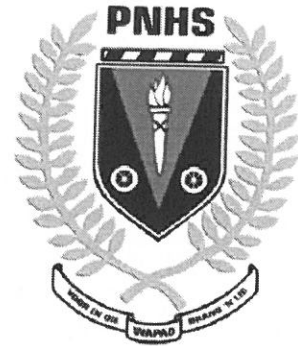


**HOËRSKOOL PRETORIA-NOORD  
GASVRYHEIDSTUDIES  
GRAAD 12  
JUNIE 2017  
TOTAAL: 200  
TYD: 2 ½ URE  
EKSAMINATRISE: ME J. DE BEER  
MODERATOR: MNR GREYLING**

---



**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

Afdeling A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
Afdeling B:	Kombuis en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
Afdeling C:	Voeding en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	(80)
Afdeling D:	Sektore en Loopbane Voedsel en Drankdiens	(60)

**TOTAAL: 200 PUNTE**

2. Beantwoord AL die vrae op die FOLIOPAPIER.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Beantwoord die vrae puntsgewys.
6. Sterkte



**AFDELING A : KORTVRAE**  
**VRAAG 1**

**1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

**Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A – D) langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die FOLIOPAPIER, byvoorbeeld 1.1.11 E.**

**VOORBEELD:**

1.1.11 Sushi is . . .

- A. 'n oop tert met 'n vulsel van gebakte eiervla.
- B. gaar of rou vis wat met rys opgedien word.
- C. fyngemaalde vleis, vis of pluimvee.
- D. klein ronde sjokoladeballetjies.

ANTWOORD: 1.1.11 - B

1.1.1 'n Skemerdrankie wat uit wit rum, suurlemoensap, suiker, kruisement, ys en sodawater bestaan:

- A. Daiquiri
- B. Martini
- C. Bloody Mary
- D. Mojito

1.1.2 'n Siekte wat deur die drink van besmette water oorgedra word, is . . .

- A. MIV/Vigs
- B. tuberkulose
- C. cholera
- D. gastroënteritis.

1.1.3 Persone wat aan 'n hartsiekte ly, behoort . . . uit hulle dieet weg te laat.

- A. vrugteslaai
- B. gebraaide stokvis
- C. heelgraanbrood
- D. afgeroomde melk

1.1.4 Die werklike prys wat vir 'n bestanddeel betaal word, staan as die \_\_\_\_\_ prys bekend.

- A. aankoop-
- B. eenheids-
- C. Kos-
- D. werklike

- 1.1.5 Die tegniek om warm brandewyn oor Crêpes Suzette te gooi en dit aan die brand te steek, word \_\_\_\_\_ genoem.
- A. frappé
  - B. fromage
  - C. fumet
  - D. flambé
- 1.1.6 Konfoorskottels is toerusting wat deur \_\_\_\_\_ verhit word.
- A. vlambare jel
  - B. elektrisiteit
  - C. gas
  - D. stoom
- 1.1.7 Die tipe vegetariese dieet wat slegs melk en suiwelprodukte insluit, staan bekend as . . . . dieet.
- A. Pesco-vegetariese
  - B. Ovo-vegetariese
  - C. Laktovegetariese
  - D. Lakto-ovo-vegetariese
- 1.1.8 Die tegniek om klein gaatjies in die deeg te steek voordat dit gebak word, word . . . genoem.
- A. rol
  - B. prik
  - C. vou
  - D. verglansing
- 1.1.9 Wanneer jy 'n trots Suid-Afrikaanse produk koop, dra jy by tot die . . .
- A. koop van duur produkte
  - B. koop van minderwaardige produkte
  - C. opbou van die plaaslike ekonomie
  - D. opbou van die internasionale ekonomie
- 1.1.10 EEN van die volgende stellings is NIE van toepassing op goeie spanwerk nie:
- A. Om regverdig en eerlik met die span te wees.
  - B. Om in staat te wees om na dieselfde doelwit te streef.
  - C. Om nie bevooroordeeld te wees nie.
  - D. Om nie in staat te wees om sukses en mislukking te deel nie.

(10)

1.2

Kies 'n rol en verantwoordelikheid uit KOLOM B wat by die bestuursposisie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A-L) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.10)

KOLOM A Posisies		KOLOM B
1.2.1	Sekuriteit	A kommunikeer die beeld van die hotel op kreatiewe maniere
1.2.2	Rekenmeester	B adverteer poste, neem nuwe personeel in diens en lei hulle op
1.2.3	Administrateur	C beheer en implementeer behoorlike veiligheidsprosedures
1.2.4	Parkeerbeampte	D teken kontrakte met betroubare diensverskaffers
1.2.5	Verkoops- en bemarkingsbestuurder	E maak seker dat die korrekte stelsels ten volle gebruik word
1.2.6	Gasvryheidsinstrukteur	F voer roetine-instandhouding soos opknappingswerk uit
1.2.7	Menslikehulpbronbestuurder	G ontvang gaste by hulle voertuie
1.2.8	Huishouer	H betaal die personeel se salarisse
1.2.9	Finansiële bestuurder	I beheer toegang van voertuie tot die terrein
1.2.10	Instandhoudingsbestuurder	J ontwikkel personeel waar nodig
		K verantwoordelik vir die skoonmaak en gereedmaak van kamers vir gaste wat verwag word
		L Reageer wanner toerusting in die hotel onklaar raak

(10)

1.3 Gee EEN woord/term vir elke van die volgende beskrywings. Slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.6) op die FOLIOPAPIER neer.

- 1.3.1 Ensieme wat proteïene afbreek.
- 1.3.2 'n Nagereg van roomys op 'n sponskoekbasis, bedek met meringue en gekaramelliseer.
- 1.3.3 'n Gewilde Suid-Afrikaanse groentesous wat dikwels saam met pap voorgesit word.
- 1.3.4 Vierkante of stroke choux deeg wat diepgebraai en met versiersuiker besprinkel word.
- 1.3.5 Die vermoë om saam met mense uit verskillende agtergronde te werk.
- 1.3.6 'n Kulturele groep wat nie vleis en melk meng wanneer voedsel berei word nie. (6)

1.4 **IDENTIFIKASIE-ITEMS**

- 1.4.1 Identifiseer DRIE maniere uit die lys hieronder waarom MIV/Vigs NIE oorgedra kan word nie.
  - A Rosa het haar ma met 'n drukkie gegroet.
  - B Peter is by 'n hotel aangestel om nageregte en fyngebak te berei.
  - C Priscilla het haar vriend 'n oop wonde met haar kaal hande behandel.
  - D John het per ongeluk sy vriend met 'n naald geprik wat deur 'n dwelmverslaafde gebruik is.
  - E Mary en Martha het 'n stort in die koshuis gedeel. (3)
- 1.4.2 Kies VYF prosedures uit die lys hieronder wat 'n kelner van 'n gas se linkerkant af moet uitvoer.
  - A Aanbied van 'n spyskaart
  - B Aanbied van die wynlys
  - C Bedien slaai
  - D Bedien brood
  - E Silwerbediening
  - F Verwyder borde
  - G Afkrummel ('Crumbing down')
  - H Aanbied van rekening (5)

1.5 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende inner deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.6) op die FOLIOPAPIER neer.

- 1.5.1 . . . . . is die term wat gebruik word om items soos melk, eiers, meel en vleis te beskryf.
- 1.5.2 . . . . . is 'n tipe vla wat stysel as 'n verdikkingsmiddel het.
- 1.5.3 . . . . . word van styfgeklitste eierwit en suiker gemaak as 'n basis vir baie nageregte en soetgebak gebruik word.
- 1.5.4 Die Franse term vir voorafbereiding is . . . . .
- 1.5.5 'n . . . . . is 'n plek ('place setting') wat vir een persoon by die tafel gedek is.
- 1.5.6 'n . . . . . –spyskaart laat gaste nie toe om die geregte self te kies nie.

TOTAAL AFDELING A (6) [40]

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

**VRAAG 2**

- 2.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**'n Paartjie het 'n naweek by die Savoy Gastehuis wat onlangs in Port Alfred geopen het, gespandeer. Twee weke na dié naweek het die egpaar begin kla oor moegheid en hul oë en vel het begin geel raak. Volgens 'n betrokke bron, word die water wat die gastehuis gebruik, nie behoorlik behandel nie. Die personeel van die gastehuis is dikwels ook onverskillig met hul persoonlike higiëne.**

- 2.1.1 Identifiseer die siekte wat die bogenoemde egpaar siek kon gemaak het. (1)
- 2.1.2 Stel DRIE ander simptome voor wat dié egpaar ook kon ervaar het. (3)
- 2.1.3 Meld TWEE riglyne wat die personeel van die bogenoemde gastehuis moes volg, om die oordrag van die siekte in vraag 2.1.1 te voorkom. (2)
- 2.1.4 Voorspel watter impak het dié siekte op die werksplek. (2)

2.2 Die hoë MIV/VIGS-persentasie in Suid-Afrika is 'n realiteit wat deur elke beroep raakgesien moet word.

2.2.1 Waarvoor staan die afkorting VIGS? (1)

2.2.2 Waarom is dit belangrik dat chirurgiese handskoene gedra moet word indien 'n snywond in die voedselvoorbereidingsare opgedoen word. (1)

2.2.3 Watter tipe behandeling is in Suid-Afrika beskikbaar vir 'n persoon wat MIV/VIGS het? (1)

2.2.4 Mag 'n persoon met MIV/VIGS werksaam wees in die Gasvryheidsbedryf? Motiveer jou antwoord. (2)



2.3 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Die personeel by die Terrace-restaurant funksioneer nie goed as 'n span saam nie. Elke personeellid het sy/haar eie idee oor die posbeskrywings en die bestuur van die restaurant. Dit veroorsaak baie wrywing. Personeel kry geen spesiale bonus nie want die restaurant was nog nie baie winsgewend nie.**

2.3.1 Verduidelik hoe dit moontlik sal wees om goeie werksverhoudinge by die Terrace-restaurant te vestig. (2)

2.3.2 Stel voor hoe goeie kliëntediens en uitstekende dienslewering deur die maître d' die wins van die restaurant kan laat styg. (1)

2.4 **Kelners besef soms nie dat hulle onprofessioneel in die werkplek op tree nie.**

2.4.1 Noem TWEE praktyke wat jy as onprofessionele gedrag sou beskou. (2)

2.5 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



2.5.1 Evalueer die professionele voorkoms van die sjef hierbo. (2)

**TOTAAL VIR AFDELING B: [20]**

**AFDELING C:**

**VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE**

**VRAAG 3**

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

<p style="text-align: center;"><b>SPYSKAART FORMELE DINEE</b></p> <p style="text-align: center;">Garnaalkelkie</p> <p style="text-align: center;">Consommé Royal</p> <p style="text-align: center;">Bief Wellington met Rooiwynsous Duchess-aartappels Glansgroente</p> <p style="text-align: center;">Gemengdebessie-jellie</p> <p style="text-align: center;">Tee/Koffie</p> <p>11/3/2017 <span style="float: right;">R150</span></p>
---

3.1.1 Identifiseer die tipe spyskaart en gee TWEE redes vir jou antwoord. (3)

3.1.2 Uit hoeveel gange bestaan die spyskaart? (1)



- 3.1.3 Meld TWEE geregte wat jy nie aan Moslemgaste sal bedien nie en verduidelik waarom. (4)
- 3.1.4 Voorspel watter gereg op die spyskaart heel waarskynlik 'n allergiese reaksie by die gaste kan veroorsaak. (1)
- 3.1.5 Verduidelik hoe jy sal weet dat die gas 'n allergiese reaksie toon. (4)
- 3.1.6 Maak 'n voorstel hoe die nagereg verander kan word sodat die spyskaart geskik is, vir persone wat ly aan diabetes. (1)
- 3.1.7 Die bostaande spyskaart is geskik vir 'n formele dinee. Verwys na die volgende:
- A. Hoeveelheid gaste (1)
- B. Tyd van die funksie (1)
- C. Kleredrag (1)
- 3.1.8 By 'n formele dinee kan 'n 'amuse bouche' voor die ete bedien word. Beskryf die term. (2)

3.2 Die volgende hors d'oeuvres verskyn op 'n lys wat deur 'n spyseniersmaatskappy, Rassie Rits Spyseniers, opgestel is. Klante kan uit die onderstaande lys kies om hul eie spyskaart vir die skemerkeelkfunksie op te stel.

<b>Hors D'oeuvres</b>	
Rissoles	
Brochettes	
Fritots	
Rumaki's	
Quiches	
Samoesas	
'Buffalo wings'	
'Spring rolls'	

- 3.2.1 Hoekom dink jy is skemerkeelkfunksies 'n populêre manier van onthaal? (3)
- 3.2.2 Maak 'n lys van VIER punte wat jy in gedagte moet hou wanneer jy peuselhappies vir 'n skemerkeelkfunksie voorberei. (4)
- 3.2.3 Dui die hoeveelheid happies (per uur) per persoon aan vir twee of drie uur lange skemerkeelkie. (2)

3.2.4 Waarom is die 'Buffalo wings' nie 'n goeie keuse nie? Indien die gasheer onwrikbaar is in sy besluit om dit te bedien, hoe sal jy dit op 'n interessante manier voorsit? (2)

3.2.5 Onderskei tussen die volgende hors d'oeuvres:

- A Brochettes
- B Rumaki's

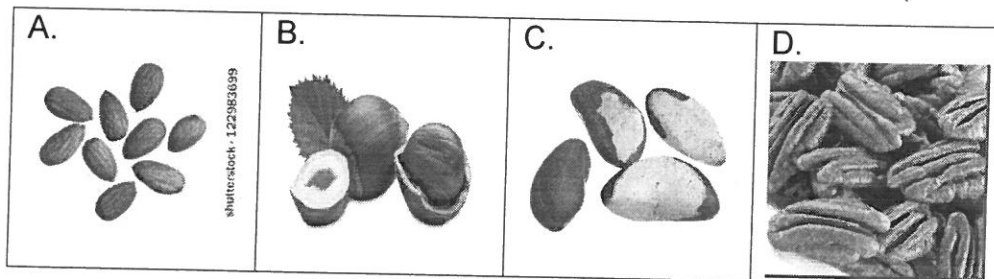
(2)

3.3 Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.



3.3.1 Analiseer DRIE items op die bostaande spyskaart wat verander kan word om ovo-vegetariër-gaste te akkommodeer. Motiveer jou antwoord (4)

3.3.2 Gekapte pekanneute is deel van die bestanddele in die hoender-en mayonnaise canapés. Watter simbool van die onderstaande verskillende neutsoorte, dui op pekanneute? (1)



3.3.3 Gee DRIE wenke hoe om neute in nageregte te gebruik.

(3)  
[40]

## VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die nageregte van fyngebak hieronder wat op die buffettafel by die Palm Tree Hotel bedien is en beantwoord die vrae wat volg.

Sjokolade-Éclairs Crème Caramel Crème Brûlée Mille feuille met aarbeie en room Vanielje-Bavarois Pekkanneuttert
--

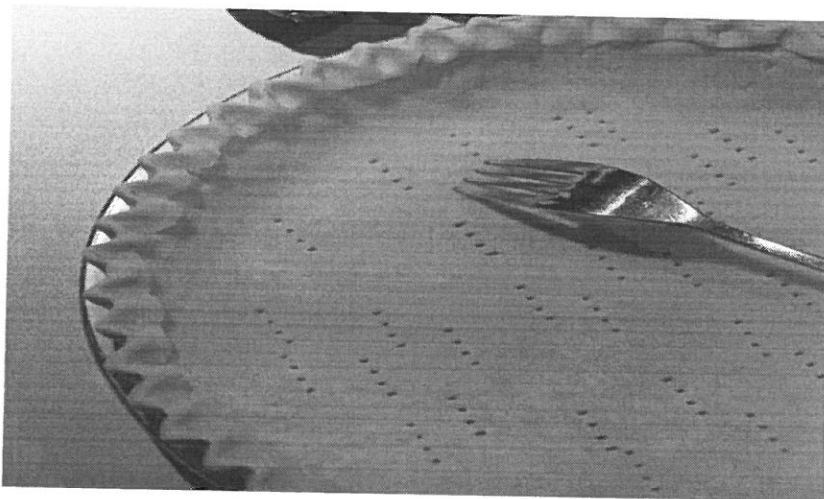
- 4.1.1 Uit die bostaande lys, identifiseer DRIE nageregte met 'n vlabasis. (3)
- 4.1.2 Vergelyk Crème Caramel en Crème Brûlée. Dui TWEE verskille aan.  
**Tabuleer jou antwoord soos volg:**

TWEE VERSKILLE	Crème Caramel	Crème Brûlée
A.		
B.		

 (4)

- 4.1.3 Klassifiseer die Vanielje-Bavarois in die korrekte nagereggroep naamlik warm, koud of bevrore. (1)
- 4.1.4 Gee 'n ander term vir *bavarois*. (1)
- 4.1.5 Noem EEN funksie van gelatien in *bavarois*. (1)
- 4.1.6 Die nagereg-sjef ('pastry chef') hou daarvan om verskillende soorte bavarois te maak. Beveel TWEE vars vrugtepurees aan wat NIE geskik is vir bavarois nie. Motiveer jou antwoord. (4)
- 4.1.7 Beskryf TWEE verskillende maniere waarop die stolvorm vir die bavarois voorberei kan word. (2)
- 4.2 Gee 'n rede vir ELK van die volgende stappe wat jy moes toepas tydens die voorbereiding van die bavarois.
- 4.2.1 Hidreer gelatien in koue water. (1)
- 4.2.2 Dispergeer die gelatien oor warm water. (1)
- 4.2.3 Die gelatien moet nie kook nie. (1)

- 4.3 Stel die tipe deeg voor wat gebruik word om die volgende produkte te maak:
- A. Sjokolade-Éclairs (1)
  - B. Pekanneuttert (1)
  - C. Mille feuille met aarbeie en room (1)
- 4.4 Noem die eienskappe van die deeg wat gebruik is vir die Mille Feuille in vraag 4.3 (c). (3)
- 4.5 Jou graad 12-klas het éclairs gebak. Toe die éclairs oopgemaak is om die vla met 'n versiersel in te spuit, het hulle gevind dat daar geen holte was om die vla in te spuit nie. In 'n tweede baksel éclairs het botter uitgesypel.
- 4.5.1 Gee EEN redes vir elk van die volgende foute wanneer éclairs berei word:
- A. Geen holte is gevorm nie. (1)
  - B. Botter sypel uit die éclairs (sinerese). (1)
- 4.5.2 Gee die redes waarom choux by twee temperature gebak word. (4)
- 4.6 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.6.1 Identifiseer die tegniek wat in die foto hierbo gebruik word. (1)
- 4.6.2 Verduidelik die eindresultaat indien die tegniek hierbo uitgelaat word. (1)
- 4.6.3 Noem DRIE reëls om toe te pas wanneer die pasteideeg hierbo voorberei word om 'n harde taai kors te voorkom. (2)

- 4.7 GPP ('TVP') word deesdae in baie geregte gebruik.
- 4.7.1 Waarvoor staan die afkorting GPP ('TVP')? (1)
- 4.7.2 Stel TWEE plaaslike Suid-Afrikaanse groente voor wat geskik sou wees om saam met GPP te bedien. (2)
- 4.7.3 Noem twee voordele van die gebruik van GPP. (2)

**TOTAAL AFDELING C: [40]  
[60]**

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

**VRAAG 5**

- 5.1 Bestudeer di volgende spyskaart en cover vir 'n formele aansitete vir 500 mense, ter ere van 'n besoekende staatspresident, by die Lagoon Beach Hotel en beantwoord die daaropvolgende vrae.

<p><b>SPYSKAART</b></p> <p>Gerookte Reënboogforel Met Hollandaisesous</p> <p>Kaassoufflé</p> <p>Bief Wellington Gegeurde rys Lemoenwortels Knoffelgroenbone</p> <p>Panna Cotta Aarbeicoulis</p> <p>Koffie/Tee</p> <p><b>16 Junie 2017</b></p>	
---	---

- 5.1.1 Gee die korrekte term vir 'n 'formele aansitete vir 500 mense'. (1)
- 5.1.2 Analiseer die spyskaart en cover en bepaal of die cover geskik is vir die spyskaart. Motiveer jou antwoord deeglik deur na al die tafelitems en gange te verwys. (4)

5.1.3 Die kelners is verantwoordelik vir die dek van tafels en jy verwag van hulle dat alle eetgerei en breekware blink en glansend gepoleer moet wees.

(2)

A. Verduidelik stap vir stap hoe die kelners te werk moet gaan om glase te poleer.

5.2 Bestudeer die onderstaande scenario:

**Die eienaar wil hê dat die kelners in sy hotel moet trots wees op hul persoonlike voorkoms en die dragkode van die werksplek eerbiedig.**

5.2.1 Beoordeel die kelner in die onderstaande foto na aanleiding van bogenoemde stelling.

(4)



5.3 Sipho is 'n kelner by Martini Cafe. Gee Sipho raad in verband met die volgende aspekte:

5.3.1 Van watter kant moet die kelners die ingeskepte hoofgeregborde bedien?

(1)

5.3.2 In watter rigting moet die kelner om die tafel beweeg tydens bediening?

(1)

- 5.3.3 Om af te krummel is een van die belangrikste dele van bediening.
- A. Na watter gang behoort die kelners af te krummel? (1)  
 B. Watter apparaat word gebruik vir afkrummeling? (3)
- 5.3.4 Aan die einde van Sipho se skof moet hy 'n afsluitings-mise-en-place doen. Bespreek VIER pligte wat hy moet uitvoer as deel hiervan. (4)
- 5.3.5 Daar is dikwels kragonderbrekings by die Martini Café. Maak voorstelle aan Sipho oor standaardbedryfsprosedures wat ingestel kan word om hierdie uitdaging te oorkom. (3)
- 5.4 Herrangskik die bedieningstappe hieronder in die korrekte volgorde. Skryf slegs die korrekte letters (A – F) langs die vraagnommer (5.4) neer.
- A. Verwyder onnodige covers.  
 B. Ontvou servette.  
 C. Bied die spyskaart aan asook dranklys.  
 D. Groet die gaste en laat hulle aansit.  
 E. Neem bestellings vir wyn en ander drankies.  
 F. Stel jousef voor.

(6)  
**[30]**

### **VRAAG 6**

- 6.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**OPLEIDING VAN EKSAMINATORE BY  
 DIE ROSE HOTEL EN KONFERENSIESENTRUM**

Die Departement van Basiese Onderwys het 'n bespreking by die Rose Hotel gedoen vir die opleiding van 80 eksaminatore. Die opleiding sal oor twee dae strek en verblyf word aan al die gaste gebied teen 'n aandete-bed-en-ontbyt-tarief.

- 6.1.1 (a) Noem TWEE moontlike loopbaan-/werkseleenthede by die Rose Hotel se voorkantoorafdeling. (2)  
 (b) Beskryf kortliks TWEE rolle en verantwoordelikhede van ELKE loopbaan of werkseleentheid wat jy in VRAAG 6.1.1 (a) hierbo genoem het. (4)

6.1.2 Die Rose Hotel wil sekere dienste uitkontraakteur. Noem DRIE geleenthede vir entrepreneur in die voedsel-en-drink-sektor. (3)

6.1.3 Bespreek die Rose Hotel se bydrae tot die ekonomie van Suid-Afrika. (5)

6.2 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**FOTO A**



**FOTO B**

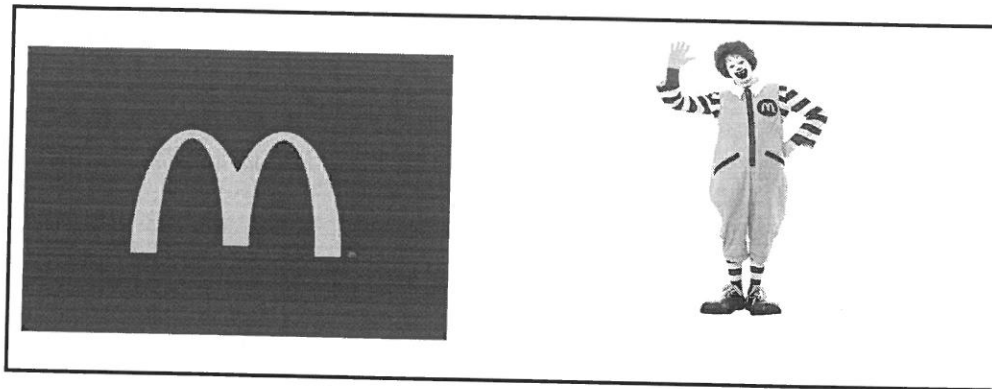


6.2.1 Identifiseer die area op die foto's hierbo wat inkomste inbring nie. Motiveer ou antwoord. (2)

6.2.2 Verduidelik waarom die area wat in FOTO B getoon word, belangrik is in ondernemings wat verblyf verskaf en noem TWEE dienste wat hier verskaf word. (4)



6.3 Mc Donalds is deel van 'n Franchise.



Beantwoord die volgende vrae rakende 'n Franchise.

6.3.1 Wat verstaan jy onder die term "franchise"? (3)

6.3.2 Stel VIER voordele van 'n franchise voor. (4)

6.3.3 Gee DRIE nadele van 'n franchise. (3)

(30)

**TOTAAL AFDELING D [60]**

**GROOTTOTAAL: [200]**