



# basic education

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

## **NATIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**FEBRUARIE/MAART 2018**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A: Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B: Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C: Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D: Sektore en loopbane; 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. Skryf netjies en leesbaar.

**AFDELING A: KORTVRAE****VRAAG 1****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 vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 D.

**VOORBEELD:**

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

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

**ANTWOORD:**

1.1.11 B

1.1.1 Die hoof funksie van 'n nag-ouditeur is om ...

- A kleinkasbetalings te maak.
- B snags na spesiale gaste om te sien.
- C alle voorkantoorrekeninge te balanseer.
- D gaste te groet wat snags arriveer.

(1)

1.1.2 Oneetbare geel bindweefsel in vleis bestaan hoofsaaklik uit ...

- A kollageen.
- B gelatien.
- C elastien.
- D sarkoplasma.

(1)

1.1.3 'n Simptoom van hepatitis A is ...

- A aanhoudende hoes.
- B ernstige diarree.
- C nagsweet.
- D geswelde kiere.

(1)

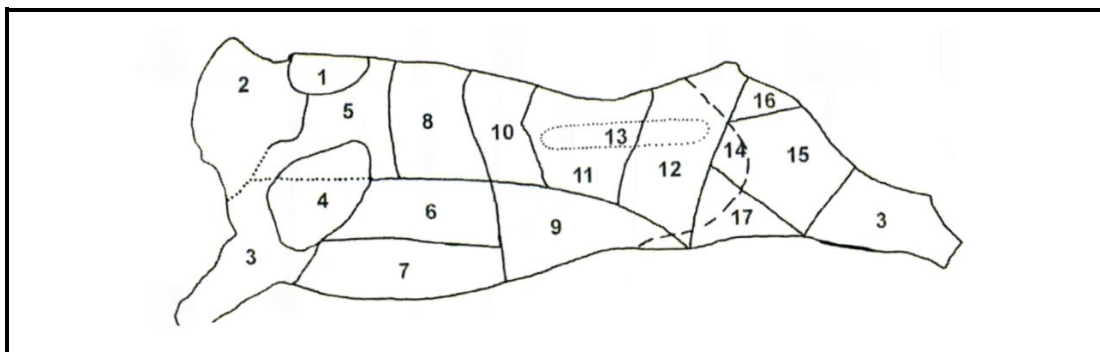
1.1.4 ... is NIE geskik om by 'n skemerkelkfunksie bedien te word NIE.

- A Canapés en crudités
- B Noisettes en tournedos
- C Rissoles en kebabs
- D Rösti en blini

(1)

- 1.1.5 Wanneer gelatien oor warm water gesmelt word, staan die proses as ... bekend.
- A dispersie
  - B jellering/jelvorming
  - C hidrering
  - D stolling
- (1)
- 1.1.6 ... is deel van handelsmerkbewustheid en kan ook as 'n bemerkingsinstrument gebruik word.
- A Verpakking
  - B Promosie
  - C Advertering
  - D Aanbieding
- (1)
- 1.1.7 'n Drankie wat van twee of meer drankie gemaak word, staan as 'n ... bekend.
- A espresso
  - B kwas
  - C stroop
  - D skemerkelkie
- (1)
- 1.1.8 Die term wat gebruik word om te beskryf hoe gaatjies met 'n vurk in 'n pasteideegbasis gemaak word voordat dit gebak word:
- A Verglansing
  - B Vasvang
  - C Prik ('Docking')
  - D Voer
- (1)
- 1.1.9 Paula is 'n ...-vegetariër omdat sy vis en seekos eet.
- A lakto
  - B ovo
  - C pollo
  - D pesco
- (1)
- 1.1.10 Pinotage word as 'n ... wyn geklassifiseer.
- A vonkel-
  - B rooi-
  - C gefortifiseerde
  - D wit-
- (1)

1.2 Die verskillende beessnitte is op die karkas hieronder geïllustreer. Kies die nommer van die beessnit in KOLOM A wat by die snit in KOLOM B en die spesifieke gebruik in KOLOM C pas. Skryf slegs die letter (A–G) van KOLOM B en die Romeinse syfer ((i)–(vii)) van KOLOM C langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.6 H (viii).



KOLOM A Nommer van beessnit	KOLOM B Snit	KOLOM C Spesifieke gebruik
1.2.1 1	A bolo	(i) klubbiefstuk ('club steak')
1.2.2 4	B primarib	(ii) tournedos
1.2.3 8	C voorrib	(iii) blindevinke
1.2.4 13	D skof	(iv) Porterhouse-biefstuk
1.2.5 12	E filet	(v) kebabs
	F kruis	(vi) soutbeesvleis
	G skenkel	(vii) aftreksel

(5 x 2) (10)

1.3 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 Die gereedskap wat kelners gebruik om wynbottels mee oop te maak
- 1.3.2 'n Preserveringsproses waartydens vrugte herhaaldelik in hoogs gekonsentreerde stroop gekook word
- 1.3.3 Verhitting en afkoeling van sjokolade om dit meer bestand teen smelt te maak
- 1.3.4 Die proses wat gebruik word om vleisstukke te stop voor gaarmaak
- 1.3.5 'n Voedseloordraagbare siekte wat deur besmette water veroorsaak word
- 1.3.6 'n Deeg wat gebruik word om samoesas te maak
- 1.3.7 'n Baie klein romerige neut met 'n ovaal vorm wat as noodsaaklike bestanddeel in Italiaanse pesto-sous gebruik word
- 1.3.8 Die vernaamste nutriënt in chouxdeeg
- 1.3.9 'n Ensiem wat gelatienstolling voorkom omdat dit die proteïene afbreek
- 1.3.10 'n Siekte wat veroorsaak word wanneer die liggaam nie in staat is om voldoende insulien te produseer nie

(10 x 1) (10)

**1.4 KEUSE**

Kies VYF voorbeelde van gebakte nageregte in die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Crêpe Suzette
  - B Brood-en-botterpoeding
  - C Malvapoeding
  - D Piesangpoffertjies
  - E Koekstruif
  - F Appel-strudel
  - G Crème caramel
  - H Sjokoladesoufflé
  - I Charlotte muscovite
  - J Churros
- (5 x 1) (5)

**1.5 EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings van bedieningstoerusting deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

dompelpot; voorsny-eenheid; diendoek; cloche; tang;  
sousbekertjie; dempdoek; warmskinkbord

- 1.5.1 Word gebruik om die hande en gewigte teen brandwonde te beskerm (1)
- 1.5.2 Word gebruik om borde, opdienborde en voedsel op die buffettafel warm te hou (1)
- 1.5.3 Toerusting wat gebruik word om koffie te berei (1)
- 1.5.4 Word gebruik voedsel te bedek en te voorkom dat dit uitdroog (1)
- 1.5.5 Toerusting wat gebruik word om alle enkelporsies voedsel te bedien (1)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

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



2.1.1 Identifiseer die siekte waaraan die portier ly. (1)

2.1.2 Voorspel DRIE ander simptome wat die portier kan hê, behalwe die een wat in VRAAG 2.1.2 geïdentifiseer is. (3)

2.1.3 Dink jy dat die siekte in VRAAG 2.1.1 'n negatiewe invloed op die arbeidsmag sal hê? Motiveer jou antwoord. (3)

2.2 Noem TWEE voorkomende maatreëls wat getref moet word deur 'n voedselhanteerder wat aan MIV/Vigs ly. (2)

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

Amanda is onlangs as 'n kelner by 'n plaaslike hotel aangestel. Sy het jou vertel dat die hotelbestuurder haar net een kyk gegee het, haar aangestel het en haar aangesê het om onmiddellik te begin sonder dat hy 'n onderhoud met haar gevoer het of haar aan die betaalpunt('POS')-stelsel bekend gestel het.

2.3.1 Verduidelik watter impak die bestuurder se optrede op uitstekende dienslewering sal hê. (3)

2.3.2 Amanda het besluit om die werk by die plaaslike hotel te aanvaar.  
Gee Amanda raad oor 'professionele werksetiek' wat sy moet toon. (3)

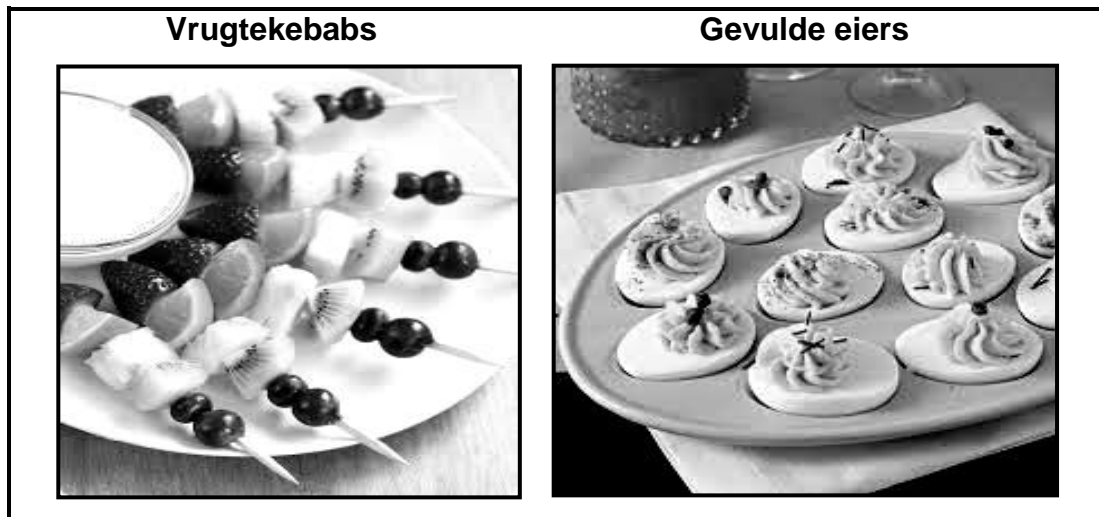
2.4 Een van die voordele van die betaalpuntstelsel is om produktiwiteit te verhoog.  
Evalueer die stelling. (3)

2.5 Bespreek TWEE veiligheidspraktyke om te volg wanneer 'n produk aanlyn gekoop word. (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

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



- 3.1.1 Identifiseer die soort funksie waarby die geregte hierbo bedien sal word. (1)
- 3.1.2 Motiveer waarom dit vir die spysenier voordelig is om die soort funksie wat in VRAAG 3.1.1 geïdentifiseer is, aan te bied. (4)
- 3.1.3 Evalueer die geskiktheid van die geregte hierbo vir gaste met hoë cholesterol. (4)
- 3.1.4 Gee redes waarom die geregte hierbo geskik is vir mense wat MIV-positief is. (4)

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

'n Dieetkundige het jou aangeraai om 'n vegetariër te word. Jy word aangesê om vleis, pluimvee en vis uit te sluit en eerder 'n gebalanseerde inname van peulgroente, neute, sade, melkprodukte en eiers te hê.

- 3.2.1 Identifiseer die soort vegetarisme wat deur die dieetkundige aanbeveel word. (1)
- 3.2.2 Motiveer waarom die deetkundige moontlik aanbeveel het dat jy 'n vegetariër word. (2)
- 3.2.3 Noem DRIE soorte sade wat jy by jou dieet kan insluit. (3)
- 3.2.4 Maak 'n lys van die nutriënte wat in neute aangetref word. (3)



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

Die volgende koste is by die Food and Wine Restaurant aangegaan vir 'n banket wat vir 40 mense voorberei is.

Voedselkoste:	R4 450
Oorhoofse koste:	R650
Arbeidskoste:	R1 600
Netto wins:	40%

3.3.1 Bereken die verkoopprys. Toon ALLE berekeninge. (5)

3.3.2 Bereken die verkoopprys per persoon vir die banket. Toon ALLE berekeninge. (3)

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



3.4.1 Identifiseer die preserveringsmetode hierbo. (1)

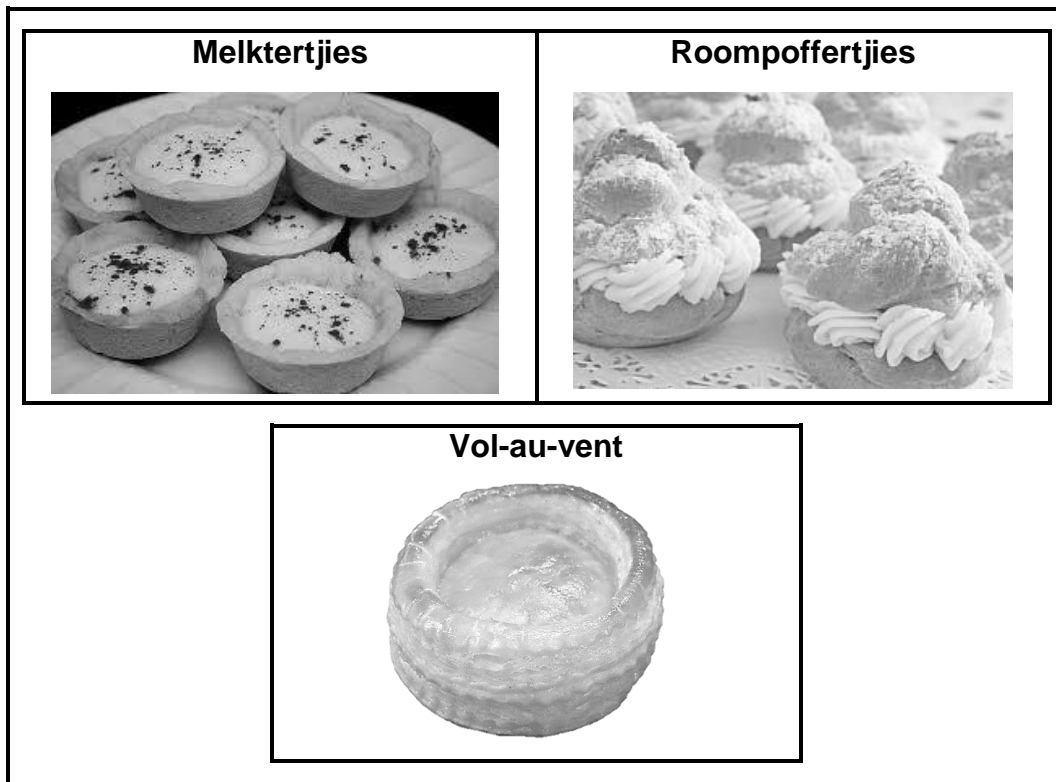
3.4.2 Evalueer die inligting op die etiket hierbo. (5)

3.4.3 Noem VIER voordele van voedselpreservering deur die metode wat in VRAAG 3.4.1 geïdentifiseer is, te gebruik. (4)

**[40]**

**VRAAG 4**

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



4.1.1 Onderskei tussen die drie produkte hierbo. Teken die tabel hieronder in die ANTWOORDEBOEK oor en voltooi die tabel.

	MELKTERT	ROOM-POFFERS	VOL-AU-VENTS
Soort deeg	(1)	(1)	(1)
Vormingstegniek	(1)	(1)	(1)

(6)

4.1.2 Identifiseer 'n produk wat blindgebak moet word. Motiveer jou antwoord.

(3)

4.1.3 Lewer kommentaar op die voorkoms van die vol-au-vent.

(3)

4.1.4 Benoem die piramiedvormige produk wat gemaak word deur roompoffertjies met die gebruik van karamel op mekaar te stapel.

(1)

4.1.5 Regverdig waarom die spinsuiker, wat gebruik word om die produk genoem in VRAAG 4.1.4 te versier, gemaak moet word op dieselfde dag wat dit gebruik word.

(2)

4.1.6 Verduidelik hoe spinsuiker gemaak word.

(2)

4.1.7 Die roomvulsel in die poffertjies kan ook deur 'n chiffonvulsel vervang word.

Verduidelik hoe 'n chiffonvulsel berei word.

(3)

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

Graad 12-leerders het kiwi-jellie en aarbei-coulis vir 'n praktiese les berei.

4.2.1 Gee geskikte redes vir ELK van die volgende foute wat voorgekom het toe die jellie berei is:

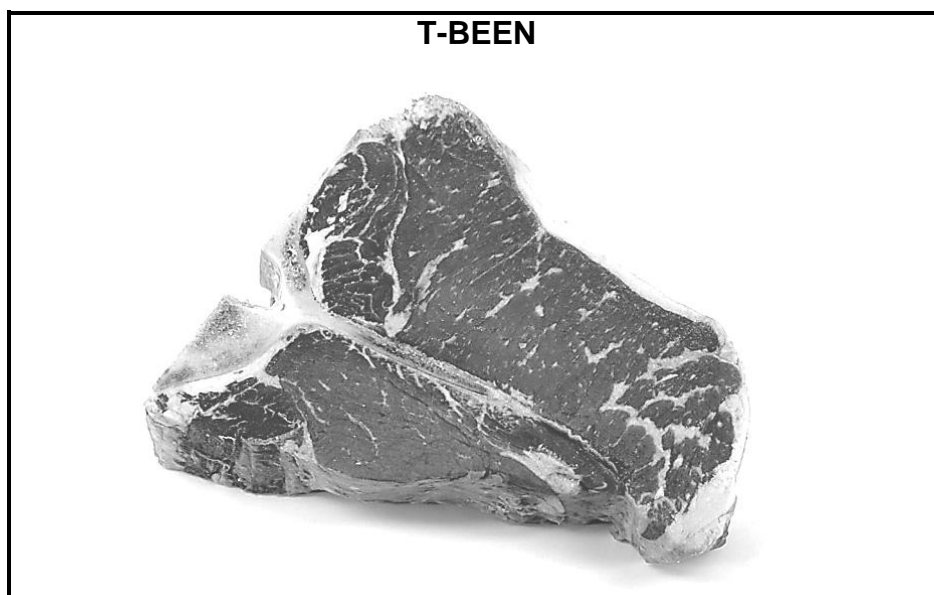
(a) Daar was yskristalle in die kiwi-jellie. (1)

(b) Die kiwi-jellie het nie behoorlik gestol nie. (3)

4.2.2 Beskryf hoe die vormpies voorberei moet word om seker te maak dat die kiwi-jellie maklik ontvorm kan word. (3)

4.2.3 Verduidelik wat 'n *coulis* is. (2)

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



4.3.1 Noem die deel van die beeskarkas waaruit die T-been gesny is. (1)

4.3.2 Verduidelik waarom T-been-skyf vir braai in Suid-Afrika geskik is. (3)

4.3.3 Gee moontlike redes waarom die T-been hierbo uiters taai en droog was toe dit by 'n sekere restaurant bedien is. (4)

4.3.4 Noem DRIE faktore om te oorweeg wanneer die vleissnit hierbo aangekoop word. (3)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

**VRAAG 5**

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



- 5.1.1 Noem DRIE ander visuele bemerkingsinstrumente wat gebruik kan word om die produk hierbo te bemerk. (3)
- 5.1.2 Voorspel die teikenmark wat die produk hierbo sal lok. Motiveer jou antwoord. (2)
- 5.1.3 Verduidelik hoe die verkoop van die produk hierbo tot die Suid-Afrikaanse ekonomie sal bydra. (4)
- 5.1.4 Evalueer die plakkaat hierbo. (5)

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

'n Jong entrepreneur het onlangs 'n tienslaapkamer-gastehuis in die plaaslike gemeenskap oopgemaak. Hy het jou as die rekenmeester by sy nuwe besigheid aangestel.

- 5.2.1 Beveel DRIE inkomste-genererende areas aan, behalwe die slaapkamers, wat die gastehuis kan help om inkomste te genereer. (3)
- 5.2.2 Stel VIER verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die gastehuis hierbo voor. (4)
- 5.2.3 Noem VIER eienskappe wat die jong entrepreneur moet hê. (4)
- 5.2.4 'n Besigheidsplan is belangrik wanneer 'n besigheid begin word. (5)

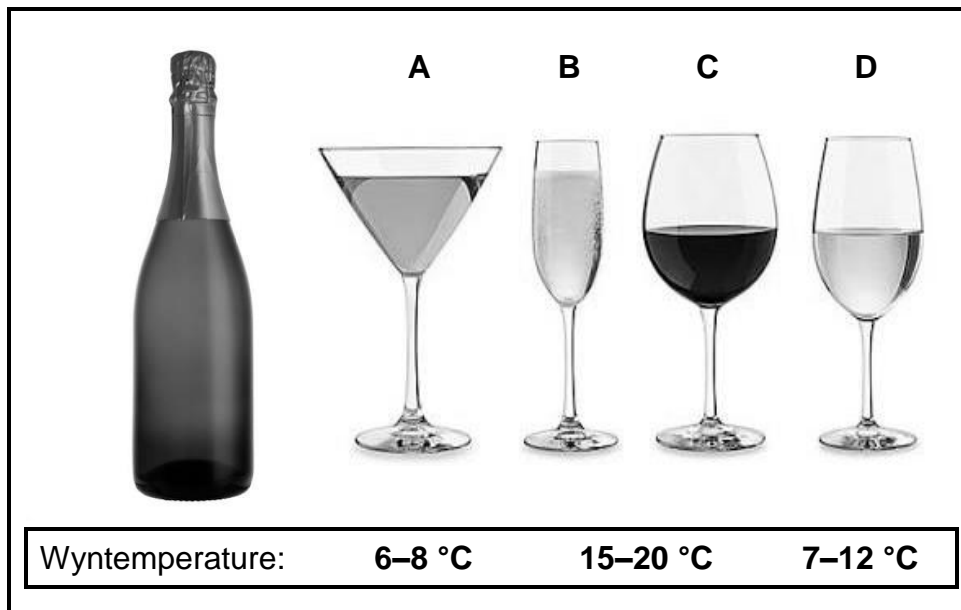
Noem VYF aspekte wat die jong entrepreneur by sy besigheidsbeskrywing moet insluit.

(5)  
[30]

**VRAAG 6**

- 6.1 Lees die uittreksel, bestudeer die foto's met inligting hieronder en beantwoord dan die vrae wat volg.

'n Groep gaste vier 'n 21<sup>ste</sup> verjaarsdagpartytjie by 'n restaurant. Die groep bestel 'n keur van populêre Suid-Afrikaanse vonkelwyne, insluitend *Méthode Cap Classique* en alkoholonttrekte ('de-alcoholised') vonkelwyne. Mary, 'n 18-jarige kelnerin, is aangewys om die tafel te bedien.



- 6.1.1 Definieer die term *Méthode Cap Classique*. (1)
- 6.1.2 Noem TWEE ander metodes wat vir die maak van vonkelwyn gebruik word. (2)
- 6.1.3 Verduidelik waarom dit verkeerd is om die term 'Sjampanje' ('Champagne') te gebruik wanneer daar na die vonkelwyne hierbo verwys word. (1)
- 6.1.4 Stel 'n geskikte voorgereg voor om saam met 'Sjampanje' ('Champagne') te bedien. (1)
- 6.1.5 Verduidelik wat 'n *alkoholonttrekte* ('de-alcoholised') wyn is. (2)
- 6.1.6 Kies 'n geskikte glas (A–D) en temperatuur vir die vonkelwyn hierbo. (2)
- 6.1.7 Verduidelik hoe die glase hierbo vriesversier ('frosted') kan word. (2)
- 6.1.8 Bespreek die wetlike vereistes waaraan restauranteienaars moet voldoen wanneer hulle wyn bedien. (3)
- 6.1.9 Een van die gaste begin met Marie flankeer en sy voel ongemaklik. (4)  
Bespreek hoe Marie die gas moet hanteer.

6.2 Verduidelik die stappe wat gevolg moet word wanneer die rekening vir gaste aangebied word. (4)

6.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.3.1 Evalueer die tafeluitleg in die prentjie hierbo. (4)

6.3.2 Onderskei tussen 'n *formele aandete* en 'n *skemerkelkfunksie* ten opsigte van die voedselbedienings- en afdekprosedures wat 'n kelner moet volg. Teken die tabel hieronder in die ANTWOORDEBOEK oor en voltooi die tabel.

	<b>FORMELE AANDETE</b>	<b>SKEMERKELK- FUNKSIE</b>
Voedselbedieningsprosedure	(1)	(1)
Afdekprosedure	(1)	(1)

(4)  
[30]

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