

# Soek jy 'n fantastiese tutor?

[www.teachme2.com/matriek](http://www.teachme2.com/matriek)





# basic education

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

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2022**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.**

## 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 drankbediening (60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1 – Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël tussenin oop te los, soos hieronder getoon:  
  
**Korrek:**  
1.1.1  
1.1.2  
  
**Verkeerd:**  
1.1.1  
1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

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

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
  - B lemoene.
  - C vleis.
  - D brood.
- (1)

**ANTWOORD:**

1.1.11 B

1.1.1 'n Verskeidenheid rou groente wat saam met 'n doopsous op 'n bord bedien word:

- A Kanapees
  - B Croûtes
  - C Croutons
  - D Crudités
- (1)

1.1.2 Gekristalliseerde gemmer word gepreserveer deur ... te gebruik.

- A suiker
  - B suur
  - C sout
  - D chemikalieë
- (1)

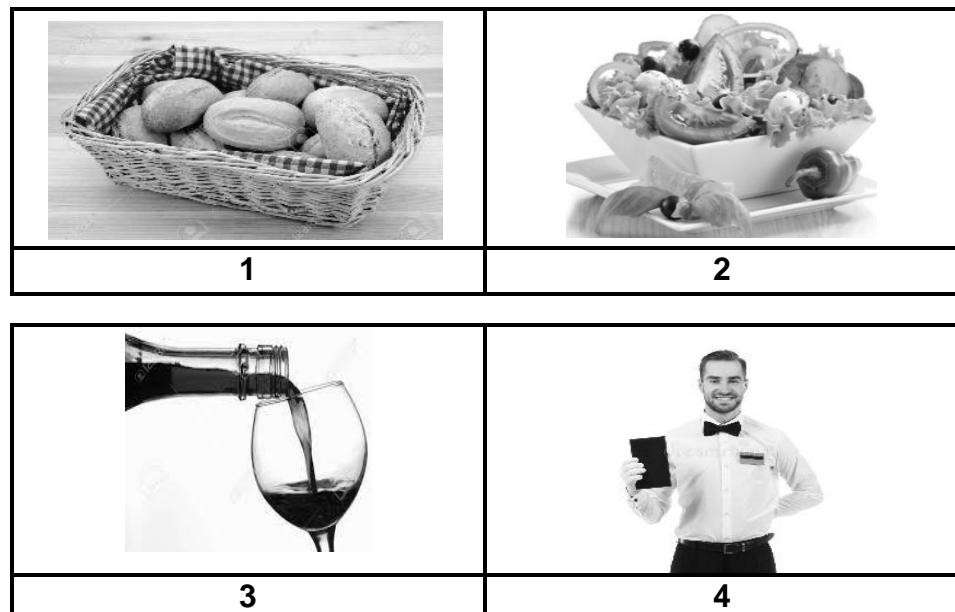
1.1.3 'n Voorbeeld van 'n chouxpasta-gereg:

- A Baklava
  - B Bouchées
  - C Beignets
  - D Barquettes
- (1)

1.1.4 'n Preserveringsmetode waar vloeistowwe vir 15 sekondes tot 72 °C verhit word en dan tot 4 °C afgekoel word:

- A Sterilisasie
  - B Pasteurisasie
  - C Insouting
  - D Homogenisasie
- (1)

1.1.5 Die volgende items word vanaf die linkerkant aan 'n gas bedien:



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

(1)

1.1.6 Wanneer die rand van 'n glas met sout bedek word tydens die voorbereiding van 'n skemerkelkie, staan dit as ... bekend.

- A bestuiwing
- B geskeuting
- C vriesversiering ('frosting')
- D geflip

(1)

1.1.7 'n Pesco-vegetariër sal nie ... by hulle dieet insluit nie.

- A vis en seekos
- B pluimvee en eiers
- C melk en room
- D kaas en neute

(1)

1.1.8 'n Siekte wat deur voedselvergiftiging veroorsaak word:

- A Hepatitis A
- B Tuberkulose
- C Cholera
- D Gastroënteritis

(1)

1.1.9 'n Mengsel van gemaalde vleis, uie, geweekte broodkrummels, eier en geurmiddels wat in balle gevorm, bedek en dan gediepbraai word:

- A Pizette
- B Rissoles
- C Roulade
- D Palmiers

(1)

1.1.10 Die getal hors d'oeuvres wat per persoon voor 'n formele aandete bedien word:

- A 2–3
- B 1–2
- C 1–3
- D 3–7

(1)

## 1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die bereidingstegnieke van vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A TEGNIK	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Afwerking	A bedek die oppervlak van vleis met spek
1.2.2 Voorsny	B sauté vleis oor matige hitte tot ferm maar nie bruin nie
1.2.3 Toeskroei	C om vleis met 'n geurige vloeistof te bedek om geur by te voeg
1.2.4 Marineer	D om vet en senings van vleis te verwyder
1.2.5 Bedruiping	E verbruining van vleis oor hoë hitte om die geur en kleur te verbeter
	F gesmelte vet en vleissappe word tydens gaarmaak oor vleis geskep
	G gaar vleis word teen die grein gesny

(5 x 1)

(5)

## 1.3 PASITEMS

Kies die roomysnagereg uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

KOLOM A BESKRYWING	KOLOM B ROOMYSNAGEREGTE
1.3.1 Geskepte roomys bedien in 'n bootvormige glasbakkie en met room bedek	A gebakte Alaska B coupe
1.3.2 Roomys bedien in 'n lang, dun glas met afwisselende lae bolaag en souse	C bombe D parfait
1.3.3 Roomys op 'n sponskoek-basis, bedek met meringue, verbruin en op 'n bord bedien	E soufflé F roomyspiesang ('banana split')
1.3.4 Roomys en sous of vrugte bedek met stroop en bolae en in 'n kelkie met 'n voetstuk bedien	G sorbet
1.3.5 Twee of meer roomysgeure wat in lae in 'n sfeervormige vorm geplaas word en in 'n nageregbakkie bedien word	

(5 x 1)

(5)

**1.4 EENWOORDITEMS**

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

- 1.4.1 Die verskil tussen die verkoopprijs en die voedselkoste
- 1.4.2 'n Tegniek waar voedseldeeltjies van 'n deksel afgeborsel word nadat die hoofgereg bedien is maar voordat die nagereg bedien word
- 1.4.3 'n Tafelitem wat tafelplasinge aandui en duidelik vanaf die ingang van 'n venue vir 'n gas sigbaar moet wees
- 1.4.4 'n Verfrissende gereg wat die palet na verskillende gange skoonmaak
- 1.4.5 Die departement wat vir die welstand van personeel in 'n gasvryheidsinstansie verantwoordelik is
- 1.4.6 Die tipe dranklisensie wat benodig word wanneer 'n restaurant met 'n kroeg bedryf word
- 1.4.7 'n Term wat na servette, tafeldoek, oorgooiedoek en diendoek verwys
- 1.4.8 'n Fooi wat gaste moet betaal wanneer hulle hulle eie wyn na gelisensieerde persele neem
- 1.4.9 'n Geskrewe dokument met 'n berekende prijs wat vir 'n klient vir 'n spesifieke funksie opgestel word
- 1.4.10 Die tyd tussen kontaminasie en die verskyning van die eerste simptome van 'n siekte (10 x 1) (10)



**1.5 KEUSES**

1.5.1 Kies VYF nageregte uit die lys hieronder waar bak as gaarmaakmetode tydens bereiding gebruik word. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Piesangpoffers
- B Veselperske-mousse
- C Malvapoeding
- D Panna cotta
- E Appelstrudel
- F Suurlemoen-chiffon
- G Warm Charlotte
- H Tarte Tatin
- I Crème anglaise
- J Sjokolade-soufflé

(5)

1.5.2 Kies VYF voordele van bordbediening uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Gaste kan soveel eet as wat hulle wil
- B Minder voedselvermorsing
- C Beter porsiebeheer
- D Gaste bedien hulself
- E Gaste word gelyktydig bedien
- F Meer kreatiewe bediening van geregte
- G Bedien voedsel kloksgewys om die tafel
- H Voedsel word voor die gaste berei
- I Geskoolde opleiding vir voedselbediening vanaf 'n bord ('platter') word benodig
- J Minder bedieningseetgerei word benodig

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

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

Een van die mees algemene simptome van die Covid-19-virus is hoë. Die restaurantbestuurder van die NAMAT-hotel het vir 'n paar weke aanhoudend gehoë, alhoewel hy negatief vir Covid-19 getoets het. Nadat die dokter X-straalplate van die restaurantbestuurder se longe laat neem het, het hy vir hom medisyne voorgeskryf en hom afgeboek.

- 2.1.1 Bepaal die siekte waaraan die restaurantbestuurder moontlik ly, buiten Covid-19. (1)
- 2.1.2 Noem DRIE ander simptome van die siekte in VRAAG 2.1.1 geïdentifiseer. (3)
- 2.1.3 Voorspel hoe die siekte wat in VRAAG 2.1.1 geïdentifiseer is, 'n negatiewe impak op die arbeidsmag van die NAMAT-hotel kan hê. (3)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg

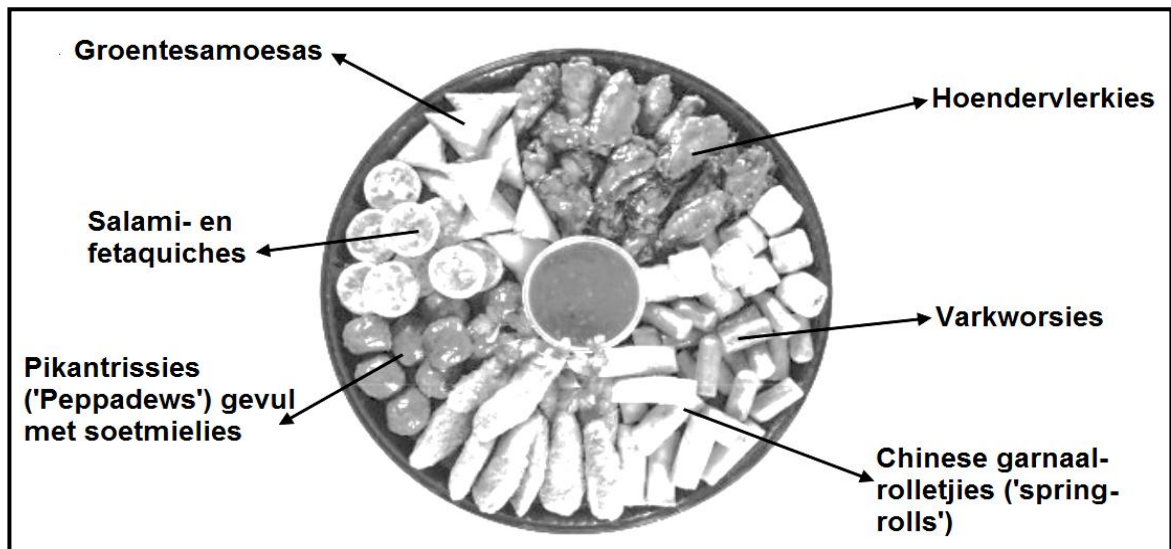
Die NAMAT-hotel het hul voorkantoor-area opgegradeer met nuwe hoë-tegnologiese rekenaarstelsels en -programme om die inteken van gaste te verbeter. As gevolg hiervan moes bykomende voorkantoorpersoneel aangestel word om die nuwe rekenaarstelsels te gebruik. Elektroniese terugvoering van die gaste toon dat hulle die NAMAT-hotel bo ander hotelle in die area verkies. Dit is as gevolg van die effektiewe en uitstekende diens wat deur die personeel gelewer word.

- 2.2.1 Gee aan die bestuurder raad oor die beginsels van professionele werksetiek wanneer nuwe voorkantoorpersoneel opgelei word. (4)
- 2.2.2 Bespreek hoe die hoë-tegnologiese rekenaarprogram gebruik gaan word wanneer gaste inboek. (4)
- 2.2.3 Lewer kommentaar op die impak van die positiewe terugvoering wat die hotel van gaste ontvang het rakende die uitstekende diens gelewer. (3)
- 2.2.4 Verduidelik hoe 'n elektroniese betaalpuntstelsel ('POS') die voorkantoorpersoneel kan ondersteun om meer effektief te wees. (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

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



3.1.1 Noem die tipe funksie waar hierdie bord met hierdie verskillende happies bedien sal word. (1)

3.1.2 Evalueer die geskiktheid van die happies vir Joodse gaste. (5)

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

<b>SUURLEMOEN-ESDORINGSTROOP-MERINGUE</b>		
<b>BROSKORSDEEG</b>	<b>VULSEL</b>	<b>BOLAAG</b>
250 g amandelmeel 5 ml sout 125 g botter 1 eiergeel 35 ml yswater	250 ml koue water 125 ml suurlemoensap 80 ml esdoringstroop ('maple syrup') 60 g botter 2 eiergele 45 ml mielieblom Skil van 1 suurlemoen	3 eierwitte 250 ml warm suikerstroop

3.2.1 Bepaal of die verhouding van vet tot meel wat in die bestanddeletabel vir die kors gebruik is, KORREK is. (2)

3.2.2 Kies TWEE bestanddele uit die tabel wat 'n allergiese reaksie kan veroorsaak. (2)

3.2.3 Noem DRIE ander gebruike van broskorsdeeg. (3)

- 3.2.4 Regverdig waarom die volgende reëls tydens die bereiding van die deeg gevolg moet word:
- (a) Moenie die deeg rek nie. (1)
  - (b) Meet die bestanddele akkuraat af. (1)
  - (c) Rol die deeg liggies in een rigting. (1)
- 3.2.5 Gee TWEE voordele van die gebruik van die volgende tegnieke tydens die bereiding van broskorsdeeg:
- (a) Blindbak (2)
  - (b) Prik (2)
- 3.2.6 Identifiseer die tipe meringue wat vir die suurlemoen-esdoringstroop-meringue berei is. (1)

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

Die San Rosh-restaurant het die volgende onkoste tydens die bereiding van 'n spyskaart aangegaan:

Voedselkoste: R5 450  
Oorhoofse koste: R750  
Arbeidskoste: R1 500  
Wins: 45%

Getal gaste: 40

- 3.3.1 Bereken die verkoopprijs van die spyskaart. Toon ALLE formules en berekeninge. (5)
- 3.3.2 Bereken die voedselkoste per persoon. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

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

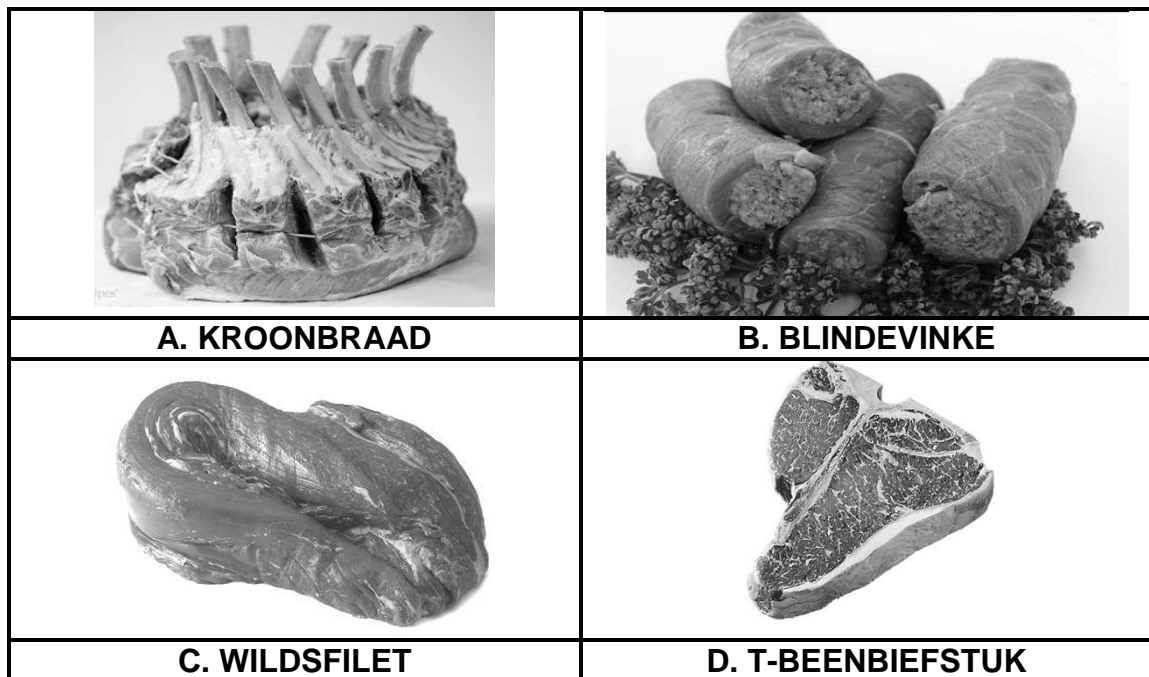


**CHOUXPASTAPOFFERS**

- 3.4.1 Evalueer die voorkoms van die chouxpastapoffers. (3)
- 3.4.2 Verduidelik waarom chouxpastapoffers teen twee verskillende temperature gebak word. (2)
- 3.4.3 Voorspel die uitkoms van chouxpastaprojekte as die volgende gebeur:
- (a) Te veel water het verdamp tydens die aanvanklike stadium toe die mengsel gekook is (2)
  - (b) Meel is by die bereide deeg gevoeg (2)
- 3.4.4 Verduidelik hoe gebakte onge vulde chouxpastapoffers geberg kan word. (2)
- [40]**

**VRAAG 4**

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



- 4.1.1 Bepaal watter vleissnitte vir die vleis in prente **B** en **D** onderskeidelik geskik is. (2)
- 4.1.2 Regverdig die gebruik van 'n vulsel in prent **B**. (3)
- 4.1.3 Gee DRIE reëls wat toegepas moet word wanneer 'n wildsfilet geoondbraai word. (3)
- 4.1.4 Kies die vleissnit in prente **A–D** wat geskik sal wees vir 'n persoon wat aan hoë cholesterol ly. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.1.5 Beskryf die eienskappe van die tekstuur van die vleissnit in prent **B**. (2)
- 4.1.6 Verduidelik die voordele van die marmering in vleissnit **D**. (3)
- 4.2 Gee TWEE redes vir die volgende prosedures tydens die bereiding van droë bone: (2)
- 4.2.1 Sortering (2)
- 4.2.2 Week in water voordat dit gekook word (2)
- 4.3 Die gebruik van sonneblomsade het as gevolg van die voedingswaarde daarvan baie gewild geraak onder mense. (1)
- 4.3.1 Gee EEN voordeel daarvan om sonneblomsade gedurende voedselbereiding te rooster. (1)
- 4.3.2 Noem TWEE disse wat nie gaargemaak word nie wat berei kan word deur sonneblomsade by te voeg. (2)
- 4.3.3 Bespreek die voedingswaarde van sonneblomsade. (2)

4.4 Tydens 'n praktiese klas het die leerders pynappeljellie berei.

4.4.1 Noem TWEE vorme van ongegeurde gelatien wat tydens die bereiding van die jellie gebruik kan word. (2)

4.4.2 Gee EEN rede vir die toepassing van die volgende prosesse wanneer die jellie berei word:

(a) Borsel die vorm liggies met olie of gebruik kleefwerende kossproei. (1)

(b) Die gehidreerde gelatienmengsel mag nie kook nie. (1)

(c) Vars pynappel moet eers gekook word voordat dit by die jellie gevoeg word. (2)

4.4.3 Verduidelik hoe die byvoeging van die volgende bestanddele jelvorming sal beïnvloed:

(a) Wyn (1)

(b) Joghurt (2)

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

		
<b>SUIKER</b>	<b>FLESSE</b>	<b>APPELKOSE</b>

4.5.1 Bespreek die rol van suiker tydens die maak van konfyt. (1)

4.5.2 Beskryf die volgende tegnieke tydens die bereiding van konfyt:

(a) Sterilisasie van flesse (4)

(b) Puree die appelkose (2)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

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

Die Nkosi-familie het hulle jaarlikse vakansie by die NAMAT-hotel bespreek nadat hulle 'n advertensie met spesiale aanbiedinge gesien het.

Met hul aankoms by die sekuriteitshek is hulle nie tot die perseel toegelaat nie omdat hul name nie op die aankomslis was nie. Mnr. Nkosi het die bewys van betaling van die hotel aan hulle gewys, maar die sekuriteitswag het nog steeds geweier om hulle toe te laat.

5.1.1 Bepaal watter nie-inkomstegenererende area verantwoordelik was vir die fout met die Nkosi-familie se bespreking. (1)

5.1.2 Verduidelik hoe personeel in die nie-inkomstegenererende area, geïdentifiseer in VRAAG 5.1.1, die situasie moet hanteer. (2)

5.1.3 Evalueer die sekuriteitswag se optrede teenoor die Nkosi-familie by die hek van die hotel. (4)

5.1.4 Noem DRIE faktore wat 'n invloed op die teikenmark van die NAMAT-hotel kon gehad het. (3)

5.2 Gee VIER aspekte wat die NAMAT-hotel in die besigheidsbeskrywing van hul besigheidsplan moet insluit. (4)

5.3 Die bemarkingsdepartement van die NAMAT-hotel is verantwoordelik vir die daarstel en behoud van 'n uitstekende beeld van die onderneming.

5.3.1 Stel DRIE visuele, gedrukte bemarkingsinstrumente voor wat deur die hotel gebruik kan word. (3)

5.3.2 Bespreek kortliks DRIE promosiestrategieë wat gebruik kan word om meer gaste te lok. (3)



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

'n Opwipmark ('pop-up market') om fondse in te samel is deur 'n plaaslike hoërskool gereël. Die fondse ingesamel, sou aan 'n nabygeleë ouetehuis geskenk word. Die opwipmark het 'n verskeidenheid produkte van plaaslike entrepreneurs verkoop, byvoorbeeld vars, organiese produkte asook tuisbedryfprodukte. Die datum van die mark is vooruitbepaal sodat 'n botsing van aktiwiteite in die dorp voorkom kon word. Aanvanklik is 100 stalletjies bespreek, maar as gevolg van Covid-19-grendelregulasies was slegs 50 stalletjies aktief.

5.4.1 Ontleed die opwipmark met betrekking tot die volgende:

(a) Sterk punte (3)

(b) Geleenthede (3)

5.4.2 Bespreek hoe Covid-19 'n negatiewe impak op die gasvryheidsbedryf se bydrae tot die ekonomie gehad het. (4)  
**[30]**

## VRAAG 6

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



- 6.1.1 Klassifiseer die wyn. (1)
- 6.1.2 Noem die tipe glas wat gebruik word om die wyn te bedien. (1)
- 6.1.3 Beveel DRIE voedselsoorte aan wat die wyn sal komplementeer. (3)
- 6.1.4 Bespreek SES riglyne wat gevolg moet word wanneer die wyn vir gaste geskink word. (6)

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



- 6.2.1 Identifiseer die mengmetode om die nie-alkoholiese skemerkelkie ('mocktail') voor te berei. (1)

6.2.2 Noem TWEE tipes apparaat wat gebruik word tydens die bereiding van die nie-alkoholiese skemerkelkie. (2)

6.2.3 Beskryf hoe die nie-alkoholiese skemerkelkie berei word. (3)

6.3 Bespreek in watter volgorde nie-alkoholiese skemerkelkies aan gaste wat reeds by 'n formele aandete aansit, bedien moet word. (2)

6.4 Onderskei tussen *kwasse* en *strobe*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

KWASSE	STROPE

(2 x 2) (4)

6.5 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Kritiseer die dekplek vir 'n formele viergangmaaltyd. (4)

6.6 Bespreek hoe die hotelpersoneel 'n enkele gas, wat alleen gelaat wil wees, moet hanteer. (3)  
[30]

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