Soek jy 'n fantastiese tutor?

www.teachme2.com/matriek

Byeengebring deur

teachme2

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 2024

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	C✓	M113	F206
1.1.2	A✓	M150	F168
1.1.3	D✓	M174	F31
1.1.4	D✓	M86	F199
1.1.5	A✓	M175	F30
1.1.6	B✓	M185	F86
1.1.7	D✓	M69	F16
1.1.8	B✓	M81	F188
1.1.9	A✓	M157	F50
1.1.10	B✓	M99	F178

(10)

1.2 **PASITEMS**

1.2.1	C✓
1.2.2	D✓
1.2.3	E✓
1.2.4	B✓

M93-
F193
(4)

1.3 **PASITEMS**

1.3.1	D✓
1.3.2	H✓
1.3.3	B✓
1.3.4	A✓
1.3.5	F✓
1.3.6	C✓

M143
F155
(6)

1.4 **EENWOORDITEMS**

1.4.1	Hoender-Varklewer/Lewer✓	M80	F190
1.4.2	Voedselallergie/Allergiese reaksie/Anafilakse/Allergie✓	M50	F4
1.4.3	Maaltye op wiele/'Meals on Wheels'✓	M9	F131
1.4.4	Hipertensie/Hoë bloeddruk✓	M49	F4
1.4.5	Granita/sorbet✓	M139	
1.4.6	Hidrering/spons✓	M129	F161
1.4.7	Waaksaamheid/oplettend/observerend✓	M31	F88
1.4.8	Voorsny-eenheid/voorsnytrollie/ Guéridontrollie✓	M175	F 31
1.4.9	Produk✓	M15	F134
1.4.10	Egtheidseël/Sertifiseringseël✓	M158	F53

(10)

1.5 **KEUSES**

1.5.1 A✓, C✓, E✓, I ✓, J ✓ **Enige volgorde** M113 F206 (5)

1.5.2 B✓, C✓,E✓,H✓, I✓ **Enige volgorde** M6 F125 (5)

TOTAAL AFDELING A [40]

Kopiereg voorbehou

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIЀNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Lewer✓ M22 F76 (1)

2.1.2 Hulle kan 'n inenting kry/immunisasie✓ M22 F77 (1)

2.1.3 Oorsese gaste met:

- chroniese/lewenslange siektes/lewersiekte✓
- geskiedenis van behandeling met stollingsfaktormedikasie✓
- seksuele kontak met geïnfekteerde persoon✓
- bejaarde mense met ‘n swak immuunstelsel✓
- mense wat nie die inenting/immunisasie gekry het nie ✓
- mense wat dwelms gebruik✓ (Enige 1)

M23 F77 (1)

2.1.4

- Dit is aansteeklik/Voedselhanteerders wat met kos werk kan dit oordra na ander voedselhanteerders en gaste✓
- Dokters boek mense met Hepatitis A af vir 7 dae✓
- Die persoon sal fisies nie geskik wees om in die kombuis/restaurant te werk nie, vanweë moegheid✓
- Voedselhanteerders sal simptome van diarree hê en dit sal onveilig vir hulle wees om voedsel te hanteer/ voedselhanteerders kan die kos besmet✓
- Voedselhanteerders sal simptome van koors hê en moenie toegelaat word om voedsel in die kombuis te hanteer nie✓
- Bedieningspersoneel sal siek lyk, hulle sal 'n geel vel en oë/ geelsig vertoon✓
- Wanneer die simptome verskyn sal dit gaste ongemaklik laat voel✓
- Die siekte kan die reputasie of beeld van die hotel benadeel ✓ en dit kan lei tot finansiële verliese ✓ (Enige 4)

M23 F77 (4)

2.2

- Dit is korrek/stelling is waar/Ja ✓
- MIV verswak die liggaam se immuunsisteem✓
- Maak die liggaam weerloos virTB ✓
- 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om dele van die liggaam, buiten die longe te infekteer✓
- MIV vernietig die bloedselle wat die liggaam nie in staat stel om teen TB te veg nie✓
- Gedurende stadia 3 en 4 van VIGS, ontwikkel pasiënte opportunistiese siektes soos TB✓
- TB verhoog die vorming van MIV virusse wat dus die immuunsisteem verswak✓ (Enige 3)

M26 F79/82 (3)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

2.3

- POS sisteme sal die tyd verminder wat spandeer word om voorraad verkoopsgetalle en ander papierwerk te doen /voorraadopname is makliker✓
- Vinniger om die rekening uit te werk✓
- Restaurant bestellingproses is meer vaartbelyn/vinniger omdat bestellings outomaties van die kombuis na die restaurant gekanaliseer/gestuur word/ makliker/vinniger om bestellings te plaas✓
- Vinniger en akkurate diens✓
- Dit help personeel deur seker te maak dat items nie van die rekening weggelaat of nie korrek bereken word nie / minder foute op die rekening✓
- Die POS sal help met aanlynbesprekings vir 'n tafel✓
- POS kan gebruik word vir voorraad, bestuur✓/opvolg van werknemer tyd en bywoning✓/personeelskedule✓
- Bestellingslys kan akkuraat opgestel word✓/ hou rekord van inkomende en uitgaande voorraad✓ M38
- Minder personeel word benodig in die restaurant/ werkslading is vereenvoudig ✓ (Enige 4 relevante antwoorde) F105 (4)

2.4 2.4.1 Positiewe eerste indruk/daar word aan verwagtinge voldoen ✓
Die kelner:

- was vriendelik/ glimlag; dit is wat gaste verwag van 'n hoë klas/gesofistikeerde restaurante✓
- erkenning van gaste sodra hulle arriveer/ kelner verwelkom die gaste✓
- was bekend met die spyskaart wat die restaurant aanbied✓/gee raad/ beveel plaasvervangers vir die gaste aan/behulpsaam✓
- goed opgelei/ hou die skinkbord/diendoek/servet korrek✓
- het 'n professionele voorkoms✓/is goed aangetrek en netjies versorg/uniform is skoon en netjies/ skoon geskeer✓
- vertoon 'n positiewe liggaamshouding✓/staan regop✓
- beleefd/toon respek/ kelner luister na gas ✓
- entoesiasties ✓ M32
- eerste indrukke is blywend dus kan gaste terugkeer na die restaurant✓ (Enige 3) F89 (3)

2.4.2

- Die kliënt was tevrede/beïndruk met die kliëntediens/ daar is aan verwagtinge voldoen vir voedsel en drankdiens✓
- Hulle het 'n glutenvrye ete vir die gaste voorberei/ gas het ontvang wat bestel is✓
- Die restaurant was in staat om vir verskeie dieet behoeftes voorsiening te maak/vegetariese pasta was voorberei✓
- Die gaste erken dat die voedsel goed voorberei is/ uitstekend is✓
- Reageer flink/voedsel word vinnig bedien/ kwaliteit diens✓
- Gaste het komplimentêre-/verwelkomingsdrankies ontvang ✓ M32
- Die kelner het teruggekom om te kyk of alles reg is met die gaste✓ (Enige 3) F89 (3)

TOTAAL AFDELING B : 20

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1

- Die happies moet hapgrootte wees/een of twee happies✓
- Sluit warm en koue southappies in ✓
- Sluit twee tot drie soet happies in✓
- Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/opvallend✓
- Dit moet smaklik en goed geur wees✓
- Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit✓
- Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
- Personeel en kombuishigiëne is noodsaaklik✓
- Gebruik 'n verskeidenheid vorms ✓
- Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓
- Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes✓
- Gebruik 'n verskeidenheid bestanddele✓
- Moet goed gegarneer wees✓
- Goeie kwaliteit bestanddele✓
- Items moet maklik wees om te eet/geen bene/nie souserig nie/ moenie vingers vuilmaak nie/klewerig✓
- Berei die korrekte aantal porsies voor/ hors d'oeuvres ooreenkomstig die aantal gaste (Enige 4)

M74 F15-18 (4)

3.1.2 Nie geskik/nee✓

- Tempura steurgarnale✓- Joodse gaste eet nie skulpvis✓
- Skaap Rissoles en Bruschetta met roomkaas✓- Joodse gaste eet nie melk en vleis in dieselfde ete behalwe as ses ure verloop het ✓
- Gerookte Salmwieletjies met Kaviaar✓-kaviaar is afkomstig van die steurvis wat nie Kosher is nie✓

Dit is geskik/ja✓

- Gerookte Salmwieletjies met Kaviaar✓- sekere kaviaar is kosher; Jode sal vis eet✓
- Hummus en Groentetjips is geskik want hulle eet groente en die kekerertjies in die hummus✓
- Skaap Rissoles/ Bruschetta roomkaas ✓- is slegs geskik as hulle of die Rissoles of die Bruschetta met roomkaas afsonderlik eet ✓

(1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 3 motiverings)

M44 F3 (4)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

3.1.3
- Tyd van die jaar/seisoen✓- Koue komkommersop/koue nagereg/ Donkersjokolade bavarois is op die spyskaart tydens winter/ Julie/koue weer✓
- Beskikbaarheid van voedsel/seisoenaal✓- Draakvrug en Waatlemoen is buite seisoen in Julie/ winter/draakvrug is moeilik om te bekom in Suid-Afrika✓
- Koste van bestanddele✓- die geregte op die spyskaart is duur/nie binne begroting: Gerookte salmwieletjies met kaviaar, Tempura Steurgarnale, Tournedos, Draakvrug✓
- Tyd vir voorbereiding✓-die geregte op die spyskaart het baie tyd nodig omdat dit gevorderde vaardighede benodig✓ M46 F2

(Enige 2 bestuursbeginsels + 1 rede vir elk) (4)

3.1.4
- Dit is voldoende/ja✓
- Tussen 2-5 happies kan bedien word as 'n volledige maaltyd/formele ete volg✓

OR
- Verkeerd/nee✓ M67
- Te veel happies op die spyskaart✓ F12
- Voor-ete spyskaart vereis slegs 2-3 happies✓ (2)

3.1.5
- Produk- of mediabekendstellings✓
- Fondsinsamelings✓
- Besigheidskakeling✓
- Prysuitdelingsfunksies✓
- Vierings bv. verjaarsdae, Nuwejaar✓
- Sosiale geleenthede bv. babatee/ooeivaarstee, ens.✓
- Na teater skemerkelkie/'high tea'✓ M67

(Enige 2 relevante antwoorde) (2)

3.1.6
- Daar is 200 gaste/groot aantal gaste/ more than 50 guests✓
- Daar is 'n vooraf gekose vasgestelde spyskaart/ table d'hôte menu ✓
- Formele aansitete/tafeldek is ooreenkomstig die spyskaart✓
- Die spyskaart het drie gange plus die voor-ete skemerkelkhappies✓ M53
- Die ete is ter ere van die bruidspaar/spesiale geleentheid✓ F8

(Enige 3) (3)

3.2 3.2.1
- As sy haar besigheid uitbrei, sal die volume bestanddele wat sy op 'n slag koop toeneem/ kan op grootmaat aankoop wat goedkoper is✓
- Die plek waar sy koop bv. supermark/groothandelaar kan haar geld spaar of haar koste kan toeneem✓
- Die beskikbaarheid van pekanneute bv. seisoen✓
- Inflasie/ pryse van bestanddele mag styg/petrolprys styg✓ M62
- Sy kan bestanddele goedkoper kry as dit op 'n spesiale aanbieding is✓ (Enige 2) F23 (2)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

	3.2.2	Bruto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die **voedselkoste/** verskil tussen die item se produksiekoste en die prys waarvoor dit verkoop word ✓ Netto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die **totale koste /** inkomste verkry van die produk se verkope minus al die uitgawes✓ (Enige 2)	M62 F23 (2)
	3.2.3	=R840,00 ÷ 20 terte✓= R42,00✓ =R42,00 x 40 ÷ 100✓ =R16,80✓ =R42,00 + R16,80✓ = R58,80✓ **OF** Selling Price = Total Cost + Profit R840,00 x 40✓ ÷ 100 / R 840 + R 336✓ =R1176 ✓ =R1176 ÷ 20 tarts✓ =R58-80 ✓ (Enige 4)	M62 F23 (4)
	3.2.4	Oorhoofse koste✓	M60 F20 (1)
3.3	3.3.1	• Sojamelk✓ • TPP-produkte/ bv. Sojamaalvleis, soja-steak/-schnitzels✓ • Tempeh✓ • Tofu✓ • Miso✓ • Sojameel ✓ (Enige 2)	M101 F182 (2)
	3.3.2	• Dit is 'n gesonde bron van plantaardige proteïen ✓ • Laag in vet✓ • Cholesterol vry✓ • Bron van vesel✓ • Ryk in komplekse koolhidrate✓ • Hoog in B-vitamiene/vitamiene✓ • Ryk in minerale bv yster en kalium✓ • Ryk in anti-oksidante✓ • Laag op glisemiese indeks✓ • Geen versadigde vette ✓ • Laag in kilojoules✓ (Enige 3)	M101 F180 (3)
	3.3.3	• Vis en ander seekos bv. kreef en rotskreef✓ • Eiers✓ • Melk✓ en suiwelprodukte bv. jogurt, kaas, roomys✓ (Enige 2)	M101 F178 (2)
3.4	3.4.1	• Velle gelatien✓ • Poeier- of korrel gelatien✓ • Gekleurde en gegeurde/ versoete jelliepoeier ✓ (Enige 2)	M129 F161 (2)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

3.4.2
- Laat die jellie verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat die vrugte bygevoeg word om egalige verspreiding te verseker ✓
- Verseker dat al die vrugte uniform in grootte is/ vrugte nie te groot nie✓
- Moenie te swaar vrugte kies nie✓
- Die vrugte moet vry wee van vloeistof/verminder die hoeveelheid van ander vloeistof✓
- 'n Klein hoeveelheid vrugte moet gebruik word✓ (Enige 2)

M131 F162 (2)

3.4.3 Agar-agar: word verkry van plante/ seewier en is dus geskik vir gebruik in die vrugtejellie vir 'n veganis dieet/om voorsiening te maak vir veganiste/vegetariërs en sekere gelowe/Moslems en Jode✓
Dit smelt nie en kan langer op die buffettafel staan voordat dit platval✓
Kan stol sonder om in die yskas te wees/stol vinniger✓
Geen hidrering nodig✓ (Enige 1)

M128 F160 (1)
[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 B/Filodeeg✓

M115 F207 (1)

4.1.2 Die deeg moet:
- Gehou word onder kleefplastiek✓
- Bedek word met 'n klam doek✓
- Alle tye bedek wees✓
- Onmiddellik geverf word met gesmelte botter/olie✓ (Enige 2)

M115 (2)

4.1.3
- Papierdun/nie-gelamineerd/lig in gewig✓
- Ligbruin/strooikleur/goudbruin✓
- Bros/breek maklik✓
- Ligte tekstuur✓
- Aparte lae vorm tydens bak verkry deur elke laag met botter te borsel✓
- Delikaat✓ (Enige 4)

M115 F207 (4)

4.2 4.2.1
- Borsstuk✓
- Dikrib✓
- Nek✓
- Skenkel✓
- Platrib✓
- Primarib✓ (Enige 2)

M92 F192 (2)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

4.2.2
- Smoor✓
- Potbraai✓
- Baksakkies/foelie✓ (Enige 1) M91 F192 (1)

4.2.3
- Gekose vleissnitte het baie kollageen/bindweefsel/vleis is taai✓
- Gedurende potbraai/smoor/baksakkies/foelie word vleis gaargemaak met bygevoegde vloeistof by 140 °C – 160 °C vir 'n lang tydperk✓
- Die kollageen bind met die water✓
- Wit bindweefsel/ kollageen word afgebreek na gelatien wat dit sagter maak
- Die kollageen wat spiervesels omring word afgebreek, spiervesels skei in stringetjies✓ (Enige 2) M88 F196 (2)

4.2.4
- Springbok is ook rooivleis/soortgelyk aan beesvleis✓
- Springbok is geskik vir kombinasie gaarmaakmetodes wat springbokvleis sal versag✓
- Die springbok vleis is vol geur✓
- Springbokvleis kan gemarineer word wat dus die wilde smaak sal verwyder✓
- Wildsvleis is maerder en dus meer gesond as beesvleis/minder kilojoules/minder vet/minder cholesterol✓ (Enige2) M79 F189 (2)

4.2.5

Met been	Ontbeen
Het meer geur as gevolg van die bene✓	Meer vleis as gevolg van geen bene✓
Goedkoper as gevolg van minder arbeid om vleis te ontbeen✓	Egalige vorm/ vleis kan netjies gevorm word✓
Bene in die vleis gee volheid aan sous weens kollageen✓	Vleis kan makliker voorgesny word✓
(Enige 1)	Vleis sal meer egalig en vinniger gaar word✓
	Vleis kan gevul word-meer posrsies✓
	Meer interessant/ verskeidenheid geregte kan voorberei word✓ (Enige 1)

M87 F191 (2)

4.3 4.3.1
- Koud✓
- Gebakte vla✓ (Enige 1) M138 F147 (1)

4.3.2
- Eiervla gebak op 'n laag✓ van karamelsuiker✓ en uitgekeer vir opdiening✓
- 'n Laag karamelsuiker✓ word berei en 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels ✓ word bo-oor gegooi en gebak✓ (Enige 2) M138 F147 (2)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

4.3.3
- Vir eiers om te koaguleer/ vla om te stol✓
- Om oorkoagulering te voorkom/voorkom oorgaarmaak van proteïen in die vla/voorkom klein gaatjies in die oppervlak van die vla/voorkom dat dit skif/sinerese✓ M137 F148
- Om egalige gaarmaak van die vla te verseker✓ (Enige 2) (2)

4.4 4.4.1 (a) Switserse meringue:
- Suiker word aan die begin by ongeklitste eierwitte gevoeg, verhit en dan geklits✓ M140 F150
- Eierwitte word saam met suiker bo-oor 'n bain-marie geklits✓ (Enige 1) (1)

(b) Franse meringue:
- Suiker word geleidelik bygevoeg tydens die klitsproses✓ M140
- Eierwitte word geklits tot sagte punte, suiker word geleidelik bygevoeg by eierwitte✓ (Enige 1) F150 (1)

4.4.2
- Laat eierwitte tot kamertemperatuur kom voor dit geklits word✓
- Gebruik 'n skoon, droë mengbak en klitsers✓
- Gebruik glas, porselein, vlekvryestaal en koper mengbakke/moenie plastiek mengbakke gebruik nie✓
- Verseker dat daar geen water in die mengbak is nie ✓
- Verseker dat geen vet of eiergeel in die mengbak is nie✓
- Voeg kremetart of suurlemoensap by om die eierwit te stabiliseer / vee mengbak uit met suurlemoen✓
- Gebruik ‘n fyn draad ballonklitser✓ M141
- 2-dag- oue eiers is die beste om te gebruik vir die styfklop van eierwitte✓ (Enige 2) F150 (2)

4.5 4.5.1
- Profiteroles✓: klein chouxpoffers met 'n soet vulsel of roomys en bedien met 'n sjokoladesous✓
- Roompoffertjies✓: klein chouxpoffertjies met crème pâtissier of crème Chantilly✓
- Croquembouche✓: is 'n dekoratiewe piramiede gemaak van klein gevulde roompoffertjies aanmekaargesit met karamel en afgerond met spinsuiker/ tradisionele Franse troukoek gemaak met roompoffertjies✓
- Gateau Saint-Honore✓: chouxpoffertjies gevul met room en in 'n ringvorm op 'n skilferkorsbasis gepak✓
- Religieuse✓: Klein choux poffertjies gevul met ‘n koffie- of sjokolade bakkersvla, gestapel bo-op ‘n effens groter chouxpoffertjie; die twee pofferetjies word verbind met ‘n botterversiersel wat in die vorm van ‘n kragie gespuit word✓ M125 F187
(Enige 2 x 2) (4)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

4.5.2
- Water:✓
  Verskaf vog en hidreer die meelblom.✓
  Gedurende bak: Water verander in stoom, wat druk veroorsaak binne die pasta en veroorsaak dat die pasta rys/ sit uit en veroorsaak 'n holte ✓
- Botter/ margarien/smeer:✓
  Dit smelt en voorkom klonte as die meel bygevoeg word.✓
  Gedurende bak: Die water inhoud in die botter verander in stoom wat bydra tot die rys✓Maak die pasta elasties✓ Die vetinhoud dra by tot 'n bros buitekant tydens die bakproses✓ M122 F184

(2 bestanddele (2) + 1 funksie van elke bestanddeel (2)) (4)

4.5.3
- Hoë begin temperatuur van 200°C veroorsaak vinnige stoomvorming / water verander in stoom wat 'n hol binnekant/holte veroorsaak/ sal bydra tot die rysproses✓
- Verlaging van die temperatuur tot 180°C laat die poffertjie uitdroog en bros word/ verlaag na mediumhitte om die produk heeltemal gaar te laat word✓ M124 F185 (2)

4.6 4.6.1
- Suurstof/lug uitgesluit✓voorkom die groei van bakterieë✓
- Dit voorkom die afbreek van organiese stowwe/voorkom oksidasie✓
- Hitte/kook/sterlisasie✓gebruik tydens inmaak vernietig mikro-organismes en ensieme✓ M150
- Die bygevoegde suiker en suur in die lemoene voorkom die groei van mikro-organismes ✓ F168

(Enige 3) (3)

4.6.2 Pektien✓ M153 F172 (1)

4.6.3
- Skep 'n klein bietjie uit en laat dit afkoel✓ die mengsel moet 'n konfytagtige massa vorm✓
- Dit moet van die lepel afval in vlokke✓ en nie soos 'n dun stroop loop nie✓
- Gebruik 'n suikertermometer om te toets vir die konfytstadium✓ M153
- Skep op 'n yskoue bordjie en kyk of dit vorm behou ✓ F173

(Enige 1) (1)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1

- Voorkantoor/ontvangskantoor✓
- Huishouding/ Wassery ✓
- Sekuriteit✓
- Instandhouding ✓
- Finansies/boekhouding✓ (Enige 3)

M2 F110 (3)

5.1.2

- Die funksielokaal word georganiseer volgens die gas se vereistes✓
- Die funksielokaal is gratis as daar 'n groepbespreking gemaak word wat dus geld spaar✓
- Die huur van die lokaal sluit ondersteunende dienste in✓ soos dataprojektors, Internet toegang, telefoonlyne en ander tegniese vereistes✓
- Die aantal gaste wat die funksie bywoon is plek gewaarborg/funksielokaal kan baie mense akkommodeer✓
- Die spyskaartitems is beperk en kan vermorsing/koste verminder✓
- Spasie/funksielokaal hoef nie met ander gaste gedeel te word nie/dis privaat✓
- Indien die restaurant gebruik word kan ander gaste dit nie bywoon nie wat die inkomste verlaag ✓ (Enige 3)

M2 F109 (3)

5.1.3

- Alternatiewe krag/ononderbroke kragtoevoer/UPS:✓ voorsien betroubare instaan kragbronne soos sonpanele en omskakelaars✓
- Kragopwekker:✓ installeer en onderhou kragopwekkers om in te staan vir essensiële dienste soos hysbakke, noodligte, en sekuriteitsisteme✓ verseker dat kragopwekkers gereeld getoets en onderhou word✓
- Gebruik gastoerusting vir voedsel- en drankvoorbereiding✓
- Gastekamers: voorsien gastekamers van battery aangedrewe lanterns of flitse✓ spesiale gloeilampe wat vir 4 ure sonder elektrisiteit kan werk✓ verskaf battery gedrewe waaiers of draagbare verkoelers tydens beurtkrag✓ verskaf ekstra komberse vir koue nagte✓
- Gemeenskaplike areas: verlig gange, trappe, en nooduitgange met battery aangedrewe ligte✓
- Verskaf kerse in die kamers en banketlokaal✓
- Kampvure buitekant✓
- Kommunikasie met gaste: hou gaste ingelig oor die beurtkragskedule sodat beplanning dienooreenkomstig kan geskied✓ vertoon beurtkragskedules in gemeenskaplike areas en kamers en verskaf alternatiewe reëlings✓
- Kies ‘n spyskaart wat nie elektrisiteit vereis nie bv. ‘n braai, slaai✓ (Enige 3)

M2 F110 (3)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

5.1.4 Goed/ sleg✓ (1)

Die opskiet advertensie het:

- Die naam van die besigheid/ Hotel MTT✓
- Kontakbesonderhede, foonnommer en adres✓
- 'n Kort bemarkingsboodskap/ tot 20% afslag op akkommodasie/alles insluitende pakket vir funksies✓
- Trek aandag/prentjie van hotel✓
- Netjies/aantreklik ✓
- Bewoording is maklik om te lees/groot letters ✓
- Verskillende tipes en groottes skrif✓
- Eenvoudige taal/verstaanbaar, sonder foute/ spelfoute✓
- ‘n Opskiet/’pop-up’: bereik dadelik groot gehore✓
- ‘n ‘hyper-link’✓

OF

- Geen helder kleure/ advertensie is swart en wit/trek nie aandag nie ✓
- Daar is nie 'n prys op die advertensie ✓
- Die foto's en prentjies trek nie aandag nie ✓
- Daar is nie 'n slagspreuk nie✓
- Oorvol en te veel inligting✓
- Produk was nie behoorlik beskryf nie/inligting wat ontbreek/grootte van groep✓ M19
- Sekere van die letters is nie duidelik genoeg nie✓ F138

(Enige 5) (6)

5.1.5 Sekuriteit:

- Verseker die veiligheid van gaste en werkgewers✓
- Verseker die veiligheid van gaste se besittings/motors
- Verskaf 'n veilige omgewing vir alle gaste en werknewers/voorkom misdaad ✓
- Hou ongewensde mense af van die perseel/bestuur ingange en uitgange/beheer toegang van mense of voertuie✓
- Sorg vir verlore items en gevonde items//verdagte items/suspisieuse gedrag✓
- Verseker dat gaste nie gesteur word nie✓
- Verantwoordelik vir die beskerming van die instansie se bates✓
- Implementeer veiligheidsprogramme in die instansie✓
- Verantwoordelik om die terrein en geboue te patrolleer om die aktiwiteite van gaste en werknemers te monitor✓
- Hanteer veiligheid en sekuriteittoerusting/CCTV kameras✓ M4
- Gaste voel veilig en sal dit oorweeg om terug te keer na die hotel en dus verhoog die inkomste.✓ (Enige 2) F118 (2)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

5.1.6
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
- Plaaslike inkomste sal toeneem✓
- Werkverskaffing sal verbeter en werkloosheid sal afneem✓
- Groter finansiële groei in die land/ BBP toename✓
- Lewenstandaarde sal toeneem soos mense werk kry✓
- Veelvoudige ('Multiplier') effek word in beweging gestel✓
- Natuurlike bronne sal bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik word✓
- Toename in buitelandse valuta weens instroming van toeriste✓
- Belasting wat betaal word deur die hotelbedryf✓
- Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)

M1 F108 (4)

5.2 5.2.1
- Kompetisie/ soortgelyke besigheid ✓
- Verskaffing van produkte oorskry die behoefte✓
- Beurtkrag/gereelde kragonderbreking✓
- Water onderbrekings✓
- Omgewingsfaktore/weertoestande✓
- Om nie al die uitgawes van die besigheid na te kom nie/ leningpryse wat opgaan ✓
- Inflasie van produkte/kommoditeite✓
- Toename in brandstofprys ✓
- Toename in die prys van elektrisiteit✓
- Politiese onstabiliteit/opstande/stakings/werkers eis meer geld/dienslewering protesaksie✓
- Misdaad/diefstal✓
- Buite seisoen, minder kliënte✓
- Uitbreek van siektes bv e-coli✓
- Swak publisiteit in die nuus oor voedselsiekstes verkry van voedselstalletjies ✓ (Enige 3 relevante antwoorde)

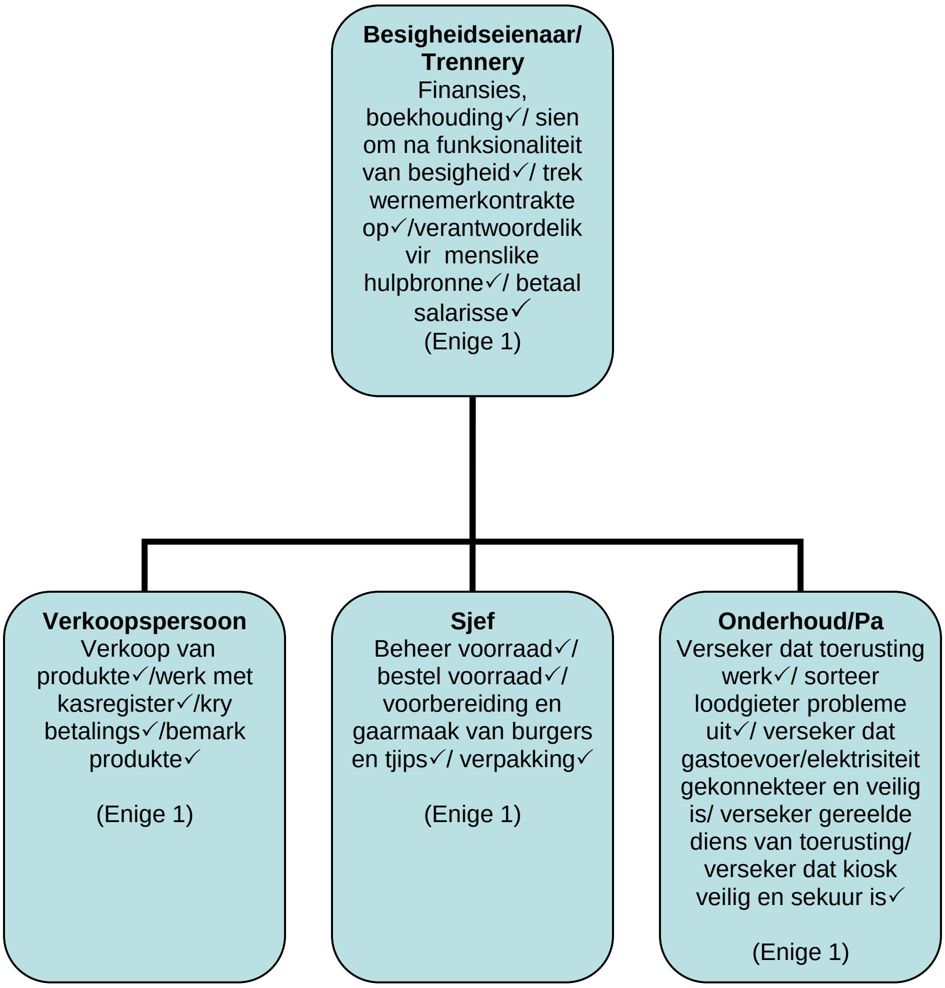
M10 (3)

5.2.2 (a)
- Koste vir voorrade/vervaardiging/om die besigheid te bestuur✓
- Databasis vir verskaffers/handelaars✓
- Wie sal die rou materiale en toerusting verskaf, waar is hulle geleë en wat is die kredietterme✓
- Aflewering: sal hulle aflewer of moet jy jou bestelling oplaai✓
- Produkte benodig en hoeveelhede✓ (Enige 1)

M12 F131 (1)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

(b)



M4
✓ F118
(1 punt vir elke posbeskrywing (4) +1 punt vir organogram) (5)
[30]

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Aanbied van die bottel wyn ✓ M166 F60 (1)

6.1.2 Korrek✓
- Hou die bottel sodat die etiket na die gas toe wys✓
- Hou die diendoek onder die bottel ✓
- Hou die bottel stewig met die linkerhand✓
- Hou die bottel teen 'n helling✓ (Enige 2) M166 F60 (2)

6.1.3 C/Rooiwynglas✓ M162 F58 (1)

6.2 6.2.1
- Die drankwinkel het 'n buite-verbruik- (af van die perseel) lisensie✓ wat hom slegs toelaat om drank te verkoop wat elders gedrink sal word✓
- Die drankwinkel het die drankwet oortree deur te besluit om drank te verkoop wat op die perseel gedrink kan word /Die drankwinkel bestuurder het besluit om wynproe- aande te hou wat nie deel is van 'n buite-verbruik lisensie nie✓
- Die drankwinkel voldoen nie aan die binne-verbruik reëls nie, want daar is nie toiletfasiliteite nie✓
- Die drankwinkel gebruik Graad 10 leerders wat nie die regte ouderdom is/minderjarig om alkohol te kan verkoop nie✓
- Hulle bedien nie kos saam met die wyn nie✓ (Enige 2) M168 F55 (2)

6.2.2
- Die drankwinkel moet aansoek doen vir 'n binne-verbruik (op die perseel) lisensie wat hulle in staat sal stel om alkohol op die perseel te drink en wynproe-aande te hou ✓
- Doen aansoek vir 'n spesiale klousule in die lisensie vir wynproe ✓
- Voldoende sitplekke en tafels vir gaste moet verskaf word✓
- Verskaf drankspyskaarte
- Die drankwinkel moet voldoende toiletgeriewe hê vir mans en dames om toegang te kry ✓
- Hy kan slegs kelners aanstel wat 18 jaar en ouer is✓
- Die drankwinkel moet verseker dat daar ook voedsel op die perseel verkoop word/beskikbaar is ✓
- Moenie alkohol verkoop aan mense onder 18-jarige ouderdom nie✓
- Moenie alkohol verkoop aan mense wat reeds dronk is nie✓ (Enige 4) M168 F55 (4)

6.3 6.3.1 Bordbediening✓ M189 F36 (1)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

6.3.2
- Beter porsiekontrole✓
- Minder vermorsing✓
- Meer kreatiwiteit van die sjef wat die voedsel opdien✓
- Gespesialiseerde opleiding vir die kelners wat die voedsel bedien is nie nodig nie/makliker soort bediening vir kelners✓ M189
- Vinniger bediening/bedien 'n klomp gaste gelyktydig✓ F36

(Enige 3) (3)

6.4 6.4.1
- Al die gaste by die tafel moet klaar geëet het sodat al die borde by die tafel op een slag verwyder kan word✓
- Eetgerei sal langs mekaar geplaas word wanneer gaste klaar is✓
- Wees bedag op tekens van die gaste wat aandui dat hulle klaar geëet is✓
- Indien die kelner onseker is, kan hulle die gas vra of hulle klaar is voordat die borde verwyder word✓ M193

(2)

6.4.2 Die kelner moet:
- Begin by die persoon aan die regterkant van die gasheer✓
- Staan by die regterkantste hoek van die rug van die gas se stoel✓
- Leun vorentoe en tel die gebruikte bord en eetgerei in jou regterhand op✓
- Verplaas die bord na die linkerhand, hou dit tussen jou duim en indeksvinger, plaas jou duim op die vurk✓
- Gebruik die mes om oorskietkos voor op bord te skuif. ✓
- Skraap altyd agter die gaste✓
- Posisioneer die bord op die platform bokant die eerste bord, ondersteun dit met jou vinger, jou pinkie en die basis van jou duim en jou lae voorarm✓
- Gaan voort om borde en eetgerei rondom die tafel in 'n antikloksgewyse rigting te kollekteer. ✓
- Stapel die borde op die tweede bord. ✓ M170
- Volg dieselfde prosedure as vir die tweede bord om die tafel te voltooi✓ F37

(Enige 5) (5)

Soek jy 'n fantastiese tutor? www.teachme2.com/matriek

6.5 6.5.1 Geskik/nie geskik nie✓

- Die sopiemaat: meet korrek hoeveelhede van bestanddele✓
- 'Strainer': word gebruik om enige stukkies uit te haal bv. lemoenpulp, lemoen- grenadellapitte✓
- Die mengfles: word gebruik om bestanddele saam te meng✓
- Die roerlepel: die steel van die lepel kan gebruik word om die lemoenrepie te vorm✓
- Die roerlepel: is nie nodig vir die Grenadella en Lemoen drankie nie, want dit word in die mengfles gemeng✓
- Versapper: sal nie gebruik word nie, want die grenadellapitte sal fyngemaak word in die drankie en die drankie word reeds in die mengfles gemeng✓ M161 F65

(1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 4 motiverings) (5)

6.5.2

- Vars vrugte/vrugteskywe/droë vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte **op die rand van die glas**✓
- Vars vrugte/vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte **opgeryg op 'n stokkie**✓
- Verskeidenheid vrugte/eetbare blomme/lemoenskil **binne/op die bodem van die drankie**✓
- Gegeurde vriesversiering/jelliepoeier/suiker **op die rand van die glas**✓ F65
- **Ysblokkies** met vrugte/vrugtestukkies/**mint**✓ (Enige 2) (2)

6.6

- Dit hou geld vas ✓mag lei tot verlies van wins✓
- Lei tot vermorsing/drank mag verval voordat dit verkoop word ✓
- Dit open die moontlikheid van diefstal✓
- Kan lei tot alkoholmisbruik onder personeellede✓
- Stoorspasie mag onvoldoende wees✓
- Groot hoeveelheid voorraad sal voorraadopname kompliseer/tydrowend wees✓ (Enige 2) M161 (2)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou