



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2016
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

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

| | | |
|--------|----|---------|
| 1.1.1 | D✓ | F5M47 |
| 1.1.2 | A✓ | F77M23 |
| 1.1.3 | C✓ | F16M74 |
| 1.1.4 | B✓ | F11 |
| 1.1.5 | D✓ | F20M60 |
| 1.1.6 | D✓ | F193M93 |
| 1.1.7 | B✓ | F37M192 |
| 1.1.8 | B✓ | M193 |
| 1.1.9 | C✓ | F64 |
| 1.1.10 | C✓ | F50M157 |

(10)

1.2 PASITEMS

| | | |
|-------|----|---------|
| 1.2.1 | D✓ | F199M86 |
| 1.2.2 | E✓ | |
| 1.2.3 | B✓ | |
| 1.2.4 | H✓ | |
| 1.2.5 | I✓ | |
| 1.2.6 | C✓ | |

(6)

1.3 KIES DIE TERM WAT VERKEERD IS

| | | |
|-------|------------------------|---------|
| 1.3.1 | Porterhouse✓ | F193M93 |
| 1.3.2 | Nek✓ | F190M80 |
| 1.3.3 | Droë hoes✓ | F76M22 |
| 1.3.4 | Cabernet Sauvignon✓ | F48M156 |

(4)

1.4 EENWOORD-ITEMS

| | | |
|--------|---|---------|
| 1.4.1 | POS ('PAX'/'Private automatic exchange')✓ | F11 |
| 1.4.2 | tang | F31M171 |
| 1.4.3 | rekeningomslag ('billfold')✓ | F39M195 |
| 1.4.4 | vonkel-✓ | F48M156 |
| 1.4.5 | kwas/stroopdrink✓ | F63M160 |
| 1.4.6 | vervalsing✓ | M169 |
| 1.4.7 | tuilles✓ | F157 |
| 1.4.8 | voedselintoleransie✓ | F4M51 |
| 1.4.9 | poffertjies✓ | F16 |
| 1.4.10 | verpakking✓ | F135 |

(10)

1.5 KIES TWEE KORREKTE NAGEREGTE

| | | |
|-------|---|---------------------|
| 1.5.1 | A Karamelvla✓ E Crème brûlée✓ | F147 M136 (2) |
| 1.5.2 | B Droëvrugtekompot✓ F Pere in rooiwyn✓ | F169 M137 (2) |
| 1.5.3 | D Lemoensorbet✓ H Aarbei-granita✓ | F149 M139 (2) |

1.6 KIES VIER FILLODEEGPRODUKTE

| | | |
|----|--|------|
| A✓ | | |
| D✓ | | F207 |
| F✓ | | M115 |
| H✓ | | (4) |

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1
- Waterige diarree✓
 - Dehidrering/Ontwatering✓
 - Naarheid✓
 - Opgooi/Vomeer/Braak✓
 - Vinnige hartklop✓
 - Droë mond✓
 - Lae bloeddruk✓
- (Enige 4)
- F78
M25
(4)
- 2.1.2
- Omdat hulle pynlose, waterige diarree sal hê wat vinnig tot dehidrasie en die dood kan lei as dit nie behandel word nie.✓
Die diarree sal 'n elektrolietwanbalans veroorsaak.✓
- F78
M25
(2)
- 2.1.3
- Gaste sal voedsel eet wat met besmette water voorberei en gaargemaak is.✓
Gaste drink die besmette water.✓
- F78
M25
(2)
- 2.1.4
- Klein kindertjies✓
 - Bejaarde mense✓
 - Mense met swak immuunstelsel✓
 - Mense met lae maagsuurvlak✓
- (Enige 2)
- M25
(2)
- 2.1.5
- Dit is in sy belang om te verseker dat die perseel veilig is.✓
Hy is op en wakker.✓
Hy het die uitbreek aan gesondheidsbeamptes gerapporteer om verdere verspreiding van die siekte te verhoed.✓
Hy moet gaste waarsku of inlig.✓
- (Enige 2)
- M31
(2)
- 2.2
- Professionalisme is 'n ongeskrewe gedragkode✓ en ingesteldheid/sienswyses✓ wat voedseldienswerkers volg/nakom. Voorbeelde van professionalisme is professionele etiek, voorkoms, eerlikheid, integriteit, verantwoordelikheid.
- 79F
27M
(2)
- 2.3
- Rekenaars word vir rekenkundige doeleindes in die gasvryheidsbedryf gebruik vir:
- Finansiële beplanning en begrotingsbeheer✓
 - Berekening van wins en verlies✓
 - Rekening betaalbaar en ontvangbaar✓
 - Voorraadbestuur✓
 - Verwerking van kliënte se bestellings✓
 - Verwerking van krediet- en debietkaarttransaksies✓
 - Betaallys in stoor (?)✓
 - Volg van werknemers se tyd en bywoning✓
 - Skedulering van personeel✓
- (Enige 4)
- M39
(4)

- 2.4
- Bepaal watter kamers beskikbaar is✓
 - Bepaal watter tariewe vir spesifieke nagte beskikbaar is✓
 - Teken akkommodasieverkope vir 'n enkele nag aan✓
 - Berei besprekingskaartjies voor✓
- (Enige 2) M39
(2)

TOTAAL AFDELING B: 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Groot aantal mense kan terselfdertyd onthaal word✓
 - Min/Klein spasio kan gebruik word✓
 - Min messegoed en breekgoed word benodig✓
 - 'n Wye verskeidenheid gaste kan geakkommodeer word✓
 - Gaste het 'n geleentheid om met mekaar te meng✓
 - Die geleentheid duur nie lank nie, gewoonlik twee uur✓
 - Spyskaarte kan goedkoop wees✓
 - 'n Verskeidenheid snoephappies word bedien✓
- (Enige 4) F12
M67
(4)
- 3.1.2 Oorweeg:
- Die ouderdomsgroep van die sokkerspelers/bestuurders/
afrigters✓
 - Hulle geslag✓
 - Hulle spesiale voedings-/dieetbehoefte✓
 - Die voedselgewoontes en godsdiensoortuigings van die
spelers✓
- (Enige 3) F3
M44
(3)
- 3.1.3
- Platbrood met gerookte springbok-carpaccio bo-op✓
 - Liggaar springbokfilet-snoeprolletjies met uimarmelade✓
 - Springbok-carpaccio-linte met roomkaas op soutpannekoeke✓
 - Springbok-satays met rissiesous✓
 - Broskorstert met springbokvulsel✓
 - Springbokrepies met heuning-en-mosterddoopsous✓
 - Mini-pizzas met springbokbiltong-poeier✓
- (Enige 6) F16
M69
(6)
- 3.1.4
- Die eiers met mayonnaise gevul is nie geskik nie.✓
- Omdat die spelers se cholesterolvlakke noukeurig gemonitor word:
- Moet spelers voedsel met groot hoeveelhede vet vermy✓
 - Die eiergeel en mayonnaise bevat 'n groot hoeveelheid vet✓
- F3
M44
(3)

| | | | | |
|-----|-------|--|-----------|---------------------|
| 3.2 | 3.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Naam van maatskappy en kontakbesonderhede✓ • Datum✓ • Tyd✓ • Dieetbehoefte, spesiale versoeke✓ • Tipe geleentheid/geselligheid, getal plekdekkings, tipe lokaal/plek✓ • Spyskaart✓ • Bykomende koste✓ • Kosteberekening✓ • Betalingsvoorwaardes✓ | (Enige 4) | M63 (4) |
| | 3.2.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Koste van die spyskaartitems • = R18,50+R13,00+R27,00+R9,00+R15,00+R10,50✓ • = R93,00✓ | | F24 M58 (2) |
| | 3.2.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Totale voedselkoste = Koste van die spyskaartitems x getal gaste✓ • =R93 x 40✓ • =R3 720✓ | (Enige 2) | F24 M58 (2) |
| | 3.2.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Totale koste = voedselkoste + bokoste + arbeidskoste✓ • = R3 720 + R1 200 + R1 500✓ • = R6 420✓ | (Enige 2) | F24 M58 (2) |
| 3.3 | 3.3.1 | Koue nagereg✓ | | F148 M136 (1) |
| | 3.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Hidrering✓ | (1) | |
| | | Rede: | | F161 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Poeiergelatien moet in koue vloeistof geweek word✓ • Die gelatien absorbeer die vloeistof en versag✓ | (Enige 1) | M129 (2) |
| | 3.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Druive is netjies op die basis van die vorm gerangskik✓ • 'n Verdikte gelatienmengsel word oor die druive gegooi✓ | | F162 M131 (2) |
| | 3.3.4 | Dit is goed om dit met pynappel✓ te vervang omdat dit goedkoper✓ is, maar die sjef moet versigtig wees wanneer vars pynappel gebruik word want dit bevat die ensiem bromelien.✓ Dit is 'n proteolitiese ensiem wat voorkom dat 'n jel vorm.✓ Die sjef sal die rou pynappel moet gaarmaak om die ensieme dood te maak voordat dit by die gelatienmengsel gevoeg word.✓ | (Enige 3) | F163 M132 (3) |
| 3.4 | | Die crème anglaise moet in 'n dubbelkastrol berei word en aanhoudend geroer word.✓ Dit moet gaargemaak word net totdat dit die agterkant van 'n lepel bedek✓ en nie vir te lank nie.✓ Die melk moet nie kook wanneer dit by die eiergeelmengsel gevoeg word nie.✓ Die temperatuur van die stouf moet nie te hoog wees nie.✓ | | F148 M137 (2) |

3.5

| BAVAROIS | PARFAIT |
|---|--|
| Gestolde nagereg.✓ Gemaak met warm eivla waarby gelatien✓ en geklopte room gevoeg is✓. Mengsel in vorm gegooi en verkoel totdat dit gestol is. Ontvorm vir bediening. ✓ | Gevriesde nagereg.✓ Vlamenssel kan ook gevries word✓ in 'n silindervormige vorm en in skyfies gesny word vir bediening.✓ Roomysbasis✓ afgewissel met bolagies, vrugte of sous en in 'n lang glas bedien. ✓ |

F149
M138
(4)
[40]**VRAAG 4**

| | | | | |
|-----|-------|--|-----------|---------------------|
| 4.1 | 4.1.1 | Soja✓ | | F180 M104 (1) |
| | 4.1.2 | GPP-produkte is: Hoog in proteïene✓ Ryk aan koolhidrate en dieetvesel✓ Laag in kilojoules✓ Lae glukemiese indeks✓ Laag in cholesterol✓ Hoog in vitamien en minerale✓ | (Enige 3) | F181 M105 (3) |
| | 4.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Lakto✓ • Ovo✓ • Veganis✓ | | F178 M99 (3) |
| | 4.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Verglansing✓ • Bestryk✓ die deeg/kors met bestrykeier of melk✓ | | F211 M116 (2) |
| | 4.1.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Deur nie die deeg te rek nie✓ • Deeg moet rus✓ en verkoel word na elke stadium van maak/bereiding en saamstel✓ • Deur nie die deeg te veel te hanteer nie✓ | (Enige 3) | F209 M119 (3) |
| | 4.1.6 | <ul style="list-style-type: none"> • Meel✓ • Botter✓ • Eiers✓ • Melk✓ | (Enige 3) | F206 M113 (3) |
| 4.2 | 4.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Nek✓ • Dikrib✓ • Boud✓ • Skenkel✓ • Lies✓ • Skouer✓ | (Enige 3) | F206 M95 (3) |

| | | | |
|-------|---|--|-----------------------------|
| 4.2.2 | Stowe:✓ Kos prut stadig✓ in 'n bedekte pot onder kookpunt.✓ Borrels styg stadig en bars nie op die oppervlak nie. ✓ | F202 M89 (3) | |
| 4.2.3 | Want elastien word nie tydens gaarmaak sag nie.✓ Daarom bly dit oneetbaar.✓ Afsny is nodig omdat die elastien nie aantreklik lyk nie.✓ (Enige 2) | F196 M88 (2) | |
| 4.2.4 | • Bruin/Rooi✓/Groen✓ Die rolmerk dui die klassifikasie van vleis aan met betrekking tot die kwaliteit en sagtheid.✓ (Enige 1) (Enige 1) | F170 M83 (2) | |
| 4.3 | 4.3.1 | • Verminder bakteriële groei✓ as gevolg van die lae temperatuur.✓ • Bakterieë is onaktief omdat water nie beskikbaar is nie.✓ • Ensiemaktiwiteit is stadiger, maar stop nie.✓ (Enige 3) | F170 M150 (3) |
| | 4.3.2 | • Verhoog raklewe/rakleef tyd✓ • Voorkom groei van gis✓ • Voorkom bakteriële groei✓ • Voorkom oksidasie✓ • Voorkom bederf van organiese stowwe✓ • Tree as antiseptiese middel op✓ • Skep nie onaangename smaak in voedsel nie ✓ (Enige 4) | F169 M150 (4) |
| | 4.3.3 | • Allergene✓ om lewensgevaarlike toestande te voorkom.✓ • Moet nie weer vries na ontdooiing nie om bederwing van die produk te voorkom.✓ • Vervaldatum en gebruiksdatum om te verseker die gehalte is nie onder verdenking geplaas nie.✓ (Enige 2) | F170 M150 (2) |
| 4.4 | 4.4.1 | • Temperatuur begin by 220 °C✓ om stoom✓ te ontwikkel en 'n holte✓ te vorm. • Temperatuur word verlaag na 180 °C✓ na 10 minute om die holte uit te droog/te voorkom dat dit platval (neerslaan) en om te voorkom dat dit brand.✓ (Enige 4) | F185 M124 (4) |
| | 4.4.2 | • Die water verander in stoom. ✓ • Dit tree as 'n rysmiddel op.✓ | F186 M125 (2) [40] |

TOTAAL AFDELING C: 80

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

- 5.1 5.1.1 Mnr. Clive moet die volgende eienskappe hê:
- Toewyding en vasberadenheid✓
 - Verantwoordelikheid✓
 - Kreatiwiteit✓
 - Betroubaarheid✓
 - Selfvertroue✓
 - Goeie organisatoriese en bestuursvaardighede✓
 - Hoë energievlakke✓
 - Sin vir humor✓
 - Deursettingsvermoë✓
- (Enige 3) F128
(3)
- 5.1.2 Andrianna se verantwoordelikhede sluit in:
- Beveiliging van gastehuis se bates✓
 - Voorbereiding van finansiële verslae✓
 - Opstel van begroting✓
 - Voorbereiding van kontantvooruitskatting✓
 - Betaal van personeelsalarisse✓
 - Beheer van bankprosedures✓
 - Opstel van prosedures vir aankoop, ontvang, berging en rekwisisie✓
 - Maak seker dat voorraadopnames gereeld gedoen word✓
 - Betaal belasting en BTW✓
- (Enige 4) F116
M6
(4)
- 5.1.3
- Gastekamers✓ – opgradering van kamers na luukse suites/kamerverkope is verantwoordelik vir 50–100% van die wins.✓
 - Vertrekke vir gesellighede/geleenthede✓ – laat wins styg deur geld wat vir die gebruik van die vertrek en ondersteuningsdienste gevra word/dit kan konferensies, verjaarsdagpartytjies, feesvierings lok.✓
 - Voedsel en drank✓ – opgradering sodat hulle middagete en aandete aan gaste kan bied.✓
 - Wasgoed✓ – 'n diens kan aan gaste gebied word om wasgoed, strykwerk en droogskoonmaak te laat doen.✓
 - Kroeg✓ – bied drankies aan gastehuisgaste en gaste van buite.
- (Enige 4) F108
M2
(4)

- 5.2 5.2.1
- Besigheidsmense/Sakemense✓
 - Binnelandse toeriste✓
 - Internasionale toeriste✓
- F135
(3)
- 5.2.2
- Vryskut-skemer kroegman✓
 - Tuisnywerhede vir maaltye✓
 - Bakker✓
 - Spyseniering van geleenthede✓
 - Bemarking✓
 - Werwingsagentskappe✓
 - Bloemiste✓
 - Wasgoed✓
- F131
M8
(Enige 4) (4)
- 5.2.3 'n Bemerkingsinstrument moet:
- Die aandag van die gewenste teikenmark trek✓
 - Nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte bring✓
 - Korrekte inligting verskaf✓
 - Voldoen aan die vereistes deur die publikasieraad aanbeveel✓
 - Diens aan die verbruiker bied✓
 - Kleurvol en netjies wees met groot letters✓
- F138
M18
(Enige 5) (5)
- 5.2.4 Die volgende inligting is beskikbaar:
- Naam van besigheid✓
 - Adres✓
 - Teikenmark✓
 - Personeelvoorsieningsplan✓
 - Doelwitte is uiteengesit
 - Personeelplan✓
 - Bemerkingsplan✓
- Die volgende is nie verskaf nie:
- Handelsmerkgewing (naam van maatskappy, logo) ✓
 - Straatkaart wat die ligging van die besigheid toon✓
 - Terreinplan met die uitleg van die besigheid✓
 - Posbeskrywings✓
 - Finansiële plan✓
- F131
M11
(Enige 7) (7)
[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Maak die plekdekking reg✓ F33
M191
(1)

6.1.2

- Die mesgoed moet aangepas word om by die gaste se spesifieke bestelling te pas✓
- Indien die plek met 'n entree-mes en -vurk vir die slaai gedek is, moet die mes en vurk met 'n sopelepel vervang word✓
- Items moet in die korrekte volgorde geplaas word✓ (Enige 2)

F33
M192
(2)

6.1.3

| | SILWERBEDIENING | BORDBEDIENING |
|---------------------|--|---|
| Tegniek | Dra voedsel oor van dienskottel/-bak na die gas se bord✓ (1) | Kelners dra die borde uit die kombuis sonder om die aanbieding van die voedsel te versteur✓ (1) |
| Spesiale toerusting | Vurk✓ Eetlepel✓ Dienskottel/-bak✓ (1) | Bord✓ (1) |

F36
M192
(4)

6.1.4

- Beter porsiebeheer✓
- Minder wat gemors word✓
- Meer kreatiwiteit deur sjef m.b.t. die aanbieding✓
- Gouer diens deur kelners✓ (Enige 3)

F33
M192
(3)

6.1.5

- Lemmetjiegeroosterde Hoender-Caesarslaai: Witwyn✓
- Gerookte Salm en Kaviaar: Sjampanje✓
- Lamskenkels: Rooiwyn✓
- Kersiehandtertjies met Makadamianeut-roomys: Dessertwyn, soet witwyn, port✓ (Enige geskikte voorbeeld)

F41
M18
(4)

6.1.6 Die wyn:

- moet in die donker geberg word om skade deur ultraviolet lig te vermy✓
- moet verkieslik in klam plek geberg word✓
- moet nie deur vibrasies versteur word nie✓
- bottels moet op hulle sye geplaas word sodat die kurkproppe klam bly✓
- moet gereeld geroteer word✓
- wat eenders is, moet saam geberg word✓
- bottels moet verpak en geberg word met die etikette na bo of na voor✓
- kelder moet skoon en goed geventileer wees✓
- moet onderstebo in 'n boks geberg word✓ (Enige 4)

F54
M159
(4)

| | | | |
|---------------------------|-------|--|---|
| 6.2 | 6.2.1 | <p>Die gueridontrollie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • word gebruik vir die bedien of bereiding van voedsel in die eetkamer✓ • is 'n gesofistikeerde soort bediening✓ • laat toe dat die voedsel in die teenwoordigheid van die gas afgerond word, bv. flambé✓ • vertoon die kelner se vaardighede✓ | (Enige 2) F37 M175 (2) |
| 6.3 | 6.3.1 | <p>Die kelner moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kalm bly✓ • ferm wees en geen emosie toon nie✓ • die kliënt hoflik vra om die restaurant te verlaat eerder as om toe te laat dat hy die ander gaste steur✓ • toesien dat hy nie verder enige alkoholiese drankies aangebied word nie✓ • die insident so stil as moontlik hou✓ | (Enige 4) F41 M185 (4) |
| 6.4 | 6.4.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Doop glase in geklitste eierwit of suurlemoensap en doop dan in korrelsuikers of -poeiers✓ • Ryg vrugtestukkies op 'n tandestokkie of snoepstokkie en plaas dit oor of binne-in die glas✓ • Garneer die rand van die glas met 'n snytjie lemoen of suurlemoen✓ • Breek ys of gebruik ysblokkies✓ • Sambreeltjie✓ | (Enige ander geskikte antwoord) F67 (3) |
| | 6.4.2 | Voorraadopname✓ | F71 M161 (1) |
| | 6.4.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Voorraad sal nie klaar raak nie✓ • Dit sal oorvoer ('over stocking') voorkom✓ • Dit sal diefstal verminder en alkoholmisbruik voorkom✓ • Dit sal finansiële verliese beperk✓ | (Enige 2) M161 (2) [30] |
| TOTAAL AFDELING D: | | | 60 |
| GROOTTOTAAL: | | | 200 |