



# basic education

---

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

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2018**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighe; 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: KORTVRAE****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 vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Druifvariëteit wat gebruik word om wyn te maak:

- A Kultivar
- B Vintage
- C Produk
- D Oorsprong

**ANTWOORD:**

1.1.11 A

1.1.1 'n Dranklisensie is geldig vir ...

- A 1 maand.
- B 6 maande.
- C 1 jaar.
- D 10 jaar.

(1)

1.1.2 Wanneer vonkelwyn bedien word, moet ...

- A dit vanaf die linkerkant geskink word.
- B die glas halfvol gegooi word.
- C die bottel teen 'n helling van 45 °C gekantel word.
- D dit teen kamertemperatuur bedien word.

(1)

1.1.3 Borde kan afgedek word wanneer die...

- A gaste ophou eet.
- B vurk en lepel naby mekaar geplaas word.
- C gaste die tafel verlaat het.
- D vurk en mes bymekaar op die bord geplaas is.

(1)

1.1.4 Gedurende die afkrummelingsproses word ...

- A slegs leë glase verwyder.
- B die nagereg-eetgerei verwyder.
- C die nagereg-eetgerei na onder afgetrek.
- D alle items, behalwe die sout-en-peperstel, verwyder.

(1)

- 1.1.5 'n Produk kan gedefinieer word as iets ...
- A tasbaar wat vir geld verruil kan word.
  - B onaantasbaar wat as 'n diens verskaf kan word.
  - C tasbaar wat nie vir geld verruil kan word nie.
  - D tasbaar wat nie as 'n diens verskaf kan word nie. (1)
- 1.1.6 Die volgende voedsel sal NIE deur volgers van Islam ingeneem word NIE:
- A Beesrol
  - B Suurmelk
  - C Spekvliesstukkies
  - D Skulpvis (1)
- 1.1.7 Suiker en asyn word gebruik om ... te preserveer.
- A chakalaka
  - B blatjang
  - C marmelade
  - D sauerkraut (1)
- 1.1.8 Wanneer 'n stuk vleis met dun skyfies vet bedek word, staan dit as ... bekend.
- A bardering
  - B lardering
  - C marinering
  - D vasbind (1)
- 1.1.9 Die belangrikste rysmiddel in profiteroles is ...
- A bakpoeier.
  - B gis.
  - C stoom.
  - D koeksoda. (1)
- 1.1.10 Die funksie van die meel in chouxdeeg is om ...
- A 'n fyn tekstuur te verseker.
  - B vet te emulsifiseer.
  - C stysel te gelatiniseer.
  - D 'n stywe deeg te verseker. (1)

**1.2 PASITEMS**

Kies die geskikste bykomstigheid uit KOLOM B wat by die soort vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.7 J.

<b>KOLOM A SOORT VLEIS</b>	<b>KOLOM B BYKOMSTIGHEID</b>
1.2.1 Châteaubriand	A appelsous
1.2.2 Mogodu	B foie gras
1.2.3 Geroosterde vark	C sambal
1.2.4 Geroosterde bees	D béarnaisesous
1.2.5 Geroosterde skaap	E stampmielies
1.2.6 Skaapkerrie	F kruisementjellie
	G Yorkshire-poeding
	H aartappels in die skil

(6 x 1)

(6)

**1.3 EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 'n Hotelpersoneellid wat daarvoor verantwoordelik is om gaste by hul voertuie te verwelkom, die motordeure oop te maak en bagasie te organiseer
- 1.3.2 Opdienborde met groente wat in kleiner porsies gesny is en met 'n doopsous bedien word
- 1.3.3 'n Bestanddeel wat by droë bone gevoeg word om winderigheid te voorkom
- 1.3.4 Tussenspiervet wat deur die spierweefsel versprei is
- 1.3.5 'n Bros, harde meringuedop wat as basis vir roomys en vrugte gebruik word
- 1.3.6 'n Area in 'n hotel wat beide inkomste- en nie-inkomstegenererend is
- 1.3.7 Die geskikste wyn om saam met oesters en kaviaar te bedien
- 1.3.8 Die term wat gebruik word om droë vonkelwyn te beskryf
- 1.3.9 'n Soort alkoholiese drank wat voor ete bedien word
- 1.3.10 Die garnering van die rand van die glas met suiker of sout

(10)

**1.4 KEUSE-ITEMS**

1.4.1 Identifiseer VIER voedselprodukte in die lys hieronder wat deur fermentasie gepreserveer word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Ham
- B Karringmelk
- C Olywe
- D Soutbeesvleis
- E Blatjang
- F Bier
- G Kaas
- H Marmelade

(4)

1.4.2 Kies VIER peuselhappies in die lys hieronder wat van skilferkorsdeeg gemaak word. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Barquettes
- B Palmiers
- C Hertzoggies
- D Bouchées
- E Samoesas
- F Vol-au-vents
- G Baklava
- H Mille-feuilles

(4)

**1.5 PASITEMS**

Pas 'n siekte in KOLOM B by die beskrywing in KOLOM A en 'n simptoom in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A–D) van KOLOM B en die Romeinse syfers ((i)–(vii)) van KOLOM C langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.6 H (viii).

	<b>KOLOM A BESKRYWING</b>	<b>KOLOM B SIEKTE</b>	<b>KOLOM C SIMPTOOM</b>
1.5.1	Akute bakteriële infeksie van die dunderm	A VIGS	(i) Asemnood
1.5.2	Skielike gewigsverlies verwant aan ander siektes weens 'n verswakte immuunstelsel	B Tuberkulose	(ii) Waterige stoelgang
		C Cholera	(iii) Nagblindheid
1.5.3	'n Siekte wat veroorsaak word deur bakterieë wat die longe aantas	D Gastroënteritis	(iv) Ongewone veluitslag
			(v) Geelsug
			(vi) Oormatige bloeding

(3 x 2)

(6)

**TOTAAL AFDELING A:****40**

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

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

18 Junie 2011

Pretoria: Die Departement van Gesondheid het alle inwoners gemaak om goeie persoonlike higiëne te handhaaf, soos om hande met water en seep te was na 'n besoek aan die toilet en voor ete. Hierdie hoogs aansteeklike siekte veroorsaak dat die lewer swel. Daar word berig dat dit hoofsaaklik in gebiede voorkom waar swak higiëne en sanitasie heers.

[Aangepas uit [SANNEWS.gov.za](http://SANNEWS.gov.za)]

- 2.1.1 Noem en beskryf die siekte wat in die artikel genoem word. (3)
- 2.1.2 Beskryf DRIE simptome wat geïnfekteerde inwoners kon ondervind het. (3)
- 2.1.3 Die siekte wat in VRAAG 2.1.1 genoem is en gastroënteritis het voorkomende maatreëls wat ooreenstem. (3)
- Stem jy met hierdie stelling saam of nie? Motiveer jou antwoord. (3)
- 2.2 2.2.1 Maak 'n lys van die inligting wat op 'n gerekenariseerde voorraadvorm ingesluit moet word. (3)
- 2.2.2 Verduidelik hoe die inligting in die lys in VRAAG 2.2.1 'n instansie sal bevoordeel. (2)

2.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg:



- 2.3.1 Eerste indrukke is baie belangrik in die gasvryheidsbedryf. Verduidelik watter indruk die visuele beeld hierbo sal skep en ook wat die impak daarvan op die restaurant sal wees. (2)
- 2.3.2 Dink jy die professionele voorkoms van die kelner is geskik of nie? Motiveer jou antwoord. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**



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

- 3.1 Bestudeer die bestanddele vir spaghetti bolognaise hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Spaghetti, Beesmaalvleis, Spekvlies, Basiliekruid, Rooiwyn, Groente-aftreksel, Tamatiepuree, Oreganum, Suiker, Knoffel, Parmesaankaas, Sout en Peper**

- 3.1.1 Kies TWEE bestanddele wat meebring dat die spaghetti bolognaise nie vir streng Jode en Hindoes geskik is nie. Beveel 'n plaasvervangerbestanddeel vir elkeen aan. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>TWEE BESTANDDELE WAT NIE GESKIK IS NIE</b>	<b>TWEE PLAASVERVANGER- BESTANDDELE</b>
Jode	(2)	(2)
Hindoes	(2)	(2)

(8)

- 3.1.2 Beveel TWEE geskikte vleissnitte aan wat gebruik kan word om die maalvleis te maak. (2)

- 3.2 Maalvleis kan gevries of verkoel word vir latere gebruik.

- 3.2.1 Bespreek hoe maalvleis in die yskas geberg moet word. (3)

- 3.2.2 Motiveer waarom maalvleis so vinnig as moontlik gevries moet word wanneer dit in die vrieskas geplaas word. (2)

- 3.2.3 Verduidelik die beste metode om die maalvleis hierbo te ontvries. (2)

- 3.3 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Geelvet-kruisskyf en -biltong te KOOP!**

- 3.3.1 Identifiseer die volgende ten opsigte van die rolmerk wat op die kruisskyf hierbo gevind sal word:

- (a) Kleur (1)

- (b) Simbool (Klas) (1)

- 3.3.2 Lewer kommentaar op die sagtheid van die vleissnitte met geelvet. Motiveer jou antwoord. (2)

- 3.4 Jy moet 'n skemerkeelkfunksie vir 60 gaste beplan wat Vrouedag gaan vier.
- 3.4.1 Noem DRIE riglyne wat jy in ag sal neem tydens die beplanning van die skemerkeelkspyskaart. (4)
- 3.4.2 Skryf die ideale tyd vir die funksie neer. (1)
- 3.4.3 Verduidelik hoe die lokaal vir die funksie hierbo voorberei moet word. (4)
- 3.5 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

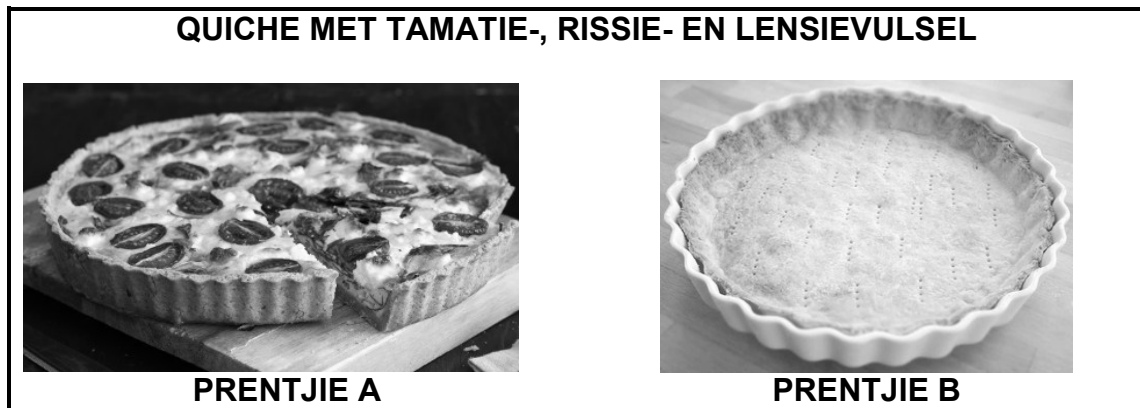
**Charlotte Muscovite****Gebakte Alaska****Crème Caramel****Roomys**

- 3.5.1 Identifiseer TWEE van die nageregte hierbo wat 'n crème anglaise-basis het. (2)
- 3.5.2 Verduidelik hoe 'n crème anglaise berei word. (3)
- 3.5.3 Identifiseer EEN nagereg wat tydens opdiening geflambé kan word. (1)
- 3.5.4 'n Suksesvolle meringue sal afhang van die korrekte verhouding van suiker en eierwitte. Skryf die korrekte verhouding vir die Gebakte Alaska se meringue neer. (1)
- 3.5.5 Gee DRIE riglyne wat in aanmerking geneem moet word om te verseker dat die meringue suksesvol is. (3)

**[40]**

**VRAAG 4**

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



- 4.1.1 Identifiseer die soort tertdeeg wat in PRENTJIE A gebruik is. (1)
- 4.1.2 Noem en verduidelik die tegniek wat in PRENTJIE B toegepas is. (2)
- 4.1.3 Motiveer waarom die tertdop hierbo met geklitste eier geseël moet word voordat die vulsel ingesit word. (1)
- 4.1.4 Noem TWEE nutriënte wat in lensies voorkom. (2)
- 4.1.5 Verduidelik waarom die lensies gesorteer moet word voordat dit gaargemaak word. (1)
- 4.1.6 Gee 'n rede waarom sout eers aan die einde bygevoeg word wanneer lensies gaargemaak word. (1)
- 4.1.7 Stel DRIE soorte vegetariërs voor wat die quiche in PRENTJIE A sal eet. (3)

4.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Gee redes vir die volgende aksies wanneer die fyngebak hierbo gebak word:

- 4.2.1 Bak vir 'n kort rukkie by 200 °C. (2)
- 4.2.2 Verminder die temperatuur na 180 °C. (2)
- 4.2.3 Prik die éclair met 'n toetspen aan die einde van die bakproses. (1)

4.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.3.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die produk in die etiket hierbo gebruik is. (1)
- 4.3.2 Noem TWEE natuurlike preserveringsmiddels wat op die etiket hierbo verskyn. (2)
- 4.3.3 Stel TWEE ander groente voor wat op dieselfde manier gepreserveer kan word. (2)
- 4.3.4 Lewer kommentaar op waarom aluminiumkastrolle nie tydens die voorbereiding van die beet hierbo gebruik moet word nie. (2)

4.4 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>QUICHE-KOSTEBEREKENING VIR 50 GASTE</b>	
Vulsel	R500,00
Kors	R300,00
Elektrisiteit	R50,00
Water	R30,00
Arbeid	2 ure @ R50,00 per uur
Opdienborde	R2,00 elk

- 4.4.1 Bereken die volgende. TOON ALLE BEREKENINGE.
  - (a) Voedselkoste per persoon (3)
  - (b) Totale koste van die quiche (3)
- 4.4.2 Identifiseer DRIE oorhoofse koste in die inligting hierbo. (3)

4.5 Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

### VYE-EN-ROOMKAASMOUSSE

1 blik vye, behou die sap

10 mℓ gelatienpoeier

20 mℓ suiker

230 g gewone roomkaas

300 mℓ water



4.5.1 Herrangskik die volgende stappe om die vye-mousse hierbo te berei in die KORREKTE volgorde. Skryf slegs die letters (a) tot (f) neer.

- (a) Dispergeer die gelatien in die warm vyesapmengsel.
- (b) Hidreer die gelatienpoeier in 30 mℓ water.
- (c) Meng vye en 230 g roomkaas met gelatienmengsel.
- (d) Bring vyesap en suiker tot kookpunt.
- (e) Verkoel en laat stol.
- (f) Gooi in 'n nat stolvorm. (6)

4.5.2 Bestudeer die tabel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

KLASGROEP A	KLASGROEP B
Groep A gebruik dieselfde resep hierbo.	Groep B gebruik dieselfde resep, maar gebruik vars vye in plaas van ingemaakte vye.

Die eindproduk van groep B was dat die mousse nie gestol het nie. Verduidelik waarom. (2)

[40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE;  
VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**

**VRAAG 5**

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

Martie is 'n Graad 12-Gasvryheidstudiesleerder wat lief is vir kosmaak. Sy woon op 'n kleinhoewe vyf kilometer buite die dorp. Op die kleinhoewe is daar appelkoos-, perske-, vye- en maroelavrugtebome. Hulle het 'n plaasstalletjie op 'n besige toeristeroete waar twee van die plaaslike inwoners hulle help om die vrugte te verkoop.

Die eerste vrugte was in November ryp en Martie het haar ervare ouma gevra om haar te help met die voorbereiding van die eerste kooksel appelkooskonfyt. Sy het die konfyt in hergesiklerde (herwinde) glasbottels gegooi.

Martie verkoop haar konfyt aan haar onderwysers by die skool en by die plaasstalletjie en Saterdagvlooiemarkte. Sy het 'n plakkaat en etiket vir haar appelkooskonfyt ontwerp.

**Ubuntu-  
plaas-  
stalletjie**  
Vars vrugte

**Martie se Konfyt**  
Gratis proe-sessie:  
Appelkooskonfyt  
op tuisgebakte  
brood

- 5.1.1 Identifiseer Martie se teikenmark. (2)
- 5.1.2 Kies VIER sterk punte van Martie se besigheid uit die uittreksel. (4)
- 5.1.3 Voorspel DRIE moontlike bedreigings wat Martie in haar besigheid kan ervaar. (3)
- 5.1.4 Evalueer die plakkaat hierbo. (5)
- 5.1.5 Identifiseer DRIE P's met voorbeelde in die uittreksel hierbo, buiten die verpakking. (6)
- 5.1.6 Bespreek die geskiktheid van die hergesiklerde (herwinde) glasbottels vir Martie se konfyt. (4)
- 5.1.7 Verduidelik hoe Martie se besigheid 'n bydrae tot die Suid-Afrikaanse ekonomie sal maak. (3)
- 5.2 Bespreek die belangrikheid van die voorkantoorafdeling in 'n akkommodasie-instelling. (3)

**[30]**

**VRAAG 6**

6.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Stel die drankies voor wat onderskeidelik in glas **A** en **B** bedien sal word. (2)
- 6.1.2 Dui aan watter prosedure in prentjie **D** uitgevoer word. (1)
- 6.1.3 Verduidelik hoe die prosedure in VRAAG 6.1.2 uitgevoer word. (4)
- 6.1.4 Identifiseer en beskryf die inligting wat op die wynetiket in prentjie **C** verskyn. (3 × 2) (6)
- 6.1.5 Evalueer die geskiktheid van die wyn indien dit saam met beesvleisbredie bedien word. Motiveer jou antwoord. (3)

- 6.2 Mervin is as die hoofkroegman in die plaaslike hotel aangestel.
- 6.2.1 Verduidelik hoe Mervin die openings-mise-en-place by die kroeg moet uitvoer. (3)
- 6.2.2 Beskryf in breë trekke die prosedure wat Mervin moet volg wanneer hy die kroeg opruim. (4)
- 6.2.3 Beskryf hoe 'n gas wat onder die invloed van drank is (besope) deur die kroegkelner hanteer moet word. (4)
- 6.2.4 Verduidelik hoe Mervin 'n geboude ('built') skemerkelkie sal voorberei. (3)
- [30]**
- TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**