



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2019

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1	B√	(1)
1.1.2	A√	(1)
1.1.3	C√	(1)
1.1.4	C√	(1)
1.1.5	D√	(1)
1.1.6	B√	(1)
1.1.7	A√	(1)
1.1.8	B√	(1)
1.1.9	B√	(1)
1.1.10	A√	(1)

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	B√	iv√	(1) √
1.2.2	A√	iii√	(4) √

(6)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Kleredragkode/Dress code√
1.3.2	Skemerkelkie/skemerkelkfunksie/ Vingerete√
1.3.3	Linne√
1.3.4	Oorhoofse√
1.3.5	Banket√
1.5.6	Vintage/oesjaar√
1.3.7	Stoom√
1.3.8	Docking/prik√
1.3.9	Crouté√
1.3.10	Vrugtariër √

(10)

1.4 IDENTIFIKASIE

1.4.1	A √ B √ C√ G√
-------	---------------

(4)

1.5. PASITEMS

1.5.1	F√
1.5.2	E √
1.5.3	D√
1.5.4	G√
1.5.5	A√

(5)

1.6 **HERRANGSIK**
(Must be in the order below)

	D✓
	C✓
	B✓
	E✓
	A✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 -Dra 'n skoon uniform√
-Hou hare uit die gesig/hare moet skoon en netjies wees √
-Dra 'n haarbedekking as daar met kos gewerk word√
-Vingernaels moet kort en netjies wees√
-Vermy oorbodige juweliersware√
-Baarde moet geskeer/netjies geskeer wees. √
-Skoene moet skoon wees√
-Geen naelpolitoer√
(Enige 4) (4)
- 2.1.2 -Produktiwiteit √
-Stiptelikheid√
-Eerlikheid/lojaliteit√
-Betroubaar√
-Geduldig/werk goed saam met ander/spanwerk√
-Konfidensieel√
-Respek√
-Kreatiwiteit√
(Enige 4) (4)
- 2.1.3 -Die rekenaar bepaal watter kamers bv rook/nie-rook, enkel of dubbelkamer, kamer met 'n uitsig√√ en tariewe/prysklas√ is beskikbaar vir 'n spesifieke nag√
-Die rekenaar registreer die akkommodasieverkope vir 'n enkel nag√
-Die aantal gaste, insluitend kinders, word ingelees in die sisteem√
-Kontakbesonderhede van die gaste word opgeteken√
-Die betaalmetode van die gaste word opgeteken √
-'n Registrasiekaart word voorberei en gestoor op die rekenaar√
-Gebruik 'n gesentraliseerde rekenarsisteem om besprekings te maak√
-Gebruik die rekenaar om die beste moontlike akkommodasie opsies met betrekking tot prys en beskikbaarheid te soek√
- Aanlynbespreking is makliker√
(Enige 3) (3)
- 2.2 MIV kan nie oorgedra word deur apparaat of dieselfde badkamerfasiliteite te deel nie of daaglikse kontak √ (1)

2.3

Siekte	Gastroënteritis	Cholera
Oorsake (oorsprong)	-Inname van gekontamini- neerde voedsel, drank of chemikalieë✓ -Virale/Rota virus of bakteriële infeksie/ Salmonella/ Staphylococcus/Clostridium/ Escherichia✓ (2)	-Drink gekontamini- eerde water✓ -Eet voedsel in kontak met gekontamini- eerde water, vlieë of vuil hande✓ Vibrio cholera✓ (2)
Simptome	-Diarree✓ -Braking✓ -Maagpyn✓ -Hoofpyn✓ -Koors✓ -Dehidrasie✓ (Enige 2)	-Waterige stoelgang/ ryswaterstoelgang/ Diarree ✓ -Braking✓ -Vinnige dehidrasie/ ernstige waterverlies✓ -Versnelde hartklop✓ -Droë slymvliese/droë mond✓ -Spierkrampe✓ -Lae bloeddruk✓ -Naarheid ✓ (Enige 2)

(8)

TOTAAL AFDELING B: 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- | | | NOMMER VAN SNIT | NAAM VAN SNIT | |
|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|
| 3.1 | 3.1.1 | | | |
| | | A Lendetjops | 4√ | Lende√ |
| | | B Kussing | 2 of 9√ | Dikrib/blad√ |
| | | | | (2) |
| | 3.1.2 | Oondbraai√ | | (1) |
| | 3.1.3 | 1√, 3√, 4√, 5√, 6√, 8√, | | (Enige 2) (2) |
| | 3.1.4 | -Vleis kan in 'n gewone/aantreklike vorm gevorm word√
-Dit sal eweredig gaar word√
-Maklik om voor te sny√
-Bene kan vir aftreksel benut word√
-Interessante geregte kan voorberei word√
- Ontbeende vleis kan gevul word om die vleis te rek en meer porsies kan verskaf word. | | (Enige 3) (3) |
| 3.2 | 3.2.1 | A- Seël / verbruin vleis in olie of vet√
B- Mirepoix word bygevoeg en gekaramelliseer
C- Voeg vloeistof by om kwart van voedsel te bedek√ | | (3) |
| | 3.2.2 | -Kollageen√ wat die wit bindweefsel is √ sal afbreek in gelatien en water√
-Vet begin smelt en bedek die spiervesels√
-Vleis sal sag wees√ | | (Enige 3) (3) |
| 3.3 | 3.3.1 | Droging√ | | (1) |
| | 3.3.2 | -Preserveer voedsel vir 'n lang tydperk√
-Inhibeer ensiemwerking√
-Belemmer die groei van bakterieë/onaktief√
-Water is nie beskikbaar vir bakterieë nie omdat dit in ys verander het/groei word vertraag weens gebrek aan vog√ | | (Enige 3) (3) |
| | 3.3.3 | Asyn√
Bruinsuiker√
Sout√ | | (Enige 2) (2) |
| | 3.3.4 | Lig kliënte in oor die vervaldatum van die boerewors.√
Die bestanddele sal die kliënte wat met allergieë sukkel help.√
Die voedingswaarde sal kliënte help om 'n ingeligte/gesonde keuse te maak.√
Die verkoop-teen-datum sal duidelik wees.√
Massa word verskaf, weet hoeveel porsies daar kan wees. √
Waardevolle instruksies oor hoe om die produk gaar te maak kan beskikbaar wees.√
Inligting oor voedseladditiewe kan riglyne aan die verbruiker bied.√
Dit spesifiseer dat dit geskik is vir verskillende godsdienstige groepe.√
Inligting vir die berging van die produk.√ | | (Enige 3) (3) |

	3.3.5	Wettig \checkmark en toelaatbaar volgens die reëls van Mohammed/ Islam. \checkmark Voedsel is voorberei volgens godsdienstige reëls \checkmark (Enige 2) (2)
3.4	3.4.1	Coupe \checkmark Sundae \checkmark (Enige 1) (1)
	3.4.2	(a) Chantilly room: geklopte room \checkmark versoet met suiker \checkmark en geur met vanielje \checkmark (Enige 2) (2) (b) Coulis: vrugte wat gepuree is \checkmark gaar of rou/ met of sonder suiker \checkmark (2)
	3.4.3	Crème anglaise/eiervla \checkmark (1)
	3.4.4	Om yskristalle op te breek \checkmark en lug in te sluit \checkmark (1)
	3.4.5	Nie geskik \checkmark Crème anglaise bevat eier. Lakto-vegetariër sluit eiers uit \checkmark (2)
	3.4.6	Neute bevat proteïne wat essensiële aminosure verskaf wat noodsaaklik is vir groei. \checkmark Neute bevat ook vitamine/vit B \checkmark , vet \checkmark , minerale/fosfor \checkmark en vesel \checkmark noodsaaklik om die liggaam gesond te hou. Omdat lakto-vegetariërs sekere proteïne uitsluit bv. Eiers, kan neute gebruik word om die proteïne in hulle dieet te vervang \checkmark . Laag in cholesterol \checkmark (Enige 3) (3)
	3.4.7	Oondbraai/rooster \checkmark (1)
		[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Koste vir bolaag = R16-00+R3-90+R21-50 \checkmark = R41-40 \checkmark (2)
	4.1.2	Verkoopprijs = Voedselkoste + wins \checkmark = R41.40 + 50%/R41.40 + R20.70 \checkmark = R62.10 \checkmark (3)
	4.1.3	Koste per porsie = Verkoopprijs / Opbrengs \checkmark = R62.10 / 4 \checkmark = R15.52 \checkmark (Enige 2) (2)
4.2		Choux \checkmark (1)
4.3		Meelblom \checkmark Kookwater \checkmark Vet/smeer/botter/margarien \checkmark Eiers \checkmark Sout \checkmark (Enige 3) (3)

- 4.2 4.4.1 A- Skilferkors✓
B- Filo✓ (2)
- 4.4.2 Die yswater sal in stoom verander/ dien as rysmiddel/dit sal veroorsaak dat die deeg lagies vorm✓ (1)
- 4.4.3 -Oond is te koud✓
-Vet is te sag✓
-Deeg is te sag✓
-Kante nie geseël✓
-Onegalige rol en vou✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.4 Smeer bly hard✓
Vorm lagies✓
Verskaf beter rys✓ (2)
Warm botter word geabsorbeer deur meel wat vlokkerigheid sal beïnvloed ✓ (Enige 2)
- 4.4.5 Los in die yskas vir 12 ure/oornag✓
Verwyder uit yskas een uur voor gebruik✓
Hou deeg bedek om uitdroging te voorkom✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.6 Geskik✓:
Dit moet hapgrootte wees✓
Of
Nie geskik✓:
Dit kan morsig wees as gevolg van deegvlokkies ✓of te groot/ nie hapgrootte ✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.7 Moenie te veel voedsel op borde pak nie✓
Plaas happies in netjiese, eweredige gespaseerde rye✓
Gebruik 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓
Gebruik verskillende vlakke en hoogtes✓
Verskaf genoeg spasie rondom tafels/beweegruimte✓
Pak voedsel en borde in logiese volgorde✓
Verskaf 'n plek om tandestokkies of servette weg te gooi
Gebruik opdienborde of skinkborde met klein individuele geregte✓ (Enige 4) (4)

4.6

Funksie	Bestanddeel	Rede
Verdik die vla	Eiergele✓	Eierproteïen koaguleer en verdik vla✓
Hidreer die gelatien	Koue water✓	Om vloeistof te absorbeer en uit te swel✓
Voorkom die stolling van die gelatien	Rou pynappel✓	Ensiem bromelien breek proteïen in gelatien af✓
Bevorder die styfheid van die gelatien	Melk✓	Teenwoordigheid van proteïen en minerale soute✓

(8)

4.6

Geregte wat nie geskik is nie	Redes
Samoosa met tuisgemaakte mayonnaise✓	-Samoosa is fried✓ -Mayonnaise contains egg yolks✓ -Both dishes have high amounts of fat✓ (Enige 1)
Koningklip bedien met kapokaartappel en sampioensous✓	-Kapokaartappel bevat vet✓ -sous het baie room✓ -Gereg bevat baie vet✓ (Enige 1)
Konfyttertjie met Chantilly room✓	-Groot hoeveelhede suiker✓ -Gemaak met verfynde stysel✓ -Beide geregte het groot hoeveelhede vet✓ (Enige 1)
Geskikte geregte: Gestoomde groente het geen olie Beetslaai	

(6)
[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1. -Lig mense in√ die teikenmark oor produkte en dienste wat beskikbaar is√ (2)
- 5.1.2 Die bemarkingsmiddel is geskik √vir die besigheid want:
 -Spel die naam uit van die produk√
 -Gee 'n kort beskrywing van die produk en besigheidsure√
 -Dit het 'n slagspreuk√
 -Die boodskap word oorgedra deur die prentjie√
 -Dit gee die kontakdetails van die besigheid√
 -Dit gebruik eenvoudige en verstaanbare taal√
 -Geen spelfoute √
 -Sluit promoasie in√
 -netjies en aantreklik√
 -groot letters√
 -Groot letters√ (Enige 5) (5)
- 5.1.3 Die bemarkingsmiddel voldoen aan die bemarkingsmengsel√ weens die teenwoordigheid van die volgende:
 -Produk √
 -Plek√
 -Promosie√
 Die volgende is nie beskikbaar op die bemarkingsmiddel nie√:
 -Mense√
 -Prys√ (Enige 5) (5)
- 5.2 5.2.1 -Gastekamers √
 -Wassery √ (2)
- 5.2.2 -Kontrole van bankprosedures. √
 -Betaal salarisse. √
 -Ouditering van fondse. √
 -Verseker betaling van BTW. √
 -Berei finansiële verslae voor. √
 -Stel begroting op. √
 -Berei kontantvloei voorspellings. √
 -Veilige bewaring van besigheid se geld. √
 -Hantering van insamelings, maak seker dat geld aan besigheid betaal word. √
 -Hantering van navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta. √
 -Hanteer inkomstebelasting.√
 -Bestaal maandelikse uitgawes en rekeninge.√
 -Keeping track of income and expenditure coming into the business.√
 (Enige 4) (4)

- 5.2.3 -Die vermoë om besigheidsgeleenthede te sien en risiko's te neem om sukses te bereik.√
 - Toewyding en vasberadenheid/passievol oor die werk. √
 -Verantwoordelikhedsin en liefde vir prestasie. √
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid. √
 - 'n Perspektief wat toekomstgerig is. √
 - Vertroue om sukses te behaal √
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. √
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor. √
 -Die persoon moet positief wees.√
 -Moet 'n visie vir die besigheid hê√
 -'n Professionele aanslag √ (Enige 3) (3)
- 5.2.4 -Naam van besigheid en besigheidsbeskrywing is ingesluit. √
 -Besigheidsbeskrywing is ingesluit. √
 -Die bemarkingsplan is ingesluit. √
 -Personeelplan is ingesluit. √
 -Daar is nie besigheidsdoelwitte nie. √
 -Geen operasionele plan. √
 -Geen finansiële plan.√ (Enige 5) (5)
- 5.3 -Bak√
 -Tuisnywerhede √
 -Straatverkopers √
 -Spyseniering vir funksies √
 -Verjaardagpartytjies vir kinders √
 -Maaltye op wiele/mobiele etes/'Meals on wheels' √ (Enige 4) (4)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Natuurlike√ / Stil√ / Rooiwyn√/ gedealkoholiseerde wyn (Enige 2) (2)
- 6.1.2 (a) Kultivar: Cabernet Sauvignon√ (1)
 (b) Vervaardiger: Ariel√ (1)
 (c) Klas gespesifiseerde naam: Gedealkoholiseerde wyn √ (1)
- 6.1.3
- | GESKIK | NIE GESKIK NIE |
|--------------------|----------------|
| Beesvleislasagne √ | Kaviaar √ |
| Kalfsskywe √ | Steurgarnaal√ |
- (4)
- 6.1.4 -Staan aan regterkant van gas√
 -Hou die gekose wyn op 'n diendoek√
 -Etiket moet na die gas toe wys√
 -Wys die wyn aan die gas terwyl jy die naam van die wyn en die oesjaar herhaal om te verseker dat die regte wyn is√
 -Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is met die keuse√
 -Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel. √ (Enige 4) (4)

- 6.2 Ndumiso kry nie die dranklisensie nie as gevolg van:
 -In die voorafgaande 10 jaar, was tot tronkstraf gevonniss sonder die opsie van 'n boete√
 -Ongerehabiliteerde insolvent√
 -Was 'n minderjarige/onder 18 op die dag van die aansoek√
 -'n Gade/man van enige van die bogenoemde gevalle√
 -Die restaurant is langs 'n skool en geen toestemming is verkery van die gemeenskap (Enige 3) (3)
- 6.3 -Bied koffie van die regterkant af aan √
 -Met die koppie se oor aan die regterkant en die lepel aan die agterkant van die koppie√
 -Suiker word eerste aangebied√
 -Bied 'n keuse van warm of koue melk aan√
 -Lig die koppie na die pot as jy koffie uit 'n pot met 'n kort tuit skink. √
 -As die tuit lank is kan die koffie in die koppie op die tafel geskink word/skink koffie deur die koffiepote te kantel en vul die koppie tot 16mm van die rand van die koppie√
 -Plaas koffiepote op 'n skinkbord of kleinbordjie op 'n netjies gevoude diendoek of servet √
 -Bedien anti-kloksgewys√
 -Dames eerste, dan die mans en die gasheer laaste √
 -Verseker dat koffiebykomstighede op 'n skinkbord gedra word.
 -Los die suikerpot op die tafel.√
 -Maak seker dat jy hervul aanbied as koppies leeg is.√ (Enige 4) (4)
- 6.4 -Die bestuurder moet besluit watter aksie geneem moet word na aanleiding van die graad van die besering√ bv. Gly of val
 -In geval van ligte beserings moet die nodige noodhulp toegepas word√
 -Vir ernstige beserings moet die nooddienste gekontak word en sal nooddienspersoneel die behandeling toepas √
 -Vir ernstige beserings sal nooddienste geskakel word/kry 'n ambulans/neem persoon na hospitaal vir behandeling.√
 -Na elke besering moet daar 'n volledige verslag voltooi en geliasseer word√ (Enige 3) (3)
- 6.5 6.5.1 -sopiemaat/'tot measure' √
 -glas√
 -roerstokkie/ 'swivel sticks'√ / menglepels/ langsteel lepel√/lepel√
 -siffie/filtreerder√
 -mengfles√
 -ystang√
 -mes en kapplank√
 -versapper/menger/shaker√ (Enige 3) (3)

- 6.5.2
- Indien 'n drankie room, vrugtesap of eiers bevat moet dit geskud word✓
 - Moenie drankies met gas in skud nie✓
 - Bedien in 'n koue glas/ geskikte glas vir die mengeldrankie✓
 - Ys moet helder en skoon wees✓
 - Volg die resep noukeurig✓
 - Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
 - Gebruik akkurate afmetings✓/sopiemaat
 - Garnering moet laaste bygevoeg word✓
 - Moenie glase te vol maak nie✓
 - Glase word dikwels met plastiekstrooitjies en –sambreeltjies versier✓
 - Plaas ys in glas of menger, gevolg deur nie-alkoholiese drankie en dan die alkohol.✓
 - Verseker dat die toerusting skoon is✓

(Enige 4) (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200