

# Soek jy 'n fantastiese tutor?

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





# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2023**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.**

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

|        |      |        |          |
|--------|------|--------|----------|
| 1.1.1  | D✓   | M87    | F200     |
| 1.1.2  | C✓   | M79    | F189     |
| 1.1.3  | D✓   | M      | F166     |
| 1.1.4  | A/C✓ | M39-40 | F103     |
| 1.1.5  | B✓   | M136   | F147-148 |
| 1.1.6  | C✓   | M140   | F150     |
| 1.1.7  | A✓   | M27    | F82      |
| 1.1.8  | D✓   | M69    | F206     |
| 1.1.9  | A✓   | M158   |          |
| 1.1.10 | B✓   | M171   | F31      |

(10)

**1.2 PASITEMS`**

|       |    |
|-------|----|
| 1.2.1 | D✓ |
| 1.2.2 | F✓ |
| 1.2.3 | B✓ |
| 1.2.4 | C✓ |
| 1.2.5 | G✓ |

M175-  
180  
F36-  
37  
(5)**1.3 PASITEMS**

|       |       |
|-------|-------|
| 1.3.1 | E/A ✓ |
| 1.3.2 | D✓    |
| 1.3.3 | B✓    |
| 1.3.4 | G✓    |
| 1.3.5 | C✓    |

M159  
F52  
(5)**1.4 EENWOORD-ITEMS**

|        |   |      |       |
|--------|---|------|-------|
| 1.4.1  | Bemarking/Telebemarking/Televerkope/adevertering✓ | M14  | F133  |
| 1.4.2  | Gede-alkoholiseerde/ nie-alkoholies/alkoholvry✓   | M156 | F49   |
| 1.4.3  | Appel/appelsous✓                                  | M96  | F204  |
| 1.4.4  | Sago/ sago poeding✓                               | M137 | F158  |
| 1.4.5  | Temper✓   | M145 |       |
| 1.4.6  | Gebou/Built/ gelaagde✓                            | M161 | F65   |
| 1.4.7  | Skilferkors / Pâte feuilletée/ Pâte feuilliere✓   | M114 | F206  |
| 1.4.8  | Dispersie✓  | M130 | F 161 |
| 1.4.9  | Vacherin✓   | M141 | F151  |
| 1.4.10 | Veroudering/rypmaking✓                            | M82  | F198  |

(10)

**1.5 KEUSE ITEMS**

1.5.1 C✓, E✓, H✓, I✓, J✓

**Enige volgorde** M69-70  
F16

(5)

1.5.2 A✓, D✓

**Enige volgorde** M92 F192  
(2)

1.5.3 C✓, D✓, F✓

**Enige volgorde** M5-6 F122  
(3)**TOTAAL AFDELING A [40]**

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

- |     |       |  |                             |
|-----|-------|--|-----------------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naarheid ✓</li> <li>• Vomering/braking ✓</li> <li>• Ernstige dehidrering/vinnige dehidrering/ernstige waterverlies ✓</li> <li>• Blou dood/ dood ✓</li> <li>• Versnelde hartklop ✓</li> <li>• Droë slymvliese/droë mond ✓</li> <li>• Spierkrampre/ maagkrampe/maagpyn/omgekrapte maag ✓</li> <li>• Lae bloeddruk/ duiseligheid ✓</li> </ul>  | M25<br>F78<br>(Enige 3) (3) |
|     | 2.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die personeel sal nie onder risiko verkeer nie want die restaurant gebruik 'n goeie sanitasiesisteem /skoon water/nie besmette water ✓</li> <li>• Die gesondheidsraad het die restaurant verseker dat hulle kan voortgaan/ indien daar 'n probleem was, sou hulle die plek toegemaak het/restaurant se higiëniese praktyke voldoen aan die veiligheidstandaarde ✓</li> <li>• Personeel sal sorg dat voedsel te alle tye bedek is ✓</li> <li>• Personeel sal skoon water/ nie besmette water gebruik om groente en vrugte te was ✓</li> <li>• Restaurant verskaf behandelde/gesuiwerde water/gebottelde drinkwater ✓</li> <li>• Personeel sal slegs gaar vis en skulpvis bedien ✓</li> <li>• Personeel sal seker maak dat voedsel goed gaar is ✓</li> <li>• Personeel sal gereeld hande was/sterliseer met antiseptiese seep voor en gedurende voedselbereiding ✓</li> <li>• Werkareas en -oppervlaktes moet gereeld skoongemaak/ gesaniteer word ✓</li> <li>• Die twee persone het nie die siekte by die restaurant opgedoen nie ✓</li> </ul> | M25<br>F78<br>(Enige 4) (4) |
|     | 2.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mense wat in areas met swak sanitasie sisteme en onveilige watertoevoer woon/landelike gebiede ✓</li> <li>• Kinders en mense wat aan wanvoeding lei ✓</li> <li>• Mense wat saam met ander bly wat reeds die siekte het ✓</li> <li>• Mense wat skulpvis en groente eet wat uit besmette water kom ✓</li> <li>• Kinders/oumense ✓</li> <li>• Mense met lae maagsuur vlakke ✓</li> <li>• Mense met 'n swak immuunstelsel/mense met MIV en VIGS ✓</li> </ul>  | M25<br>(Enige 3) (3)        |

- 2.2      2.2.1      Die terugvoer is goed/ positief
- Winsgewend/ wins sal toeneem✓
  - Die gaste sal terugkom vir die kos / goeie terugvoer rakende die kos/ kwaliteit van die kos is as uitstekend beoordeel✓
  - Gaste ontvang voedsel/maaltyd wat goed voorberei is /gaste is gewillig om vir goeie kwaliteit te betaal✓
  - Die neem van die kosbestelling is as goed beoordeel✓
  - Die gaste is vining erken en na 'n sitplek geneem✓/ die gas voel welkom/ die tyd wat dit geneem het om 'n sitplek te kry was as uitstekend beoordeel✓
  - Die bedieningspersoneel het aanvanklik 'n goeie indruk gemaak/ professionalisme en effektiwiteit van die personeel word as goed beoordeel✓ (Enige 2)

**EN**

Die terugvoer was sleg/negatief

- Gaste rapporteur dat hulle nie die restaurant vir vriende sal aanbeveel nie✓/ aanbeveling aan vriende is as swak beoordeel/ benadeel advertensie/ negatiewe publisiteit van restaurant/negatiewe 'word of mouth' ✓
- Die gaste mag moontlik nie terugkom nie / verminder kliënte wat na restaurant kom/minder kliënte✓
- Wins sal afneem/kleiner wins/minder wins ✓
- Algemene diens was as swak beoordeel/ swak diens skep 'n swak indruk/ Kliëntediens is nie gehandhaaf ✓
- Die wagtyd was lank /beoordeel as swak/ Die restaurant was nie betyds met die voedselbediening nie✓/ gaste hou nie daarvan om te wag nie ✓

(Enige 2)

M32  
F89  
(4)

|     |       |  |                   |
|-----|-------|--|-------------------|
| 2.3 | 2.3.1 | (a) 10✓<br>(b) 22/ R1011,78✓   | M36<br>F94<br>(2) |
|     | 2.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit help hulle om die voorraad te bestuur✓/ vereenvoudig die voorraad ontvang proses✓</li> <li>• Die proses is minder tydrowend/vinniger✓</li> <li>• Die aantal foute sal verminder/ dit is meer akkuraat/ minder kans vir menslike foute✓</li> <li>• Dit sal papierwerk verminder/omgewingsvriendelik/ verminder die koolstof voetspoor✓</li> <li>• Hulle sal die vloei van voorraad kan kontroleer/ volg die vloei van voorraad/ hoeveelheid voorraad kan op enige gegewe tyd vasgestel word / bron van inligting rakende voorraad op hande/trek outomaties af soos wat voorraad uitgereik of gebruik word✓</li> <li>• Verlore voorraad kan vinnig opgetel word✓</li> <li>• Voorraadkontrole kan gereeld gedoen word✓</li> <li>• Die sisteem reflekteer die voorraaddetail outomaties✓</li> <li>• Dit verminder vermorsing bv. Voorkom die uitreik van ekstra voorraad wat nie benodig word nie✓</li> <li>• Die totale koste van die voorraad kan onmiddelik gerekordeer word/ prys per eenheid✓</li> <li>• Voorraadbladsye kan gedruk word ✓</li> <li>• Maklik om op te dateer en inligting te herorganiseer ✓</li> <li>• Kan alfabeties gerangskik word wat voorraadopname vergemaklik✓</li> <li>• Dit kan kommunikasie tussen departemente verbeter bv. Met die uitreiking van voorraad✓</li> <li>• Verminder of voorkom diefstal✓</li> <li>• Minder mense nodig om voorraadopname te doen✓</li> <li>• Voorraadrekords kan veilig gestoor word met wagwoorde✓</li> </ul> | M36<br>F95<br>(4) |

(Enige 4)

**TOTAAL AFDELING B : 20**

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

**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Anafilaktiese reaksie:
- Opswel van die tong✓
  - Swelling van die keel✓
  - Hartkloppings✓
  - Versmoring/moeilik om asem te haal✓
  - Bloeddruk daal✓
  - Pols is swak / vinnig✓
  - Veluitslag/'hives' ✓
  - Naarheid /vomering✓
  - Kan tot die dood lei✓
- (Enige 2) M50  
F4  
(2)
- 3.1.2 Keuse van geregte is goed✓ (1)
- 'n Verskeidenheid van geregte is beskikbaar/gebruik✓/ verskillende proteïene: vis/ schnitzel / verskillende groente: sampioene/aartappel✓
  - Basiese bestanddele word nie herhaal nie✓
  - 'n Verskeidenheid kleure: nori, salm, avokado in sushi/ sjokolademousse garner met frambose/swartbessies✓
  - Verskeidenheid geure✓/ verskillende geure voedsel ingesluit in die voedselkeuse✓
  - Verskeidenheid temperature✓/ warm en koue voedsel ingesluit/ sushi en sjokolademousse is koud/ gevulde sampioen/ krokette en schnitzel word warm bedien✓
  - Verskeidenheid gaarmaakmetodes✓/ geroosterde gevulde sampioene/ krokette en schnitzel word gebraai/ die aartappels vir die krokette word gekook /rys is gekook/ spek is gebraai/sjokolade word indirek gestoom✓
  - Soort geregte is geskik vir elke gang/ 'n formele ete✓
  - Gereg gekies vir elke gang stem ooreen met die verwagte porsiegrootte vir elke gang✓
- OR**
- Keuse van geregte is swak✓ (1)
- Geen variasie in tekstuur✓/die bruin gevulde sampioene/ sushi en sjokolade mousse het sagte teksture/ min bros/ krakerige teksture✓
  - Geen variasie/kontras in kleur/meeste geregte/ entr e, hoofgereg en sjokolademousse is bruin✓/ dieselfde kleur✓
  - Geen variasie in vorm✓/ meeste voedsel is rondgepulde sampioene/ krokette is rond /sushi is rond /chocolate mousse in glase is rond✓
  - Daar is te veel styselitems bv. Rys, aartappel, krummels✓
  - Beperkte voedingsbalans✓/ nie 'n verskeidenheid vars groente ingesluit nie✓
  - Baie ryk/vetterige voedsel gebruik: spek, kaas, olie gebruik vir schnitzel en krokette en room vir mousse✓
  - Daar is geen sous/ groente in die hoofgereg ✓
  - Twee diepbraai items in die hoofgereg✓
- (1 punt vir Goed/Sleg + 4 geskikte redes) M43  
F2  
(5)

- 3.1.3
- Te veel verfynde stysel bv. rys, aartappel en krummels✓
  - Beperk of vermy kapokaartappels in die krokette en vermy die schnitzel as gevolg van die krummels✓
  - Te veel suiker ✓/ vermy sjokolademousse ✓
  - Te veel vet in die spyskaart /Sjokolademousse, spek en kaas bevat vet; sluit die geregte met vet uit ✓/vermy braai as gaarmaakmetode✓/verminder totale vetinname, veral versadigde vet en dieet cholesterol✓/ vermy schnitzel en krokette wat gebraai word/lugbraai of rooster eerder ✓
  - Geprosesseerde vleis ingesluit op spyskaart✓ vermy spek✓
- (Enige 4)

M48  
F5  
(4)

3.2 3.2.1

| CROQUEMBOUCHE  | GOUGÈRES  |
|--|---|
| -Gewone choux pastry poffers/<br>geen geurmiddels✓<br>-Soet✓<br>-Tekstuur is ligter/ meer bros✓<br>-Gevul met room, crème<br>pâtissière of chantilly room✓<br>-Geglaseer of bestuif met<br>versiersuiker✓<br><br>-Bedek met spinsuiker✓<br>(Enige 1) | -Gegeur met kaas✓<br>-Sout<br>-TEkstuur is swaarder vanweë<br>die kaas/ meer klam✓<br>-Gevul met 'n soutvulsel✓<br><br>- Nie bestuif met versiersuiker✓<br>- Gesprinkel met fyngekapte<br>kruie/gerasperde kaas/ bestuif<br>met paprika✓<br>-Nie bedek met spinsuiker✓<br>(Enige 1) |

M125  
F187  
(2)

- 3.2.2
- Plaas in lugdigte houer of sak/ bedek met kleefplastiek✓
  - Kan 3 dae by kamertemperatuur hou✓/ droë plek✓
  - Kan gevries word✓
  - Stoor sonder vulsel
- (Enige 2)

M126  
F187  
(2)

- 3.2.3
- Water en botter te lank verhit/ te lank gekook✓
  - Te veel water verdamp/ te min stoom✓
  - Die oond was nie warm genoeg nie✓
  - Die choux pasta deeg het te veel vet / butter bevat ✓/te veel kaas bygevoeg✓
  - Verkeerde verhouding water tot smeer/botter / nie 2:1 / verkeerde afmeet van bestanddele✓
  - Te mein eier om smeer/ botter te emulsifiseer✓
- (Enige 3)

M124  
F186  
(3)

- 3.2.4
- Spinsuiker word voorberei deur suikerstroop te kook/suiker te smelt totdat dit karameliseer /tot goudbruin/ ligbruin✓
- Dit word gemaak deur die vinnige beweging van karamelsuiker✓ gebruik 'n gesnyde ballonklitser/vurk ✓
  - Spin bo-oor houtstokkies/houtlepels/of op 'n tafel ✓ om lang, fyn harige suikerdrade te verkry✓
- (Enige 2)

M146  
F156  
(2)



|     |       |  |                     |
|-----|-------|--|---------------------|
| 3.3 | 3.3.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Die vleis word in 'n roker/bedekte houer/spasie geplaas waar dit blootgestel word aan rook van brandende houtsaagsels, droë teeblare of rys✓</li> <li>Die vleis word gaar tydens beroking bo 52°C✓ (Enige 1)</li> </ul>   | M150<br>F167<br>(1) |
|     | 3.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Beroking preserveer voedsel/ Beroking verleng die rakleef tyd ✓</li> <li>Vertraag die groei van mikroörganismes✓</li> <li>Dit versnel die drogingsproses✓</li> <li>Voorkom ensiematiese verbruining✓</li> <li>Sout vertraag die groei van mikroörganismes ✓</li> <li>Voedsel is gaar/ gereed om te eet✓</li> <li>Vertraag galsterigheid / vet sal nie gou afgaan nie ✓</li> <li>Verleen 'n 'rokerige' smaak/ verbeter die smaak ✓</li> <li>Voorkoms word verbeter ✓ (Enige 4)</li> </ul>  | M150<br>F171<br>(4) |
|     | 3.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vleis: Bees/ Vark/ Lam✓ Ham✓ Worsies✓ Ribs✓ Salami✓ Bacon/ "Gammon" /Borsstuk✓</li> <li>Hoender✓ Kalkoen✓</li> <li>Vis:✓ Salm✓, Forel✓ Snoek✓</li> <li>Vrugte: ✓Mangoes✓ Pynappel✓ Appelkose✓ Perskes✓</li> <li>Paprika✓ Tomatoes✓ Eiervrug/ Brinjal✓ (Any 3)</li> <li>(1 punt vir of Vleis/ Vis/ Hoender/Vrugte <b>OF</b> voorbeelde verskaf) (Enige 3)</li> </ul>   | M150<br>F167<br>(3) |
| 3.4 | 3.4.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Amandelmelk/ Neutmelk/ Hennep 'hemp' melk✓</li> <li>Rysmelk✓</li> <li>Sojamelk✓</li> <li>Klappermelk✓</li> <li>Hawermoumelk✓</li> <li>Plantgebaseerde joghurt✓</li> <li>Vegaan roomys✓</li> <li>Kunsroom✓</li> <li>(Enige 1 geskikte plant-gebaseerde melk plaasvervanger)</li> </ul>   | M101<br>(1)         |
|     | 3.4.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoog in plantproteïen✓</li> <li>Laag in vet / laag in kilojoules✓</li> <li>Cholesterol vry✓</li> <li>Natuurlike bron van vesel/ hoog in vesel✓</li> <li>Ryk in anti-oksidente✓</li> <li>Goedkoper as dierlike produkte/ plaasvervanger vir dierlike proteïene✓</li> <li>Ryk in komplekse koolhidrate✓</li> <li>Laag in glukemiese indeks✓</li> <li>Uitstekende bron van nutriënte✓/ vitamienes✓, minerale ✓</li> <li>Geen hormone /antibiotika✓</li> <li>Verminder die negatiewe effek op die omgewing/ verminder die koolstofvoetspoor✓</li> <li>Help om leefstylsiektes te voorkom/ gesonder✓</li> <li>(Enige 4)</li> </ul> | M105<br>F181<br>(4) |

- 3.4.3
- Die winkel maak voorsiening vir 'n veganis dieet✓
  - Die maaltye wat verkoop word is geskik vir vegane bv groente, neute, grane, gis, plant olies en sojaprodukte✓
  - Flexitariëse dieet sluit rooivleis, vis, seekos, melk, suiwelprodukte/ eiers/pluimvee in✓
  - Flexitariëse geregte/voedsel is nie beskikbaar in die winkel nie✓
  - Die Flexitariër kan wel groente en vrugte by die winkel inneem✓  
(Enige 3)
- M99  
F178  
(3)
- 3.4.4 Nie geskik nie, want:
- Rissoles✓: bevat maaltvleis, vis of pluimvee en eier as bindmiddel/ bevat produkte van dierlike oorsprong✓
  - Foie gras✓: bevat eend/ganslewer✓
  - Vishappies✓: vis en gedoop in eier✓
- (Enige 2+2)
- M69-  
70  
F16  
(4)  
**[40]**

**VRAAG 4**

|     |       |   |           |                     |
|-----|-------|---|-----------|---------------------|
| 4.1 | 4.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkoel bestanddele en vorms voor die tyd in die yskas/ vrieskas voordat dit gebruik word✓</li> <li>• Voeg fyngemaakte ys/ ys as plaasvervanger vir water by die gedispergeerde gelatien✓</li> <li>• Plaas die vorm in 'n groter bak met yswater✓</li> <li>• Plaas die vorm in die vrieskas vir 'n kort tydjie, voordat yskristalle vorm✓</li> </ul> | (Enige 2) | M132<br>F162<br>(2) |
|     | 4.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n Groot hoeveelheid suiker veroorsaak dat die jellie langer neem om te stol✓/verswak die jel /sagter/loperige gel/ stol glad nie✓</li> </ul>  | (Enige 1) | M132<br>F163<br>(1) |
|     | 4.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Borsel die vorm liggies met olie✓</li> <li>• Spuit liggies met kleefwerende sproei✓</li> <li>• Spoel vorm uit met koue water✓</li> <li>• Gebruik 'n kleefvrye silikonvorm✓</li> </ul>  | (Enige 2) | M130<br>F162<br>(2) |
|     | 4.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiers / eiergeel ✓</li> <li>• Melk / room ✓</li> <li>• Suiker✓</li> <li>• Geursel bv vanielje / amandelgeursel ✓</li> <li>• Styselverdikking/ meelblom/ mielieblom✓</li> </ul>   | (Enige 4) | M137<br>F148<br>(4) |
|     | 4.1.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die stysel in die mengsel beskerm die eier meel of mielieblom sal gelatiniseer wat sal voorkom dat die eier skif of split✓</li> </ul>  |           | M137<br>F148<br>(1) |
| 4.2 | 4.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vir die smeer/botter/margarien/vet om hard te bly/ om te voorkom dat die smeer smelt✓</li> <li>• Voorkom dat deeg sag word/meel sal die sagte botter absorber wat 'n negatiewe impak op die tekstuur sal hê /botter kan uitsypel tydens die bakproses✓</li> <li>• Om te voorkom dat die deeg krimp gedurende die bakproses✓</li> </ul>               | (Enige 2) | M118<br>(2)         |
|     | 4.2.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verseker dat vog behou word✓</li> <li>• Verander die tekstuur✓/ as gevolg van die karamellisering✓</li> <li>• Dra by tot soetheid✓</li> <li>• Verskaf 'n sagter krummel✓</li> <li>• Dra by tot kleur/ goud/ ligbruin/ karamel kleur/ dra by tot die Maillaird reaksie ✓</li> </ul>   | (Enige 2) | M112<br>F208<br>(2) |
|     | 4.2.3 | Uitvoer/voering✓  |           | M116<br>F210<br>(1) |
|     | 4.2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die terdeeg was te veel gemeng/hanteer /te veel uitgerol✓</li> <li>• Onvoldoende rus / verkoeling ✓</li> <li>• Die deeg was uitgerek tydens hantering✓</li> <li>• Die cartouche het nie die deeg genoeg afgedruk tydens blindbak nie✓</li> </ul>   | (Enige 2) | M119<br>F212<br>(2) |

4.2.5 Traliedeeg/latdeegwerk/'Lattice'✓

M118  
F213  
(1)

4.3 4.3.1 Nek✓  
Blad✓  
Bors✓  
Dikrib✓  
Lende✓  
Lies✓  
Boud ✓  
Skenkel✓

(Enige 3)

M94  
F194-  
195  
(3)

4.3.2 Naam van gaarmaakmetode:

Stowe✓/ smoor✓

(Enige 1)

Beskrywing van metode:

Verbruin/skroei vleis in 'n bietjie olie✓

Skaapvleis moet stadig prut in 'n bedekte potjie pot/ driepoot pot/  
kastrol/✓ in 'n klein hoeveelheid vloeistof ✓ onder kookpunt/ 85-  
99°C✓

Borrels rys na die oppervlak sonder om te breek✓

Voeg groente by potjie pot in die laaste 30 minute sodat dit nie  
oorgaar word nie✓

(Enige 2)

M89  
F202  
(3)

4.3.3

| VET  | TEKSTUUR  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Egalig versprei✓</li> <li>ferm /hard</li> <li>wit vet✓</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>glad✓</li> <li>fyn grein✓</li> <li>ferm en nie droog nie✓</li> </ul> |
| (Enige 2)  | (Enige 2)   |

M83  
(4)

4.4

- Moenie vleis in water week of was voor gaarmaak nie, want nutriënte gaan verlore✓
- Al die geurkomponente gaan verlore as vleis gewas word✓
- Vleis moet gesout word na gaarmaak, sout onttrek vleissappe/ moenie vleis sout voor gaarmaak nie✓
- Seël of skroei vleis toe voor gaarmaak✓
- Vleis moet korrek ontdooi word om drupverlies te beperk✓
- Ontdooi vleis in die yskas✓
- Verminder dit om vleis teen te hoë of te lae temperatuur te maak✓

(Enige 3)

M85  
(3)

|     |       |  |  |
|-----|-------|--|--|
| 4.5 | 4.5.1 | Arbeidskoste= bedrag per uur x aantal ure x aantal kelners✓<br>=R100 per uur x 7 ure x 5 kelners✓<br>=R3500✓   | M61-62<br>F23-25<br>(3)                        |
|     | 4.5.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Musiek en vermaak✓</li> <li>• Groot tent✓</li> <li>• Tiffany stoele✓</li> <li>• Laser gesnyde naamkaartjies✓</li> <li>• Blomme✓</li> </ul>  | M60<br>F20<br>(2)                              |
|     | 4.5.3 | Totale koste= Koste van voedsel en drank/voedselkoste +<br>huurkoste/Oorhoofse koste + arbeidskoste✓<br>=(R4500+R1200+R3000)✓+(R1500+ R4500+R600+R500)✓+ (R3500)<br><b>OF</b><br>=R4500+R1200+R3000+R1500+ R4500+R600+R500✓+ (R3500)<br>(geen hakies: slegs 1 punt)<br><b>OF</b><br>=R8700✓ + R7100✓ + R3500<br>=R19300✓ | M61-<br>62<br>F23-<br>25<br>(4)<br><b>[40]</b> |

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1
- Kontroleer transaksies wat gedurende die dag by ontvangs en kassiere plaasgevind het, wat op gaste se rekening geplaas moet word / verifieer inskrywings op gaste en nie-gaste se rekeninge ✓
  - Stel verslae op vir transaksies wat die vorige dag plaasgevind het ✓
  - Balanseer alle voorkantoor rekeninge ✓
  - Los kamerstatus verskille op ✓
  - Monitor gaste se kredietbeperkings ✓ (Enige 2)
- M6  
(2)
- 5.2 5.2.1
- Die bemarkingsdepartement moet aktiwiteite ontwerp om kliënte bewustheid te verhoog ✓
  - Adverteer die hotel/ die dienste van die hotel ✓
  - Bepaal wat die kliënt benodig/wat die verwagtings is/ doen meningsopname en pas produk diensooreenkomstig aan ✓
  - Gebruik promosies soos 'n weggee/ gelukkige trekkings
  - Spesiale pryse/afslag/ pakkette/ lojaliteitsprogramme om kliënte te lok ✓
  - Gebruik visuele bemarkingsmiddele om potensiële kliënte te lok ✓
  - Gebruik elektroniese bemarkingsmiddele / sosiale media/ internet/ opdateer webwerf om meer kliënte te bereik ✓
  - Hou kompetisies ✓
  - Hou borgskappe of spesiale geleenthede ✓ (Enige 4)
- M16/  
17  
F114  
(4)
- 5.2.2
- Ontvangs/voorkantoor ✓: Area in die instansie waarmee die gaste eerste kontak maak wanneer hulle 'n bespreking doen ✓ hart van die organisasie ✓/ goeie eerste indrukke lei tot 'n positiewe beeld van die instansie. ✓
  - Huishouding ✓: Departement verantwoordelik vir die skoonmaak van die hotel ✓/ skoon kamers en publieke areas sal gaste aanmoedig om terug te keer wat lei tot 'n toename in inkomste ✓
  - Wassery ✓: Area in die instansie verantwoordelik vir was, stryk, droogskoonmaak van instansie se linne ✓/ die beskikbaarheid van skoon linne in die gaste se kamers lei tot tevrede gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog ✓
  - Onderhoud ✓: Area in die instansie wat verantwoordelik is vir opgraderings, tuinmaak, bystand verleen met swaar skoonmaaktake en herstelwerk ✓/ goed instand gehoude geboue en tuine skep 'n positiewe beeld van die instansie en verhoog die moontlikheid van gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog. ✓

|       |          |   |                             |
|-------|----------|---|-----------------------------|
|       |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekuriteit✓: Verantwoordelik vir die beskerming van mense en bates by die instansie✓/ Gaste voel veilig en geborge en sal oorweeg om terug te keer en dus sal die inkomste verhoog ✓</li> <li>• Menslike hulpbronne✓: om mense met gestremdhede/ gekwalifiseerde personeel in diens te neem, verbeter die beeld van die hotel/ opleiding van personeel sal 'n goeie beeld van die instansie skep✓</li> <li>• Bemaking✓: effektiewe webwerf/ advertensie sal 'n positiewe beeld skep en besprekings verhoog✓ (Enige 2+2)</li> </ul>   | M3-4<br>F112-<br>118<br>(4) |
| 5.2.3 |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekonomiese groei word gestimuleer✓</li> <li>• Plaaslike inkomste sal toeneem✓</li> <li>• Werkskepping sal plaasvind en werkloosheid sal verminder✓</li> <li>• Groter finansiële groei in die land/ BBP neem toe✓</li> <li>• Selfwaarde en lewenstandaard sal verbeter as mense werk kry✓</li> <li>• 'Multiplier' effek neem toe✓</li> <li>• Natuurlike hulpbronne word bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik✓</li> <li>• Toename in buitelandse valuta weens die toename van toeriste✓</li> <li>• Belasting word betaal deur die hotelbedryf✓</li> <li>• Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)</li> </ul> | M1<br>F108<br>(4)           |
| 5.3   | 5.3.1    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jong mense✓</li> <li>• Voedsel entoesiaste✓</li> <li>• Toeriste✓</li> <li>• Voedsel kritici✓</li> <li>• Avontuurlustige mense wat op die uitkyk is vir nuwe ondervindinge✓</li> <li>• Motorfietsryers✓ (Enige relevante antwoord)</li> </ul>   | M16<br>F135<br>(1)          |
|       | 5.3.2(a) | <p>Besigheidsadres: Durban Strandfront✓</p> <p>Soort besigheid: vennootskap✓</p> <p>Korttermyn doelwitte: in ses maande uit te brei op die strandfront✓</p> <p>Langtermyn doelwitte: uitbreiding na ander provinsies in SA✓</p> <p>Besigheidsbeskrywing✓</p> <p>Logo ✓</p> <p>Visie en misie van die besigheid✓ (Enige 2)</p>   | M11<br>F131<br>(2)          |

- 5.3.2(b) Personeelplan: 3 motorfietsbestuurders/gidse✓  
 voedselstalletjie bestuurders✓/sjefs of kombuispersoneel✓  
 /skoonmaakpersoneel/skoonmakers✓  
Werksbeskrywings: motorfietsbestuurders -bestuur motorfietse  
 /dien as gids vir kliënte✓  
 Voedselstalletjie bestuurders – bestuur die voedsel en diens  
 werkinge✓/ kontroleer besigheidstransaksies/ betrokke by  
 bemarking✓  
 Sjefs/kombuispersoneel- betrokke by voedselvoorbereiding  
 vir die stalletjies✓  
 Bedieningspersoneel- bediening en gee rekeninge vir kliënte✓  
 Skoonmakers – algemene skoonmaak van  
 voedselvoorbereiding en bedieningsarea✓  
 (Enige 2 personeel + werksbeskrywing)
- M12  
F131  
(4)
- 5.3.3
- Pamflette✓
  - Strooibiljette✓
  - Plakkate✓
  - Brosjures ✓
  - Nuusbriewe✓
  - Tydskrifte✓
  - Koerante✓
  - Sosiale media (Facebook, Instagram, Tik Tok, Twitter)/  
aanlyn advertensies ✓
  - Plakkers op motorfietse ✓
- M18-  
19  
F138-  
139  
(Enige 4) (4)
- 5.3.4 Die advertensie moet:
- Naam van maatskappy/slagspreuk verskaf✓
  - Kontak details of adres verskaf ✓
  - Inligting rakende die prys, plek en produk verskaf ✓
  - 'n Kort bemarkingsboodskap✓
  - Helder kleure gebruik✓
  - Die oog vang✓
  - Die bewoording moet aandag trek en maklik wees om te  
lees/ groot letters ✓
  - Gebruik verskillende grootte letters en skrifsoorte/'fonts'
  - Gebruik eenvoudige taal, vry van foute/spelfoute✓
  - Prentjies en foto's moet interessantheid verleen aan die  
voedsel wat verkoop word✓
  - Op die linkerkantste bladsy wees✓
  - Netjies en aantreklik wees✓
- M19  
F138  
(Enige 5) (5)  
**[30]**



## VRAAG 6

|     |       |   |                    |
|-----|-------|---|--------------------|
| 6.1 | 6.1.1 | Dit het groot koolstofdioksied borrels / groot borrels✓   | M156<br>F48<br>(1) |
|     | 6.1.2 | Sauvignon Blanc/ Chenin Blanc/Chardonnay/ Pinot Noir/ Viognier/ Columbar/Gewurtztraminer/Buketraube/Riesling/Semillon ✓   |                    |
|     | 6.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cap Classique/ MCC/Tweede fermentasie in die bottel✓</li> <li>• Charmat/Tweede fermentasie in die tenk✓</li> <li>• Gekarboniseer/spuit koolsuurgas in die wyn in✓</li> </ul>   | M156<br>F62<br>(2) |
|     | 6.1.4 | (a) Sec: droog✓   | M156<br>(1)        |
|     |       | (b) Doux: soet / baie soet✓   | M156<br>(1)        |
|     | 6.1.5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mag nie alkohol bedien aan persone onder 18 nie✓</li> <li>• Minderjariges kan nie 'n dranklisensie kry nie✓</li> <li>• Voldoende toiletgeriewe vir mans en dames moet op die perseel of naby die gelisensieerde perseel verskaf word✓</li> <li>• Gewone maaltye moet gedurende die ure wat drank verkoop word op die perseel beskikbaar wees✓</li> <li>• Drank mag op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word. Op geslote dae mag drank slegs aan 'n persoon wat 'n maaltyd nuttig verkoop word✓ Geslote dae sluit in Sondae, goeie Vrydag en Kersdag✓</li> <li>• Geen drank mag aan 'n dronk persoon verskaf word nie✓</li> <li>• Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓</li> <li>• 'n Persoon mag sy eie drank na die perseel bring, maar sal 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet ook op die perseel klaar gedrink word✓</li> <li>• Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by die drank in die bottel te gooi/ vervalsing/'adulteration'/ verdunning van drank is onwettig✓</li> <li>• 'n Insolvente of ongereabiliteerde persoon kan nie 'n dranklisensie kry nie✓</li> <li>• Die applikant / gade van die applikant mag nie 'n kriminele rekord hê nie ✓</li> <li>• Applikant moet aan SARS se belastingwette voldoen✓</li> </ul> | M168<br>F55<br>(4) |

|     |       |   |           |                           |
|-----|-------|---|-----------|---------------------------|
| 6.2 | 6.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volg die resep noukeurig✓</li> <li>• Gebruik goeie kwaliteit produkte✓</li> <li>• Akkurate afmetings van bestanddele is belangrik/ gebruik 'n sopiemaat/'tot measure' ✓</li> <li>• 'n Skemerkelkie met room, vrugtesap of eier moet geskud word✓</li> <li>• Moenie die mengfles te vol maak nie ✓</li> <li>• Maak seker dat die mengfles behoorlik geseël is✓</li> <li>• Moenie drankies met gas skud nie✓</li> <li>• Ys moet helder en skoon wees ✓</li> <li>• Bedien in verkoelde glase✓</li> <li>• Plaas die ys in die glas/ mengfles ✓</li> <li>• Skud goed/ skud van links na regs/skud vir ongeveer 10 sekondes ✓</li> <li>• Maak mengfles versigtig oop om morsing te voorkom✓</li> <li>• Gebruik 'n siffie wanneer die drankie geskink word✓</li> <li>• Moenie die glas oorvol maak nie✓</li> <li>• Voltooi deur die garnering (strooitjie, kersie, ens.) by te sit✓</li> </ul>  | (Enige 5) | M160<br>F65-<br>66<br>(5) |
| 6.3 | 6.3.1 | (a) Mev. F Roux✓  |           | M193<br>F35-<br>36<br>(1) |
|     |       | (b) Mev. A Brand✓   |           | (1)                       |
|     |       | (c) Mnr. K Jabe✓  |           | (1)                       |
|     | 6.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die lokaal moet opgestel word volgens die organiseerder se voorstelle✓</li> <li>• Skep 'n aangename/ontspanne/formele atmosfeer vir die gaste✓</li> <li>• Kleurskema moet warm en verwelkomend wees✓</li> <li>• Die meubels moet duursaam en gemaklik wees✓</li> <li>• Ken die aantal covers/ gaste✓</li> <li>• Kies musiek wat die tema sal versterk/ nie te hard nie✓</li> <li>• Gebruik verskillende soorte beligting bv natuurlike beligting/gedempte beligting/kerse✓</li> <li>• Verseker 'n gemaklike temperatuur/ nie te koud of te warm nie</li> <li>• Die kamer moet goed geventileer wees✓</li> <li>• Mooi plante in die agtergrond✓</li> <li>• Die interieur en dekor/blomme moet pas by die tema van die funksie/ verseker dat die dekor saamsmelt✓</li> <li>• Plaas die tafels en stoele so dat dit maklike beweging vergemaklik✓</li> <li>• Plaas tafels en stoele in lyn/rangskik dit in 'n patroon✓</li> <li>• Maak seker dat die tafels en stoele nie wikkell/ gelyk staan✓</li> <li>• Verseker dat jy genoeg tafels, stoele, eetgerei, breekware en glase het ✓</li> <li>• Verseker dat die lokaal en apparat skoon is✓</li> </ul> | (Enige 5) | M170<br>F30-<br>31<br>(5) |

|                           |  |                            |
|---------------------------|--|----------------------------|
| 6.3.3                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Maître d hotel/ hoofkelner moet binne 30 sekondes oogkontak maak met nuwe gaste ✓</li> <li>• Maître d hotel groet gaste op 'n professionele manier/ hoflik/ vriendelik/ verwelkomend✓</li> <li>• Maak oogkontak✓</li> <li>• Kontroleer die bespreking/ vra of hulle bespreek het/ Bevestig die naam van die gasheer✓</li> <li>• Maître d hotel stel gaste aan hul kelner voor✓</li> <li>• Die kelner groet vriendelik ✓</li> <li>• Moenie die gaste by die deur laat nie, vra hulle om jou te volg/wys die gaste waar hulle tafel is✓</li> <li>• Spreek die gasheer in sy voorkeurtaal aan/ adresseer die gaste as Mnr of Mev/op hul van soos wat dit in die bespreking staan ✓</li> <li>• Indien die Maître d' hotel nie beskikbaar is nie kan 'n Kelner/ bestuurder instaan en die gaste ontvang (Enige 4)</li> </ul> | M190<br>F34<br>(4)         |
| 6.4                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wees hoflik en vriendelik sonder om familiêr te wees/ wees professioneel ✓</li> <li>• Wees behulpsaam, maar moenie op flirtasie reageer nie✓</li> <li>• Vra hulle beleefd om te stop✓</li> <li>• Bedien die maaltyd so gou as moontlik✓</li> <li>• Vra die maître d' hôtél of bestuurder om te help✓</li> <li>• Kry 'n ander kelner van die teenoorgestelde geslag om die tafel te bedien✓</li> <li>• Indien die gas aanhou kan hy/sy gevra word om te gaan✓</li> <li>• Indien die gas weier kan sekuriteit geroep word om die gas uit die restaurant te vergesel✓<br/>(Enige 3)</li> </ul>   | M185<br>F41<br>(3)<br>[30] |
| <b>TOTAAL AFDELING D:</b> |  | <b>60</b>                  |
| <b>GROOTTOTAAL:</b>       |  | <b>200</b>                 |