



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2018

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 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**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 vleis.
- C brood.
- D lemoene.

ANTWOORD:

1.1.11 D

1.1.1 Die inkubasietydperk van hepatitis A is ... dae.

- A 2 tot 4
- B 4 tot 9
- C 10 tot 14
- D 15 tot 45

(1)

1.1.2 'n Geskikte bykomstigheid vir oondgebraaide wildsvleis bedien met fyngemaakte patats is ...-sous.

- A appel
- B roikorent
- C kruisement
- D madeira

(1)

1.1.3 Suikerstroop en eierwit word tydens die voorbereiding van ... meringue tot die stywepuntstadium saamgeklits.



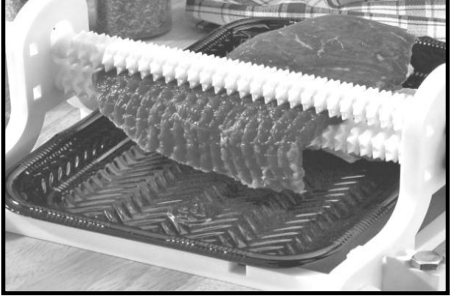
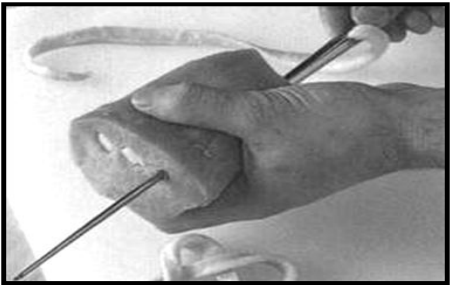
- A Sweedse
- B Italiaanse
- C Franse
- D Switserse

(1)

- 1.1.4 'n ... is 'n tradisionele Afrikaanse gebak wat gemaak word met deeg wat gevleg en diepgebraai is.
- A Churro
 - B Fritter
 - C Koeksister
 - D Beignet
- (1)
- 1.1.5 Rissoles is ...
- A gesoteerde maalvleisballetjies.
 - B diepgebraaide hoenderbrokkies.
 - C hoenderlewer met spek toegedraai.
 - D maalveis wat om 'n stokkie gevorm is.
- (1)
- 1.1.6 'n Godsdienstgroep wat slegs kosjer-voedsel inneem:
- A Hindoes
 - B Jode
 - C Moslems
 - D Boeddhiste
- (1)
- 1.1.7 Wanneer piekeluitjies berei word, word ..., sout en speserye gebruik om die produk te preserveer.
- A bruinasyn
 - B suurlemoensap
 - C salisielsuur
 - D bensoësuur
- (1)
- 1.1.8 Die soort bedieningstyl waar 'n kelner 'n lepel en vurk gebruik om vleis en groente op 'n gas se bord te skep:
- A Buffet
 - B Bordbediening
 - C Gueridon
 - D Silwerdiens
- (1)
- 1.1.9 Die posisie van die witwynglas is 2,5 cm vanaf die rand van die ...
- A hoofgeregmes.
 - B entreémes.
 - C hoofgeregvurk.
 - D entreévurk.
- (1)
- 1.1.10 Wanneer 'n klein brand by 'n tafel in 'n restaurant uitbreek, moet ... word.
- A al die deure en vensters oopgemaak
 - B die vlamme met 'n diendoek gesmoor
 - C 'n brandblusser gebruik
 - D die restaurant ontruim
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die tegniek uit KOLOM B wat by die prentjie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.5 H.

KOLOM A PRENTJIES	KOLOM B NAAM VAN TEGNIEK
1.2.1 	A bardering B lardering C marinering D ontbening E vulsel
1.2.2 	F sous G vermalsing
1.2.3 	
1.2.4 	

(4 x 1) (4)

1.3 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 Die bestuurder in beheer van dissiplinêre aksies en die evaluering van prestasie in die werkplek
- 1.3.2 Uitgawes wat verband hou met die suksesvolle bedryf van 'n besigheid, bv. water en elektrisiteit
- 1.3.3 Baie dun pannekoek bedien met 'n lemoensous wat tydens bediening flambé word
- 1.3.4 Onvolledige dierlike proteïen wat gebruik word om gelatien te vervaardig
- 1.3.5 Geel bindweefsel wat in vleis gevind word
- 1.3.6 'n Suid-Afrikaanse atjarsmeer van wortels, kool, uie, soetrissie, rissies en kerrie gemaak
- 1.3.7 'n Papierdun deeg wat gebruik word om baklava te maak
- 1.3.8 Borsel deegprodukte met eier om dit 'n blink, goudbruin oppervlak te gee
- 1.3.9 Die soort bemarkingshulpmiddel wat internet en e-posse insluit
- 1.3.10 Minimum ouderdom waarop alkohol aan 'n persoon in 'n restaurant bedien mag word. (10)

1.4 KEUSE

- 1.4.1 Identifiseer VIER bestanddele in die lys hieronder wat nodig is vir suksesvolle chouxdeegprodukte. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Botter
- B Melk
- C Eiers
- D Water
- E Suiker
- F Koekmeel
- G Bakpoeier
- H Suurlemoensap

(4)

- 1.4.2 Identifiseer DRIE redes in die lys hieronder waarom 'n tertkors tydens die bakproses kan krimp. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Oormeng van die deeg
- B Gebruik te veel meelblom tydens die uitrol van die deeg
- C Verkeerde afmeet van bestanddele
- D Geen rus en verkoel van die deeg na elke stadium nie
- E Verrekking van die deeg tydens die uitrol daarvan

(3)

1.4.3 Identifiseer TWEE algemene reëls vir die meng van skemerkelkies. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Drankies met gas moenie geskud word nie.
- B Room en vrugtesap moenie geskud word nie.
- C Room en vrugtesap moet geskud word.
- D Drankies met gas moet geskud word.

(2)

1.4.4 Kies TWEE terme wat verband hou met afmeting tydens die bereiding van nie-alkoholiese mengedrankies. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.4.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Omkeer ('Flip')
- B Sopie
- C Skeut
- D Vriesversier ('Frost')
- E Frappé

(2)

1.5 PASITEMS

Kies 'n bedieningsitem uit KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.6 I.

KOLOM A BESKRYWING	KOLOM B BEDIENINGSITEM
1.5.1 'n Spesiale trollie waarop vleisstukke in porsiegroottes voorgesny word	A 'waiters' friend'
1.5.2 'n Warmwaterbad wat deel is van 'n opdientoonbank wat deur elektrisiteit of gas warm gehou word	B kaphoedjie ('cloche')
1.5.3 Apparaat wat met kerse of vlambare jel verhit word om voedsel warm te hou	C dom ('dome')
1.5.4 Word gebruik om voedsel te bedek om te voorkom dat dit uitdroog	D voorsny-eenheid ('carving unit')
1.5.5 Apparaat wat 'n kurktrekker, meslem en botteloopmaker insluit	E tange
	F konfoor/tessie ('chafing dish')
	G opdienbord
	H warmwaterbad ('bain-marie')

(5 x 1)

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

	<p>SJEFS: 'VOORKOM TB BETYDS!'</p> <p>Mense sterf daaglik weens tuberkulose. Die groot tragedie lê daarin dat TB genees kan word indien dit behoorlik bestuur word.</p> <p>Dit is egter presies die probleem. As jy TB betyds wil keer, moet jy vroegtydig optree. Jy moet ook beseft dat mense wat die gevaar staan om TB op te doen, dikwels oningelig oor die tekens en simptome is. Persone met MIV, dwelmgebruikers en gesondheidsorgwerkers staan die grootste gevaar om besmet te word.</p>
---	---

2.1.1 Noem DRIE simptome van TB. (3)

2.1.2 Dink jy dat sjefs wat TB onder lede het, toegelaat moet word om by 'n gasvryheidsinstansie te werk? Motiveer jou antwoord. (3)

2.1.3 TB-geïnfekteerde sjefs is dikwels afwesig van die werk.

Bespreek die uitwerking wat dit op die Suid-Afrikaanse ekonomie sal hê. (3)

2.1.4 Verduidelik waarom persone met MIV 'n hoë risiko het om TB op te doen. (2)

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

Ayakha is die hoofkelner by die Dunamishotel. Sy moedig altyd waaksaamheid, spanwerk en 'n positiewe gesindheid onder haar kollegas aan. Al die personeellede is goed opgelei in die gebruik van rekenaars omdat die meeste aktiwiteite by hierdie hotel elektronies gedoen word.

2.2.1 Verduidelik TWEE maniere waarop die veiligheidspersoneel waaksaamheid by die hotel kan toon. (2)

2.2.2 Goeie spanwerk by enige gasvryheidsinstansie sal die winsgewendheid daarvan beïnvloed.

Bespreek die stelling hierbo. (3)

2.3 Beskryf hoe rekenaars sjefs met spyskaartbeplanning kan help. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

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

'n Koekstruif is 'n gewilde feestelike nagereg wat berei word deur lae sponskoek, crème pâtissière, vrugte en vrugtejellie te gebruik.



3.1.1 Klassifiseer die nagereg hierbo. (1)

3.1.2 Onderskei tussen 'n *crème pâtissière* en 'n *crème brûlée* met verwysing na die bestanddele en die bereidingsmetode. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	CRÈME PÂTISSIÈRE	CRÈME BRÛLÉE
BESTANDELE		
BEREIDINGSMETODE		

(4)

3.2 Die items hieronder kan gebruik word om koekstruif te versier:

tuilles; spinsuiker; sjokoladekrulle; pralien

3.2.1 Beskryf die term *tuilles*. (2)

3.2.2 Voorspel die eindresultaat van die volgende tegnieke:

(a) Temper sjokolade wanneer sjokoladekrulle gemaak word (2)

(b) Kook die suiker tot die verlangde stadium wanneer spinsuiker gemaak word (2)

3.2.3 Kies 'n item uit die lys in VRAAG 3.2 wat NIE geskik is vir 'n persoon wat vir neut allergies is NIE. (1)

3.2.4 Verduidelik die reaksie van 'n persoon met 'n neutallergie as hy/sy die item eet wat in VRAAG 3.2.3 gekies is. (4)

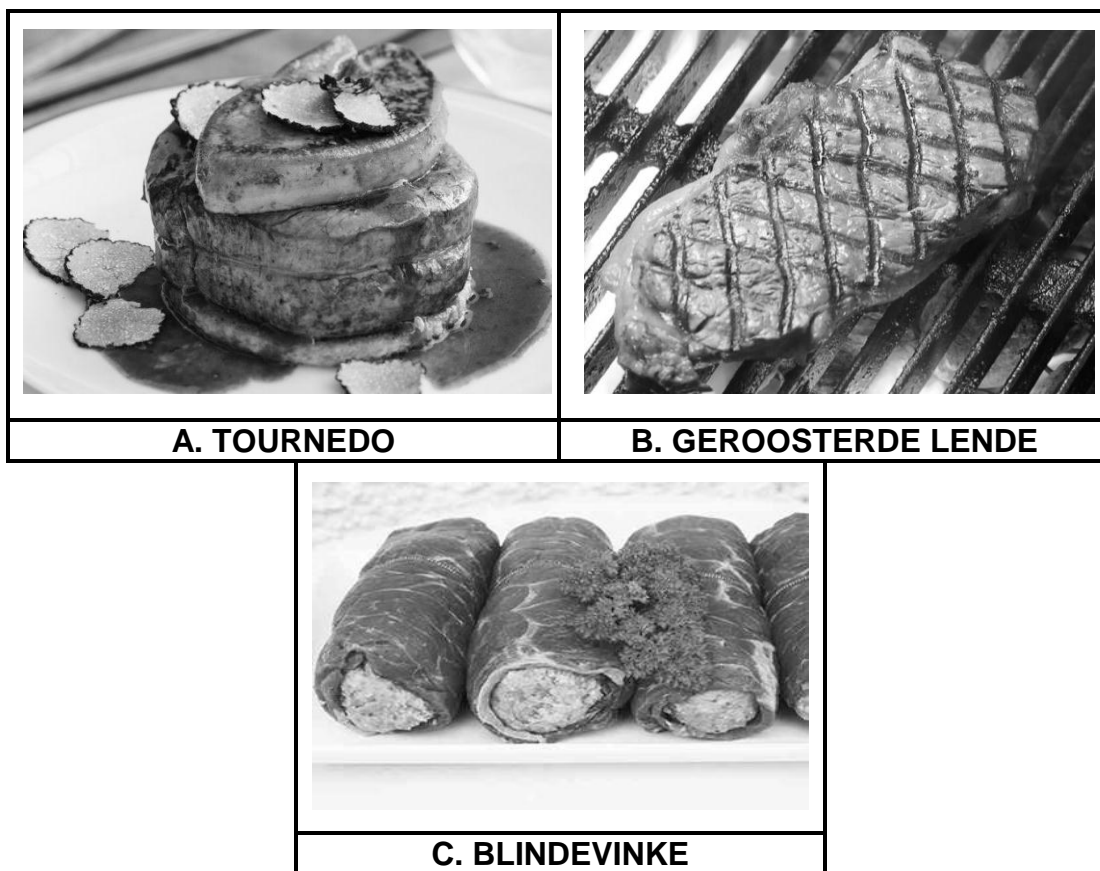
- 3.3 Bespreek die geskiktheid van die koekstruif vir 'n persoon met diabetes. (3)
- 3.4 Beantwoord die vrae wat volg.
- 3.4.1 Beskryf die eerste proses wat gevolg moet word wanneer gelatienpoeier gebruik word om die vrugtejellie vir die koekstruif te maak. (3)
- 3.4.2 Waarmee sal jy die gelatien in die vrugtejellie vervang om dit vir vegetariërs geskik te maak? (1)
- 3.4.3 Hoeveel gelatienpoeier moet gebruik word indien die resep twee velle gelatien vereis? Motiveer jou antwoord. (2)
- 3.5 3.5.1 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat die koekstruif sal kan eet. Gee 'n rede vir jou antwoord. (4)
- 3.5.2 Baie vegetariërs sluit droë peulgroente by hul dieet in.
Regverdig die stelling hierbo. (5)
- 3.6 Verduidelik hoe die sterilisering- en seëltegnieke toegepas word wanneer aarbeie ingelê word. Gee 'n rede vir die toepassing van elke tegniek. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	STERILISERING VAN BOTTELS	SEËL VAN BOTTELS
Verduidelik die toepassing van die tegniek	(3)	(1)
Rede vir die toepassing van die tegniek	(1)	(1)

(6)
[40]

VRAAG 4

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



- 4.1.1 Identifiseer 'n beesvleissnit wat onderskeidelik vir gereg A en gereg B geskik sal wees. (2)
- 4.1.2 Regverdig die gebruik van die vulsel in die blindevinke hierbo. (4)
- 4.1.3 Bespreek die reëls vir die rooster van die lende oor warm kole. (3)
- 4.1.4 Motiveer waarom klam hitte NIE vir biefstukke ('steaks') geskik is NIE. (2)
- 4.1.5 Stel TWEE bykomstighede vir die tournedo voor. (2)

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

Die sosiale komitee van Hoërskool Witteklip het Aalwynspyseniers gevra om 'n kwotasie voor te berei vir 'n banket vir 200 gaste op 19 November 2018, van 18:30 tot 22:00.

Die totale koste van die spyskaart is R200 per persoon. Die koste sluit nie R500 vir die musiek en R300 vir die tafeldoeke in nie. 'n Kontantkroeg sal beskikbaar wees. 50% van die deposito is 15 dae voor die funksie betaalbaar.

- 4.2.1 Bereken die totale koste van die funksie vir 200 gaste. Toon ALLE berekeninge. (3)
- 4.2.2 Bereken die deposito wat betaal moet word. Toon ALLE berekeninge. (2)
- 4.2.3 Gebruik die inligting hierbo om die kwotasievorm hieronder te voltooi. Skryf die vraagnommer (4.2.3) en slegs die woord/term langs die letters (A tot D) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

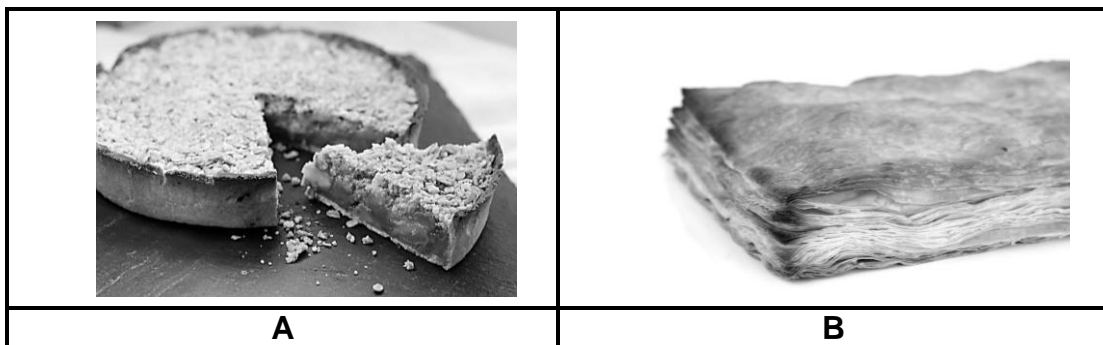
KWOTASIE	
(A)	
Naam van kliënt: (B)	Funksiekoördineerder: S Williams
Adres: Mandarinstraat 23 Glenwood 0010	Datum: 19 November 2018 Tydsduur van funksie: (C)
Telno: 086 5888 880	Getal gaste: 200
Deposito betaalbaar op (D) (datum)	

(4)

- 4.3 Bestudeer die spyskaart vir 'n skemerkelkgeselligheid hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART</p> <p>Skemerkelkgeselligheid</p> <p>November 2018</p> <p>Profiteroles met salm- en kruiemaaskaasvulsel</p> <p>Mini canapés met gerookte-tuna-tartare</p> <p>Verskeidenheid sushi met wasabi-mayonnaise</p> <p>Vegetariese chinese rolletjies ('spring rolls')</p> <p>Biltong-feta-en-prei-quiche</p> <p>Vanielje-meringuesoentjies</p> <p>Bouchées met suurlemoensmeer en room</p> <p>Witsjokoladetruffels</p>

- 4.3.1 Skemerkelkgesellighede is baie gewild in Suid-Afrika.
Noem DRIE soorte funksies waar die spyskaart hierbo gebruik kan word. (3)
- 4.3.2 Verduidelik die term *canapé*. (3)
- 4.3.3 Evalueer die snoephappies op die spyskaart met betrekking tot:
(a) Voorkoms
(b) Bestanddele (2 x 2) (4)
- 4.4 Bestudeer die pasteideegprentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.4.1 Identifiseer pasteideeg **A** en pasteideeg **B**. (2)
- 4.4.2 Verwys na die skemerkelkspyskaart in VRAAG 4.3.
Kies EEN item wat van pasteideeg **A** en EEN item wat van pasteideeg **B** gemaak is. (2)
- 4.5 Beantwoord die vrae hieronder oor die profiteroles.
- 4.5.1 Verduidelik waarom dit belangrik is om seker te maak dat al die eiers NIE gelyktydig tydens die bereiding van chouxdeeg bygevoeg word NIE. (2)
- 4.5.2 Beveel die geskikste apparaat aan wat gebruik kan word om die profiteroles te vorm. (2)

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

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

Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Nomhle gaan 'n middagetekafee by nr. 63, Mamelodi-uitbreiding onder haar naam oopmaak. Dit gaan naby Mamelodi Sekondêre Skool en die plaaslike munisipaliteit wees. Haar spyskaart gaan 'bunny chows', vetkoek met maalvleis, worsbroodjies en burgers insluit. Sy beoog om drie mense in diens te neem: 'n rekenmeester, 'n sjef en 'n verkoopsdame. 'n Vriend het haar gehelp om plakkate te ontwerp om haar besigheid te bemark en sy het ook tafels en stoele waarby haar kliënte kan aansit.

- 5.1 Noem die bemarkingshulpmiddel wat Nomhle gaan gebruik. (1)
- 5.2 Identifiseer Nomhle se teikenmark. (3)
- 5.3 Bespreek VYF aspekte om in ag te neem wanneer die plakkate ontwerp word. (5)
- 5.4 Bespreek DRIE maniere, behalwe plakkate, waarop Nomhle haar besigheid kan bemark. (3)
- 5.5 Gebruik die inligting in die scenario hierbo en stel 'n besigheidsplan vir Nomhle saam. (6)
- 5.6 Beskryf DRIE indirekte werksgeleenthede wat Nomhle se besigheid kan skep. (3)
- 5.7 Noem VIER verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die besigheid hierbo. (3)
- 5.8 Noem en beskryf DRIE nie-inkomstegenerende areas, behalwe finansies/boekhouding, in haar besigheid. (6)
- [30]**

VRAAG 6

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

**BEURTKRAG IS 'N ERNSTIGE BEDREIGING
VIR DIE RESTAURANTBEDRYF**

Lorenzo's Italiaanse Restaurant is 'n klein privaat besigheid. Die restaurant kan nie elke keer as daar 'n kragonderbreking is, toegemaak word nie, aangesien die restaurant geld gaan verloor. Gelukkig gebruik die restaurant 'n industriële gasstoof vir die bereiding van die meeste van die geregte. Ongelukkig moet die gaste soms lank vir hulle kos wag. Party van die gaste het een of twee keer te veel alkoholiese drankies bestel en luidrugtig geword en begin om ander gaste te irriteer.

6.1.1 Verduidelik hoe die kelners die volgende situasies moet hanteer:

- (a) Gaste moet lank vir hulle kos wag. (4)
- (b) Gaste word luidrugtig en begin om ander gaste te irriteer. (5)

6.1.2 Stel voor wat jy kan doen om die situasie reg te stel wanneer 'n gas geïrriteerd raak as die kos te lank neem. (1)

6.1.3 Verduidelik die prosedure wat kelners moet volg om te verseker dat die eetgerei goed vertoon voordat die gaste gaan sit. (3)

6.2 Bestudeer die wynetikette hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.2.1 Skryf die kleur van wyn **A** neer. Gee 'n rede vir jou antwoord. (2)

6.2.2 Beveel die beste bedieningstemperatuur vir beide wyne aan. (1)

6.2.3 Verduidelik die term *Brut*. (1)

- 6.2.4 Onderskei tussen wyn **A** en wyn **B** met betrekking tot die *vervaardigingsmetode* en die *oorsprong*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	WYN A	WYN B
Vervaardigingsmetode		
Oorsprong		

(4)

- 6.2.5 Stel 'n klassieke gereg/voedselsoort voor om saam met wyn **B** te bedien.

(1)

- 6.3 Instellings moet aan die Drankwet, 2003 (Wet 59 van 2003) vir die verkoop van drank voldoen.

Noem die TWEE tipes dranklisensies waarvoor instellings kan aansoek doen en verduidelik ELKE tipe. (2 x 2)

(4)

- 6.4 Beskryf die prosedure wat 'n kelner moet volg wanneer 'n voedselbestelling geneem en geplaas word.

(4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200