



**education**

Department:  
Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**MEMORANDUM**

**NOVEMBER 2008**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 17 bladsye.**

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

1.1.1	C /A	LU2 AS2
1.1.2	A	LU2 AS2
1.1.3	C	LU1 AS1
1.1.4	D	LU3 AS1
1.1.5	B	LU3 AS2
1.1.6	D	LU3 AS5
1.1.7	B	LU3 AS5
1.1.8	D	LU3 AS5
1.1.9	C	LU4 AS3
1.1.10	B	LU3 AS5

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	G
1.2.2	D
1.2.3	E
1.2.4	F
1.2.5	A
1.2.6	I

(6)

**1.3 VUL DIE ONTBREKENDE WOORD(E) IN**

1.3.1	Dekplek /Cover	LU4AS3
1.3.2	Openings 'Mise-en-place' /Mise en place	LU4AS3
1.3.3	Buffet /Self opskep /self help	LU4AS3
1.3.4	A la Carte/	LU4AS3
1.3.5	Dien /kelners	LU4AS3

(5)

**1.4 EEN WOORD/TERM**

1.4.1	Kalfsvleis	LU3 AS5
1.4.2	Elastien	LU3 AS5
1.4.3	Gedroogde Peulgroente/droe bone/droe lenses/droe boontjies/legumes LU3 AS5	
1.4.4	Paté	LU3 AS5
1.4.5	Moslem	LU3 AS5
1.4.6	Glasuur/verglans/glasuring	LU3 AS5
1.4.7	Profiteroles/	LU3 AS5
1.4.8	filo/ Phar	LU3 AS5
1.4.9	Kruisementsous	LU3 AS5
1.4.10	Lardering	LU3 AS5

**1.5 PASITEMS**

1.5.1	G	LU4 AS4
1.5.2	A	
1.5.3	E	
1.5.4	B	
1.5.5	C	

(5)

**1.6 PASITEMS**

1.6.1	F	LU3
1.6.2	C	
1.6.3	D	
1.6.4	B	

(4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID****VRAAG 2**

2.1	2.1.1	Hoender is baie vatbaar vir bakterieë wat voedselvergiftiging kan veroorsaak/salmoenella vergiftiging/ Symptome van voedsel vergiftiging: diaree, omgekrapte maag, naarheid, braaking, maag pyn, hoofpyn, koers	LU2AS2 (1)
	2.1.2	Verhit in 'n mikrogolf/oond/ pastei verwarmers	LU2AS2 (1)
	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepaslike foto's en illustrasies sal 'n visuelebeeld van die produk verskaf wat meer aandag sal trek.</li> <li>• Inligting wat adverteer word, bv. Prys,</li> <li>• plek,</li> <li>• tyd</li> <li>• Beplan jou bemarkingsboodskap deeglik om die klem op die produk en diens te laat val.</li> <li>• Vertel potensiële kliente van spesiale kenmerke van jou produk.</li> <li>• Trek aandag deur spesiale woorde te gebruik bv. GRATIS, SPAAR, WINSKOOP, NUWE, EKSKLUSIEF.</li> <li>• Handelsnaam/ Tuisgebak</li> <li>• Logo</li> <li>• Kontak besonderhede</li> <li>• Vervaardigers naam</li> <li>• Bestanddele</li> <li>• Variasies</li> <li>• Spesiale diete: halaal</li> <li>• Kwaliteit merke: Trots Suid Afrikaans</li> <li>• Verskillende soorte hoenders: vrylopend (free range)</li> </ul>	LU1AS1 (10)
			(enige 10)
	2.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifiseer jou teikenmark en die mense wat jou produk/diens gaan koop.</li> <li>• Gesikte plek vir uitbreiding.</li> <li>• Ontdek nuwe marke</li> <li>• Ontwerp 'n bemarkingsinstrument wat die verkoop van jou produk sal verhoog/ verbeter die bewustheid van die produk.</li> <li>• Ken jou kompetisie/ondermyning</li> <li>• Heroorweeg jou prys van die produk/diens.</li> <li>• Sluit kompetisies en spesiale aanbiedings in.</li> <li>• Verbeter die produk</li> </ul>	LU1AS2 (4)
			(enige 4)



2.2	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wees hoflik</li> <li>• Wees betyds</li> <li>• Eerlik en betroubaar.</li> <li>• Gee jou samewerking/behulpsaam</li> <li>• Toon begrip.</li> <li>• Integriteit.</li> <li>• Wees wakker/oplettend.</li> <li>• Wees bereid om te help/ behulpsaam</li> <li>• Geduld</li> <li>• Self beheersing</li> <li>• Verdraagsaamheid</li> <li>• respekvol</li> </ul>	LU2AS1
			(4)
		(enige 4)	
2.2.2	<b>ATMOSFEER</b>		LU2AS1
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra by tot die professionele voorkoms en funksionering van die onderneming.</li> <li>• Dra by tot die veiligheid van die onderneming en die werknemers.</li> <li>• Higiëne en netheid van die onderneming en die werknemers.</li> <li>• Dra by tot die orde en dissipline van die onderneming.</li> </ul>	
			(2)
	<b>SPANWERK</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuur 'n boodskap van <b>trots</b> op hul werk en voorkoms en werkplek uit .</li> <li>• Dui op belangstelling, gewilligheid, ywerigheid en dat hulle omgee vir hulle werk.</li> <li>• Voel deel van `n span/gee `n gevoel van samehorigheid.</li> </ul>	
			(2)
	<b>PRODUKTIWITEIT</b>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is meer produktief as jy professioneel lyk.</li> <li>• As jy trots is op jou werk bevorder dit produktiwiteit.</li> <li>• Die werker ervaar dat hy aan 'n groep behoort en dit bevorder produktiwiteit</li> <li>• Bevorder groepwerk - verhoog produktiwiteit.</li> <li>• All gesikte praktiese voorbeeld van kleredrag moet in aanmerking geneem word byvoorbeeld gemaklike skoene,</li> </ul>	
			(2)
2.3	2.3.1	<b>SIMTOME VAN TB</b>	LU2AS2
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Word gou moeg</li> <li>• Voel effens koorsig</li> <li>• Hoes aanhouwend</li> <li>• 'n Skerp pyn in die bors wanneer jy diep asemhaal.</li> <li>• Spoeg bloed</li> <li>• Verlies van aptyt.</li> <li>• Nag sweet</li> <li>• Gewigsverlies.</li> <li>• Kortasem</li> </ul>	
			(4)
		(enige 4)	

2.3.2	<b>TB – HANTERING VAN KOS</b>	LU2AS2
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kos kan geïnfekteer word.</li><li>• Werknemers kan geïnfekteer word.</li><li>• Gaste kan geïnfekteer word</li><li>• Afneem van produktiwiteit aangesien andere wat voedsel hanteer geïnfekteer is.</li></ul>	(enige 3) (3)

2.4	2.4.1	<b>BEHANDELING VAN SNYWONDE</b>	LU2AS3
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas direkte druk toe op die wond, moenie die drukverband afhaal nie.</li><li>• Moenie afspoel in of onder water nie.</li><li>• Neem die pasiënt se pols onder die wond om seker te maak dat die bloed na al die liggaamsdele vloeи.</li><li>• Lig die deel wat bloeи op bo die vlak van die hart.</li><li>• In die geval van 'n klein snytjie, druk met jou vingers toe.</li><li>• Sit 'n gesikte verband op sodra die bloeding stop.</li><li>• Behandel vir skok</li></ul>	(enige 5) (5)
	2.4.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dra handskoene</li><li>• Beskywing van handskoene: nie-poreuse of rubber of latex wanneer met oop wonde of bloed werk.</li><li>• Gebruik 'n spertoestel om die verspreiding van aansteeklike siektes te voorkom.</li></ul>	LU2AS3 (2)

**TOTAAL AFDELING B:** 40

## AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

### VRAAG 3

3.1      3.1.1      **REKENAARS VEREENVOUDIG DIE BESTUUR VAN DIE KOMBUIS**      LU3AS1

Rekenaars kan in die voedseldiensafdeling met volgende help:

- Beter beheer van voorraad
- proses sal minder tyd in beslag neem
- Makliker om vas te stel hoeveel voorraad daar in die stoer is op enige gegewe tyd.
- Maak dit moontlik vir die sjefs om voorraad by die stoorman aan te vra, wat dit dan op die rekenaar sit. Koste word onmiddellik bereken en afgetrek.
- Dien as 'n skakel tussen die gaste en die kombuis.
- Bestellings geneem kan op monitors in die kombuis gelees word.
- Verkope kan aangeteken word en 'n analise van geregte kan gedoen word – kan help om te bepaal watter geregte populêr is.
- Finansiële beplanning kan op die rekenaar gedoen word.
- Rekord van die opleiding van personeel
- Voedselproduksiebeplanning/bestanddelelys
- Ontvang van voorraad.
- Begroting kan beter beheer word.
- Verkoopspunt verhoog produktiwiteit.
- Aarbeids bespaaring
- Spyskaart beplanning
- Standarisering van resepte

(7)

(enige 7)

3.1.2      **BEHEER VAN VOORRAAD**      LU3AS2

- Help om die vloei van voorraad deur 'n organisasie te bestuur en te beheer
- Help om voorraad op te spoor.
- Help met die hantering van afleverings uitreiking van voorraad en voorraadopname.
- Is aanvanklik 'n tydrowende proses maar sal uiteindelik baie tyd spaar en verseker dat die proses glad verloop.
- Voorkom diefstal
- Kontroleering van vervaldatum/verliese
- Voorraad kan betyds bestel of aangekoop word.

(3)

(enige 3)

3.2

LU3AS2

STOORKAART				
KOMMODITEIT: Tamatiepuree (1)				
Datum	Kwitansie- of ontvangstbewysnr.	Ontvang	Uitgereik	Balans
1 week vooraf			4 (1)	2 (1)
Datum vandag		10 (1)		12 (1)
Datum vandag			11 (1)	1 (1)

(8)

3.3     3.3.1     CHOUX-DEEG

LU3AS5

- (a)
- Water verdamp
  - en dit sal die verhouding tussen die water, vet en meel verander.
- (b)
- Hoë hitte
  - sal die eiers koaguleer/gaarword
- (c)
- Om 'n sagte deeg te vorm
  - wat sy vorm behou wanneer hy gebak word
  - om die gluten te ontwikkel
  - emulsifiseering
- (d)
- Om stoom te vorm.
  - Om te voorkom dat dit brand
  - Om die holte uit te droog

	(e)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om die stoom te laat ontsnap</li> <li>• om te keer dat die poffertjie nie sag word nie</li> <li>• nie platval nie</li> </ul>	(2)																					
3.3.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbeter geur.</li> <li>• Verbeter houvermoë</li> <li>• Verbeter tekstuur</li> <li>• Verbeter smaak</li> <li>• Verbeter kleur</li> </ul>	LU3AS5 (enige 1) (1)																					
3.4		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestanddele moet so koud as moontlik wees.</li> <li>• Gebruik net jou vingerpunte wanneer jy die vet in die meel vryf.</li> <li>• Hanteer die deeg liggies.</li> <li>• Gebruik yskoue water.</li> <li>• Smeer moet hard wees.</li> <li>• Laat dit in die koelkas rus</li> </ul>	LU3AS5 (3) (enige 3)																					
3.5		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 2px;"><b>BROSKORS</b></th><th style="text-align: left; padding: 2px;"><b>SKILFERKORS</b></th><th style="width: 10%; text-align: right; padding: 2px;">LU3AS5</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">Sif droe bestandele</td><td style="padding: 2px;">Sif droe bestandele</td><td style="text-align: right; padding: 2px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Vryf/sny vet in meel</td><td style="padding: 2px;">Vryf/sny vet in meel</td><td style="text-align: right; padding: 2px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sny die vloeistof in</td><td style="padding: 2px;">Sny die vloeistof in</td><td style="text-align: right; padding: 2px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Knie liggies</td><td style="padding: 2px;">Knie liggies</td><td style="text-align: right; padding: 2px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Geen uitrol of vou</td><td style="padding: 2px;">Deeg moet uitgerol en gevou word</td><td style="text-align: right; padding: 2px;">(4)</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px; text-align: right;">(2)</td><td style="padding: 2px; text-align: right;">(2)</td><td style="text-align: right; padding: 2px;"></td></tr> </tbody> </table>	<b>BROSKORS</b>	<b>SKILFERKORS</b>	LU3AS5	Sif droe bestandele	Sif droe bestandele		Vryf/sny vet in meel	Vryf/sny vet in meel		Sny die vloeistof in	Sny die vloeistof in		Knie liggies	Knie liggies		Geen uitrol of vou	Deeg moet uitgerol en gevou word	(4)	(2)	(2)		
<b>BROSKORS</b>	<b>SKILFERKORS</b>	LU3AS5																						
Sif droe bestandele	Sif droe bestandele																							
Vryf/sny vet in meel	Vryf/sny vet in meel																							
Sny die vloeistof in	Sny die vloeistof in																							
Knie liggies	Knie liggies																							
Geen uitrol of vou	Deeg moet uitgerol en gevou word	(4)																						
(2)	(2)																							
3.6	3.6.1	<b>NAGEREGTE</b>	LU3AS5																					
	(a)	Meringues: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stoer in 'n lugdigte houer</li> <li>• sonder 'n vulsel.</li> </ul>	(2)																					
3.6.2	(b)	Pannekoek <ul style="list-style-type: none"> <li>• kan gevries word</li> <li>• moet geskei word met bv. waspapier voor dit gevries word</li> <li>• moet afgekoel wees voor dit gevries word</li> <li>• kan in koelkas gebere word vir kort tydperk</li> </ul>	LU3AS5 (2) (enige 2)																					

[40]

**VRAAG 4: SPYSKAARTBEPLANNING**

4.1	4.1.1	3 gange	LU3AS4 (2)
4.1.2		Voorbereid: botterskorsiesop, smoorsnoek, morogo, seekos, waterblommetjies, yams, sousboontjesop, (enige kommoditeit maar moet nie herhaal word by die vleisgereg nie)	LU3AS4 (2)

Hoofgereg: volstruis, springbok of enige ander wild, lekgotloae,  
affal,  
Enige plaaslike tradisionele geregte

4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nee</li> <li>• Vleis- en melkgeregte kan nie met dieselfde maaltyd bedien word nie</li> <li>• Hulle eet nie vark nie slegs, skaap-, bees- en wildsvleis</li> <li>• Hulle eet slegs kosjervleis</li> <li>• Eet nie die agterkwart nie</li> </ul>	LU3AS4 (3) (enige 3)
4.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rooivleis kan vervang word met hoender of vis</li> <li>• Gebruik gestoomde of gekookte groente in die plek van gesoteerde groente</li> <li>• Vervang Griekse slaai met gemengde groen slaai sonder 'n slaaisous.</li> <li>• Gebruik deurgaans minder sout.</li> <li>• Gebruik afgeroomde melk in die gebakte vla.</li> <li>• Gebruik so min as moontlik vet tydens die voorbereiding van gerekte</li> <li>• Vervang gebraaide lende skyf met geroosterde.</li> </ul>	LU3AS4 (5) (enige 5)
4.1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goeie bron van proteïene</li> <li>• Bevat ook kalsium, yster en vitamiene</li> <li>• Vleis is duurder as TGP, kan dus meer mense goedkoper kos gee</li> <li>• Maak voorsiening vir vegetariërs</li> <li>• Kan 'n wye verskeidenheid gerekte van TGP maak.</li> <li>• Laag in cholesterol</li> <li>• Laag in kilojoules</li> </ul>	LU3AS5 (4) (enige 4)
4.2	<b>KOSTEBEREKENING</b>	LU3AS3
4.2.1	Prys van spyskaart= R1 400 + 800 =R2 200/40 = R55,00 per persoon	(2)
4.2.2	R3 200 - R2 200 = R1 000	(1)
4.2.3	Huur, water, elektrisiteit, telefoon, huur van apparaat en vervoer/voertuie	(2)
4.3	<b>VOORDELE VAN 'N SKEMERONTHAAL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n Groot aantal gaste kan in 'n klein plekkie onthaal word.</li> <li>• Die minimum eetgereei en breekware is nodig.</li> <li>• Gaste kan rondbeweeg en meng</li> <li>• Geen sitplekke benodig.</li> </ul>	LU4AS3 (2)

- |       |  |  |
|-------|--|--|
| 4.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die onthaalarea moet so gereed gekry word dat die kostafels en drankarea maklik bereikbaar is.</li> <li>• Dek kleinbordjies en glase.</li> <li>• Kleiner tafels moet deur die lokaal versprei wees met servette en ligte versnaperings daarop</li> <li>• Daar moet plek gemaak word om drankies neer te sit terwyl mense eet</li> <li>• Daar moet voorsiening gemaak word vir die neersit van vuil glase en borde</li> <li>• Koue versnaperinge word op die buffettafel gedek.</li> <li>• Warm versnaperinge mag op die buffettafel in konfoorskottels of warmskinkbord gedek word.</li> </ul>  | LU4AS3<br>\ (4)<br>(enige 4)                           |
| 4.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiritualieë</li> <li>• Aperitief/aptytsnapsies</li> <li>• Wyn</li> <li>• Bier</li> <li>• Mengeldrankies</li> <li>• Koeldrank</li> <li>• Vrugtepons</li> </ul>  | LU3AS6<br>(4)<br>(enige voorbeeld van die bogenoemde ) |
| 4.3.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tyd van die funksie</li> <li>• Tipe funksie-formeel of informeel</li> <li>• Aantal gaste</li> <li>• Tydsduur van funksie</li> <li>• Daar moet 6 – 8 verskillende versnaperings wees.</li> <li>• beide warm en koud.</li> <li>• Sout en soet</li> <li>• Indien gaste middagete maar geen aandete gaan kry, moet 7 – 10 versnaperinge per persoon bedien word.</li> <li>• Indien versnaperinge voor 'n ete bedien word moet 3 – 5 southappies bedien word.</li> <li>• Sluit minstens 2 gereggies wat meer substansieel is, in, bv. bobotie wat bedien word in ramekins.</li> <li>• Sluit die funksie af met 2 – 3 versnaperinge (nagerg) bv. aarbeie gedoop in sjokolade .</li> </ul> | LU3AS6<br>(3)  |

**4.4 VLEIS**

4.4.1	Agterkwart	LU3AS5 (1)
4.4.2	1 – Dunlies 2 – Kruisskyf 3 – Dy 4 – Skenkel	LU3AS5 (4)
4.4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minder bene</li> <li>• Sagter en minder taai</li> <li>• Minder taai as vleis van die voorkwart</li> <li>• Meeste snitte is geskik vir droë gaarmaakmetodes (enige 1)</li> </ul>	LU3AS5 (1) <b>[40]</b>
<b>TOTAAL AFDELING C:</b>		<b>80</b>

**AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS****VRAAG 5**

5.1	5.1.1	Linne moet vervang word as die volgende voorkom – brandplekke, vlekke, rafelrande en gate, skeure, skif, dun, verbleik	LU4AS1 (2) (enige 2)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linne moet getel word in bondels van 10 wanneer dit na die wassery gestuur word.</li> <li>• In- en uitgeteken word.</li> <li>• Gebêre word in 'n stoorkamer wat gesluit kan word.</li> <li>• Linne wat afgeskryf word, moet aangeteken word.</li> <li>• Wanneer nuwe linne ontvang word, moet dit getel word.</li> <li>• Tel en kontroleer linne wat terugkom van die wassery.</li> <li>• Enkel vou na die voorkant wys – vergemaklik tel.</li> <li>• (FIFO) volg die eerste in eerste uit metode.</li> </ul>	LU4AS1 (3) (enige 3)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontroleer nuwe voorraad soos wat dit inkom.</li> <li>• Vergelyk die bestelvorm met die afleveringsvorm.</li> <li>• Kontroleer verval-/verkoopsdatum op alle houers.</li> <li>• Maak seker dat alle kratte/houers die regte hoeveelheid produkte bevat.</li> <li>• Kom ooreen dat leë houers saam met die afleveringspersoon teruggestuur word en maak seker dat dit aangeteken word op die nota wat teruggestuur word.</li> <li>• Rapporteer enige tekorte of probleme aan die afleveringspersoon.</li> <li>• Wanneer jy heeltemal tevrede is, kan jy teken op die afleveringsnota. Hou altyd een van die kopieë.</li> <li>• Kontroleer vir gbreekte/lekkende bottles.</li> </ul>	LU4AS1 (4) (enige 4)
5.2	5.2.1	<b>DIE PLEK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wense van die organiseerder</li> <li>• Aantal gaste</li> <li>• Grootte en vorm van die vertrek</li> <li>• Name van die spanlede en hulle metgeselle</li> <li>• Name van die ander eregaste.</li> <li>• Spesiale versoek, bv. rolstoele.</li> <li>• Tafelgrootte en die hoeveelheid tafels wat nodig gaan wees</li> </ul>	LU4AS3 (5) (enige 5)
	5.2.2	Sodat die reëlings gekontroleer kan word en almal ingelig is. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een kopie vir die organiseerder</li> <li>• Een kopie by die ingang vir die gaste om te sien waar hulle sit</li> <li>• Een kopie vir die banketorganiseerder</li> </ul>	LU4AS3 (4)

5.3.1	Afkrummel	LU4AS4 (1)
5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vou die servet en gebruik 'n kleinbordjie.</li> <li>• Hou die bordjie onder die rand van die tafel met jou linkerhand.</li> <li>• Vee af aan die gas se linkerkant en bring die nageregvurk af.</li> <li>• Vee af aan die gas se regterkant en bring die nagereglepel af.</li> <li>• Eindig by die gasheer.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(enige 3)</p>	LU4AS4 (3)
5.4	<p>5.4.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moenie te veel ligte gelyk aanskakel nie – het nie altyd skerp lig vir 'n taak nodig nie.</li> <li>• Berei groot hoeveelhede kos voor waar moontlik.</li> <li>• Moenie die yskasdeur/koelkamer onnodig oopmaak nie.</li> <li>• Gebruik die oond se volle kapasiteit.</li> <li>• Maak gebruik van gedroogte produkte om vriesruimte te spaar waar moontlik</li> <li>• Braai of maak soms potjiekos.</li> <li>• Gebruik die drukkoker om die kooktyd te verkort.</li> <li>• Gebruik ingelegte produkte – spaar vriesruimte</li> <li>• Gebruik energiebesparende gloeilampe</li> <li>• Skakel die geyser in die kombuis af</li> <li>• Maak gebruik van sonkragenergie.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(enige 7)</p>	LU1AS2 (7)
	<p>5.4.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak gebruik van 'beurtkrag' om geld te maak.</li> <li>• Adverteer sodat mense bewus is dat kos beskikbaar is by jou B&amp;B al is daar 'n kragonderbreking.</li> <li>• Wees kreatief. Wees bewus van 'beurtkragtye' sodat jy interessante maaltye kan voorberei.</li> <li>• Kan belê in alternatiewe kookgereedskap</li> <li>• Kan belê in alternatiewe belighting</li> <li>• Kan bele in 'n kragopwekker</li> </ul> <p style="text-align: right;">(enige 3)</p>	LU1AS2 (3)
5.5	<p>5.5.1</p> <p>Kelnersvriend/waiters friend</p>	LU4AS2 (1)
	<p>5.5.2</p> <p>A – word gebruik om die foelie van die bottel af te sny.      B – word gebruik om die doppie van die bottel af te haal.      C – word gebruik om die kurk uit die bottel te trek.</p>	LU4AS2 (3)
5.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bied so aan dat die gaste nie sien nie.</li> <li>• Bied die rekening in 'n houer aan/gevou op 'n kleinbordjie.</li> <li>• Verlaat die tafel.</li> <li>• Kom terug na 'n paar minute as jy merk dat die gaste klaar is.</li> <li>• Prosesseer die betaling – kontant of kredietkaart.</li> <li>• Neem die kleingeld/kaart terug in die houer.</li> <li>• Bedank die kliënt.</li> <li>• Bied aan vanaf die linkerkant.</li> </ul>	LU4AS4 (4)

- Bied rekening vir betaling aan die gasheer.

(enige 4)

**TOTAAL AFDELING D:**      **40**

**GROOTTOTAAL:**      **200**