

GASVRYHEIDSTUDIES

HERSIENING

2025 KWARTAAL 3

Graad 12

Hierdie hersieningsprogram is ontwerp om jou te help om die kritieke inhoud en vaardighede wat deur die jaar gedek word, te hersien. Die doel is om jou voor te berei om die sleutelkonsepte 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 NKV-eksamen te slaag, daar te stel.

Hierdie hersieningsprogram dek die volgende

- Algemene wenke vir die skryf van Gasvryheidstudies
- Formaat van die Gasvryheidstudies NSS-vraestel
- Bestudeer kontrolelys per onderwerp
- Voorbeelde van hoër-orde vrae per onderwerp
- Vakterminologie per onderwerp

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.
- Vermoë 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	Kort vrae (alle onderwerpe) Meerkeuse-passing Een woord/term Seleksie/identifikasie	40
C	3, 4	Voeding en spyskaartbeplanning Kos kommoditeite	80 (2 x 40)
D	5, 6	Sektore en loopbane Kos en drank diens	60 (2 x 30)
		TOTAAL	200

Die gewigstoekening 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.

**TABEL 1: AFDELING B/C/D
INSTRUKSIONELE WERKWOORDE EN BETEKENINGE**

Kognitiewe vraag en Moeilikhedgraad	Instruksienele werkwoord	Verduideliking
LAER BESTELLE (30%)		
Onthou	Lys; Naam; Gee	Gee die antwoord sonder enige bespreking. Dit is slegs 'n kennisgebaseerde vraag.
MIDDELORDE (50%)		
Aansoek doen	Onderskei	Beklemtoon die verskille tussen twee of meer kwessies of idees.
HOËR BESTE (20%)		
Ontleed Evalueer en Skep	Regverdig/Bekragtig	Bied 'n logiese argument aan om te bewys of te 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.
	Evalueer	Beoordeel of beoordeel die idee, op soek na positiewe en negatiewe aspekte. Jy weeg en gee jou mening gebaseer op die bewyse van die teks of gevallestudie. 'n Gevolgtrekking of finale mening moet dan bereik word.
	Skep	Om inligting of data te gebruik om 'n projeksie.

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.

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.

Duidelikheid 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 skemerkelkies 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 vertrouwd 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 wat aan die buitenste rand gepyp is. Nadat die basis gebak is, word klein roompoffertjies in gekarameliseerde suiker gedoop en langs mekaar bo-op die sirkel van choux geheg.


TABEL 2: VOORBEELDE VAN VRAE OP VLAK 1: ONTHOU

Voorbeeld 1
Definieer die term 'entrepreneur'.
Bespreking: <ul style="list-style-type: none"> - Om hierdie vraag te beantwoord, moet die kandidaat eenvoudig die definisie van die term 'entrepreneur' onthou.
Memorandum/Nasienglyne <ul style="list-style-type: none"> • 'n Persoon wat sy/haar eie besigheid begin deur hul gawes en talente te gebruik veral wanneer dit behels die neem van risiko's/inisiatiewe wanneer 'n gaping beskikbaar is in die mark. (3)

TABEL 3: VOORBEELDE VAN VRAE OP VLAK 2: BEGRIP

Voorbeeld
Verduidelik hoekom die temperatuur eers hoog is en dan verlaag word wanneer chouxpasta gebak word.
Bespreking: <ul style="list-style-type: none"> - Hierdie vraag vereis begrip wat meer behels as blote herroeping van feite, maar behels die wys van begrip en insig. - Hierdie vraag vereis begrip van feite, beginsels en prosesse rondom die voorbereiding van choux-deeg wat metodes en prosedures wat gevolg word tydens die maak daarvan regverdig.
Memorandum/Nasienglyne <ul style="list-style-type: none"> - Choux-deeg word aanvanklik teen 'n hoë temperatuur gebak om stoom te produseer wat die hoofrysmiddel is. - Die temperatuur word dan verlaag sodat die deeg heeltemal uitdroog om te verhoed dat dit aanbrand.

TABEL 4: VOORBEELDE VAN VRAE OP VLAK 2: TOEPASSING

Voorbeeld
Bestudeer die vleissnitte hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

Identifiseer die mees geskikte snit wat jy vir stowe sal aanbeveel. Motiveer jou antwoord.
Bespreking <ul style="list-style-type: none"> - Kandidate hoef nie net elkeen van die snitte wat geïllustreer is te 'bespreek' nie, maar moet hul kennis van die verskillende vleissnitte toepas om die drie snitte te 'interpreteer' aangesien die illustrasies nie gemerk is nie.

- Die aksiewoord ' motiveer ' in die tweede deel van die vraag behels die verstaan van die gaarmaakmetode om 'n rede te verskaf. Die eerste deel van die vraag behels toepassing en die tweede verstaan.

Memorandum/Nasienriglyne

- Stowe is 'n klam metode om vir 'n lang tyd gaar te maak en daarom geskik vir taaier vleissnitte bv. nek.
- Tydens hierdie proses disintegreer die kollageen in die bindweefsel om oplosbaar te vorm proteiene en dus is die vleis makliker om te verteer. (2)

TABEL 5: VOORBEELDE VAN VRAE OP VLAK 3: ONTLEDING

Voorbeeld

Bestudeer die lys geregte hieronder en beantwoord die vraag wat volg:

- Spinasie en feta gevulde salm
- Diepgebraaide gekrummelde sampioen
- Heuning geglasuurde gammon
- Geroosterde skaaptjops
- Mengsel van gestoomde groente
- Geroosterde vellose bors
- Croquembouche
- Vrugteslaai

Identifiseer VIER geregte wat jy uit die dieet van 'n diabeet persoon sal uitskakel. Verskaf EEN rede vir elke gereg wat gekies is.

Bespreking

- Kandidate moet kennis van diabetes onthou en die beginsels verstaan wat die korrekte dieet vir diabete ondersteun.
- Wanneer hulle die geregte identifiseer, moet hulle hul kennis en begrip van diabetes toepas en ook die bestanddele in elk van die verskillende opsies ontleed om die vier te kies wat uitgeskakel moet word.

Memorandum/Nasienriglyne

- Diepgebraaide gekrummelde sampioen √ - te veel vet. √
- Heuning geglasuurde gammon√ – te hoog in suiker en vet. √
- Geroosterde skaaptjops√ - vleis wat gekies is is hoog in vet. √
- Croquembouche√ - bevat te veel suiker/stysel/sjokolade√

**GR 12 GASVRYHEIDSTUDIES
TERMINOLOGIE**

	TERM	BESKRYWING
SEKTORE EN LOOPBANE		
1.	Gasvryheid	Verwys na die sektor in die toerismebedryf wat voedsel en verblyf aan toeriste verskaf
2.	BBP	Die Bruto Binnelandse Produk verwys na die totale waarde van goedere en dienste wat in 'n jaar in 'n land vervaardig en gelewer word.
3.	Inkomstebestuur	'n Tegniek om seker te maak dat die bes moontlike inkomste verdien word.
4.	Bederfbare hulpbron	'n Produk waarvan die waarde tot nul daal as dit nie voor 'n sekere tyd gebruik word nie
5.	Direkte werksgeleentheid	'n Posisie in 'n Gasvryheids-, Akkomodasie- of Toerismebesigheid bv. Hotelontvangspersoon, kamerbediende of toergids.
6.	Indirekte werksgeleentheid	'n Posisie wat nie deel vorm van die Gasvryheid- of Toerismebedryf nie, maar noodsaaklike produkte en dienste aan die bedryf, bv. vervaardiging van linne vir gebruik in akkomodasieondernemings, vervaardiger van voedsel en meubels, ens.
7.	Afgevaardigde	'n Persoon wat 'n sakeonderneming by 'n vergadering of konferensie verteenwoordig.
8.	Geriefsprodukte ("amenities")	Produkte wat vir die gerief van die gas of afgevaardigde aangebied word, bv. penne, skryfpapier en koeverte, gebottelde water, seep, naaldwerkstelletjies, ens.
9.	Op die perseel ("on site")	By die akkomodasie-instelling, in hul fasiliteite
10.	Weg van die perseel ("Off site")	Nie op die terrein van die akkomodasie-instelling nie, maar by die perseel van die diensverskaffer.
11.	Kamer-raktarief	Die vasgestelde (normale) prys van 'n kamer na gelang van die tipe kamer; dit sluit alle direkte en indirekte koste en wins in.
12.	REVPAR	Die inkomste per beskikbare kamer
13.	Funksielokale	Sluit in alle konferensiefasiliteite, raadskamers, onthaallokale en kamers vir troues en spesiale geleenthede wat aan die klant verhuur word.
14.	Bemarking	Aktiwiteite wat ontwerp is om bewustheid en vraag onder klante te verhoog deur reklame van en advertensies oor hotelle en verblyfinstallings.
15.	Voorkantoor (ontvangs)	'n Nie-inkomstegenererende area, direk verantwoordelik vir die winsgewendheid van die hoofinkomste-genererende areas.

16.	Besprekingskantoor	Is verantwoordelik vir die neem van voorafbesprekings en gewone besprekings, asook om besprekings en die vooruitskattingsproses nougeset te monitor.
17.	Ontvangstoonbank	Is verantwoordelik vir die voorbereiding van vooraflyste van aankomende gaste, die toewysing van kamers, die registrasie van gaste om seker te maak die rekening word met hul vertrek betaal.
18.	Portiere	Hulle is 'n groep personeellede in uniform soos 'n hoofgangportier, deurwagte en portiere of hoteljoggies. Hulle is verantwoordelik om gaste met hul aankoms te groet, aanwysings te gee ens.
19.	Ontvangskassier	Die kassiertoesighouer en alle kassiere het die verantwoordelikheid vir alle kontant en ander betaalmiddele wat van gaste ontvang word.
20.	Nagouditeur	Hoofdoel is om die akkuraatheid en volledigheid van die rekeninge van gaste en nie gaste teen afdelingstransaksieverlae te verifieer.
21.	Bedryfsverslag	'n Verslag wat bestuur gebruik vir daaglikse besluitneming oor die finansies van 'n hotel.
22.	Finansiële verslae	Dokumente met betrekking tot winsgewendheid en inkomste; dit toon die algehele prestasie van die hotel aan.
23.	Ekonomiese diversiteit	Verskillende maniere om geld te maak.
24.	Entrepreneur	'n Persoon wat sy/haar eie sakeonderneming begin, veral as daar risiko aan verbonde is.
25.	Curriculum vitae	Dokument wat jou persoonlike besondepede, kennis, vaardighede en ervarings beskryf.
26.	Volhoubaar	Selfvoorsienend, langdurig, bewaar vir toekomstige generasies.
27.	Tuisnywerheid	'n Gemeenskaplike verkooppunt aan mense van 'n spesifieke gemeenskap waar produkte tuis vervaardig word en aan die publiek verkoop word.
28.	Franchises	'n Franchise is 'n onderneming met 'n gevestigde naam wat deel (konsessies) vorm van 'n kettinggroep
29.	Franchisor	Die maatskappy
30.	Franchisee	Die individu wat die maatskappy se naam gebruik en sekere produkte/dienste verkoop, bv. Nando's, Sput, Wimpy, KFC
31.	Departement van Arbeid	Staatsdepartement wat toesig oor alle arbeidskwessies hou.
32.	CATHSSETA	Onderwys- en opleidingsgesag vir Kultuur-, Kunste-, Toerisme-, Gasvryheid- en Sportsektor. (Engelse afkorting vir: Culture Arts, Tourism, Hospitality and Sport Sector Education and Training Authority)

33.	Produk	'n Tasbare item wat vir geld verruil word, bv. voedsel. Kan verwys word vanaf die perseel waar dit aangekoop word.
34.	Diens	Nie tasbaar nie. Iets wat deur iemand vir jou gedoen word, bv. 'n begeleide toer, bediening van 'n maaltyd in 'n restaurant.
35.	Mark	'n Ander woord vir klant, kliënt, gas, toeris of besoeker wat van die produk of diens gebruik maak.
36.	Marknavorsing	Word gedoen om die behoeftes en vereistes van die klant te identifiseer.
37.	Bemarkingsteikens	Die doelwit wat die entrepreneur vir haar- of homself stel, bv. om 500 gesonde maaltye per dag aan die fabriekswerkers van 'n spesifieke nywerheidsgebied te verskaf.
38.	Toeganklik	Binne bereik, maklik om by uit te kom.
39.	Teikenmark	Die teikenmark bestaan uit mense wat heel waarskynlik die spesifieke produk sal aanskaf/koop.
40.	Bemarkingsinstrument	Enige metode wat gebruik word om die boodskap van die produk of diens wat die onderneming lewer, aan die teikenmark bekend te maak.
41.	Visuele bemarkingsinstrumente	Dra inligting oor deur middel van geskrewe woorde en /of prente.
42.	Ouditiewe bemarkingsinstrumente	Prikkel die gehoor – Radio.
43.	Oudiovisuele bemarkingsinstrumente	Prikkel die gehoor en sig – TV, video's, digitale vertonings.
44.	Elektroniese bemarkingsinstrumente	Word via elektroniese apparaat bv. selfone en rekenaars gekommunikeer.
45.	Brosjures	Boekie of pamflet met inligting.
46.	Telebemarking	Advertering van 'n produk deur potensiële klante te bel.
47.	Raklewe	Die tydperk waarin 'n produk vars bly en verkoop moet word.

KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE

48.	Professionalisme	Die ongeskrewe gedragskode en waardes wat deur voedseldienspersoneel gevolg word.
49.	Klaredragkode	Reëls wat bepaal wat werknemers van 'n onderneming moet dra.
50.	Liggaamstaal	Nie verbale vorm van kommunikasie.
51.	Verwagting	Vooruitskouing, om na iets uit te sien
52.	Diens	Die optrede om aan die behoeftes en begeertes van gaste te voldoen.
53.	BPS	Betaalpuntstelsel – 'n gesentraliseerde stelsel wat restaurantpersoneel help om hul daaglikse take te verrig.
54.	POS	Point of sales
55.	Spyskaartontwikkeling	Is gerig op data rakende verkoopsvolumes, koste en wins wat op elke gereg op die spyskaart gemaak word.

56.	Ondersteuningsverslae	(Backup reports) 'n Ekstra (dubbele) kontrole van belangrike inligting.
57.	Rekwisisie	'n Versoek of eis: 'n geskrewe bestelling vir die goedere wat benodig word.
58.	Rekonsiliasie van fakture	Om fakture by bestellingsbesonderhede te laat pas.
59.	Verkryging	Die proses om iets te bekom, in hierdie geval die aankoop van voorraad op die Internet.
60.	Kompulsief	Optrede sonder om sake te deurdink; lus voel om iets sonder goeie rede te doen.
61.	e-handel	Sake wat oor die Internet gedoen word, dus elektronies met 'n rekenaar.
62.	Elektroniese portaal	'n Ingang of hek na 'n gebied op die Internet.
63.	Koopeenheid	Die standaardhoeveelheid waarin die produk vir daardie spesifieke kombuis bestel word.
64.	Uitreikingseenheid	Die massa in liter waarin 'n spesifieke item vir daardie spesifieke kombuis uitgereik word.
65.	Herbestelvlak	Die minimum getal eenhede van 'n item word bereik en 'n bykomende hoeveelheid moet bestel word.
66.	Uitgereik	Wanneer items wat aangevra word, uit die pakkamer verskaf word.
67.	Inventaris	'n Lys in fyn besonderhede van artikels of goedere.
68.	Voorraadopname	Aan die einde van enige tydperk word die eindvoorraadsyfer bereken volgens wat in die stelsel is. Die items moet dan fisies getel word.
69.	Standaardresep	'n Resep wat getoets is vir die konsekwentheid van die produk en die wins.
HIGIËNE		
70.	Voedselverwante siekte	Siektes wat opgedoen word wanneer besmette voedsel en drank ingeneem word.
71.	Inkubasietyd	Die tyd wat nodig is voordat 'n mikrobe 'n uitwerking op sy gasheer het.
72.	Diarree	Erg vloeibare ontlasting, gewoonlik 'n oormatige verlies.
73.	Ontwatering	Die verwydering van water of uitdroging
74.	Hepatitis A	Is 'n lewersiekte wat die lewer laat opswel en verhinder om doeltreffend te funksioneer.
75.	Gastro-enteritis	Dit is die onsteking van die slymvlies van die maag en dunderm.
76.	Cholera	'n Bakteriële infeksie
77.	Immuunstelsel	Die liggaam se stelsel wat siektes weerstaan en bestry
78.	VIGS	Verworwe immuuniteitsgebreksindroom
79.	MIV	Menslike immuuniteitsgebrevirus

80.	Tuberkulose (TB)	'n Aansteklike siekte wat deur 'n bakterie Mycobacterium tuberkulose veroorsaak word.
81.	E-coli infeksie	Dis n tipe bakterium wat normaalweg in gesonde mens en diere se verteringskanale gevind word. Sommige E-coli veroorsaak infeksie in die verteringskanale.
VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING		
82.	Spyskaartbeplanning	Word omskryf as die proses waardeur spyskaarte beplan word.
83.	Spyskaart	'n Lys van geregte wat by 'n maaltyd bedien word.
84.	Gaarmaakmetode	'n Manier hoe kos gaargemaak word, bv. kook, bak, braai, ens.
85.	Kruiestel	Aantreklike stel houers vir sout, peper, olie en asyn
86.	Opgedien	Voedsel wat op 'n bepaalde manier op 'n bord aangebied en aan die gas bedien word.
87.	Sorbet	Waterys wat tussen gange bedien word om die palet skoon te maak of die aptyt te stimuleer.
88.	Granita	'n Tipe Italiaanse sorbet. Dit het 'n meer krakerige en granulêre tekstuur as sorbet want dit bevat fyngemaakte yskristalle.
89.	Skilferkorshappie	'n Klein skilferkorsdoppie wat gebak en met 'n geurige mengsel gevul word.
90.	Mousse	'n Ryk, lugtige mengsel, waarvan die ligtheid en fluweelagtige tekstuur kom van geklopte eierwit, geklopte room of albei; dit kan soet of sout wees.
91.	Patee	'n Smeer met 'n ligte tekstuur, bv. gemaalde hoenderlewer, en gewoonlik saam met melba-roosterbrood bedien.
92.	Terrien	Dit is soortgelyk aan patee, maar verskil in die grofheid van die vleisprodukt.
93.	Deegvorm	'n "Houer" wat van deeg gemaak word; 'n mens kan 'n muffinpan uitvoer en die deeg sonder 'n vulsel (ook "blind" genoem) bak.
94.	Garnering	Versier voedsel deur iets by te voeg om die voorkoms (of smaak) daarvan te verbeter.
95.	Pax	'n Term vir die getal gaste wat bedien word.
96.	Ramekin	'n Klein regop soufflé-bakkie, 8-10 cm in deursnee gemaak van oondvaste materiaal soos porselein of glas en gebruik om individuele porsies van 'n verskeidenheid van geregte te maak.
97.	Rösti	'n Switserse aartappelgereg wat as 'n dik bros, goudbruin, ronde koek gemaak word.
98.	Soesji	Gaar of rou vis wat met rys bedien word.
99.	Rissoles (frikkadelletjies)	Fyn gemaalde vleis, vis of hoender, gevorm in balletjies, gedoop in eier en broodkrummels en dan gebraai.

100.	Quiche	Oop tert gevul met gebakte eivla en ander bestanddele, en dan gebak.
101.	Sjokoladetruffels	Klein, ronde balletjies van sjokolade; dit kan verskillende vulsels hê.
102.	Mengers	Nie-alkoholiese drankies wat gewoonlik saam met alkoholiese drank gebruik word, soos gemmerbier, kola en lemonade.
103.	Halaal	Voedsel wat vir die Moslems (Islam) wettig toelaatbaar is om te eet volgens Mohammed se reëls.
104.	Kosjer	Die word Kosjer beteken dat aanhangers van die Judaïsme-geloof mag voedsel eet wat "rein" is.
105.	Table d' Hôte Spyskaart	'n Vasgestelde spyskaart wat min/geen keuse tussen die gange op 'n vasgestelde tyd bedien word. Spyskaart het 'n vasgestelde prys.
106.	A la Carte	'n Spyskaart waarvan gaste maaltye kan kies en disse volgens bestelling gemaak word. Elke gereg het 'n afsonderlike prys.
107.	Formele dinee	'n Aansitete wat vir 'n spesifieke geleentheid beplan is. Die spyskaart bestaan uit verskillende gange wat bedien word.
108.	Banket	'n Formele aansitete. 'n Baie spesiale geleentheid.
109.	Skemerkelkfunksie/ Skemerkelkonthaal	Dit is formele of semi-formele gemoedelike bymekaarkom geleenthede waar ligte hors d' oeuvres, 'n verskeidenheid drankies en skemerkelkies bedien word.
110.	'n Vingerete	Behels vingerhappies wat meestal as vinnige peuselhappies geniet word.
111.	Hors d' oeuvres	Klein hapgrootte southappies wat met die hand geëet word.
112.	Skemerkelk dinatoire	'n Aandete skemerkelkfunksie
113.	Vingerhappies	Dit is hapgrootte aptytwekkers of entrées wat met die hand geëet word.
114.	Croûte	'n Snytjie brood wat gebruik word om 'n soutvulsel op te bedien. Die brood kan in verskillende vorme en groottes gesny word.
115.	Amuse bouche	Is 'n klein hapgrootte hors d' oeuvre wat bedien word as geskenk van die sjef; word gratis aangebied vir almal aan tafel. Dit stimuleer die aptyt en kan ook die sjef se vaardighede ten toon stel. Dit word uitgespreek as uh-myuz-boosh. Dit beteken letterlik om die mondpalet te amuseer.
116.	Entrées	Is klein goed gegarneerde geregte wat gereed is vir bediening. Entrées word altyd met 'n baie ryk vleissous of sous bedien. Indien 'n relevéna die entrée bedien word, word dit sonder aartappels en groente bedien. Indien die relevé nie na die entrée

		bedien word nie, kan aartappels en groente saam met die entrée bedien word.
117.	Relev�s	Is groter as entr�es. Vleisstukke word gewoonlik in die oond gerooster waarna dit in skywe gesny word. Die relev� word altyd met 'n sous, aartappels en groen groentes bedien.
118.	Diabetes	Is 'n chroniese toestand waarin die bloedglukosevlak abnormaal hoog is omdat die pankreas geen of nie genoeg insulien vervaardig nie of die lyf gebruik dit nie effektief nie. As 'n resultaat is daar te veel glukose en die lyf kan dit nie beheer nie. Oorsaak: Oorerflike Oorsaak: Lewenstyl
119.	Versadigde vette	Dis wanneer al die koolstowwe met waterstowwe verbind is, dit is solied by kamertemperatuur en gewoonlik, maar nie uitsluitlik nie, dierprodukte bv. botter, vet, margarine, klapper-en-palm-olie.
120.	Cholesterol	Cholesterol is 'n sagte, wit, wasagtige stof wat in die lewer en selle gemaak word. Die lewer produseer al die cholesterol wat jy nodig het.
121.	Hoë bloed cholesterol: Ateriosklerose:	Hoë vlakke van cholesterol in die bloed kan 'n opbou van vetterige plaak in die are veroorsaak, wat die bloedvloei deur die are en bloedvate blokkeer. Are verloor sy elastisiteit dit lei tot die blokkasie, vernouing en sluiting van are as gevolg van die opbou van cholesterol en ander vetterige stowwe in die are.
122.	Hoë bloeddruk	Ook bekend as Hipertensie. Is die toestand wat gebeur wanneer die bloed in die are teen 'n hoër druk of tempo as gewoonlik gepomp word. Is die druk van die bloed teen die are soos wat dit deur die liggaam vervoer word.
123.	Voedselsensitiwiteit	Die liggaam se toksiese reaksie op voedsel. Word verdeel in twee kategorieë, nl. Allergiese en voedselonverdraagsaamheid (food intolerance).
124.	Anafilakse	Is 'n ernstige allergiese reaksie wat lewensbedreigend is, bv. dit kan versmoring tot gevolg hê as gevolg van die swelling van die tong of keel, wat die dood tot gevolg het.
125.	Voedselallergie	Gebeur wanneer die immuunstelsel reageer op 'n proteiene wat dit beskou as skadelik en dan teen dit optree. Dit is 'n reaksie deur die immuunstelsel.

126.	Intoleransie (voedsel) Dit het niks te doen met die immuunstelsel nie.	Dis 'n nie-allergiese hipersensitiwiteit vir 'n seker kos, drankie, voedseladditiewe wat ongemak en sekere simptome in die lyf veroorsaak.
127.	Melk of laktose intoleransie	Die liggaam het nie die ensiem laktase in die dunderm wat melksuikers afbreek in glukose en galaktose sodat dit in die bloedstroom geabsorbeer kan word nie. Dis die onvermoë om laktose (suiker in melk) te verteer (daar is nie die ensiem laktase nie) en laktose word in meeste melkprodukte gevind.
128.	Gluten intoleransie (Seliak se siekte)	Is die interne toestand wat gebeur wanneer die liggaam nie gluten kan verdra nie en dit veroorsaak inflammasie en langtermyn skade aan die mure van die dunderm wat veroorsaak dat nutriente te vinnig deurbeweeg sonder om geabsorbeer te word (gluten is die proteïene wat gevind word in oats, koring, rog en gars).
129.	Ekseem	Is 'n tipe allergiese of reaksie op prikkelmiddels. Ekseem kom op die vel voor, die vel jeuk baie, is droog en knoppies kan op die vel voorkom. Die vel kan grof of onsteek voorkom en met jeuk en bloeiende sere gepaardgaan.
130.	Voedselonverdraagsaamheid	Die liggaam se onvermoë om sommige voedsel ten volle te verteer.
131.	Ensieme	Is biologiese molekules (hoofsaaklik proteïene) wat help om die natuurlike stowwe in voedsel af te breek, of wat die afbreekproses versnel.
132.	Verkoopprys	Die finale prys waarvoor 'n gereg/maaltyd aan kliënte verkoop word
133.	Eenheidsprys/Koste van bestanddele	Dit is die werklike prys wat vir die bestanddele betaal word wat in 'n gereg in 'n spyskaart gebruik is.
134.	Spyskaart-/Maaltydkoste	Dit is die totale koste van die porsies wat per bord/gas bedien word.
135.	Arbeidskoste	Dit is vaste koste. Dit sluit in: salarisse van personeel, personeelversekering of akkommodasie en opleiding.
136.	Oorhoofse koste	Verwys na uitgawes wat verband hou met die suksesvolle funksionering van 'n besigheid.
137.	Voedselwins	Om geld te verdien van die verkoop van voedsel.
138.	Bruto wins	Brutowins = Verkoopprys – voedselkoste
139.	Netto wins	Nettowins = Verkoopprys – totale koste
140.	Verkoopprys/verkope	Dit is die totale koste en die wins bymekaargetel. Verkoopprys = totale koste + wins

141.	Kwotasie	Die prys wat bereken word vir 'n kliënt vir 'n spesifieke funksie.
KOMMODITEITE - VLEIS		
142.	Vleis	Dit sluit in alle eetbare gedeeltes van 'n dierkarkas, behalwe die vel en been. Dit sluit die spiervleis van bees, lam, vark en wild in, sowel as orgaanvleis.
143.	Salkoplasma	Staan algemeen as vleissap bekend en is 'n baie voedsame, geurige helder, rooikleurige, halfvloeibare vloeistof met jellierige konsistensie. Dit moenie met bloed verwar word nie.
144.	Afval Kliervleis Spiervleis	Dit sluit in die verskillende organe, kliere en ander vleis wat nie deel is van die skeletspiere van die dier nie. Lewer, niertjies en soetvleis Hart, longe, pens (tripe) en beesstert
145.	Vrylopend ("Free range")	Diere loop vryelik rond en eet uit die natuur.
146.	Marmering	(Tussenspiervet) Vet wat in die spierweefsel versprei is.
147.	Onderhuidse vet	Vetlaag wat die liggaam van die dier beskerm.
148.	Marinering	Marinade is vloeistofmengsels (olie en suur) wat gegeur word om die smaak van die vleis te verbeter en die vleis te versag.
149.	Bardering	Verwys na 'n stuk vleis wat met dun snytjies vet of spekvleis bedek word.
150.	Lardering	Word gedoen wanneer repies vet of spekvleis (ook bekend as stopspek) met 'n lardeernaald in groot vleisstukke gestee word.
151.	Vasbind	Om 'n roosterstuk met tou teen die korrekte spanning met knope vas te bind.
152.	Verseëling	Begin deur die vleis oor 'n matige hitte tot ferm, maar nie bruin nie, te soteer.
153.	Toeskroei	Die doel daarvan om vleis by hoë temperatuur te skroei is om 'n weselike kleur en geur deur verbruining van die oppervlakte van die vleis te verkry.
154.	Bedruiping	'n Roosterstuk word met gesmelte vet uit die pan bedruip.
155.	Spierweefsel	Bestaan uit bondels spiervesels wat 'n belangrike gedeelte van die geur en voedingswaarde van die spier bevat.
156.	Bindweefsel	Omring die spierweefsel en verbind die spiervesels aanmekaar. Daar is hoofsaaklik twee soorte bindweefsel. (Kollageen en Elastien)
157.	Kollageen	(wit bindweefsel) Dit is nie elasties nie en bind die spiervesels en die beesnstruktuur aanmekaar.
158.	Elastien	(geel bindweefsel) Dit is uiters elasties en word aangetref waar beide sterkte en

		elastisiteit benodig word, bv. in die ligamente.
159.	Gesmoorde vleis	Vleis word eers verbruin en dan in 'n vloeistof gekook wat as 'n sous vir die vleis dien.
160.	Marmering	Die Natuurlike, egalige verspreiding van vet dwarsdeur die vleissnit.
161.	Panskroei	Vleis word baie vining oor hoë hitte verbruin.
162.	Bleu	Gaar gemaakte vleis wat nog baie rou is.
163.	Panering	Om vleis met krummels te bedek, eers meel bedek, dan in eier gedoop en dan met krummels bedek.
164.	Rigor Mortis	Lykverstywing. Na die dood trek die spiere van die karkas styf agv die oortollige energie wat nog in die spiere is. Na verloop van tyd sal die spiere weer ontspan sodra al die energie opgebruik is. Die tydperk verskil van dier tot dier.
165.	Saratoga tjop	Gerolde lam skouer op 'n stokkie.
166.	Vriesbrand	'n Deel van vleis wat blootgestel is aan direkte vrieskastemperatuur agv swak verpakking. Die oppervlakte is uitgedroog met 'n gryns voorkoms.
167.	Noisette	Ontbeende lam, -skaap of varkrib en – lende wat gerol en vasgebind word en dan in snye van 2.5cm dik gesny word.
168.	Chateaubriad	'n Groot primasnit van die dik gedeelte van die filet.
169.	Oso Buco	Skenkel beessnit wat gesmoor word.
170.	Goulash	Blokkies vleis (25 x 25mm) Horgaarse Goulash: Paprika en tamatiegeur)
171.	Kroonbraad	Gebruik twee lamsribbe en bind dit aanmekaar vas. Laat dit regop staan en maak die punte van die bene skoon.
172.	Eisbein	Dit is gepekelde vark..
173.	Suet	Harde vet wat rondom die niere en ander organe van 'n bees aangetref word. Dit word uitgebak en die loperige vet wat agterbly, staan bekend as Suet
174.	Entrécôte	'n Franse woord vir die vleisbeesstuk wat tussen die ribbes gesny word. Gewone beenlose ribeye steak.
175.	Mogodu	Afval
176.	Yorkshire-poeding	'n Beslagdeeg wat in baie warm vet gaargemaak word, in individuele houers of in die pan waarin die vleis gebraai is.
177.	T-been	Uit die lendestuk-seksie, in die vorm van 'n T; het 'n Klein deeltjie filet aan die een kant en 'n groot stuk binnespier aan die ander.
178.	Tournedos	Ronde steaksnit uit die middle van die filet (tenderloin)



179.	Terrien	Dit is soortelyk aan patee, maar die verskil is die grofheid van die vleisproduk
KOMMODITEITE – VEGETARIESE VOEDSEL		
180.	Vegetarisme	Die praktyk om van produkte met plantaardige oorsprong te leef.
181.	Vegaan	Is streng vegetariërs en eet/gebruik geen kos wat direk of indirek van diere gemaak is nie.
182.	Lakto-ovo-vegetariërs	Eet nie vleis, pluimvee, vis, harde vet, vislories of gelatien nie. Hulle dieet sluit plaaseiers, melk, kaas, botter, room en ander suiwel in.
183.	Ovo-vegetariërs	Verwys na mense wat nie vleis of suiwelprodukte eet nie, maar wel eiers.
184.	Lakto-vegetariërs	Eet nie eiers nie, maar verbruik wel melk en suiwelprodukte.
185.	Vis-vegetariërs / Pesco-vegetariër	Eet vis en plante, maar nie vleis of pluimvee nie. Party eet suiwel en eiers
186.	Pollo-vegetariër	Eet pluimvee, melk en suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte soos vir veganis, maar nie rooivleis, vis of seekos.
187.	Semi-vegetariër	Eet groente, vrugte en neute asook melk, suiwelprodukte en eiers.
188.	Flexitariërs	Eetgewoontes fokus op vegetariese voedsel, maar hulle eet tog witvleis in klein hoeveelhede. Rooivleis word soms uitgesluit.
189.	Makrobiotiese dieet	Sluit in verwerkte veganistiese voedsel, soos heelgrane, vrugte en groente, en soms vis. Suiker en verfynde olies word vermy.
190.	Aminosuur	Boublokke van proteiene – die boustene skakel inmekaar en vorm lang kettings wat proteienkettings is.
191.	Essensiële aminosure	Moet deur die dieet ingeneem word en kan nie deur die liggaam vervaardig word nie. Daar is 8 essensiële aminosure. 'n Volledige proteïen bevat al die essensiële aminosure wat ons benodig.
192.	Nie-essensiële aminosure	Kan deur die liggaam vervaardig word. Daar is 12 nie-essensiële aminosure.
193.	Tofu	Is 'n wit kaasagtige stremsel gemaak van sojabone. Die boonstremsel waarvan tofu gemaak word, het baie min geur, maar dit absorber die geure van die bestanddele waarmee dit gaargemaak word. Tofu word gewoonlik vars of in vakuumverpakte blokke verkoop.
194.	Tempeh	Is 'n tipe bonekoekie wat van gefermenteerde sojabone gemaak word.
195.	Miso	Is 'n gefermenteerde sojaproduk wat gebruik word om geregte te geur.

196.	Getekstureerde plantproteïen (TPP) (TVP)	Dit is produkte was as plaasvervangers vir vleis dien. Dit is gemaak van proteïen wat uit sojabone, koring, hawermout en ander bronne verkry word.
KOMMODITEITE – TERTDEEG (“PASTRY”)		
197.	Pastei	Word omskryf as 'n gebakte produk met 'n vulsel tussen 'n tertdeegbasis en bokors. Dit kan ook 'n enkele kors as bedekking vir 'n vulsel in 'n tertbak met skuins kante wees.
198.	Tert	Gewoonlik 'n oop kors met regop kante en 'n vulsel daarin. Dit kan bo-op met 'n gevlegte of traliedeeg versier wees sodat die vulsel steeds sigbaar is. Terte is gewoonlik nie dikker as 3cm nie en word gemaak met 'n ryker en brosser deeg as tertdeeg.
199.	Maillardreaksie	Dit is die verbruining wat plaasvind as gevolg van die reaksie tussen suikermolekules en aminosure (proteïen)
200.	Broskors / pâte à foncer	Nie-gelamineer: geen lae word gevorm nie. Vet word in die meelmengsel ingesny. Die deeg breek maklik en het 'n krummelrige tekstuur. Vinnig en maklik om te maak.
201.	Ryk broskors of pâte brisée	Broskors met meer botter en mengsel word klam gemaak met eiers in plaas van water Ryk, geurige en ferm deeg.
202.	Ryk soet broskors of pate sucrée	Deeg is verryk met suiker en eiergele. 'n Ryk en bros getekstureerde soet deeg met 'n krummelrige tekstuur as dit gebak word. Ideal vir soet terte.
203.	Skilferkors / pâte feuilletée	Gelamineer:dit is 'n delikate deeg met lagies. Lagies word geskei deur lug en botter wat altyd in een groot stuk ingesluit word. Tydens die bakproses sit die vasgevangde lug uit en lig dit die deeg in verskeie bros, filmagtige lae – rys hoër as enige ander deeg. Neem langer om te maak.
204.	Ru-skilferkors	Vinniger en makliker om te maak as skilferdeeg, maar rys minder. Minder vet in verhouding tot meel. Ertjiegrootte botterblokkies word met meel gemeng en bly redelik groot (word nie ingevryf nie)
205.	Blaardeeg	Vinniger en makliker om te maak as skilferdeeg, maar het minder lagies. Minder vet in verhouding met meel.


		Botter word op die deeg tydens die uitrolproses gestip en word nie in een stuk bygevoeg nie.
206.	Fillodeeg	'n Papierdun nie-gelamineerde deeg wat vervaardig word van meel, water, eier en soms 'n klein bietjie olie. Gebruik: Baklava, spanakopita, Griekse melktert, strudel.
207.	Purr deeg	Nie-gelamineerde deeg wat nie so dun soos fillodeeg is nie. Word slegs gemaak van meelblom en water en soms 'n klein hoeveelheid olie. Gebruik: samoesas
208.	Invryf	Gebruik jou vingerpunte om die botter liggies in die meel in te vryf.
209.	Insny	Sny die botter in die meel in met 'n deegsnyer of twee messe.
210.	Glaseer	Borsel die deeg voordat dit gebak word om 'n blink, goue voorkoms te verkry. Borsel soutterte met geklitste, heel eier of eiergeel wat met bietjie water of melk verdun is en 'n knippie sout. Glaseer soet terte met melk of eierwit en bestuif met strooisuiker.
211.	'Docking'	Die basis van die tertdeeg en kante word met 'n vurk of spesiale roller geprik om lug wat tussen die deeg en die bak vasgevang is, te laat ontsnap.
212.	Blindbak	Bak die tertdeeg sonder 'n vulsel
213.	Vol-au-vents	Verskillende fatsoene van 10cm of groter word gebruik. Gewoonlik met 'n soutvulsel bedien.
214.	Bouchés	Soortgelyk aan ronde vol-au-vents, maar nie groter as 5cm in deursnee nie.
215.	Roomhorinkies	Skilferkorsdeeg word in reepe gesny en rondom 'n liggies gesmeerde metaal horingvormpie gedraai.
216.	Mille feuilles	Gebakte stukke skilferkors, gewoonlik in reghoekige vorm. Twee reghoeke word opmekaar gesit met konfynt en 'n lagie room tussen-in of crème pâtissière.
217.	Barquettes	Klein, ovaal- of bootvormige deegdoppies wat van broskors gemaak word. Word gewoonlik blind gebak en dan met 'n verskeidenheid vulsels, soet of sout, gevul.
KOMMODITEITE – CHOUXPASTA		
218.	Chouxpasta	Is 'n tradisionele Franse deeg wat gebruik word om produkte soos roompoffertjies en éclairs te maak.
219.	Roomfoffertjies	Balletjies van 2-4cm word op 'n bakplaat gespuut.

		Roompuffers word gewoonlik met Chantilly room of crème pâtissière gevul en met versiersuiker bestuif of geglaseer.
220.	Éclairs	Éclairs word in lang vorms gespuit.
221.	Profiteroles	Klein, ronde, gevulde soet of sout chouxpuffers. Dit word dikwels gevul met roomys en bedek met sjokoladesous.
222.	Beignets	Blokkies of repies chouxpasta wat gediepbraai is en bestuif word met versiersuiker of strooisuiker.
223.	Gateau St. Honore	Chouxpuffers word met room gevul en op 'n skilferkorsbasis in 'n ring gepak. Die ring word met crème pâtissière gevul en met karamel bedek.
224.	Croquenbouche	Piramide gevorm met gevulde roompuffers. Word met spinsuiker bedek.
225.	Paris Brest	Chouxpasta word in 'n sirkel gespuit om 'n wiel voor te stel. Amandelvlokkies word bo-oor gesprinkel. Die gebakte ring word met crème pâtissière gevul.
226.	Churros	Chouxpasta word in lang repies gespuit, diepvetgebraai en met kaneelsuiker bestrooi.
KOMMODITEITE - GELATIEN		
227.	Gelatien	Is 'n onvolledige dierlike proteïen verkry van kollageen wat gedroog en gesuiwer is.
228.	Kollageen	Is 'n proteïen, teenwoordig in die velle, bene en bindweefsel van diere.
229.	Agar-agar	Is 'n gom verkry van seevier.
230.	Hidrerings	Die gelatien moet eers in koue vloeistof geweek word om vloeistof te absorber en te versag.
231.	Dispersie	Die gehidreerde gelatien moet gesmelt word om vloeistof te vorm.
232.	Jellering	Die gelatienmengsel word verkoel om te stol of 'n soliede jel te vorm.
KOMMODITEITE - NAGEREGTE		
233.	Poeding	Die term word gebruik vir 'n verskiedenis geregte, soet of sout, warm of koud.
234.	Bain-marie	'n Warmwaterbad of dubbelkastrol waar die stadige en egalige gaarmaak of verhitting van voedsel in die boonste houer deur middel van stoom in die onderste een, plaasvind.
235.	Stip met botter	Plaas klein stukkie botter op voedsel voor dit gebak word.
236.	Soufflé	Die basis is 'n bakkersvla of 'n witsous met suiker, gebind met eiergele en gegeur (vanielje, likeur, vrugte puree, ens) voordat styfgeklopte eierwitte ingevou word.
237.	Sponsbasis-nagereg	Vereis soortgelyke bestanddele as 'n sponskoek.

238.	Gestolde eierbasis-nagereg	Eiervla word oor ander bestanddele gegooi en gebak tot dit stol.
239.	Gebakte vrugtebasis-nagereg	Gebakte, gestoofde of geposjeerde vrugte word dikwels warm met room, roomys en vla bedien.
240.	Gestoomde spons- of smeerbasis-nagereg	Die beslag vir hierdie poedings (soortgelyk aan sponskoek) word in vorms in 'n stomer of 'n groot kastrol met water gestoom en word met opdiening uitgekeer.
241.	Stysel-en-melkbasis-nagereg	Semolina, sago, tapioca en kortkorrelrys word met melk gekook.
242.	Pannekoek	'n Loperige beslag (emulsiemetode: meng eiers, melk, olie, rysmiddel en meel) word albei kante gevlaakbraai.
243.	Crêpes	'n Baie dun pannekoek gemaak van 'n ryk beslag sonder bakpoeier.
244.	Crêpes Suzette	Crêpes in 'n lemoensous wat met brandewyn geflambé word.
245.	Poffertjies	Vars of gekookte vrugte of blomme word in 'n drupbeslag gedoop en gediepbraai. Poffertjies kan ook van chouxpasta, suurdeeg- of wafelbeslag gemaak word.
246.	Vanielje vlasous (Crème Anglaise)	Gemaak van eiergele, melk, suiker en vanielje en gaargemaak in 'n bain-marie/dubbelkoker net totdat dit die agterkant van 'n lepel bedek. Dit kan ook as basis vir verskeie nageregte gebruik word bv. bavarois of roomys
247.	Bakkersvla (Crème Pâtissière)	Gemaak van eiers, melk, suiker en geurmiddels en verdik met stysel (mielieblom of koekmeel) Alhoewel dit gekook moet word totdat die stysel volledig gegelatiniseer het en dit dik genoeg is om vorm te behou, sal dit nie skif nie, wat die stysel beskerm die eier.
248.	Crème Caramel	Eiervla gebak op 'n laag van gekaramelliseerde suiker en ontvorm vir opdiening.
249.	Crème Brûlée	Ryk eiervla bedek met 'n laag van gekaramelliseerde suiker (nie ontvorm)
250.	Vrugtejellie	Die basis is vrugte, melk of wyn waarby gelatien of agar-agar gevoeg word. Dit word verkoel totdat dit stol.
251.	Skuim	Jellie word tot 'n skuim geklits sodra die jellie begin verdik.
252.	Panna Cotta	Italiaanse gestolde roomnagereg. Die basis is melk of room waarby gelatien of agar-agar gevoeg word.
253.	Beierse room (Bavarois)	Dit word gemaak van warm eiervla waarby gehidreerde gelatien gevoeg word. Mengsel word dan afgekoel. Geklopte room word by die verdikte mengsel ingevou, in 'n vorm gegooi, verkoel tot gestol en dan ontvorm vir opdiening.

254.	Charlotte Russe	Klassieke bavarois gestol in 'n Charlotte-vorm, uitgevoer met sponsvinger-beskuitjies.
255.	Charlotte Royale	Klassieke bavarois gestol in 'n Charlotte-vorm, uitgevoer met skywe rolkoek.
256.	Charlotte Muscovite	Soortgelyk aan Charlotte Russe, maar met rooi jellie op die bodem.
257.	Chiffon	Dit is soortgelyk aan 'n bavarois behalwe dat geklopte eierwit in plaas van room ingevou word in die basis. Alhoewel dit gevorm kan word, word dit dikwels as 'n patei- of tertvusel gebruik.
258.	Mousse	Dit is 'n ligte, donsige mengsel wat soet of sout, warm of koud kan wees. Dit word ligter gemaak met geklopte room of geklopte eierwit of beide. Mousse is sagter as 'n bavarois of chiffon en min of geen gelatien word gebruik.
259.	Mielieblomvorm / Blancmange	Melk, suiker en geurmiddels word met melieblom verdik. Word in vorms gegooi, verkoel en ontvorm voor opdiening.
260.	Condé	Rys gekook in melk, versoet, geur en verkoel met geposjeerde vrugte en 'n vrugte-glasuur bo-op.
261.	Vars vrugteslaai	Feitlik enige vars, ryp vrugte kan gebruik word om vrugteslaai, vrugteborde of vrugterangskikkings te maak.
262.	Vrugte Melba	Vrugte bedien op roomysballe en bedek met Melbasous.
263.	Roomys	Dit is 'n gevriesde, hoë vet, romerige, gladde, aangenaam gegeurde mengsel wat lig op die palet is.
264.	Sorbet	Is 'n waterys gemaak van vrugtesap, puree, wyn, spiritualieë, likeur of 'n infusie waarby suikerstroop gevoeg word. Paletskoonmaker
265.	Sherbet	Is 'n gevriesde mengsel soortgelyk aan 'n sorbet, ook gemaak van vrugtesap en suiker, maar met suiwelprodukte en/of eier.
266.	Granita	Is 'n tipe Italiaanse sorbet. Dit het 'n meer krakerige en granulêre tekstuur as sorbet, want dit bevat fyngemaakte yskristalle.
267.	Coupe / Sundae	 Hierdie nageregte bestaan uit roomys en vrugte, bedek met stroop, bedien in 'n coupe (kelkie met 'n voetstuk gemaak van glas, vlekvrystaal of silwer)
268.	Bombe	 Twee of meer geure roomys en/of sherbet word gevorm en gevries in 'n sfeervormige vorm. Elke geur is 'n afsonderlike lag wat die buitelaag/dop vorm vir die volgende laag. Bombe word ontvorm vir bediening.

269.	Parfait 	Is 'n gevriesde nagereg gemaak van 'n gegeurde vla-crème of 'n gegeurde stroop, gemeng met eiergele en vars room wat dit 'n gladde tekstuur gee en dit in staat stel om in skywe gesny te word. Dit word stil gevries in silindervormige vorms wat effens gerond is aan die een kant.
270.	Gevriesde mousse/soufflé	Dit is ongekoopkte nageregsoufflés. Dit word stil gevries tot ferm.
271.	Meringue	Dit is 'n baie ligte mengsel van styfgeklopte eierwit, versoet met suiker.
272.	Franse meringue	Kliits eierwitte totdat dit sagte punte vorm. Voeg suiker terwyl gekliits word geleidelik by tot meringue stywe punte vorm.
273.	Switserse meringue	Kombineer eierwitte en suiker en verhit oor 'n bain-marie tot suiker oplos. Verwyder van hitte en klop totdat die mengsel stywe punte vorm en dit afgekoel is.
274.	Italiaanse meringue	Kliits eierwitte tot sagte punte. Voeg warm suikerstroop stadig by terwyl gekliits word. Kliits tot afgekoel en stywe punte vorm.
275.	Pavlova	'n Unieke meringue met 'n bykans malvalekkertekstuur binnekant (verkry deur 'n korter gaarmaaktyd by 'n hoër temperatuur) en word tradisioneel bedien met room en vars vrugte.
276.	Vacherin	'n Ronde, harde meringuedop gevul met roomys of geklopte room. Vars of versuikerde vrugte kan bo-op gesit word.
277.	Room	Kltis smeer en suiker saam totdat dit lig en romerig is.
278.	Invou	Meng bestanddele met 'n sagte sirkelbeweging sodat lug nie verlore gaan nie.
279.	Karamelliseer	Verhit suikerstroop of gesmelte suiker tot by die harde-kraakstadium tot dit 'n goudbruin kleur ontwikkel.
280.	Vorming	As deeg of nageregte gevorm word in verskillende vorms deur die sny, vou en spuit of stol daarvan of rol van deeg.
281.	Spuit	'n Mengsel, normaalweg gebruik vir versiering (room) of vir vorming van meringues of vulsels vir profiteroles, word in 'n spuitsak met 'n spuitpunt geskep. Die sak word aan die bokant toegemaak; die inhoud van die sak word gedruk en deur die opening in die spuitpunt geforseer, met 'n mengsel met spesifieke vorm tot gevolg het.
282.	Stolling	Plaas mengsel in 'n stolvorm om te stol bv. Dariole-vorm 

		Charlotte-vorm 
283.	Ontvorming	Om gestolde mengsels uit 'n vorm te keer.
284.	Verpulp / puree	Om voedsel fyn te maak, deur te syg of te versap tot 'n gladde pulp.
285.	Bestuif	'n Dun lagie bv. versiersuiker, kakao of kaneel word oor 'n koek, tert of bord gesprinkel vir dekoratiewe doeleiendes.
286.	Ganache	'n Ryk mengsel van sjokolade en room.
287.	Crème Chantilly	Vars geklopte room, liggies versoet met suiker en gegeur met vanieljegeursel.
288.	Coulis	Rou of vars vrugte wat gepuree is met of sonder suikerstroop.
289.	Sabayon	Eiergele geklits oor 'n bain-marie tot skuimerig en amper dubbel in volume.
290.	Zabaglione	Dit is 'n nagereg Sabayon. Dit is 'n mengsel van eiers, suiker en water of wyn geklits tot lintstadium. Gebruik as sous of nagereg.
291.	Temper	Om sjokolade te verhit en af te koel tot by spesifieke temperature om dit meer bestand teen smelt te maak en ook 'n gladde, harde, blink voorkoms te gee.
292.	Harde kraak	Gekookte suikerstroop wat in yswater gedrup word, vorm 'n harde, bros draad of vel.
293.	Spinsuiker	Is 'n versiering wat gemaak word deur karamelsuiker vinnig oor houtlepels te 'flick' om lang, dun harige suikerdrade te vorm.
KOMMODITEITE - GEPRESERVEERDE VOEDSEL		
294.	Crème fraîche	Is room wat behandel is met lewende kulture. Dit het 'n unieke suur smaak en is ideal vir voedselvoorbereiding.
295.	Voedselpreservering	Is om voedsel vir latere gebruik te bewaar. Verhoed dat voedsel deur die aksie van ensieme en mikro-organismes bederf.
296.	Ensiem	Veroorsaak verbruining en galsterigheid in sekere voedselsoorte.
297.	Mikro-organismes	Kan nie met die blote oog gesien word nie, maar wel met 'n mikroskoop en sluit bakterieë en fungi (skimmel en giste) in.
298.	Droging	Alle mikro-organismes het vog nodig om te groei. Deur die vog te verwyder word die groei belemmer.
299.	Beroking	Hout se rook bevat fenole en fenoliese verbindings wat die groei van mikrobies inhibeer.
300.	Inmaak	Die hitte wat gedurende die inmaakproses gebruik word, vernietig mikro-organismes en ensieme.
301.	Steriliseer	Die vernietiging van bakterieë deur middel van hitte en chemikalieë.

302.	Hermeties verseël	Om 'n produk toe te maak sodat lug nie die fles kan binnekom of daaruit kan ontsnap nie.
303.	Blatjang	Sterkgegeurde kruidery gemaak van 'n mengsel van gekapte vrugte of groente, asyn, suiker en speserye, gekook tot 'n dik pulp.
304.	Konfyt	Is 'n dik, soet smeer gemaak van gekapte vrugte met suiker te kook.
WYN EN NIE-ALKOHOLIESE DRANKIES		
305.	Natuurlike wyne	Geen stof word tydens die fermentasieproses bygevoeg nie.
306.	Vonkelwyn	Is wyn wat of deur fermentasie of deur byvoeging van koolstodioksied gekarboneer word.
307.	Sjampanje (Champagne)	Word in Frankryk gemaak. Fermentasie vind in die bottel plaas.
308.	Perl�	Klein koolsuurgasborreltjies is teenwoordig.
309.	Brut	Ekstra droog
310.	Sec	Droog
311.	Demi-sec	Medium droog / effens soet
312.	Doux	Soet
313.	Kultivars	Wyndruif vari�eteite wat die boustene van die kuns van wynmaak is.
314.	Oesjaar	Dit is die jaar waarin die duiwe geoes is en beinvloed die eienskappe en dus kwaliteit van die wyn.
315.	Oorsprong	Groeiestreek – wyngebied wat op bottel aangedui word. Die duiwe moet geoes en die wyn in die area wat genoem is, vervaardig word. Land van oorsprong – land waar wyn vervaardig is.
316.	Alkoholinhoud	Word as persentasie (%) alkohol per volume wyn aangedui.
317.	Egtheidseel	Egtheidseel van die Wyn- en Spiritusraad op die nek van die bottel dui aan dat die wyn gesertifiseer is en dat die inhoud met die etiket ooreenstem.
318.	Agterste etiket	Etiket op die agterkant van die bottel verskaf bykomende inligting soos die staafkode, voorgestelde bedieningstemperatuur, gepaste voedsel en beskrywing van die geur.
319.	Gekarboniseerde water	Die borrels in hierdie drank is van koolsuurgas afkomstig.
320.	Mineraalwater	Dit is van natuurlike waterbronne afkomstig en bevat natuurlike minerale uit die grond.
321.	Kwas/"Squashes" of strope / "cordials"	Dit word van vrugtesappe en ander geurmiddels gemaak. Dit word gewoonlik met water, lemonade of sodawater verdun.
322.	Sappe	Vrugtesappe word soms in die kroeg uitgedruk.

323.	Strope	Dit word van 'n vrugtebasis met geen kunsmatige geur nie, gemaak.
324.	Virgin drinks of Mocktails	Nie-alkoholiese mengeldrankies
325.	Mengeldrankies	Word gemaak deur twee of meer verskillende soorte drank (alkoholies of nie-alkoholies) te meng of te roer.
326.	Geskud	Gebruik 'n mengfles/cocktail shaker en gooi die mengsel bo-op ys. Skud vir ongeveer 10 sekondes. Syg deur in 'n mengeldrankieglas.
327.	Geroer	Roer die mengsel met ys in 'n mengglas. Syg deur en gooi in mengeldrankieglas.
328.	Gemeng	Gebruik 'n elektriese klister of dompelmenger. Vars vrugte en vars vrugtesappe word op hierdie manier goed gemeng.
329.	Gebou	Die bestanddele word in die glas waarin dit bedien gaan word, gemeng. Die bestanddele dryf bo-op mekaar en 'n mengelstokkie kan in die glas geplaas word om die bestanddele te meng.
330.	Flappé	Om 'n mengeldrankie op fyn ys te bedien.
331.	Flip	'n Drankie wat met eiers gemaak word.
332.	Pons	Meng spiritualieë of wyn met speserye, vrugtesappe en suiker. Dit kan warm of koud bedien word.
333.	"Frosting"	Suiker of sout word gebruik om die rand van die glas te bedek / 'n Glas word in die vrieskas geplaas om dit yskoud te maak (wit ge-ys)
334.	"Shot" / sopie	In Suid-Afrika is dit 25ml.
335.	Skeut	Tussen 10 druppels en 2,5ml.
336.	Kurkfooi	Dit is die fooi wat aan 'n restaurant betaal word wanneer 'n gas sy eie drank saambring. Die fooi word vir die oopmaak van die bottels asook die gebruik van die glase betaal.

VOORBEREIDING EN OPSTEL VAN DIE BEDIENINGSLOKAAL

337.	Consommé Madrilène	Verkoelde kristal-helder sop – tipies gegeur met tamatie.
338.	Tongvis au gratin	Tongvis gebak met broodkrummels en 'n kaassous bo-oor.
339.	Mise-en-place	Dit is die Frans vir "om in plek te sit". Dit is om apparaat en tafeldoeke reg te kry voordat bediening plaasvind.
340.	Cover	Dit is 'n gedekte plek op 'n tafel vir een gas.
341.	Table d'hôte	Eetgerei en glassware vir al die gange op die spyskaart, insluitend nagereg, word op die tafel gedek voor die gaste arriveer.
342.	Afsluiting-mise-en-place	Aan die einde van die diens is daar sekere pligte wat deur die personeel in die voedsel-en-drankafdeling uitgevoer behoort te word.

HANTERING VAN GASTE

343.	Teistering	Is om 'n persoon ongemaklik, angstig of ongelukkig te laat voel.
DIENS- EN OPRUIMINGSTEGNIEKE		
344.	Bordbediening	Die voedsel word direk op individuele borde in die kombuis of by 'n bedieningspunt geplaas en dan aan die gas bedien.
345.	Broodbediening	Brood in een of ander vorm word dadelik bedien nadat die gaste hul drankbestelling geplaas het.
346.	Silwerdiens	Die brood word uit 'n mandjie met bedieningsapparaat geneem en op die gas se broodbordjie geplaas.
347.	Afkrummel	Tafels word gewoonlik afgekrummel na die verwydering van die hoofgeregborde en voor die bediening van die nagereg.

STUDIE LYSkontrolelys

GASVRYHEIDSTUDIES - KERNINHOUD: GR 12

ONDERWERP: VOEDSELKOMMODITEITE		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
<p>Nageregte</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verwys na die voedselpiramide vir voedingswaarde. ○Klassifikasie en beskrywing <ul style="list-style-type: none"> ○Warm: gebak, gestoom, gekook, gebraai, ens. ○Koue: vla, stysel, jellie, mousse, ens. ○Bevrose: sorbet, roomys, ens. ○Warm en koue meringue as nagereg ○Tegnieke ○Kwaliteit eienskappe van eindproduk, ○Aanbieding: vulsel, glans, toppings, sous, versierings (sjokolade en suikerwerk) ○Bergingstoestande en temperatuur ○Tradisionele nageregte, soos malva, sago, brood- en Kersfees nagereg 		
<p>Gelatien</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Soorte gelatien beskikbaar ○Hoe om gelatien te gebruik ○Faktore om 'n suksesvolle produk te verseker 		
<p>Gekonserveerde kos</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gebruik en voordele van gepreserveerde voedsel ○ Metodes vir voedselpreservering: verwydering of vermindering van vog; rook; behandeling met bymiddels: sout, suiker, chemikalieë soos bensoësuur, natriumbenzoaat en salisiësuur; hittebehandeling soos sterilisasie en pasteurisasie; vermindering van temperatuur en suurstof uitgesluit. Gee voorbeelde. ○ Rede waarom hierdie metodes voedsel bewaar ○ Tegnieke om kos tuis te bewaar vir blatjang, konfyt, chakalaka, souse, suurlemoenmelk, vrugte (gekristalliseer, gebottel) ens. ○ Etikettering van gepreserveerde produkte. Bestanddele aangedui in dalende gebruik, datum van vervaardiging en ander inligting 		
<p>Vegetariese</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Klassifikasie van vegetariërs ○ Redes om 'n vegetariër te wees ○ Verwys na die voedselpiramide vir voedingswaarde. ○ Die gebruik van peulgewasse/peulgewasse (groentefamilie wat bone, lensies en ertjies as proteïenbron insluit), neute en sade, soja soos in getekstureerde plantaardige proteïen (TVP) ○ Voorbereiding en gaarmaak van peulgewasse 		

<p>Chouxgebak</p> <ul style="list-style-type: none"> o Verwys na die voedselpiramide vir voedingswaarde. o Bestanddele en verhoudings o Choux gebak tegniek o Gaarmaakmetodes o Faktore om 'n suksesvolle produk te verseker o Kwaliteits eienskappe van eindproduk o Voorbereiding van choux-deeg o Voorlegging 		
<p>o Bergingstoestand en temperatuur</p> <p>Vleis</p> <ul style="list-style-type: none"> o Verwys na die voedselpiramide vir voedingswaarde. o Tipes rooivleis (lams- en skaapvleis, kalfs- en beesvleis): identifikasie van primêre snitte op die lam- en beeskarkasse o Varkvleis: kenmerke van varkvleis o Wild (wildsvleis soos koedoes, springbokke; voëls soos volstruis, tarentale). Eienskappe van wildsvleis o Afval: lewer, nier, tong o Faktore wat die kwaliteit van vleis beïnvloed o Eienskappe van goeie kwaliteit vleis o Bergingstemperatuur en toestand o Voorbereidingsmetodes, gaarmaakmetodes en effek van hitte o Identifikasie van vleissnitte o Spesifieke gebruike van steak (boud, T-been, filet, tournedos, medaljes, porterhouse en club) en kebabs, kroonbraai, noisettes o Spesifieke snitte vir gestoofde en gesmoorde vleis en maalvleis o Porsiebeheer of porsiegroottes o Begeleidings 		
<p>Gebak</p> <ul style="list-style-type: none"> o Verwys na die voedselpiramide vir voedingswaarde. o Tipes: kort (gewoon, soet), skilferkors, bevrore deeg (phyllo, pof. kort, spin) o Bestanddele en verhoudings o Tegnieke en algemene reëls vir die voorbereiding van deeg o Gebruike o Faktore om 'n suksesvolle produk te verseker o Kwaliteits eienskappe van eindproduk o Bergingstoestand 		

ONDERWERP: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
Spyskaart beplanning <ul style="list-style-type: none"> ○ Die beginsels van spyskaartbeplanning soos bestudeer in graad 10 en 11 ○ Bewustheid van bestanddele wat allergiese reaksies veroorsaak, of a gesondheidsrisiko vir bv diabeto, om gaste te kan inlig ○ Beplan spyskaarte vir formele aandetes en bankette (vier gang) 		
Cocktail funksies <ul style="list-style-type: none"> ○ Hoekom en wanneer word skemerkelkiefunksies en vingeretes bedien? ○ Voor- en nadele van cocktail funksies en vingermiddagetes ○ Voorbereiding van lokale vir skemerkelkiefunksies en vingeretes ○ Keuse van geskikte versnaperinge vir skemerkelkiefunksies en vingeretes ○ Beplan spyskaarte vir skemerkelkiefunksies en vingeretes. ○ Aantal versnaperinge per gas ○ Algemene reëls vir voorbereiding, aanbieding en bediening 		
Kosteberekening <ul style="list-style-type: none"> ○ Bereken verkoopprijs, ○ Verkoopprijs sluit die koste van bestanddele, bokoste, arbeid en wins in. ○ Opstel van 'n kwotasie 		

ONDERWERP: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
Professionaliteit in die gasvryheidsbedryf <ul style="list-style-type: none"> ○ Professionele voorkoms, houdings, etiek en waardes in die voorbereiding en diens van voedsel en drank: waaksaamheid, samewerking, eerlikheid, integriteit, ens. ○ Werkgewer en gas verwagtinge in die kos en drank bedryf ○ Konsepte: Kliëntesorg en uitstekende diens ○ Redes waarom diens van een organisasie tot 'n ander verskil ○ Die impak van die diens wat deur 'n organisasie gelewer word op sy besigheid winsgewendheid 		
Rekenaarbedrywighede in die gasvryheidsbedryf <ul style="list-style-type: none"> ○ Die gebruik en voordeel van rekenaars in die administrasie van kombuis- en restaurantbedrywighede, aankope, voorraadbeheerstelsels, elektroniese verkooppuntstelsels (POS), spyskaartbeplanning, spyskaartanalise ○ Kamerafdeling: besprekings, gaste se in- en uitklok ○ Voordele: koste- en tydbesparing, beter beheer, ens. 		

ONDERWERP: KOS EN DRANK		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
<p>Berei lokale voor en dek tafels vir formele viergang-etes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○Opening mise-en-place, spesiale toerusting: diens items en toerusting om warm en koud te hou. ○Diens en skoonmaak tegnieke vir kos en drank by formeel aandetes. ○Afsluiting mise- en-place <p>Hantering van gaste</p> <ul style="list-style-type: none"> ○Professionele hantering van gasteklagtes rakende kombuis produksie- en diensprosedures ○ Hanteer moeilike kliënte ○Hantering van onvoorsiene omstandighede wat produksie kan beïnvloed, soos elektriese mislukking, toerustingonderbreking, wateronderbrekings, beserings, of vuur. 		
<p>Wyn</p> <ul style="list-style-type: none"> ○Klassifikasie van wynsoorte, om advies te gee of gaste te help-stil wyn: rooi, wit, rosé ○ Vonkelwyne ○Alkoholvrye, alkoholvrye en lae-alkoholwyne ○Versterkte wyne (sjerrie en port) ○Bypassende kos en wyn. Vertolking van 'n wynetiket. Berging van wyn ○Regulasies vir die verkoop van wyn saam met etes op die perseel 		
<p>Nie-alkoholiese drankie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitgee van kroegdrankies: water, stampmielies (sap), stroop. • Cocktails: algemene reëls vir die vermenging van cocktails • Drankbeheer in die restaurant: administrasie, voorraadbeheer • Bedien nie-alkoholiese drankies: glase, bedieningstemperatuur • Bedien tee en koffie, resepteer kroegdrankies en skemerkelkies • Bedien wyn: basiese drank- en wynlys vir 'n restaurant • Rooi, wit, vonkelwyn: glase, bedieningstemperatuur, bediening • Regulasies vir die verkoop en diens vir verbruik op die perseel van wyn by etes. 		

ONDERWERP: HIGIENE		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
<p>Voedselgedraagde siektes (gedra deur kos):</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hoe versprei hulle? Mense in gevaar ○ Oorsake/bronne, inkubasietydperk, oordragmoontlikhede in die voedsel- en drankomgewing, simptome <ul style="list-style-type: none"> ○ Hepatitis A (aansteeklike geelsug) ○ Gastro-enteritis ○ Cholera ○ Die MIV/VIGS- en tuberkuloserisiko en die impak op die arbeidsmag 		

ONDERWERP: SEKTORE EN LOOPbane		
Het jy die volgende leerinhoud bemeester? (✓Ja / X Nee)	Sept	Nov
<p>Die gasvryheidsbedryf se bydrae tot die Suid-Afrikaanse ekonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inkomstegenererende areas binne 'n akkommodasie-onderneming (gaste- en funksielokale; kos en drank; tralies; wasgoed) ○ Nie-inkomstegenererende areas binne 'n akkommodasie-onderneming (voorkantoor; bemaking; menslike hulpbronne; finansies; wassery; instandhouding; sekuriteit). 		
<p>Loopbane in die gasvryheidsbedryf</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bykomende of ondersteunende posisies in 'n gasvryheidsinstelling (vir loopbaangeleenthede) ○ Rolle en verantwoordelikhede van elkeen ○ Die onderlinge verband tussen die verkope en bemaking, finansies/rekeningkunde, sekuriteit, menslike hulpbronne ○ Geleentheid vir volhoubare self-indiensneming in voedsel en drank ○ Definieer entrepreneurskap ○ Entrepreneuriese geleentheid in kos en drank, soos bak, tuisnywerhede, spyseniering, kinderverjaarsdag partytjies, nuwigheidskoeke, etes-op-wiele, ens. ○ Ontwikkel en evalueer 'n basiese sakeplan vir kleinskaalse entrepreneursgeleentheid 		
<p>Bemaking</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bemakingskonsepte en terminologie: 5P bemakingsmengsel (produk, promosie, prys, plek/verkooppunt, mense/teikenmark) ○ Ontwerp en aanbieding van 'n basiese bemakingshulpmiddel (pamflet, plakkaat, brosjure, advertensie) om 'n plaaslike gasvryheidsproduk (soos 'n ete, funksie, restaurant, akkommodasie-instelling) te bevorder, wat tot die plaaslike ekonomie kan bydra. 		