

*Vertroulik*



# basic education

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2025**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A: Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B: Kombuis- en restaurantbedrywigheede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D: Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
  
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
  
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
  
4. AFDELING A: VRAAG 1: 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 Papierdun deeg wat vir die bereiding van baklava en spanakopita gebruik word:

- A Skilferkors
- B Pur
- C Fillo
- D Choux

(1)

1.1.2 Kies die KORREKTE volgorde waarin die geregte hieronder op 'n viergang-aandete-spyskaart geskryf sal word:

			
<b>Panna Cotta</b>	<b>Pampoensop</b>	<b>Souttertjies</b>	<b>Bief Wellington</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

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

(1)

- 1.1.3 'n Produk wat as beide 'n bolaag en 'n vulsel in nageregte gebruik kan word:
- A Crème brûlée
  - B Crème caramel
  - C Crème Chantilly
  - D Crème fraîche
- (1)
- 1.1.4 'n Geleentheid waar gaste gesellig met mekaar verkeer terwyl hulle vingerhappies en 'n verskeidenheid koue alkoholiese en nie-alkoholiese drankies geniet:
- A Skemerkelkgeselligheid
  - B Formele aandete
  - C Informele middagete
  - D Banketmiddagete
- (1)
- 1.1.5 Kelners in 'n formele restaurant moet vuil borde soos volg van die tafels verwyder:
- A Stapel al die borde en eetgerei bo-op mekaar.
  - B Laat die borde op die tafel tot aan die einde van bediening.
  - C Vra gaste om hulle borde om die tafel aan te gee.
  - D Verwyder borde sodra al die gaste klaar geëet het.
- (1)
- 1.1.6 Die geskikste voorgereg vir 'n gas met diabetes:
- A Crudités met hummus
  - B Spek-en-mieliepoftjies
  - C Ham-en-kaas-palmiers
  - D Bloukaassoufflés
- (1)
- 1.1.7 Die toerusting wat gebruik word om voedsel vir kamerdiens te bedek:
- A Sopkom
  - B Cloche
  - C Warmskinkbord
  - D Konfoor
- (1)
- 1.1.8 Die proteolitiese ensieme teenwoordig in ... sal die stolling van 'n gelatiengereg verhoed.
- A suurlemoene en piesangs
  - B bloubessies en suurlemoene
  - C papaja en pynappel
  - D aarbeie en piesangs
- (1)

Bestudeer die bestanddelely van die tamatiesous hieronder om VRAAG 1.1.9 en 1.1.10 te beantwoord.

**TAMATIESOUS****Bestanddele**

2 g swartpeper  
250 g water  
100 g witsuiker  
1,5 g natriumbensoaat  
12,5 g gejodeerde sout  
1 kg tamaties



1.1.9 Die bestanddele op die tamatiesousetiket moet in hierdie volgorde genoem word:

- A Natriumbensoaat, swartpeper, gejodeerde sout, witsuiker, water, tamaties
- B Tamaties, water, witsuiker, gejodeerde sout, swartpeper, natriumbensoaat
- C Water, witsuiker, swartpeper, natriumbensoaat, gejodeerde sout, tamaties
- D Tamaties, water, gejodeerde sout, witsuiker, natriumbensoaat, swartpeper

(1)




1.1.10 Die chemiese preserveermiddel wat in die tamatiesous gebruik is:

- A Witsuiker
- B Gejodeerde sout
- C Swartpeper
- D Natriumbensoaat

(1)

1.2 PASITEMS

Kies die soort bemarkingsinstrument in KOLOM B wat by die prentjie in KOLOM A en die beskrywing in KOLOM C pas. Skryf slegs die letter (A–E) en die Romeinse syfer (i–v) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.4 F (vi).

KOLOM A PRENTJIE	KOLOM B SOORT BEMARKINGS- INSTRUMENT	KOLOM C BESKRYWING
1.2.1 	A audiovisueel B produkmonster C visueel D handelsmerkgewing E oudio	(i) sluit inligting in wat die produk verduidelik deur slegs sig te stimuleer
1.2.2 	A audiovisueel B produkmonster C visueel D handelsmerkgewing E oudio	(ii) die produk word meer effektief bemark deur slegs die gehoorsintuig te stimuleer  (iii) vertoon die terugvoering oor die produkte wat verkoop is
1.2.3 	A audiovisueel B produkmonster C visueel D handelsmerkgewing E oudio	(iv) inligting oor die produk word met behulp van QR-kodes beskryf  (v) kan duur wees, stimuleer gehoor en sig en bereik 'n groter gehoor

(3 x 2)

(6)

**1.3 EENWOORDITEMS**

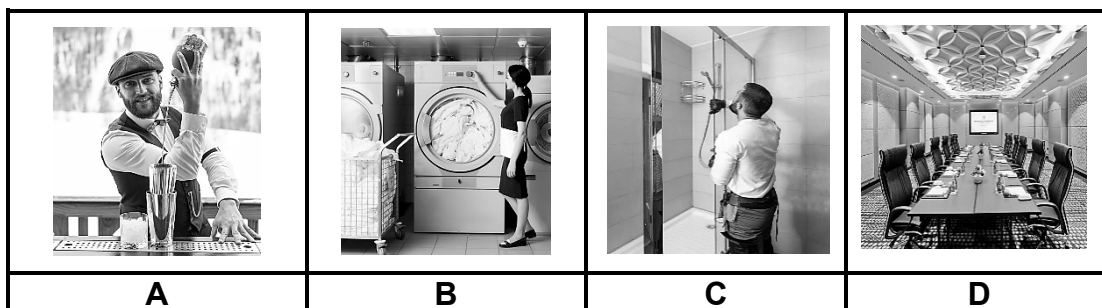
Gee EEN term/woord vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 'n Souterige jellie gemaak van 'n helder vleisaftreksel wat as bedekking dien vir voedsel wat op 'n buffet vertoon word
- 1.3.2 'n Soort dranklisensie wat klante toelaat om drank te koop en dit op 'n ander plek te drink
- 1.3.3 Die hoofrysmiddel in chouxpasta
- 1.3.4 Die bestanddeel wat aan die einde van die gaarmaakproses bygevoeg moet word om die verharding van droë bone te verhoed
- 1.3.5 'n Hotelpersoneellid verantwoordelik vir die verwelkoming van die gaste by hulle voertuie en wat hulle bagasie dra
- 1.3.6 'n Gisbasisplaatkoekie wat saam met suurroom en kaviaar bedien word
- 1.3.7 'n Soort afval waar die membrane voor gaarmaak verwyder word
- 1.3.8 'n Sous/Smeer ('Relish') gemaak van wortels, uie, rissies en speserye
- 1.3.9 'n Gesentraliseerde stelsel wat die doeltreffendheid van die neem van voedsel- en drankbestellings in 'n restaurant verbeter
- 1.3.10 Die siekte wat deur ryswateragtige stoelgange en vinnige dehidreering gekenmerk word

(10)

**1.4 KEUSE**

Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg. Skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.4.4 E.



- 1.4.1 EEN area wat slegs nie-inkomsteskeppend is (1)
- 1.4.2 TWEE areas wat slegs inkomsteskeppend is (2)
- 1.4.3 EEN area wat beide inkomste- en nie-inkomsteskeppend is (1)

**1.5 VOLGORDE**

Herrangskik die VYF stappe om 'n crème anglaise in die doeltreffendste volgorde te berei. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Klits die eiergele en suiker in 'n mengbak tot liggeel en dik.
- B Verhit die eiergeel-en-melkmengsel totdat die mengsel dik genoeg is om die agterkant van 'n lepel te bedek.
- C Skei die eiergele van die eierwitte.
- D Gooi die mengsel terug in die dubbelkoker.
- E Gooi verhitte melk geleidelik by die eiergeelmengsel terwyl dit met 'n ballonklitser geklits word.

(5)

**1.6 KEUSE**

Kies VYF korrekte prosedures van die silwerbediening van brood uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Broodmandjie word op die palm van die regterhand gehou.
- B Bedien ná die hoofgereg.
- C Bedien in 'n antikloksgewyse volgorde.
- D Vind vanaf die linkerkant van die gas plaas.
- E Plaas die mandjie in die middel van die tafel.
- F Die botterpotjie moet in die linkerhand gedra word.
- G Bedien die gasheer eerste.
- H Gaste kan hulleself help.
- I Gebruik 'n lepel en 'n vurk om die brood oor te dra.
- J Bedien dames voor mans.

(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.

Sam, 'n ervare sjef, is dikwels siek wat sy werk negatief beïnvloed. Hy is met MIV gediagnoseer en omdat hy vir die stigma bang is, besluit hy om sy status geheim te hou. Sy afwesigheid van die werk by tye plaas druk op sy kollegas.

2.1.1 Bespreek hoe Sam se afwesigheid van die werk personeelproduktiwiteit en die besigheidsbedrywighede van die hotel beïnvloed. (3)

2.1.2 Regverdig waarom Sam nie as gevolg van sy MIV-status verhoed mag word om te werk nie. (2)

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

Mnr. Smith en sy gesin het 'n bespreking by die Earthland Hotel gemaak deur die aanlyn besprekingstelsel te gebruik.



2.2.1 Verduidelik die voordele van die gebruik van die aanlyn besprekingstelsel vir die Smith-gesin. (4)

2.2.2 Beskryf hoe rekenaars die proses om by aankoms in te teken, fasiliteer. (3)

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

Levile het na musiek op sy selfoon geluister terwyl hy by die Maples Restaurant geëet het. Nadat hy die restaurant verlaat het, het hy besef dat hy sy oorfone verloor het. Jacob, die kelner wat vir sy tafel verantwoordelik was, het die oorfone gevind en besluit om dit te hou. Levile het na die restaurant teruggekeer om daarna te soek. Jacob het ontken dat hy iets gesien het. Hy was ongeskik en onwillig om te help.

2.3.1 Kritiseer Jacob se professionele werksetiek. (4)

2.3.2 Lewer kommentaar op Jacob se gedrag en die impak wat dit op die winsgewendheid van die restaurant sal hê. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

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

Die Gasvryheidstudies-leerders van Hoërskool Berlin moet 'n korporatiewe skemer kelkgeselligheid vir gaste in die skool se restaurant beplan en aanbied. Die geselligheid sal van 18:00 tot 20:00 duur. Die leerders sal vir spyskaartbeplanning en voorbereiding van die lokaal verantwoordelik wees.	<b>SPYSKAART</b>  Gerookte Salm-canapés Mini-bieftoebroodjies Spekge vulde Sampioene Mini-vrugtestokkies Sjokoladetruffels
<b>KOSTE</b>	
Koste van geregte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerookte Salm-canapés: R500,00</li> <li>• Mini-bieftoebroodjies: R640,00</li> <li>• Spekge vulde Sampioene: R500,00</li> <li>• Mini-vrugtestokkies: R360,00</li> <li>• Sjokoladetruffels: R450,00</li> </ul>	Oorhoofse koste: R150,00  Arbeid: R100,00 per uur vir twee skoonmakers

- 3.1.1 Bepaal wanneer die skemer kelkhappies vir bediening gereed moet wees. (1)
- 3.1.2 Regverdig waarom die happies in die spyskaart vir bediening by 'n skemer kelkgeselligheid geskik is. (3)
- 3.1.3 Evalueer die keuse van ELK van die skemer kelkhappies vir 'n Hindoe-gas. (5)
- 3.1.4 Beskryf hoe die leerders die restaurant vir die skemer kelkgeselligheid moet voorberei. (4)
- 3.2 3.2.1 Bereken die voedselkoste van die skemer kelkgeselligheid. Toon ALLE berekeninge. (2)
- 3.2.2 Bereken die verkoopprijs van die skemer kelkgeselligheid deur 'n voedselkostepersentasie van 40% te gebruik. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)
- 3.2.3 Bereken die netto wins. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

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



3.3.1 Beskryf die preserveermetode wat vir die melk in die sakkies gebruik word. (2)

3.3.2 Stel TWEE ander metodes voor wat gebruik kan word om melk vir 'n maand of langer te preserveer. Onderskei tussen die twee metodes. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>A</b>	<b>B</b>
Preserveermetodes	(1)	(1)
Onderskei	(2)	(2)

(6)

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

In baie lande is daar 'n toename van mense wat 'n veganistiese dieet volg. Die belangrikste gesondheidsbekommernis vir veganiste is egter hoe om voldoende nutriënte by hulle diëte in te sluit. Die oplossing is om 'n verskeidenheid plantgebaseerde produkte soos grane, neute, sade en droë peulgroente by hulle diëte in te sluit.

3.4.1 Stel TWEE peulgroentes voor wat by 'n veganistiese dieet ingesluit kan word. (2)

3.4.2 Motiveer waarom die gewildheid van veganisme in baie lande toeneem. (4)

3.4.3 Regverdig waarom die insluiting van neute en sade by die veganistiese dieet voedingsvoordele inhou. (4)

[40]

**VRAAG 4**

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




**HERTZOGGIES**

'n Sjef berei Suid-Afrikaanse konfytge vulde tertjies met 'n klapper-meringue-bolaag.

- 4.1.1 Identifiseer die soort pasteideeg wat in die bereiding van die Hertzoggies gebruik is. (1)
- 4.1.2 Noem die meel-tot-botter-verhouding vir die pasteideeg wat in VRAAG 4.1.1 geïdentifiseer is. (1)
- 4.1.3 Motiveer waarom die toepassing van die volgende tegnieke 'n suksesvolle produk sal verseker:
- (a) Sny botter met 'n deegsnyer in (2)
  - (b) Laat deeg in yskas rus voordat dit uitgerol word (2)
  - (c) Prik deeg voordat dit gebak word (1)

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



Aarbeijellie

Crème Pâtissière

Vanieljesponskoek

**KOEKSTRUIFLAE MET STYL ('TRIFLE')**

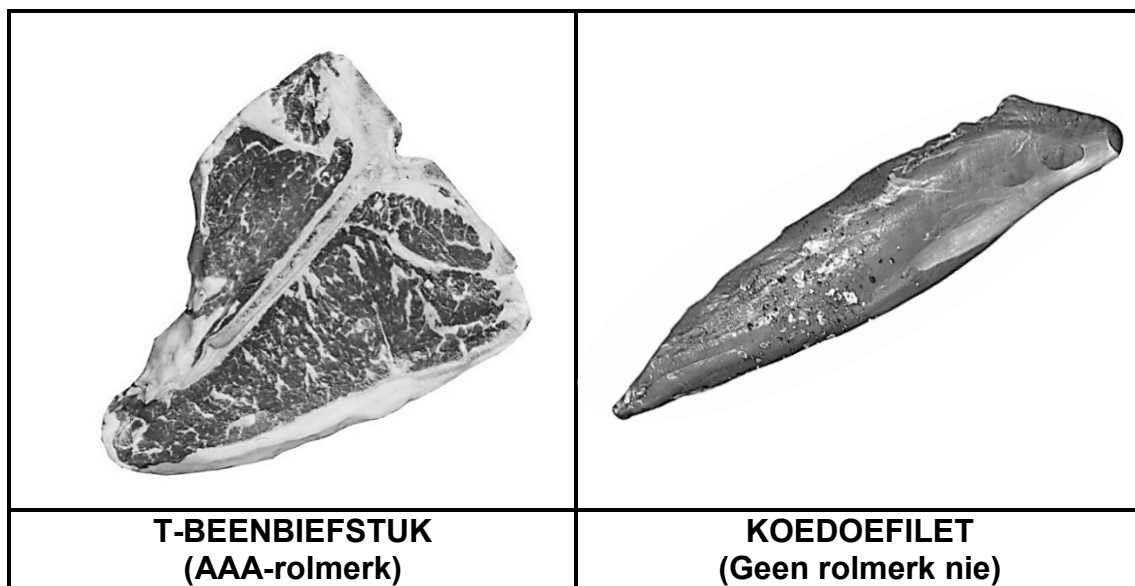
- 4.2.1 Klassifiseer die nagereg. (1)
- 4.2.2 Bespreek TWEE korrekte metodes om die gelatien te dispergeer wat in die bereiding van die aarbeijellie gebruik is. (2)
- 4.2.3 Regverdig waarom die sjef die aarbeijellie moet los om tot die konsistensie van eierwit te verdik voordat die aarbeie bygevoeg word. (1)
- 4.2.4 Beveel bergingsriglyne vir die koekstruif aan indien dit nie op die dag wat dit berei word, bedien word nie. (4)
- 4.2.5 Motiveer waarom die crème pâtissière toegelaat moet word om te kook tydens gaarmaak. (2)
- 4.2.6 Redeneer of melksjokolade 'n goeie keuse vir die maak van sjokoladeversierings vir die koekstruif is. (3)

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

<p><b>FRANSE KRULLERS</b> <b>Lewer: 15</b></p> <p><b>Bestanddele</b> 250 ml warm water 115 g botter 24 g suiker 250 ml meel 1 ml sout 4 eiers</p>	
<p><b>Metode</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voeg die botter en suiker by die warm water en verhit totdat die botter gesmelt het.</li> <li>2. Sodra die water begin kook, voeg dadelik die meel en sout by.</li> <li>3. Roer met 'n houtlepel totdat die mengsel 'n pasta vorm en wegtrek van die kante van die kastrol.</li> <li>4. Laat die mengsel afkoel. Voeg eiers een vir een by, klop goed ná elke byvoeging.</li> <li>5. Spuit sirkels op individuele stukkies waspapier.</li> <li>6. Verhit olie in 'n kastrol en laat die krullers in die olie ingly.</li> <li>7. Braai tot goudbruin en dreineer op absorbeerpapier.</li> </ol>	

- 4.3.1 Voorspel die uitkoms van die Franse krullers indien die water gedurende Stap 2 vir 5 minute kook. (2)
- 4.3.2 Verduidelik waarom ekstra meel NIE by die pasta in Stap 3 gevoeg moet word NIE. (2)
- 4.3.3 Lewer kommentaar op die voordele daarvan om die aksies in Stap 4 te volg. (2)
- 4.3.4 Motiveer waarom die rou Franse kruller-sirkels NIE tydens die braaiproses in koue olie geplaas moet word NIE. (1)

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



4.4.1 Noem die vleissnit waaruit die T-beenbiefstuk verkry word. (1)

4.4.2 Onderskei tussen 'n *T-beenbiefstuk* en 'n *Porterhouse-biefstuk*. (2)

4.4.3 Beveel die geskikste gaarmaakmetode vir die T-beenbiefstuk aan. Motiveer jou antwoord. (2)

4.4.4 Vergelyk die eienskappe van die koedoefilet met dié van die T-beenbiefstuk onder die volgende opskrifte. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	T-BEENBIEFSTUK	KOEDOEFILET
<b>Marmering</b>		
<b>Vet</b>		
<b>Been</b>		

(6)

4.4.5 Stel TWEE bereidingstegnieke voor wat op die koedoefilet toegepas kan word om te verseker dat dit sappig en geurig is. (2)  
**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

**VRAAG 5**

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

<b>MANDY EN PHUMI SE SOET- EN SOUTPEUSELGENOTJIES</b>	
<p>Mandy en Phumi het hulle klein besigheid met 'n voedselstalletjie by 'n kosmark begin, met 300 peuselkoppies wat elke Saterdag uitverkoop. Hulle het tans drie personeellede in diens wat uit twee sjefs en een kassier bestaan. Die aanvraag na soet- en southappies neem toe. Die dames beplan om in 2026 hulle besigheid uit te brei deur na hulle eie perseel te verhuis en meer personeel in diens te neem.</p> <p>Hulle projekteer dat hulle minstens 1 100 peuselkoppies per maand moet verkoop om hulle besigheid uit te brei.</p> <p>Tans is die inkomste R90 000 per maand waarvan R60 000 vir die uitgawes van die besigheid toegeken word.</p>	

Help Mandy en Phumi om die inligting wat in 'n basiese besigheidsplan vereis word, te voltooi. Skryf slegs die antwoorde langs die vraagnommers (5.1.1 tot 5.1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

<b>Naam van besigheid:</b>	5.1.1	(1)
<b>Besigheidskorttermyn doelwitte:</b>		
	5.1.2	(2)
<b>Posbeskrywings:</b>		
	5.1.3	(2)
<b>Kontantvloei-analise:</b>		
	5.1.4	(2)

(7)

5.1.5 Gebaseer op die gelykbreek-analise, voorspel of Mandy en Phumi se besigheid genoeg wins sal maak om hulle besigheid uit te brei.

(2)

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

**BREW AND LIVE CAFÉ**

Spesiale aanbieding: Koop 1 cappuccino, kry 1 GRATIS.  
 Beskikbaar elke Maandag en Woensdag van  
 08:00 tot 11:00.

Elfin Glen-weg 2, Nagoonvalleipark  
 Volg ons op Instagram @Brew & Live Cafe



- 5.2.1 Bepaal die teikenmark van die Brew and Live Café. (1)
- 5.2.2 Identifiseer en beskryf die 4 P's van die bemarkingsmengsel wat deur Brew and Live Café toegepas word. (4 x 2) (8)
- 5.2.3 Bespreek hoe Brew and Live Café, as 'n klein besigheid, tot die ekonomie van die land sal bydra. (4)

5.3 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**WERKSGELEENTHEID**

DOEN NOU  
AANSOEK!! SLUIT  
BY ONS DINAMIESE  
SPAN AAN



SLUITINGS-  
DATUM  
25/11/2025

Aya Hotel is op soek na 'n rekenmeester om dadelik te begin.

Stuur 'n 2 bladsy-CV na [Ayahotel@123456.com](mailto:Ayahotel@123456.com)  
 Kontakbesonderhede: 077 246 8101  
 Onderhoudstipe: Virtueel

- 5.3.1 Noem die afdeling by die Aya Hotel waarvoor die vakante pos geadverteer word. (1)
- 5.3.2 Maak 'n lys van DRIE pligte wat die suksesvolle kandidaat sal uitvoer. (3)
- 5.3.3 Bespreek die onderlinge verhouding tussen die menslike-hulpbronaafdeling en die afdeling wat in VRAAG 5.3.1 genoem is. (4)

**[30]**

**VRAAG 6**

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

 <p><b>WYN A</b></p>	 <p><b>WYN B</b></p>
--	---

6.1.1 Onderskei tussen die twee soorte wyn. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>
Oesjaar		
Kultivar		
Bedieningstemperatuur		

(6)

6.1.2 Bespreek die prosedure wat die kelner moet volg nadat Wyn A in die gaste se glase geskink is.

(1)

6.2 Beskryf die stappe wat gevolg moet word wanneer eetgerei vir restaurantbediening skoonmaak word.

(3)

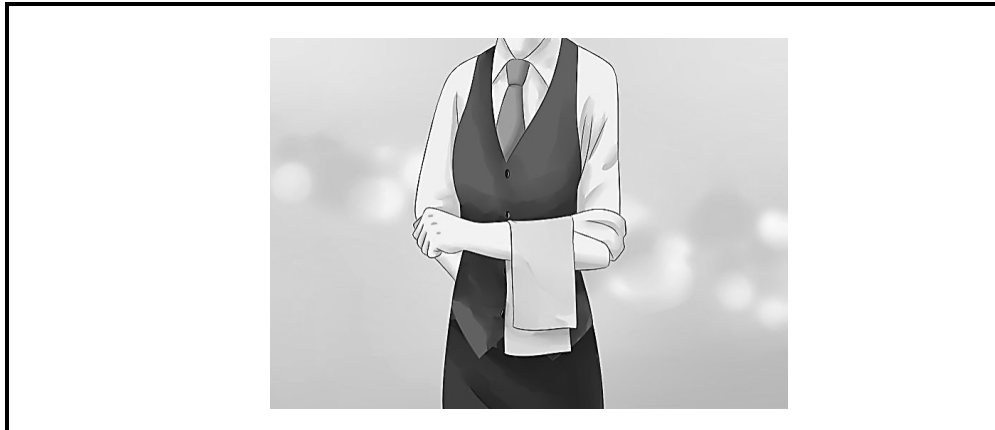
6.3 Verduidelik die prosedure wat die kelner moet volg wanneer daar tydens 'n formele viergang-ete afgekrummel moet word.

(4)

6.4 Bespreek die KORREKTE manier waarop 'n kelner 'n gas moet hanteer wat flirterende opmerkings maak.

(3)

6.5 Bespreek die funksie van die diendoek in die prentjie hieronder.



(2)

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



6.6.1 Identifiseer die toerusting.

(1)

6.6.2 Beoordeel of die toerusting in die geval van 'n kragonderbreking geskik sal wees om crêpes Suzette te maak.

(3)

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



- 6.7.1 Identifiseer die tegniek wat gebruik is om die 'Elderflower'-koggelkelkie ('mocktail') voor te berei. (1)
- 6.7.2 Beskryf die algemene reëls vir die bereiding van die koggelkelkie. (4)
- 6.7.3 Evalueer die geskiktheid van die bediening van die 'Elderflower'-koggelkelkie by 'n 'Sweet 16'-verjaarsdagpartytjie. (2)
- [30]**

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



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2025**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye**

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

1.1.1	C✓	M115 F207
1.1.2	A✓	M52 F10
1.1.3	C✓	M137-143 F149
1.1.4	A✓	M66 F12
1.1.5	D✓	M194 F37
1.1.6	A✓	M47 F5
1.1.7	B✓	M172
1.1.8	C✓	M132 F163
1.1.9	B✓	M153 F177
1.1.10	D✓	M150 F167-170

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	E✓	(ii)✓
1.2.2	A✓	(v)✓
1.2.3	C✓	(i)✓

M18  
F138  
(6)**1.3 EENWOORDITEMS**

1.3.1	Aspiek✓	M	F162
1.3.2	Buite verbruik/ander perseel/af van die perseel✓	M168	F55
1.3.3	Stoom✓	M122	F185
1.3.4	Sout/Tamatie/suur(asyn/suurlemoensap/lemmetjiesap)✓	M104	F183
1.3.5	'Bellboy'/Deurwag/Deurman/Portier/Sekuriteit/ Valet/lakei/lyfbediende/Motorwag✓	M6	F124
1.3.6	Blinis✓	M69	
1.3.7	Lewer/Niertjies/Soetvleis✓	M80	F190
1.3.8	Chakalaka/Atjar✓	M152	F175
1.3.9	POS/Verkooppuntstelsel/EPOS✓	M37	F101
1.3.10	Cholera✓	M25	F78

(10)

**1.4 KEUSE**

1.4.1 C/instandhouding/huishouding✓

1.4.2 A/kroeg✓, D/konferensielokaal/funksielokaal✓

1.4.3 B/wassery✓

**1.5 VOLGORDE**

1.5.1 C✓, A✓, E✓, D ✓, B✓

**(Korrekte volgorde)**M2-3  
F108-  
119  
(4)M136  
F148  
(5)**1.6 KEUSE**

1.6.1 C✓, D✓, F✓, I✓, J✓

**(Enige volgorde)**M192  
F36  
(5)**TOTAAL AFDELING A: 40**

**SECTION B: KITCHEN AND RESTAURANT OPERATIONS;  
HYGIENE, SAFETY AND SECURITY****QUESTION 2**

- 2.1      2.1.1
- Daar sal werksvloei-onderbreking by die werk wees as gevolg van die afwesigheid van 1 personeellid/vat langer om die taak te verrig/ 'n tekort aan vaardighede/ besigheidsbedrywighede word negatief beïnvloed aangesien dit 'n beperkte spyskaart tot gevolg kan hê✓
  - Dit sal produktiwiteit/dienslewering verlaag/stadige diens✓
  - Personeelmoraal sal laag wees✓
  - Werknemers kan moegheid ervaar as gevolg van die ekstra werkslading/personeel sal onder druk/oorwerk wees✓
  - Daar sal tydelike/vakante poste wees en die werkgewer sal nuwe/tydelike werkers moet huur✓
  - Die werkgewer sal die werkers moet heroplei wat tydsverlies tot gevolg sal hê✓
  - Die besigheid sal inkomste/wins verloor✓
  - Toename in koste as gevolg van heraanstelling en heropleiding✓
- (Enige 3)
- M27  
F81  
(3)
- 2.1.2
- Sam kan nie verhoed word om te werk nie, want:
- 'n voedseldienswerker wat geïnfecteer is met MIV kan nie verhoed word om te werk nie behalwe as hulle ander infeksies het (soos diarree of hepatitis)/TB✓
  - die oordrag van MIV/Vigs na voedsel en drank is nie 'n risiko nie✓
  - MIV/Vigs kan nie oorgedra word deur die deel van apparaat soos messe, vurke/ deur dieselfde badkamerfasiliteite te gebruik nie/dit kan nie oorgedra word deur aanraking of om naby aan mense te wees nie✓
  - solank Sam al die standaard higiënepraktyke volg, is hy nie 'n bedreiging vir ander nie✓
  - dit is teen die wet om teen 'n persoon wat MIV positief is, te diskrimineer✓
  - daar mag geen skending/oortreding van sy menseregte wees met betrekking tot sy privaatheid nie✓
- (Enige 2)
- M26  
F79-  
80  
(2)

- 2.2      2.2.1      Die aanlyn besprekingstelsel laat die volgende toe:
- gaste bespreek kamers op die rekenaar deur gebruik te maak van aanlyn sekuriteit✓
  - die aanlynsekuriteit beskerm die privaatheid en finansiële inligting van gaste✓
  - hotelle/kamers kan vergelyk word ten opsigte van pryse en fasiliteite✓
  - spesiale aanbiedinge en inligting oor pryse is maklik bekombaar/ dit kan goedkoper wees om vooraf te bespreek✓
  - laaste-minuut-besprekings kan maklik/gerieflik/teen enige tyd dag/nag gemaak word✓
  - gaste het toegang tot die elektroniese hotelstelsel wat geld en tyd spaar/vinniger✓
  - dit laat universele toegang toe/laat aanlyn toegang toe vanuit die gemak van jou huis✓
  - dit sal die kamer vooraf bevestig/ onmiddellike bevestiging✓
  - beperk administrasie tydens aankoms✓
  - sal jou toelaat om resensies van vorige gaste se ervarings te sien✓
  - minder foute word gemaak aangesien gaste se data outomaties ingevoer word✓
  - persoonlike inligting word gestoor vir toekomstige verwysing✓
  - bewys van kommunikasie vir die gas en die instelling/ gaan papierloos✓
- (Enige 3)
- M40  
F103  
(3)
- 2.2.2
- Die naam sal ingevoer word op die rekenaar en die registrasiekaart sal gedruk word✓
  - Die opgelaaide persoonlike inligting/naam van die gas sal gekontroleer word✓
  - Sodra die bespreking vertoon word op die skerm sal 'n kamer toegeken word vanaf die lys van vakante kamers/dit sal die bespreking en tipe kamer wat bespreek is, vertoon✓
  - Die gesin se kredietkaartdetails sal geneem word en 'n elektroniese sleutel sal aan die familie uitgereik word✓
  - Die tegnologie gebaseerde sisteem laat ook toe dat inteken gedoen kan word met 'n skootrekenaar of 'n handrekenaar/ tablet/selfoon✓
  - Gaste kan inteken in die hotelsitkamer/tuis om lang rye te voorkom✓
  - Tydens inteken kan die gas se rekening terselfdertyd geskep word/ dit bevestig die bedrag wat alreeds betaal is✓
- (Enige 3)
- M40  
F104  
(3)

2.3	2.3.1	<p>Jacob was onprofessioneel in sy optrede en het die volgende getoon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oneerlik/Jacob was nie eerlik nie✓, want hy het die oorfone vir homself gevat/Jacob het die oorfone gesteel✓</li> <li>• onbetroubaar✓vind die oorfone en gee dit nie vir die gas/ontvangs terug nie✓</li> <li>• oneerbiedig/sonder respek✓/hy het nie Levile se eiendom respekteer nie✓</li> <li>• nie 'n goeie spanlid nie/ nie lojaal teenoor sy restaurant nie✓/hy het opgetree op 'n manier wat nie 'n goeie spanlid van die restaurant verteenwoordig nie✓</li> <li>• negatiewe houding✓ hy was ongeskik/nie beleefd/onbedagsaam✓</li> <li>• nie samewerkend✓ hy het nie positiewe kliëntediens gelewer nie/ nie bereid om te help nie✓</li> <li>• geen integriteit/swak werksetiek/oneties✓ Jacob het ontken dat hy die oorfone gesien het/ hy het gejoj oor die oorfone (Enige 2 etiese aspekte met 'n verduideliking vir elk)</li> </ul>	M31 F88 (4)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacob se gedrag sal 'n negatiewe impak op die besigheid hê✓</li> <li>• Sy gedrag toon swak kliëntediens wat sal lei tot ontevrede kliënte wat nie bereid sal wees om te betaal vir swak diens nie✓</li> <li>• Die ontevrede kliënte/teleurstellende ervaring sal daartoe lei dat kliënte nie lojaal gaan wees en terugkeer na die besigheid nie ✓</li> <li>• Die kliënte sal negatiewe nuus versprei/slegte beeld van die restaurant/ slegte resensies skep wat nie meer kliënte sal lok nie as gevolg van Jacob se gedrag/ slegte reputasie✓</li> <li>• Die besigheid sal kliënte verloor✓</li> <li>• Die restaurant se inkomste/wins verlaag✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 4)</p>	M33 F91 (4)
		<b>TOTAAL AFDELING B:</b>	<b>20</b>

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

- |     |       |  |                   |
|-----|-------|--|-------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 minute voor die funksie begin/17:30/18:00/6nm✓</li> </ul>  | M74<br>F15<br>(1) |
|     | 3.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die happies is klein hapgrootte/vingerhappies/mini happies✓</li> <li>• Die happies sluit 'n verskeidenheid geure/bestanddele/sout/spekge vulde sampioen, gerookte salm-canapés en bieftoebroodjies/soet/ mini-vrugtestokkies, sjokoladetruffels✓</li> <li>• Gaste kan happies met hul hande optel/jy het nie apparaat nodig om die happies te eet nie/ die happies is nie morsig nie/ daar is geen bene wat weggegooi moet word nie✓</li> <li>• Warm en koue happies is ingesluit/verskeidenheid temperautre✓</li> <li>• Daar is 'n verskeidenheid vorms✓</li> <li>• Daar is 'n verskeidenheid kleure✓</li> <li>• Daar is 'n verskeidenheid teksture/sagte/spekge vulde sampioen, sjokoladetruffels en bros/mini-vrugtestokkies, gerookte salm-canapés ✓</li> <li>• Die happies kan aantreklik en kreatief bedien word ✓</li> <li>• Die spyskaart maak voorsiening vir 'n verskeidenheid gaste/kulture/gelowe✓</li> </ul> | M74<br>F12<br>(3) |
|     |       | (Enige 3)  |                   |
|     | 3.1.3 | <p>Nie geskik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini-bieftoebroodjies – Die Hindoe-gas sal nie die bief eet nie, want dit word as heilig beskou✓</li> <li>• Spekge vulde sampioen – Hindoe-gas sal nie sampioene eet nie want dit is by hulle dieet uitgesluit/eet ook nie varkprodukte nie✓</li> <li>• Gerookte salm-canapés – Ortodokse Hindoe-gaste eet nie vis nie/ hulle is meestal veganisties✓</li> <li>• Sjokoladetruffels – bevat eiergele/alkohol wat nie geskik is vir ortodokse Hindoe-gaste nie✓</li> </ul> <p>Geskik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini-vrugtestokkies – Hindoe-gas kan vrugte eet aangesien hulle 'n streng vegetariese dieet volg✓</li> <li>• Sjokoladetruffels – Hindoe-gas kan melkprodukte inneem/daar is geen alkohol/eiergeel in die truffels nie✓</li> <li>• Gerookte salm-canapés – Hindoe-gaste eet wel vis✓</li> </ul>  | M44<br>F3<br>(5)  |
|     |       | (Enige 5)  |                   |

3.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel die tafels en stoele verspreid deur die lokaal op/stoele lukraak gerangskik deur die lokaal/gerangskik teen die muur/in groepies✓</li> <li>• Laat spasio vir gaste om rond te beweeg✓</li> <li>• Voorsien a paar hoë ronde tafels waarby gaste kan byeenkom✓</li> <li>• Plaas 'n sentrale tafel vir die uitstalling van voedsel/ stel buffettafels op vir happies indien selfbediening gebruik gaan word✓</li> <li>• Die buffettafel moet 'n instellingspunt/fokuspunt/ blommerangskikking hê/ hors d'oeuvres kan op verskillende hoogtes geplaas word vir 'n aantreklike voorkoms✓</li> <li>• Gebruik kerse/feetjeliggies om atmosfeer te skep✓</li> <li>• Gebruik versierings/linne om die tema te pas✓</li> <li>• Plaas tafeldoek op die tafel/ tafeldoek moet tot op die grond hang/ eweredig hang aan alle kante✓</li> <li>• Stel die nodige oudiovisuele apparaat op vir toesprake/ klanksisteem vir musiek✓</li> <li>• Plaas eetgerei op die buffettafels/versprei tussen die tafels/ geen eetgerei hoef op die tafels geplaas te word nie✓</li> <li>• Plaas die koue happies op die tafel voordat gaste arriveer✓</li> <li>• Plaas aparte tafels vir die drankies/ "mocktails"✓</li> <li>• Gebruik kleiner tafels vir gebruikte glase en bordjies✓</li> <li>• Handhaaf 'n gemaklike kamertemperatuur✓ (Enige 4)</li> </ul>	M179 F15 (4)
3.2	<p>3.2.1 Voedselkoste = Gerookte Salm-canapés+ Mini-bieftoebroodjies+ Spekge vulde Sampioene+Mini-vrugtestokkies+ Sjokoladetruffels = R500+ R640+R500+R360+R450✓ = R2 450.00✓</p> <p>3.2.2 Verkoopprys = voedselkoste ÷ voedselkoste %✓ = R2 450 ÷ 40% / 0.40✓ = R6 125✓</p> <p>3.2.3 Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125 - [R2 450 + R150 + R400 (R100 x 2 ure x 2 skoonmakers)]✓ = R6 125 - R3 000✓ = R3 125✓</p> <p style="text-align: center;"><b>OF</b></p> <p>Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125 - [R2 450 + R150 + R200 (R100 x 2 ure vir 2skoonmakers)]✓ = R6 125 - R2 800✓ = R3 325✓</p>	M62 F23 (2)  M62 F23 (3)          M62 F23 (4)
3.3	<p>3.3.1 Pasteurisasie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die melk word verhit tot 72/71 °C vir 15 sekondes✓, dan verkoel na 4 °C✓ en vernietig sommige mikroörga-nismes✓</li> <li>• is 'n preserveringsmetode wat ensieme inaktiveer/dit maak ensieme onaktief✓ (Enige 2)</li> </ul>	M150 F169 (2)

3.3.2

Preserveringsmetode	Onderskei
Sterilisasië/ Kook✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>kook die melk bo 100 °C/hoër as kookpunt/ geen vog is verwyder✓</li> <li>kook sal mikroorganismes elimineer/ doodmaak✓</li> <li>geen groei van bakterieë✓</li> <li>Hermetiese verseëling voorkom dat mikroorganismes binnekom✓ (Enige 2)</li> </ul>
Bevriësing✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>melk is gevries en temperature is verlaag tot onder 0°C/ nie hoër as -18 °C/ geen vog is verwyder✓</li> <li>mikroorganismes nie doodgemaak nie/geëlimineer nie✓</li> <li>die groei van bakterieë word verminder/vertraag/onaktief✓ (Enige 2)</li> </ul>
Droëing/Dehidreer✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>hitte word gebruik om vog te verwyder✓</li> <li>mikroorganismes sal nie groei weens die tekort aan vog✓ (Enige 2)</li> </ul>
UHT/Ultra Hoë Temperatuur Behandeling/Ultra-hittebehandeling✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melk word blootgestel aan spesiale hitte behandeling en verpakkingsprosesse✓</li> <li>Melk word blootgestel aan hoë temperature van 140°C vir 2-4 sekondes en onmiddelik afgekoel tot kamertemperatuur✓</li> <li>Suiwer melk het geen preserveermiddels bygevoeg✓</li> <li>Mikroorganismes word vernietig✓ (Enige 2)</li> </ul>
Inmaak✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die melk word verhit tot 'n hoë temperatuur✓ om die vog te verminder✓</li> <li>Vir kondensmelk word suiker word bygevoeg as preserveermiddel✓</li> <li>Vir verdampde melk word volroommelk eers gepasteuriseer✓, dan gekonsentreer✓ deur 'n groot volume water onder vakuum te verdamp✓</li> <li>Melk word hermeties verseël in 'n blik✓ (Enige 2)</li> </ul>
(Enige 2 preserveringsmetodes + 2 verskille vir elk)	

3.4 3.4.1

- Droë bone✓: Rooi nierboontjies✓ Botter/Lima✓ Boerboontjies/Fava✓ Sojabone✓ Cannellini✓ Wit✓ Suiker✓ Swart✓ Mung/Moong/Dithodi✓ Harricot/Slaai✓ Pinto✓
  - Lensies/Dhal/Masoor✓/geellensies✓/rooi✓/oranje✓/ swart✓/bruin✓
  - Kekerertjies/Wholegram✓
  - Splitertjies✓/geel splitertjies✓/groen splitertjies✓
  - Swartoogertjies/-boontjies/Cowpea✓
- (Enige 2 relevante peulgroente)

M102  
F181  
(2)

- 3.4.2
- As gevolg van morele/etiese redes/teen die doodmaak van diere/ weersin in die idee om diere te eet✓
  - Vir gesondheidsredes, as gevolg van hoë vlakke van cholesterol en hormone in vleis/uitsluiting van vleis voorkom hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
  - Geloofsredes/kulturele oortuigings verbied die eet van vleis✓
  - Om omgesingsvriendelik te wees/die vleisbedryf word voorgelou dat hulle 'n negatiewe impak op die omgewing het/ vir die volhoubaarheid van die planeet/ om die koolstofvoetspoor te verlaag✓
  - Sekere mense hou nie van die smaak van vleis nie✓
  - Vleis is duurder as die meeste plantprodukte✓
  - Verhoogde bewusmaking in die media om veganisme te bemark✓
  - Verhoogde verskeidenheid en beskikbaarheid van veganistiese voedsel✓
- (Enige 4)
- M98  
F178  
(4)
- 3.4.3
- Neute en sade is goeie bronne van:**
- Proteïen✓
  - Vitamien B✓
  - Hoog in vet maar laag in cholesterol/gesonde vet/ oncersadigde vet✓
  - Minerale (magnesium, fosfor, kalium, mangaan)✓
  - Vesel/komplekse koolhidrate✓
  - Vitamien E, wat 'n goeie anti-oksidadant is✓
  - Omega 6✓
  - Lae GI/ dit is stadig verteerbaar/stadige vrystelling van energie✓
- (Enige 4)
- M105  
F181  
(4)  
**[40]**

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	Broskorsdeeg/Pâte á foncer/Pâte brisée/Pâte Sucrée✓ (Enige 1)	M115 F206 (1)
	4.1.2	1 : ½ /2 : 1/ helfte van die botter tot die meel✓	M114 F206 (1)
	4.1.3	(a) Insny: <ul style="list-style-type: none"> <li>• deur die insnymetode te gebruik word botter eweredig versprei✓</li> <li>• verhoed dat botter smelt /smeer bly hard/hitte van hande sal die botter smelt✓</li> <li>• dit sal oorhantering van die deeg voorkom✓ (Enige 2)</li> </ul>	M115 F206 (2)
		(b) Rus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit sal verhoed dat deeg krimp tydens bak✓</li> <li>• Dit sal verhoed dat die botter smelt/ botter word ferm✓</li> <li>• Dit help die gluten om te ontspan✓ (Enige 2)</li> </ul>	M119 F206 (2)
		(c) Prik: Dit sal lug toelaat om te ontsnap/ geen blasies/"blistering" sal vorm/ voorkom 'n oneweredige kors✓	M116 F206 (1)
4.2	4.2.1	Koue nagereg✓	M137 F148 (1)
	4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg die gehidreerde gelatien direk by die warm vloeistof/ vrugtesap✓</li> <li>• Smelt die gehidreerde gelatien oor stoom/warmwater bad/ bain marie✓</li> <li>• Smelt in die mikrogolf vir 'n paar sekondes✓ (Enige 2)</li> </ul>	M130 F161 (2)
	4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit sal tot gevolg hê dat die aarbeie eweredig versprei is✓</li> <li>• Aarbeie sal nie sink of boontoe dryf nie✓ (Enige 1)</li> </ul>	M130 F162 (1)
	4.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koekstruif moet verkoel word tot 'n temperatuur van 5 °C/ verkoel✓</li> <li>• Bedek om kruiskontaminasie te voorkom/ lugdigte houër✓</li> <li>• Bedek om uitdroging te voorkom✓</li> <li>• Moenie die koekstruif naby uie of sterkgegeurde voedsel stoor nie/bedek om die absorpsie van geure te voorkom✓</li> <li>• Moenie vir langer as 24 uur stoor nie want die jel sal verswak✓</li> <li>• Kan nie gevries word nie✓ (Enige 4)</li> </ul>	M147 F154 (4)

- 4.2.5
- Om die stysel volledig te gelatiniseer✓
  - Om te verdik en vorm te behou/ om die regte konsistensie te bereik✓
  - Om die styselagtige smaak as gevolg van ongegelatiniseerde stysel, te verhoed✓ (Enige 2)
- M137  
F147  
(2)
- 4.2.6
- Nie 'n goeie keuse/nie geskik✓
- Dit bevat melkvastestowwe en suiker ✓
  - Melkvastestowwe is sensitief vir hitte en maak die sjokolade ongeskik vir kook en bak ✓
  - Die sjokolade mag stol/verhard en korrelrig raak✓ en lewer 'n vetterige resultaat/vet skei✓
  - Slegs geskik as eetsjokolade/kommersiële sjokolade✓
- OF**
- Goeie keuse/Geskik✓
- Dis goedkoop✓
  - Dis slegs geskik as dit nie verhit word nie✓/dit kan gerasper word/skaafsels/ fyn gekap✓
  - Couverture/'compound' melksjokolade kan gebruik word, maar dan moet dit getemper word/bak-melksjokolade kan gebruik word aangesien dit 'n hoë groentevetinhoud het✓
  - Dit sal bydra tot die kleur en geur/verbeter die voorkoms van die nagereg✓ (1 punt vir geskik/nie geskik+ 2 motiverings)
- M144  
F156  
(3)
- 4.3
- 4.3.1
- Indien die water vir 5 minute kook:
- Te veel water sal verdamp/die verhouding sal verander/het te min stoomontwikkeling tot gevolg✓
  - Finale produk se volume is kleiner✓
  - Die kwantiteit van die produk sal minder wees✓
  - Die eindproduk sal hard/taai wees✓ (Enige 2)
- M124  
F186  
(2)
- 4.3.2
- Ongegelatiniseerde stysel sal veroorsaak dat die Franse krullers platval✓
  - Geen holte sal vorm nie/kleiner volume hê✓
  - Die pasta sal te dik wees/swaar/ sal nie die korrekte konsistensie hê nie✓
  - Dit sal die verhouding van die chouxpasta verander✓
  - Die eindproduk sal taai/ styselagtig wees✓ (Enige 2)
- M91  
F192  
(2)
- 4.3.3
- Die pasta moet volledig afgekoel wees om oorkoagulering te voorkom✓
  - Voeg geklopte eier bietjie-vir-bietjie by/dit sal verseker dat die pasta die korrekte konsistensie bereik/dit sal dik, glad, blink en stadig van die lepel af vloei ✓
  - Verseker dat die pasta glad, maklik spuit en nie loperig is nie✓
  - Klop na elke byvoeging van die eier verseker emulsifisering van die mengsel✓ (Enige 2)
- M124  
F185  
(2)

- 4.3.4
- Dit sal olie absorbeer/dit sal te olierig wees✓
  - Dit sal nie behoorlik rys nie/dit sal nie 'n holte vorm nie/ klein volume hê✓
  - Dit sal tot op die bodem sink✓ (Enige 1) (1)

- 4.4 4.4.1 Lende✓ M92 F193 (1)

4.4.2

T-been-biefstuk	Porterhouse-biefstuk
• Snit van die lende✓	• Snit van die lende langs die kruis✓
• Het 'n klein deeltjie filet aan die een kant en 'n groot oogspier aan die ander kant✓ (Enige 1)	• Groter as die T-been en het 'n groter stuk filet✓ • Dit is 50 mm dik✓ (Enige 1)

M93 F193 (2)

- 4.4.3 Rooster/'braai'/vlakbraai/oondbraai✓/droëhittegaarmaakmetodes is die mees geskikte✓
- Motivering:** T-been is van die agterkant✓  
Dit is 'n sagte vleissnit/AAA jong dier✓  
T-been het minder bindweefsel en meer spiervesel wat droëhittegaarmaakmetodes geskik maak✓  
Die spiervesel moet net koaguleer - die interne temperatuur is laag✓  
Dit is 'n vinnger metode wat sappiger vleis tot gevolg sal hê✓ (Enige 1 + motivering) M93 F193 (2)

4.4.4

	T-been Biefstuk	Koedoe-filet
Marmering	Marmering versprei deur die spierweefsel/ tussenspiervet✓	Geen marmering✓
Vet	Nie maer/dik vetlaag/ onderhuidse vet✓	Baie maer/het geen vet nie✓
Been	• Bene is rooi en poreus✓ • Bene gee geur✓ • Daar is 'n T-vorm been binne in✓ (Enige 1)	• Geen bene✓ • Geen bene gevolglik minder geur✓ (Enige 1)

M81 F197 (6)

- 4.4.5
- Marinering✓
  - Larding✓
  - Bardering✓
  - Peper✓
  - Vulsel✓
  - Bedruip met 'n sous✓ (Enige 2) M86 F200 (2) [40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

5.1	5.1.1	Mandy en Phumi Soet en Sout Peuselgenot✓	M11 F131 (1)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brei die besigheid binne 'n jaar uit✓</li> <li>• Trek na hulle eie perseel✓</li> <li>• Toename in aantal personeel✓</li> <li>• Verkoop ten minste 1100 peuselkoppies per maand✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjefs – aankoop van bestanddele/berei die peuselkoppies✓</li> <li>• Kassier – Moet kontant optel aan einde van skof/werk met die kasregister/ontvang geld van klante✓</li> <li>• Besigheidseienaars is oorhoofs verantwoordelik vir alle besigheidsaktiwiteite soos bemarking, finansies en besigheidsplan✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die maandelikse besigheidsinkomste is R90 000✓</li> <li>• R60 000 is geallokeer vir die uitgawes van die besigheid✓</li> <li>• Die besigheid maak R30 000 wins/ die inkomste is meer as die uitgawes✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.5	<p>Ja/hulle maak genoeg wins om die besigheid uit te brei:✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hulle voorspel dat hulle met die verkope van 1100 koppies per maand, 'n wins sal maak✓</li> <li>• Tans dek die inkomste hul lopende uitgawes en hulle maak 'n wins✓</li> <li>• Hulle verkoop 300 peuselkoppies elke Saterdag wat 1200 peuselkoppies per maand is, wat alreeds die 1100 peuselkoppies oorskry✓</li> <li>• Gebasseer op die kontantvloei-analise, maak hulle 'n R30 000 wins/33% wins✓ (1 ja en 1 rede)</li> </ul>	M12 F131 (2)
5.2	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die volgers van die besigheid se Instagramblad✓</li> <li>• Die gemeenskap van die Nagoonvallei Park waar die besigheid gestasioneer is✓</li> <li>• Toeriste/ mense wat by Nagoonvallei Park verby gaan✓</li> <li>• Familie en vriende✓</li> <li>• Koffieliefhebbers✓</li> <li>• Besigheidsmense✓</li> <li>• Mense wat opsoek is na goeie aanbiedinge✓</li> <li>• Volwassenes/studente✓ (Enige 1)</li> </ul>	M16 F135 (1)

5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk✓ – verkoop cappuccino/koffie✓</li> <li>• Plek✓ – Elfin Glen-weg 2, Nahoonvalleipark✓</li> <li>• Promosie✓ – koop een kry een gratis✓</li> <li>• Mense/People✓ - Volgers op instagram/ enige iemand van die bogenoemde teikenmark✓</li> <li>• Verpakking/ aanbieding✓ - koffiekoppies/ die patroon op die cappuccino-koppie✓ (4 x 2)</li> </ul>	M134 F110 (8)	
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die besigheid verskaf werk✓</li> <li>• Die aansien en lewenstandaard van die menses al verbeter✓</li> <li>• Ekonomiese groei word verbeter✓</li> <li>• Dit sal die veelvuldige effek ('multiplier') in beweging bring✓</li> <li>• Dit sal die BBP van die land verhoog✓</li> <li>• Dit kan buitelandse beleggers lok✓</li> <li>• Die inkomste wat gegenerereer word kan bydra tot die verbetering van infrastruktuur/help om natuurlike hulpbronne te onderhou✓</li> <li>• Die besigheid sal bydra tot belasting betaling✓</li> <li>• Toeriste sal waardevolle buitelandse valuta inbring✓ (Enige 4)</li> </ul>	M1 F108 (4)	
5.3	5.3.1	Finansies/boekhouding✓	M5 F112 (1)
5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hou toesig oor al die finansiële prosedures van die hotel/monitor inkomstes en uitgawes✓</li> <li>• Berei finansiële verslae voor/onderhou die hotelboekhourekords/boekhouding✓</li> <li>• Voorbereiding van kontantvloeiwoorspellings✓</li> <li>• Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers✓</li> <li>• Betaal salarisse van personeel✓</li> <li>• Kontroleer bankprosedures/verseker dat geld wat verskuldig is aan die besigheid betaal word✓</li> <li>• Hou toesig oor die ouditering van hotelfondse✓</li> <li>• Verseker betaling van belasting en BTW✓</li> <li>• Hanteer navrae van gaste rakende hulle rekeninge✓</li> <li>• Betaal verskaffers/betaal vir dienste gelewer✓</li> <li>• Stel begrotings op✓ (Enige 3)</li> </ul>	M5 F123 (3)	

- 5.3.3
- Die finansiële afdeling verseker dat die inkomste spandeer word ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie✓
  - Die finansiële afdeling stel 'n begroting op vir al die departemente in die hotel✓
  - Die finansiële afdeling betaal die personeel-salarisse van alle departemente✓
  - Die finansiële afdeling bevonds programme vir induksie en opleiding van werknemers✓
  - Menslike hulpbronne verseker dat prosedures in plek is en dat die personeel opgelei is om hul pligte behoorlik te kan uitvoer✓
  - Stel werknemerkontrakte, gedragskodes, prosedure, werk-skedule en roosters op✓
  - Menslike hulpbronne adverteer en stel nuwe werkpersoneel aan✓
  - Dit is dus belangrik dat hierdie departemente saamwerk om die sukses van die instansie te verseker✓ (Enige 4)

M7  
F119  
(4)  
**[30]**

**VRAAG 6**

6.1 6.1.1

	<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>
Oesjaar	2022✓	1998✓
Kultivar	Chenin Blanc✓	Shiraz✓
Bedieningstemperatuur	7–10 °C/ 10–12 °C✓	15–20 °C/18 °C/ Europese kamer temperatuur/ kamertemperatuur✓

M156-  
162  
F47-  
58  
(6)

6.1.2

- Plaas die bottel in 'n yshouer langs die tafel✓
- Drapeer 'n servet oor die kant van die ysbak/om die nek van die wynbottel✓ (Enige 1)

M166  
F60  
(1)

6.2

- Was eetgerei in warm, seperige water✓
- Spoel af in warm water✓
- Lugdroog/ droog die eetgerei af met 'n skoon plusvrye doek✓
- Poleer/poets die eetgerei deur 'n skoon lap te gebruik✓ (Enige 3)

M176  
F58  
(3)

6.3

**Afkrummel**

Die kelner moet:

- Die prosedure uitvoer nadat die hoofgereg bedien is en voor nageregbediening✓
- Verwyder enige ander onnodige items✓
- Hou 'n bord op die palm van die linkerhand✓
- Vou 'n diendoek/servet en hou dit in jou regterhand of tussen 'n lepel en 'n vurk/ gebruik 'n afkrummelborsel✓
- Begin regs van die gasheer/linkerkant van die gasheer✓
- Staans tussen twee gaste✓
- Borsel halfpad af tussen twee gaste op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓
- Verskuif die hef van die nageregeetgerei wat na jou toe wys afwaarts/vertikaal in posisie✓
- Beweeg antiklosgewys op hierdie manier deur af te krummel en eetgerei reg te skuif✓
- Eindig by die gasheer✓ (Enige 4)

M194  
F37  
(4)

6.4

Die kelner moet:

- Die probleem vinnig ontloot:vra die gas om op te hou ✓
- Beheer jou emosies/bly kalm✓
- Neem beheer van die situasie✓
- Wees beleefd en vriendelik sonder om familiêr te wees✓
- Gee aandag, maar moenie op die flirtasie reageer nie✓
- Bedien die maaltyd so vinnig as moontlik✓
- Indien die situasie buite beheer raak, roep die maitre d' of restaurant bestuurder✓
- Versoek dat 'n kelner van 'n ander geslag die tafel oorneem✓
- As die gas aanhou en die situasie raak buite beheer, vra sekuriteit om die gas na buite te vergesel✓ (Enige 3)

M185  
F42  
(3)

- 6.5
- 'n Lap wat die kelner se hande en gewigte beskerm teen brand wanneer warm borde hanteer word✓
  - Dra eetgerei en klein items✓
  - Gebruik tydens afkrummeling✓
  - Kelners gebruik dit om borde vanaf die kombuis te dra✓
  - Gebruik om druppels tydens koffie- of drankbediening op te vang✓
  - Gebruik tydens die aanbieding van die wynbottel✓
  - Gebruik om gemorsde voedsel/drank op die tafel op te vee✓
  - Gebruik om bokant van die wynbottel af te vee nadat dit oopgemaak is✓
  - Gebruik om rondom die wynbottel te drapeer/ oor die ysbak✓ (Enige 2)
- 6.6
- 6.6.1 Guéridon-trollie✓
- 6.6.2 Ja/Dit is geskik✓
- Die trollies is toegerus met 'n gasbrander/dit benodig nie elektrisiteit in die geval van 'n kragonderbreking nie✓
  - Crêpes Suzette sal in 'n braaipan op die guéridon trollie voor die gaste gegbraai word tydens 'n kragonderbreking✓
  - Crêpes Suzette word geflambé op die trollie tydens 'n kragonderbreking wat sal bydra tot die atmosfeer binne die restaurant✓ (1 punt vir ja/ geskik + enige 2 redes )
- 6.7
- 6.7.1 Gebou/'Built'/ Gelaagd✓
- 6.7.2
- Bedien in 'n verkoelde/skoon glas✓
  - Gebruik koue bestanddele/vloeistowwe om die koggelkelkie/ "mocktail" voor te berei✓
  - Ys moet helder en skoon wees✓
  - Akkurate afmetings moet gebruik word/gebruik 'n sopiemaat/volg die resep✓
  - Moenie die glas oorvol maak nie✓
  - Die bestanddele word in lae geplaas in die glas waarin dit bedien word✓
  - Die bestanddele dryf bo-op mekaar/begin met die digste bestanddeel eerste en eindig met die ligste bestanddeel✓
  - Moenie die klaargemaakte koggelkelkie roer nie✓
  - Goeie kwaliteit/vars bestanddele word gebruik✓
  - Garnering moet eetbaar wees/ dit moet pas by die tipe koggelkelkie (mocktail)✓
  - Sit garnering laaste by✓ (Enige 4)
- 6.7.3 Ja/Geskik✓
- Koggelkelkie ('Mocktails') is nie-alkoholiese drankies wat geen alkohol bevat nie, en dus geskik is vir 16-jariges✓  
(1 punt vir ja/ geskik + enige 1 rede)

M176  
F36  
(2)M175  
F37  
(1)M175  
F37  
(3)M161  
F67  
(1)M161  
F64-  
65  
(4)M160  
F64  
(2)  
**[30]****TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**