



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2018**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.**

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

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

(10)

**1.2 PASITEMS**

|       |    |
|-------|----|
| 1.2.1 | C√ |
| 1.2.2 | A√ |
| 1.2.3 | G√ |
| 1.2.4 | B√ |

(4)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1.3.1  | Menslike hulpbronne/ HR √  |
| 1.3.2  | Oorhoofse koste/Bo-koste√  |
| 1.3.3  | Crepe Suzette√             |
| 1.3.4  | Kollageen/wit bindweefsel√ |
| 1.3.5  | Elastien√                  |
| 1.3.6  | Chakalaka/blatjang√        |
| 1.3.7  | Filo√                      |
| 1.3.8  | Glasering/verglansing√     |
| 1.3.9  | Elektroniese√              |
| 1.3.10 | Agtien/18√                 |

(10)

**1.4 KEUSE (enige volgorde)**

|       |           |
|-------|-----------|
| 1.4.1 | A√C√D√ F√ |
| 1.4.2 | A√D√ E√   |
| 1.4.3 | A√C√      |
| 1.4.4 | B√C√      |

(4)

(3)

(2)

(2)

**1.5. MATCHING ITEMS**

|       |      |
|-------|------|
| 1.5.1 | D√   |
| 1.5.2 | H√   |
| 1.5.3 | F√   |
| 1.5.4 | B/C√ |
| 1.5.5 | A√   |

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- 2.1 2.1.1 Konstante/aanhoudende hoes/meer as drie weke√  
Koors/ Kouekoors √  
Nagsweet √  
Borspyn√  
Hoes bloed√  
Verlies aan eetlus√  
Gewigsverlies√  
Voortdurende moegheid√  
Dispnee/Dyspnoea – asemnood/kortasem√ (Enige 3) (3)
- 2.1.2 Nee/ Werker moet op siekverlof geplaas word √  
TB is aansteeklik/ Om te voorkom dat dit oorgedra word √  
Na gaste, voedsel en ander werkers.√ (3)
- 2.1.3 Daar sal werksvloei-onderbreking wees√  
Minder werkers lei tot laer produktiwiteit√  
Behoefte vir heropleiding en nuwe aanstelling v werkers√  
Toename in kostes wat verband hou met versorging en behandeling√  
Daar sal vakante poste wees/ werkskepping vir ander sjefs√  
Minder geld sal beskikbaar wees vir beleggings√  
Werkers verdien nie geld nie/geen geld om te spandeer of belasting te betaal nie√  
Ekonomiese groei van die besigheid word geïnhibeer/negatiewe impak op die ekonomie/vermengvuldigingseffek√ (Enige 3) (3)
- 2.1.4 Mense met MIV het 'n verswakte immuunsisteem√ en die liggaam kan makliker TB opdoen√  
'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe, te infekteer √  
TB verhoog die vorming van MIV virusse√ (Enige 2) (2)
- 2.2 2.2.1 Om seker te maak die perseel is veilig deur rond te loop/gereelde rondtes/kyk CCTV√  
Om op die uitkyk te wees vir ongewone gedrag, insidente of enige suspisieuse persoon of objek en dit te rapporteer aan die toesighouer√  
Deur met die gaste te praat oor die veiligheid van hulle besittings (hou besittings veilig)/stuur waarskuwings ('alerts') na gaste√  
Moet sigbaar wees by ingang√  
Deursoek personeellede as hulle aankom en vertrek√ (Enige 2) (2)

2.2.2 Goeie spanwerk sal lei tot goeie spangees/positiwiteit wat 'n goeie indruk sal laat✓  
 Goeie spanwerk bevorder produktiwiteit✓  
 'n Goeie indruk lei tot tevrede kliënte wat bereid is om te betaal✓  
 Tevrede kliënte is lojaal en keer terug na die besigheid✓  
 Kliënte versprei 'n goeie woord/goeie reputasie oor goeie diens✓  
 en lok sodoende ander kliënte✓  
 Meer kliënte sal die inkomste en wins verhoog✓ (Enige 3) (3)

2.3 Rekenaars kan sjefs op die volgende maniere help:  
 Verkope van geregte word aangeteken ✓  
 Minder gewilde geregte kan van die spyskaart verwyder word✓  
 Die sjef kan geregte vir die spyskaart op die internet soek✓  
 Die spyskaart en bestanddele koste kan bereken word✓  
 Verkoopprijs kan maklik bereken word✓  
 Wins kan maklik bereken word ✓  
 Ontwikkeling en verandering van resepte kan vereenvoudig word✓  
 Resepte en bestanddele kan gelys word✓  
 Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word✓  
 Metrieke omskakeling kan outomaties gedoen word✓  
 Porsiegroottes kan op die resep gedoen word✓  
 Voedingswaardes kan bepaal word✓  
 Aanlynwoordeboek vir vertaling van spyskaart/bestanddele ✓ (Enige 4) (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSEL-KOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1 3.1.1 Koue nagereg ✓ (1)

|                     | Crème Pâtissière  | Crème Brûlée  |     |
|---------------------|---|---|-----|
| Bestanddele         | Stysel: mielieblom/<br>koekmeel✓<br>Geen karamelsuiker✓<br>Heel eier✓<br><br>(Enige 1)  | Geen stysel: geen<br>mielieblom/ koekmeel✓<br>Gekaramelliseerde<br>suiker✓<br>Slegs eiergeel ✓<br><br>(Enige 1)   |     |
| Vorbereidingsmetode | Nie gebak nie✓<br>Gekook en geroer ✓<br>Bo-op bain-marie op<br>stoofplaat/geen bain<br>marie/kook in kastrol✓<br>Gebruik nie 'n blaasvlam<br>nie ✓<br><br>(Enige 1) | Gebak✓<br>Nie gekook en geroer<br>nie✓<br>Binne-in bain-marie in<br>oond✓<br>Suiker gekaramelliseer<br>met 'n blaasvlam/<br>onder rooster✓<br><br>(Enige 1) | (4) |

3.2 3.2.1 Gelyke dele botter , versiersuiker, meel en eierwit✓  
Bros, papierdun beskuitjies/koekies✓  
Bak in verskillende vorms✓  
Fatsoneer dadelik nadat dit uit die oond kom, terwyl dit warm is✓  
(Enige 2) (2)

3.2.2 (a) Om sjokolade te temper maak die sjokolade meer bestand teen  
smelt/ voorkom smelt van sjokolade✓  
Dit verkry 'n gladde, blink sjokolade voorkoms.✓  
Dit sal hard wees/breek as dit gekraak word/ ferm('set') ✓ (2)

(b) Om suiker te kook tot die verlangde stadium verseker:  

- 'n ligte bruin kleur/ goudbruin kleur.✓
- 'n aangename karamelsmaak. ✓
- dat die konsistensie geskik is en dat die spinsuiker vorm  
behou/ kan dun suikerdrade maak✓

(2)

3.2.3 Praline✓ (1)

3.2.4 Anafilaksis: ernstige allergiese reaksie ✓  
Vernouing van keel/ Swelling: tong, lippe of oë✓  
Moeilike asemhaling/versmoor✓  
Braking ✓  
Diarree✓  
Maag-/buikkrampe✓  
Ekseem: veluitslag/rooiheid/jeuk✓  
Tintelende sensasie in die mond✓  
Hartkloppings✓  
Verlaagde bloeddruk/voel lighoofdig/floute ✓ (Enige 4) (4)

- 3.3 Dit is nie geskik nie√ want die koekstruif het:  
te veel suiker/verhoog bloedsuiker/glukose√  
vet in die room/ vla/vet in eiergele√  
slegs verfynde stysel√  
Geen hoë-vesel bestanddele/geen komplekse koolhidrate√  
(Enige 2) (3)
- 3.4 3.4.1 Hidreer/spons gelatien/week√  
Sprinkel poeier oor koue water/vloeistof√  
Laat dit staan / week vir twee minute of langer√ / om vloeistof te  
absorbeer en te swel√ (Enige 3) (3)
- 3.4.2 Agar-agar/ gom verkry van seewier√ (1)
- 3.4.3 3,4-6g OF 10ml√ want:  
1 vel gelatien is gelyk aan 1,7g-3g/5ml √  
dus:  
2 velle is  $1.7g \times 2 = 3.4g$  of  $5ml \times 2 = 10ml$  √  
(Nota: vermenigvuldig die hoeveelheid met 2) (2)
- 3.5 3.5.1 Pollo-vegetariër√  
Pesco-vegetariër √  
Pollo-pescatariër/semi- vegetariër √  
Flexitariër√  
Lacto-ovo vegetariër √  
Rede: Dieet van die bostaande vegetariërs sluit melk,  
suiwelprodukte, eiers en vrugte in √ (Enige 3 vegetariërs + rede) (4)
- 3.5.2 Dit is hoog in proteïen/essensiële aminosure bv. lisien√  
Laag in vet√  
Cholesterolvry√  
Natuurlike bron van vesel√  
Glutenvry√  
Hoog in vitamien B √  
Hoog in minerale/ soos kalium, yster en magnesium√  
Ryk in anti-oksidente√  
Laer GI√  
Dit gee verskeidenheid aan die dieet√  
Meer bekostigbaar/relatief goedkoop√  
Langer raklewe√  
Geredelik/maklik beskikbaar√ (Enige 5) (5)



**VRAAG 4**

4.1 4.1.1

| Gereg                 | Beesvleissnit |
|-----------------------|---------------|
| A Tournedo            | Filet√        |
| B Geroosterde Sirloin | Lende√        |

(2)

4.1.2

Vermeerder die porsies√  
 Gee meer geur√  
 Verbeter voorkoms√  
 Maak dit meer sappig/vogtig/nie droog nie√  
 Skep meer interessante geregte√  
 Dit kan voedingswaarde verhoog √

(Enige 4)

(4)

4.1.3

Gebruik 'n skoon rooster√  
 Borsel rooster met suurlemoen/roosmaryn/ue om geur te gee√  
 Gebruik steenkoolbrikette of nie-giftige hout√  
 Rooster ±10cm bokant matige kole/ plaas op 'n rooster; nie direk op kole/nie te warm nie√  
 Rooster moet aptytwekkende ruitpatroonmerke op die vleis los√  
 Moenie vleis sout voordat dit gerooster word nie√  
 Hou/ rus steak by kamertemperatuur voordat dit gerooster word √  
 Gebruik vleistange/moenie met 'n vurk omdraai nie√  
 Borsel die rooster met olie om te voorkom dat dit vassit√  
 Rooster aan een kant, laat vanself loskom en draai om√  
 Rooster vleis tot liggaar of medium om sagte vleis te verseker/rooster vir dieselfde tyd aan beide kante/roteer √

(Enige 3)

(3)

4.1.4

Klam hitte word vir taai vleissnitte/voorkwart gebruik√  
 Steaks is sag/het nie baie bindweefsel/kollageen wat versag moet word nie√  
 Spiervesel word taai as klam hitte toegepas word/ sal taai/rubberig word√  
 Vleissappe gaan verlore in water/ nutriëntverlies√  
 Vloeistofverlies het minder geur tot gevolg √

(Enige 2)

(2)

4.1.5

Truffels√  
 Foie gras/eendlewer√  
 Crouté√  
 Enige sous (bv. Madeira)√  
 Enige groente (bv. geroosterde groente)√  
 Stysel (bv. Kapokaartappels)√  
 Slaai (bv. Griekse slaai)

(Enige relevante 2 antwoorde)

(2)

4.2 4.2.1

Totale koste= voedselkoste pp x aantal gaste + oorhoofse faktore  
 $200 \times R200 = R40\,000$ √  
 $(R40\,000) + R500 + R300$ √  
 $=R40\,800$  √

(3)

4.2.2

$R40\,800 \times 50\% (50/100)$ √  
 $=R20\,400$  √

**OF**

$R40\,800 / 2 = R20\,400$  √      OF       $R20\,400/2 = R10\,200$  √

(2)



- 4.2.3 A Aalwynspyseniërs ✓  
B Hoërskool Witteklip ✓  
C 3½ uur/18:30-22:00 ✓  
D 4 November 2018 ✓ (4)
- 4.3 4.3.1 Vierings: verjaarsdae✓/troues✓ / herdenkings✓/ begrafnisse✓/  
matriekafskeid/ teepartytjie✓  
Sosiale geleenthede/vermaak✓/  
Prysuitdelingsfunksies/merietefunksies✓  
Bemarkingsfunksies/produkte/media bekendstellings✓  
Besigheidskaking/funksies✓/fondsinsamelings✓ (Enige geskikte 3) (3)
- 4.3.2 Klein, hapgrootte✓, southappies✓  
Aantreklik gearneer✓  
Drie dele: basis, smeer en garnering✓  
Kan met aspiek geglaseer word om uitdroging te voorkom✓  
(Enige 3) (3)
- 4.3.3 (a) Voorkoms: Swak✓  
Geen kleurvariasie: te veel wit en pienk kleure✓  
Happies is nie almal klein/hapgrootte bv quiche ✓  
Goed✓ -Verskillende vorme: rond, lank, ens.✓  
(Enige relevante 2 antwoorde)
- (b) Bestanddele gebruik: Goed✓  
Toepaslike bykomstighede✓  
Verskillende voedselgroepe ingesluit✓  
Sout en soet happies ingesluit✓  
Swak✓ -Te veel visgeregte: salm, tuna, sushi✓  
Hoog in stysel/koolhidrate✓  
Ryk in vet: mayonnaise, room, sjokolade✓  
Nie genoeg vegetariese opsies ✓ (Enige relevante 2 antwoorde) (4)
- 4.4 4.4.1 A Broskors/ pate sucee ✓  
B Skilferkors/ ru-skilferdeeg/blaardeeg✓ (2)
- 4.4.2 A Biltong, Feta en Prei-**Quiche**/Mini **Canapes**✓  
B **Bouchées** met suurlemoensmeer en room/ Mini **Canapes** ✓ (2)
- 4.5 4.5.1 Indien te veel eier op een slag bygevoeg word, is die mengsel on-  
herstelbaar/geruïneër omdat vet nie geëmulgiseer is nie✓  
Te veel eier kan aanleiding gee tot 'n loperige deeg ✓  
Die deeg kan nie behoorlik gevorm of gespuit word nie✓  
Eindprodukte het 'n swak vorm /geen holte/plat/digte tekstuur✓  
(Enige 2) (2)
- 4.5.2 Spuitsak/plastieksak✓  
Spuitpunt✓  
Twee✓ lepels✓ (Enige 2) (2)

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

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS****VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Visueel/plakkaat✓ (1)
- 5.2 Mamelodi skoolleerders✓, onderwysers✓ en ander personeel✓  
Munisipale werkers✓  
Mamelodi gemeenskapslede/ mense wat 'n vinnige ete nodig het/  
ouers van die leerders✓ (3)
- 5.3 Helder kleure wat die oog vang✓  
Groot letters/skrifgrootte lees maklik/inligting sigbaar✓  
Interessante prentjies/foto's✓  
'n Groot spasie of 'n klein advertensie op 'n skoon vel papier✓  
Netjies en aantreklik✓  
Trek potensiële kliënte se aandag deur woorde te gebruik soos  
GRATIS/ dui promosies aan✓  
Alle korrekte inligting is beskikbaar/ geen spelfoute of taalfoute✓  
Nie te besig nie/Nie te vol/te veel inligting nie ✓  
Pas kunselemente en -beginsels toe✓  
Sluit besigheidsinligting in: naam, kontakbesonderhede, adres✓  
Produkinligting: prys, slagspreuk, beskrywing van produk ✓  
Gebruik eenvoudige/verstaanbare taal✓ (Enige 5) (5)
- 5.4. Brosjures, pamflette✓  
Gedrukte media✓ OF plaaslike koerante✓  
Oudio ✓ OF plaaslike radiostasie✓  
Oudio-visueel OF TV ✓  
Elektronies/e-pos/aanlyn✓  
Sosiale media: Facebook, Instagram, Whatsapp, sms✓  
Produkvoorbeelde /promosie-items✓  
'Word-of mouth'✓  
Advertensiebord✓ (Enige 3) (3)
- 5.5 Naam van eienaar/besigheid✓: Nomhle✓  
Besigheidsadres✓: Mamelodi uitbreiding No 63 ✓  
Soort besigheid✓: Alleeneienaar✓  
Besigheidsbeskrywing/Tipe besigheid✓: middagetekafee of  
wegneemetepiek✓  
Operasionele plan/Personeelplan✓: Rekenkundige, Sjef,  
Verkoopsdame✓  
Produk/Diensbeskrywing✓: Bunny chows, vetkoek met maalvleis,  
worsbroodjies en burgers✓  
Bemarkingsplan✓: plakkaat✓ (Enige 6) (6)
- 5.6 Tuisnywerhede kan die bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en  
burgers van Nomhle bestel✓  
Sy kan straatverkopers van produkte verskaf✓  
Kinderverjaarsdagpartytjies: verskaf worsbroodjies en burgers✓  
Aflowering van bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en burgers✓  
Kelner✓, onderhoud✓, sekuriteit✓ skoonmaker✓skottelgoedwasser✓  
Koop groente van 'n boer ✓ (Enige ander relevante 3) (3)



**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 (a) Maître d'hôtel moet die probleem ondersoek√  
 Bly kalm; beheer jou emosies √  
 Wys bereidwilligheid om gaste te help/gee aandag aan gaste√  
 Vra om verskoning√  
 Moenie met die kliënt stry nie√  
 Erken die klagte en bedank die gas dat hulle dit onder jou aandag gebring het√  
 Moenie die blaam op jouself of iemand anders plaas nie√  
 Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie√  
 Hou die gaste ingelig oor die vordering met hulle voedsel/lig gaste in oor die probleem√  
 Stel alternatiewe geregte voor wat nie so lank sal neem nie√  
 Bring vir die gaste 'n komplimentêre drankie/broodrolletjies met die toestemming van die bestuurder√ (Enige 4) (4)
- 6.1.1 (b) Bly kalm: kelner en gas√  
 Beheer jou emosies en neem beheer van die situasie√  
 Vra gas beleefd/ferm om die restaurant te verlaat/sagter te praat√  
 Verskuif gaste na 'n ander tafel√  
 Moenie meer alkoholiese drank aanbied nie√  
 Nie-alkoholiese drank/koffie kan vir die gas aangebied word√  
 Hou die insident so stil as moontlik√  
 Roep sekuriteit/maitre d' om die probleem te hanteer√  
 Maak verskoning teenoor die ander gaste vir die geraas (Enige 5) (5)
- 6.1.2 Bedien 'n komplimentêre drankie/gereg√  
 Kontroleer die gas na 'n tydjie om te kyk of alles wel is√  
 Skakel die gas binne 'n week om op te volg of hy/sy tevrede is met hoe die probleem opgelos is√  
 Bou en handhaaf 'n goeie verhouding√ (Enige 1) (1)
- 6.1.3 Was in skoon, warm, seperige water√  
 Spoel af in warm water ( $\pm 60^{\circ}\text{C}$ ) √  
 Lugdroog √  
 Poleer met 'n skoon droë lap/vadoek√  
 Indien daar watermerke is, doop toerusting in baie warm water vir 'n paar oomblikke en poleer met 'n droë, skoon lap√  
 OF  
 Maak seker dat eetgerei skoon is√  
 Bestudeer die spyskaart en dek die eetgerei dienooreenkomstig√  
 Verseker dat die eetgerei reguit/in lyn met oorkantste cover is√  
 Dek eetgerei 1-2 cm van die rand van die tafel√  
 Gebruik 'n hoofgereg/entréebord om die spasie tussen die tafelmes en –vurk te bepaal√  
 Maak seker dat al die covers dieselfde lyk√ (Enige 3) (3)

- 6.2 6.2.1 Pienk/ligrooi/blush✓  
Motivering: Dit is 'n rosé/doppe van druiwe is verwyder/mengsel van wit en rooi wyn✓ (2)
- 6.2.2 6/ 7/ 8°C✓ (1)
- 6.2.3 Brut: Baie droog✓ (1)
- 6.2.4
- |                                   | <b>Wyn A</b>   | <b>Wyn B</b>                                  |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>Vervaardigings-<br/>metode</b> | Charmat (tweede fermentasie in die tenk) ✓<br>Cap Classique✓<br>Tenkmetode✓<br>Karbonisasie✓<br>Oordragmetode✓ (Enige 1) | Champagne (tweede fermentasie in die bottel)✓ |
| <b>Oorsprong</b>                  | Roederer Estate,<br>Anderson Valley,<br>Kalifornië, USA ✓  | Frankryk✓                                     |
- (4)
- 6.2.5 Kaviaar✓  
Oesters✓ (Enige 1) (1)
- 6.3 Perseelverbruik/op-die-perseel✓  
Alkohol word verbruik op die perseel waar dit gekoop word en kan nie weggeneem word nie, bv. hotelle en restaurante✓  
Buite-perseel/af van die perseel✓  
Vir drankwinkels wat drank verkoop wat dan op 'n ander plek verbruik word ✓  
Dag/tydelike/'event'✓ – lisensie is slegs geldig vir 'n sekere tyd/tydelik✓ (2 x 2) (4)
- 6.4 Vra gaste of hulle gereed is om te bestel✓  
Lig kliënt in oor promosies/ spesiale aanbiedinge✓  
Neem die bestelling aan die regterkant van die gasheer eerste✓ en werk anti-kloksgewys✓ rondom die tafel✓eindig by gasheer✓  
Neem die bestelling vir die voor- en hoofgeregte✓  
Vermeld enige dieetversoeke✓  
Herhaal die bestelling om te verseker dat dit korrek is✓  
Voltooi die kombuisbestellingsvorm insluitend dieetversoeke✓  
Plaas die bestelling by die kombuis/bestelling korrek geplaas✓  
Rekordeer die bestelling vir rekeningdoeleindes✓ (Enige 4) (4)

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