



# basic education

---

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

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
FEBRUARIE/MAART 2014**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A: Kortvrae	(40)
AFDELING B: Gasvryheidskonsepte en gesondheid en veiligheid	(40)
AFDELING C: Voedselbereiding	(80)
AFDELING D: Voedsel- en drankbediening	(40)
2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 B.

- 1.1.1 'n Voorbeeld van Amerikaanse kookkuns ('cuisine') is ...
- A hamburgers.
  - B worsies ('bangers').
  - C pizza.
  - D poffertjies ('fritters').
- (1)
- 1.1.2 'n Nadeel van 'n franchise is dat ...
- A spyskaarte en pryse nie verander kan word nie.
  - B opleiding verskaf word.
  - C spyskaarte en pryse verander kan word.
  - D promosiemateriaal verskaf word.
- (1)
- 1.1.3 Professionele ... word deur kleredragkode en lyftaal vertoon.
- A houding
  - B etiek
  - C voorkoms
  - D waarde
- (1)
- 1.1.4 ... word veroorsaak wanneer 'n sjef aan kos raak sonder om sy/haar hande te was.
- A Buiktifus/Ingewandskoors
  - B Tuberkulose
  - C Hepatitis
  - D Gastroënteritis
- (1)
- 1.1.5 Tekens van lewe wat nagegaan moet word wanneer 'n persoon vir skok behandel word, is ...
- A die polsslag en asemhaling.
  - B mobiliteit en die polsslag.
  - C asemhaling en rusteloosheid.
  - D asemhaling en bloeding.
- (1)

- 1.1.6 Die voordeel van die gebruik van 'n rekenaar in die gasvryheidsbedryf is dat ...
- A diens aan die kliënt onderbreek kan word.
  - B dit 'n beter diens aan kliënte lewer.
  - C geen opleiding van nuwe personeel nodig is nie.
  - D inligting wat gestoor is, nooit verloor kan word nie. (1)
- 1.1.7 Die werklike prys wat vir 'n bestanddeel betaal word, staan as die ... prys bekend.
- A aankoop-
  - B kos-
  - C eenheids-
  - D vaste (1)
- 1.1.8 'n Suid-Afrikaanse gereg wat deur die Afrikaner bekend gestel is, is ...
- A bobotie.
  - B morogo.
  - C chakalaka.
  - D frikkadelle. (1)
- 1.1.9 Die term *prik* ('docking') verwys na die ...
- A bak van 'n kors voordat 'n vulsel daarin geplaas word.
  - B maak van klein gaatjies in tertkors om lug te laat ontsnap.
  - C rol en vou van tertkors sodat lug geïnkorporeer kan word.
  - D uitvoer van tertkors met waspapier wanneer dit gebak word. (1)
- 1.1.10 'n ... is 'n vriendelike byeenkoms waar ligte hors d'oeuvres bedien word.
- A Skemerkeelfunksie
  - B Dinee
  - C Banket
  - D Noenmaal/Middagete (1)

## 1.2 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.2.1 'n Verskeidenheid reklamemiddels wat gebruik kan word om 'n produk onder die aandag van verbruikers te bring
- 1.2.2 Die vermoë om saam met mense uit verskillende agtergronde te werk
- 1.2.3 Die behandeling wat jy sal toepas indien daar 'n stukkie brood in 'n gas se keel vassit
- 1.2.4 Die stelsel wat in die meeste ondernemings gebruik word om op hoogte van beskikbare voorraad te bly
- 1.2.5 'n Kulturele groep wat nie vleis en melk meng wanneer voedsel berei word nie
- 1.2.6 'n Lys geregte wat in volgorde tydens 'n maaltyd aan gaste bedien word
- 1.2.7 'n Snoeppannekoekie ('cocktail pancake') wat met kaviaar bedien word
- 1.2.8 'n Gespesialiseerde bedieningstyl waarvolgens geregte vanaf 'n bewegende trollie aan gaste bedien word
- 1.2.9 Toerusting met oop waterbakke om kos warm te hou
- 1.2.10 Geld wat aan die einde van 'n maaltyd vir goeie diens aan 'n kelner gegee word

(10)

## 1.3 PASITEMS

Kies 'n verklaring uit KOLOM B wat by 'n term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TERM		KOLOM B VERKLARING	
1.3.1	Chardonnay	A	droëwyn
1.3.2	Pinotage	B	vorm skuim
1.3.3	Gefortifiseerd	C	soetwyn
1.3.4	Kroon	D	rooiwyn
1.3.5	Sec	E	voor 'n maaltyd
		F	alkohol bygevoeg
		G	droë witwyn

(5 x 1)

(5)

## 1.4 IDENTIFIKASIE-ITEMS

1.4.1 Identifiseer DRIE maniere uit die lys hieronder waarop MIV en Vigs NIE oorgedra kan word NIE.

- A Rosa het haar ma met 'n drukkie gegroet.
- B Peter is by 'n hotel aangestel om nageregte en fyngebak te berei.
- C Priscilla het haar vriend se oop wonde met haar kaal hande behandel.
- D John het per ongeluk sy vriend met 'n naald geprik wat deur 'n dwelmverslaafde gebruik is.
- E Mary en Martha het 'n stort in die koshuis gedeel. (3)

1.4.2 Kies VYF prosedures uit die lys hieronder wat 'n kelner van 'n gas se linkerkant af moet uitvoer.

- A Aanbied van 'n spyskaart
- B Aanbied van die wynlys
- C Bedien slaai
- D Bedien brood
- E Silwerbediening
- F Verwyder borde
- G Afkrummel ('Crumbing down')
- H Aanbied van rekening (5)

1.5 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.7) in die ANTWOORDEBOEK neer.

lensies; gefortifiseerd; regs; peulgroente; 2,5 cm; links; aperitief; faktuur; rekwisie; 3,5 cm; bedieningsdoek; lakto-ovo-vegetariërs; stoelrugleunings; veganis; tafeldoek

1.5.1 'n Groep mense wie se dieet slegs uit melkprodukte, eiers, vrugte, groente en neute bestaan

1.5.2 'n Term vir droë ertjies, boontjies en lensies

1.5.3 'n Bestelvorm wat aan 'n voorraadklerk oorhandig word sodat voorraad bekom kan word

1.5.4 'n Alkoholiese drankie wat voor 'n maaltyd gedrink word

1.5.5 Die afstand vanaf die rand van die tafel waar eetgerei geplaas word

1.5.6 Die posisie van die kleinbordjies in 'n plekdekking ('cover')

1.5.7 'n Netjies gevoude doek wat oor 'n kelner se linkerarm geplaas word (7)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

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

**UNIVERSITEITSTUDENT GEHOSPITALISEER**

Vier eerstejaarstudente is in een kamer geakkommodeer as gevolg van 'n tekort aan akkommodasie by 'n universiteit. Ayanda, een van die studente, het 'n vergrote limfklier in haar nek gehad. Terwyl Ayanda eendag uit die bad geklim het, het sy geval en haarself beseer. Sy het begin bloei. Die ander meisies het Ayanda gehelp om die bloeding te stop. Twee maande later het Zoleka, een van die meisies wat Ayanda gehelp het, dieselfde simptome as Ayanda getoon en is gehospitaliseer.

- 2.1.1 Identifiseer die siekte wat Zoleka kon opdoen toe sy noodhulp op Ayanda toegepas het. (1)
- 2.1.2 Gee 'n rede waarom Zoleka dieselfde simptome as Ayanda getoon het. (1)
- 2.1.3 Noem TWEE ander maniere waarop die siekte in VRAAG 2.1.1 oorgedra kan word. (2)
- 2.1.4 Gee die universiteitstudente raad oor ander simptome van hierdie siekte en ook hoe om dit te behandel. (3)
- (a) Simptome (3)
- (b) Behandeling (3)

2.2 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**BONGI SE BESIGHEIDSPAN OM SUID-AFRIKAANSE  
ROOSTERKOEK EN GEMMERBIER TE VERKOOP**



Ek is Bongi. Ek het graad 12 geslaag, maar het nie genoeg geld om verder te studeer nie. Ek beplan om Suid-Afrikaanse roosterkoek en gemmerbier by die King-distrikskantoor te verkoop. Ek het opgelet dat die personeel by hierdie kantoor elke dag dorp toe gaan om middagete te koop. Ek beplan om daaglik, vir die hele jaar, 300 Suid-Afrikaanse roosterkoeke te maak en saam met 500 bottels van 250 ml elk gemmerbier te verkoop. Een Suid-Afrikaanse roosterkoek sal R2,00 kos en die gemmerbier sal R3,00 kos. Ek sal mondelings en van deur tot deur adverteer.

2.2.1 Evalueer Bongi se besigheidsplan met betrekking tot die volgende aspekte:

- (a) Beskrywing van die voorgestelde besigheid (3)
- (b) Finansiële plan (4)
- (c) Operasionele plan (3)

2.2.2 Is Bongi se bemarkingstrategie voldoende om die verkoop van roosterkoek en gemmerbier te adverteer/bemark? Motiveer jou antwoord. (2)

2.2.3 Gee Bongi raad oor wat sy in gedagte moet hou wanneer sy 'n plakkaat maak om verbruikers se aandag te trek. (4)



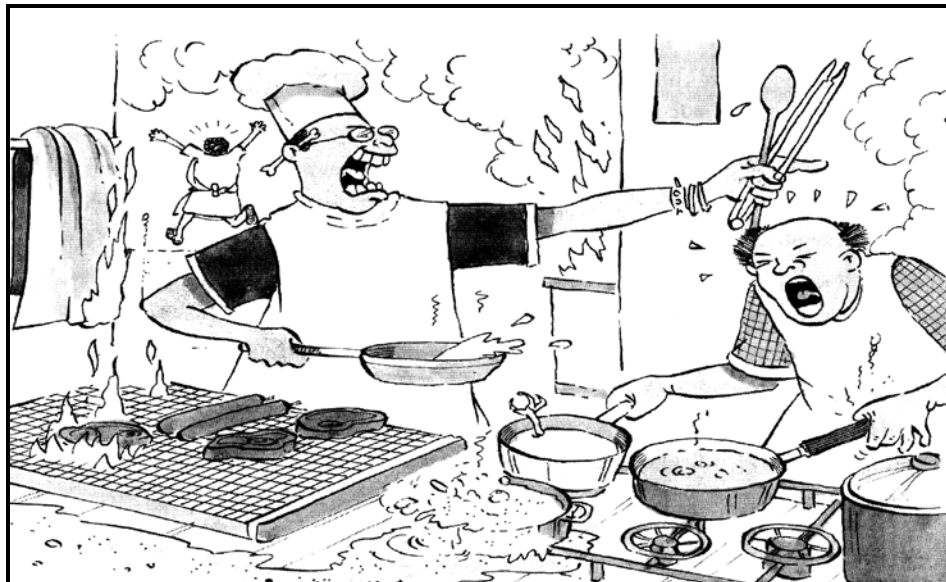
2.3 2.3.1 Verduidelik hoe Bongi haar besigheid kan laat groei en ontwikkel met betrekking tot die volgende:

- (a) Waarneming (1)
- (b) Eerlikheid (1)
- (c) Respek (1)

2.3.2 Professionele voorkoms en higiëne is baie belangrik in enige gasvryheidsonderneming.

Verduidelik aan Bongi wat sy kan doen om aan hierdie verwagting te voldoen. (4)

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



2.4.1 Identifiseer die verkeerde praktyke in die illustrasie hierbo wat brandwonde kan veroorsaak. (4)

2.4.2 Beveel aan hoe jy 'n sjef wat ernstig gebrand het, sal behandel. (3)

**TOTAAL AFDELING B: 40**

**AFDELING C: VOEDSELBEREIDING****VRAAG 3**

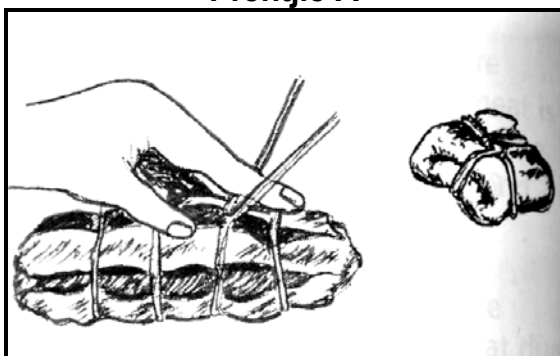
3.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART MIDDAGETE</p> <p>Chinese Rolletjies ('Spring Rolls') Samoesas xxxx</p> <p>Gerolde, Gestopte Lamsblad met Kruisementsous Gebraaide Aartappels Kraakvars Groen Groente volgens Seisoen xxxx</p> <p>Croquembouche xxxx Tee/Koffie</p> <p style="text-align: right;">Jan. 2014</p>
---

- 3.1.1 Kies TWEE geregte uit die spyskaart hierbo en noem die land van oorsprong van elk. (4)
- 3.1.2 (a) Identifiseer TWEE verskillende tipes deeg wat in hierdie spyskaart gebruik word. (2)
- (b) Noem die gereg wat van elke tipe deeg gemaak word (2)
- (c) Noem die gehaltekenmerke van elk van die twee geregte se eindproduk. (4)
- 3.1.3 Stel 'n soet vulsel voor wat vir die croquembouche gebruik kan word. (1)
- 3.1.4 Stel geskikte garnering vir die croquembouche voor. (1)
- 3.1.5 Beskryf die proses wat op die lamsblad toegepas is voordat dit berei is. (2)
- 3.1.6 Kan die lamsblad ryp gemaak word? Motiveer jou antwoord. (2)

3.2 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

**Prentjie A**



**Prentjie B**



Identifiseer en beskryf die tegnieke wat in prentjie A en B geïllustreer word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

PRENTJIE	TEGNIEK	BESKRYWING
A	(1)	(2)
B	(1)	(2)

(6)

3.3 Bestudeer die kwotasie hieronder en beantwoord die vraag wat op die volgende bladsy volg.

**ZOZOLO SPYSENIERS  
KWOTASIE**

Naam van kliënt: (a) \_\_\_\_\_

Adres: (b) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Telnr.: (c) \_\_\_\_\_

Datum van funksie: (d) \_\_\_\_\_

Uitgesluit uit prys: (e) \_\_\_\_\_ (f) \_\_\_\_\_

8 dosyn maalvleissamoemas @ R24,00 per dosyn  
 2 dosyn groentesamoemas @ R22,00 per dosyn  
 72 quiches @ R30,00 per dosyn  
 60 worsrolletjies @ R35,00 per dosyn  
 Klankstelsel R1 500,00  
 Eetgerei en breekware R850,00  
 Dekor R700,00  
 Tafeldoeke/Stoelkleedjies R1 000,00  
 Tafelversierings en koeldranke is gratis.

**BETALINGSVOORWAARDES**  
 Deposito van 65% moet vier weke voor die funksie betaal word.  
 Uitstaande bedrag moet voor of op dag van funksie betaal word.



**VRAAG 4**

4.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Foto A**



**Foto B**



- 4.1.1 Onderskei tussen die TWEE tipes nagereg hierbo. (2)
- 4.1.2 Noem EEN variasie van nagereg A. (1)
- 4.1.3 Noem TWEE maniere om nagereg A uit die vorm te haal ('unmould'). (2)
- 4.1.4 Verduidelik wanneer die vrugte by die mengsel in nagereg A gevoeg moet word en motiveer jou antwoord. (2)
- 4.1.5 Noem DRIE reëls wat nagekom moet word wanneer die geregte hierbo berei word. (3)

4.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

Die volgende bestanddele het na 'n funksie oorgebly:

eiers; neute; groen en rooi soetrissies; suiker; spekvleis;  
vars room; maaskaas; kraakbeskuitjies; gelatien

Skep 'n resep vir 'n peuselhappie vir 'n lakto-ovo-vegetariese gas wat met die bestanddele hierbo berei kan word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

NAAM VAN GEREG	BESTANDELE GEBRUIK	METODE GEVOLG
(1)	(4)	(5)

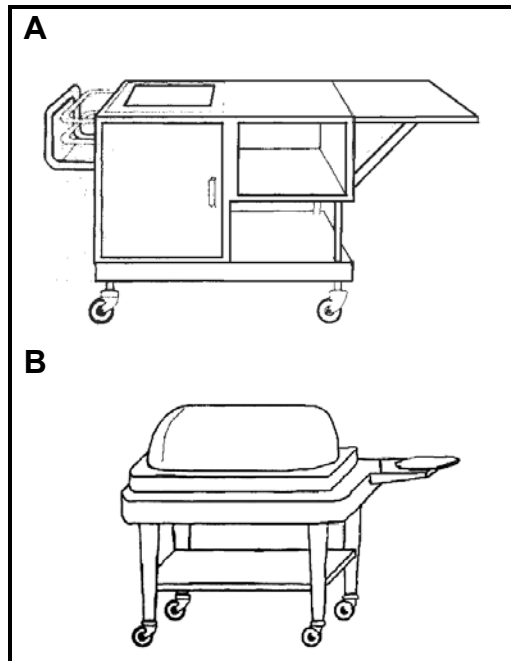
(10)

- 4.3 Die drievoudige inskrywingstelsel is besig om deur rekenaars vervang te word.
- 4.3.1 Waarom word DRIE kopieë benodig in die drievoudige inskrywingstelsel? (2)
- 4.3.2 Dink jy dat rekenaars besig is om die drievoudige inskrywingstelsel te vervang? Motiveer jou antwoord. (3)
- 4.4 Jou vriend/vriendin gaan 'n skemerkelkfunksie van ongeveer twee uur (16:00–18:00) hou. Jy gaan haar help met die bereiding van die peuselhappies.
- 4.4.1 Dui die getal peuselhappies aan wat julle by die funksie hierbo sal bedien. (1)
- 4.4.2 Gee enige TWEE voorbeelde van eetgerei wat gebruik kan word wanneer peuselhappies bedien word. (2)
- 4.4.3 Gee DRIE wenke wat jy sal volg wanneer peuselhappies vir die funksie berei word. (3)
- 4.5 Voorraadopname is baie belangrik by die King Hotel om verliese te beperk.
- 4.5.1 Gee die bestuur raad oor riglyne om te volg om die verlies van linne tot die minimum te beperk. (3)
- 4.5.2 Noem DRIE prosedures wat gevolg moet word wanneer verbruikbare voorraad vir die King Hotel se kombuis ontvang word. (3)
- 4.6 Verduidelik die voordele van bordbediening in restaurante. (3)

**[40]****TOTAAL AFDELING C: 80**

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

5.1 Bestudeer die illustrasies hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Identifiseer die toerusting in skets **A** en **B** hierbo en noem EEN funksie van elk.

(4)

5.2 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

<p style="text-align: center;">SPYSKAART DINEE Dik Mosselsop met Vars Room ***** Steurgarnaalkelkie ***** Gebraaide Beesvleis Diepgebraaide Aartappels Gestoomde Groente Peperwortelsous Bruin Sous Griekse Slaai met Sous ***** Bar One-sjokoladepoeding Roomys ***** Tee/Koffie</p>
---

Die spyskaart hierbo is 'n hoë risiko vir 'n individu wat cholesterolprobleme het. Kies VYF geregte wat NIE geskik is vir die individu NIE en vervang dit met geskikte geregte.

(10)

- 5.3 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer die volgende drank bedien word:
- 5.3.1 Bier (5)
- 5.3.2 Witwyn (4)
- 5.4 Verduidelik elk van die volgende terme wat op 'n wynbottel verskyn:
- 5.4.1 Oorsprong
- 5.4.2 Landgoed
- 5.4.3 Kultivar (3)
- 5.5 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.5.1 Identifiseer die tipe dekking ('setting') in die foto hierbo. (1)
- 5.5.2 Evalueer tot watter mate die dekking ('setting') hierbo vir 'n formele dinee geskik is. (3)
- 5.5.3 Beskryf die voorbereiding ('setup') van 'n restaurant vir 'n formele funksie. (4)
- 5.6 Gee 'n nuwe kelner raad oor die korrekte prosedure om te volg wanneer:
- 5.6.1 Die rekening aangebied word (3)
- 5.6.2 Die afkrummeling ('crumbing down') gedoen word (3)

**TOTAAL AFDELING D: 40**  
**GROOTTOTAAL: 200**