



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE KURRIKULUMVERKLARING
(GRADE 10-12)**

RIGLYNE VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK (PAT)

GRAAD 12 VIR 2009

GASVRYHEIDSTUDIES

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
GRAAD 12
2009

ONDERWYSESGIDS

Die Onderwysersgids bestaan uit 6 bladsye

INLEIDING

Die 17 Nasionale Kurrikulumsverklaringsvakke wat 'n praktiese komponent bevat, sluit almal 'n PAT in, bv 'n Praktiese of Prestasie-Assesseringstaak. Hierdie vakke is:

- LANDBOU: Landboukundige Bestuurspraktyk, Landboutegnologie
- KUNSTE: Dansstudies, Ontwerp, Dramatiese Kunste, Musiek, Visuele Kunste
- SW: Lewensoriëntering
- WETENSKAPPE: Rekenaartoevoegingstegnologie, Inligtingstegnologie
- DIENSTE: Verbruikerstudies, Gasvryheidstudies, Toerisme
- TEGNOLOGIE: Siviele Tegnologie, Elektriese Tegnologie, Ingenieursgrafieka en -ontwerp, Meganiese Tegnologie

'n PAT help die onderwyser om direk en sistematies toegepaste vaardighede waar te neem. Die PAT bestaan uit die toepassing/uitvoering van kennis, vaardighede en waardes eie aan die vak en tel 25% (bv 100 punte) van die totale promosie/ sertifiseringspunt uit 400 vir die vak. In die twee Kunste vakke, Ontwerp en Visuele Kunste, tel die PAT 37.5% (bv 150 punte) van die totale promosie/ sertifiseringspunt uit 400 vir die vak.

Die PAT word oor die eerste drie kwartale van die skooljaar geïmplementeer en behoort as een uitgebreide opdrag onderneem te word, wat afgebreek word in verskillende fases of kleiner aktiwiteite wat die PAT uitmaak. Die beplanning en uitvoering van die PAT verskil van vak tot vak.

DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR GASVRYHEIDSTUDIES

Tydens die uitvoering van die PAT word verwag dat leerders hulle kennis en praktiese vaardighede in die kombuis as chef, en in die restaurant as kelner moet kan demonstreeer. Daar word verwag dat leerders 'n lokaal kan opstel vir 'n formele ete, en verskeie geregte en drankies kan voorberei, voorsit en bedien, om te demonstreeer dat hulle die korrekte bedieningstegnieke vir formele etes kan toepas.

VEREISTES VIR DIE TAAK

Die volgende toerusting en hulpbronne moet beskikbaar wees tydens die PAT:

1. 'n Funksionele opleidingskombuis met die nodige toerusting
2. 'n Restaurant of funksielokaal met die nodige meubels en toerusting, waar betalende gaste na-ure bedien kan word
3. Toiletfasiliteite vir gaste
4. Die nodige toerusting en fondse – verwys na Omsendskrywe S8 van 2006
5. Die skool voorsien die nodige bestanddele en ander benodighede vir die funksie. Na die funksie moet die skool enige gelde wat spandeer is, verhaal van die inkomste wat die geleentheid ingebring het. Die vak moet selfonderhoudend wees.
6. 'n Lys van bestanddele, pryse en 'n omskakelingstabel (sien Bylaag B) moet voorsien word om leerders te help met hul beplanning.
7. Leerders moet die toepaslike uniform vir hulle betrokke rol, naamlik dié van chef of kelner, dra.
8. Leerders se veiligheid moet op die skoolgronde na ure verseker word.

BEPLANNING VIR DIE PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK

Die Praktiese Assesseringstaak vir Gasvryheidstudies Graad 12 word individueel uitgevoer. Elke leerder is moet hierdie taak doen.

Die Praktiese Assesseringstaak bestaan uit drie verskillende take, een vir elk van die drie termyne. Elke taak bestaan uit 'n formele ete wat in die opleidingskombuis voorberei en in die skoolrestaurant bedien moet word. Hierdie etes moet voorberei en aan betalende gaste voorgesit word, aangesien die restaurant selfonderhoudend moet wees. Etes moet sover moontlik geskied in 'n omgewing wat 'n kommersiële restaurant naboots.

1. Datums vir etes moet aan die begin van die akademiese jaar vasgestel word, ten einde in die skool se jaarplan aangedui te word. Hierdie etes is eksamens, en moet dus ook in die eksamenrooster ingesluit word om botsings met ander eksamens te verhoed. Leerders moet aan die begin van die jaar verwittig word van die datums.
2. Die aantal leerders vir 'n taak sal deur die volgende faktore beïnvloed word:
 - Die aantal Gasvryheidstudies-onderwysers beskikbaar om die funksie te fasiliteer. ASSESSERING moet in beide die restaurant en die kombuis moontlik wees.
 - Die grootte en kapasiteit van die opleidingskombuis en restaurant van die skool
 - Die aantal leerders per klas – Omsendskrywe S8 van 2006 stipuleer dat die aantal leerders in 'n Gasvryheidstudies klas nie 20 mag oorskry nie.
3. Leerders moet 'n viergangmaaltyd voorberei vir elk van die etes, volgens die riglyne hieronder uiteengesit. ('n Nuwe spyskaart moet voorgelê word vir elke ete). Die voorbereiding en aanbieding van die etes moet plaasvind buite die 4 ure per week wat toegelaat word vir Gasvryheidstudies. Naastenby 6 – 7 ure moet opsygesit word vir elke ete.
4. Leerders moet as chef geassesseer word vir twee funksies, en as kelner vir een. Die onderwyser kan egter besluit om, ten einde 'n effektiewe restaurant te bedryf, posisies soos 'n Chef De Cuisine, Maitre D' Hotel of stoomman ook daar te stel vir elke funksie. Die posisies moet dan ook in die PAT ingesluit word. Die PAT vir so 'n leerder sal dan insluit chef, kelner en Chef De Cuisine/Maitre D' Hotel/stoomman.
5. Dit is nie nodig om die eerste kwartaal se PAT in te handig by die Vakadviseur vir goedkeuring nie. Dit moet beskikbaar wees vir latere moderering.
6. Die punt vir die PAT bestaan uit die punte behaal in taak 1, 2 en 3. Die werkstukke vir elk van die take moet gehou word vir eksterne moderering. Die Gasvryheidstudies-onderwyser is verantwoordelik om die taak te administreer en te merk en eksterne moderering moet deur 'n vakadviseur gedoen word.

OPSTEL VAN DIE TAAK

Die onderwyser moet die taak soos volg opstel:

1. Stel spyskaart op vir etes vir die tweede en derde termyn.

Stel 'n spyskaart op vir 'n viergangmaaltyd vir elk van die twee etes, en soek geskikte resepte vir elke gereg. Die spyskaart vir die tweede termyn moet voorgelê word aan die Gasvryheidstudies Vakadviseur vir goedkeuring gedurende die eerste week van die tweede termyn. Die spyskaart vir die derde termyn moet voorgelê word gedurende die laaste week van die tweede termyn.

Die keuse van geregte vir die spyskaart moet aan die volgende vereistes voldoen:

Naam van gereg	Minimum van 4 gaarmaakmetodes	Gevorderde proteïengeregte	Minimum van 2 gevorderde souse	Styselgeregte wat spesiale tegnieke vereis	Gevorderde groentegeregte	Terdeeg/choux/ crêpes/meringues	Gisgebak	Gelatien	Gevorderde garnering

'n Meer gedetailleerde verduideliking van die tegnieke wat in spyskaart vir Taak 2 (termyn 2) en Taak 3 (termyn 3) ingesluit moet word:

- Die spyskaart moet een of meer gevorderde proteïengeregte, bv. vis, vleis of hoender insluit. 'n Gereg moet meer as een tegniek demonstree, bv. gevul en gebraai.
- Groentegeregte moet gevorderde tegnieke insluit, bv. Julienne-wortels, aspersiebondels, aartappelmandjies.
- Styselgeregte moet 'n spesiale tegniek of variasie insluit, bv. risotto, rystimbale, polenta, Duchesse- of Dauphine- aartappels, of krokette.
- Die spyskaart moet 'n minimum van twee gevorderde souse insluit, bv. karamelsous waar die suiker gekarameliseer word. 'n Gevorderde sop kan een van die souse vervang.
- Sluit een of meer van die volgende in: Fyngebak, soet of sout, bv. blaardeeg, filodeeg (gebruik gekoopte deeg), chouxdeeg, roulades, crêpes of meringue.
- 'n Gisprodukt (geknie) moet ingesluit word, bv. broodrolletjies, broodstokkies, focaccia.
- Gelatien moet gebruik word in die nagereg of slaai, bv. kaaskoek, mousse, terrien, of aspiek.
- Gebruik delikate, gevorderde garnering of versiering, volgens huidige modetendense.
- Ten minste vier verskillende gaarmaakmetodes moet in elke spyskaart demonstree word.

Ontleed die spyskaart van elke ete en verseker dat die onderstaande riglyne nagevolg is. Gebruik die volgende formaat.

Voorbeeld

Naam van gereg	Minimum van 4 Gaarmaakmetodes	Gevorderde proteïengeregte	Minimum van 2 gevorderde souse	Styselgeregte wat spesiale tegnieke vereis	Gevorderde groentegeregte	Terdeeg/choux/ crêpes/meringues	Gisprodukte	Gelatien	Gevorderde garnering
Murgpampoensop	X (prut/kook)		x		X				
Roosmaryn focaccia	X (bak)						x		
Spinasie en sampioen-pakkies	X (roerbraai, bak)				X	x			
Gevulde filet met pietersieliebotter	X (bak, rooster)	x							
Aartappelkrokette	X (diepbraai)			x					
Geroosterde groente	X (rooster)				X				
Gestolde mengelslaai								x	
Spesery mayonnaise			x						
Sjokoladepoeding met Tuiles	X (bak) X (bak)					x			
Crème anglaise	X (kook)		x						

Sjokoladetruffels									x
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---

2. Stel die taak op vir die chefs

- Verdeel die spyskaart in 'n gelyke take vir die hoeveelheid chefs. Verskeie tipes chefs kan gebruik word, elk met 'n eie rol. Leerders moet chef-rolle roteer by die twee etes waar hulle optree as chef, bv. 'n chef wat verantwoordelik is vir nagereg en slaai tydens die eerste ete moet verkieslik gedurende die tweede ete vir iets anders, bv. vleis en groente, verantwoordelik wees.
- 'n Chef de Cuisine / uitvoerende chef / sous chef mag aangewys word sou die onderwyser dit nodig ag.
- Elke chef moet onafhanklik werk en ten minste twee of meer geregte met souse en garnering voorberei.
- 'n Aantal chefs mag individueel dieselfde gereg voorberei, elkeen vir 'n groep van 6 tot 10 gaste (individuele werk). Chefs mag nie saam aan een groot gereg werk nie.

3. Stel die taak op vir die kelners

- 'n Maitre D' Hotel / hoofkelner kan aangestel word. Die res van die leerders tree dan as kelners op.
- Die hoofkelner en die ander kelners moet die uitleg van die restaurant na aanleiding van die hoeveelheid gaste wat verwag word, beplan. Hulle moet dan die tafels verdeel tussen die hoeveelheid kelners wat benodig word om die ete te bedien. 'n Kelner moet ten minste vier gaste bedien.
- Kelners mag nie hul eie familie of vriende bedien nie.
- Kelners moet individueel sowel as in 'n span kan funksioneer, bv. twee kelners help mekaar sodat al die gaste aan een tafel gelyktydig bedien word.
- Die manier waarop die tafel gedek is, moet assesseer word voordat die Maitre D' Hotel inkom. Die Maitre D' Hotel word geassesseer op sy/haar kennis van tafeldekkings en enige foute wat hy/sy aan die kelners uitwys in die teenwoordigheid van die eksaminator/moderator.

4. Ken take toe aan chefs en kelners

- Leerders wat as chefs optree, bepaal watter geregte hulle verantwoordelikheid is deur lootjies te trek. Die onderwyser sit die take (soveel take soos die aantal chefs) in 'n houër en die leerders trek 'n taak. Die trekking moet in die klaskamer plaasvind 15 skooldae voor die datum wat die funksie sal plaasvind.
- 'n Soortgelyke lotingsproses kan gelyktydig gehou word om tafels/gaste aan die kelners toe te wys.

5. Voltooi die assesseringsinstrument

- Die onderwyser moet die assesseringsinstrument voltooi deur 'n memorandum vir die evaluering van die geregte aan te heg.
- Die onderwyser moet self 'n assesseringsinstrument opstel vir ander posisies, bv. Chef De Cuisine, Maitre D' Hôtel of stoorman, volgens die huisreëls van die skool se restaurant.

UITVOERING VAN DIE TAAK

Elke taak/ete bestaan uit twee dele

A. Beplanning

- Verskillende beplanningstake word vir chefs en kelners opgestel.
- Die beplanningstaak moet aan chefs en kelners oorhandig word nadat hulle geregte/take toegeken is, 15 skooldae voor die datum waarop die funksie plaasvind. Chefs moet hulle resepte, die formaat waarvolgens kostes bereken moet word, sowel as 'n omskakelingstabel ontvang (Bylaag A en B)
- Leerders se beplanning moet die formaat van 'n geskrewe taak aanneem, en moet so gou as moontlik na die take toegeken is, gedoen word. Take moet 7 dae voor die funksie ingehandig word, volgens datum wat deur die skool vasgestel is.

B. Die restaurantfunksie (ongeveer 6 - 7 ure)

Hierdie funksie het drie fases:

- Voorbereiding mag begin word 'n maksimum van 4 ure voor die aanvang van die funksie. (30 Minute kan toegelaat word om te eet en aan te trek). Voorbereiding van die kos, die lokaal, tafeldeks, ens. moet gedurende hierdie tyd plaasvind. Die maksimum tyd toegelaat vir voorbereiding is 4 ure. Afhangende van die grootte van die lokaal en die aantal gaste wat verwag word, mag minder tyd nodig wees. Geen voorbereiding mag vooraf gedoen word nie. (Hierdie voorbereiding sluit nie in die was van vloere en ander skoonmaakaktiwiteite nie. Voorbereiding begin in 'n skoon lokaal)
- Bediening van kos en drankies.
- Opruiming aan die einde van die aand.

ASSESSERING

- Die onderwyser moet die geskrewe beplanningstaak merk voor die funksie plaasvind.
- Die aangehegde assesseringsblad moet gebruik word.
- Die gekorrigeerde beplanningstaak moet aan leerders oorhandig word die dag voor die funksie plaasvind, sodat leerlinge dit gedurende die uitvoering van die taak kan gebruik.
- Die beplanningstaak moet gehou word vir eksterne moderering.
- Onderwysers moet die vaardigheid van chefs en kelners gedurende die funksie waarneem en aan die hand van die voorgeskrewe assesseringsinstrument evalueer.
- Dit sal onmoontlik vir die onderwyser wees om beide die kombuis en restaurant gelyktydig te monitor. 'n Ander onderwyser kan opgelei word om die vaardigheid van kelners in die restaurant te modereer. Dieselfde onderwyser moet verkieslik vir alle funksies gebruik word om dieselfde standaard by al die funksies te verseker.

MODERERING

Die volgende moet aan die Vakadviseur vir Gasvryheidstudies oorhandig word gedurende die eerste week van die tweede kwartaal vir goedkeuring.

- Spyskaart vir die etes wat beplan word vir taak 2 en 3 (kwartaal 2 en 3).
- Ontleding van die spyskaart soos aangedui.
- Die resepte.
- Die verdeling van take vir individuele chefs, na aanleiding van die gekose spyskaart.
- Die hoeveelheid chefs, en die geregte waarvoor elkeen verantwoordelik sal wees.
- Die datums en tye waarop al die graad 12-funksies sal plaasvind.

Die Vakadviseur sal die taak gedurende die derde termyn in situ modereer

- Die onderwyser moet 'n stel assesseringsinstrumente voorberei (een per leerder) wat die moderator tydens die funksie kan gebruik.
- Die moderator sal die assesseringsinstrument (dieselfde as die een wat die onderwyser gebruik) onafhanklik van die onderwyser voltooi. Die punte sal na afloop van die funksie vergelyk word.
- Die moderator moet die laaste restaurantfunksie bywoon vir moderering. Na afloop van die funksie moet die punte wat deur die moderator en onderwyser toegeken is vergelyk word. Indien nodig, sal 'n bloekaanpassing gemaak word.

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
GRAAD 12
2009

INSTRUKSIES VIR LEERDERS
CHEFS

Die instruksies vir chefs bestaan uit 9 bladsye

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK GRAAD 12
2009

CHEFS

A.	Chefs moet deelneem aan 'n lotingsproses om te bepaal vir watter geregte hulle verantwoordelik sal wees. Die lotingsproses vind plaas twee weke voor die funksie plaasvind.
-----------	--

B	Beplanning	Punte
	Hierdie taak moet 'n week voor die funksie plaasvind, ingehandig word. Verwys na Bylaag A vir die formaat.	
1	<i>Mise-en-place</i> geregte, resepte uitgeskryf in die korrekte formaat, voorbereiding, garnering, stelling van oond.	10
2	Lys die bestanddele vir jou geregte.	5
3	Beplan jou tydskedule/werksorde. Verseker dat jy gelyktydig aan verskeie geregte kan werk, en hou in gedagte hoe laat jou geregte bedien moet word.	12
4	Beskryf die gesondheids- en veiligheidsaspekte wat in gedagte gehou moet word gedurende die voorbereiding van jou geregte.	7
5	Beplan hoe jy jou geregte gaan voorsit en garner.	3
	Teken 'n bord en dui aan waar elke gereg op die bord geskep gaan word. (Al die geregte op die spyskaart)	3
6	Bereken die koste van die vleis/proteingereg en nagereg op spyskaart.	10
	Totaal	50

C	Vorbereiding en voltooiing van die twee geregte	Punte
1	Persoonlike voorkoms (uniform) en higiëne	5
2	<i>Mise-en-place</i>	10
3	Veilige en korrekte gebruik van apparaat, insluitende meetapparaat.	4
4	Interpretasie van resep en die uitvoering van voorbereiding en gaarmaakmetodes: gereg 1	13
5	Interpretasie van resep en die uitvoering van voorbereiding en gaarmaakmetodes: gereg 1	13
6	Handhawing van higiëniese standaarde: Hantering van voedsel en apparaat, opwas van skottelgoed, vadoeke, werksoppervlaktes, hantering van afval, ens.	10
7	Effektiewe tydsgebruik. Volg die tydskedule soos beplan, of pas aan indien die chef besef dat hy/sy 'n fout gemaak het in sy beplanning.	10
8	Take wat na die afloop van die funksie uitgevoer moet word.	5
	Totaal	70

D	Evaluering van geregte	Punte
1	Gereg 1: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
2	Gereg 2: Voorkoms, smaak en tekstuur	15
	Totaal	30

TOTAAL 150, omgeskakel na 50

EVALUERING: Verwys na kriteria aan die einde van gereg 2.

	40 ÷ 4 = 10
--	--------------------

4. HIGIËNE EN VEILIGHEIDSASPEKTE

1. Werksoppervlak		(3)
2. Toerusting / Apparaat		(3)
3 Stowe		(3)
4. Opwas van skottelgoed		(3)
5. Vadoeke		(3)
6. Voedselhantering		(3)
7. Afvalverwydering		(3)
Totaal 21 ÷ 3 = 7		

(Antwoorde mag algemeen wees, of spesifiek tot die konteks van die opleidingskombuis en omstandighede by die skool wees.)

5. OPDIENING

Beskryf die opskep en garnering van jou geregte op die bord	(3)
<p>Teken 'n benoemde diagram om aan te dui waar elke gereg op die spyskaart op die bord geskep sal word. (3)</p>	

NSS

KOSTEBEREKENING (SOUT, KRUIE EN SPESERYE UITGESLUIT)

Naam van gereg 1:
Hoeveelheid porsies:

Bestanddele	Aankoopeenheid	Aankoopkoste	Hoeveelheid gebruik in resep	Omskakeling (ml na g /kg) Moet by aankoopeenheid aanpas	Berekening: $\frac{\text{Hoeveelheid gebruik} \times \text{Aankoopkoste}}{\text{Aankoopeenheid}}$ = Koste van hoeveelheid gebruik	Ware koste
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
		R				R
Totale koste van resep						R
Prys per porsie = totale koste van resep ÷ _____						R

Merkgids: 5 punte (5)

Soek een bestanddeel uit en merk soos volg:

Korrekte omskakeling = 1

Korrekte berekening = 1

Korrekte ware koste van 'n bestanddeel = 1

Totale koste van resep = 1

Prys per porsie = 1

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
GRAAD 12
2009

RIGLYNE VIR LEERDERS
KELNERS

Instruksies vir kelners bestaan uit 9 bladsye

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK VIR GRAAD 12
2009

KELNERS

A.	Kelners moet deelneem aan 'n lotingspreses om te bepaal watter tafels in die restaurant hulle verantwoordelikheid sal wees. Die toekenning van take vind plaas twee weke voor die funksie plaasvind.
-----------	---

B	Beplanning	Punte
	Hierdie taak moet ingehandig word een week voor die funksie plaasvind.	
1	Skryf al die geregte op die spyskaart neer, en dui die bestanddele van elke gereg aan.	10
2	Beskryf die verskillende items – tafellinne en ornamente – wat benodig sal word vir die ete, en dui aan hoe dit gebruik sal word.	5
3	Beplan die <i>mise-en-place</i> vir die <i>table d'hôte</i> .	10
	Met behulp van 'n diagram beskryf hoe 'n <i>table d'hôte</i> dekplek lyk.	5
4	Omskryf die bediening en afdekproses vir elke gereg op die spyskaart.	10
5	Mout/substituut, wyn/druiwesap en koeldrank sal beskikbaar wees by die funksie. Beskryf die prosedure wat gevolg word om elke tipe drank te bedien – insluitend die korrekte temperatuur en tipe glas vir elk.	10
6	6.1 Beskryf die proses bekend as 'afkrummeling'. 6.2 Beskryf hoe jy koffie sal bedien na die maaltyd.	5
7	Beskryf die afsluitings- <i>mise-en-place</i> .	5
8	Beskryf die verantwoordelikhede van 'n kelner voor die funksie, gedurende die funksie en na afloop van die funksie, sowel as krisisbestuur.	10
	Totaal	70

C	BEDIENING	Marks
1	Persoonlike voorkoms (uniform)	5
2	Vorbereiding van lokaal en tafels	25
3	Hantering van gaste	10
4	Bediening en afdek van drankies	15
5	Bediening en afdek van al vier gange op die spyskaart	20
6	Uitvoering van take na afloop van die funksie. Opruiming en finalisering van afsluitings <i>Mise-en-place</i>	5
	Totaal	80

TOTAAL 150

9-10 = Uitstekend

TAFELLINNE EN VERSIERINGS

(5)

TAFELDOEKE		
Hoeveelheid, kleur	Vorm	Riglyne vir gebruik

SERVETTE		
Hoeveelheid, kleur	Tipe	Vou

OORLEGTAfelDOEKE		
Hoeveelheid, kleur	Tipe	Gebruik

VERSIERINGS		
Hoeveelheid, kleur	Beskrywing	Gebruik

ASSESSERINGSKAAL:

SKAAL:	1	=	Onaanvaarbaar
	2	=	Voldoen nie aan vereistes nie
	3	=	Voldoen aan vereistes
	4	=	Oortref vereistes
	5	=	Uitstekend

5. BEDIENING VAN DRANKIES

Drankie	Bedieningsprosedure (4)	Bedieningstemperatuur (2)	Tipe glas (diagram) (4)
Sjerrie			
Witwyn			
Rooiwyn			
Vonkelwyn			
Bier			
Koeldranke			

ASSESSERINGSKAAL:

1-2	=	Onaanvaarbaar
3-4	=	Voldoen nie aan vereistes nie
5-6	=	Voldoen aan vereistes
7-8	=	Oortref vereistes
9-10	=	Uitstekend

6. BESKRYF (5)

6.1 DIE PROSES BEKEND AS 'AFKRUMMELING'

6.2 DIE PROSEDURE OM KOFFIE TE BEDIEN NA AFLOOP VAN DIE MAALTYD

7. BESKRYF DIE AFSLUITINGS-*MISE-EN-PLACE* (5)

ASSESSERINGSKAAL:

- 1 = Onaanvaarbaar
- 2 = Voldoen nie aan vereistes nie
- 3 = Voldoen aan vereistes
- 4 = Oortref vereistes
- 5 = Uitstekend

8. VERANTWOORDELIKHEDE VAN DIE KELNER

VOOR DIE FUNKSIE
ONTVANGS VAN GASTE
GEDURENDE DIE FUNKSIE
NA AFLOOP VAN DIE FUNKSIE
KRISISBESTUUR

ASSESSERINGSKAAL:

- 1-2 = Onaanvaarbaar
- 3-4 = Voldoen nie aan vereistes nie
- 5-6 = Voldoen aan vereistes
- 7-8 = Oortref vereistes
- 9-10 = Uitstekend

GASVRYHEIDSTUDIES
PRAKTIESE ASSESSERINGSTAAK
GRAAD 12
2009

ASSESSERINGSINSTRUMENTE

Die assesseringsinstrumente bestaan uit 6 bladsye

ASSESSERING – CHEFS – VOORBEREIDING EN PRODUKSIE PUNTE 70		Name van chefs															
DATUM _____	PUNTE																
	Chef se nommer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	PERSOONLIKE VOORKOMS EN HIGIËNE	5															
	Chef hoed	1															
	Chef baadjie	2															
	Hare, hande, naels, geen juweliersware nie	2															
2	MISE EN PLACE 5 x 2 Geregte	10															
	Bymekaarmaak van apparaat.	2															
	Voorbereiding van apparaat	2															
	Bymekaarmaak van bestanddele	2															
	Rangskik in volgorde van gebruik	2															
	Berei bestanddele voor	2															
3	KORREKTE GEBRUIK VAN APPARAAT	4															
	Korrekte gebruik van apparaat	1															
	Veilige gebruik van apparaat	1															
	Meet akkuraat met korrekte meetapparaat	2															
4	INTERPRETASIE VAN RESEP, VOORBEREIDING, GAARMAAKMETODE – RESEP 1	13															
	Resep akkuraat gevolg	3															
	Korrekte voorbereidingstegnieke gevolg	3															
	Korrekte gaarmaakmetodes gebruik, stoof en oond korrek gebruik	3															
	Leerder is in staat om gereg te voltooi sonder hulp van die onderwyser of ander leerders	4															
5	INTERPRETASIE VAN RESEPTE, VOORBEREIDING, GAARMAAKMETODE – RESEP 2	13															
	Resep akkuraat gevolg	3															
	Korrekte voorbereidingstegnieke gevolg	3															
	Korrekte gaarmaakmetodes gebruik, stoof en oond korrek gebruik	3															

Leerder is in staat om geregt te voltooi sonder hulp van die onderwyser of ander leerders	4																		
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6	HIGIËNIESE STANDAARDE	10																	
	Toerusting, apparaat en werksoppervlakke	2																	
	Hantering en voorbereiding van voedsel	2																	
	Opwas van skottelgoed	2																	
	Vadoeke	2																	
	Vullisverwydering	2																	
7	DOELTREFFENDE TYDSGEBRUIK	10																	
	Uitstekende konseptualisering van tydskedule. Integrasie van die 2 resepte.	2																	
	Gereelde skoonmaak en opwas	2																	
	Geregte betyds klaar (opgedien en gegaar)	2																	
	Geregte nie oorga, of nodig om weer te verhit nie	2																	
	Koördinasie met ander chefs en kelners	2																	
	Gebruik tyd doeltreffend, werk vinnig – hang nie rond nie, klets nie met ander leerders nie – bied eerder aan om te help	2																	
8	AFHANDELING VAN TAKE NA AFLOOP VAN FUNKSIE	5																	
	Opruiming van eie werkstasie – werksoppervlak, stoof en vloer	1																	
	Opwas van skottelgoed (eie en die van gaste)	1																	
	Wegpak van bestanddele en toerusting. Algemene opruiming, vee, vensters toemaak.	1																	
	Bly aan om te help toesluit.	1																	
	Groet onderwyser voor vertrek.	1																	
		70																	

ASSESSERING – CHEFS – EVALUERING VAN GEREGTE PUNTE 30 DATUM _____ Onderwyser moet riglyne stel vir elke gereg	Name van chefs																
	Tot aal																
Chef nommer		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
FINALE PRODUK – 1	15																
Voorkoms en garnering																	
	2																
	2																
	2																
Tekstuur																	
	2																
	2																
Smaak																	
	2																
	2																
	1																
FINALE PRODUK – 2	15																
Voorkoms en garnering																	
	2																
	2																
	2																
Tekstuur																	
	2																
	2																
Smaak																	
	2																
	2																
	1																

Gasvryheidstudies

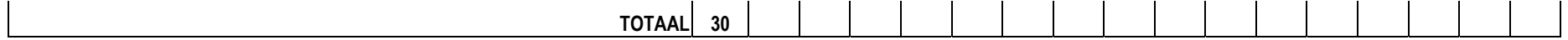
5

DoE/PAT 2009

NSS

TOTAAL

30



NSS

ASSESSERING – KELNERS – BEDIENING		PUNTE 80		Name van kelners															
DATUM _____		Kelnernommer	PUNTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	PERSOONLIKE VOORKOMS			5															
	Langbroek/romp	1																	
	Hemp, onderbaadjie, das	1																	
	Skoene	1																	
	Hare, hande, naels, juweliersware	1																	
	Diendoek	1																	
2	VOORBEREIDING VAN RESTAURANT EN TAFELS	25																	
	Voorbereiding van lokaal: Skoonmaak, plasing van tafels en stoele, toilette	4																	
	Tafeldoeke en oorlegtafeldoeke skoon, gestryk, en korrek geplaas	3																	
	Vou en plasing van servette	2																	
	Alle items korrek geplaas (breekware, eetgerei, glase). Alle dekplekke eenders																		
	Eetgerei vir vier gange = 4																		
	Eetgerei korrek en akkuraat geplaas = 2																		
	Kleinbordjie en klein mes korrek geplaas = 2																		
	Glase skoon = 2																		
	Plasing van glase = 2	12																	
	Versierings en adgeregonele items (tafelnommers, spyskaart, smaakmiddels, sout en peper)	5																	
3	INTERAKSIE MET GASTE	8																	
	Verwelkoming en plasing van gaste	2																	
	Kommunikasie met gaste (wees beskikbaar sonder om 'n oorlas te wees)	2																	
	Sorgsaamheid, vriendelikheid en beskikbaarheid	2																	
	Interaksie met gaste	2																	
4	EFFEKTIWITEIT VAN DRANKBEDIENING EN AFDEK	16																	

NSS

	Aanbieding van wynlys, neem en uitvoer van bestellings	4																	
	Oopmaak van wynbottels: Posisionering van die bottel, gebruik van servet, hantering van botteloopmaker, skink van wyn	5																	
	Dra en bediening van bier en koeldranke	3																	
	Bestelling, bediening en afdek van koffie	4																	
5	BEDIENING EN AFDEK VAN AL VIER GANGE OP DIE SPYSKAART	20																	
	Dra en hantering van borde	4																	
	Bediening (plasing van borde op die tafel)	4																	
	Afdek en afdra van leë borde	4																	
	'Afkrummeling', afdek van enige onnodige items, eetgerei vir nagereg korrek gedek	4																	
	Werk saam met ander kelners, hantering van krisissituasies	4																	
6	AFHANDELING VAN TAKE NA AFLOOP VAN DIE FUNKSIE	5																	
	Afdek en skoonmaak van eie tafels en diensstasie	1																	
	Afdek van drankies, tee- en koffiestasies	1																	
	Help met was van skottelgoed	1																	
	Algemene opruiming, bv. vee, vensters toemaak	1																	
	Bly tot die restaurant sluit. Groet die onderwyser voor vertrek.	1																	
	TOTAAL	80																	