education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2009

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	B	LO1AS1	HSP	P1
1.1.2	D	LO1AS1	HSP	P 3
1.1.3	B	LO1AS2	HSP	P 8
1.1.4	C	LO1AS2	F	P13
1.1.5	A	LO2AS2	F	P31
1.1.6	C	LO2AS2	HSP	P17
1.1.7	D	LO3AS4	HSP	P48
1.1.8	A	LO2AS3	HSP	P25
1.1.9	C	LO3AS5	F	P161
1.1.10	A	LO3AS1	HSP	P28
1.1.11	C	LO3AS3	HSP	P35
1.1.12	B	LO3AS5	LHS	P153
1.1.13	D	LO3AS6	LHS	P60
1.1.14	B	LO3AS5	inhoudsraamwerk	
1.1.15	C	LO3AS6	F	P202

(15)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C
1.2.2	E
1.2.3	B
1.2.4	G
1.2.5	D
1.2.6	H

LO3AS5 HSP P85

(6)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORDE NEER

1.3.1	Table d’hôte	LO3AS4	HSP	P165
1.3.2	Oopmaak-mise-en-place	LO4AS3	HSP	P163
1.3.3	Konfoor	LO4AS3	HSP	P162
1.3.4	Fooitjie	LO4AS4	HSP	P178
1.3.5	Kelnersvriend (waiter's friend)	LO4AS2	F	P182

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Eisvorm	LO3AS2	F	P94
1.4.2	Afskink/Oorgiet	LO4AS2	F	P180
1.4.3	Blind bak	LO3AS5	F	P152
1.4.4	Kosher	LO3AS4	HSP	P41
1.4.5	Blini	LO3AS6	HSP	P67
1.4.6	Appelsous	LO3AS5	HSP	P94
1.4.7	Frikkadel	LO3AS5	HSP	P95
1.4.8	Marmering	LO3AS5	HSP	P85
1.4.9	Glisemiese indeks/dieet	LO 3AS4	HSP	P52
1.4.10	Patee	LO3AS6	HSP	P66

(10)

1.5 PASITEMS

1.5.1	F	LO1AS1	F	P13
1.5.2	D		F	P13
1.5.3	G		F	P14
1.5.4	B		F	P12

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

2.1.1 **BEMARKINGSHULPMIDDEL** LO1AS1 LSH P13

- Hou dit eenvoudig – vermy rommel
- Goeie ontwerp sal help om te besigheid te bevorder
- Logos moet op 'n konsekwente manier gebruik word
- Neem die verbruikers se opinie in ag
- Gewone, eenvoudige taal moet gebruik word
- Prente moet in ag geneem word
- Maak seker die skrif is leesbaar
- Daar moet nie te veel inligting wees nie (Enige 6) (6)

2.1.2 LO1AS1 HSP P5

- Ja (1)

- Stimuleer die groei van die plaaslike ekonomie – plaaslike inkomste sal toeneem
- Skep werk vir die plaaslike mense
- Gemeenskap se aansien sal verbeter
- Die lewenstandaard sal bevorder word (2)

2.1.3 **FINANSIËLE PLAN** LO1AS3 HSPP11

- Doen 'n kontantvloei-analise – toon die kontantposisie op 'n maandelikse basis
- Lig die inkomste en uitgawes uit
- Wys totale inkomste en totale uitgawes
- Balansstaat moet aandui wat bates minus laste is
- 'n Gelykbreekanalise moet aandui of 'n profyt gemaak is
- Sy moet 'n begroting met maandelikse uitgawes opstel
- Sy moet kredietverslae as stawende dokumentasie reg hê (Enige 5) (5)

2.1.4 **PROFESSIONELE OPTREDE** LO2AS1 F P 68

- Wees beleefd
- Wees stiptelik
- Hou vertroulike inligting vir haarself
- Wees regverdig in alle situasies
- Doen haar volle deel van die werk
- Wees paraat
- Wees 'n goeie luisteraar
- Laat ander toe om hulle opinies te lug
- Gee samewerking, wees geduldig en eerlik (Enige 7) (7)

2.2 **EERSTEHULP** LO2AS3 LHSP44

- Skakel die elektrisiteit en krag onmiddellik af
- Bevry die persoon van die elektrisiteitstoevoer deur 'n lap, hout of rubber te gebruik
- Behandel die persoon vir skok
- As die persoon brandwonde het, behandel dit
- Pas mond-tot-mond-asemhaling toe indien pasiënt se toestand ernstig is
- As die pasiënt in 'n slegte toestand is, skakel die ambulans

(Enige 5) (5)

2.3.1 Die persoon verstik. LO2AS3 LHSP45 (1)

2.3.2 LO2AS3 HSPP25

- Staan agter die persoon
- Plaas jou vuis op die buik van die persoon onder die ribbekas terwyl jy agter die persoon staan
- Plaas die ander hand oor die eerste een
- Voer 'n vinnige in- en opwaartse beweging uit om die kos van die lugweë te forseer (3)

2.4.1 **MIV EN VIGS** LO2AS2 LHS P25

Menslike immuniteitsgebreksvirus (1)

2.4.2 LO2AS2 F P 58

- Deur kontak met geïnfekteerde bloed van haar ma
- Kon ook oorgedra gewees het tydens geboorte (Enige 2) (2)

2.4.3 LO2AS2 F P58

- Dra handskoene wanneer sy haar ma versorg het
- Gooi die gekontamineerde materiaal weg op die korrekte manier – deur die bloedgekontamineerde materiaal geseëld weg te gooi
- Was die vel wat per ongeluk met bloed in aanraking gekom het, onmiddellik met water en seep (Enige 2) (2)

2.4.4 LO2AS2 HSPP18

- tuberkulose
- longontsteking
- herpes

(3)

2.4.5 LO2AS2 LHSP26

- Die familie kan reël vir besoeke, versorging, kos en kliniekbesoeke
- Die gemeenskap kan help met inligting oor goeie voeding en opleiding, dieet en oefening
- Berading

(2)

TOTAAL AFDELING B: [40]

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

3.1.1 **GEREKENARISEERDE SPYSKAART BEPLANNING** LO3AS1 HSPP29

- Ja (1)

- Dit maak sy werk makliker omdat die rekenaar die koste van die spyskaartitems korrek kan bepaal
- Voedingswaarde kan bepaal word
- Geregverkope kan aangeteken word en analise daarvan kan geskied
- Die spyskaart, die bestanddele se koste, die produksiekoste en die voorgestelde verkooppryse kan bepaal word
- Ontwikkeling en verandering van resepte kan vergemaklik word
- Bestanddele en resepte kan gelys word
- Bestellingslyste kan maklik en akkuraat saamgestel word
- Matriksomkeringe kan akkuraat gedoen word
- Gebruik om voorraadlyste te hou
- Elimineer die hoeveelheid tyd wat dit neem om spyskaartbeplanning met die hand te doen (Enige 7) (7)

\

3.2 **BIN CARD** LO3AS2 F P90 P75

VOORDELE	
BIN CARD	**REKENAAR**
• In een oogopslag maklik om die aankoopbehoeftes te sien • Moontlik om te bepaal wat ontvang is, wat uitgereik is, wat die balans te enige tyd is • Elke item van die voorraad het sy eie voorraad-stellingkaart ('bin card') (2 x 2)	• Help om die vloei van voorraad te bestuur en beheer • In een oogopslag is dit moontlik om te sien indien voorraad weg is • Alle berekeninge kan outomaties uitgevoer word • Elimineer foute omdat voorraadkontrole dikwels uitgevoer kan word • Elke produk het sy eie unieke kode en details van produk kan te enige tyd gesien word (2 x 2)

(8)

3.3.1 **SPYSKAARTBEPLANNING** LO3AS4 HSPP52

- Verskeidenheid kouevleise
- Gebraaide aartappelskyfies
- Rede: hulle moet hulle soutinname beperk, en hierdie kos bevat hoë vlakke sout (3)

3.3.2 LO3AS4 HSPP48/49

(a) Geskikte kos	**(b) Ongeskikte kos**
Volgraanbroodrolletjies	Heuninggeglansde ribbetjies
Gestoomde groente	Verskeidenheid kouevleise
	Gebraaide aartappelskyfies
	Romerige wortels
	Kokosneutmeringues
(2)	(2)

(4)

3.4.1 LO3AS4 HSPP98

(a) Vegane	**(b) Pesco-vegetariërs**	
• Uitsluitende eiers, geroosterde vis en melktert	• Geen uitsluitings op die spyskaart	(2)
• Ingesluit slegs groente	• Kan melk, suiwelprodukte en vis insluit	(2)

3.4.2 LO3AS4 HSP P61

- Bepaal die aantal gange
- Neem die begroting in ag
- Die groep mense vir wie die maaltyd beplan word
- Daar moet balans wees in die items wat gekies word
- Tyd van die dag
- Kies kos wat in seisoen is
- Neem die kleurkombinasies van die kos in ag
- Variasie teksture
- Variasie geure
- Variasie vorme (Enige 4) (4)

3.5 LO3AS4 LHSP71

- Vervang vis met wildsvleis of volstruis
- In plaas van glansgroente kan geroosterde botterskorsie/grysneut of spinasie gebruik word
- Gebruik gemengde boneslaai of 'n groen mengelslaai
- Patats kan aartappel vervang (4)

3.6.1 **KOSTEBEPALING** LO3AS3 HSPP35/36

Koste van kos + oorhoofse kostes
R4 700 + R1 900
= R6 600 (2)

3.6.2 R11 000 - R6 600 √√ LO3AS3
R5 500 (Netto profyt) √ HSPP35/36
(3)
[40]

VRAAG 4

	VLEIS	LO3AS5
4.1.1	Voorkwart	F P134
		(1)
4.1.2	1. Skof	LO3AS5
	2. Nek	FP135
	3. Skenkel	
	4. Bolo	(4)
4.1.3	1. Potbraai of gepekel	LO3AS5
	2. Kasserol/smoor/bredie	F P134
	3. Smoor/bredie/sop/aftreksel	
	4. Potbraai/stowe/braai/smoor	(4)
	PASTEIDEEG	LO3AS5
		HSPP118
4.2.1	3, 4, 1, 2	(4)
4.2.2	(a) Meel – bevat gluten wat selwande vorm en ‘n fyn tekstuur verseker	(1)
	(b) Vloeistof – water is nodig vir die produksie van stoom wat die hoofrysmiddel is	(1)
4.2.3	• Brosheid	LO3AS5
	• Ligte gewig	HSPP121
	• Hol en droog binne	
	• Ligtebruin kleur	
	• Eweredig verkleur	
	• Eweredig gaar (Enige 4)	(4)
		LO3AS5
4.3.1	Vol-au-vents	F P149
		(1)
4.3.2	Blaardeeg/skilferkors	(1)
4.3.3	• Werk op ‘n koue oppervlak	LO3AS5
	• Vryf vet in die meel in met vingerpunte	HSPP107
	• Plaas deeg in die yskas na elke rol en vou	
	• Rol en vou deeg soveel keer as moontlik (Enige 3)	(3)
4.3.4	200 - 230 grade C	LO3AS5
		HSPP112
		(1)

4.4 **NAGEREG**

				LO3AS5
4.4.1	(a)	Om water te absorbeer en uit te swel.		HSPP123
	(b)	Eierproteïen koaguleer wanneer verhit word, word ferm.		(1)
		Oorverhitting kan skeiding/skiwwerigheid en sinerese veroorsaak.		(1)
4.4.2				LO3AS5 HSPP123
	•	Om die skuim by ‘n hoë volume te hou		(1)
	•	Hitte laat die skuim platval		
4.4.3				LO3AS5 FP159
	•	Die vorm moet liggies met olie geverf wees of		(2)
	•	Met koue water uitgespoel wees.		
4.4.4				LO3AS5 HSPP123
	(a)	hidrasie		(1)
	(b)	verspreiding		(1)
4.4.5				LO3AS5 HSPP123
	•	om die vlamengsel teen direkte hitte te beskerm		
	•	Hoë direkte hitte sal die eiers onstabiel laat word en skeiding/ skiwwerigheid veroorsaak of ‘n lagie gebrande vla kan op die bodem van die pot vorm		(2)
4.4.6	•	Die byvoeging van rou vye kan voorkom dat jelvorming plaasvind en dat die produk nie stol nie, en daarom sal die finale produk nie gestol wees nie en sal die Beierse room breek		LO3AS5 HSPP123 (2)
4.5				LO3AS5 F Pg 159
	•	Eierwitte		(2)
	•	Suiker		
4.6	•	Franse meringue of gewone meringue		
	•	Switserse meringue		
	•	Italiaanse meringue	(Enige 2)	(2) **40**

TOTAAL AFDELING C: 80

SECTION D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1.1 **KLEREDRAGKODE** LO4AS4 HSP P14

- Die personeel by die nuwe hotel moet in oorleg met die maatskappy se beeld aantrek, bv. etniese drag
- Die personeel behoort onberispelik aangetrek te wees en hul persoonlike higiëne moet uitstekend wees soos dit die status van ‘n luukse hotel betaam
- Uniform moet skoon en goed gestryk wees
- Hare moet netjies en vasgemaak wees
- Mans moet skoon geskeer wees
- Geen oortollige juwele
- Naels kort
- Skoene moet veilig en skoon wees
- Personeel moet naambalkies dra vir maklike identifikasie (6)

5.1.2 **DIE PLEK** LO4AS3 LHSP214

- Die opstel van die saal hang af van die gaste se behoeftes
- Jy mag voorstelle aan die kliënt maak
- Die vertrek moet deeglik skoon, goed verlig en geventileerd wees
- Tafels en stoele moet so geplaas wees dat daar genoeg spasie is vir gaste om rondom dit te beweeg
- Wanneer tafels en stoele so geplaas is dat daar genoeg spasie tussen hulle is, moet hulle met tafeldoeke bedek word (4)

5.1.3 LO4AS3 LHSP214

- Gebruik kleure met 'n etniese kleurskema – swart, room, goud, wit
- Tafeldekor moet die tema navolg, bv. tafellinne, breekware, eetgerei – dierdruk of plante
- Bedieningsbakke kan van mandjie-/geweefde materiaal wees, houtopdienbakke en -bedieningsborde (5)

5.1.4 **TOEMAAK-MISE-EN-PLACE** LO4AS3 HSPP167

- Alle items moet verwyder word van die tafels en herdek word vir die volgende maaltyd
- Vloere moet gestofsuig, korrek skoongemaak en gepolitoer word
- Maak alle toerusting skoon
- Kollekteer alle linne, kontroleer dat die hoeveelhede uitgereik en teruggebring, reg is
- Stuur vuil linne om gewas te word
- Skakel alle bedieningstoerusting af
- Bêre alle verbruikbare items in kombuis
- Maak die kroeg skoon
- Skakel alle ligte, musiek en lugversorging af
- Sluit en aktiveer die alarm (Enige 6) (6)

5.1.5 **SKEMERKELKFUNKSIES** LO4AS3 LHSP216

- ‘n Groter getal mense kan geakkommodeer word
- ‘n Kleiner vertrek is nodig
- Minimale breekware en eetgerei is nodig
- Gaste kan met gemak rondbeweeg en sosialiseer
- Die geleentheid hou slegs vir ‘n paar uur aan

(4)

5.1.6 **SKEMERKELKHAPPIES** LO3AS4 HSPP64

- Klein maklik eetbare happies
- Sluit beide koue en warm happies is
- Vir ‘n skemerkelkpartytjie van 2 - 3 uur sluit 3 - 5 happies per uur per persoon in
- Vir ‘n vollengte partytjie van 4 uur, moet 12 - 15 happies bedien word
- Indien jy 10 - 20 gaste onthaal, laat 6 verskillende happies toe
- Vir meer as 20 gaste 8 - 10 happies
- Probeer om nie die hoofbestanddeel in die happies te herhaal nie

(Enige 3) (3)

5.2 **ELEKTRISITEITSBESPARING** Lo3AS4

- Gebruik gasstowe
- Kan braai of potjies hou
- Gebruik kerse op die tafels
- Gebruik geblikte of gedroogde kos
- Berei kos in grootmaat voor, voor die funksie en stoor in gas vrieskaste
- Skakel alle elektrisiteit en ligte af wat nie gebruik word nie
- Skakel warmwaterverhittingstelsels af wanneer nie gebruik word nie
- Moet nie yskasdeure ooplaat nie
- Herskeduleer nie-kritiese operasies na nie-spitstye (Enige 4) (4)

5.3.1 **BEDIENINGS- EN OPRUIMINGSTEGNIEKE** LO4AS4 HSPP175

- Afdek (1)

5.3.2 LO4AS4 LHSP228

- Afdek moet geskied as al die gaste klaar geëet het
- Moet nie borde by die tafel afkrap of opmekaar dra nie
- Verwyder alles van die tafel voor nagereg bedien word, behalwe die waterglase en koffiekoppies ('crumbing down')
- Neem breekware van die regterkant van gaste weg met die regterhand
- Tel alle gebruikte eetgerei en ander items op wat nie vir die volgende gang gebruik word nie (Enige 3) (3)

5.4
- Maak seker dat daar genoeg skoon spyskaarte vir elke gas by die tafel is (slegs as hulle bestel) LO4AS4 LHSP225
- Begin met die dames eerste, gee 'n oop spyskaart aan elke gas
- Lig gaste oor spesiale disse in
- Lig gaste in oor items wat nie op die spyskaart beskikbaar is nie
- Lig gaste in oor spesiale items en enige items nie op die spyskaart gelys nie (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou