



# basic education

---

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2023**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

|  |      |
|--|------|
| AFDELING A: Kortvrae (alle onderwerpe)   | (40) |
| AFDELING B: Kombuis- en restaurantbedrywighede;<br>Higiëne, veiligheid en sekuriteit | (20) |
| AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning;<br>Voedselkommoditeite                   | (80) |
| AFDELING D: Sektore en loopbane;<br>Voedsel- en drankbediening                       | (60) |
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1 – Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël tussenin oop te los, soos hieronder getoon:  
  
**Korrek:**  
1.1.1  
1.1.2  
  
**Verkeerd:**  
1.1.1  

---

1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
- B lemoene.
- C vleis.
- D brood.

(1)

**ANTWOORD:**

1.1.11 B

1.1.1 'n Dokument wat gereeld opgedateer word en wat die hulpbronne en prosesse omskryf om besigheidsdoelwitte te bereik:

- A Bemarkingsplan
- B Bedryfsplan
- C Besigheidsplan
- D Personeelplan

(1)

1.1.2 Die ... departement is verantwoordelik vir die werwing van personeel in 'n instansie.

- A voorkantoor-
- B bemarkings-
- C finansiële
- D menslikehulpbronne-

(1)

1.1.3 Sarkoplasma word beskryf as ...

- A vleissappe wat geurig en helder is.
- B 'n vetlaag wat die karkas bedek.
- C 'n muskulêre voering van beeste se maagwand.
- D nie-elastiese weefsel wat spiervesels bind.

(1)

1.1.4 'n Tipe afval bedien as gesnyde kouevleis:

- A Hart
- B Tong
- C Niere
- D Lewer

(1)

1.1.5 Identifiseer die nagereg hieronder.



- A Charlotte russe
  - B Charlotte royale
  - C Charlotte muscovite
  - D Charlotte swiss
- (1)

1.1.6 'n Gefortifiseerde wyn gemaak deur alkohol by wyn te voeg:

- A Muscato
  - B Shiraz
  - C Sjerrie
  - D Merlot
- (1)

1.1.7 Wanneer ... bygevoeg word, word meer gelatien benodig om suksesvolle stolling te verseker.

- A jogurt
  - B room
  - C suurlemoensap
  - D eiergele
- (1)





1.1.8 Die hoofvoedingstowwe in skilferkorsdeeg is ...

- A proteïene en vette.
  - B koolhidrate en vette.
  - C minerale en vitamien.
  - D vette en vitamien.
- (1)

1.1.9 'n Voorbeeld van 'n gereg gemaak van dun nie-gelamineerde deeg:

- A Turnovers
  - B Barquettes
  - C Palmiers
  - D Baklava
- (1)

1.1.10 Rangskik die stappe in die voorbereiding van chouxdeeg in die korrekte volgorde:

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 1<br>Voeg eiers een vir een by  | 2<br>Smelt die botter in kookwater  | 3<br>Spuut/Vorm mengsel op 'n bakplaat   | 4<br>Laat mengsel toe om af te koel   |

- A 1, 2, 4, 3
- B 2, 4, 1, 3
- C 1, 2, 3, 4
- D 2, 1, 4, 3

(1)

1.2 PASITEMS

Kies die preserveringsmetode uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

| KOLOM A<br>BESKRYWINGS |   | KOLOM B<br>PRESERVERINGSMETODE |                 |
|------------------------|---|--------------------------------|-----------------|
| 1.2.1                  | Voedsel wat aan brandende houtskaafsels blootgestel word om geur by te voeg                                     | A                              | bevriesing      |
|                        |   | B                              | verkoeling      |
| 1.2.2                  | Sout word op die oppervlak van vleis ingevryf   | C                              | inmaak          |
|                        |   | D                              | droging         |
| 1.2.3                  | Voedsel word onder -18 °C geberg om bakteriële groei te beperk  | E                              | kristallisering |
|                        |   | F                              | warm beroking   |
| 1.2.4                  | Voedsel word in 'n gekonsentreerde suikerstroop of soutwateroplossing gaar gemaak en in lugdigte houers geplaas | G                              | pekeling        |
| 1.2.5                  | Voedsel word in hoë konsentrasie suiker gekook en dan gedroog   |                                |                 |

(5 x 1)

(5)

- 1.3 Kies die komponent of aanbiedingstegniek wat in die bereiding van nageregte gebruik word uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

| <b>KOLOM A<br/>BESKRYWING</b>   | <b>KOLOM B<br/>KOMPONENT/<br/>AANBIEDINGSTEGNIEK</b> |
|---|--|
| 1.3.1 Gegeurde vla oor nagereg gegooi om vog en smaak by te voeg                          | A basis  |
| 1.3.2 'n Dun lagie appelkooskonfyt oor vrugte geborsel om 'n aantrekklike voorkoms te gee | B vulsel   |
| 1.3.3 Gekaramelliseerde neute bo-op nageregte gesprinkel om die voorkoms te verbeter      | C ganache  |
| 1.3.4 Suurlemoensmeer word in 'n tertdop geskep om smaak te verbeter                      | D bolaag   |
| 1.3.5 'n Meringue-dop wat die struktuur en basis van 'n nagereg is                        | E sous   |
|   | F coulis   |
|   | G glasering  |

(5 x 1)

(5)

**1.4 EENWOORDITEMS**

Gee EEN term/woord vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 'n Souterige jellie gemaak van gekonsentreerde aftreksel en gelatien

1.4.2 Bros, papierdun koekies gevorm sodra dit uit die oond uitkom

1.4.3 'n Vegetariër wat geen dierlike produkte gebruik of inneem nie

1.4.4 'n Vingerhappie bestaande uit vlokkerige deeg wat om 'n maalvleisrol gedraai word

1.4.5 Die proses waar 'n tertkors vooraf gebak en 'n cartouche gebruik word

1.4.6 'n Alkoholiese drankie gemaak van 'n verskeidenheid dranke en wat toepaslik gegarnier is

1.4.7 Die lewer van hierdie soort pluimvee word gebruik om 'n patee, bekend as foie gras, te maak

1.4.8 'n Bestanddeel wat gebruik word om beignets te bestuif na dit diepgebraai is

1.4.9 'n Ernstige allergiese reaksie op spesifieke voedsel wat lewensbedreigend kan wees

1.4.10 'n Versiering gemaak van gekaramelliseerde suiker wat vinnig oor 'n houtlepel gevorm word om lang, harige drade te vorm

(10)

**1.5 KEUSES**

- 1.5.1 Kies DRIE tipes inligting uit die lys hieronder wat op die etiket aan die voorkant van 'n wynbottel staan. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Vervaardiger
  - B Strepieskode
  - C Kultivar
  - D Oesjaar
  - E Gesondheidswaarskuwing
  - F Bedieningstemperatuur
- (3)
- 1.5.2 Kies TWEE items uit die lys hieronder wat in 'n restaurant vir die bediening van witwyn gebruik word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Ysemmer
  - B Kraffie
  - C Wynwiegie
  - D Wynstaander
- (2)
- 1.5.3 Kies VYF eienskappe uit die lys hieronder van 'n effektiewe visuele bemarkingsinstrument. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Netjies uitgeskryf
  - B Hoorbaar en duidelik
  - C Trek aandag
  - D Groot letters
  - E Klein advertensie op 'n skoon bladsy
  - F Skep emosies by die luisteraar
  - G Harde klank en musiek
  - H Interessante prente
  - I Persoonlike kontakbesonderhede
  - J Uitgesaai op sekere tye
- (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**



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

**VRAAG 2**

2.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Groep besoekers is by 'n plaaslike hospitaal opgeneem nadat hulle tekens van geelsug getoon het. Hulle is later met hepatitis A gediagnoseer.

- 2.1.1 Noem die orgaan wat deur hierdie siekte geaffekteer word. (1)
- 2.1.2 Verduidelik hoe die besoekers die siekte kon opgedoen het. (2)
- 2.1.3 Stel DRIE maatreëls voor wat gevolg moet word om te voorkom dat die siekte versprei. (3)
- 2.1.4 Onderskei tussen die *simptome van cholera* en die *simptome van hepatitis A*.

Tabuleer jou antwoorde soos volg:

| CHOLERA | HEPATITIS A |
|---------|-------------|
|         |             |

(2 x 2) (4)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Werknemer wat by 'n ontbytbuffet in 'n besige restaurant werk, het MIV/Vigs in fase 3. Die uitvoerende sjef het aanbeveel dat hierdie werknemer eerder siekverlof moet neem.

Regverdig die aksie van die uitvoerende sjef deur sekere simptome van die werknemer wat 'n negatiewe impak op die gaste kan hê, te beskryf. (3)

2.3 Bestudeer die spotprent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Verduidelik waarom dit belangrik is dat 'n bestuurder spanwerk aanmoedig. (4)

2.4 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Rekenaars het bedryfsprosedures in die gasvryheidsbedryf verander. Beide gaste en die gasvryheidsinstansies word positief bevoordeel deur verbeterde kommunikasie en voedseldiens aan gaste.

Bespreek DRIE voordele van die gebruik van rekenaars in gasvryheidsinstansies deur na voedselbestellings en diens aan gaste te verwys.

(3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

3.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Skool hou 'n funksie om al die besighede in hulle omgewing te bedank vir hulle ondersteuning en borgskappe deur die jaar. Die komitee wat dit organiseer, het besluit om 'n skemerkelkgeselligheid in plaas van 'n vingerete te hou.

- 3.1.1 Stel die mees geskikte tyd om hierdie funksie aan te bied, voor. (1)
- 3.1.2 Noem VIER voordele om 'n skemerkelkgeselligheid aan te bied. (4)
- 3.1.3 Onderskei tussen 'n *vingerete* en 'n *skemerkelkgeselligheid*. (2 x 2) (4)

3.2 Bestudeer die lys van geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**LYS VAN GEREGTE**

Gebraaide Calamari met Tartaresous  
Brood-en-Botterpoeding  
Beesvleis Cordon Bleu  
Groenslaai  
Wortelslaai

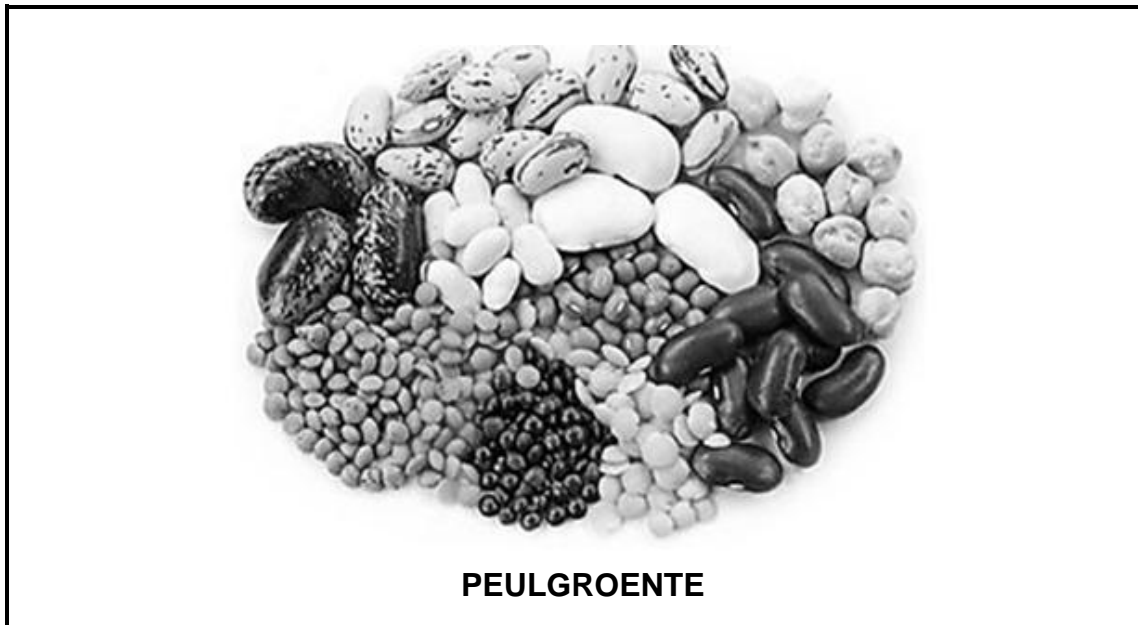
- 3.2.1 Identifiseer TWEE geregte wat 'n allergiese reaksie by gaste kan veroorsaak. (2)
- 3.2.2 Gee DRIE redes waarom sommige geregte nie geskik is vir 'n gas wat aan hoë bloeddruk ly nie. (3)

3.3 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die totale voedselkoste vir gaste wat 'n 21<sup>ste</sup> verjaardagpartytjie by die Sanrosh Restaurant bywoon, is R3 100.  
Die voedselkoste-persentasie is 30%.

- 3.3.1 Bereken die verkoopprys. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)
- 3.3.2 Bereken die bruto wins. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)
- 3.3.3 Noem die tipe koste vir ELK van die volgende uitgawes:
- (a) Betaling van salarisse (1)
- (b) Skryfbehoeftes (1)

3.4 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.4.1 Identifiseer TWEE verskillende tipes peulgroente in die prent hierbo. (2)
- 3.4.2 Verduidelik hoe ongekookte peulgroente gestoor moet word. (1)
- 3.4.3 Voorspel die resultaat as sout aan die begin van die kookproses by peulgroente gevoeg word. (1)
- 3.4.4 Motiveer die waarde van die byvoeging van peulgroente in 'n vegetariese dieet. (4)

3.5 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Chouxdeeggeregte sorg vir 'n verskeidenheid op 'n spyskaart.

- 3.5.1 Noem DRIE gebakte soet chouxdeegprodukte. (3)
- 3.5.2 Beveel DRIE geskikte soet vulsels aan. (3)
- 3.5.3 Gee VIER moontlike redes vir chouxdeegprodukte wat platgeval het. (4)
- [40]**

**VRAAG 4**

4.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Orange Gold-plaas het 'n plaaslike kookkompetisie. Mary, een van die sjefs, berei 'n verskeidenheid lemoenjellies, insluitend 'n vegetariese opsie, vir haar nagereg voor.

4.1.1 Noem 'n tipe gelatien geskik vir vegetariërs. (1)

4.1.2 Bespreek die hidrering van gelatienpoeier wat in die lemoenjellies gebruik word. (2)

4.1.3 Beskryf die ontvormingsproses vir die lemoenjellies. (3)

4.1.4 Motiveer hoekom lemoensegmente eers bygevoeg moet word wanneer die gelatien al gedeeltelik gestol het. (2)

4.2 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.2.1 Identifiseer die tipe deeg wat gebruik word in die bereiding van die melktert. (1)

4.2.2 Gee DRIE kwaliteitseienskappe van die deeg in VRAAG 4.2.1 geïdentifiseer. (3)

4.2.3 Verduidelik die voordele daarvan om die botter in die meel in te sny tydens die bereiding van die deeg. (2)

4.2.4 Crème patisserie word as vulsel vir die melktert gebruik. Noem DRIE bestanddele wat vir die vulsel gebruik word. (3)

4.2.5 Voorspel of die crème patisserie sal skif as dit kook. (2)

4.2.6 Identifiseer die tegniek wat gebruik word om die bokant van die melktert met 'n dun laag kaneel te bedek. (1)

4.3 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.3.1 Identifiseer die voorbereidingstegniek wat vir die filet gebruik word. (1)
- 4.3.2 Verduidelik die voordele van die tegniek wat in VRAAG 4.3.1 geïdentifiseer is. (2)
- 4.3.3 Bespreek oondbraai as 'n proses om die filet gaar te maak. (4)
- 4.3.4 'n Goedgaar filetskyf is berei. Beskryf die effek van hitte gedurende die gaarmaakproses van die filet. (3)
- 4.3.5 Noem die voordele van rypmaking van vleis. (2)
- 4.4 Noem die tipe afval wat gebruik word vir die voorbereiding van skilpadjies. (1)
- 4.5 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gasvryheidstudies-leerders besluit om tuisgemaakte tamatiesous te maak met die tamaties afkomstig uit die skool se groentetuin.

- 4.5.1 Verduidelik hoe die inmaakproses die tamatiesous preserveer. (3)
- 4.5.2 Evalueer die gebruik van 'n houtlepel in plaas van 'n metaallepel wanneer die tamatiesous voorberei word. (2)
- 4.5.3 Stel TWEE ander maniere voor wat gebruik kan word om vars tamaties te preserveer. (2)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE;  
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

5.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Die Durban July is 'n jaarlikse gebeurtenis in KwaZulu-Natal wat baie mense regoor die land lok vir die perdewedrenne, modes, kos en vermaak. Die bemerking van hierdie gebeurtenis begin maande voor die tyd en verskeie bemerkingstrategieë word gebruik.  
Koste per BBP('VIP')-kaartjie: R1 500 per persoon (ontbyt, middagete, aandete en versnaperinge)

5.1.1 Regverdig die gebruik van elektroniese media om die Durban July te adverteer en te bemark. (3)

5.1.2 Noem DRIE kriteria waaraan die elektroniese bemarkingsinstrument vir die Durban July moet voldoen. (3)

5.1.3 Ontwerp 'n sosialemedia-advertensie vir die Durban July deur DRIE aspekte van die bemarkingsmengsel in die uittreksel te gebruik. (4)

5.2 Motiveer hoe die opheffing van die Covid-19-beperkings tot die BBP van die Suid-Afrikaanse ekonomie sal bydra. (4)

5.3 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sibongile het onlangs 'n driejaar-diploma aan 'n sjefskool voltooi. Sy het na haar tuisdorp teruggetrek waar sy vrye toegang tot vars vrugte en groente het. Sibongile se familieleden is bereid om haar te ondersteun om 'n besigheid te open.

5.3.1 Stel VIER geleenthede vir volhoubare selfindiensneming in voedselbereiding voor wat vir Sibongile geskik sal wees om haar eie besigheid te begin. (4)

5.3.2 Noem VIER tipes inligting wat Sibongile by die finansiële plan van haar besigheid se befondsingsaansoek moet insluit. (4)

5.4 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



5.4.1 Noem TWEE verantwoordelikhede van die deurwag in die prent behalwe die dra van bagasie na gaste se kamers. (2)

5.4.2 Noem TWEE ondersteunende posisies wat die funksies van die deurwag kan help verlig. (2)

5.5 Vergelyk die wassery as 'n inkomste-genererende en nie-inkomste-genererende area volgens die dienste wat dit aanbied.

Tabuleer die antwoord as volg:

| INKOMSTE-GENERERENDE AREA | NIE-INKOMSTE-GENERERENDE AREA |
|---------------------------|-------------------------------|
| (2)                       | (2)                           |

(4)  
[30]



**VRAAG 6**

61. 6.1.1 Noem DRIE hoofkategorieë van wyn. (3)
- 6.1.2 Noem VIER algemene reëls vir die meng van 'mocktails' (nie-alkoholiese drankies). (4)
- 6.2 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

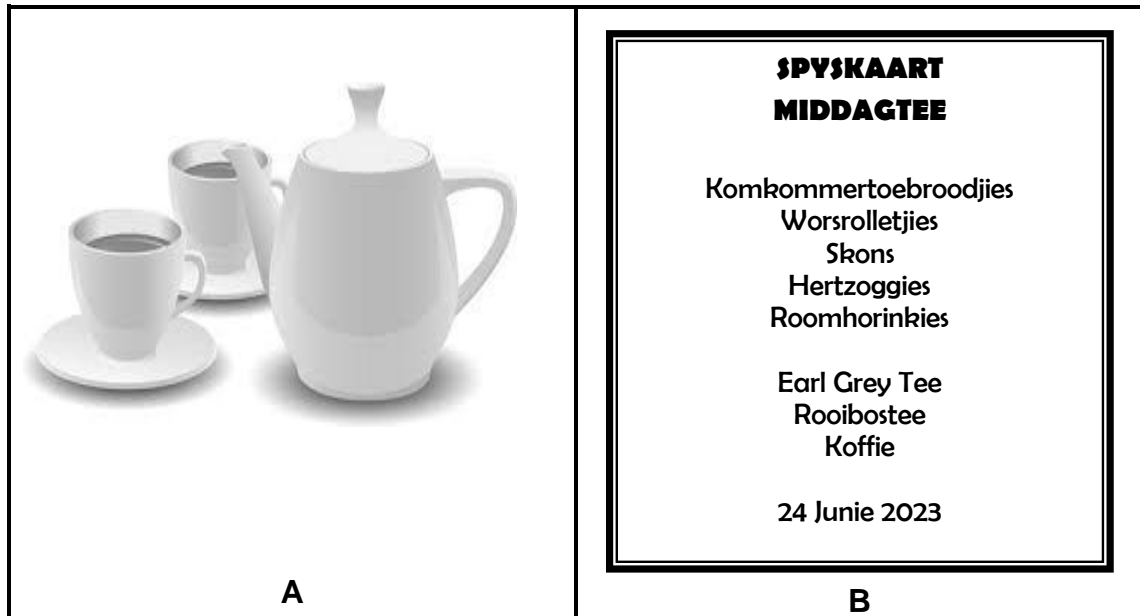
'n Binneverbruikdranklisensie laat toe dat alkohol gebruik mag word waar dit aangekoop is en dit mag nie van die perseel verwyder word nie.

- 6.2.1 Bespreek DRIE algemene vereistes van 'n binneverbruikdranklisensie. (3)
- 6.2.2 Gee enige TWEE redes waarom 'n persoon gediskwalifiseer kan word om 'n dranklisensie te bekom. (2)
- 6.3 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Meer Suid-Afrikaanse restaurante bied gaste 'n uitsonderlike eet-ervaring deur moderne toerusting, gevorderde voedselvoorbereiding en bedieningstegnieke te gebruik.

- 6.3.1 Noem TWEE tipes groot, gespesialiseerde bedieningsapparaat. (2)
- 6.3.2 Beskryf die volgende bedieningstegnieke:
- (a) Flambé (1)
- (b) Afkrummel (4)

6.4 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.4.1 Verduidelik hoe die kelner die breekware in prent **A** moet versorg. (2)

6.4.2 Beskryf die korrekte prosedures om te volg tydens die bediening van tee in 'n restaurant. (3)

6.4.3 Regverdig die effektiwiteit van die spyskaart in **B** as 'n tafelversiering. (3)

6.5 Verduidelik hoe die kelner kragonderbrekings moet hanteer sonder om inbreuk te maak op die gaste se eetervaring. (3)  
**[30]**

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**