



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2008

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye en 'n 2 bladsy-antwoordblad.



INSTRUKSIES EN INLIGTING**LEES AL DIE INSTRUKSIES SORGVULDIG VOOR JY DIE VRAE BEANTWOORD.**

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD.
6. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.

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 langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Bevrore nagereg wat in 'n ronde vorm gestol word, is 'n ...

- A mousse.
- B bombe glaceé.
- C parfait.
- D vacherin.

ANTWOORD:

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

1.1.1 'n Siekte wat deur liggaamsvloeistowwe oorgedra kan word:

- A Tuberkulose
- B Hepatitis
- C MIV
- D Gastro-enteritis (1)

1.1.2 ... word veroorsaak deur 'n virus-infeksie of bakterieë.

- A Gastro-enteritis
- B Cholera
- C MIV
- D Tuberkulose (1)

1.1.3 Wanneer produkte en dienste, wat die Trots Suid-Afrikaans-logo dra gekies word, dra jy tot die ... by.

- A koop van minderwaardige produkte
- B bou van die internasionale ekonomie
- C bou van die plaaslike ekonomie
- D koop van duur produkte (1)

- 1.1.4 'n Voordeel van internet-aankope is dat dit altyd 'n beter ...
aanbied.
- A kwaliteit/gehalte
 - B prys
 - C diens
 - D verskeidenheid (1)
- 1.1.5 'n ... word gebruik om voorraad uit die stoorkamer te bestel.
- A Kwitansie
 - B Rekwisisievorm
 - C Faktuur
 - D Afleweringsnota (1)
- 1.1.6 ... is 'n bestanddeel van 'n Waldorf-slaai.
- A Grondboontjies
 - B Kasjoeneute
 - C Kokosneute
 - D Okkerneute (1)
- 1.1.7 Bedruiping verwys na ...
- A vleis wat met repies spek bedek word.
 - B vleis wat met vet bedruip word terwyl dit gerooster word.
 - C vleis wat in 'n mengsel van olie, asyn en speserye gelê word.
 - D gaar vleis wat met aspiekjellie bedek word. (1)
- 1.1.8 Die rolmerk op 'n karkas dui die ouderdom ...
- A en die gewig van die dier aan.
 - B van die dier en die hoeveelheid bene aan.
 - C en die hoeveelheid bindweefsel aan.
 - D van die dier en die hoeveelheid vet aan. (1)
- 1.1.9 'n Hoogs gesofistikeerde bedieningsmetode:
- A Bordbediening
 - B Buffetbediening
 - C Gueridon-bediening
 - D Kafeteriabediening (1)
- 1.1.10 Maaltye vir veganiste sluit in
- A vleis en peulgroente.
 - B neute en peulgroente.
 - C eiers en suiwelprodukte.
 - D eiers en groente. (1)



1.2 PASITEMS

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n nagereg in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – I) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.6) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A		KOLOM B
1.2.1	Soufflé	A papierdun pannekoek wat dikwels met 'n vrugtevulsel bedien word
1.2.2	Koekstruif	B eierwit, suiker en meel wat styf geklop word en in die oond gebak word
1.2.3	Pavlova	C lae brood, koek of vingerbeskuitjies, droëvrugte en vla
1.2.4	Bavarois	D sponskoek of vingerbeskuitjies gedoop in sjerrie met hapgrootte stukkies vrugte, neute, vla en jellie bedek met geklopte room
1.2.5	Crepés	E 'n groot meringue gevul met geklopte room en vrugte
1.2.6	Tuilles	F 'n ligte nagereg wat van eiervla, gelatien en styf geklopte eierwitte gemaak word
		G 'n ligte, donserige gebakte gereg wat van eiergeel en styfgeklopte eierwitte gemaak word
		H 'n soet of broskors basis met 'n verskeidenheid vulsels sonder 'n broskors
		I papierdun beskuitjies wat gemaak word van botter, versiersuiker, meel en eierwitte wat ewe veel weeg en in verskillende vorms gebak word

(6 x 1)

(6)

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 In die bedryf staan 'n plek wat vir 'n gas by 'n tafel gedek word as 'n ... bekend.
- 1.3.2 Die vooraf gereedmaking van 'n restaurant voor bediening staan as ... bekend.
- 1.3.3 'n Gewilde manier van bediening in restaurante waar gaste hulself bedien, staan as ... -bediening bekend.
- 1.3.4 'n Spyskaart wat 'n verskeidenheid keuses aan die gas bied waarvandaan hy kan bestel, staan as 'n ...spyskaart bekend.
- 1.3.5 'n ... -doek word deur kelners gebruik om te keer dat hulle hande en gewigte brand en om met bediening te help. (5)

1.4 EEN-WOORDITEMS

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 Beesvleis afkomstig van beeste jonger as 9 maande
- 1.4.2 Geel bindweefsel van vleis
- 1.4.3 'n Plantproteïen wat geweeke word voor dit gekook word om die kooktyd te verkort
- 1.4.4 'n Smeer met 'n fyn tekstuur, byvoorbeeld fyn hoenderlewer
- 1.4.5 'n Godsdienstige groep wat slegs halaal kos eet
- 1.4.6 'n Lagie op 'n gebakte produk met stroop of appelkooskonfyt om dit 'n blink voorkoms te gee
- 1.4.7 Klein choux-deegpoffertjies wat met 'n soet of sout vulsel gevul kan word
- 1.4.8 'n Tipe pasteideeg wat vir samoosas gebruik kan word
- 1.4.9 'n Sous wat tradisioneel saam met oondgeroosterde lam bedien word
- 1.4.10 Wanneer stukke spek of groente in die vleis gestop word voor die vleis in die oond gerooster word (10)



1.5 PASITEMS

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n bedieningstyl in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – G) langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A		KOLOM B
1.5.1	Silwer	A kos word op 'n bord aan gaste voorgesit
1.5.2	Bord	B kos word op 'n trollie voor die gaste gaargemaak
1.5.3	Familie	C gaste wag in 'n ry terwyl hulle kos kies en op hulle skinkborde plaas
1.5.4	Guéridon	D kos word uit die kombuis op opdienborde gebring en voor die persoon aan die hoof van die tafel geplaas
1.5.5	Kafeteria	E 'n metode waar opdienbakke op die tafel geplaas word en die gaste hulself bedien
		F informele bediening waar gaste hulself help
		G 'n tegniek om kos uit 'n opdienskottel op die gas se bord te plaas

(5 x 1)

(5)

1.6 PASITEMS

Kies die verklaring in KOLOM B om by 'n metode in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – F) langs die vraagnommer (1.6.1 – 1.6.4) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A	KOLOM B
1.6.1 Stowe	A vleis wat in vinnig kokende vloeistof gaargemaak word
1.6.2 Rooster	B vleis wat met die vetkant na bo, op 'n rak, in 'n vlak pan in die oond gaargemaak word
1.6.3 Smoor	C die meeste sagte vleissnitte word onder direkte hitte gaargemaak
1.6.4 Oondrooster	D 'n kombinasie van droë- en klam-hittegaarmaakmetodes wat gebruik kan word vir taai en sagte vleissnitte E vleis wat bedek is met krummels en in 'n pan met olie gaargemaak word F taai blokkies vleis wat stadig in kokende vloeistof gaargemaak word

(4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

Die Graad 12-Gasvryheidstudiesklas het besluit om hoenderpasteie en tee tydens pouse op Woensdae en Vrydae te verkoop. Die pastei en 'n koppie tee gaan vir R12,00 verkoop word.

- 2.1.1 Verduidelik waarom hoender goed gaar moet wees voor dit as 'n vulsel in die pasteie gebruik kan word. (1)
- 2.1.2 Beveel die geskikste metode aan wat die Graad 12 klas kan gebruik om die pasteie warm te maak voor dit verkoop word. (1)
- 2.1.3 Jy word gevra om 'n plakkaat vir die verkoop van die hoenderpasteie te skep. Watter belangrike inligting beveel jy aan moet op die plakkaat verskyn? (10)
- 2.1.4 Dui aan watter bemarkingstrategie die Graad 12-Gasvryheidstudiesklas kan gebruik om hul besigheid uit te brei. (4)

2.2

Die skets hieronder is 'n bewys van 'n goeie spangees onder die werknemers.



- 2.2.1 Maak 'n lys van VIER karaktertrekke waarvoor werknemers moet beskik wanneer daar in 'n span saamgewerk word. (4)
- 2.2.2 Bespreek hoe 'n geskikte uniform kan bydra tot die volgende in die werksplek en staaf met voorbeelde:
- (a) Atmosfeer (2)
 - (b) Spanwerk (2)
 - (c) Produktiwiteit (2)

2.3

Tuberkulose het 'n nadelige effek op die gasvryheidsbedryf.

- 2.3.1 Maak 'n lys van VIER simptome van TB. (4)
- 2.3.2 Verduidelik waarom 'n persoon wat met kos werk en met TB gediagnoseer word, nie moet voortgaan om in die kombuis te werk nie. (3)

2.4

'n Sjef sny per ongeluk sy hand raak terwyl hy besig is om te kook.

- 2.4.1 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word wanneer die bogenoemde besering behandel word. (5)
- 2.4.2 Watter voorsorgmaatreëls moet getref word wanneer die bogenoemde besering behandel word om die verspreiding van MIV/Vigs te voorkom? (2)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

3.1 Rekenaars het die beheer en bestuur van die kombuis vereenvoudig.

3.1.1 Bespreek die voordele van die bogenoemde stelling. (7)

3.1.2 Verduidelik waarom voorraadkontrolestelsels in die kombuis belangrik is. (3)

3.2 Bestudeer die onderstaande uittreksel. Teken die stoorkaart oor en voltooi die kaart deur die inligting wat hieronder verskaf word te gebruik.

Thandi neem voorraad met die hand.
Vandag het sy 10 blikkies (500 g) tomatiepuree ontvang.
Daar was 2 blikkies van dieselfde produk oor op die rak nadat sy 4 uitgereik het. Die laaste uitreiking is een week vantevore gemaak.
Die sjef het 11 blikkies vandag nodig.

Stoorkaart

Kommoditeit:

Verpakkingsgrootte:

Datum	Kwitansie- of ontvangsbewysnommer	Ontvang	Uitgereik	Balans

(8)



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

<u>Chouxpoffertjies</u>	
<u>Bestanddele</u>	
50 g	botter
250 ml	water (1 koppie)
Knippie	sout
250 ml	koekmeel
4	eiers
<u>Metode</u>	
1.	Plaas die botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2.	Voeg al die meel gelyk by en meng met 'n houtlepel.
3.	Kook vir 'n paar minute oor lae hitte tot die mengsel van die kante loskom.
4.	Laat die mengsel effens afkoel.
5.	Voeg die eiers een vir een by en klop deeglik na elke byvoeging.
6.	Skep lepelsvol op 'n gesmeerde bakplaat.
7.	Bak in 'n warm oond by 230 °C (450 °F) vir 10 – 15 minute.
8.	Verminder die oondtemperatuur tot 190 °C (375 °F) vir ongeveer 20 minute of tot goudbruin.
9.	Haal uit die oond. Maak 'n klein opening aan die kant van elke poffertjie.
10.	Laat afkoel.

3.3.1 Gee 'n rede vir elk van die volgende prosedures:

- (a) Die water moet nie te veel kook nie. (2)
- (b) Laat die mengsel effens afkoel voor die eiers bygevoeg word. (2)
- (c) Die eiers moet geleidelik bygevoeg word en goed na elke byvoeging geklop word. (2)
- (d) Bak by 'n hoë temperatuur vir 10 – 15 minute en bak verder by 'n laer temperatuur tot gaar. (2)
- (e) Maak 'n opening aan die kant. (2)

3.3.2 Botter is 'n beter keuse as olie vir die maak van chouxpoffertjies. Verduidelik hierdie stelling. (1)

- 3.4 Tydens die voorbereiding van skilferkors het die botter sag geword en begin smelt. Verduidelik hoe jy kan voorkom dat die botter sag word en smelt. (3)
- 3.5 Vergelyk die mengmetodes vir die voorbereiding van broskors- en skilferkorsdeeg. Tabuleer jou antwoord. (4)
- 3.6 Meringues en pannekoek het na 'n funksie oorgebly.
Beveel TWEE geskikte metodes (elk) aan om die produkte te bêre om te voorkom dat dit bederf.
- 3.6.1 Meringues (2)
- 3.6.2 Pannekoek (2)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART AANDETE	
Gestoomde Aspersies	
Gebraaide Lendeskyf met Peperous	Gesorteerde Groente
Pampoen-ravioli	Griekse Slaai
Gebakte Vla	
Koffie	
10 November 2008	

- 4.1.1 Identifiseer die aantal gange in die bostaande spyskaart. (2)
- 4.1.2 Beveel TWEE inheemse Suid-Afrikaanse kommoditeite aan wat gebruik kan word om die voorgereg en die vleisdis in hierdie spyskaart te vervang. (2)
- 4.1.3 Dink jy hierdie spyskaart is geskik vir Joodse gaste? Motiveer jou antwoord. (3)
- 4.1.4 Beveel aan hoe die bostaande spyskaart verander kan word vir persone wat aan hoë bloeddruk ly. (5)
- 4.1.5 Verduidelik waarom jy Tekstuurryke Groente Proteïen (TGP) as 'n goeie plaasvervanger vir vleis in die bostaande spyskaart beskou. (4)

4.2 Die volgende inligting oor die aandetesplyskaart vir 40 gaste is beskikbaar:

- Verkoopsprys van die spyskaart R3 200
- Die aankoopprys van die bestanddele op die spyskaart R1 400
- Oorhoofse koste R800

4.2.1 Bereken hoeveel dit die spysenier gaan kos om die aandete vir een persoon voor te berei. (2)

4.2.2 Bereken die totale netto wins. (1)

4.2.3 Noem TWEE voorbeelde van oorhoofse koste vir die bogenoemde aandete. (2)

4.3 Die skool wil graag hulle waardering aan ouers betoon vir hulle ondersteuning aan die skool deur hulle na 'n jaareind-skemerpartytjie te nooi.

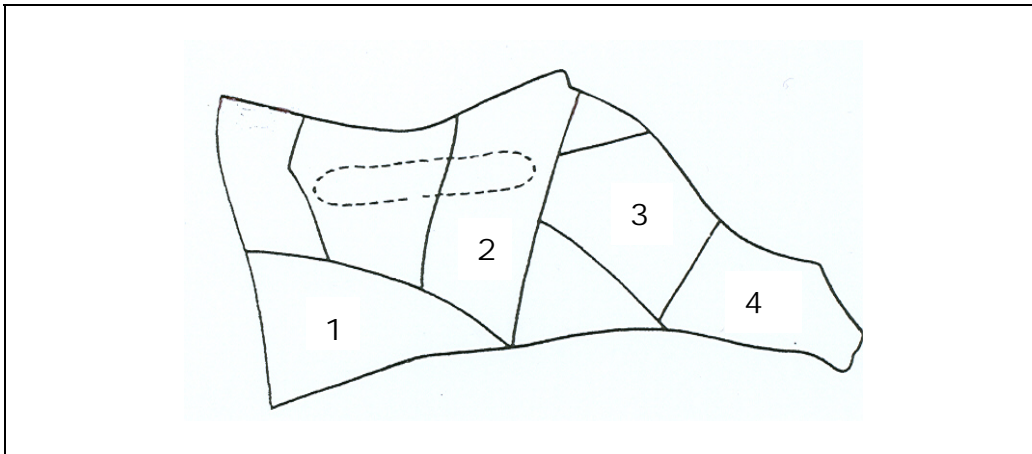
4.3.1 Gee TWEE voordele van die keuse van 'n skemerpartytjie vir hierdie groep. (2)

4.3.2 Die 'openings-mise-en-place' vir hierdie skemerpartytjie is belangrik. Noem die vereistes wat jy in gedagte moet hou vir die 'openings-mise-en-place'. (4)

4.3.3 Beveel VIER soorte drank aan wat by hierdie skemerpartytjie bedien kan word. (4)

4.3.4 Daar word aanbeveel dat 'n verskeidenheid versnaperings by 'n skemerpartytjie verskaf word. Verduidelik die faktore wat in gedagte gehou moet word wanneer die versnaperings gekies word. (3)

- 4.4 Bestudeer die deursnee van die beeskarkas hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.4.1 Identifiseer die deel van die beeskarkas hierbo. (1)
- 4.4.2 Identifiseer die vleissnitte genummer 1 – 4. (4)
- 4.4.3 Noem EEN kenmerk van die vleissnit in VRAAG 4.4.1 geïdentifiseer. (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 5.1.1 Verduidelik waarom sommige linne tydens voorraadopname vervang moet word. (2)

5.1.2 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word om linne in die stookkamer te kontroleer. (3)

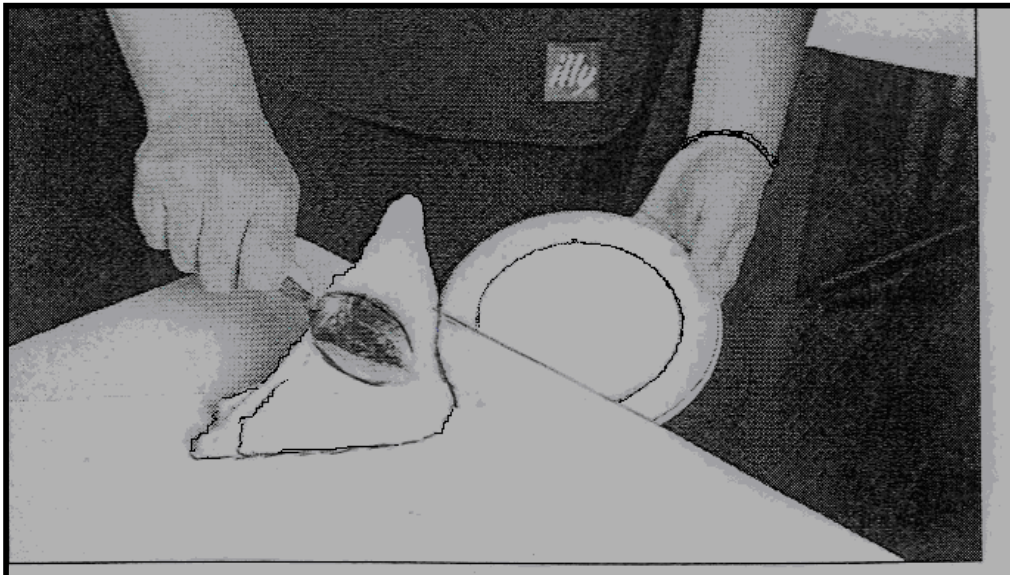
5.1.3 Noem VIER prosedures wat gevolg moet word wanneer voorraad in die drankafdeling ontvang word. (4)

5.2 Jy word versoek om die sitplekrangskikking vir 'n banket, ter ere van die Springbok Rugbyspan se Wêreldbekeroorwinning, te doen.

5.2.1 Maak 'n lys van die inligting wat jy nodig het om die sitplekrangskikking vir die banket te doen. (5)

5.2.2 Kopieë van die sitplekrangskikking word vereis om die sukses van die funksie te verseker. Verduidelik waarom DRIE kopieë benodig word en na watter personeel die kopieë gestuur moet word. (4)

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



5.3.1 Identifiseer die prosedure wat hierbo uitgevoer word. (1)

5.3.2 Beskryf die prosedure wat in VRAAG 5.3.1 gevolg word, in detail. (3)

5.4 Bestudeer die onderstaande foto en beantwoord die vrae wat volg.

LIGTE UIT...

Om te voorkom dat jy in die donker gevang word, moet Suid-Afrikaners belê in alternatiewe bronne van energie, of leer om energie te spaar.

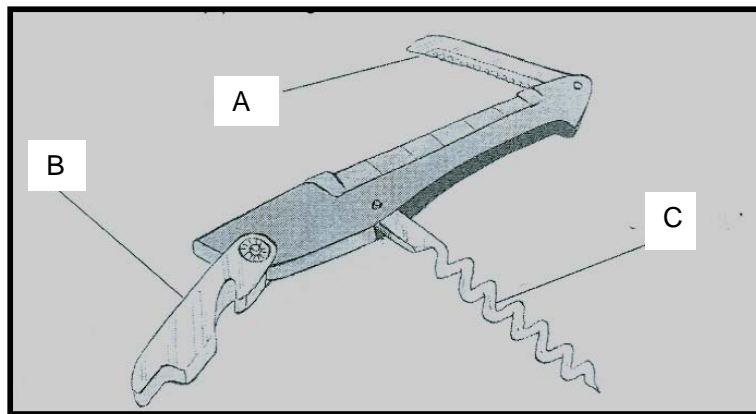
Foto:
Halden Krog



Bron: *City Press*, 27 Januarie 2008

- 5.4.1 Bespreek hoe elektrisiteit in die Gasvryheidsbedryf bespaar kan word. (7)
- 5.4.2 Bespreek DRIE maniere waarop 'n restaurantbestuurder sy entrepreneursvaardighede kan gebruik om seker te maak dat 'beurtkrag' nie sy besigheid affekteer nie. (3)

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



5.5.1 Wat word hierdie apparaat genoem? (1)

5.5.2 Gee EEN gebruik vir elk van die dele gemerk A, B en C. (3)

5.6 Beskryf die korrekte prosedure wat gevolg moet word by die aanbied van die rekening aan 'n gas. (4)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

ANTWOORDBLAD

EKSAMENNUMMER:																			
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

Maak 'n kruisie (X) oor die letter van jou keuse.

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)

1.2 PASITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	
1.2.6	

(6)



1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5)

1.4 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)

1.5 PASITEMS

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5)

1.6 PASITEMS

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40