

Soek jy 'n fantastiese tutor?

www.teachme2.com/matriek





basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2022

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.

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

1.1.1	A✓	M49	V5
1.1.2	C✓	M60	V20
1.1.3	C✓	M194	V38
1.1.4	D✓	M22	V76
1.1.5	D✓	M188	V34
1.1.6	B✓	M44	V3
1.1.7	D✓	M94	V194
1.1.8	A✓	M95	V194
1.1.9	C✓	M95	V193
1.1.10	C✓	M86	V200

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓
1.2.2	E✓
1.2.3	B✓
1.2.4	F✓
1.2.5	H✓
1.2.6	A✓

M69
V16
(6)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	B✓
1.3.2	D✓
1.3.3	E✓
1.3.4	F✓

M3-4
V118
(4)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Guéridon✓	M175	V37
1.4.2	Agar-agar✓	M128	V160
1.4.3	40/dubbeld/twee maal die getal✓	M76	V18
1.4.4	Malvapoeding/Jan Ellis✓	M136	V158
1.4.5	Cap Classique/Method Cap Classique /MCC✓	M156	V148
1.4.6	Wild/Wildsvleis✓	M79-	V189
1.4.7	Teikenmark/Kliënte/Verbruikers✓	M16	V135
1.4.8	Netto/netto wins✓	M62	V23
1.4.9	Bromelien/Ensieme/Proteolitiese ensieme✓	M132	V163
1.4.10	Filo/Purr✓	M115	V205

(10)

1.5 KEUSE-ITEMS**Enige volgorde**

1.5.1 B✓ C✓ F✓

M150 V165
(3)

1.5.2 A✓ C✓ E✓

M10 V-
(3)**1.6 VOLGORDE****Korrekte volgorde**

B✓ D✓ A✓ C✓

M116 V209
(4)**TOTAAL AFDELING A: : 40**

- Gebruik aanbevole webwerwe/dië wat aan jou bekend is✓
- Gebruik die mees onlangse weergawe van die web-soekenjin ('web browser') ✓
- Maak gebruik van rekenaarfilters✓
- Moenie op enige 'hyperlink' klik wat dalk in 'n 'spam' e-pos vervat mag wees nie✓
- Gebruik altyd 'n veilige web-soekenjin/'browser'/stel die web-soekenjin op die hoogste moontlike sekerheidsaanmelding en monitering✓
- Lees die voorwaardes en terme op die verskaffer se webwerf om beskerming te verseker✓
- Maak seker jy is op die regte webwerf✓
- Moenie persoonlike inligting/banking details stoor nie✓
- Maak seker dit is die korrekte produk/prys/grootte✓

(Enige 4)

M36
V94
(4)

- 2.3 2.3.1 -Die verwagting van 'n formele restaurant met goeie diens is nie beleef nie/ Gas is nie gelukkig nie/nie tevrede nie/negatiewe uitkoms✓
- Voedsel nie vars nie/teleurstelling deurdat goeie kwaliteit voedsel nie ontvang is nie✓
- Die gas verwag nie swak/slegte kwaliteit bediening van personeel nie. ✓

(Enige 1)

M31
V89
(1)

- 2.3.2 -Die restaurant se hoof verantwoordelikheid om goeie kliëntesorg en diens te verseker, het die kelner nie aan voldoen nie/die kelner het nie goeie kliëntediens voorsien nie✓
- Die professionalisme en vriendelikheid van die kelner was swak/onaanvaarbare houding✓
- Die kelner het nie die gas verstaan nie/nie omgee oor die gas se klagte nie/die manier hoe die kelner die gas se klagte hanteer het, is nie aanvaarbaar nie/ die kelner het nie klag oor die oesters positief hanteer nie✓
- Die kelner was ongeskik/onvriendelik gewees deur die gas aan te raai om na 'n ander restaurant toe te gaan✓
- Die kelner het nie sy emosies beheer nie✓/het nie kalm en vriendelik gebly nie✓
- Die kelner het nie 'n warm ondersteunende stemtoon gehad nie/hy het geskree/was arrogant✓
- Die kelner het met die gas geargumenteer/gestry✓
- Die kelner het nie omverskoning gevra nie✓
- Onvanpaste liggaamstaal/negatiewe hand gebaar/die kelner het nie oogkontak gemaak nie✓

Oplossings kry geen punte nie (Enige 4)M32
M183
V90
V42**TOTAAL AFDELING B : 20**

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING

VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1	3.1.1	-Die vorm moet gesmeer wees/liggies geborsel met olie/liggies gespuut met kleefwerende kossproei✓ -Voer vorm uit met kleefplastiek✓	M130 V162 (1)
	3.1.2	Proses1- Hidrering/spons/bloei✓ Proses 2- Dispersie/dispergering✓ Moet in korrekte volgorde wees	M128 V160 (2)
	3.1.3	-Geroerde vla/ Eiervla/Vla /Koue nagereg✓ (Enige 1)	M137 V147 (1)
	3.1.4	-Die vla sal geskif/gesplit wees/onegalige tekstuur/nie glad nie✓ -As dit te lank gekook word kan dit aanbrand/brand/brandsmaak✓ -Dit kan stukkies in die vloeistof vorm/ sinerese/ proteïene oorkoaguleer/skei van die vloeistof/waterig met stukkies in✓ (Enige 2)	M137 V147 (2)
	3.1.5	-Voorkom dat melk oorverhit/melk moet skaldeer word/melk moenie kook nie✓ -Die warm melk moet altyd by die eiers gevoeg word en nie die eiers by die melk nie/melk moet getemper word✓ -Dit moet gedurig/aanhoudend geroer word✓ -Kook op 'n lae hitte/nie te hoë✓ -Kook oor 'n bain-marie/dubbel koker/ waterbad✓ -Die vla moet gekook word tot dit dik genoeg is om die agterkant van 'n lepel bedek of 'n lagie vorm/moenie vla oorgaar maak of vir te lank nie✓ (Enige 3)	M137 V147 (3)
	3.1.6	-Voeg direk by warm vla✓ -In die mikrogolfoond (slegs vir 'n paar sekondes) ✓ (Enige 1)	M130 V161 (1)
	3.1.7	Franse meringue✓	M140 V151 (1)
	3.1.8	-Daar moet geen spore van eiergeel in die eierwit wees omdat dit sal voorkom dat die eierwit behoorlik sal skuim✓ -Eierwitte by kamertemperatuur skuim die beste✓ -Alle apparaat moet vry van vet of olie wees/skoon en droog wees✓ -Vee die bak uit met 'n halwe suurlemoen✓ -Sure soos kremetart of suurlemoensap kan bygevoeg word om die skuim te stabiliseer✓ -Mengbakke moet van materiale wees wat nie vet behou nie, glas, porselein en vlekvrystaal moet gebruik word/die beste materiaal om te gebruik is koper wat 'n katalitiese reaksie veroorsaak om die eierwit te help om 'n stabiele skuim te vorm✓ -Klits eierwitte tot die sagtepuntstadium✓	

- 3.3.3 -Dit is laag in kilojoules✓/versadigde vette✓/ cholesterol✓
 -Dit is ryk aan komplekse koolhidrate✓ en dieetvesel✓
 -Dit het 'n lae glukemiese indeks✓
 -Dit is goedkoper as dierlike proteïene✓
 -Dit is 'n uitstekende bron van nutriënte/volledige proteïene/hoë proteïen inhoud/bevat al die essensiële aminosure✓
 -Plante verlaag die koolstofdioksied voetspoor ✓
 -Dit is soortgelyk in smaak en tekstuur van vleis (Enige 4) M104 V182 (4)
- 3.3.4 -Amandels is 'n goeie bron van proteïene en B-vitamines✓
 -Hoog in vet, maar laag in cholesterol/hoog in gesonde vette/omega 3✓
 -Bevat minerale bv. magnesium, fosfor en kalium✓
 -Hoog in vesel✓
 -Laag in koolhidrate✓ (Enige 2) M105,6 V179 (2)
- 3.3.5 -Amandel 'brittle'/Pralien/gekaramelliseerde amandels✓
 -Amandel Streusel/krummels/vlokkies✓
 -Amandel Tuiles✓
 -Amandelbasis roomys✓
 -Versuikerde/Gekristalliseerde amandels✓
 -Amandels in sjokolade gedoop✓
 -Amandelkoeke/amandeltert✓
Geen punte vir voorbeelde van vulsels nie
 (Enige relevante alternatiewe antwoorde) M143-144 V157 (2)
- 3.3.6 Die spyskaart is geskik vir Hindoes/ Ja✓ (1)
 -Daar is geen vleisgeregte nie bv.bees/vark nie✓
 -Voedsel is vegetaries bv. Soja schnitzel, botterkorsiesop✓
 -Geen vis of eiers nie✓
 -Geen alkohol/alkoholiese produkte gebruik nie✓ (Enige 3) M44 V3 (4) **[40]**

VRAAG 4

4.1	4.1.1	-Potbraai/Oondrooster✓ -Smoor✓ (Enige 1)	M93 V192 (1)
	4.1.2	-Goeie voeding/spesiale dieet/ waarborg goeie kwaliteit vleis/en goeie voeding sal ook goeie marmering tot gevolg hê✓ -Vleis met groter hoeveelhede tussenspiervet is geuriger en sagter as gevolg van beter marmering/ marmering dra by tot die sagtheid en geur van die vleis✓ -Hoe jonger die dier hoe sagter die vleis, /die ouderdom bepaal die graad van die vleis✓ -Spiere wat nie gereeld gebruik word nie sal sagter vleis as eindresultaat hê/'n rustige omgewing sal goeie kwaliteit vleis tot gevolg hê✓ -Behandeling van die dier voordat dit geslag word beïnvloed die kwaliteit van die vleis/diere moet altyd kalm gehou word voordat dit geslag word✓ (Enige 2)	M81 V196 (2)
	4.1.3	-Dit is geskik/Ja✓ -Yorkshire poeding is die tradisionele bykomstigheid vir geroosterde vleis/dit absorbeer die sappe/sous van die skof✓	M96 V204 (2)
4.2	4.2.1	A- Voorsny✓ -Dit is 'n aksie waar vleis opgesny word in skywe/porsies vir bediening✓ -Vleis word altyd teen die grein gesny✓ -Gebruik die volle lengte van die lem/ 'n skerp mes moet gebruik word✓ -Gebruik 'n voorsnyvurk om die skof vas te druk terwyl dit opgesny word✓ B- Stopvulling/Vul en oprol✓ -Gebruik vir ontbeende vleis✓ -Die binnekant van die vleis word gevul met 'n mengsel van broodkruimels, gaar rys ens. of 'n vulsel✓ en dan opgerol en vasgebind word✓ (2) (2x3)	(1) M85-87 V199-201 (6)
4.3	4.3.1	Skilferkorsdeeg/skilferdeeg/pate feuillitée✓	M113 V206 (1)
	4.3.2	1:1✓ -Gelyke hoeveelhede vet tot meel✓ (Enige 1)	M117 V206 (1)

4.3.3	Goed/sukksesvol ✓	(1)	
	-Dit is die korrekte grootte 5 cm in deursnee✓		
	-Mooi lagies gevorm/ Vlokkerige lagies sigbaar/deeg gelamineer✓		
	-Goed gerys/goed uitgepof✓		
	-Oneweredige oppervlak✓		
	-Ronde vorm✓		
	-Daar is 'n goeie holte vir vulsels/hol in die middel✓		
	-Hapgrootte✓		M117
	-Kleur is gepas/ aanvaarbaar/ lig/nie gebrand of donker nie		V208
	(goudbruin kan nie aanvaar word nie)	(Enige 2)	(3)
4.3.4	-Al die bestanddele/apparaat/werkoppervlakke moet koud wees tydens voorbereiding✓		
	-Bestanddele moet in die korrekte verhoudings/ratio gebruik word✓		
	-Moenie die deeg oorhanteer nie/te veel hanteer nie/veroorsaak swaar/digte tekstuur✓		
	-Verseker dat die bouchée 'n ronde vorm het/ronde koekiedrukker✓		
	-Gebruik die minimum hoeveelheid meel tydens uitrol en vou✓		
	-Deeg moet rus na elke stadium van rol en vou✓		
	-Dit moet by die korrekte temperatuur van 220 °C gebak word/nie te hoë temperature nie✓		
	-Oond moet voorverhit word✓		
	-Nie te lank bak nie/moenie oor bak nie✓		
	-Plaas die oondrak op die korrekte vlak bv. in die middel van die oond✓		M114
	-Moenie die oonddeur oopmaak gedurende die bakproses nie✓		V177
	-Glaseer die bouchées voordat dit gebak word✓	(Enige 3)	(3)
4.4	4.4.1		
	-Naam van die vervaardiger/maatskappy✓		
	-Vervaldatum/Verkoop-teen datum/ "beste voor datum"✓		
	-Vervaardigingsdatum/datum wanneer dit gemaak is✓		
	-Netto gewig/gewig/massa✓		
	-Waarskuwingsverklarings/waarskuwings✓		
	-Allergene/vry van allergene✓		
	-Bedieningsvoorstel/Gebruiksaanwysings✓		
	-Voedselinligtingstabel/Voedingswaarde✓		
	-Strepieskode✓		
	-Identifikasie/lotnommer/reeksnommer✓		M153
	-Gradering✓		V177
	-Handelsnaam/Logo✓	(Enige 4)	(4)
4.4.2	-Hoë hitte wat tydens die inmaakproses gebruik word vernietig die mikroörganismes✓ en ensieme✓		
	-Inmaak verhoed dat voedsel agteruitgaan omdat dit nie meer aan suurstof blootgestel word nie✓		
	-Die pere word verseël in gesteriliseerde , lugdigte houers✓ in 'n gekonsentreerde suikerstroop✓ wat verhoed dat mikroörganismes groei✓		
	-Lug word uitgesluit deur die verseëling en daarom kan mikroörganismes nie vermeerder nie✓ en herkontaminasie word voorkom✓		M151
	-Verseëlde houers is lugdig en sluit suurstof uit✓	(Enige 4)	V175
			(4)

4.4.3	(a)	Bestanddeelprys= Voedselkoste /Pere + suiker + suurlemoensap + pektien R27,99 + R9,99 + R6,00 + R5,00✓ Voedselkoste = R48,98/R49,00✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
	(b)	Verkoopprys = $\frac{\text{Voedselkoste}}{\text{Voedselkoste persentasie (\%)}}$ = $\frac{R48,98}{40\% / 0,40}$ = R122,45/R122,50✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
4.5	4.5.1	Churros✓	M124 V187 (1)
	4.5.2	180 °C – 190 °C✓	M123 V187 (1)
	4.5.3	Dreineer op absorbeerpapier✓/Dit moet met kaneel en suiker gesprinkel/bestuif word✓/ gerol word in strooisuiker terwyl dit nog warm is✓ (Enige 1)	M123 V187 (1)
	4.5.4 (a)	-Te veel water sal verdamp✓met te min stoom as resultaat✓ en die finale produk sal 'n merkbare kleiner volume hê/klein holte/swaar/digte produk✓ -Vet sal by die finale produk uitsypel en die eindresultaat is 'n olierige produk✓ (Enige 2)	M124 V186 (2)
	(b)	-As die pasta nog warm is of as al die eiers gelyktydig bygevoeg word, sal dit oorkoaguleer/pasta sal klonterig wees/ die eier sal skif in die pasta as gevolg van koagulering en sal 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ -As al die eiers op eenslag by die finale produk gevoeg word, kan dit dalk nie genoeg rys om 'n behoorlike holte te vorm nie✓ -Die mengsel sal nie behoorlik emulsifiseer nie✓ -Dit sal moeilik wees om mee te werk✓ -Om die regte konsistensie te verkry/om te verseker dat die pasta nie te loperig is nie✓ -Sinerese sal plaasvind en water word uitforseer uit die pasta uit✓ -Die eier sal skif en 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ (Enige 2)	M124 V187 (2)
	(c)	-Ekstra meel sal veroorsaak dat die chouxpasta plat val✓ -Geen holte sal vorm nie/dit sal nie behoorlik rys nie✓ -Die ekstra meel sal nie gelatiniseer nie/meel sal nog rou wees/melerige smaak✓ -Dit sal die ratio/verhouding van die bestanddele verander✓ (Enige 2)	M124 V187 (2) [40]

TOTAAL AFDELING C : 80

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

5.1	5.1.1	-Sekuriteit/Uitsmyter/"Bouncer"✓ -Restaurantbestuurder/Bestuurder✓ -Maitre d'hôtel/Hoofkelner✓	(Enige 1)	M3,6 V124 (1)
	5.1.2	Die kelner se reaksie was goed/JA✓ -Die kelner was kalm✓ -Hy het die gas vriendelik gevra om nie die ander gaste te pla nie✓ -Om enige verdere opstandigheid te voorkom, het hy wel aan die gas nog 'n drankie bedien✓ OF Die kelner se reaksie was nie goed nie/NEE✓ -Hy moes nie aan die gas nog 'n drankie bedien het nie aangesien die gas reeds besope was/volgens wetgewing✓ -Hy moes eerder aan die besope gas koffie aangebied het✓ -Hy moes nie die gas toegelaat het om op die tafel te dans nie/hy moes die insident stil gehou het✓ -Hy moes eerder die gas gevra het om die restaurant te verlaat✓ -Hy moes hulp van sekuriteit gevra het✓ (1+enige 3 redes)		M185 V41 (4)
	5.1.3	-Hanteer die situasie volgens die korrekte prosedure/beleid van die instansie✓ -Die bestuurder moes hierdie situasie hanteer het aangesien dit 'n ernstige besering is-Nooddienste moes gekontak gewees het sodat hulle verantwoordelik vir die behandeling is/neem gas na 'n dokter of hospitaal toe✓ -Personeellede moet kalm bly en steeds professioneel optree✓ -Hou die beseerde gas kalm/gemaklik✓ -Beweeg die gas weg van ander gaste/hanteer diskreet✓ -Insident moet gerapporteer word/papierwerk moet voltooi word✓	(Enige 3)	M186 V45 (3)
5.2	5.2.1	Bemaking✓ Verkope en bemaking✓		M5 V120 (1)

5.2.2	<p>Die verantwoordelikhede van die tele-verkope persoon is:</p> <ul style="list-style-type: none"> -om potensiële kliënte te skakel✓ -om die onderneming bekend te stel/te bemark en te adverteer/produkte en dienste bekend te stel✓ -om sms'e en multimedia-boodskappe, e-posse of spesiale aanbiedinge te stuur✓ -om die webwerf van die onderneming op datum te hou met produkte en dienste/voorsien korrekte inligting van onderneming/sosiale netwerke op te bou✓ -om die onderneming te bemark/adverteer/te bevorder -om saam te werk met die bemarkingsbestuurder/'n span te vorm om kreatiewe bemarkingsmateriaal te ontwerp en seker te maak dat die onderneming uitstaan bo die res✓ -Onderhou 'n professionele beeld vir die onderneming✓.....(Enige 3) 	M5 V120 (3)
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> -Die menslike-hulpbronbestuurder moet toesien dat die geskikte kandidaat opgelei word✓ -Die kandidaat moet ingelyf word by die dinamika van die onderneming✓ -'n Werknemerkontrak wat salaris, verlof en dispuutprosedures insluit, moet opgestel en geteken word✓ -Die professionele erekode, prosedures, werkskedules en roosters moet aan die kandidaat verduidelik word✓ -Omsien na dissiplinêre aksies/probleme/geskille in die werksplek✓ -Evaluering van werkverrigting/prestasies in die werksplek✓ <p>(Enige 3)</p>	M6 V125 (3)
5.2.4	<ul style="list-style-type: none"> -Hierdie webblad voorsien baie inligting✓ -Alle inligting benodig is voorsien bv. Ligging/omgewing/attraksies, kontakdetails/beskikbaarheid van akkommodasie✓ -Dit is kort en op die man af/maklik om te volg✓ -Groot letters gebruik wat maklik lees✓ -Interessante/relevante prente en foto's✓ -Eenvoudige taalgebruik sonder spelfoute✓ -Die prys van die produk word aangedui✓ -Duidelik omlyn✓ -Die uitleg is netjies/georganiseerd/lyk professioneel✓ -Die uitreikarea is groter/sigbaar vir die wye wêreld/groot gehoor✓ <p>(Enige 5)</p>	M19,21 V138 (5)
5.2.5 (a)	<p>Inkomste-genererende areas is areas wat 'n inkomste verdien vir die onderneming✓</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gaste betaal vir areas of dienste✓ <p>(Enige 1)</p>	M2 V108 (1)
(b)	<ul style="list-style-type: none"> -Gastekamers/akkommodasie✓ -Voedsel en drank/restaurant✓ -Spa✓ <p>(Enige 2)</p>	M2 V108 (2)
5.3	<ul style="list-style-type: none"> Prys✓ Plek/besigheidsarea/ligging✓ Produk✓ Promosie/Advertensies✓ Persone/mense/kliënte/verbruikers/teikenmark✓ Verpakking/vertoon/aanbieding van produk/✓ <p>(Enige 3)</p>	M15- 17 V135 (3)

- 5.4
- Die bruto buitelandse produk (BBP) van die ekonomie van Suid-Afrika verminder/verlaag✓
 - 'n Afname in die aanvraag na verblyf in hotelle/afname in uiteet in restaurante/hotelle/besoek nie restaunte nie/reis minder/besoeke aan gasvryheidsondernemings verlaag✓
 - Baie gasvryheidsondernemings moes sluit/toemaak van restaurante/hotelle✓
 - Veroorsaak 'n verlies aan werkgeleenthede✓
 - Daar was geen aanvraag by maatskappye wat produkte aan hotelle gelever het nie✓
 - Ekonomiese groei was nie gestimuleer nie✓
 - Die plaaslike inkomste het gedaal of verlaag✓
 - Geen inkomste is gegenereer om by te dra tot die ontwikkeling en verbetering van die land se infrastruktuur nie✓
 - 'Multiplieer effect'/Vermenigvuldiger effek verlaag✓
 - Geen toeriste wat hotelle besoek om by te dra tot die land se buitelandse valuta nie✓
 - Die selfbeeld en lewensstandaarde van die gemeenskap kon nie verbeter het nie✓
- (Enige 4)

M3
V112
(4)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 (a) Nie korrek nie/Verkeerd✓ (1)
 -Die messe is aan die linkerkant van die cover en die vurke aan die Regterkant/vurke en messe is omgeruil✓
 -Die lepel is in die verkeerde posisie/moet aan regterkant wees✓
 -Daar is geen entr  e mes vir die entr  e vurk nie✓
 -Die steel van die nagereglepel wys in die verkeerde rigting✓
 -Daar is geen nageregvurk nie✓
 -Beide die messe en vurke is nie die korrekte afstand van die rand van die tafel af nie✓
 -Geen broodmes/ entr  e mes op die kleinbordjie nie✓ (Enige 2) M178 V30 (3)
- (b) Nie korrek nie/Foutief✓ (1)
 -Die kleinbordjie is in die verkeerde posisie geplaas/ dit moet aan die linkerkant van die cover kom✓ M178 V30
 -Die borde/entr  e en hoofgeregborde moet nie op die cover gedek word nie✓ (Enige 1) (2)
- 6.1.2 Goeie/formele/netjiese/elegante voorkoms✓ (1)
 -Gevoude servet is in die middel van die cover gedek✓
 -Die servet is skoon, geen kosvlekke, kerswas, brandmerke of verwaarlosing sigbaar nie✓
 -Die servet is mooi gestryk/geen kreukels nie/nie te veel hanteer nie✓ M178 V30
 -Die servet lyk nie onnet of uitgerafel nie✓
 -Die servet is netjies gevou✓ (Enige 1) (2)
- 6.2 6.2.1 Die lepel✓ M161 V67 (1)
- 6.2.2 -Die bestanddele word in lagies gevorm met die lepel in die glas✓ waarin dit bedien word✓
 -Die bestanddele dryf bo-op mekaar✓
 -Begin met die digste/swaarste bestanddeel of vloeistof eerste✓ M161 V62
 -'n Mengstokkie kan in die glas geplaas word om die gas toe te laat om self die drankie te meng✓ (Enige 2) (2)
- 6.2.3 'Frosting' – doop die rand van die glas in geklitste eierwit/suurlemoensap/water✓ en dan in gekleurde korrelsuiker/jelliepoeier/sout om die rand te bedek✓ M161 V67 (2)
- 6.3 6.3.1 A Natuurlike wyn/stil wyn✓ M155 V47
 B Vonkelwyn✓
 C Gefortifiseerde wyn✓ (3)
- 6.3.2 -Naam van wyn/tipe wyn/Kultivar✓
 -Klassifisering van wyn✓
 -Unieke naam✓
 -Oesjaar/Vintage/Datum van produksie✓
 -Oorsprong/Naam en volle besigheidsadres/kodenommer✓
 -Vervaardiger/Handelsnaam/Wynlandgoed/Landgoed✓ M157 V53
 -Alkoholinhoud✓
 -Volume van bottel✓ (Enige 3) (3)

6.3.3		Gekurkte rooiwynbottels moet as volg gestoor word: - in 'n skoon kelder/opbergingsarea wat goed geventileer is✓ - in 'n effense klam area wat vry van enige vibrasies is✓ - in 'n donker area /weg van direkte sonlig om skade te voorkom/weg van ultraviolet lig/slegs sagte lig✓ - konstante koel temperatuur tussen 10-16°C✓ - in 'n effense opgeligte posisie met die kurk na bo/plat om te verseker dat die sediment op die bodem van die bottels bly✓ - onderstebo in bokse ✓ - met die etiket na bo of na voor✓ - soortgelyke wyne word saam gestoor✓ (Enige 5)	M159 V54 (5)
6.4	6.4.1	Silwerdiens✓	M192 V36 (1)
	6.4.2	-Broodbediening is vanaf die linkerkant van die gas✓ -Die broodmandjie/skinkbord/dienbord moet op die linkerpalm van die kelner wees✓ -Die kelner verlaag die linkerhand effens sodat die mandjie nie meer as 5cm van die kant van die gas se kleinbordjie af is nie✓ -Die kelner lig 'n broodrol met die bedieningsapparaat (nagereglepel en –vurk) in hul regterhand op✓ -en plaas dit op die kleinbordjie✓ -Die kelner beweeg in 'n anti-kloksgewyse rigting om die tafel en bied aan elke gas 'n broodrol aan✓ -Kelners moet onthou om dames altyd eerste te bedien✓ -Begin met die gas aan die regterkant van die gasheer en eindig by die gasheer✓ -Kelners moet nie die mandjie op die tafel los nie✓ (Enige 4)	M192 V36 (4)
6.5		-Verwyder enige ongebruikte covers/covers van gaste wat nie opgedaag het nie✓ -Covers/Dekplekke moet reggestel word nadat die bestelling van die hoofgereg geplaas is✓ -Korrigeer die messekan van die eerste gas en dan die vurkkant van die volgende gas deur tussen die twee gaste te staan✓ -Plaas die verlangde item in die volgorde van gebruik✓ -Byvoorbeeld: as 'n gas vis bestel vir die hoofgereg word die tafelmes en –vurk met 'n vismes en -vurk vervang✓ -Vervang eetgerei wat verkeerdelik gebruik is deur gaste✓ -Die prosedure sluit die verwydering van glase ook in bv. as 'n gas nie wyn gaan drink nie, word die wynglase verwyder,✓ die kelner moet die glase aan die steel optel en op 'n skinkbord plaas✓ (Enige 2)	M192 V33 (2) [30]
TOTAAL AFDELING D: : 60			
GROOTTOTAAL: : 200			