



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2016**

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 15 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****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 B.

VOORBEELD:

1.1.11 Quiche is ...

- A 'n oop tertjie gevul met gebakte eiervla.
- B 'n soutige Chinese rolletjie met 'n vulsel.
- C fyngemaalde vleis, vis of pluimvee.
- D klein ronde sjokoladeballetjies.

ANTWOORD: 1.1.11 A

1.1.1 'n Siekte waar die liggaam nie daarin slaag om genoeg insulien te produseer nie:

- A Hoë cholesterol
- B Hartsiekte
- C Hipertensie
- D Diabetes

(1)

1.1.2 ... is 'n aansteeklike bakteriese of virale siekte.

- A Gastroënteritis
- B MIV
- C Hepatitis A
- D Tuberkulose

(1)

1.1.3 Die getal peuselhappies per persoon vir 'n skemerkelkgeselligheid waar geen aandete bedien sal word nie:

- A 3 tot 5
- B 5 tot 7
- C 6 tot 8
- D 10 tot 12

(1)

1.1.4 Die maksimum getal gaste per kelner vir 'n table d'hôte-ete:

- A 6
- B 12
- C 20
- D 30

(1)

- 1.1.5 ... is 'n voorbeeld van 'n vaste koste wat gebruik word wanneer die verkoopsprys van 'n spyskaart bereken word.
- A Elektrisiteit
 - B Toerusting
 - C Skryfbehoeftes
 - D Arbeid
- (1)
- 1.1.6 'n Dun skyfie vleis (3 tot 5 mm dik) wat uit die diklies gesny word, staan as ...-skyf bekend.
- A kruis
 - B porterhouse
 - C klub
 - D kits
- (1)
- 1.1.7 Die toerusting wat 'n vlambare jel gebruik om kos oor pruttende water warm te hou:
- A Warmskinkbord
 - B Konfoor/Vuurtessie
 - C Voorsnyeenheid
 - D Bain-marie
- (1)
- 1.1.8 Die eerste persoon wat by 'n tafel bedien moet word, is die ...
- A gasheer aan die hoof van die tafel.
 - B vrou regs van die gasheer.
 - C vrou links van die gasheer.
 - D man links van die gasheer.
- (1)
- 1.1.9 ... is 'n voorbeeld van 'n nie-alkoholiese mengeldrankie.
- A Absolut Vodka
 - B 'n Bier-shandy
 - C 'n Virgin Mojito
 - D 'n Bloody Mary
- (1)
- 1.1.10 Port is 'n voorbeeld van 'n ... wyn.
- A natuurlike
 - B gestookte
 - C gefortifiseerde
 - D gedealkoholiseerde/alkoholonttrekte
- (1)

- 1.2 Kies die vleisterminologie uit KOLOM B wat by 'n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–I) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A BESKRYWING		KOLOM B VLEISTERMINOLOGIE	
1.2.1	Verbruining van die oppervlak van vleis teen 'n hoë temperatuur	A	marmering
1.2.2	Steek repies vet in 'n groot vleissnit in	B	bardeer
1.2.3	Bedek 'n stuk vleis met dun snytjies vet of spekvleis	C	bedruip
1.2.4	Week vleis in 'n mengsel van olie en asyn om smaak by te voeg	D	toeskroei
1.2.5	Week vleis in 'n mengsel van olie en asyn om smaak by te voeg	E	lardeer
1.2.5	Sny splete in die vleismembraan deur elke 3 cm deur die vet te sny om te voorkom dat die vleis omkrul	F	afrand/afsny/regsny
1.2.5	Sny splete in die vleismembraan deur elke 3 cm deur die vet te sny om te voorkom dat die vleis omkrul	G	voorsny/vleis sny
1.2.6	Skep gedurende die gaarmaakproses gesmelte of uitgebraaide vet oor die vleis	H	marineer
1.2.6	Skep gedurende die gaarmaakproses gesmelte of uitgebraaide vet oor die vleis	I	dresseer

(6 x 1) (6)

- 1.3 Identifiseer die VERKEERDE woord(e) tussen hakies hieronder. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 Voorbeelde van biefstuk wat uit die filet gesny word:
(medaljon; tournedos; porterhouse; Châteaubriand)

1.3.2 Voorbeelde van afval:
(lewer; nek; tong; niertjies)

1.3.3 Simptome van hepatitis A:
(droë hoes; diarree; moegheid; koors)

1.3.4 Witwynkultivars:
(Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon)

(4)

- 1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- 1.4.1 Getal gaste wat by 'n funksie bedien word
 - 1.4.2 Diengereedskap wat gebruik word om voedselporsies op te lig en dit op 'n bord te plaas
 - 1.4.3 'n Omhulsel wat soos 'n beursie lyk waarin 'n rekening aan gaste oorhandig word
 - 1.4.4 Wyn wat deur die byvoeging van koolstofdiksied gekarboneer is
 - 1.4.5 Drankies gemaak met vrugtesap en geurmiddels, gewoonlik met water of limonade verdun
 - 1.4.6 Onwettige byvoeg van water by sterk drank in 'n bottel om wins te maak
 - 1.4.7 Papierdun beskuitjies wat gevorm word sodra hulle uit die oond kom
 - 1.4.8 Onvermoë van die liggaam om sekere voedsel ten volle te verteer of te verwerk
 - 1.4.9 Vars of gaar vrugte wat in deeg gedoop en diepgebraai word
 - 1.4.10 'n Aspek van die bemarkingsresep wat die produk beskerm en dit makliker maak om dit te herken (10)
- 1.5 Kies TWEE nageregte uit die lys hieronder vir ELK van die beskrywings van nageregte. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A Karamelvla
 - B Droëvrugtekompot
 - C Malvapoeding
 - D Lemoensorbet
 - E Crème brûlée
 - F Pere in rooiwyn
 - G Suurlemoensoufflé
 - H Aarbei-granita
- 1.5.1 Gebakte vla wat uit 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels berei word (2)
 - 1.5.2 Nageregte wat gestoof of geposjeer word (2)
 - 1.5.3 Gevriesde nageregte wat van vrugtepuree, suiker en water gemaak word (2)

1.6 Kies VIER produkte in die lys hieronder wat met gebruik van fillodeeg berei word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Baklava
 - B Bief Wellington
 - C Vlaskywe
 - D Appelstrudel
 - E Palmiers
 - F Griekse melktert
 - G Kaasbouchée
 - H Spanakopita
- (4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

'n Gewilde oord kry hulle water vanaf 'n nabygeleë dam. Daar word vermoed dat cholera in die gebied uitbreek het. Sommige van die gaste het tipiese cholera-simptome getoon en is gehospitaliseer. Die bestuurder het die gesondheidsowerhede versoek om die kwessie deeglik te ondersoek om verspreiding van die siekte te voorkom.

- 2.1.1 Noem VIER simptome van cholera. (4)
- 2.1.2 Motiveer waarom die gaste gehospitaliseer is. (2)
- 2.1.3 Verduidelik hoe die damwater tot die cholera aanleiding kon gegee het. (2)
- 2.1.4 Voorspel watter van die ander gaste mees waarskynlik cholera sal opdoen. (2)
- 2.1.5 Evalueer die bestuurder se reaksie op die situasie. (2)
- 2.2 Wat verstaan jy onder die term *professionalisme*? (2)
- 2.3 Bespreek die gebruik van rekenaars vir rekenkundige doeleindes in die gasvryheidsbedryf krities. (4)
- 2.4 Motiveer die voordele van die gebruik van rekenaars om besprekings by 'n hotel te hanteer. (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

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

Die toekeningseremonie van die Konfederasie van Afrika-sokker (KAF) sal in Polokwane gehou word. Die plek waar die geleentheid gehou gaan word, bied skemerkelk- en formeledinee-onthale aan. Die geleentheidskoördineerder het versoek dat daar op die eerste aand 'n skemerkelkgeselligheid as verwelkoming gehou word. Hy het die uitvoerende sjef oor die dieetbehoefte van die gaste ingelig aangesien die spelers se cholesterolvlakke noukeurig gemonitor word. Die uitvoerende sjef is baie entoesiasies en wil plaaslike Suid-Afrikaanse lekkernye aan die gaste bekend stel.

- 3.1.1 Regverdig waarom die geleentheidskoördineerder 'n skemerkelkgeselligheid versoek het. (4)
- 3.1.2 Noem in breë trekke DRIE punte wat oorweeg moet word wanneer peuselhappies vir die gaste hierbo gekies word. (3)
- 3.1.3 Beskryf SES sout snoephappies wat springbokvleis gebruik. (6)
- 3.1.4 Is eiers met mayonnaise gevul 'n geskikte keuse vir die spelers? Motiveer die antwoord. (3)

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

Jy kwoteer vir 'n geleentheid. Die volgende koste word verskaf:

Seekossop	R18,50
Griekse slaai	R13,00
Hoender-roulade	R27,00
Aartappelwiggies	R9,00
Bessiekaaskoek	R15,00
Heuningmosterdsous	R10,50
Bokoste	R1 200,00
Arbeidskoste	R1 500,00

- 3.2.1 Noem VIER aspekte, behalwe dié wat hierbo verskaf word, wat op die kwotasievorm ingesluit moet word. (4)
- 3.2.2 Bereken die koste van die spyskaartitems. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)
- 3.2.3 Bereken die totale koste van die voedsel vir 40 gaste. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)
- 3.2.4 Bereken die totale koste vir 40 gaste. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)

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

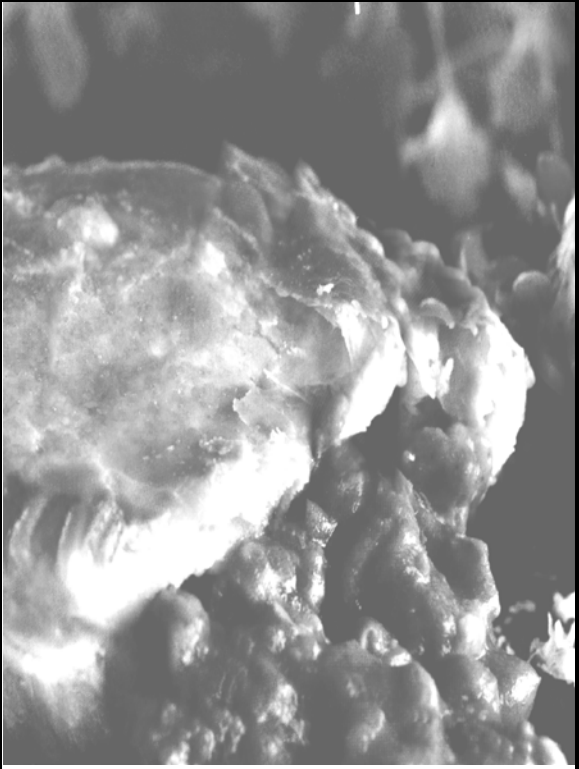
'n Sjef berei 'n vrugtejellie wat met vars duiwe, gelatienpoeier, suiker, duiwesap en sjampanje gemaak word.



- 3.3.1 Klassifiseer die nagereg in die foto hierbo. (1)
- 3.3.2 Identifiseer die eerste stap wat gevolg moet word wanneer gelatienpoeier gebruik word. Motiveer die antwoord. (2)
- 3.3.3 Verduidelik hoe die vrugtejellie berei moet word om te verseker dat die vrugte bo-op die jellie is wanneer dit ontvorm word. (2)
- 3.3.4 Stel voor of dit wys sal wees om die duiwe met vars pynappel te vervang wanneer duiwe buite seisoen is. (3)
- 3.4 'n Crème anglaise is 'n geskikte bygereg vir hierdie nagereg, maar dit kan maklik gedurende bereiding skif. Verduidelik hoe jy 'n suksesvolle eindproduk sal verseker. (2)
- 3.5 'n Crème anglaise kan ook as die basis van 'n bavarois of 'n parfait gebruik word. Onderskei tussen hierdie twee nageregte. (4)
- [40]**

QUESTION 4

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

Sappige vleislose pasteië met kaas in 'n ryk broskors	
<p>Fry's Family</p> <p>VLEISLOSE (GPP ['TVP'])</p> <p>TWEE SKAAPVLEISSTYL</p> <p>KERRIEPASTEIE</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>'n Nie-GG produk Geen preserveermiddels nie Geen kunsmatige kleurmiddels nie</p> </div> <p>Korsbestanddele: olie, botter, eiers, suiker, meel, melk</p> <p style="text-align: center;">GEVRIES</p>	

- 4.1.1 Noem die hoofbestanddeel van GPP ('TVP'). (1)
- 4.1.2 Bepaal die voedingsvoordele van die gebruik van GPP vir vegetariërs. (3)
- 4.1.3 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat nie hierdie produk sal koop nie. (3)
- 4.1.4 Noem en beskryf 'n tegniek wat op die deeg toegepas moet word voordat dit gebak word, om die kors 'n blink, goudbruin voorkoms te gee. (2)
- 4.1.5 Noem DRIE maniere waarop krimpings van die kors gedurende die bereidingsproses voorkom kan word. (3)
- 4.1.6 Die bestanddele op die etiket hierbo is verkeerd.
- Kies DRIE korrekte bestanddele wat in ryk broskors gebruik word en rangskik hulle in die korrekte volgorde. (3)

- 4.2 4.2.1 Beveel DRIE geskikte snitte in 'n skaapkarkas aan wat vir die bereiding van 'n vleispastei gebruik kan word. (3)
- 4.2.2 Noem en verduidelik die geskikste klamhittemetode om die vleisblokkies vir die vulsel gaar te maak. (3)
- 4.2.3 Verduidelik waarom alle elastien van die vleis afgesny moet word voordat dit gaargemaak word. (2)
- 4.2.4 Bepaal die kleur van die rolmerk wat op 'n skaapkarkas gevind sal word. Gee 'n rede vir die antwoord. (2)
- 4.3 Die pasteie word gevries verkoop en bevat geen chemiese preserveermiddels nie.
- 4.3.1 Verduidelik hoe die preserveermetode hierbo die pasteie vir latere gebruik preserveer. (3)
- 4.3.2 Party maatskappye gebruik chemiese preserveermiddels in voedselprodukte.
Regverdig die stelling. (4)
- 4.3.3 Stel TWEE waarskuwings voor wat op 'n voedsel-etiket moet verskyn. (2)
- 4.4 Bespreek die rol van elk van die volgende wanneer chouxdeeg gebak word:
- 4.4.1 Temperatuur (4)
- 4.4.2 Water (2)
- [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

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

Mnr. Clive besit 'n b.&o. Hy het Adrianna as 'n rekenmeester in diens geneem. Hy het jou versoek om hom te help om sy besigheid tot 'n gastehuis met 'n hoër stergradering uit te brei.

- 5.1.1 Noem DRIE eienskappe wat mnr. Clive as 'n entrepreneur moet hê. (3)
- 5.1.2 Verduidelik VIER van Adrianna se verantwoordelikhede by die b.&o. (4)
- 5.1.3 Stel TWEE geskikte inkomsteskeppende areas voor wat mnr. Clive by die gastehuis kan voeg om inkomste te skep. Motiveer ELKE voorstel. (4)

5.2 Bestudeer die sakeplan hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

PUME SE BOETIEKHOTEL

Sakeplan

Pume se Boetiekhôtel sal in Smithstraat 25, Harding geleë wees. Dit het ten doel om huisvesting aan sakemense asook binnelandse en internasionale toeriste te verskaf. Ongeveer 10 mense sal voltyds in diens geneem word. Pume se Boetiekhôtel sal by reisagente, in koerante en deur radiostasies geadverteer word.

- 5.2.1 Identifiseer Pume se Boetiekhôtel se teikenmark. (3)
- 5.2.2 Beveel VIER voedsel- en drankverwante entrepreneursgeleenthede aan wat Pume se Boetiekhôtel kan uitkontrakteer. (4)
- 5.2.3 Noem VYF riglyne wat gevolg moet word wanneer 'n doeltreffende visuele bemarkingsinstrument vir 'n plaaslike koerant ontwerp word. (5)
- 5.2.4 Evalueer die sakeplan hierbo. (7)

[30]

VRAAG 6

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

Jy het 10 mense vir 'n feestelike middagete by jou restaurant verwag. Die gasheer het tot 'n viergangspyskaart toegestem wat uit die volgende disse bestaan:

Lemmetjiegeroosterde Hoender-Caesarlaai

Gerookte Salm en Kaviaar

Lamskenkels met 'n Tamatie-olyf-concassé

Kersiehandtertjies met Makadamianeut-roomys

As 'n restaurantbestuurder moet jy vooraf besluit watter bedieningstyl jy op die dag van die geleentheid gaan gebruik. Jy het 'n keuse tussen silwerbediening en bordbediening.

6.1.1 Op die dag van die geleentheid het die gasheer besluit dat die slaai nie meer die aptytwekker sou wees nie, maar eerder 'n sop.

Met inagneming van die spyskaartverandering, watter prosedure sou jy volg? (1)

6.1.2 Verduidelik hoe die kelner die prosedure geïdentifiseer in VRAAG 6.1.1 sal uitvoer. (2)

6.1.3 Onderskei tussen die volgende bedieningstyle ten opsigte van tegniek en spesiale toerusting gebruik. Tabuleer die antwoord soos volg:

	SILWERBEDIENING	BORDBEDIENING
Tegniek	(1)	(1)
Spesiale toerusting	(1)	(1)

6.1.4 Noem DRIE voordele van bordbediening. (3)

6.1.5 Pas elke dis wat in die scenario hierbo genoem is by 'n geskikte wynkultivar. (4)

6.1.6 Gee die restaurantbestuurder raad oor hoe om die wyn op die regte manier te berg. (4)

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



Verduidelik die gebruik van die toerusting hierbo in die restaurant. (2)

6.3 Nadat die gaste ses bottels wyn geniet het, het Samuel 'n herrie in die restaurant opgeskop deur luidrugtig te wees en op die tafel te slaan. Toe die groep probeer het om hom te kalmeer, het hy kwaad en aggressief geword.

Bespreek hoe die kelner Samuel moes hanteer sonder om die ander gaste se eetervaring te versteur. (4)

6.4 Die onaantreklike mengeldrankie hieronder is as 'n verwelkomingsdrankie aan gaste bedien.



6.4.1 Stel DRIE maniere voor waarop die kroegman die voorkoms van die mengeldrankie hierbo kan verbeter. (3)

6.4.2 Noem EEN metode wat die kroegman kan gebruik om die drankies in die kroeg te kontroleer. (1)

6.4.3 Verduidelik hoe die metode genoem in VRAAG 6.4.2 die gasvryheidsbedryf kan baat. (2)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200