



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2021

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (Alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywigheide; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

VOORBEELD

1.1.11 'n Goeie bron van proteïne is ...

- A lemoene.
- B pampoen.
- C vleis.
- D mielieblom.

ANTWOORD: 1.1.11 C

1.1.1 'n Nagereg wat diepgebraai word:

- A Sjokolade soufflé
- B Churros
- C Crêpes Suzette
- D Crème Brûlée

(1)

1.1.2 'n Wyn wat bloukaas, camembert of brie komplimenteer:

- A Vonkelwyn
- B Likeur
- C Rosé wyn
- D Port

(1)

1.1.3 Voorkom oorverhitting in Roomkaramel (Crème Caramel) deur ...

- A 'n bain-marie (warmwaterbad) te gebruik.
- B dit teen 220 °C te bak.
- C die suikeringehoud te verminder.
- D 'n dubbelkastrol te gebruik.

(1)

1.1.4 Gerookte oesters op rogbrood word as 'n ... bedien.

- A bygereg met 'n hoofgereg
- B friandise by 'n formele dinee
- C snoephappie by 'n skemerkelk-onthaal
- D hors d'oeuvres by 'n Joodse troue

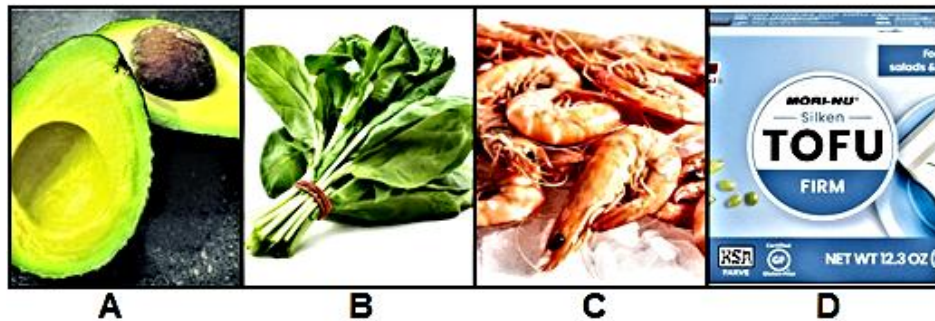
(1)

- 1.1.5 Die messeware wat hieronder uitgebeeld word, word by die bediening van ... gebruik.



- A vleis
B gebakte nagereg
C kaas
D vrugte (1)
- 1.1.6 Geskikte tafelrangskikkings vir 'n ete met 'n Suid-Afrikaanse etniese tema:
- A Protea-blom, gietyster-potjie, Shweshwe servette of tafeldoek
B Seeskulpe, blou kerse, visbak met goudvis
C Rooi rose, wit servette, silwer blompotte
D Kristal kandelaar, spieël vierkante, tulpe in glasvase (1)
- 1.1.7 Vir die voorkoming van gastroënteritis en moontlike oordrag moet die volgende gedoen word:
- A Ontsmet werkoppervlaktes van voedselwerkers wat g gastroënteritis het
B Voedselwerkers met gastroënteritis moet op siekverlof geplaas word
C Alle voedselwerkers moet bereid wees om teen g gastroënteritis ingeënt te word
D Sluit die kombuis vir 10 dae wanneer 'n voedselwerker met gastroënteritis gediagnoseer is (1)
- 1.1.8 Lams noisettes word gesny van die:
- A Rib en lende
B Nek en dikrib
C Bors en blad
D Boud en skenkel (1)

- 1.1.9 Kies uit die voedsel-items wat hieronder geïllustreer word 'n goeie bron van proteïene vir vegane:



(1)

- 1.1.10 Die aankoopprys van 2,5 kg koekmeel is R30. Bereken die koste van 250 g koekmeel.

- A R3,33
B R3,00
C R20,83
D R6,00

(1)

1.2 PASITEMS

Kies 'n voorbeeld van 'n voedsel-item uit KOLOM B wat die beste by 'n preserveringsmetodes in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK, neer.

KOLOM A PRESERVERINGSMETODE	KOLOM B VOORBEELD
1.2.1 Sondroog	A Tamatiesous
1.2.2 Berook	B Biltong
1.2.3 Bymiddel: sout	C Melk
1.2.4 Bymiddel: natriumbensoaat	D Aarbeikonfyt
1.2.5 Pasteurisering	E Skelvis
	F Ingelegde perskes
	G Tamaties

(5 x 1)

(5)

1.3 PASITEMS

Kies 'n voedsel wat uitgesluit word uit KOLOM B wat by die tipe vegetariër in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1–1.3.5) in jou ANTWOORDEBOEK, byvoorbeeld 1.3.6 H.

KOLOM A TIPE VEGETARIËR	KOLOM B VOEDSEL WAT UITGESLUIT WORD
1.3.1 Veganis	A Pluimvee, suiwelprodukte, vis
1.3.2 Lakto-vegetariër	B Rooivleis, pluimvee
1.3.3 Pesco-vegetariër	C Blaar-, knol- of wortelgroente
1.3.4 Pollo-vegetariër	D Vleis, pluimvee, eier, vis
1.3.5 Vrughtariër	E Vrughte, neute, heuning
	F Rooivleis, vis of seekos
	G Vleis, pluimvee, eier, vis

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord/term langs die vraagnommers (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 'n Papierdun deeg wat gebruik word om Griekse baklava voor te berei
- 1.4.2 'n Soet chouxpasta-gereg waar die chouxpastadeeg in 'n sirkel gespuut en dan gebak word
- 1.4.3 Natuurlike stilwyne wat van rooi druiwe gemaak word; waar die skil na 6 tot 24 uur of wanneer die wynmaker tevrede met die kleur is, verwyder word
- 1.4.4 Die ondersteuningsareas agter die skerms in 'n hotel wat klante nie kan sien nie
- 1.4.5 'n Opgeleide en kundige wynkenner, wat normaalweg in luukse restaurante werk, wat in alle aspekte van wyn spesialiseer
- 1.4.6 'n Glaseersel, versiersel, sous of vulsel vir terte wat van sjokolade en room berei word
- 1.4.7 'n Dik sous wat vrughte, asyn, suiker en speserye bevat en as 'n bykomstigheid by kerrieregeregte gebruik word
- 1.4.8 Bedek vleis met dun repies spek of vet
- 1.4.9 Die proteolitiese ensiem in vars vye wat stolling verhoed
- 1.4.10 Grofgekapte uie, wortels en seldery wat vir geursel gebruik word

(10 x 1) (10)

1.5 KEUSE

1.5.1 Kies VYF beginsels wat oorweeg moet word wanneer items vir 'n spyskaart beplan word. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Wees sensitief vir godsdiens en etiese kwessies
- B Die winsgrens van die instelling
- C Gebruik 'n verskeidenheid teksture; voedsel moenie alles krakerig of sag wees nie
- D Moenie te veel swaar, styselagtige items insluit nie
- E Kliënte wat spesiale diete volg, byvoorbeeld diabeete benodig spesifieke spyskaarte
- F Die kleurskema en atmosfeer van die restaurant
- G Probeer om voedsel uit al die verskillende voedselgroepe in te sluit (5 x 1) (5)

1.5.2 Kies VYF redes waarom die diens van die een hotel restaurant na 'n ander verskil. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Die beskikbaarheid van geregte op die spyskaart
- B Die vlak van opleiding verskil
- C Stergradering van hotelle
- D Klantegraderings van die hotel restaurant op webtuistes of sosiale media
- E Die prys van die geregte hou dikwels met die vlak van diens verband
- F Die tipe diens wat deur die hotel aangebied word
- G Die bestuur implementeer die vlak van diens (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

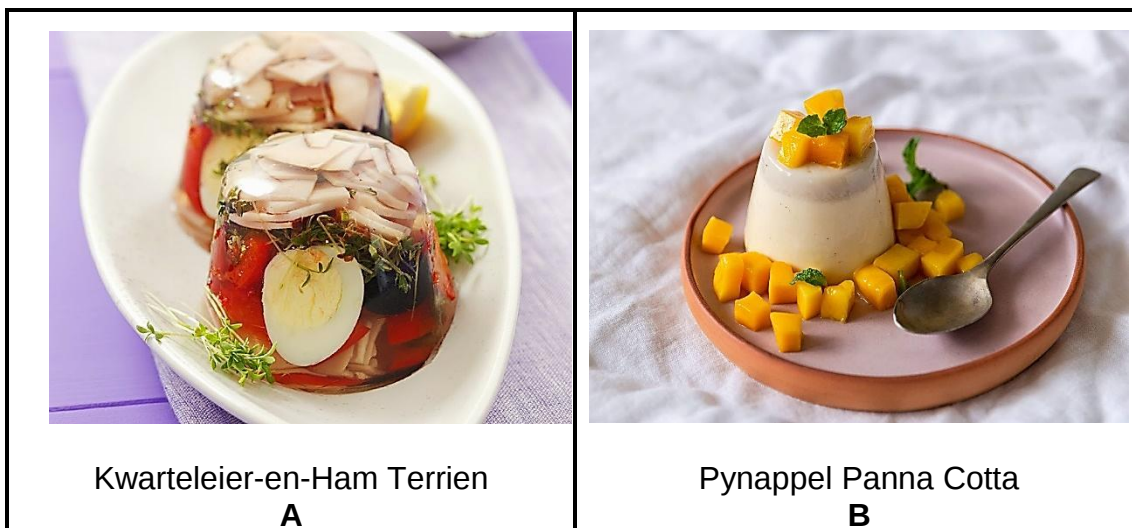
Stefan, die sous sjef by die Karoo Inn, het opgemerk dat Joslyn, 'n jong sjef, aanhoudend hoes. Dit het ook geblyk dat, Joslyn baie gewig verloor het. Stefan het aanbeveel dat Joslyn vir 'n mediese ondersoek gaan. Die dokter het Stefan se vermoedens bevestig.

- 2.1.1 Voorspel die siekte waarmee Joslyn gediagnoseer is. (1)
- 2.1.2 Noem DRIE ander simptome wat Joslyn ook kon ontwikkel het. (3)
- 2.1.3 Beveel TWEE voorkomende maatreëls aan wat die Karoo Inn en Joslyn moes tref om te voorkom dat die siekte verder versprei. (2)
- 2.2 Lewer kritiese kommentaar op die negatiewe impak van voedselverwante siektes op die werksmag van die gasvryheidsbedryf. (4)
- 2.3 Stel DRIE maniere saam hoe jong sjefs hul toewyding aan kwaliteit en kulinêre vaardighede kan ontwikkel. (3)
- 2.4 Lys VIER voordele van goeie diens by 'n hotel of gastehuis. (4)
- 2.5 Beveel DRIE veiligheidsmaatreëls aan om te volg wanneer produkte deur die internet/aanlyn aangekoop word. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 Die twee gelatiendisse wat hieronder uitgebeeld word was by 'n dinee met 'n retro tema bedien. Bestudeer die prente en beantwoord die vrae wat volg.



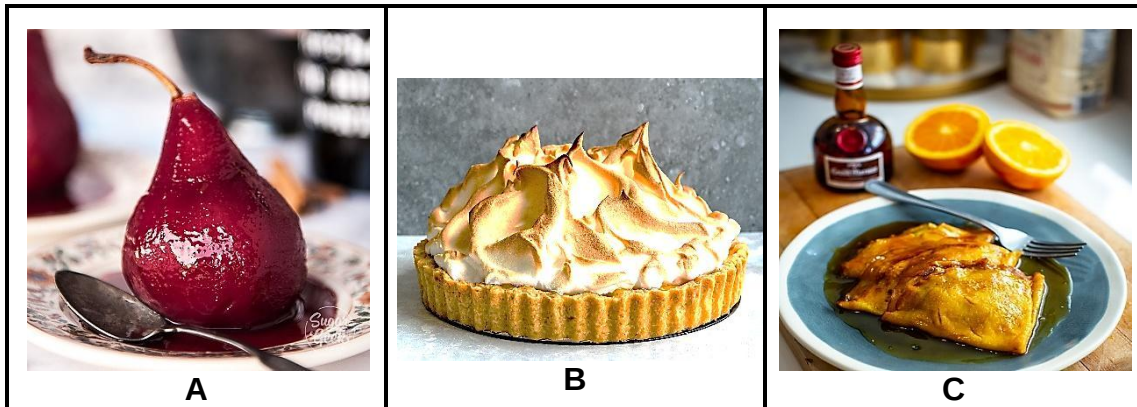
- 3.1.1 Onderskei tussen die verskillende gange waarby elk van die bostaande geregte tydens die dinee bedien sal word. Motiveer elke antwoord. (4)
- 3.1.2 Beskryf kortliks die ... van die aspiekjellie wat as die basis van gereg **A** gebruik is.
- (a) eienskappe (1)
- (b) samestelling (1)
- 3.1.3 Beide geregte bevat 'n groot hoeveelheid vaste stowwe wat eweredig deur die gelatienmengsel versprei is. Formuleer 'n tegniek wat die sjef gebruik het om die eweredige verspreiding van vaste stowwe te kon bereik. (2)
- 3.1.4 Gereg **B** bevat vars pynappel. Adviseer die sjef rakende voorkomende maatreëls om te volg om te verseker dat 'n perfek gestolde vrugtevorm verkry word. (3)
- 3.1.5 Gee DRIE riglyne om die bogenoemde geregte maklik te ontvorm. (3)

- 3.2 Bestudeer die prent van 'n deeggebak hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.2.1 Identifiseer die kulinêre term vir hierdie bootvormige deegdop. (1)
- 3.2.2 Noem die tipe deeg wat vir die gereg gebruik word. (1)
- 3.2.3 Verduidelik hoe die volgende foute tydens voorbereiding en bak van tertdeeg-geregte voorkom kan word:
- (a) Pap deeg (2)
 - (b) Deeg krimp (2)
- 3.2.4 Beskryf stap vir stap hoe die bogenoemde deegdoppe blindgebak moet word. (4)
- 3.3 Stel VIER verskillende maniere voor hoe vegetariërs peulgroente vir geregte as 'n hoofgang kan insluit. (4)
- 3.4 Lys die voordele van die gebruik van Getekstureerde Plantproteïen (GPP) deur te verwys na:
- 3.4.1 Gerief (2)
 - 3.4.2 Koste (2)
 - 3.4.3 Voedingswaarde (2)

3.5 Identifiseer en klassifiseer die nageregte hieronder geïllustreer volgens die gaarmaakmetodes wat gebruik is.



Tabuleer jou antwoord soos volg:

	Naam van gereg	Klassifikasie
A		
B		
C		

(3 x 2)

(6)

[40]

VRAAG 4

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

<i>Lemon Tree Wedding Venue</i>	
Datum van funksie: 16 Desember 2021	
Aantal gaste: 150	
Netto wins: R11 000	
KOSTES	BEDRAG
Bestanddele	R15 000
Arbeid	R 6 500
Oorhoofse koste	R 5 000

4.1.1 Bereken die verkoopprys van die geleentheid. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

4.1.2 Bereken die bruto wins persentasie. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

4.1.3 Bereken die koste van die geleentheid vir elke gas. (2)

4.2 Die Fotografie-klub van die skool bied 'n kuns en fotografie uitstalling in die skool se biblioteek aan. Die Gasvryheidstudie-leerders sal die spyseniering van die peuselhappies vir die geleentheid voorberei.

4.2.1 Motiveer die keuse van 'n skemeronthaal in plaas van 'n dinee vir die bogenoemde geleentheid. Gee VIER redes. (4)

4.2.2 Kies uit die lys hieronder DRIE sout en TWEE soet items wat vir bogenoemde geleentheid geskik sal wees.

Pizette; Kerrie en Rys; Malvapoeding met Vlasous; Klewerige Ribbetjies; Blinis met Salm en Roomkaas; Kalfs Schnitzel; Sjokolade Palmiers; Canapés met Biltong; Mini-melktert

(3 + 2) (5)

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

125 ml water
62,5 g margarien
125 ml koekmeelblom
1 ml sout
2 groot eiers
50 g sjokolade



1. Verhit water en margarien in 'n klein kastrol. Hou deksel op tot water begin kook en margarien gesmelt het.
2. Verwyder van die hitte. Voeg al die droë bestanddele terseldertyd by. Roer tot 'n stywe bal vorm.
3. Laat effe afkoel en voeg eiers een vir een by.
4. Gebruik 'n spuitsak om langwerpige vorms op 'n gesmeerde bakplaat te spuit.
5. Bak vir eerste 10 minute teen 200 °C en daarna vir ongeveer 20 minute teen 180 °C.
6. Prik die onderkant van elke item met 'n vurk. Plaas weer terug in oond om uit te droog.
7. Spuit vulsel in.
8. Smeer gesmelte sjokolade bo op.

4.3.1 Identifiseer die:

- (a) Naam van die gereg (1)
- (b) Deeg wat gebruik is (1)

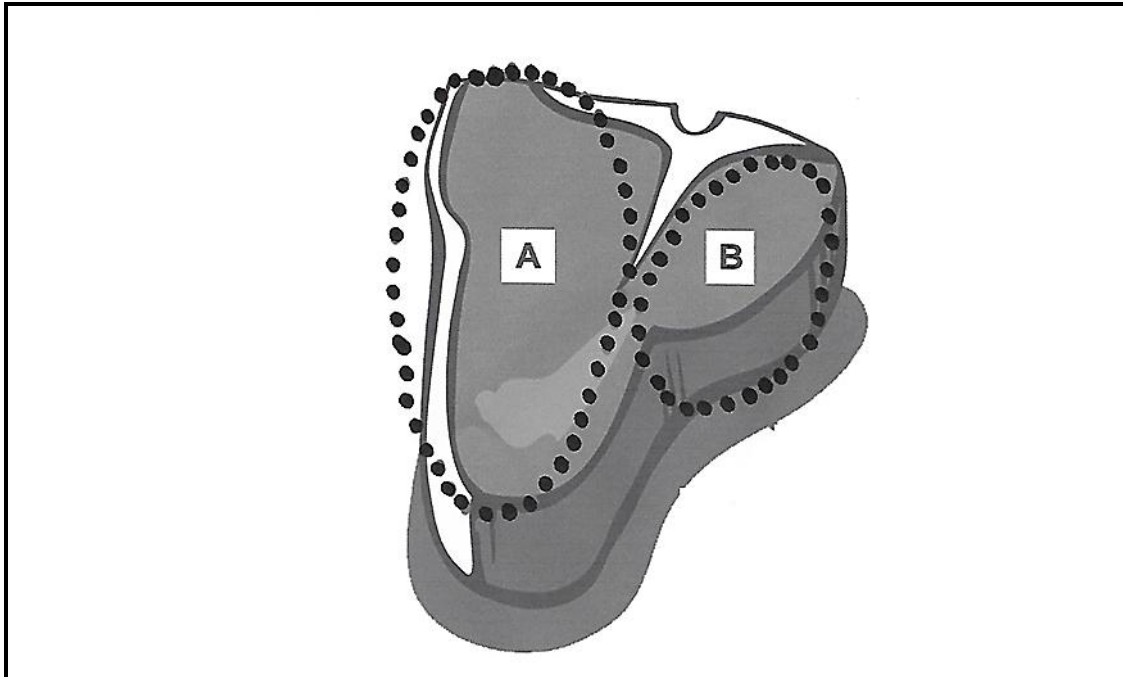
4.3.2 Verduidelik waarom die deksel op die kastrol gehou moet word wanneer die water en botter in stap 1, verhit word. (2)

4.3.3 Voorspel die uitkoms indien die sjef nie die instruksies in stap 5 gevolg het nie en die items teen 160 °C vir 45 minute gebak het. Motiveer jou antwoord. (3)

4.3.4 Gee TWEE redes waarom bogenoemde produk 'n beperkte raklewe het. (2)

4.4 Beveel VIER kreatiewe maniere aan hoe sjefs suurlemoene kan preserveer. (4)

- 4.5 Bestudeer die prent van die biefstuk hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Identifiseer die vleissnit wat uitgebeeld word. (1)
- 4.5.2 Die vleissnit genoem in VRAAG 4.5.1 kan in twee kleiner porsies verdeel word, uitgebeeld as **A** en **B**. Gee die naam van elke porsie. (2)
- 4.5.3 Beveel die beste gaarmaakmetode vir bogenoemde vleissnit aan. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.5.4 Lewer krities kommentaar op die volgende:
- 'n Romerige knoffelsous sal die geur van die biefstuk komplementeer. (2)
- 4.5.5 Stel 'n gepaste wyn voor om saam met die biefstuk bedien te word. (1)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

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

HOTEL WINS VERLIESE TYDENS COVID-19

Covid-19 het 'n mes in die hart van die globale hotelbedryf gestee en het vraag vernietig en inkomste en wins tot uiterste lae vlakke laat daal.

Hierdie globale pandemie is die mees skadelikste gebeurtenis wat die hotel bedryf nog ooit getref het. So strompelend wat kamerverkope geval het, storing van die voedsel en drank nog erger. Ons het data ontleed om te sien hoe erg die Voedsel-en-Drank afdeling geraak is en wat dit vir die Konferensie en Banket en ander areas van die wins-en-verliesstaat beteken.

[Aangepas uit [Hospitality.Net](#)]

- 5.1.1 Identifiseer die inkomste-genererende area wat die meeste deur die Covid-19 pandemie geaffekteer is. (1)
- 5.1.2 Lys nog TWEE areas wat groot verliese tydens die globale pandemie gelei het. (2)
- 5.1.3 Tydens sekere Covid-19 inperkingperiodes was hotelle nie toegelaat om aansit-etes te bedien nie en baie akkommodasie besprekings was gekanselleer. Skep DRIE innoverende oplossings vir hotelle om steeds 'n inkomste uit hul plek/lokaal tydens Covid-19, te verdien. (3)
- 5.2 Lys DRIE verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in 'n gasvryheids-onderneming. (3)
- 5.3 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.3.1 Interpreteer die inligting wat in die prent geïllustreer word en identifiseer die area in die akkommodasie-afdeling wat dit uitbeeld. (1)
- 5.3.2 Gee DRIE redes om jou antwoord op VRAAG 5.3.1 te motiveer. (3)

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

Pumeza is 'n gekwalifiseerde sjef. Sy woon in Durban. Dit was nog altyd haar droom om haar eie spysenieringsbesigheid te besit. Sy het 'n groot geloofstap geneem en het besluit om met 'n opskiet kos-trok (*pop-up food truck*) te begin by verskillende plekke in Durban. Haar kenmerkende dis (*signature dish*) sal *bunny chows* wees, maar sy gaan ook kerrie en rys, samoesas en roti's verkoop. Sy het 'n *Instagram*-rekening vir haar besigheid geskep.

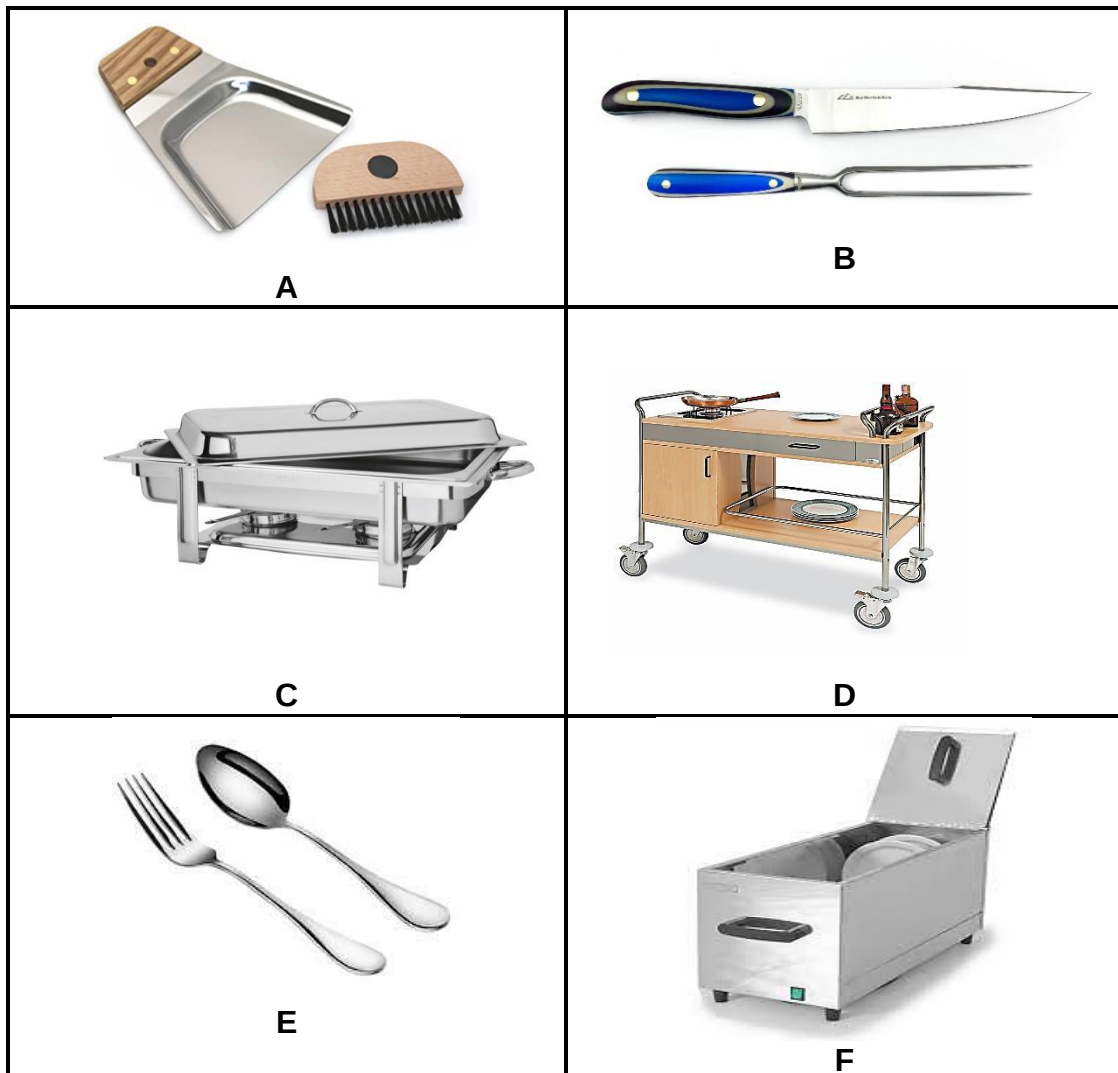


- 5.4.1 Wys VIER eienskappe van entrepreneurs uit wat Pumeza moet hê om 'n sukses van haar besigheid te maak. (4)
- 5.4.2 Onderzoek DRIE moontlike markkragte wat Pumeza se besigheid kan beïnvloed. (3 x 2) (6)
- 5.4.3 Gee DRIE riglyne vir Pumeza om te verseker dat haar *Instagram*-rekening 'n effektiewe bemakingsinstrument is. (3)
- 5.4.4 Stel TWEE innoverende maniere voor hoe Pumeza 'n kompeterende voordeel in haar nuwe besigheid kan bekom. (2 x 2) (4)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 Kies uit die lys hieronder die korrekte toerusting wat benodig word vir die volgende dienste en/of prosedures tydens maaltye. Skryf slegs die korrekte letter langs die vraagnommers (6.1.1–6.1.4) neer, byvoorbeeld 6.1.5 G.



- | | | |
|-------|---|-----|
| 6.1.1 | Gueridon diens | (1) |
| 6.1.2 | Afkrummel | (1) |
| 6.1.3 | Voorsny van vleis by buffet | (1) |
| 6.1.4 | Warmhou van voedsel by buffet | (1) |
| 6.2 | Beskryf kortliks die korrekte prosedure om te volg wanneer koffie aan gaste in 'n restaurant bedien word. | (5) |

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



6.3.1 Identifiseer die bedieningstyl. (1)

6.3.2 Gee 'n kort beskrywing van die prosedure wat 'n kelner moet volg wanneer voedsel volgens die bedieningstyl in VRAAG 6.3.1 genoem, bedien word. (4)

6.4 Kelners speel 'n belangrike rol in die tevredenheid van 'n gas. Hulle behoort ekstra aandag aan hul persoonlike higiëne, voorkoms sowel as kommunikasie te gee. Stel 'n lys saam met riglyne vir kelners om te volg wat die volgende betref:

6.4.1 Voorkoms en persoonlike higiëne (3)

6.4.2 Kommunikasie en hantering van kliënte (3)

6.5 Formuleer riglyne hoe restaurantpersoneel die volgende situasies tydens bediening moet hanteer:

6.5.1 Onverwagse kragonderbreking (3)

6.5.2 Gaste moet lank vir hulle voedsel wag (2)

6.6 Bestudeer die etikette van vonkelwyn hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.6.1 Dui aan watter van die vonkelwyne hierbo 'n ... smaak sal hê. Skryf slegs die korrekte letter (A–D) neer.

(a) soet

(b) baie droog

(c) effe soet/droog

(3)

6.6.2 Identifiseer die vonkelwyn van die lys hierbo wat nie toegelaat word om sjampanje genoem te word nie. Motiveer jou antwoord.

(2)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2021

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 14 bladsye.

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

1.1.1 B ✓

1.1.2 D ✓

1.1.3 A ✓

1.1.4 C ✓

1.1.5 C ✓

1.1.6 A ✓

1.1.7 B ✓

1.1.8 A ✓

1.1.9 D ✓

1.1.10 B ✓

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 G ✓

1.2.2 E ✓

1.2.3 B ✓

1.2.4 A ✓

1.2.5 C ✓

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1 G ✓

1.3.2 D ✓

1.3.3 B ✓

1.3.4 F ✓

1.3.5 C ✓

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- | | | | |
|--------|----------------|----------|------|
| 1.4.1 | Filo ✓ | | |
| 1.4.2 | Paris Brest ✓ | | |
| 1.4.3 | Rosé ✓ | | |
| 1.4.4 | Agterkantoor ✓ | | |
| 1.4.5 | Sommelier ✓ | | |
| 1.4.6 | Ganache ✓ | | |
| 1.4.7 | Blatjang ✓ | | |
| 1.4.8 | Bardeer ✓ | | |
| 1.4.9 | Fisien ✓ | | |
| 1.4.10 | Mirepoix ✓ | (10 x 1) | (10) |

1.5 KEUSE

- | | | | |
|-------|-----|--------------------------|-----|
| 1.5.1 | A ✓ | | |
| | C ✓ | | |
| | D ✓ | | |
| | E ✓ | | |
| | G ✓ | (Enige volgorde) (5 x 1) | (5) |
| 1.5.2 | B ✓ | | |
| | C ✓ | | |
| | E ✓ | | |
| | F ✓ | | |
| | G ✓ | (Enige volgorde) (5 x 1) | (5) |

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1 2.1.1 Tuberkulose/TB ✓ (1)

- 2.1.2
- Koors / kouekoors / nagsweet ✓
 - Hoes bloed ✓
 - Verlies van aptyt ✓
 - Konstante moegheid/ voel heeldyd moeg ✓
 - Borspyn ✓
 - Kortasem ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

LET WEL: Konstante hoes en gewigsverlies is reeds in die scenario genoem.

- 2.1.3 Joslyn ...
- moet op siekverlof geplaas word. ✓
 - moet behandeling vir TB ontvang. ✓
 - kan slegs terugkeer werk toe 7 dae na die begin van effektiewe behandeling. ✓
- (Enige 2 x 1) (2)

- 2.2
- Daar sal 'n werkvloei onderbreking wees / die besigheid mag vir 'n ruk gesluit word. ✓
 - Minder werkers sal tot laer produktiwiteit lei. ✓
 - Daar sal 'n behoefte vir heropleiding en aanstelling van werkers wees. ✓
 - Toename in indirekte koste wat met versorging en behandeling van werkers verband hou. ✓
- (4)

- 2.3
- Gee net jou beste ✓
 - Moenie werk lewer waarop jy nie trots is nie ✓
 - Stap 'n ekstra myl ✓
 - Wees gewillig om ekstra klasse te neem ✓
 - Lees kostydskrifte en boeke / besoek kosmaak webtuistes / blogs / kyk TV-programme of reekse in verband met kook ✓
 - Probeer nuwe neigings / eksperimenteer met nuwe geure of style van aanbieding ✓
 - Word lid van 'n professionele organisasie / ontmoet met mense van jou portuurgroep om idees uit te ruil ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 2.4
- Goeie diens lei tot tevrede kliënte ✓
 - Tevrede kliënte is bereid om te betaal ✓
 - Kliënte keer terug / word lojale ondersteuners / klante ✓
 - Winsgrens word verhoog / meer kliënte verhoog inkomste en wins ✓
 - Kliënte praat gunstig oor hul ervaring / positiewe mondelingse oordrag trek meer kliënte ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 2.5
- Gebruik 'n kredietkaart met 'n lae limiet ✓
 - Gebruik 'n veilige verbinding ✓
 - Doen sake met 'n betroubare instansie ✓
 - Gebruik die aanbevele webtuiste ✓
 - Moenie op enige 'hyperlink' wat in 'n 'spam' e-pos vervat word, kliek nie ✓
 - Gebruik altyd 'n veilige web-soekenjin ('web browser') ✓
 - Wees op die uitkyk vir die geslote toesluit-ikoon ✓
 - Lees die voorwaarde en terme op die verskaffer se webwerf ✓
 - Gebruik 'n rekenaar-privaatheidsfilter ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 **A** – Voorgereg / slaai saam met hoofgereg ✓
Rede: Dit is klein / sout / bevat tamaties, eiers, klein skyfies ham ✓
B – Nagereg ✓
Rede: Dit bevat soet vrugte en deeg ✓ (4)
- 3.1.2 (a) 'n Helder, geurige sout jellie ✓ (1)
 (b) Verhelderde vleis, vis of pluimvee gekeurde jellie ✓ (1)
- 3.1.3 Laat die mengsel toe om tot 'n dik konsekwentheid eierwit te verdik voordat enige vaste stowwe bygevoeg word / verkoel die gelatien oor 'n ys-waterbad totdat dit stroperig raak voordat enige vaste stowwe bygevoeg word / vaste bestanddele behoort sonder enige vloeistof te wees. ✓✓ (2)
- 3.1.4 • Kook / maak die vars pynappel gaar ✓
Rede:
 • Rou pynappel bevat 'n proteolitiese ensiem, bromelien ✓
 • Bromelien breek gelatien af ✓ (3)
- 3.1.5 • Probeer om nie 'n mes in te steek nie ✓
 • Trek dit liggies weg van die kante met jou vingerpunte ✓
 • Gebruik 'n blaasvlam vir 'n kort rukkie aan die buitekant van 'n metaalvorm ✓
 • Plaas 'n warm doek rondom die vorm ✓
 • Doop die vorm in warm water vir 1–2 sekondes ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.2 3.2.1 Barquettes ✓ (1)
- 3.2.2 Broskors / Pâte brisée / Pâte à foncer ✓ (1)
- 3.2.3 (a) • Doppe moet geblindbak word voordat dit gevul word ✓
 • Gebruik minder water in die deeg ✓
 • Kontroleer dat die oondtemperatuur nie te koud is nie / voorverhit die oond ✓
 • Bak die deeg lank genoeg ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- (b) • Moenie die deeg oorhanteer of te veel uitrol nie ✓
 • Rus deeg vir 20–30 minute voordat dit uitgerol word ✓
 • Werk liggies; moenie die deeg rek tydens hantering nie ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.2.4
- Voer die tertbak met deeg uit en werk die kante netjies af ✓
 - Dock / maak klein gaatjies met 'n vurk in die rou deeg ✓
 - Voer die deegdop uit met foelie, 'n dubbellaag bakpapier ✓
 - Vul dit met droëbone / rys ✓
 - Bak die deegdop vir 10–15 minute by 180 °C ✓
 - Verwyder die bone / rys en veering en bak vir 'n verdere 5–10 minute totdat die deeg droog en ligbruin is ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 3.3
- Voeg by groentebredies of dik soppe ✓
 - Berei hummus / 'n smeer van bone, knoffel en suurlemoensap en bedien met groente as 'n doopsous or gebruik dit in pitas of omhulsels ('wraps') ✓
 - Lensie-frikadelle kan in hamburgers gebruik word ✓
 - Vegetariese tacos ✓
 - Gebakte sousboontjies op roosterbrood vir ontbyt ✓
 - Lensiekerrie met basmatiese rys ✓ (Enige geskikte 4 x 1) (4)

- 3.4 3.4.1
- Dit is maklik om te hidreer en in disse te gebruik ✓
 - Dit gebruik nie baie spasië nie / maklik om te berg / benodig nie 'n yskas vir berging nie ✓
 - Het 'n lang raklewe ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.4.2
- Dit is goedkoper as dierlike proteïene ✓
 - Dit help om vleis in verskillende geregte te rek ✓ (2)

- 3.4.3
- Dit is 'n goeie bron van proteïene ✓
 - Dit is laag in kilojoules/ dit bevat nie versadigde vette of cholesterol nie ✓
 - Dit is ryk in komplekse koolhidrate en dieetvesel ✓
 - Dit bevat verskeie minerale en vitamien B ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.5
- | | Naam van gereg | Klassifikasie |
|----------|-------------------------------|----------------|
| A | Geposjeerde Peer in Rooiwyn ✓ | Posjeer ✓ |
| B | Suurlemoen Meringue Tert ✓ | Bak ✓ |
| C | Crêpes Suzette ✓ | Vlakvetbraai ✓ |
- (6)
[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Totale koste = koste van bestanddele + arbeid + oorhoofse koste
 = R15 000 + R6 500 + R5 000
 = R26 500 ✓

Verkoopprys = total / voedselkoste + wins ✓
 = R26 500 + R11 000 ✓
 = R37 500 ✓ (4)

4.1.2 Bruto wins = verkoopprys – voedselkoste
 = R37 500 – R15 000
 = R22 500 ✓

Bruto wins % = bruto wins / verkoopprys x 100 ✓
 = R22 500 / R37 500 x 100 ✓
 = 60% ✓ (4)

4.1.3 = R37 500 / 150 ✓
 = R250,00 per person ✓ (2)

- 4.2 4.2.1
- Minder spasie is nodig – die ruimte van die biblioteek kan eerder gebruik word vir die uitstalling ✓
 - Gaste kan met mekaar meng / rondbeweeg met hulle bordjies met happies terwyl hulle die kuns en fotografie geniet ✓
 - Gasvryheidstudie leerders kan met die fotografie-klub saamwerk rakende die kreatiwiteit van die geregte ✓
 - Die spyskaart kan aanklank vind by verskeie kultuurgroepe ✓
 - Vingerhappies kan goedkoop maar terselfdertyd interessant wees; dit kan meer winsgewend wees/ meer besoekers kan getrek word ✓
 - Die duur van 'n skemeronthaal is gewoonlik kort ✓ (Enige 4 x 1) (4)

4.2.2 Sout:

- Pizette ✓
- Blinis met Salm en Roomkaas ✓
- Canapés met Biltong ✓

Soet:

- Sjokolade Palmiers ✓
- Mini Melkert ✓ (5)

4.3 4.3.1 (a) Sjokolade Eclairs ✓ (1)

(b) Chouxpasta-deeg ✓ (1)

4.3.2

- Voorkom dat stoom verdamp / verhoed oorverhitting ✓
- Stoom is die enigste rysmiddel ✓ (2)

- 4.3.3
- Lae volume met 'n dik kors ✓
 - Olierige en swaar eclairs ✓
- Motivering:**
- Te lae temperatuur / te min stoom het tydens die bakproses gevorm ✓ (3)
- 4.3.4
- Die vulsel versag die eclairs ✓
 - Klante verwag dat eclairs bros moet wees en vind die sagte eclairs onaptyklik ✓ (2)
- 4.4
- Suurlemoenstroop/Limoncello/Limonade ✓
 - Bevrore suurlemoensap ✓
 - Suurlemoen-marmalade ✓
 - Suurlemoenbotter (*lemon curd*) ✓
 - Suurlemoen-sorbet ✓
 - Suurlemoene in sout gepreserveer ✓ (Enige aanvaarbare 4 x 1) (4)
- 4.5 4.5.1 T-been / T-been biefstuk / Lende ✓ (1)
- 4.5.2
- A – Lendeskyl ✓
- B – fillet / beeshaas ✓ (2)
- 4.5.3
- Enige droë hitte gaarmaakmetode/braai/rooster/oondbraai/bak ✓
- Motivering:**
- Dit is 'n sagte vleissnit en verg min gaarmaaktyd ✓ (2)
- 4.5.4
- Nie geskik ✓
 - Die T-been biefstuk het 'n hoë vetinhoud met baie geur / die knoffel sal die vleisgeur bederf / die room van die sous is te ryk ✓
- OF**
- Dit is geskik ✓
 - Die knoffel en die room komplimenteer die vleisgeur indien matige hoeveelhede gebruik word ✓ (2)
- 4.5.5 Droë rooiwijn / Cabernet Sauvignon / Shiraz / Merlot ✓
- (Enige 1 x 1) (1)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Voedsel en Drank ✓ (1)
- 5.1.2 • Akkommodasie ✓
• Konferensies / Bankette ✓ (2)
- 5.1.3 • Verander kamers in woonstelle om te verhuur ✓
• Bied kamerdiens aan ✓
• Deurry maaltye / wegneem-etes in plaas van aansit-etes ✓
• Afleweringsdiens vir etes ✓
• Spesiale aanbiedinge vir akkommodasie ✓
• Opdateer die webtuiste / virtuele toere op die webtuiste ✓
• Opgradering van bemarkingstrategieë / teiken die plaaslike mark ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.2 • Byhou van alle inkomste en uitgawes ✓
• Tref reëlins vir versekering om die verlies aan waardevolle artikels en beserings van personeel te dek ✓
• Voorbereiding van finansiële verslae of state ✓
• Opstel van begroting ✓
• Berei kontantvloei-voorspellings voor ✓
• Toesighouding oor kassiere en om stelsels vir hulle in plek te hê ✓
• Opstel van prosedure vir aankope, ontvangs, store en rekvisisies ✓
• Verseker dat voorraadopname gereeld gedoen word ✓
• Hantering van skuld invordering ✓
• Betaal belasting en BTW ✓
• Hanteer navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta ✓
• Betaal personeel salarisse ✓
• Kontroleer bankprosedures ✓
• Toesighouding oor die ouditering van hotelfondse ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.3 5.3.1 Voorkantoor / Ontvangs ✓ (1)
- 5.3.2 • Die voorkantoor is die hart van elke akkommodasie onderneming ✓
• Dit is waar die gaste kontak maak met die onderneming wanneer hy/sy 'n bespreking maak / inboek of 'n rekening betaal / gaste se probleme hanteer ✓
• Navrae word deur die voorkantoor hanteer ✓
• Om 'n goeie eerste indruk te skep vorm die basis van 'n bevredigende verblyfervaring ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 5.4 5.4.1
- Vermoë om besigheidsgeleenthede raak te sien ✓
 - Neem berekende risiko's om sukses te bereik ✓
 - Sin vir verantwoordelikheid ✓
 - Liefde vir prestasie ✓
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid ✓
 - Toekomsgerigte perspektief ✓
 - Selfvertroue dat sukses behaal sal word ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede ✓
 - Hoë vlakke van energie en humorsin ✓ (Enige 4 x 1) (4)

5.4.2 **Marknuweling** ✓

- Baie mense kan presies dieselfde as Pumeza doen / Pumeza gaan teen mense kompeteer wat al lank in die besigheid is en gereelde kliënte het ✓

Die klant se bedingingsmag ✓

- Klante kan dalk die buurman se produk kies omdat dit goedkoper is / daar is baie soortgelyke voedsel(kos)-trokke in Durban wat dieselfde straatkos verkoop ✓

Die bedingingsmag van die verskaffers van rou produkte ✓

- Pumeza mag dalk met verskaffers moet onderhandel waar sy haar bestanddele / verpakking koop, veral as sy in grootmaat koop ✓

Substituutprodukte ✓

- Ander straatkosse kan dalk meer gewild / goedkoper wees byvoorbeeld worsbroodjies ✓ (Enige 3 x 2) (6)

- 5.4.3
- Mooi, duidelike en aanloklike foto's ✓
 - Plaas gereeld items ✓
 - Vertel stories met plasinge ✓
 - Bou 'n sterk handelsnaam ✓
 - Kies die regte hutsmerke ✓
 - Skep die perfekte bio ✓
 - Skep interessante inhoud ✓
 - Kruis bevorder ('cross promote') vriende en beïnvloeders ✓
 - Gaan regstreeks op Instagram ✓
 - Skakel met jou volgelinge en teikengehoor ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 5.4.4
- Aantreklike en kreatiewe voorkoms van die voedsel(kos)-trok ✓✓
 - Voorsien aflewerdiens in die buurt ✓✓
 - Hou spesiale geleenthede om klante te lok ✓✓
 - Verhoog lojaliteitsbelonings vir etes wanneer die kos trokke op hul besigste is ✓✓
 - Verander spyskaarte seisoenaal ✓✓
 - Parkeer op strategiese plekke ✓✓
 - Beproof nuwe resepte en voedsel nismarkte ✓✓ (Enige 2 x 2) (4)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 D ✓ (1)
- 6.1.2 A ✓ (1)
- 6.1.3 B ✓ (1)
- 6.1.4 C ✓ (1)
- 6.2
- Kelner vra gaste of hul warm of koue melk verkies ✓
 - Plaas koffiekoppie, piering en teelepel net regs van elke gas ✓
 - Die oor van die koppie moet na die gas se regterhand wys ✓
 - Plaas die suikerpot en versoeters op die tafel neer ✓
 - Dra die koffiepote en melkbekers op 'n skinkbord op die palm van jou linkerhand ✓
 - Nader gaste van regterkant af en of hy/sy warm of koue melk verkies ✓
 - Skink die koffie deur die koffiepote skuins te hou tot 16 mm van die koppie se rand. Die koffiepote moenie die skinkbord verlaat nie ✓
 - Skink melk op dieselfde manier ✓
 - Plaas die suikerpot op die tafel ✓
 - Maak seker jy bied 'n hervul aan wanneer die koppies amper leeg is ✓
- (Enige 5 x 1) (5)
- 6.3 6.3.1 Silwerdiens ✓ (1)
- 6.3.2
- Plaas voedsel op 'n geskikte opdienbord ✓
 - Hou die opdienbord op die palm van jou linkerhand vas ✓
 - Verlaag jou linkerhand wat die opdienbord hou tot 5 cm van die rand van die gas se bord af ✓
 - Lig die voedselitem uit die opdienbord met jou regterhand deur 'n lepel en vurk te gebruik en plaas dit op die gas se bord ✓
 - Beweeg anti-kloksgewys om die tafel om elke gas te bedien ✓
 - Onthou om dames eerste te bedien ✓
 - Moenie die opdienbord op die tafel los nie ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 6.4.1
- Bad of stort daagliks ✓
 - Gebruik reukweerder ✓
 - Dra skoon klere en uniforms ✓
 - Volg die versorgings-instruksies op klere etikette om die materiaal se beste voorkoms te behou ✓
 - Moenie oorweldigende parfuum en naskeermiddel gebruik nie ✓
 - Mans moet skoon geskeer wees ✓
 - Hare moet skoon en uit die gesig wees ✓
 - Dra altyd haarbedekkings wanneer kos hanteer word ✓
 - Hou vingernaels kort en skoon ✓

- Skoene moet skoon en veilig wees ✓
- Vermoed oorbodige juweliersware ✓
- Moenie in voedselareas rook nie ✓
- Bedek oop wonde en snye met waterdigte pleister ✓
- Was hande onmiddellik nadat die toilet gebruik is, gerook is of met vullis gewerk is ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.4.2
- Erken gaste binne 30 sekondes nadat hulle die restaurant binnegekom het en verskaf die spyskaart aan gaste binne 2 minute na hul aankoms. ✓
 - Kelners moet vriendelik en georganiseerd wees. ✓
 - Maak oogkontak. ✓
 - Moenie te hard of te sag praat nie. ✓
 - Wees diskreet teenoor moeilike klante en verseker dat moeilike situasies nie sigbaar is vir ander klante nie. ✓
 - Beantwoord gaste se navrae in verband met voedsel en drank wat beskikbaar is / toon belangstelling in hul bestelling en maak gepaste voorstelle wat spyskaartkeuses betref. ✓
 - Sommige klante wil alleen gelaat word; ander wil vermaak word. Wees bedag op gaste se luim. ✓
 - Voldoen aan spesiale behoeftes van gaste, byvoorbeeld dieet- en godsdienstige vereistes, kindersitplekke, rolstoeltoegang en rookvrye gebied. ✓
 - Wys dat jy werklik bly is om die klante te sien en bedien hulle behoorlik. ✓
 - Vra om verskoning as gaste lank moet wag. ✓
 - Vind uit en gebruik die name van die gaste wat jy bedien. ✓
 - Alle klante moet gelykwaardig behandel word en met die nodige respek en waardigheid. ✓
 - Toon respek en hoflikheid teenoor gaste met verskillende kulturele gebruike. ✓
 - Onthou wat gereelde gaste bestel. ✓
 - Maak voorstelle en lig klante in oor spesiale geregte. ✓
 - Roep 'n bestuurder indien vrae buite die omvang van jou gesag is. ✓
 - Maak seker dat gaste nooit vir die rekening hoef te wag nie en aanvaar altyd foonies met dank. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.5 6.5.1
- Hanteer die situasie kalm en professioneel ✓
 - Verduidelik / maak 'n aankondiging van die situasie aan die klante ✓
 - Vra om verskoning en bied 'n beperkte spyskaart aan wat nie geregte of drankies insluit wat elektriese apparate benodig vir voorbereiding nie, bv slaai en koue drankies ✓
 - Skakel die kragopwekker aan as die onderneming een het ✓
 - Restaurant personeel behoort beligting soos kerse te organiseer ✓
 - Skakel elektriese toerusting af en ontkoppel dit ✓
 - Gebruik gasstowe en gasstoerusting ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.5.2
- Wees vriendelik / maak seker dat hul glase vol is / bied die drank-spyskaart aan ✓
 - Lig gaste in dat hulle vir 'n sekere tyd sal moet wag (sommige geregte op die spyskaart kan dalk langer neem op 'n á la carte spyskaart) ✓
 - Indien daar 'n krisis in die kombuis is, wees voorbereid om 'gratis' items aan te bied, soos broodrolletjies of koffie, met die toestemming van die bestuurder. Dit kos baie min, maar dit mens kan klante op hierdie manier gelukkig hou. Dit sal afhang van die inhuus-beleid van die restaurant ✓
 - Sommige moderne restaurant bied dalk vermaak aan vir gaste om hulle besig te hou, bv. speletjies ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 6.6 6.6.1 (a) D ✓
- (b) A / B ✓
- (c) C ✓ (3)

- 6.6.2 B / Ciropicariello ✓
- Motivering:** Dit is in Italië vervaardig / slegs vonkelwyn wat in Frankryk gemaak word mag sjampanje genoem word. ✓ (2)
- [30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200