



# **GASVRYHEIDSTUDIES**

## **HERSIENING**

### **2025 KWARTAAL 2**

#### **Graad 12**

Hierdie hersieningsprogram is ontwerp om jou te help met die hersiening van die kritieke inhoud en vaardighede wat gedurende die 2de kwartaal gedek word. Die doel is om jou voor te berei om die sleutelbegrippe te verstaan en om jou die geleentheid te bied om die vereiste standaard en die toepassing van die kennis wat nodig is om in die NSS-eksamen te slaag, daar te stel.

Die hersieningsprogram dek die volgende onderwerpe:

Algemene wenke vir die skryf van Gasvryheidstudies

Formaat van die Gasvryheidstudies NSS Vraestel

Voorbeelde van hoër-orde vrae

Vakinhoud

Vrae – vorige NKV-vraestelle

## 1. INLEIDING

Die Gasvryheidstudiekurrikulum bestaan uit 6 hoofonderwerpe, naamlik:

1. Gasvryheid sektore en loopbane
2. Kombuis- en restaurantbedrywigheede
3. Voeding, spyskaartbeplanning en kosteberekening
4. Kos kommoditeite
5. Kos en drank diens
6. Higiëne, veiligheid en sekuriteit

**Elke hoofonderwerp bestaan uit sub-onderwerpe en relevante konsepte.**

- **Bestudeer die onderwerpe as 'n eenheid.** Moenie enige sub-onderwerpe en hul verwante konsepte uitlaat wanneer 'n hoofonderwerp bestudeer word nie.
- Gebruik die KONSEP KONTROLELYS om te bepaal of die kernkennis en -begrippe soos voorgeskryf in die Kurrikuluminhoud, waarop jy geassesseer gaan word, gedek is.
- Gebruik jou handboek en die Gr 12 Gasvryheidstudies werkboek/notaboek en lees die inhoud noukeurig en met insig deur. Maak seker dat jy die betekenis van elk van die konsepte of terminologie ken. Vergewis uself van die manier waarop u onderwyser aktuele Gasvryheidskwessies, koerantberigte, ens. in die onderrig van die vak ingevul het.
- Kry afskrifte van vorige eksamenvrae vraestelle werk deur die vrae. Oefen gereeld om die verskillende tipe vrae in die vraestel te beantwoord.

## 2. ALGEMENE WENKE VIR DIE SKRYF VAN GASVRYHEIDSTUDIES: GRAAD 12

- Voordat jy begin skryf, LEES deur die vraestel.
- Lees die INSTRUKSIES en die opskrifte van ELKE vraag aandagtig deur
- Gebruik die inligting in die gevallestudie, scenario, inligtingsvenster, ens. om jou te help om die vraag te beantwoord.
- Neem die puntetoekenning in ag wanneer elke vraag beantwoord word.
- Vermoed die gebruik van 'slang' of 'sms-taal' wanneer die vrae beantwoord word.
- Tensy anders aangedui, beantwoord in volsinne.
- Verstaan hoe om die aksie-/instruksiewerkwoord wat in die vraag gebruik word, te interpreteer.
- Demonstreer die vermoë om die instruksie wat deur die aksie-/instruksiewerkwoord in die respons gegee word, te voltooi.
- Gee aandag aan spelling en sinskonstruksie.
- 'n Netjiese en leesbare handskrif sal tot jou voordeel wees.
- Gebruik enige ekstra tyd, nadat jy die eksamen voltooi het, om te kyk of jy AL die vrae probeer het.
- Besin oor jou antwoorde en berekeninge indien van toepassing.

## 3. FORMAAT VAN DIE GASVRYHEIDSTUDIES VRAELYS

- 'n Drie-uur vraestel word vir 200 punte in graad 12 aan die einde van die jaar geskryf.
- Slegs graad 12-inhoud sal geassesseer word. Voorkennis wat in graad 10 en 11 opgedoen is, kan egter ook nodig wees om sommige van die vrae te interpreteer en te beantwoord.

## Uitleg van die eksterne vraestel

AFDELING	VRAAG	INHOUD GRAAD 12	PUNTE
A	1	<b>Kort vrae (alle onderwerpe)</b> <b>Meerkeuse-passing</b> <b>Een woord/term</b> <b>Seleksie/identifikasie</b>  <b>Totaal</b>	 10 10 10 10 40
B	2	<b>Kombuis- en restaurantbedrywighe</b> <b>Higiëne</b> <b>Veiligheid en sekuriteit</b>	20
C	3, 4	<b>Voeding en spyskaartbeplanning</b> <b>Kos kommoditeite</b>	80 (2 x 40)
D	5, 6	<b>Sektore en loopbane</b> <b>Kos en drank diens</b>	60 (2 x 30)
		<b>TOTAAL</b>	<b>200</b>

Die gewigstoekenning van punte wat aan die onderwerpe in AFDELING B, C en D toegeken word, word gelei deur die volume inhoud onder elke subonderwerp.

**Voorbeeld:** Voeding en spyskaartbeplanning het drie sub-onderwerpe terwyl kommoditeite sewe sub-onderwerpe het.

### Soorte vrae

- Meervoudige keuse
- Bypassende items
- Eenwoord items
- Scenario-gebaseerde vrae
- Identifikasie van prente/tekeninge/foto's (brongebaseerde antwoorde)
- Ontleding/Interpretasie van illustrasies/grafieke/tabelle met data
- Opeenvolging van konsepte
- Medium-respons vrae
- Lang-antwoord vrae

### LET WEL:

- Die onderwerpe word in die vrae geïntegreer.
- Maak seker dat jy voorbereid is vir die eksamen:
  - Jy moet al die inhoud bestudeer wat in die kurrikulum behandel word.
  - Skryf antwoorde in volsinne - leerders is geneig om een woord te gebruik om verduidelikende vrae te beantwoord.
  - Verstaan hoe om die aksiewerkwoord wat in die vraag gebruik word te interpreteer
  - **Demonstreer die vermoë om die instruksie wat deur die aksiewerkwoord gegee word, te voltooi** in die reaksie
  - **GEBRUIKSPUNTE toegeken** vir die vraag om die formulering van die antwoord te rig
  - Wees goed ingelig oor die aktuele kwessies in die land wat met jou vak verband hou.
  - Gebruik hierdie inligting in samewerking met die Eksamenriglyne van **2017**.
  - Gebruik die TRIM and PEEL-tegniek wanneer jy op lang vrae reageer om te verseker dat jou antwoord die essensie van die vrae dek.

**Hoe om die vraag te lees! TRIM & SKIL**

Gee 'n kort beskrywing van die voedselverwante gesondheidstoestand hoë cholesterol.

**Gebruik die TRIM-tegniek om hierdie vraag te ontleed.**

**TRIM** Die vraag:

T **Onderwerp** Watter ONDERWERP is op die vraag van toepassing? Die onderwerp handel bv oor Hoë Cholesterol

R Wat is die beperkings in die vraag? Bv. Kennis oor hierdie voedselverwante toestand word vereis.

I Wat was die instruksie van die vraag? Bv. Skryf 'n kort beskrywing.

M Wat is die punttoekenning van die vraag? Bv vir vier punte.

**Gebruik die PEEL-metode om jou antwoord te formuleer.**

P **PUNT**- inleiding

E **BEWYSE**– beperking (bron)

EVERDUIDELIK – eie woorde

LLINK – gevolgtrekking

**PUNT:** Dit is waar jou hoofgedagte (of onderwerpsin) gaan. Dit moet nie langer as een sin wees wat maklik deur die leser verstaan kan word nie.

**BEWYSE/VERDUIDELIKING:** Hier gee jy meer detail ondersteun jou onderwerpsin. As deel van jou verduideliking wat jy bedoel in jou onderwerpsin.

**VERDUIDELIK/VOORBEELD:** Dit is waar jy die inhoud verduidelik. Kyk na die punttoekenning.

**SKAKEL:** Dit is waar jy jou verduideliking terugkoppel aan jou punt in jou inleidingsin. Dit moet eenvoudig en maklik wees om te verstaan.

**HIER IS ENKELE VOORBEELDE OOR ONTLEDING VAN VRAE**

Hoe om spesifieke aksiewoorde/instruksiewerkwoorde te beantwoord:

**ONDERSTEIN DIE SLEUTELINSTRUKSIE EN SLEUTELWOORDE IN DIE VRAAG, bv**

**AFDELING A**

➤ Meervoudige keuse:

A 2 tot 4

B 4 tot 9

C 10 tot 14

D 15 tot 45

(1)

➤ Gee EEN WOORD/TERM vir elk van die volgende beskrywings...

Baie dun pannekoek bedien met 'n lemoensous en geflambeer tydens bediening.

\* Let op hoe punte toegeken word

**AFDELING B/C/D**

**INSTRUKSIONELE WERKWOORDE EN BETEKENISIES**

<b>Kognitiewe vraag en Moeilikhedsgraad</b>	<b>Instruksionele werkwoord</b>	<b>Verduideliking</b>
<b>LAER BESTELLE (30%)</b>		
Onthou	Lys; Naam; Gee	Gee die antwoord sonder enige bespreking. Dit is slegs 'n kennisgebaseerde vraag.
<b>MIDDELORDE (50%)</b>		
Begrip	Verduidelik	Interpreteer en spel die betekenis van die idee uit in die vraag in jou eie woorde. Gebruik jou eie woorde om te ondersoek, te ontleed en vergelyk idees, opinies of konsepte ten gunste en teen 'n bepaalde saak/punt.
	Bespreek	
	Beskryf	Lys die hoofkenmerke of gee rekenskap van die idee/konsep in die vraag.
Aansoek doen	Onderskei	Beklemtoon die verskille tussen twee of meer kwessies of idees.
<b>HOËR BESTE (20%)</b>		
Ontleed Evalueer en Skep	Regverdig/Bekragtig	Bied 'n logiese argument aan om te bewys of te gee redes vir besluite of gevolgtrekkings.
	Ontleed (krities)	Ondersoek die idee in detail en wys die essensie of struktuur van die idee
	Voorspel	Verwag die uitkoms. Beoordeel of beoordeel die idee, op soek na positiewe en negatiewe aspekte. Jy weeg en gee jou mening gebaseer op die bewyse uit die teks of gevalllestudie. N gevolgtrekking of finale mening moet dan bereik word.
	Evalueer	
	Skep	Om inligting of data te gebruik om 'n projeksie.

## VOORBEELDE VAN HOËRORDE-VRAE

1. Bestudeer die spyskaart vir die skemerkelkie-funksie hieronder en  
beantwoord die vrae daardie  
volg.

### SPYSKAART

#### Cocktail funksie

November 2020

Salm en kruie maaskaas gevulde profiteroles  
Mini canapés met gerookte tuna tartaar  
Seleksie van soesji met wasabi mayonnaise  
Vegetariese lenterolletjies  
Biltong, feta en prei quiche  
Vanielje meringue soene  
Bouchée met lemon curd en room  
Witsjokolade truffels

- 1.1. Cocktail-funksies is baie gewild in Suid-Afrika.  
Noem DRIE tipes funksies waar jy die spyskaart hierbo kan gebruik. (3)
- 1.2. Verduidelik die term canapé. (3)
- 1.3. Evalueer die skemerkelkie-happies op die spyskaart met betrekking tot:  
(a) Voorkoms  
(b) Bestanddele (2 x 2) (4)

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

---

Ayakha is die hoofkelner by die Dunamis-hotel. Sy moedig altyd wakkerheid, spanwerk en 'n positiewe gesindheid onder haar kollegas aan. Al die personeellede is goed opgelei in die gebruik van rekenaars aangesien die meeste aktiwiteite in hierdie hotel elektronies gedoen word.

---

- 2.2.1 Verduidelik TWEE maniere waarop die sekuriteitspersoneel waaksaamheid by die hotel. (2)
- 2.2.2 Goeie spangees by enige gasvryheidsinstansie sal 'n impak hê op die winsgewendheid van die onderneming.  
Bespreek die stelling hierbo. (3)
- 2.3 Beskryf hoe rekenaars die sjefs kan help met spyskaartbeplanning. (4)

#### **4. KENMERKE EN VERWAGINGE VAN HOËR-ORDE DENKE**

- Vereis dat jy, die leerder, betrokke raak by ongeoefende of onbekende tekste.
- Vereis diep denke
- Sluit die assessering van kritiese, logiese, reflektiewe en kreatiewe denke in
  
- Is gegrond op laer-orde vaardighede en gekoppel aan vorige kennis van onderwerp of inhoud wat beteken dat jy die grondliggende kennis nodig het om uit te brei.
- Vereis dat jy die inligting genereer wat nodig is om die vraag te beantwoord vanuit jou kennisbasis en hulpbronne verskaf.
- Konfronteer jou met 'n storie, scenario, gevallestudie, probleem, kwessie, onverwagte situasie.

#### **5. ONDERWERP INHOUD**

**LET WEL:**Alhoewel dit nodig is om op die graad 12-inhoud te fokus, moet jy 'n deeglike begrip hê van die inhoud wat in graad 10 en 11 gedek word.

##### **5.1 Helderheid van sommige inhoud**

Vir gedetailleerde INHOUD inligting, verwys na die CAPS dokument.

**LET WEL:**Spyskaartbeplanning moet saam met kommoditeite en die onderstaande onderwerpe onderrig word:

- Jode, Moslems
- Allergieë
- Hoë cholesterol
- Suikersiekte
- Hipertensie
- Verskillende vegetariërs, bv. ovo-vegetaries, lakto-ovo-vegetaries, ens. Spyskaarte sal formele aandetes en bankette en skemerke kies insluit.

##### **Die voedselpiramide vir voedingswaarde**

Jy moet weet waar die voedselkommoditeit op die voedselpiramide geplaas word en die voedingswaarde van die hoogste voedingstof wat in die kommoditeit voorkom.

##### **Choux-deeg**

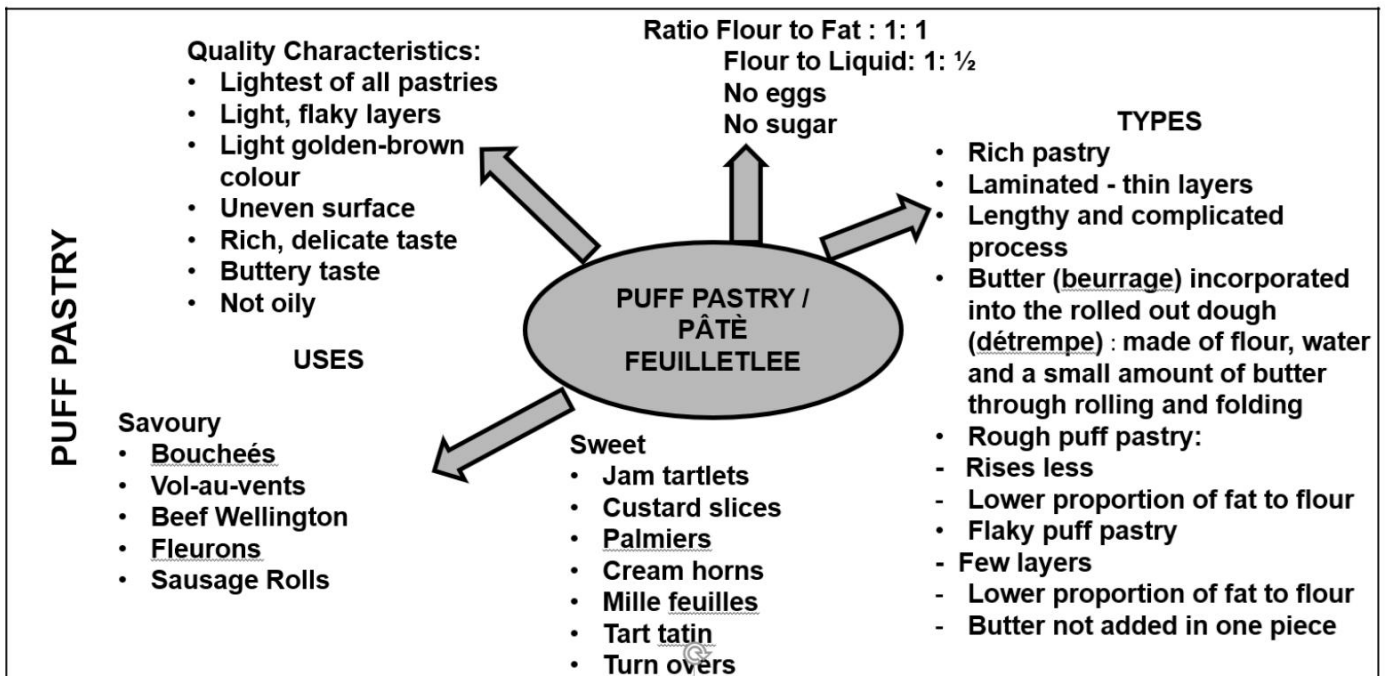
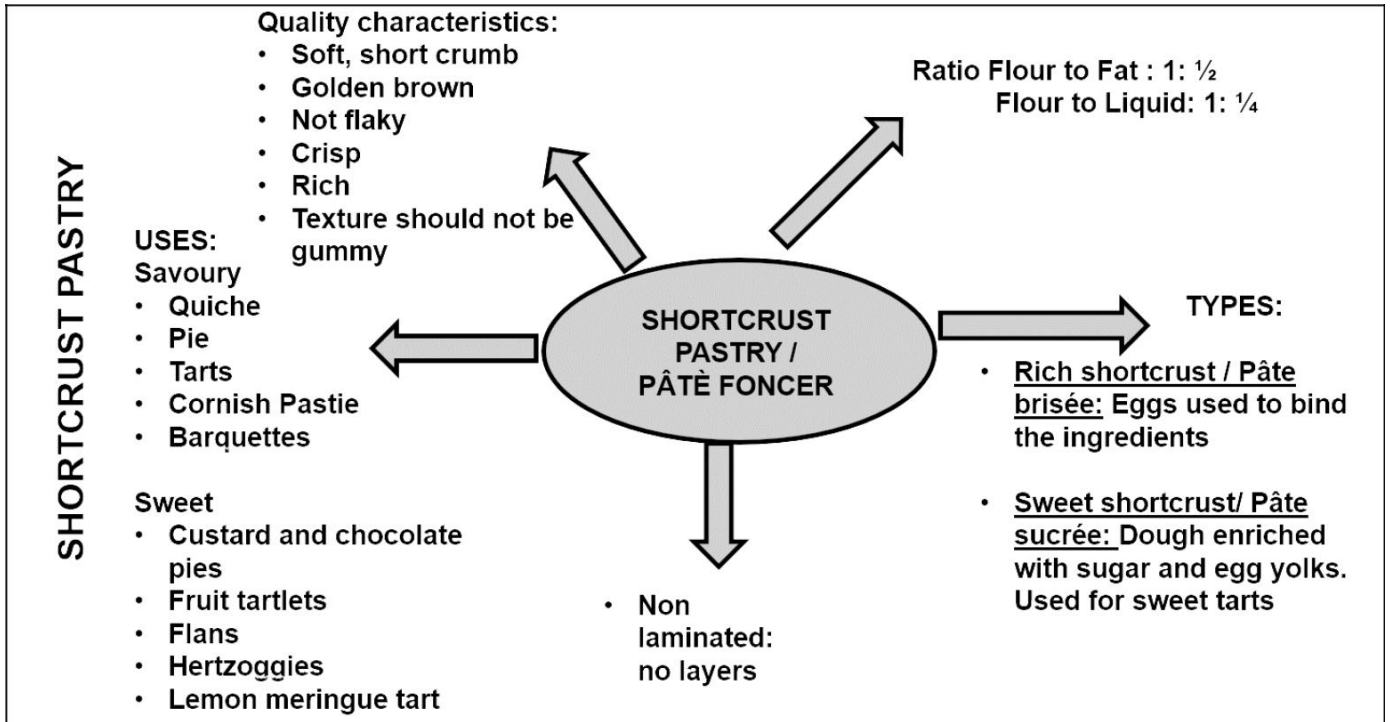
Jy moet vertrou wees met die produkte wat van choux-deeg voorberei word:

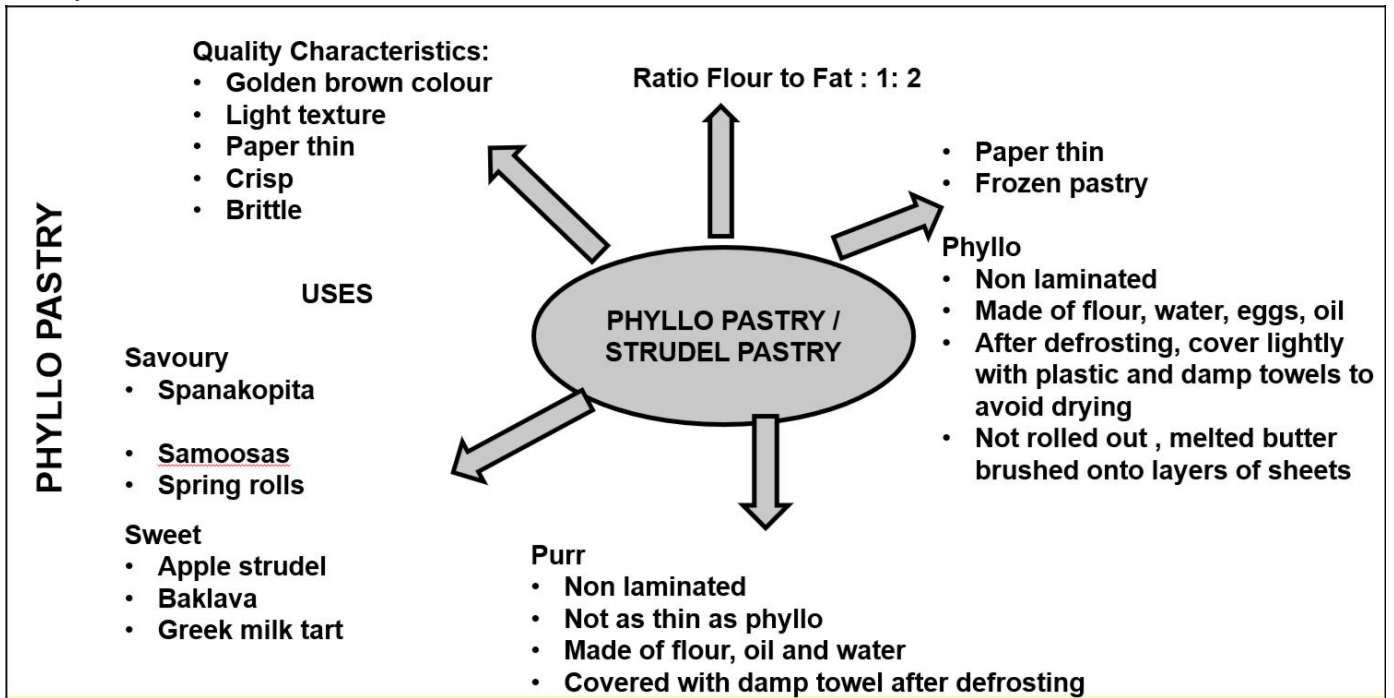
- Profiterole en roompoffertjies: 'n gevulde choux-deegbal met 'n soet en klam vulsel van geklopte room, vla, deegroom of roomys.
- Croquembouche: 'n Franse nagereg wat bestaan uit choux-deegballetjies wat in 'n keël gestapel is en met drade karamel gebind is.
- Éclairs: 'n langwerpige deeg gemaak met choux-deeg gevul met 'n room en bedek met versiersel.
- Franse crullers: 'n geriffelde, ringvormige doughnut gemaak van choux-deeg met 'n ligte lugtekstuur
- Beignets: die Franse term vir 'n deeg gemaak van diepgebraaide choux-deeg.
- St. Honoré-koek: hierdie klassieke Franse nagereg het 'n sirkel van skilferkorsdeeg aan die basis met 'n ring choux aan die buiterand. Nadat die basis gebak is, word klein roompoffertjies in gekarameliseerde suiker gedoop en langs mekaar bo-op die sirkel van choux geheg.

Gasvryheidstudies



- Paris Brest: dit word gemaak met 'n groot ring chouxdeeg wat met amandels besprinkel word, en gevul met praliengegeurde room.
- Gougères/Franse kaaspoftertjies: 'n gebakte hartige choux-deeg gemaak van choux-deeg gemeng met kaas

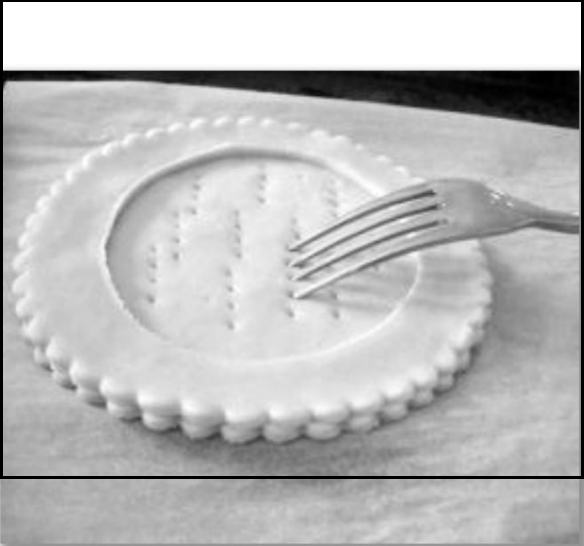
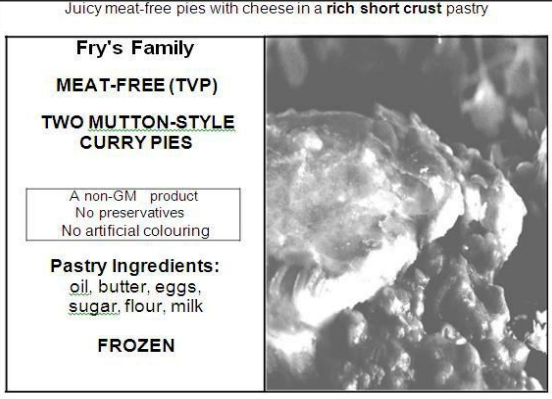
**Gebak**





**Al die vrae in hierdie dokument  
is uit vorige NSS-vraestelle verkry.**

JAAR	KOMMODITEIT: GEBAK & CHOUX
NOV 2014	<p>3.1.1 Noem die deeg wat vir die braaivleisboucheés gebruik word. (1) Noem VYF reëls om te volg wanneer die deeg in VRAAG 3.1.1</p> <p>3.1.2 gemeng word. (5)</p> <p>4.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <p data-bbox="379 846 596 880"><b>A. PARYS BREST</b></p> <p data-bbox="1027 846 1228 880"><b>B. GEBAK-KAS</b></p> </div> <p>4.1.1 Vergelyk PASTRY A en PASTRY B onder die volgende opskrifte:</p> <p>(a) Soort deeg wat gebruik word (2) (b) Temperature tydens bak (2) (c) Eienskappe van die eindproduk (4)</p> <p>4.1.2 Gee TWEE voorbeelde van produkte wat met die deeg in berei kan word FOTO A (2)</p>
MAART 2015	<p>Gee EEN rede waarom dok toegepas word wanneer gebak</p> <p>4.6.1 gemaak word. (1)</p> <p>4.6.2 Onderskei tussen mille-feuilles en barquettes. (4)</p> <p>4.7 Verduidelik hoekom die temperatuur van chouxdeeg so gou verlaag word die korrekte volume word bereik. (2)</p>
NOV 2015	<p>3.2 Lees die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg. Jy kies om beignets as een van jou produkte voor te berei. Verduidelik aan die beoordelaars wat</p> <p>Jou onderwyser het die graad 12-leerders in 'n interskole-gebak ingeskryf uitdaging.</p> <p>3.2.1 'n beignet is. (2)</p> <p>3.2.2 Beskryf DRIE kwaliteitskenmerke waarna die beoordelaars sal kyk wanneer hulle evalueer die beignets. (3)</p> <p>3.2.3 Verduidelik hoe jy oorblywende beignette sal bêre. (2)</p> <p>3.2.4 Stel DRIE ander voorbeelde voor van soetgoed wat uit die voorberei kan word oorblywende mengsel wat gebruik word om die beignets te maak. (3)</p>

	<p>3.5 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p>  <p>3.5.1 Identifiseer die tegniek wat in die foto hierbo gebruik word. (1) Verduidelik die eindresultaat indien bogenoemde tegniek</p> <p>3.5.2 weggelaat word. (2)</p> <p>3.5.3 Noem DRIE reëls wat toegepas moet word wanneer bogenoemde deeg voorberei word om hard te voorkom taai kors. (3)</p>
<p>MAART 2016</p>	<p>4.1 Bestudeer die etiket hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p>  <p>4.1.4 Noem en beskryf 'n tegniek wat op die deeg voor dit toegepas moet word word gebak om die deeg 'n blink goudbruin voorkoms te gee. (2)</p> <p>4.1.5 Noem DRIE maniere waarop inkrimping van die deeg kan wees tydens die voorbereidingsproses voorkom. (3)</p> <p>4.1.6 Die bestanddele op die etiket hierbo is verkeerd. Kies DRIE korrekte bestanddele wat in ryk kortkorsdeeg gebruik word en rangskik hulle in die regte volgorde. (3)</p> <p>4.4 Bespreek die rol van elk van die volgende wanneer chouxdeeg gebak word:</p> <p>4.4.1 Temperatuur (4)</p> <p>4.4.2 Water (2)</p>
<p>NOV 2016</p>	<p>3.1.4 Die oond van die skoolrestaurant hou skielik op werk. Verduidelik wat impak wat dit op die voorbereiding van die versnaperinge sal hê. (4)</p>

	<p>3.1.5 Onderskei tussen spindeeg en broskorsdeeg wat gebruik word om die versnaperinge voor te berei ten opsigte van die volgende aspekte. Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:</p> <table border="1" data-bbox="288 253 1409 539"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 253 719 342"></th> <th data-bbox="719 253 1066 342">SPEURDEGTE</th> <th data-bbox="1066 253 1409 342">KORTKORSDEEG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 342 719 394">(a) Verskille</td> <td data-bbox="719 342 1066 394">(2)</td> <td data-bbox="1066 342 1409 394">(2)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 394 719 539">(b) Voorbeeld van gebak produk hierbo gelys</td> <td data-bbox="719 394 1066 539">(1)</td> <td data-bbox="1066 394 1409 539">(1)</td> </tr> </tbody> </table> <p>(6)</p> <p>3.1.6 Die kors van een van die produkte op die skottel word blind gebak.</p> <p>(a) Identifiseer die produk wat blind gebak word. (2)</p> <p>(b) Verduidelik waarom die kors van die produk wat in VRAAG 3.1.6(a) geïdentifiseer is, gebak word blind. (2)</p> <p>3.1.7 Noem en beskryf TWEE soet gebakte produkte gemaak met chouxdeeg wat geskik sal wees om by die skemerkelkiefunksie te bedien. (4)</p>		SPEURDEGTE	KORTKORSDEEG	(a) Verskille	(2)	(2)	(b) Voorbeeld van gebak produk hierbo gelys	(1)	(1)
	SPEURDEGTE	KORTKORSDEEG								
(a) Verskille	(2)	(2)								
(b) Voorbeeld van gebak produk hierbo gelys	(1)	(1)								
<p>MAART 2017</p>	<p>3.3 Bestudeer die metode om chouxdeeg hieronder te berei en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div data-bbox="288 1126 1262 1664" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Metode:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaas botter, sout en water in 'n kastrol en bring na die kook.</li> <li>2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel. Kook vir 'n paar minute totdat mengsel wegtrek van die kante</li> <li>3. van die pan.</li> <li>4. Laat die mengsel effens afkoel en voeg die eiers een vir 'n by tyd.</li> <li>5. Spuit deeg op 'n gesmeerde bakplaat.</li> <li>6. Bak by 230 °C vir 10–15 minute.</li> <li>7. Verlaag die hitte tot 190 °C vir 20 minute.</li> <li>8. Laat die deeg afkoel.</li> </ol> </div> <p>3.3.1 Gee redes vir die volgende stappe:</p> <p>(a) Stap (1)</p> <p>(b) Stap 7 (2)</p> <p>3.3.2 Stel TWEE toppe voor wat as versiering vir die choux gebruik kan word gebak (2)</p>									

3.3.3 Voorspel die eindresultaat as die water te lank gekook is tydens die voorbereiding van die choux-deeg. (2)

4.3 Bestudeer die foto van 'n vol-au-vent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Identifiseer die deeg wat gebruik is om die vol-au-vent te maak. (1)  
 Noem die funksies van die volgende bestanddele in die voorbereiding van die

4.3.2 deeg  
 hierbo:

(a) Botter (2)

(b) Water (2)

4.3.3 Stel TWEE hartige vulsels voor wat in die vol-au-vent gebruik kan word. (2)

4.3.4 Wat is die kenmerke van 'n suksesvolle vol-au-vent? (3)

Nov 2017 4.1 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



**Vrugtertjie**



**Omset**



**Choux-deegproduk**



**Croissant**

4.1.1 Identifiseer die deeg wat vir die vrugtertlet hierbo gebruik word. (1)  
 Noem VIER kwaliteitskenmerke van die deeg wat in VRAAG 4.1.1

4.1.2 geïdentifiseer is. (4)

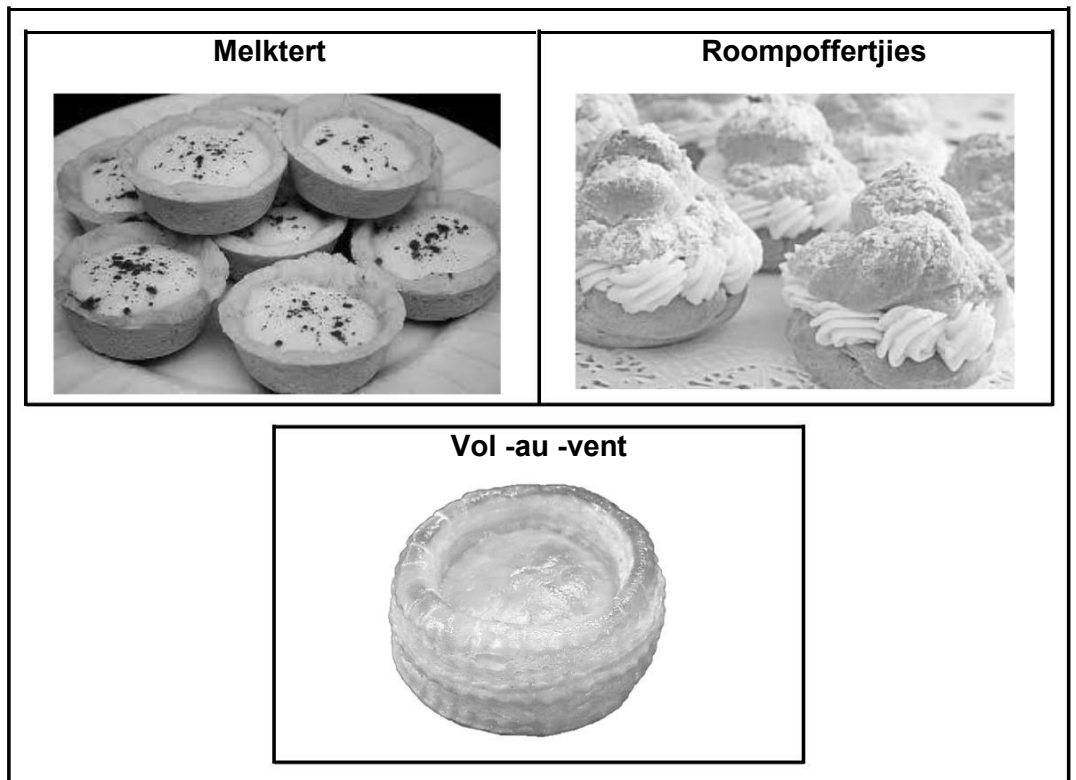
Verduidelik hoekom dit belangrik is om die vrugtert-deegdop voor  
 4.1.3 blindebak te bak

4.1.3 vul dit met die crème patisserie (deegroom). (3)

- Voorspel wat sal gebeur as die crème pâtissière nie behoorlik gekook 4.1.4 word nie. (2)
- Motiveer die antwoord. (2)
- Identifiseer die deegprodukt hierbo wat geglasuur moet word voordat 4.1.5 dit gebak word. (1)
- 4.1.6 Noem TWEE soetvulsels vir die omset hierbo. (2)
- 4.2 Beantwoord die volgende vrae oor chouxdeeg.
- 4.2.1 Noem 'n choux-deegprodukt hierbo. (1)
- 4.2.2 Identifiseer die rysmiddel wat in die choux-deegprodukt gebruik word. (1)
- 4.2.3 Beskryf DRIE kwaliteitskenmerke van die choux-deegprodukt. (3)
- 4.2.4 Gee EEN rede vir ELK van die volgende wanneer jy choux-deegprodukte voorberei:
- (a) Moenie die water en verkorting te lank kook nie. (2)
- (b) Bak by hoë temperatuur vir 'n kort tydperk. (2)
- (c) Verlaag die temperatuur na 'n paar minute. (2)

Feb  
Maart  
2018

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



Gasvryheidstudies

4.1.1 Onderskei tussen die drie produkte. Teken die tabel hieronder oor in die ANTWOORDEBOEK en voltooi die tabel.

	MELKTERT	ROOM POFFIES	VOL-AUVENTS
Soort deeg	(1)	(1)	(1)
Vormingstegniek	(1)	(1)	(1)
			(6)

4.1.2 Identifiseer 'n produk wat blind gebak moet word. Motiveer jou antwoord.(3)

4.1.3 Lewer kommentaar oor die voorkoms van die vol-au-vent. (3)

4.1.4 Noem die piramidevormige produk wat gemaak word deur roompoffertjies te stapel met behulp van karamel. (1)

4.1.5 Motiveer waarom die gepsuiker gebruik is om die produk wat in genoem word, te versier VRAAG 4.1.4, moet voorberei word op dieselfde dag wat dit gebruik word. (2)

4.1.6 Verduidelik hoe gepsuiker gemaak word. (2)

4.1.7 Die roomvulsel in die poffertjies kan ook deur 'n sjiffonvulsel vervang word. Verduidelik hoe 'n sjiffonvulsel voorberei word. (3)

Nie 2018 4.4

Bestudeer die gebakprente hieronder en beantwoord die vrae hieronder.

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

4.4.1 Identifiseer deeg A en deeg B. (2)

4.4.2 Verwys na die skemerkelkie-spyskaart in VRAAG 4.3.

Kies EEN item gemaak van deeg A en EEN item van gemaak gebak B. (2)

4.5 Beantwoord die vrae hieronder oor die profitrole. (2)  
Verduidelik hoekom dit belangrik is om te verseker dat al die 4 eiers NIE bygevoeg een keer tydens die voorbereiding van by choux-pasta.

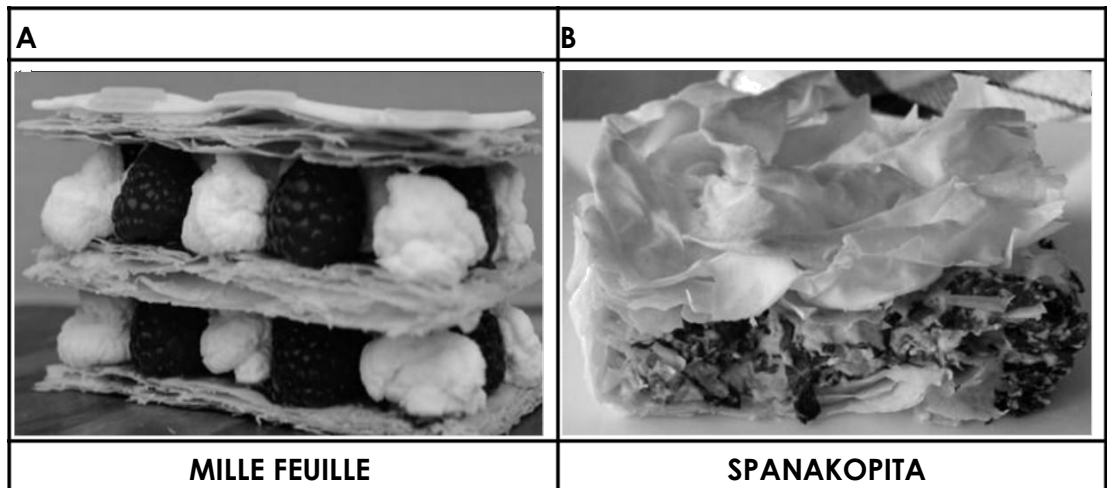
4.5.2 Stel die geskikste gereedskap voor wat gebruik kan word om die vorm te vorm profitrole. (2)

---

Mei/Jun e 2019	4.3 Noem DRIE bestanddele wat gebruik word om die deeg wat in genoem word, te maak VRAAG 4.1.4.	(3)
-------------------	---	-----

---

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



- 4.4.1 Identifiseer die tipe deeg wat onderskeidelik vir geregte A en B gebruik word. (2)
- 4.4.2 Verduidelik die doel van die gebruik van yswater in deeg A. (1)
- 4.4.3 Gee TWEE redes waarom vet uit deeg A tydens die bak kan vloei proses. (2)
- Motiveer waarom alle apparaat koud moet wees wanneer deeg voorberei word A. (2)
- 4.4.4 Beskryf TWEE voorsorgmaatreëls wanneer deeg ontdooi B. (2)
- 4.4.6 Evalueer die geskiktheid van die geregte hierbo vir 'n skemerkelkiefunksie. (2)
- Bespreek VIER reëls wat toegepas word tydens die aanbieding van versnaperinge by a skemerkelkie funksie. (4)

4.5 Bestudeer die lys bestanddele hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

melk; eiergele; suiker; koue water; gelatien; rou pynappel
--

Identifiseer die mees geskikte bestanddeel om by die funksies hieronder te pas. Gee 'n rede vir elkeen. Tabuleer jou antwoord soos volg:

FUNKSIES	BESTANDELE	REDE
Maak die vla dik		
Hydreer die gelatien		
Voorkom die stolling van die gelatien		
Verhoog die styfheid van die gelatien		

(8)



Nov 2019

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



**AARBEITERT**

3.1.1 Identifiseer die deeg wat gebruik word in die voorbereiding van die arbeitert hierbo. (1)

3.1.2 Motiveer die volgende reëls wat toegepas word wanneer die deeg voorberei word vir die arbeitert: (2)

(a) Moenie die deeg oormeng of oorhandel nie. (2)

(b) Gebruik die minimum meel wanneer jy die deeg uitrol. (2)

3.1.3 Noem TWEE voordele daarvan om die deeg in te dok voordat dit gebak word. (2)

3.2 Bestudeer die metode hieronder wat gebruik word wanneer chouxdeeg en die vrae wat volg. antwoord d

Metode:

1. Plaas die botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.

2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel.

3. Kook vir 'n paar minute totdat die mengsel wegtrek van die kante van die kastrol. Laat die mengsel effens afkoel.

4. Voeg die eiers een vir een by, en klits goed na elke byvoeging.

5. Pyp deeg op 'n gesmeerde bakplaat.

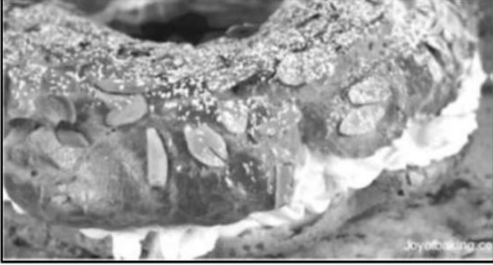

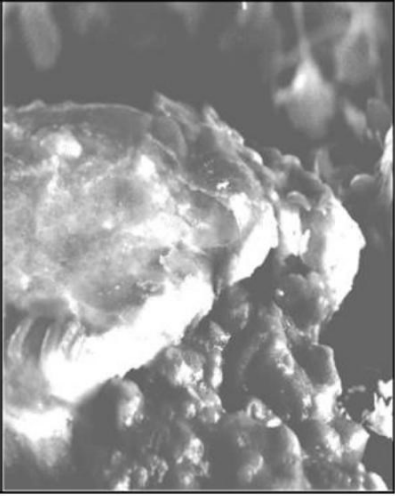
6. Bak by 230 °C vir 10 tot 15 minute.

7. Verlaag die hitte tot 180 °C vir 20 minute.


3.2.1 Motiveer die volgende stappe in die metode:

(a) Stap 4 (3)

(b) Stap 7 (3)

JAAR	KOMMODITEIT: GEBAK & CHOUX
<p>NOV 2014</p>	<p>3.1.1 Noem die deeg wat vir die braaivleisboucheés gebruik word. (1)</p> <p>3.1.2 Noem VYF reëls wat gevolg moet word wanneer die deeg in VRAAG 3.1.1 gemeng word (5)</p> <p>4.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>4.1.1 Vergelyk PASTRY A en PASTRY B onder die volgende opskrifte: (2)</p> <p>(a) Soort deeg wat gebruik word (2)</p> <p>(b) Temperature tydens bak (2)</p> <p>(c) Eienskappe van die eindproduk (4)</p> <p>4.1.2 Gee TWEE voorbeelde van produkte wat met die deeg in berei kan word FOTO A (2)</p>
<p>MAART 2016</p>	<p>4.1 Bestudeer die etiket hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;">Juicy meat-free pies with cheese in a <b>rich short crust</b> pastry</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p style="text-align: center;"><b>Fry's Family</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MEAT-FREE (TVP)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>TWO MUTTON-STYLE CURRY PIES</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center; font-size: small;">A non-GM product No preservatives No artificial colouring</p> </div> <p><b>Pastry Ingredients:</b> oil, butter, eggs, sugar, flour, milk</p> <p style="text-align: center;"><b>FROZEN</b></p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;">  </div> </div> </div> <p>4.1.4 Noem en beskryf 'n tegniek wat toegepas moet word op die deeg voordat dit gebak word om die deeg 'n blink goudbruin voorkoms te gee. (2)</p> <p>4.1.5 Noem DRIE maniere waarop inkrimping van die deeg kan wees tydens die voorbereidingsproses voorkom. (3)</p> <p>4.1.6 Die bestanddele op die etiket hierbo is verkeerd. Kies DRIE korrekte bestanddele wat in ryk kortkorsdeeg gebruik word en rangskik dit in die regte volgorde. (3)</p> <p style="padding-left: 40px;">Bespreek die rol van elk van die volgende wanneer chouxdeeg gebak word:</p> <p>4.4 word:</p> <p>4.4.1 Temperatuur (4)</p> <p>4.4.2 Water (2)</p>



JAAR	KOMMODITEIT: VLEIS
NOV 2014	<p>3.1 Bestudeer die geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div data-bbox="349 282 1310 450" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Roast Beef Boucheés                      Blatjang Hoender met Aspersies en Groenboontjieslaai                      Geglasuurde Vark Steaks met Salsa                      Perske en Klapper Trifle</p> </div> <p>3.1.3 Stel EEN ander sous voor wat saam met die geglasuurde varksteaks bedien kan word. (1)</p> <p>3.1.5 Beveel DRIE soorte vleis van verewild aan wat as gebruik kan word vulsels vir die boucheés. (3)</p> <p>4.2 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div data-bbox="555 696 914 987" style="border: 1px solid black; text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p>4.2.1 Identifiseer die gereg op die foto. (1)</p> <p>4.2.2 Stel 'n sous voor wat saam met die gereg bedien kan word. (1)</p> <p>4.2.3 Dui die grootte van die porsie aan wat jy per gas sal bedien. (1)                      Verduidelik die volgende prosesse wat toegepas word tydens die voorbereiding</p> <p>4.2.4 van die gere                      g:                      (a) Sny (4)                      (b) Skroei (1)</p> <p>4.3.1 Definieer die term barding. (1)</p> <p>4.3.2 Verduidelik hoekom dit belangrik is om wildsvleis te bardeer. (2)</p>
MAART 2016	<p>4.2</p> <p>4.2.1 Beveel DRIE geskikte snitte aan in 'n skaapkarkas wat kan gebruik word om 'n vleispastei voor te berei. (3)</p> <p>4.2.2 Noem en verduidelik die mees geskikte vog-hitte-metode om die vleis gaar te maak blokkies vir die vusel. (3)</p> <p>4.2.3 Verduidelik hoekom alle elastien vooraf van die vleis afgesny moet word kook dit. (2)</p> <p>4.2.4 Bepaal die kleur van die rolmerk waarop gevind sal word 'n skaap karkas. Gee 'n rede vir die antwoord. (2)</p>



NOV  
2018

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



A. TOURNEDO



B. GEROOIDE ENSTEEL



C. BEESOLYWE

Identifiseer 'n beesvleissnit wat geskik sal wees vir gereg A en gereg

- 4.1.1 B onderskeidelik. (2)
- 4.1.2 Regverdig die gebruik van die vulsel in die bees-olywe hierbo. (4)
- 4.1.3 Bespreek die reëls vir die rooster van die lendestuk oor warm kole. (3)
- 4.1.4 Motiveer waarom klam hitte NIE geskik is vir steaks nie. (2)
- 4.1.5 Stel TWEE begeleidings vir die tournedo voor. (2)

JAAR

**KOMMODITEIT: Vegetaries**

NOV  
2014

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

**Roast Beef Boucheés**  
**Blatjang Hoender met Aspersies en Groenboontjieslaai**  
**Geglasuurde Vark Steaks met Salsa**  
**Perske en Klapper Trifle**

- 3.1.4 Vervang die klapper in die trifle met TWEE geskikte neute (2)
- 3.1.6 Evalueer die geskiktheid van enige DRIE van die bogenoemde geregte vir a pollo-vegetariese. (6)
- 3.1.7 Identifiseer EEN gereg wat NIE vir Hindoes aanvaarbaar sal wees nie (1)
- 3.1.8 Stel DRIE ander geregte voor waarvoor jy sal voorberei Hindoe gaste (3)

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

**DRIE BOONSLAAI (Dis 8)**



**BESTANDDELE**

- 250 ml gaar rooi nierbone
- 250 ml gaar kekerertjies
- 250 ml gaar groenbone
- 15 ml gemengde vars kruie
- 1 ui, fyn gekap
- 125 ml vinaigrette-sous

3.2.1 Noem EEN belangrike voedingstof wat in die bone voorkom (1)

3.2.2 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer gedroogde bone voorberei word vir kook. (3)

3.2.3 Gee 'n rede waarom sout by die gedroogde nierboon gevoeg word aan die einde van die kook proses. (1)

MAART 2016

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

Juicy meat-free pies with cheese in a **rich short crust** pastry

**Fry's Family**

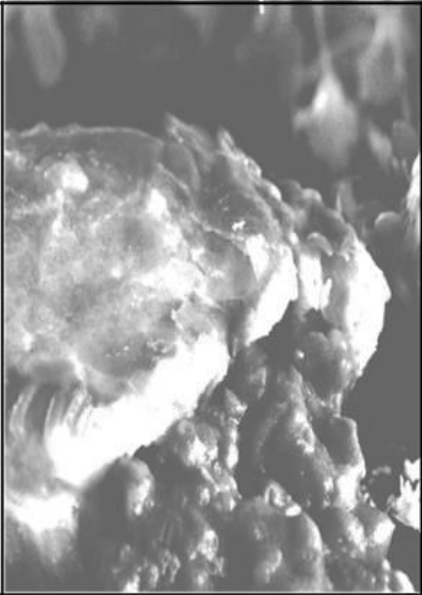
**MEAT-FREE (TVP)**

**TWO MUTTON-STYLE CURRY PIES**

A non-GM product  
No preservatives  
No artificial colouring

**Pastry Ingredients:**  
oil, butter, eggs,  
sugar, flour, milk

**FROZEN**





4.1.1 Noem die hoofbestanddeel van TVP. (1)  
Bepaal die voedingsvoordele van die gebruik van TVP vir

4.1.2 vegetariërs. (3)


4.1.3 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat nie hierdie produk sal koop nie. (3)



JAAR	KOMMODITEIT: Wyn en nie-alkoholiese drankies
NOV 2014	<p data-bbox="242 257 1197 291">6.1 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg</p> <div data-bbox="379 313 1254 694" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p data-bbox="462 331 1093 362"><b>HIGH TEA BY DIE LORD CHARLES RESTAURANT</b></p>  </div> <p data-bbox="242 721 1508 795">6.1.1 Die tee in die foto hierbo word gemaak met los blare. Lewer kommentaar oor die teediens. (3) Terwyl die kelner die tee bedien het, het hy dit per ongeluk op 'n gas se rok</p> <p data-bbox="242 828 1508 902">6.1.2 gemors. Verduidelik hoe om die situasie te hanteer. (4)</p> <p data-bbox="242 907 1508 981">Noem TWEE spesiale soorte toerusting wat gebruik word om koek saam met 6.1.3 die tee voor te sit. (2)</p> <p data-bbox="242 985 1508 1059">Bepaal die aksie wat die restaurant moet neem as die urn gebruik word om water 6.1.4 te kook want die tee hou skielik op werk. (3)</p> <p data-bbox="242 1086 1508 1160">Beskryf die skoonmaaktegnieke wat die kelner sal gebruik nadat die gaste vertrek 6.1.5 het (3)</p> <p data-bbox="242 1187 1332 1261">Stel DRIE algemene riglyne voor om in ag te neem wanneer wyne vir 'n 6.2.1 maaltyd gekies word. (3)</p> <p data-bbox="242 1310 1508 1344">6.2.2 Noem DRIE regulasies vir die verkoop van wyn saam met etes op die perseel. (3)</p> <p data-bbox="242 1388 1308 1422">6.3 Bestudeer cocktails A en B hieronder en beantwoord die vrae wat volg</p> <div data-bbox="443 1433 1018 1915" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">  </div> <p data-bbox="443 1926 470 1960"><b>A</b></p> <p data-bbox="702 1926 726 1960"><b>B</b></p> <p data-bbox="242 2004 1508 2078">6.3.1 Identifiseer die mengmetode wat gebruik word om A en B voor te berei (2) Noem TWEE tipes toerusting wat gebruik kan word om die skemerkelkie in te</p> <p data-bbox="242 2083 1508 2157">6.3.2 berei foto B. (2)</p>

6.3.3 Stel EEN bykomende garnering/versiering voor wat vir die skemerkelkie gebruik  
foto B. kan word  
(1)

---

	<p>6.3.4 Gee die kroegman VIER wenke oor hoe om die skemerkelkie in foto A voor te berei. (4)</p>									
<p>MAART 2016</p>	<p>6.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Jy het 10 mense verwag vir 'n feestelike middagete by jou restaurant. Die gasheer het ingestem tot 'n viergang-spyskaart wat die volgende disse bevat:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;">Lemmetjie-geroosterde Hoender Caesar Slaai</p> <p style="text-align: center;">Gerookte salm en kaviaar</p> <p style="text-align: center;">Skaapskenkels met 'n tamatie-olyfolie Concassé</p> <p style="text-align: center;">Kersie-omset met makadamianeut-roomys</p> </div> <p>As 'n restaurantbestuurder moet jy voor die funksie besluit oor die styl van diens wat jy op die dag van die funksie gaan gebruik. Jy het 'n keuse tussen silwer diens en geplateerde diens.</p> </div> <p>6.1.1 Op die dag van die funksie het die gasheer besluit dat die slaai nie meer die voorgereg sou wees nie, maar eerder 'n sop. Watter prosedure sal jy volg as die spyskaartverandering in ag geneem word? (1)</p> <p>6.1.2 Verduidelik hoe die kelner die prosedure soos geïdentifiseer in VRAAG 6.1.1. (2)</p> <p>6.1.3 Onderskei tussen die volgende diensstyle t.o.v tegniek en spesiale toerusting wat gebruik word. Tabuleer die antwoord as volg:</p> <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>SILWERDIENS</th> <th>GEPLATEDE DIENS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tegniek</td> <td>(1)</td> <td>(1)</td> </tr> <tr> <td>Spesiale toerusting</td> <td>(1)</td> <td>(1)</td> </tr> </tbody> </table> <p>6.1.4 Noem DRIE voordele van geplateerde diens. (3)</p> <p>6.1.5 Pas elke gereg genoem in die scenario hierbo met 'n geskikte wynkultivar. (4)</p>		SILWERDIENS	GEPLATEDE DIENS	Tegniek	(1)	(1)	Spesiale toerusting	(1)	(1)
	SILWERDIENS	GEPLATEDE DIENS								
Tegniek	(1)	(1)								
Spesiale toerusting	(1)	(1)								
	<p>6.1.6 Gee die restaurantbestuurder raad oor hoe om die wyn reg te berg. (4)</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <p>6.2 Verduidelik die gebruik van die toerusting hierbo in die restaurant. (2)</p>									

6.3

After the guests had enjoyed six bottles of wine, Samuel started to cause a scene in the restaurant by being loud and banging on the table. When the group tried to calm him down he became angry and aggressive.

Bespreek hoe die kelner Samuel moes hanteer sonder om die ete te versteur  
ervaring van die ander gaste.

(4)

6.4 Die onaantreklike skemerkelkie hieronder is as verwelkomingsdrankie aan die gaste bedien.



6.4.1 Stel DRIE maniere voor waarop die kroegman die voorkoms van bogenoemde skemerkelkie.

(3)

Noem EEN metode wat die kroegman kan gebruik om die drankies te

6.4.2 beheer

in die kroeg.

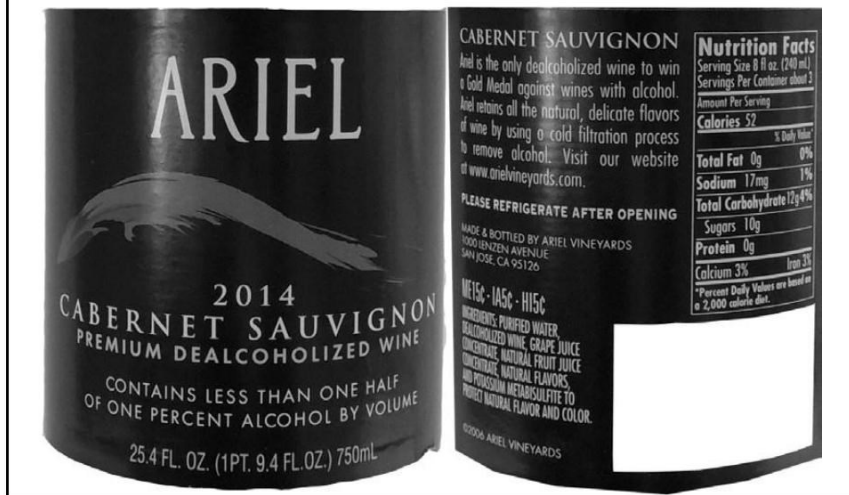
(1)

6.4.3 Verduidelik hoe die metode wat in VRAAG 6.4.2 gestel is, kan baat die gasvryheidsinstansie.

(2)

Mei/Jun 2019 6.1 Bestudeer die wynetiket hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Ndumiso is 'n restauranteur in Graaff-Reinet en het baie lande besoek in die buiteland wyn verkry om na sy restaurant te bring.



6.1.1 Klassifiseer die wyn hierbo.

(2)

6.1.2 Verwys na die wynetiket hierbo en gee die volgende inligting:

(a) Kultivar

(1)

(b) Vervaardiger

(1)

(c) Klas aangewese naam

(1)



Gasvryheidstudies

6.1.3 Bestudeer die geregte hieronder en identifiseer TWEE geskikte en TWEE ongeskikte geregte vir die wyn in VRAAG 6.1.

blini met suurroom en kaviaar; gebraaide kalfskotelette;




beesvleis lasagne; garnale cocktail

Kopieer en voltooi die tabel hieronder in jou ANTWOORDEBOEK.

	<b>ONGELIKBA</b>
<b>GESKIK</b>	<b>AR</b>

(4)

## Gasvryheidstudies

<p>2019 Nov</p>	<p>6.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p> <p>Jy is die bemarkingsbestuurder vir MARTT Wineries. U word versoek om 'n promosie-etiket vir 'n nuwe rooiwijnversnit te skep.</p> <p>6.1.1 Noem VIER tipes inligting wat op die etiket van die nuwe moet verskyn rooiwijnbottel. (4)</p> <p>Bespreek VIER punte om in ag te neem wanneer wyn in 'n wynkelder 6.1.2 gestoor word. (4)</p> <p>6.1.3 Skets VYF riglyne om te volg wanneer rooiwijn vir gaste geskink word. (5)</p> <p>6.2 Onderskei tussen 'n binneverbruik-dranklisensie en 'n buiteverbruik dranklisensie. (4)</p> <p>6.3 Bestudeer die toerusting en bestanddele hieronder en beantwoord die vrae wat volg.</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="284 864 632 1115"> <p><b>A</b></p>  </td> <td data-bbox="635 864 1479 1115"> <p><b>B</b></p> <p>Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap</p> </td> </tr> </table>	<p><b>A</b></p> 	<p><b>B</b></p> <p>Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap</p>
<p><b>A</b></p> 	<p><b>B</b></p> <p>Vonkelwater Strope Hartlikhede Koolzuur drankies Vrugtesap</p>		
	<p>6.3.1 Die kroegtoerusting in A word gebruik om 'n mocktail voor te berei. Noem die mengmetode gebruik word. (1)</p> <p>6.3.2 Kies TWEE items in B wat geskik is vir die mengmetode in VRAAG 6.3.1. (2)</p> <p>6.4 Tydens 'n besige aand in 'n restaurant het die kroegman sonder harte en stroop en kon nie meer mocktails aan die gaste bedien nie.</p> <p>6.4.1 Adviseer die kroegman oor die behoorlike bestuur van voorraad voorhande in die kroeg. (3)</p> <p>6.4.2 Verduidelik die korrekte prosedure om te volg wanneer gaste kla oor die shorta van mocktails. (3)</p> <p>6.5 Verduidelik hoe die restaurantpersoneel 'n elektriese fout in 'n kos en drank inrigting. (4)</p>		

Die Gasvryheidstudie-inhoud sluit konsepte en terminologie spesifiek tot die vak in, daarom moet elke les 'n verduideliking van die terminologie wat op die onderwerp of sub-onderwerp betrekking het, insluit.

Die leerder moet die konsepte en terminologie verstaan wanneer die vrae beantwoord word, veral indien gelaagd. Deur nie vertrou te wees met die terminologie nie kan baie punte onnodig verloor word.