



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NATIONALE
SENIORSERTIFIKAAT**

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2018
NASIENRIGLYNE**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 11 bladsye.

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

| | |
|--------|----|
| 1.1.1 | C✓ |
| 1.1.2 | C✓ |
| 1.1.3 | B✓ |
| 1.1.4 | B✓ |
| 1.1.5 | A✓ |
| 1.1.6 | A✓ |
| 1.1.7 | D✓ |
| 1.1. | C✓ |
| 1.1.9 | D✓ |
| 1.1.10 | B✓ |

(10)

1.2 PASITEMS

| | | |
|-------|----|---------|
| 1.2.1 | D✓ | (vi) ✓ |
| 1.2.2 | A✓ | (iii) ✓ |
| 1.2.3 | B✓ | (i) ✓ |
| 1.2.4 | E✓ | (ii) ✓ |
| 1.2.5 | F✓ | (v) ✓ |

(10)

1.3 EENWOORDITEMS

| | |
|--------|---|
| 1.3.1 | Kurktrekker/waiters friend✓ |
| 1.3.2 | Verglansing/kristallisering✓ |
| 1.3.3 | Tempering✓ |
| 1.3.4 | Vulsel✓ |
| 1.3.5 | Cholera/Hepatitis B✓ |
| 1.3.6 | Fillo/Purr ✓ |
| 1.3.7 | Denneneute✓ |
| 1.3.8 | Koolhidrate/vette/proteïene✓ |
| 1.3.9 | Proteolitiese/Papaïen/Bromelien/Fisien✓ |
| 1.3.10 | Diabetes✓ |

(10)

1.4 KEUSE

B✓
C✓
F✓
G✓
H✓

1.5 EENWOORDITEMS

| | |
|-------|-----------------|
| 1.5.1 | Diendoek✓ |
| 1.5.2 | Warm skinkbord✓ |
| 1.5.3 | Dompelpot✓ |
| 1.5.4 | Cloche✓ |
| 1.5.5 | Tang✓ |

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE. HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 Tuberkulose✓ (1)
- 2.1.2 Koors, kouekoors✓
Nagsweet✓
Borspyn✓
Verlies van aptyt✓
Gewigsverlies✓
Konstante moegheid✓
Dispnee/asemnood✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 Ja ✓
Werksvloei-onderbreking✓
Afname in produktiwiteit✓
Verhoging in kostes wat met versorging en behandeling van werknemers verband hou✓
Benadeel ekonomiese groei, want daar is minder geld om aan produktiewe aktiwiteite te bestee✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 Dra handskoene✓
Volg goeie persoonlike higiëne✓ en sanitasie✓
Indien daar gehoos word, kan 'n mondkerm gedra word✓ (Enige 2) (2)
- 2.3 2.3.1 Dit kan beide 'n positiewe en negatiewe impak hê;

Negatief:
Sy is nie opgelei in die POS sisteem nie en mag dalk sukkel✓
Sy het ook nie ander opleiding ontvang nie en kan sukkel met die bedienings-aspek en kennis van geregte in die restaurant✓

Positief:
Amanda het dalk 'n goeie houding uitgestraal en goeie eerste indrukke gemaak wat tot gevolg gehad het dat sy aangestel is sonder 'n onderhoud✓
Sy het moontlik 'n professionele voorkoms gehad✓ (3)
- 2.3.2 Indien Amanda professionele werksetiek wil openbaar moet sy:
Eerlik wees✓
Betroubaar wees✓
Stiptelik wees✓
Geduldig wees✓
Konfidentiële sake vir haarself hou✓
Goed saamwerk met ander en hulle respekteer✓
Jouself en ander goed ken✓
Kreatief wees✓ (Enige 3) (3)

- 2.4 Die betaalpuntstelsel /'POS' stelsel:
Verminder tyd om inventaris te neem✓
Verminder tyd wat met verkope op papierwerk spandeer word✓
Staafkode-skandeerders maak vinniger uitteken moontlik✓
Maak bestellingsproses meer vaartbelyn✓
Diens is vinniger en meer akkuraat✓
Help personeel om nie items uit te laat op die rekening✓/verkeerde pryse✓
(Enige 3) (3)
- 2.5 Gebruik kredietkaart met 'n klein limiet✓
Gebruik 'n veilige verbinding✓
Doen besigheid met 'n betroubare organisasie✓
Gebruik 'n aanbevole webwerf✓
Moenie op enige 'hyperlink' klik wat in 'n "spam" e-pos vervat word nie✓
Gebruik 'n veilige web-soekenjin✓
Wees op die uitkyk vir 'n geslote toesluit-ikoon✓
Lees die terme en voorwaardes op die verskaffer se webwerf✓
(Enige 2) (2)
- TOTAAL AFDELING B: 20**

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

- 3.1 3.1.1 Skemerkelkfunksie✓
Vingerete✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.2 'n Groot aantal mense kan op dieselfde tyd onthaal word✓
'n Klein spasio kan gebruik word✓
Min eetgerei en breekware is nodig✓/ of geen✓
'n Wye verskeidenheid gaste kan geakkommodeer word✓
Die tydsduur van die funksie is gewoonlik kort✓
Spyskaart kan goedkoop wees✓
'n Wye verskeidenheid happies kan bedien word✓ (Enige 4) (4)
- 3.1.3 Vrugtekebabs is geskik✓
Vrugte moet in hulle dieet ingesluit word✓
Die gevulde eiers is nie geskik nie✓
Hulle moet eiergeel vermy✓ asook mayonnaise wat by die eiergeel
gevoeg is. ✓ (Enige 4) (4)
- 3.1.4 Die belangrike elemente van 'n gebalanseerde dieet is ingesluit✓
Vrugtekebabs het vitamien en minerale✓ wat sal help met die
immuunsisteem van die MIV-lyer✓.
Die gevulde eiers het proteïen✓ wat liggaamswaefsel herstel en
bou ✓ en help om spiermassa in stand te hou✓ (Enige 4) (4)
(Enige ander relevante antwoord)
- 3.2 3.2.1 Lacto-ovo vegetariër✓ (1)
- 3.2.2 Help om diabetes, vetsug en hartsiektes te voorkom✓
Laer cholesterol en bloeddruk✓
Minder hormone in groente as vleis✓
Gesonde leefwyse✓ (Enige 2) (2)
- 3.2.3 Sonneblom✓
Pampoens✓
Vlas✓
Lyn✓
Papawer✓
Sesame✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.4 Proteïen✓
B Vitamien✓
Vet✓
Minerale (magnesium, fosfor en kalium)✓ (Enige 3) (3)

- 3.3 3.3.1 Verkoopprijs = Voedselkoste+Oorhoofse koste + Arbeidskoste
+Wins
= R4 450 + R650 + R1600
= R6 700√ X 40/100√
= R2 680
Verkoopprijs= R6 700 + R2 680√
= R9 380√ (5)
- 3.3.2 Koste per persoon = Verkoopprijs/ aantal gaste
= R9380√/ 40√
= R234.50√ (3)
- 3.4 3.4.1 Droging √ (1)
- 3.4.2 Die volgende inligting is op die etiket:
Die naam van die produk√
Die handelsnaam van die produk√
Prentjie van die produk√
Netto gewig van die produk√
Die volgend inligting is nie op die etiket nie:
Naam en adres van die vervaardiger√
Verkoop-teen-datum/vervaldatum√
Voedingsinligting√
Bestanddelelysis√
Land van oorsprong√ (Enige 5) (5)
- 3.4.3 Groei van mikro-organismes word vertraag weens tekort aan vog√
Die raklewe van die voedsel is verleng√
Droging maak die voedsel lig om te vervoer√
Voedselprodukte is heeljaar beskikbaar√
Maklik om te stoor√
Spaar tyd en arbeid√ (Enige 4) (4)
- [40]**

VRAAG 4

4.1 4.1.1

| | Melktert | Roompoffers | Vol-au-vent |
|----------------------|---|---|------------------------------|
| Soort deeg | Broskors ✓ (1) | Choux ✓ (1) | Skilfer ✓ (1) |
| Vormings- tegniek | Uitrol ✓ Sny ✓ Druk met hand ✓ (Any 1) | Gespuut of met lepels geskep ✓ (1) | Uitrol ✓ Sny ✓ (Any 1) |

(6)

4.1.2

Melkertjies ✓

Jy gaan 'n gaar vulsel in die dop sit ✓

Voorkom dat die kors blasé vorm ✓

Om te verseker dat die kors deeglik gaar word ✓

Help dat die kors bros word ✓

(Enige 3)

(3)

4.1.3

Ligte, vlokkerige lagies ✓

Onegalige oppervlak ✓

Goeie volume ✓

Vorm is rond ✓

Lyk goed deurgebak ✓

(Enige 3)

(3)

4.1.4

Croquembouche ✓

(1)

4.1.5

Die karamel sal vog absorbeer ✓ en sag word ✓ sal nie vorm behou nie ✓

(Enige 2)

(2)

4.1.6

Smelt suiker (water opsioneel) tot goudbruin. ✓ Beweeg karamelsuiker vinnig ✓ oor houtlepels ✓ om lang, fyn harige suikerdraadjies te verkry ✓

(Enige 2)

(2)

4.1.7

Gemaak van warm eiervla ✓ of vrugtepuree ✓ waarby gehidreerde gelatien gevoeg word ✓.

Styfgeklopte eierwitte word in die mengsel ingevou ✓

(Enige 3)

(3)

4.2

4.2.1

(a) Dit was gestol in die vrieskas in plaas van die yskas ✓

4.2

(b) Te min gelatien is gebruik ✓

Te veel suiker is gebruik ✓

Groot stukke kiwi is gebruik ✓

Dit is gelaat by kamertemperatuur om te stol ✓

Ensieme in die kiwi het die proteïen in die gelatien afgebreek ✓ dus kan dit nie stol nie

(Enige 3)

(3)

4.2.2

Spoel vorms met koue water ✓

Sprei vorms liggies met kleefwerende sproei ✓

Borsel vormpies liggies met olie ✓

(3)

4.2.3

Rou of vars ✓ vrugte wat gepuree is ✓ met of sonder suikerstroop ✓

(Enige 2)

(2)

| | | | | |
|---------------------------|-------|---|-----------|--------------------|
| 4.3 | 4.3.1 | Lende✓ | | (1) |
| | 4.3.2 | Daar is goeie marmering op die T-been✓, dit sal bydra tot sagtheid✓ en geur gee aan die vleis✓ Dit is 'n sagte vleissnit met min bindweefsel ✓ | (Enige 3) | (3) |
| | 4.3.3 | Vleis was moontlik te lank gaargemaak✓ Die vleis kom van 'n ou karkas af/ betrokke by baie spieraktiwiteit✓ Die verkeerde gaarmaakmetode kan gebruik wees✓ Dier was dalk gespanne gedurende die slagtingsproses✓ Vleis is nie behoorlik verouder nie✓ | (Enige 4) | (4) |
| | 4.3.4 | Helderrooi kleur✓ Goed gemarmer✓ Aangename reuk✓ Ligte roomkleurige vet✓ Die gesnyde oppervlak moet glad wees/fyn grein hê ✓ Bene moet rooi en poreus wees✓ Tekstuur moet ferm maar nie droog wees nie ✓ | (Enige 3) | (3) [40] |
| TOTAAL AFDELING C: | | | | 80 |

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Pamflette✓
Brosjures✓
Strooibiljette✓
Advertensies✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.2 Skoolgaande kinders✓
Universiteitstudente✓
Families✓
Tieners✓ (Enige 1)
Rede: die redelike prys maak dit geskik vir mense om te koop✓ (1) (2)
- 5.1.3 Dit skep werksgeleenthede.✓
Ekonomiese groei word gestimuleer en inkomste wal toeneem.✓
Dit sal bydra tot die ontwikkeling✓ en verbetering van die
infrastruktuur✓
Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in.✓
Die aansien en lewenstandaard van die gemeenskap verbeter✓.
(Enige 4) (4)
- 5.1.4 Negatief:
Nie maklik om te lees nie✓
Prentjies hou nie verband met die produk wat verkoop word nie✓
Dit is slordig en onaantreklik✓
Daar is geen slagspreuk op die plakkaat nie✓
Geen kontakbesonderhede nie✓
Spelfoute met Burgers (Burghers) and Goedkoop (Goetkoop) ✓
Positief:
Prys is ingesluit✓
Promosie is aangedui, (Cheap Cheap) ✓
Nie te veel inligting nie✓ (Enige ander relevante 5) (5)
- 5.2. 5.2.1 Gaste en funksievertreke✓
Voedsel en drank✓
Kroeg✓
Wassery✓ (Enige 3) (3)
(Enige ander relevante antwoord)
- 5.2.2 Betaal personeelsalarisse✓
Kotroleer bankprosedures✓
Ouditering van hotelfondse✓
Betaling van VAT✓
Hou boek van geld wat inkom en uitgaan uit besigheid✓
Hou besigheid se bates veilig✓
Berei finansiële verslae voor✓
Stel begrotings op✓ (Enige 4) (4)

- 5.2.3 'n Entrepreneur moet die volgende eienskappe hê:
Die vermoë om besigheidsgleenthede te identifiseer en berekende risiko's te neem om sukses te bereik√
Wees vasberade en verbind tot die besigheid√
Moet 'n sin vir verantwoordelikheid en liefde vir prestasie hê√
Wees kreatief, self-werksaam en aanpasbaar√
Moet 'n toekomsgerigte perspektief hê√
Wees selfversekerd om sukses te behaal√
Moet oor goeie organisasie en bestuursvaardighede beskik√
Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor√ (Enige 4) (4)
- 5.2.4 Beseigheidsadres√
Soort besigheid/sakeonderneming√
Handelsmerk√
Kort, medium en langtermyn doelwitte√
Padkaart wat die ligging van die onderneming aantoon√
Plan wat die uitleg van die onderneming aantoon√ (Enige 5) (5)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Die tweede fermentasie vind in die bottel plaas√
Soortgelyk aan die tradisionele Champagne Metode √ (Enige 1) (1)
- 6.1.2 Karbonisasiemetode√
Tenkmetode/ Charmatmetode√
Oordragmetode√ (Enige 2) (2)
- 6.1.3 Champagne word slegs in Frankryk gebottel√ in die Champagne streek√ (Enige 1) (1)
- 6.1.4 Kaviaar√
Oesters√ (Enige relevante hors d'oeuvres) (1)
- 6.1.5 Vrugesap is gefermenteer √ dan word die alkohol verwyder√
voordat dit gebottel word√ (Enige 2) (2)
- 6.1.6 Glas B√
7–12°C√ (2)
- 6.1.7 Gebruik suiker om die rand van die glas te bedek√
Plaas in yskas/vrieskas om wit-geys te word√
Doop glas in geklitste eierwit√ of suurlemoensap√ en doop dan in korrelsuiker of poeier√ (Enige 2) (2)
- 6.1.8 Drank mag slegs met 'n maaltyd bedien word√
Drank mag nie bedien word aan enige iemand onder die ouderdom van 18 nie√
Drank mag nie aan mense bedien word wat alreeds dronk is nie√
Voldoende toiletfasiliteite moet voorsien word√
Enige drank wat op die perseel verkoop is, moet op die perseel gedrink word√ (Enige ander relevante antwoord) (3)

6.1.9 Marie moet beleefd wees sonder om familiêr te wees√
 Sy moet behulpsaam wees sonder om op die flirtasie te reageer√
 Sy moet die maaltyd so gou as moontlik bedien√
 Indien die situasie handuitruk moet Marie dit aan die Maître d' hotel
 of bestuurder rapporteer√
 Marie kan ook vra dat 'n gas van die teenoorgestelde geslag die
 diens van die tafel by haar oorneem√ (Enige 4) (4)

6.2 Bied
 die rekening vir die gasheer aan√ van links af√
 Plaas die rekening in 'n leer of op 'n kleinbordjie√
 Laat genoeg tyd toe sodat die gas die korrekte bedrag in die lêer
 kan plaas√
 Bring die kaartmasjien indien die gas dit versoek√
 Neem die leer met die geld en rekening na die kassier√ (Enige 4) (4)

6.3 6.3.1 Die tafels is baie naby aanmekaar√, dit sal beweging om die tafels
 moeilik maak√ vir beide die gaste en die kelners√. Die tafels lyk
 oorvol√ die spasio per cover lyk wel voldoende vir die gaste om
 gemaklik te eet. √
 Tafels en stoele is nie mooi in lyn nie.√ (Enige 4) (4)

6.3.2

| | Formele Aandete | Skemerkelkfunksie |
|-----------------------------|--|---|
| Voedselbedienings-prosedure | Bordbediening√ | Buffet√ Kelners met skinkborde√ |
| Afdekprosedure | Sodra die gaste klaar geëet is word die borde deur die kelner van die tafel af verwyder√ | Die kelner neem leë opdienborde en glase weg vanaf die buffettafel√ |

(4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOT TOTAAL: 200