



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2012

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye en 'n 1 bladsy-antwoordblad.

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.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf die sentrumnommer en jou eksamennummer boaan die ANTWOORDBLAD, maak dit los en plaas dit VOOR in die ANTWOORDEBOEK.
5. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.
6. 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 maak 'n kruisie (X) in die blokkie (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

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

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

ANTWOORD:

A	X	B	C	D
---	---	---	---	---

1.1.1 'n Bemerkingsplan beskryf ...

- A jou administrasie- of aantekeningstelsel.
- B jou maandelikse kontantposisie.
- C die teikenmark wat jy wil verower.
- D die regsvereistes in jou besigheid.

(1)

1.1.2 'n Vorm van reklame wat persoonlike aandag aan 'n individu gee, is 'n ...

- A koerant.
- B strooibiljet.
- C e-pos.
- D televisie.

(1)

1.1.3 'n Plan wat die gedetailleerde koste van vervaardiging, aflewering, voorraadbeheer, bemerking en berging aandui:

- A Bedryfsplan
- B Personeelvoorsieningsplan
- C Finansiële plan
- D Bemerkingsplan

(1)

- 1.1.4 EEN van die volgende aktiwiteite sal NIE lei tot die oordrag van MIV en Vigs nie:
- A Om spuitnaalde te deel
 - B 'n Vriendskaplike soen
 - C Onbeskermdde seks
 - D Om 'n baba te borsvoed
- (1)
- 1.1.5 'n Gebreekte of verstuite ledemaat word onbeweeglik gemaak deur 'n ... te gebruik.
- A hangverband
 - B spalkverband
 - C band
 - D skouerband
- (1)
- 1.1.6 Wanneer 'n geringe brandwond behandel word, sal ... die temperatuur verlaag en voorkom dat 'n blaas vorm.
- A olie
 - B salf
 - C water
 - D botter
- (1)
- 1.1.7 'n Riglyn om in ag te neem wanneer linne gestoor word:
- A Die gevoude kante moet na binne wys om dit makliker te maak om te tel.
 - B Linne moet bedek word om te voorkom dat stof daarop versamel.
 - C Ekstra linne moet nie in die voedseldiensarea gehou word nie.
 - D Verskillende linnegroottes kan saam op rakke gepak word sonder 'n bekleedsel.
- (1)
- 1.1.8 Bruto wins is die verskil tussen die verkoopprijs en ...
- A die totale koste.
 - B oorhoofse koste.
 - C voedselkoste.
 - D arbeidskoste.
- (1)
- 1.1.9 EEN van die volgende is NIE 'n gang op 'n formele dineespyskaart nie:
- A Hors d'oeuvres
 - B Nagereg
 - C Entrée
 - D Tee en koffie
- (1)

1.1.10 'n Bedieningstyl waar die hoofgang met groente in verskillende bakke geskep word sodat gaste self kan opskep:

- A Gueridon
- B Familie
- C Silwer
- D Bordbediening

(1)

1.2 PASITEMS

Kies 'n definisie uit KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A TERME	KOLOM B DEFINISIES
1.2.1 Kanapee	A 'n klein crêpe bedien met kaviaar
1.2.2 Patee	B 'n soetbrood met geroosterde tamaties en fetakaas
1.2.3 Croûte	C vis gerol met rys, toegedraai in nori-blare en in ronde skywe gesny
1.2.4 Kaviaar	D geroosterde brood in verskillende vorme en groottes gesny en as aptytwekker bedien
1.2.5 Soesji	E viskuit van steurvis bedien op blini
	F blokkies gebraaide brood wat met sop bedien word
	G 'n smeer van gemaalde hoenderlewer met 'n fyn tekstuur wat op Melba-roosterbrood bedien word
	H 'n sny brood met 'n soutige bolaag

(5 x 1)

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.3.1 'n Raakskermrekenaar wat boodskappe na die kombuis stuur om bestellings te plaas, word 'n ... genoem.
- 1.3.2 'n Klein ovaal of bootvormige tertdoppie gemaak van broskors is 'n ...
- 1.3.3 Die Franse term vir 'n vanielje-eiervlasous is ...
- 1.3.4 'n ... gekleurde roller wat gebruik word om vleis te merk, dui aan dat dit baie sag is.
- 1.3.5 ... wyn word gemaak wanneer ekstra alkohol bygevoeg word om die fermentasieproses te stop. (5)

1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.4.1 'n Entrepreneur wat 'n bedreiging is omdat hy dieselfde besigheid as jy oopmaak
- 1.4.2 Die bedryfsplan wat na uitgawes en produksiekoste verwys
- 1.4.3 Maaltye wat daaglik voorberei word en by mense wat nie vir hulself kan kook nie, afgelaai word
- 1.4.4 Die term wat absolute vertroue in die vermoë van sjefs om 'n uitstekende diensproduk te lewer, aandui
- 1.4.5 'n Brandwond wat deur 'n suur of 'n alkali veroorsaak word
- 1.4.6 'n Bestelling wat deur personeel opgestel word vir goedere wat in 'n restaurant nodig is
- 1.4.7 Die etiket op Joodse voedselprodukte wat aandui dat suiwelprodukte gebruik is
- 1.4.8 Die prosedure wat gereeld gevolg word om korrekte rekords van toerusting in die gasvryheidsbedryf te verseker
- 1.4.9 'n Fooi wat gevra word wanneer gaste hul eie alkohol in 'n restaurant inneem
- 1.4.10 Toerusting wat kerse of vlambare jel gebruik om kos warm te hou (10)

1.5 PASITEMS

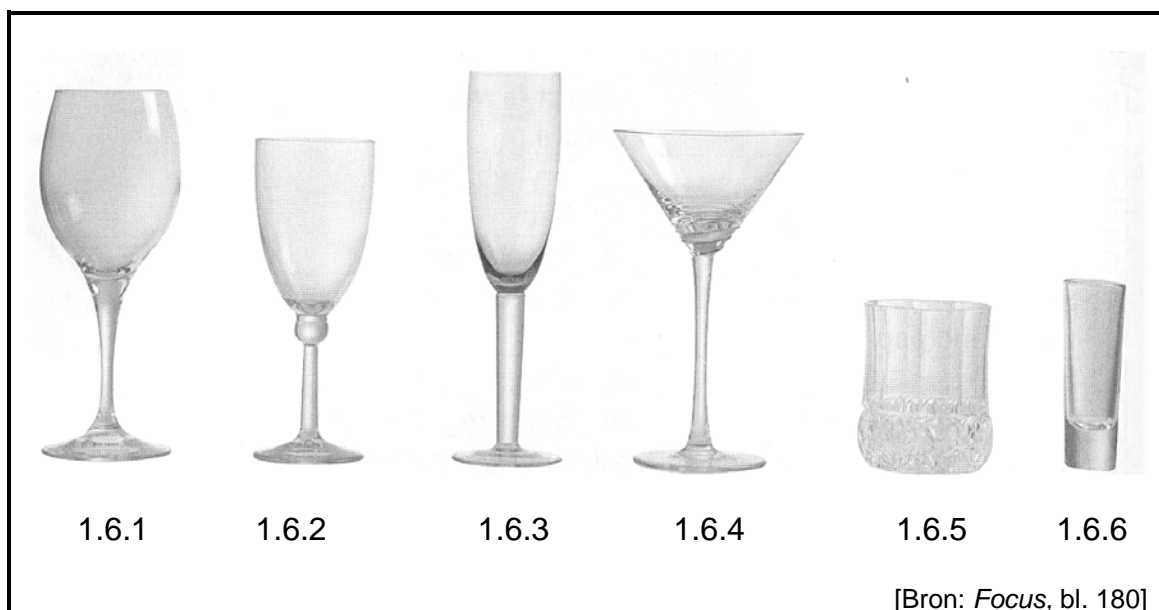
Kies TWEE stellings uit die lys hieronder wat op elk van die volgende godsdienste van toepassing is. Skryf slegs die letter (A–F) langs die korrekte godsdienste op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer. Tabuleer jou antwoord soos volg:

GODSDIENS	ANTWOORD
1.5.1 Christendom	
1.5.2 Judaïsme (Kosjer)	

- A Paasbolletjies en paaseiers word geëet.
- B Dit is streng verbode om suiwelprodukte en vleis saam te eet.
- C Alkohol en produkte wat alkohol bevat, is verbode.
- D Brood en wyn word tydens nagmaal bedien.
- E Geen skulpvis of slakke mag geëet word nie.
- F Die kos wat geëet word, moet halaal wees. (2 x 2) (4)

1.6 IDENTIFIKASIE-ITEMS

Identifiseer die tipes glase hieronder. Skryf slegs die naam van die glas langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.6) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.




TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 Bestudeer die bemarkingshulpmiddel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Emihle's Tuisgemaakte Maaltye

**BESPREEK NOU VIR
JAAREINDFUNKSIES**



Skakel nou vir bestellings en pryse

- 2.1.1 Identifiseer die tipe advertensie wat Emihle gebruik het. (1)
- 2.1.2 Noem DRIE nadele van die gebruik van hierdie advertensie. (3)
- 2.1.3 Noem DRIE voedselverwante geleenthede wat vir Emihle as entrepreneur beskikbaar is. (3)
- 2.1.4 Dink jy die advertensie hierbo is gepas? Motiveer jou antwoord. (7)
- 2.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'Ek het onvergeetlike en uitstekende dienslewering by die Southern Sun Hotel ontvang. Die personeel het 'n professionele dragkode gevolg en uitstekende spanwerk getoon. Southern Sun is meer as net 'n plek van goeie kos en outentieke uiteet. Dit het vir die meeste gaste 'n "huis weg van die huis af" geword.'

Hierdie is 'n opmerking deur 'n gereelde gas.

- 2.2.1 Die Southern Sun Hotel se personeel het goeie spanwerk getoon. Verduidelik hoe dit gedoen is. (5)
- 2.2.2 Wat verstaan jy onder 'n *professionele dragkode*? (4)

2.3 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Bejaarde persoon in 'n restaurant vind dit moeilik om te sluk omdat hy/sy haastig is en nie tyd spandeer het om die kos behoorlik te kou nie.

2.3.1 Identifiseer die probleem wat die persoon ondervind. (1)

2.3.2 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word in die situasie hierbo. (3)

2.3.3 Noem of dieselfde prosedure geskik is vir babas. Motiveer jou antwoord. (2)

2.4 Onderskei tussen die simptome van gastroënteritis en tuberkulose. Tabuleer jou antwoord soos volg:

SIEKTE	SIMPTOME
Gastroënteritis	
Tuberkulose	

(6)

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

'n Gas met 'n voedselallergie besoek 'n restaurant.

2.5.1 Noem EEN kossoort wat 'n allergie kan veroorsaak. (1)

2.5.2 Noem TWEE simptome van voedselallergieë. (2)

2.5.3 Stel TWEE voorsorgmaatreëls voor wat die gas kan volg wanneer kos bestel word om 'n slegte reaksie op die maaltyd te voorkom. (2)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING**VRAAG 3**

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die hoofsjef beplan 'n skemerkelkpartytjie vir 'n vriend se 21ste verjaardag. Die vriend het 'n begroting van R30 per persoon. Die hoofsjef het die koste van die geregte hieronder bereken.

GEREGTE GEVRA	VOEDSELKOSTE VIR ELKE GREG (10 PORSIES ELK)
A Klein medaljons op croûte	R50
B Gemarineerde minibeesvleis-kebabs met pepersous	R40
C Speseryfrikkadelle	R28
D Vegetariese Chinese rolletjies ('spring rolls')	R15
E Basiliekruidpesto-palmiers	R10

- 3.1.1 Verduidelik hoe die hoofsjef die rekenaar kan gebruik om te help met die spyskaartbeplanning vir die funksie hierbo. (4)
- 3.1.2 Bereken die totale voedselkoste per persoon. Toon AL die berekeninge. (3)
- 3.1.3 Bereken die verkoopprijs van die spyskaart vir een persoon indien die winspersentasie 40% is. Toon AL die berekeninge. (2)
- 3.1.4 Bepaal of dit moontlik is om die spyskaart hierbo voor te berei om binne die begroting van sy vriend te pas. Motiveer jou antwoord. (2)
- 3.1.5 Noem TWEE ander uitgawes behalwe voedselkoste. (2)

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

Effektiewe voorraadbeheer in 'n spyseniersonderneming is belangrik om maksimum opbrengs te kan verdien.

- 3.2.1 Bespreek die stelling hierbo. (3)
- 3.2.2 Stel TWEE maniere voor om groot kombuistoerusting in stand te hou. (2)

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

Die COP 18-internasionale funksie word by die Durbanse Internasionale Konvensiesentrum gehou. 'n Verwelkoming-skemerkelkparty en 'n galadinee word vir die afgevaardigdes voorberei.

3.3.1 Stel VIER soutpeuselhappies voor wat aan veganiste by die geleentheid hierbo bedien kan word. (4)

3.3.2 Beskryf die aspekte wat die aantal peuselhappies wat aan elke gas bedien word, sal bepaal. (2)

3.3.3 Noem TWEE plaaslike wildsvleisprodukte wat by die funksie bedien kan word. (2)

3.4 Jy word by die konferensie ingelig dat sekere internasionale gaste teenwoordig sal wees. Noem EEN tradisionele dis wat aan die afgevaardigdes van die volgende lande bedien kan word:

3.4.1 China (1)

3.4.2 Amerika (1)

3.4.3 Indië (1)

3.5 Bestudeer die lys geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Salm gevul met spinasie en feta
Diepgebraaide, gekrummelde sampioene
Heuningverglansde gerookte varkboud
Geroosterde lamstjops
Gemengde, gestoomde groente
Geroosterde hoenderborsie sonder vel
Pofferpiramide
Vrugteslaai

Uit die lys hierbo, noem VIER geregte wat jy uit 'n diabetiese dieet sal verwyder en gee EEN rede vir elk. (8)

3.6 Internasionale gaste by 'n luukse hotel was baie ontsteld omdat hulle lank moes wag voordat hulle na hul sitplekke geneem is vir aandete. Stel riglyne voor wat gevolg moet word om hierdie situasie te voorkom. (3)
[40]

VRAAG 4

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



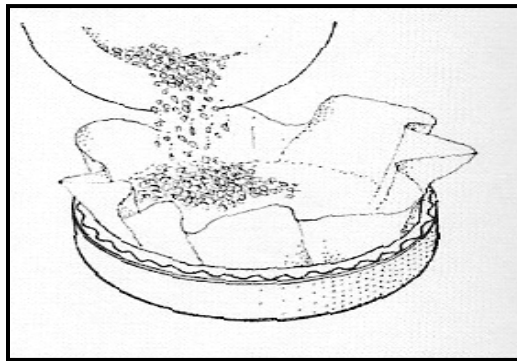
- 4.1.1 Identifiseer die vleissnit wat gebruik word om die gereg hierbo te maak. (1)
- 4.1.2 Beskryf DRIE faktore wat in ag geneem moet word wanneer hierdie vleissnit gekoop word. (3)
- 4.1.3 Noem EEN tradisionele sous wat saam met geroosterde lamsvleis bedien word. (1)
- 4.1.4 Stel EEN plaaslike Suid-Afrikaanse gereg voor wat berei kan word uit hierdie snit as dit in blokkies gesny word voordat dit gaargemaak word. (1)
- 4.1.5 Dui die tipe bindweefsel aan wat in hierdie snit voorkom. (1)

4.2 Bestudeer die nageregte en fyngebak hieronder wat op die buffettafel by die Fantasia Hotel bedien is en beantwoord die vrae wat volg.

Crème brûlée
Vars vrugteslaai
Sjokolade-éclairs
Karamelroompies
Pekanneuttert
Vanielje-bavarois
Suurlemoensorbet
Mille-feuille met aarbeie en room

- 4.2.1 Uit die lys hierbo, identifiseer DRIE nageregte met 'n vlabasis. (3)

- 4.2.2 Die nageregsjef ('pastry chef') hou daarvan om verskillende soorte bavarois te maak. Noem TWEE vars vrugtepurees wat NIE geskik is vir bavarois nie. Motiveer jou antwoord. (3)
- 4.2.3 Beskryf TWEE verskillende maniere waarop die stolvorm vir die bavarois voorberei kan word. (2)
- 4.2.4 Identifiseer 'n 'nagereg' wat bedien kan word tussen die vis- en die vleisgang. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.2.5 Noem die tipe deeg wat gebruik word om die volgende produkte te maak:
- (a) Sjokolade-éclairs (1)
 - (b) Pekanneuttert (1)
 - (c) Mille-feuille met aarbeie en room (1)
- 4.2.6 Bestudeer die skets hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- (a) Hierdie prosedure is gebruik om 'n pekanneuttert te maak. Identifiseer en beskryf die prosedure. (3)
 - (b) Die nageregsjef het die deeg te veel tydens die voorbereiding hanteer en dit gerek. Verduidelik die uitwerking wat dit op die finale produk sal hê. (2)
- 4.3 4.3.1 Verduidelik waarom éclairs teen TWEE verskillende temperature gebak word. (2)
- 4.3.2 Noem DRIE eienskappe van sjokolade-éclairs. (3)

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

Twee finaliste in 'n kompetisie vir nuwe sjefs ontvang die volgende bestanddele in 'n verrassingsmandjie. Daar word van hulle verwag om 'n hoofgereg te maak en elke produk mag slegs een keer gebruik word.

Bestanddele in die verrassingsmandjie:

Murogo/Mfino, aartappel, vis, springbok, hoender, varkfilet, stampmielies en groenbone

4.4.1 Uit die lys hierbo, kies die bestanddele wat die deelnemers moet gebruik om die volgende te maak:

(a) Hoofgereg vir 'n pesco-vegetariër (3)

(b) Hoofgereg gemaak van plaaslike Suid-Afrikaanse produkte vir 'n toeris (3)

4.4.2 Nadat die hoofgereg voltooi is, moet die deelnemers die beoordelaars bedien. Noem VIER riglyne om te volg vir die bedieningsprosedure vir 'n plateerde hoofgereg. (4)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

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

<u>NEDERBURG SJERRIE</u> <u>Rak DA 443</u>	
Minimum voorraad 5	Maksimum voorraad 15
09/10/2011 Beskikbare voorraad 5 bottels	
10/10/2011 Ontvang 10 bottels	
13/10/2011 Reik 5 bottels uit	
14/10/2011 Reik 2 bottels uit	
16/10/2011 Ontvang 12 bottels	

Voltooi die rekordblad hieronder vir die drankvoorraad.

Wit Diamant Restaurant			
Tipe drank: 5.1.1		Gemiddelde voorraad: 5.1.2	
DATUM	ONTVANG	UITGEREIK	BALANS
5.1.3			5
10/10/11	5.1.4		5.1.5
13/10/11		5.1.6	10
14/10/11		2	
16/10/11	5.1.7		5.1.8

(8)

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

'n Paartjie vier hul eerste huweliksherdenking en bestel die volgende geregte:
A Kaviaar
B Geroosterde lamsboud
C Sjokolademousse

5.2.1 Stel 'n gepaste wyn vir elk van hierdie geregte voor. (3)

5.2.2 Gee die Franse naam vir 'n wynkelner. (1)

5.2.3 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word om wyn te skink. (4)

5.2.4 Beskryf VIER stappe wat gevolg moet word wanneer die rekening aan die gas oorhandig word. (4)

5.2.5 Noem TWEE betaalmetodes wat gebruik kan word om 'n rekening te vereffen. (2)

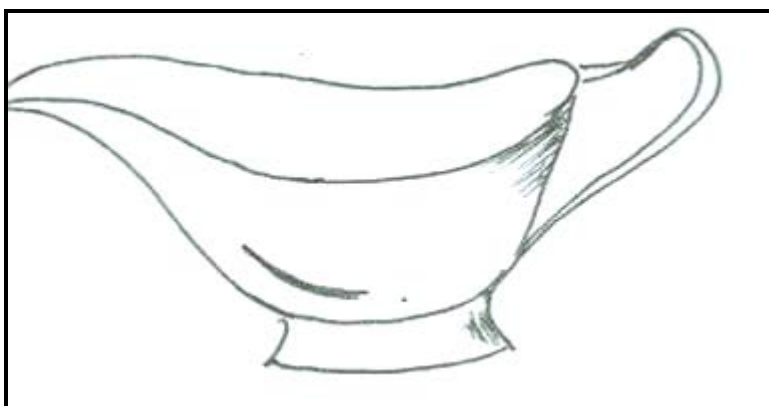
5.3 Jou skool bied 'n lentebal aan. Beskryf hoe jy 'n lentetema sal uitbeeld in die volgende:

5.3.1 Dekor van die saal

5.3.2 Tafelversierings

5.3.3 Spyskaart (6)

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



5.4.1 Identifiseer die toerusting in die illustrasie hierbo. (1)

5.4.2 Noem EEN gebruik van hierdie toerusting. (1)

5.5 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.5.1 Evalueer die wynglas volgens die volgende opskrifte:
- (a) Posisie van die glas
 - (b) Getal wynglase op die tafel. Motiveer jou antwoord. (3)
- 5.5.2 Ontwerp 'n aftiklys vir die openings- mise-en-place vir hierdie gedekte plek. (4)
- 5.5.3 Dui die spasie aan wat gelaat moet word tussen die eetgerei en die rand van die tafel. (1)
- 5.5.4 Stel die tipe kos voor wat as die eerste gang bedien sal word vir hierdie gedekte plek. Motiveer jou antwoord. (2)
- TOTAAL AFDELING D: 40**
GROOTTOTAAL: 200

ANTWOORDBLAD

SENTRUMNOMMER:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

EKSAMENNOMMER:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**AFDELING A
VRAAG 1**

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	A	B	C	D
1.1.2	A	B	C	D
1.1.3	A	B	C	D
1.1.4	A	B	C	D
1.1.5	A	B	C	D
1.1.6	A	B	C	D
1.1.7	A	B	C	D
1.1.8	A	B	C	D
1.1.9	A	B	C	D
1.1.10	A	B	C	D

(10)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	
1.4.7	
1.4.8	
1.4.9	
1.4.10	

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

1.5 PASITEMS

1.5.1	Christendom	
1.5.2	Judaïsme (Kosjer)	

(4)

**1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE
WOORD(E) NEER**

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5)

1.6 IDENTIFIKASIE-ITEMS

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	
1.6.5	
1.6.6	

(6)

TOTAAL AFDELING A: 40