vorm/ vleis kan netjies gevorm word✓
Bene in die vleis gee volheid aan sous weens kollageen✓	Vleis kan makliker voorgesny word✓
(Enige 1)	Vleis sal meer egalig en vinniger gaar word✓
	Vleis kan gevul word-meer posrsies✓
	Meer interessant/ verskeidenheid geregte kan voorberei word✓ (Enige 1)

M87  
F191  
(2)

- 4.3
  - 4.3.1
    - Koud✓
    - Gebakte vla✓ (Enige 1)

M138  
F147  
(1)
  
  - 4.3.2
    - Eiervla gebak op 'n laag✓ van karamelsuiker✓ en uitgekeer vir opdiening✓
    - 'n Laag karamelsuiker✓ word berei en 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels ✓ word bo-oor gegooi en gebak✓ (Enige 2)

M138  
F147  
(2)

- 4.3.3
- Vir eiers om te koaguleer/ vla om te stol✓
  - Om oorkoagulering te voorkom/voorkom oorgaarmaak van proteïen in die vla/voorkom klein gaatjies in die oppervlak van die vla/voorkom dat dit skif/sinerese✓
  - Om egalige gaarmaak van die vla te verseker✓ (Enige 2)
- M137  
F148  
(2)
- 4.4 4.4.1 (a) Switserse meringue:
- Suiker word aan die begin by ongeklitste eierwitte gevoeg, verhit en dan geklits✓
  - Eierwitte word saam met suiker bo-oor 'n bain-marie geklits✓ (Enige 1)
- M140  
F150  
(1)
- (b) Franse meringue:
- Suiker word geleidelik bygevoeg tydens die klitsproses✓
  - Eierwitte word geklits tot sagte punte, suiker word geleidelik bygevoeg by eierwitte✓ (Enige 1)
- M140  
F150  
(1)
- 4.4.2
- Laat eierwitte tot kamertemperatuur kom voor dit geklits word✓
  - Gebruik 'n skoon, droë mengbak en klitsers✓
  - Gebruik glas, porselein, vlekvrystaal en koper mengbakke/moenie plastiek mengbakke gebruik nie✓
  - Verseker dat daar geen water in die mengbak is nie ✓
  - Verseker dat geen vet of eiergeel in die mengbak is nie✓
  - Voeg kremetart of suurllemoensap by om die eierwit te stabiliseer / vee mengbak uit met suurllemoen✓
  - Gebruik 'n fyn draad ballonklitser✓
  - 2-dag- oue eiers is die beste om te gebruik vir die styfklop van eierwitte✓ (Enige 2)
- M141  
F150  
(2)
- 4.5 4.5.1
- Profiteroles✓: klein choux-poffers met 'n soet vulsel of roomys en bedien met 'n sjokoladesous✓
  - Roompoffertjies✓: klein choux-poffertjies met crème pâtissier of crème Chantilly✓
  - Croquembouche✓: is 'n dekoratiewe piramide gemaak van klein gevulde roompoffertjies aanmekaargesit met karamel en afgerond met spinsuiker/ tradisionele Franse troukoek gemaak met roompoffertjies✓
  - Gateau Saint-Honore✓: choux-poffertjies gevul met room en in 'n ringvorm op 'n skilferkorsbasis gepak✓
  - Religieuse✓: Klein choux-poffertjies gevul met 'n koffie- of sjokolade bakkersvla, gestapel bo-op 'n effens groter choux-poffertjie; die twee poffertjies word verbind met 'n botterversiersel wat in die vorm van 'n kragie gespuit word✓ (Enige 2 x 2)
- M125  
F187  
(4)

4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water:✓ Verskaf vog en hidreer die meelblom.✓ Gedurende bak: Water verander in stoom, wat druk veroorsaak binne die pasta en veroorsaak dat die pasta rys/sit uit en veroorsaak 'n holte ✓</li> <li>• Botter/ margarien/smeer:✓ Dit smelt en voorkom klonte as die meel bygevoeg word.✓ Gedurende bak: Die water inhoud in die botter verander in stoom wat bydra tot die rys✓Maak die pasta elasties✓ Die vetinhoud dra by tot 'n bros buitekant tydens die bakproses✓ (2 bestanddele (2) + 1 funksie van elke bestanddeel (2)</li> </ul>	M122 F184 (4)
4.5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoë begin temperatuur van 200°C veroorsaak vinnige stoomvorming / water verander in stoom wat 'n hol binnekant/holte veroorsaak/ sal bydra tot die rysproses✓</li> <li>• Verlaging van die temperatuur tot 180°C laat die poffertjie uitdroog en bros word/ verlaag na mediumhitte om die produk heeltemal gaar te laat word✓</li> </ul>	M124 F185 (2)
4.6	4.6.1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suurstof/lug uitgesluit✓ voorkom die groei van bakterieë✓</li> <li>• Dit voorkom die afbreek van organiese stowwe/voorkom oksidasie✓</li> <li>• Hitte/kook/sterilisatie✓gebruik tydens inmaak vernietig mikro-organismes en ensieme✓</li> <li>• Die bygevoegde suiker en suur in die lemoene voorkom die groei van mikro-organismes ✓ (Enige 3)</li> </ul>	M150 F168 (3)
4.6.2	Pektien✓	M153 F172 (1)
4.6.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skep 'n klein bietjie uit en laat dit afkoel✓ die mengsel moet 'n konfytagtige massa vorm✓</li> <li>• Dit moet van die lepel afval in vlokke✓ en nie soos 'n dun stroop loop nie✓</li> <li>• Gebruik 'n suikertermometer om te toets vir die konfytstadium✓</li> <li>• Skep op 'n yskoue bordjie en kyk of dit vorm behou ✓ (Enige 1)</li> </ul>	M153 F173 (1) <b>[40]</b>

**TOTAAL AFDELING C: 80**

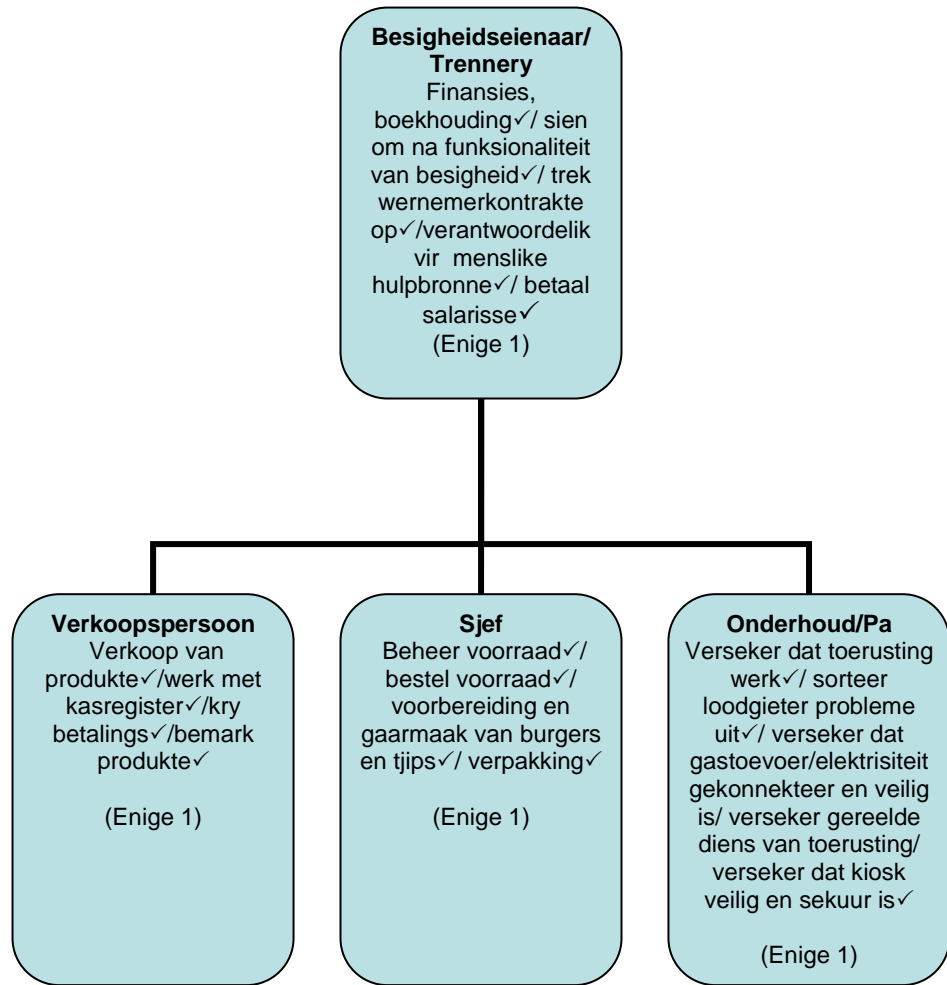
**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE;  
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

- |     |       |  |           |                   |
|-----|-------|--|-----------|-------------------|
| 5.1 | 5.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkantoor/ontvangskantoor✓</li> <li>• Huishouding/ Wassery ✓</li> <li>• Sekuriteit✓</li> <li>• Instandhouding ✓</li> <li>• Finansies/boekhouding✓</li> </ul>  | (Enige 3) | M2<br>F110<br>(3) |
|     | 5.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die funksielokaal word georganiseer volgens die gas se vereistes✓</li> <li>• Die funksielokaal is gratis as daar 'n groepbespreking gemaak word wat dus geld spaar✓</li> <li>• Die huur van die lokaal sluit ondersteunende dienste in✓ soos dataprojektors, Internet toegang, telefoonlyne en ander tegniese vereistes✓</li> <li>• Die aantal gaste wat die funksie bywoon is plek gewaarborg/funksielokaal kan baie mense akkommodeer✓</li> <li>• Die spyskaartitems is beperk en kan vermorsing/koste verminder✓</li> <li>• Spasie/funksielokaal hoef nie met ander gaste gedeel te word nie/dis privaat✓</li> <li>• Indien die restaurant gebruik word kan ander gaste dit nie bywoon nie wat die inkomste verlaag ✓</li> </ul>   | (Enige 3) | M2<br>F109<br>(3) |
|     | 5.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternatiewe krag/ononderbroke kragtoevoer/UPS:✓ voorsien betroubare instaan kragbronne soos sonpanele en omskakelaars✓</li> <li>• Kragopwekker:✓ installeer en onderhou kragopwekkers om in te staan vir essensiële dienste soos hysbakke, noodligte, en sekuriteitsisteme✓ verseker dat kragopwekkers gereeld getoets en onderhou word✓</li> <li>• Gebruik gastoerusting vir voedsel- en drankvoorbereiding✓</li> <li>• Gastekamers: voorsien gastekamers van battery aangedrewe lanterns of flitse✓ spesiale gloeilampe wat vir 4 ure sonder elektrisiteit kan werk✓ verskaf battery gedrewe waaiers of draagbare verkoelers tydens beurtkrag✓ verskaf ekstra komberse vir koue nagte✓</li> <li>• Gemeenskaplike areas: verlig gange, trappe, en nooduitgange met battery aangedrewe ligte✓</li> <li>• Verskaf kerse in die kamers en banketlokaal✓</li> <li>• Kampvure buitekant✓</li> <li>• Kommunikasie met gaste: hou gaste ingelig oor die beurtkragskedule sodat beplanning dienooreenkomstig kan geskied✓ vertoon beurtkragskedules in gemeenskaplike areas en kamers en verskaf alternatiewe reëlings✓</li> <li>• Kies 'n spyskaart wat nie elektrisiteit vereis nie bv. 'n braai, slaai✓</li> </ul> | (Enige 3) | M2<br>F110<br>(3) |

- 5.1.4 Goed/ sleg✓ (1)
- Die opskiet advertensie het:
- Die naam van die besigheid/ Hotel MTT✓
  - Kontakbesonderhede, foonnommer en adres✓
  - 'n Kort bemarkingsboodskap/ tot 20% afslag op akkommodasie/alles insluitende pakket vir funksies✓
  - Trek aandag/prentjie van hotel✓
  - Netjies/aantreklik ✓
  - Bewoording is maklik om te lees/groot letters ✓
  - Verskillende tipes en groottes skrif✓
  - Eenvoudige taal/verstaanbaar, sonder foute/ spelfoute✓
  - 'n Opskiet/'pop-up': bereik dadelik groot gehore✓
  - 'n 'hyper-link'✓
- OF**
- Geen helder kleure/ advertensie is swart en wit/trek nie aandag nie ✓
  - Daar is nie 'n prys op die advertensie ✓
  - Die foto's en prentjies trek nie aandag nie ✓
  - Daar is nie 'n slagspreuk nie✓
  - Oorvol en te veel inligting✓
  - Produk was nie behoorlik beskryf nie/inligting wat ontbreek/grootte van groep✓
  - Sekere van die letters is nie duidelik genoeg nie✓ (Enige 5)
- M19  
F138  
(6)
- 5.1.5 Sekuriteit:
- Verseker die veiligheid van gaste en werkgewers✓
  - Verseker die veiligheid van gaste se besittings/motors
  - Verskaf 'n veilige omgewing vir alle gaste en werknemers/voorkom misdaad ✓
  - Hou ongewenste mense af van die perseel/bestuur ingange en uitgange/beheer toegang van mense of voertuie✓
  - Sorg vir verlore items en gevonde items//verdagte items/suspisieuse gedrag✓
  - Verseker dat gaste nie gesteur word nie✓
  - Verantwoordelik vir die beskerming van die instansie se bates✓
  - Implementeer veiligheidsprogramme in die instansie✓
  - Verantwoordelik om die terrein en geboue te patrolleer om die aktiwiteite van gaste en werknemers te monitor✓
  - Hanteer veiligheid en sekuriteittoerusting/CCTV kameras✓
  - Gaste voel veilig en sal dit oorweeg om terug te keer na die hotel en dus verhoog die inkomste.✓ (Enige 2)
- M4  
F118  
(2)

- 5.1.6
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
  - Plaaslike inkomste sal toeneem✓
  - Werkverskaffing sal verbeter en werkloosheid sal afneem✓
  - Groter finansiële groei in die land/ BBP toename✓
  - Lewenstandaarde sal toeneem soos mense werk kry✓
  - Veelvoudige ('Multiplier') effek word in beweging gestel✓
  - Natuurlike bronne sal bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik word✓
  - Toename in buitelandse valuta weens instroming van toeriste✓
  - Belasting wat betaal word deur die hotelbedryf✓
  - Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)
- M1  
F108  
(4)
- 5.2 5.2.1
- Kompetisie/ soortgelyke besigheid ✓
  - Verskaffing van produkte oorskry die behoefte✓
  - Beurtkrag/gereelde kragonderbreking✓
  - Water onderbrekings✓
  - Omgewingsfaktore/weertoestande✓
  - Om nie al die uitgawes van die besigheid na te kom nie/ leningpryse wat opgaan ✓
  - Inflasie van produkte/kommoditeite✓
  - Toename in brandstofprys ✓
  - Toename in die prys van elektrisiteit✓
  - Politiese onstabiliteit/opstande/stakings/werkers eis meer geld/dienslewering protesaksie✓
  - Misdaad/diefstal✓
  - Buite seisoen, minder kliënte✓
  - Uitbreek van siektes bv e-coli✓
  - Swak publisiteit in die nuus oor voedselsiekstes verkry van voedselstalletjies ✓ (Enige 3 relevante antwoorde)
- M10  
(3)
- 5.2.2 (a)
- Koste vir voorrade/vervaardiging/om die besigheid te bestuur✓
  - Databasis vir verskaffers/handelaars✓
  - Wie sal die rou materiale en toerusting verskaf, waar is hulle geleë en wat is die kredietterme✓
  - Aflewering: sal hulle aflewer of moet jy jou bestelling oplaai✓
  - Produkte benodig en hoeveelhede✓ (Enige 1)
- M12  
F131  
(1)

(b)



✓

(1 punt vir elke posbeskrywing (4) +1 punt vir organogram)

M4  
F118  
(5)  
[30]

**VRAAG 6**

6.1	6.1.1	Aanbied van die bottel wyn ✓	M166 F60 (1)
	6.1.2	Korrek ✓ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hou die bottel sodat die etiket na die gas toe wys ✓</li> <li>• Hou die diendoek onder die bottel ✓</li> <li>• Hou die bottel stewig met die linkerhand ✓</li> <li>• Hou die bottel teen 'n helling ✓ (Enige 2)</li> </ul>	M166 F60 (2)
	6.1.3	C/Rooiwynglas ✓	M162 F58 (1)
6.2	6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die drankwinkel het 'n buite-verbruik- (af van die perseel) lisensie ✓ wat hom slegs toelaat om drank te verkoop wat elders gedrink sal word ✓</li> <li>• Die drankwinkel het die drankwet oortree deur te besluit om drank te verkoop wat op die perseel gedrink kan word /Die drankwinkel bestuurder het besluit om wynproe-aande te hou wat nie deel is van 'n buite-verbruik lisensie nie ✓</li> <li>• Die drankwinkel voldoen nie aan die binne-verbruik reëls nie, want daar is nie toiletfasiliteite nie ✓</li> <li>• Die drankwinkel gebruik Graad 10 leerders wat nie die regte ouderdom is/minderjarig om alkohol te kan verkoop nie ✓</li> <li>• Hulle bedien nie kos saam met die wyn nie ✓ (Enige 2)</li> </ul>	M168 F55 (2)
	6.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die drankwinkel moet aansoek doen vir 'n binne-verbruik (op die perseel) lisensie wat hulle in staat sal stel om alkohol op die perseel te drink en wynproe-aande te hou ✓</li> <li>• Doen aansoek vir 'n spesiale klousule in die lisensie vir wynproe ✓</li> <li>• Voldoende sitplekke en tafels vir gaste moet verskaf word ✓</li> <li>• Verskaf drankspyskaarte</li> <li>• Die drankwinkel moet voldoende toiletgeriewe hê vir mans en dames om toegang te kry ✓</li> <li>• Hy kan slegs kelners aanstel wat 18 jaar en ouer is ✓</li> <li>• Die drankwinkel moet verseker dat daar ook voedsel op die perseel verkoop word/beskikbaar is ✓</li> <li>• Moenie alkohol verkoop aan mense onder 18-jarige ouderdom nie ✓</li> <li>• Moenie alkohol verkoop aan mense wat reeds dronk is nie ✓ (Enige 4)</li> </ul>	M168 F55 (4)
6.3	6.3.1	Bordbediening ✓	M189 F36 (1)

- 6.3.2
- Beter porsiekontrolle✓
  - Minder vermorsing✓
  - Meer kreatiwiteit van die sjef wat die voedsel opdien✓
  - Gespesialiseerde opleiding vir die kelners wat die voedsel bedien is nie nodig nie/makliker soort bediening vir kelners✓
  - Vinniger bediening/bedien 'n klomp gaste gelyktydig✓  
(Enige 3)
- M189  
F36  
(3)
- 6.4      6.4.1
- Al die gaste by die tafel moet klaar geëet het sodat al die borde by die tafel op een slag verwyder kan word✓
  - Eetgerei sal langs mekaar geplaas word wanneer gaste klaar is✓
  - Wees bedag op tekens van die gaste wat aandui dat hulle klaar geëet is✓
  - Indien die kelner onseker is, kan hulle die gas vra of hulle klaar is voordat die borde verwyder word✓
- M193  
(2)
- 6.4.2
- Die kelner moet:
- Begin by die persoon aan die regterkant van die gasheer✓
  - Staar by die regterkantste hoek van die rug van die gas se stoel✓
  - Leun vorentoe en tel die gebruikte bord en eetgerei in jou regterhand op✓
  - Verplaas die bord na die linkerhand, hou dit tussen jou duim en indeksvinger, plaas jou duim op die vurk✓
  - Gebruik die mes om oorskietkos voor op bord te skuif. ✓
  - Skraap altyd agter die gaste✓
  - Posisioneer die bord op die platform bokant die eerste bord, ondersteun dit met jou vinger, jou pinkie en die basis van jou duim en jou lae voorarm✓
  - Gaan voort om borde en eetgerei rondom die tafel in 'n antiklosgewyse rigting te kollekteer. ✓
  - Stapel die borde op die tweede bord. ✓
  - Volg dieselfde prosedure as vir die tweede bord om die tafel te voltooi✓  
(Enige 5)
- M170  
F37  
(5)

6.5	6.5.1	<p>Geskik/nie geskik nie✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die sopiemaat: meet korrek hoeveelhede van bestanddele✓</li> <li>• 'Strainer': word gebruik om enige stukkie uit te haal bv. lemoenpulp, lemoen- grenadellapitte✓</li> <li>• Die mengfles: word gebruik om bestanddele saam te meng✓</li> <li>• Die roerlepel: die steel van die lepel kan gebruik word om die lemoenrepie te vorm✓</li> <li>• Die roerlepel: is nie nodig vir die Grenadella en Lemoen drankie nie, want dit word in die mengfles gemeng✓</li> <li>• Versapper: sal nie gebruik word nie, want die grenadellapitte sal fyngemaak word in die drankie en die drankie word reeds in die mengfles gemeng✓</li> </ul> <p style="text-align: center;">(1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 4 motiverings)</p>	M161 F65 (5)
	6.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vars vrugte/vrugteskywe/droë vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte <b>op die rand van die glas</b>✓</li> <li>• Vars vrugte/vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte <b>opgeryg op 'n stokkie</b>✓</li> <li>• Verskeidenheid vrugte/eetbare blomme/lemoenskil <b>binne/op die bodem van die drankie</b>✓</li> <li>• Gegeurde vriesversiering/jelliepoeier/suiker <b>op die rand van die glas</b>✓</li> <li>• <b>Ysblokkies</b> met vrugte/vrugtestukkies/<b>mint</b>✓ (Enige 2)</li> </ul>	F65 (2)
6.6		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit hou geld vas ✓ mag lei tot verlies van wins✓</li> <li>• Lei tot vermorsing/drank mag verval voordat dit verkoop word ✓</li> <li>• Dit open die moontlikheid van diefstal✓</li> <li>• Kan lei tot alkoholmisbruik onder personeellede✓</li> <li>• Stoorspasie mag onvoldoende wees✓</li> <li>• Groot hoeveelheid voorraad sal voorraadopname kompliseer/tydrowend wees✓ (Enige 2)</li> </ul>	M161 (2) <b>[30]</b>
<b>TOTAAL AFDELING D:</b>			<b>60</b>
<b>GROOTTOTAAL:</b>			<b>200</b>