



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2022

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.

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

1.1.1	A✓	M49	V5
1.1.2	C✓	M60	V20
1.1.3	C✓	M194	V38
1.1.4	D✓	M22	V76
1.1.5	D✓	M188	V34
1.1.6	B✓	M44	V3
1.1.7	D✓	M94	V194
1.1.8	A✓	M95	V194
1.1.9	C✓	M95	V193
1.1.10	C✓	M86	V200

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓
1.2.2	E✓
1.2.3	B✓
1.2.4	F✓
1.2.5	H✓
1.2.6	A✓

M69
V16
(6)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	B✓
1.3.2	D✓
1.3.3	E✓
1.3.4	F✓

M3-4
V118
(4)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Guéridon✓	M175	V37
1.4.2	Agar-agar✓	M128	V160
1.4.3	40/dubbeld/twee maal die getal✓	M76	V18
1.4.4	Malvapoeding/Jan Ellis✓	M136	V158
1.4.5	Cap Classique/Method Cap Classique /MCC✓	M156	V148
1.4.6	Wild/Wildsvleis✓	M79-	V189
1.4.7	Teikenmark/Kliënte/Verbruikers✓	M16	V135
1.4.8	Netto/netto wins✓	M62	V23
1.4.9	Bromelien/Ensieme/Proteolitiese ensieme✓	M132	V163
1.4.10	Filo/Purr✓	M115	V205

(10)

1.5 KEUSE-ITEMS**Enige volgorde**

1.5.1 B✓ C✓ F✓

M150 V165
(3)

1.5.2 A✓ C✓ E✓

M10 V-
(3)**1.6 VOLGORDE****Korrekte volgorde**

B✓ D✓ A✓ C✓

M116 V209
(4)**TOTAAL AFDELING A: : 40**

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

- 2.1 2.1.1 -Diarree/loop maag/waterige stoelgang✓
-Braking✓
-Abdominale pyne/Maagpyne/maagpyn/maagkrampe/krampe✓
-Naarheid
-Hoofpyne/Kopseer✓
-Koors✓
-Dehidrasie/Ontwatering✓ M24
-Swakheid/moegheid ✓ V77
-Koue rillings✓ (Enige 4) (4)
- 2.1.2 -Die voedselhanteerder/werknemer kan diarree/loopmaag/
omgekrapte maag hê✓
-Die voedselhanteerder moet die verspreiding van die virus
Voorkom/dit kan versprei na die gaste/ander werknemers ✓
-Die voedselhanteerder kan die voedsel kontamineer/besmet
terwyl daarmee in die kombuis gewerk word/het dalk nie hande
gewas nadat toilet besoek was nie✓
-Werknemers mag dalk nie lekker voel nie/In ernstige gevalle kan M24
hulle begin dehidreer of ontwater/besoek 'n dokter✓ V77,
-Kan nie hul werk behoorlik doen as hulle simptome het nie✓ 82
(Enige 3) (3)
- 2.1.3 -Hou insekte en vlieë uit die kombuis uit✓
-Gebruik gaas voor vensters om insekte en voëls uit te hou✓
-Voedsel moet behoorlik/korrek opgeberg word/bedek alle voedsel
tydens opberging✓
-Moenie voedsel oral laat rond lê nie✓
-Hou voedsel onder 5°C of bo 60°C/uit die gevaarsone✓
-Voorkom kruiskontaminasie tussen rou en gaar voedsel/hou rou
en gaar voedsel apart/skei werkareas✓
-Moenie voedsel op die vloer stoor nie✓
-Moenie toelaat dat rommel opgaar nie✓
-Hou deksels op asblikke toe✓
-Gebruik verskillende kleur kapplanke✓
-Maak voedsel behoorlik gaar/hoë temperature vernietig M24
Bakterieë/maak seker die hoender is behoorlik gaargemaak/kook V77
hoender vooraf✓ (Enige 4) (4)
- 2.2 -Dit is altyd beter om 'n kredietkaart met 'n lae limiet te gebruik vir aanlyn-
aankope✓
-Maak gebruik van veilige verbindings/konneksies – dit sal begin met 'https'✓
-Kyk vir 'n "padlock" onder/bo op die skerm✓
-Doen besigheid met 'n betroubare organisasie/betroubare verskaffer/moet
wettig wees/nie 'n verneukspul nie✓
-Kyk na die resensies van die besigheid✓

- Gebruik aanbevole webwerwe/dié wat aan jou bekend is✓
 - Gebruik die mees onlangse weergawe van die web-soekenjin ('web browser') ✓
 - Maak gebruik van rekenaarfilters✓
 - Moenie op enige 'hyperlink' klik wat dalk in 'n 'spam' e-pos vervat mag wees nie✓
 - Gebruik altyd 'n veilige web-soekenjin/'browser'/stel die web-soekenjin op die hoogste moontlike sekerheidsaanmelding en monitering✓
 - Lees die voorwaardes en terme op die verskaffer se webwerf om beskerming te verseker✓
 - Maak seker jy is op die regte webwerf✓
 - Moenie persoonlike inligting/banking details stoor nie✓
 - Maak seker dit is die korrekte produk/prys/grootte✓
- (Enige 4)
- M36
V94
(4)
- 2.3 2.3.1 -Die verwagting van 'n formele restaurant met goeie diens is nie beleef nie/ Gas is nie gelukkig nie/nie tevrede nie/negatiewe uitkoms✓
- M31
V89
(1)
- (Enige 1)
- 2.3.2 -Die restaurant se hoof verantwoordelikheid om goeie kliëntesorg en diens te verseker, het die kelner nie aan voldoen nie/die kelner het nie goeie kliëntediens voorsien nie✓
- Die professionalisme en vriendelikheid van die kelner was swak/onaanvaarbare houding✓
- Die kelner het nie die gas verstaan nie/nie omgegee oor die gas se klagte nie/die manier hoe die kelner die gas se klagte hanteer het, is nie aanvaarbaar nie/ die kelner het nie klag oor die oesters positief hanteer nie✓
- Die kelner was ongeskik/onvriendelik gewees deur die gas aan te raai om na 'n ander restaurant toe te gaan✓
- Die kelner het nie sy emosies beheer nie✓/het nie kalm en vriendelik gebly nie✓
- Die kelner het nie 'n warm ondersteunende stemtoon gehad nie/hy het geskree/was arrogant✓
- Die kelner het met die gas geargumenteer/gestry✓
- Die kelner het nie omverskoning gevra nie✓
- Onvanpaste liggaamstaal/negatiewe hand gebaar/die kelner het nie oogkontak gemaak nie✓
- M32
M183
V90
V42
(4)
- Oplossings kry geen punte nie** (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B : 20

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

- | | | | |
|-----|-------|---|---------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | -Die vorm moet gesmeer wees/liggies geborsel met olie/liggies gespuit met kleefwerende kossproei✓
-Voer vorm uit met kleefplastiek✓ | M130
V162
(1) |
| | 3.1.2 | Proses1- Hidrering/spons/bloei✓
Proses 2- Dispersie/dispergering✓
Moet in korrekte volgorde wees | M128
V160
(2) |
| | 3.1.3 | -Geroerde vla/ Eiertvla/Vla /Koue nagereg✓

(Enige 1) | M137
V147
(1) |
| | 3.1.4 | -Die vla sal geskif/gesplit wees/onegalige tekstuur/nie glad nie✓
-As dit te lank gekook word kan dit aanbrand/brand/brandsmaak✓
-Dit kan stukkies in die vloeistof vorm/ sinerese/ proteïene oorkoaguleer/skei van die vloeistof/waterig met stukkies in✓

(Enige 2) | M137
V147
(2) |
| | 3.1.5 | -Voorkom dat melk oorverhit/melk moet skaldeer word/melk moenie kook nie✓
-Die warm melk moet altyd by die eiers gevoeg word en nie die eiers by die melk nie/melk moet getemper word✓
-Dit moet gedurig/aanhoudend geroer word✓
-Kook op 'n lae hitte/nie te hoë✓
-Kook oor 'n bain-marie/dubbel koker/ waterbad✓
-Die vla moet gekook word tot dit dik genoeg is om die agterkant van 'n lepel bedek of 'n lagie vorm/moenie vla oorgaar maak of vir te lank nie✓

(Enige 3) | M137
V147
(3) |
| | 3.1.6 | -Voeg direk by warm vla✓
-In die mikroglofond (slegs vir 'n paar sekondes) ✓

(Enige 1) | M130
V161
(1) |
| | 3.1.7 | Franse meringue✓ | M140
V151
(1) |
| | 3.1.8 | -Daar moet geen spore van eiergeel in die eierwit wees omdat dit sal voorkom dat die eierwit behoorlik sal skuim✓
-Eierwitte by kamertemperatuur skuim die beste✓
-Alle apparaat moet vry van vet of olie wees/skoon en droog wees✓
-Vee die bak uit met 'n halwe suurlemoen✓
-Sure soos kremetart of suurlemoensap kan bygevoeg word om die skuim te stabiliseer✓
-Mengbakke moet van materiale wees wat nie vet behou nie, glas, porselein en vlekvrystaal moet gebruik word/die beste materiaal om te gebruik is koper wat 'n katalitiese reaksie veroorsaak om die eierwit te help om 'n stabiele skuim te vorm✓
-Klits eierwitte tot die sagtepuntstadium✓ | |

- Voeg die suiker geleidelik by terwyl geklits word tot stywe punte vorm✓
- Moenie die meringue oorklits nie✓
- Gebruik die korrekte ratio van bestanddele (eierwit tot suiker) ✓
 . (Enige 3)

M140
V151
(3)

3.2 3.2.1

ROOMYS	GRANITA
-Hoë vetinhoud/10% vet/ suiwelbasis/room✓	-Bevat geen vet nie, suiwel inhoud, gemaak van vrugtesap/ puree/wyn/gegeurde water✓
-Romerig✓	-Korrelrig✓
-Gladde tekstuur✓	-Krakerige tekstuur✓
-Mengsel word konstant geroer/geroer tydens bevriësing om yskristalle te breek en lug in te sluit✓	-Bevat fyngemaakte yskristalle wat met 'n vurk opgebreek is✓

(2 x 2)

M139
V149
(4)

3.2.2

- Nie geskik as 'n bo-laag nie✓ (1)
- Die suiker begin smelt/disintegreer/absorbeer vog/dit sal klewerig word/die vog in die roomys sal die suiker laat smelt✓
- Dit sal 'n negatiewe impak hê op die voorkoms van die roomys✓
- Dit kan te soet wees✓
- OF** (Enige 2)
- Geskik as 'n bo-laag✓ (1)
- Dit sal die geur verbeter as gevolg van die gekaramelliseerde suiker/komolimenteer die smaak van die roomys✓
- Dit kan mooi lyk as dit vinnig/dadelik bedien word/dit is 'n mooi garnering✓
- Bring 'n ander/krakerige tekstuur na vore✓ (Enige 2)

M146
V156
(3)

3.3 3.3.1

- Die woord spyskaart moet in hoofletters geskryf word en nie in kleinletters nie✓
- Die woord spyskaart moet in vetgedrukte letters ('bold') wees✓
- Die tipe maaltyd moet op die spyskaart aangedui word bv. Middagete/Aandete✓
- Elke naam van 'n gereg begin met 'n hoofletter bv. die entré/tussengang begin met kleinletters✓
- Daar is nie 'n skeiding/spasie tussen gange nie bv. voorgereg en entré , nagereg en koffie/foutiewe spasiëring✓
- Geen name van die gange nie bv. Voorgereg, Tussengereg of Entrée asook by die Nagereg✓
- Daar is geen datum op die spyskaart nie, daar moet 'n datum voluit uitgeskryf wees op elke spyskaart✓
- Brood word nie op 'n spyskaart aangedui nie✓ (Enige 5)

M47
V-
(5)

3.3.2

- Vrugtetariër✓✓
- Vegaan✓✓
- Ovo-vegetariër✓✓ (Enige 1 x 2)

M99
V178
(2)

- 3.3.3 -Dit is laag in kilojoules✓/versadigde vette✓/ cholesterol✓
 -Dit is ryk aan komplekse koolhidrate✓en dieetvesel✓
 -Dit het 'n lae glukemiese indeks✓
 -Dit is goedkoper as dierlike proteïene✓
 -Dit is 'n uitstekende bron van nutriënte/volledige proteïene/hoë proteïen inhoud/bevat al die essensiële aminosure✓
 -Plante verlaag die koolstofdioksied voetspoor ✓
 -Dit is soortgelyk in smaak en tekstuur van vleis (Enige 4) M104
V182
(4)
- 3.3.4 -Amandels is 'n goeie bron van proteïene en B-vitamines✓
 -Hoog in vet, maar laag in cholesterol/hoog in gesonde vette/omega 3✓
 -Bevat minerale bv. magnesium, fosfor en kalium✓
 -Hoog in vesel✓
 -Laag in koolhidrate✓ (Enige 2) M105,6
V179
(2)
- 3.3.5 -Amandel 'brittle'/Pralien/gekaramelliseerde amandels✓
 -Amandel Streusel/krummels/vlokkies✓
 -Amandel Tuiles✓
 -Amandelbasis roomys✓
 -Versuikerde/Gekristalliseerde amandels✓
 -Amandels in sjokolade gedoop✓
 -Amandelkoeke/amandeltert✓
Geen punte vir voorbeelde van vulsels nie
 (Enige relevante alternatiewe antwoorde) M143-
144
V157
(2)
- 3.3.6 Die spyskaart is geskik vir Hindoes/ Ja✓ (1)
 -Daar is geen vleisgeregte nie bv.bees/vark nie✓
 -Voedsel is vegetaries bv. Soja schnitzel, botterkorsiesop✓
 -Geen vis of eiers nie✓
 -Geen alkohol/alkoholiese produkte gebruik nie✓ (Enige 3) M44
V3
(4)
[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	-Potbraai/Oondrooster✓ -Smoor✓	(Enige 1)	M93 V192 (1)
	4.1.2	-Goeie voeding/spesiale dieet/ waarborg goeie kwaliteit vleis/en goeie voeding sal ook goeie marmering tot gevolg hê✓ -Vleis met groter hoeveelhede tussenspiervet is geuriger en sagter as gevolg van beter marmering/ marmering dra by tot die sagtheid en geur van die vleis✓ -Hoe jonger die dier hoe sagter die vleis, /die ouderdom bepaal die graad van die vleis✓ -Spiere wat nie gereeld gebruik word nie sal sagter vleis as eindresultaat hê/'n rustige omgewing sal goeie kwaliteit vleis tot gevolg hê✓ -Behandeling van die dier voordat dit geslag word beïnvloed die kwaliteit van die vleis/diere moet altyd kalm gehou word voordat dit geslag word✓	(Enige 2)	M81 V196 (2)
	4.1.3	-Dit is geskik/Ja✓ -Yorkshire poeding is die tradisionele bykomstigheid vir geroosterde vleis/dit absorbeer die sappe/sous van die skof✓		M96 V204 (2)
4.2	4.2.1	A- Voorsny✓ -Dit is 'n aksie waar vleis opgesny word in skywe/porsies vir bediening✓ -Vleis word altyd teen die grein gesny✓ -Gebruik die volle lengte van die lem/ 'n skerp mes moet gebruik word✓ -Gebruik 'n voorsnyvurk om die skof vas te druk terwyl dit opgesny word✓	(1) (2)	
		B- Stopvulling/Vul en oprol✓ -Gebruik vir ontbeende vleis✓ -Die binnekant van die vleis word gevul met 'n mengsel van broodkruimels, gaar rys ens. of 'n vulsel✓ en dan opgerol en vasgebind word✓	(1) (2) (2x3)	M85- 87 V199- 201 (6)
4.3	4.3.1	Skilferkorsdeeg/skilferdeeg/pate feuillitée✓		M113 V206 (1)
	4.3.2	1:1✓ -Gelyke hoeveelhede vet tot meel✓	(Enige 1)	M117 V206 (1)

4.3.3	Goed/suksesvol ✓	(1)	
	-Dit is die korrekte grootte 5 cm in deursnee✓		
	-Mooi lagies gevorm/ Vlokkerige lagies sigbaar/deeg gelamineer✓		
	-Goed gerys/goed uitgepof✓		
	-Oneweredige oppervlak✓		
	-Ronde vorm✓		
	-Daar is 'n goeie holte vir vulsels/hol in die middel✓		
	-Hapgrootte✓		M117
	-Kleur is gepas/ aanvaarbaar/ lig/nie gebrand of donker nie		V208
	(goudbruin kan nie aanvaar word nie)	(Enige 2)	(3)
4.3.4	-Al die bestanddele/apparaat/werkoppervlakke moet koud wees tydens voorbereiding✓		
	-Bestanddele moet in die korrekte verhoudings/ratio gebruik word✓		
	-Moenie die deeg oorhanteer nie/te veel hanteer nie/veroorzaak swaar/digte tekstuur✓		
	-Verseker dat die bouchée 'n ronde vorm het/ronde koekiedrukker✓		
	-Gebruik die minimum hoeveelheid meel tydens uitrol en vou✓		
	-Deeg moet rus na elke stadium van rol en vou✓		
	-Dit moet by die korrekte temperatuur van 220 °C gebak word/nie te hoë temperature nie✓		
	-Oond moet voorverhit word✓		
	-Nie te lank bak nie/moenie oor bak nie✓		
	-Plaas die oondrak op die korrekte vlak bv. in die middel van die oond✓		M114
	-Moenie die oonddeur oopmaak gedurende die bakproses nie✓		V177
	-Glaseer die bouchées voordat dit gebak word✓	(Enige 3)	(3)
4.4	4.4.1		
	-Naam van die vervaardiger/maatskappy✓		
	-Vervaldatum/Verkoop-teen datum/ "beste voor datum"✓		
	-Vervaardigingsdatum/datum wanneer dit gemaak is✓		
	-Netto gewig/gewig/massa✓		
	-Waarskuwingsverklarings/waarskuwings✓		
	-Allergene/vry van allergene✓		
	-Bedieningsvoorstel/Gebruiksaanwysings✓		
	-Voedselinligtingstabel/Voedingswaarde✓		
	-Strepieskode✓		
	-Identifikasie/lotnommer/reeksnommer✓		M153
	-Gradering✓		V177
	-Handelsnaam/Logo✓	(Enige 4)	(4)
4.4.2	-Hoë hitte wat tydens die inmaakproses gebruik word vernietig die mikroörganismes✓ en ensieme✓		
	-Inmaak verhoed dat voedsel agteruitgaan omdat dit nie meer aan suurstof blootgestel word nie✓		
	-Die pere word verseël in gesteriliseerde , lugdigte houers✓ in 'n gekonsentreerde suikerstroop✓ wat verhoed dat mikroörganismes groei✓		
	-Lug word uitgesluit deur die verseëling en daarom kan mikroörganismes nie vermeerder nie✓ en herkontaminasie word voorkom✓		M151
	-Verseëelde houers is lugdig en sluit suurstof uit✓	(Enige 4)	V175
			(4)

4.4.3	(a)	Bestanddeelprys= Voedselkoste /Pere + suiker + suurlemoensap + pektien R27,99 + R9,99 + R6,00 + R5,00✓ Voedselkoste = R48,98/R49,00✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
	(b)	Verkoopprys = $\frac{\text{Voedselkoste}}{\text{Voedselkoste persentasie (\%)}}$ ✓ = $\frac{R48,98}{40\% / 0,40}$ ✓ = R122,45/R122,50✓ (Enige 1 + totaal)	M61 V25 (2)
4.5	4.5.1	Churros✓	M124 V187 (1)
	4.5.2	180 °C – 190 °C✓	M123 V187 (1)
	4.5.3	Dreineer op absorbeerpapier✓/Dit moet met kaneel en suiker gesprinkel/bestuif word✓/ gerol word in strooisuiker terwyl dit nog warm is✓ (Enige 1)	M123 V187 (1)
	4.5.4 (a)	-Te veel water sal verdamp✓met te min stoom as resultaat✓ en die finale produk sal 'n merkbare kleiner volume hê/klein holte/swaar/digte produk✓ -Vet sal by die finale produk uitsypel en die eindresultaat is 'n olierige produk✓ (Enige 2)	M124 V186 (2)
	(b)	-As die pasta nog warm is of as al die eiers gelyktydig bygevoeg word, sal dit oorkoaguleer/pasta sal klonterig wees/ die eier sal skif in die pasta as gevolg van koagulering en sal 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ -As al die eiers op eenslag by die finale produk gevoeg word, kan dit dalk nie genoeg rys om 'n behoorlike holte te vorm nie✓ -Die mengsel sal nie behoorlik emulsifiseer nie✓ -Dit sal moeilik wees om mee te werk✓ -Om die regte konsistensie te verkry/om te verseker dat die pasta nie te loperig is nie✓ -Sinerese sal plaasvind en water word uitforseer uit die pasta uit✓ -Die eier sal skif en 'n swak eindproduk tot gevolg hê✓ (Enige 2)	M124 V187 (2)
	(c)	-Ekstra meel sal veroorsaak dat die chouxpasta plat val✓ -Geen holte sal vorm nie/dit sal nie behoorlik rys nie✓ -Die ekstra meel sal nie gelatiniseer nie/meel sal nog rou wees/melerige smaak✓ -Dit sal die ratio/verhouding van die bestanddele verander✓ (Enige 2)	M124 V187 (2) [40]

TOTAAL AFDELING C : 80

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

5.1	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> -Sekuriteit/Uitsmyter/"Bouncer"✓ -Restaurantbestuurder/Bestuurder✓ -Maitre d'hôtel/Hoofkelner✓ 	(Enige 1)	M3,6 V124 (1)
	5.1.2	Die kelner se reaksie was goed/JA✓ <ul style="list-style-type: none"> -Die kelner was kalm✓ -Hy het die gas vriendelik gevra om nie die ander gaste te pla nie✓ -Om enige verdere opstandigheid te voorkom, het hy wel aan die gas nog 'n drankie bedien✓ OF Die kelner se reaksie was nie goed nie/NEE✓ <ul style="list-style-type: none"> -Hy moes nie aan die gas nog 'n drankie bedien het nie aangesien die gas reeds besope was/volgens wetgewing✓ -Hy moes eerder aan die besope gas koffie aangebied het✓ -Hy moes nie die gas toegelaat het om op die tafel te dans nie/hy moes die insident stil gehou het✓ -Hy moes eerder die gas gevra het om die restaurant te verlaat✓ -Hy moes hulp van sekuriteit gevra het✓ (1+enige 3 redes) 	(Enige 3)	M185 V41 (4)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> -Hanteer die situasie volgens die korrekte prosedure/beleid van die instansie✓ -Die bestuurder moes hierdie situasie hanteer het aangesien dit 'n ernstige besering is-Nooddienste moes gekontak gewees het sodat hulle verantwoordelik vir die behandeling is/neem gas na 'n dokter of hospitaal toe✓ -Personeellede moet kalm bly en steeds professioneel optree✓ -Hou die beseerde gas kalm/gemaklik✓ -Beweeg die gas weg van ander gaste/hanteer diskreet✓ -Insident moet gerapporteer word/papierwerk moet voltooi word✓ 	(Enige 3)	M186 V45 (3)
5.2	5.2.1	Bemarking✓ Verkope en bemarking✓		M5 V120 (1)

5.2.2	<p>Die verantwoordelikhede van die tele-verkope persoon is:</p> <ul style="list-style-type: none"> -om potensiële kliënte te skakel✓ -om die onderneming bekend te stel/te bemark en te adverteer/produkte en dienste bekend te stel✓ -om sms'e en multimedia-boodskappe, e-posse of spesiale aanbiedinge te stuur✓ -om die webwerf van die onderneming op datum te hou met produkte en dienste/voorsien korrekte inligting van onderneming/sosiale netwerke op te bou✓ -om die onderneming te bemark/adverteer/te bevorder -om saam te werk met die bemarkingsbestuurder/'n span te vorm om kreatiewe bemarkingsmateriaal te ontwerp en seker te maak dat die onderneming uitstaan bo die res✓ -Onderhou 'n professionele beeld vir die onderneming✓.....(Enige 3) 	M5 V120 (3)
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> -Die menslike-hulpbronbestuurder moet toesien dat die geskikte kandidaat opgelei word✓ -Die kandidaat moet ingelyf word by die dinamika van die onderneming✓ -'n Werknemerkontrak wat salaris, verlof en dispuutprosedures insluit, moet opgestel en geteken word✓ -Die professionele erkode, prosedures, werkskedules en roosters moet aan die kandidaat verduidelik word✓ -Omsien na dissiplinêre aksies/probleme/geskille in die werksplek✓ -Evaluering van werkverrigting/prestasies in die werkplek✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	M6 V125 (3)
5.2.4	<ul style="list-style-type: none"> -Hierdie webblad voorsien baie inligting✓ -Alle inligting benodig is voorsien bv. Ligging/omgewing/attraksies, kontakdetails/beskikbaarheid van akkommodasie✓ -Dit is kort en op die man af/maklik om te volg✓ -Groot letters gebruik wat maklik lees✓ -Interessante/relevante prente en foto's✓ -Eenvoudige taalgebruik sonder spelfoute✓ -Die prys van die produk word aangedui✓ -Duidelik omlyn✓ -Die uitleg is netjies/georganiseerd/lyk professioneel✓ -Die uitreikarea is groter/sigbaar vir die wye wêreld/groot gehoor✓ <p style="text-align: right;">(Enige 5)</p>	M19,21 V138 (5)
5.2.5 (a)	<p>Inkomste-genererende areas is areas wat 'n inkomste verdien vir die onderneming✓</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gaste betaal vir areas of dienste✓ <p style="text-align: right;">(Enige 1)</p>	M2 V108 (1)
(b)	<ul style="list-style-type: none"> -Gastekamers/akkommodasie✓ -Voedsel en drank/restaurant✓ -Spa✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M2 V108 (2)
5.3	<ul style="list-style-type: none"> Prys✓ Plek/besigheidsarea/ligging✓ Produk✓ Promosie/Advertensies✓ Persone/mense/kliënte/verbruikers/teikenmark✓ Verpakking/vertoon/aanbieding van produk/✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	M15- 17 V135 (3)

- 5.4
- Die bruto buitelandse produk (BBP) van die ekonomie van Suid-Afrika verminder/verlaag✓
 - 'n Afname in die aanvraag na verblyf in hotelle/afname in uiteet in restaurante/hotelle/besoek nie restaunte nie/reis minder/besoeke aan gasvryheidsondernemings verlaag✓
 - Baie gasvryheidsondernemings moes sluit/toemaak van restaurante/hotelle✓
 - Veroorsaak 'n verlies aan werkgeleenthede✓
 - Daar was geen aanvraag by maatskappye wat produkte aan hotelle gelever het nie✓
 - Ekonomiese groei was nie gestimuleer nie✓
 - Die plaaslike inkomste het gedaal of verlaag✓
 - Geen inkomste is gegenerer om by te dra tot die ontwikkeling en verbetering van die land se infrastruktuur nie✓
 - 'Multiplieer effect'/Vermenigvuldiger effek verlaag✓
 - Geen toeriste wat hotelle besoek om by te dra tot die land se buitelandse valuta nie✓
 - Die selfbeeld en lewensstandaarde van die gemeenskap kon nie verbeter het nie✓
- (Enige 4)

M3
V112
(4)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 (a) Nie korrek nie/Verkeerd✓ (1)
 -Die messe is aan die linkerkant van die cover en die vurke aan die Regterkant/vurke en messe is omgeruil✓
 -Die lepel is in die verkeerde posisie/moet aan regterkant wees✓
 -Daar is geen entr e mes vir die entr e vurk nie✓
 -Die steel van die nageregplepel wys in die verkeerde rigting✓
 -Daar is geen nageregvrk nie✓
 -Beide die messe en vurke is nie die korrekte afstand van die rand van die tafel af nie✓ M178
 -Geen broodmes/ entr e mes op die kleinbordjie nie✓ (Enige 2) (3) V30
- (b) Nie korrek nie/Foutief✓ (1)
 -Die kleinbordjie is in die verkeerde posisie geplaas/ dit moet aan die linkerkant van die cover kom✓ M178
 -Die borde/entr e en hoofgeregborde moet nie op die cover gedek word nie✓ (Enige 1) (2) V30
- 6.1.2 Goeie/formele/netjiese/elegante voorkoms✓ (1)
 -Gevoude servet is in die middel van die cover gedek✓
 -Die servet is skoon, geen kosvlekke, kerswas, brandmerke of verwaarlosing sigbaar nie✓
 -Die servet is mooi gestryk/geen kreukels nie/nie te veel hanteer nie✓ M178
 -Die servet lyk nie onnet of uitgerafel nie✓ V30
 -Die servet is netjies gevou✓ (Enige 1) (2)
- 6.2 6.2.1 Die lepel✓ M161
 V67
 (1)
- 6.2.2 -Die bestanddele word in lagies gevorm met die lepel in die glas✓ waarin dit bedien word✓
 -Die bestanddele dryf bo-op mekaar✓ M161
 -Begin met die digste/swaarste bestanddeel of vloeistof eerste✓ V62
 -'n Mengstokkie kan in die glas geplaas word om die gas toe te laat om self die drankie te meng✓ (Enige 2) (2)
- 6.2.3 'Frosting' – doop die rand van die glas in geklitste eierwit/suurlemoensap/water✓ en dan in gekleurde korrelsuiker/jelliepoeier/sout om die rand te bedek✓ M161
 V67
 (2)
- 6.3 6.3.1 A Natuurlike wyn/stil wyn✓ M155
 B Vonkelwyn✓ V47
 C Gefortifiseerde wyn✓ (3)
- 6.3.2 -Naam van wyn/tipe wyn/Kultivar✓
 -Klassifisering van wyn✓
 -Unieke naam✓
 -Oesjaar/Vintage/Datum van produksie✓
 -Oorsprong/Naam en volle besigheidsadres/kodenommer✓
 -Vervaardiger/Handelsnaam/Wynlandgoed/Landgoed✓ M157
 -Alkoholinhoud✓ V53
 -Volume van bottel✓ (Enige 3) (3)

6.3.3	<p>Gekurkte rooiwynbottels moet as volg gestoor word:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in 'n skoon kelder/opbergingsarea wat goed geventileer is✓ - in 'n effense klam area wat vry van enige vibrasies is✓ - in 'n donker area /weg van direkte sonlig om skade te voorkom/weg van ultraviolet lig/slegs sagte lig✓ - konstante koel temperatuur tussen 10-16°C✓ - in 'n effense opgeligte posisie met die kurk na bo/plat om te verseker dat die sediment op die bodem van die bottels bly✓ - onderstebo in bokse ✓ - met die etiket na bo of na voor✓ - soortgelyke wyne word saam gestoor✓ 	<p>(Enige 5)</p> <p>M159 V54 (5)</p>	
6.4	6.4.1	<p>Silwerdiens✓</p>	<p>M192 V36 (1)</p>
	6.4.2	<ul style="list-style-type: none"> -Broodbediening is vanaf die linkerkant van die gas✓ -Die broodmandjie/skinkbord/dienbord moet op die linkerpalm van die kelner wees✓ -Die kelner verlaag die linkerhand effens sodat die mandjie nie meer as 5cm van die kant van die gas se kleinbordjie af is nie✓ -Die kelner lig 'n broodrol met die bedieningsapparaat (nagereglepel en –vurk) in hul regterhand op✓ -en plaas dit op die kleinbordjie✓ -Die kelner beweeg in 'n anti-kloksgewyse rigting om die tafel en bied aan elke gas 'n broodrol aan✓ -Kelners moet onthou om dames altyd eerste te bedien✓ -Begin met die gas aan die regterkant van die gasheer en eindig by die gasheer✓ -Kelners moet nie die mandjie op die tafel los nie✓ 	<p>(Enige 4)</p> <p>M192 V36 (4)</p>
6.5		<ul style="list-style-type: none"> -Verwyder enige ongebruikte covers/covers van gaste wat nie opgedaag het nie✓ -Covers/Dekplekke moet reggestel word nadat die bestelling van die hoofgereg geplaas is✓ -Korrigeer die messekan van die eerste gas en dan die vurkkant van die volgende gas deur tussen die twee gaste te staan✓ -Plaas die verlangde item in die volgorde van gebruik✓ -Byvoorbeeld: as 'n gas vis bestel vir die hoofgereg word die tafelmes en –vurk met 'n vismes en -vurk vervang✓ -Vervang eetgerei wat verkeerdelik gebruik is deur gaste✓ -Die prosedure sluit die verwydering van glase ook in bv. as 'n gas nie wyn gaan drink nie, word die wynglase verwyder, ✓die kelner moet die glase aan die steel optel en op 'n skinkbord plaas✓ 	<p>(Enige 2)</p> <p>M192 V33 (2) [30]</p>
		<p>TOTAAL AFDELING D: : 60</p> <p>GROOTTOTAAL: : 200</p>	