



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NATIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2014

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 16 bladsye.

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

1.1.1	C√
1.1.2	D√
1.1.3	A/B√
1.1.4	B√
1.1.5	C√
1.1.6	A/B√
1.1.7	D√
1.1.8	A√
1.1.9	B/C/D √
1.1.10	B√

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	E√
1.2.2	K√
1.2.3	A√
1.2.4	I/J√
1.2.5	H√
1.2.6	D√
1.2.7	F√
1.2.8	J/I√
1.2.9	L√
1.2.10	B√

(10)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	verkooppunt/-betaalpuntstelsel√/('POS')√
1.3.2	gebakte Alaska√
1.3.3	malvapoeding√
1.3.4	salmonella√
1.3.5	Stowe/drukkoker/slowcooker√
1.3.6	Glaseer/verglans√
1.3.7	Churros/sonhos√
1.3.8	Silwer/Engels/Bordbediening ('plated/plating')√
1.3.9	franchise√
1.3.10	Blindbak/vol-au-vent/bouchee/barquette/broskorsdeeg√

(10)

1.4 **KEUSE-ITEMS**

1.4.1	A√	D√	E√ (enige 2)
1.4.2	A√	C√	D√

(5)

1.5

1.5.1	Claret√ / Pinotage√ / Merlot√	(3)
1.5.2	Sauvignon Blanc√ / Chardonnay√ / Chenin Blanc√	(Enige 2)

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 - Wees verdraagsaam gee erkenning aan ander in die onderneming ✓
 - Ondersteun en aanvaar ander mense/hanteer met respek ✓
 - Bereidwilligheid : Hulle moet bereid wees om saam ander te werk/spanwerk ✓
 - Wees regverdig/eerlikheid met mekaar ✓
 - Toon onderlinge samewerking vir selfde doel ✓
 - Werk na dieselfde doelwitte toe ✓
 - Deel suksesse en mislukkings ✓
 - Maak elke personeellid se posbeskrywing duidelik aan hulle ✓
 - Die werkgewer gee prestasiebonusse om werksverhoudinge te verbeter ✓
 - Praat met mekaar/kommunikasie ✓
 - Objektiviteit: Geen vooroordele teenoor ander mense
 - Moenie bevooroordeeld wees teenoor ander mense ✓
 - Vra vir hulp wanneer nodig ✓
 - Begrip- neem ander werkers in ag en moet nie selfsugtig wees nie ✓
 - Spanwerk: Oefen om saam met ander te werk / doen spanwerk oefeninge ✓
 - Positiewe houding : Geniet om saam te werk ✓
- (Enige 5) (5)
- 2.1.2 - Hy moet 'n goeie indruk maak op kliënte ✓
 - Die maître d' moet verseker dat die gas tevrede is en 'n lojale kliënt sal word en sal terugkeer na sy besigheid. ✓
 - 'n Tevrede kliënt sal bereid wees om vir die diens te betaal wat die wins 'n hupstoot sal gee. ✓
 - Goeie diens deur die maître d' kan lei tot positiewe mondelinge reklame wat meer kliënte sal trek. ✓
 - Meer kliënte sal meer geld inbring ✓
- (Enige 3) (3)
- 2.2 - Laer produktiwiteit ✓, werk sal nie betyds gedoen word nie of nie tot die verwagte standaard nie ✓.
 - Verhoog afwesigheid ✓, aangesien siek werkers nie geskik is om te werk nie. ✓
 - Werksgeleenthede word geskep. ✓
 - Koste word aangegaan om werkers weer op te lei en te huur. ✓
 - Lae werkersmoraal waar ander werkers meer werk het as gevolg van personeeltekorte. ✓ (4)
 - Onderbreking in werksvloei ✓
 - Verlaagde ekonomiese groei ✓

(Enige 4)

- 2.3
- Data word vanaf ontvangs na die huishoudingafdeling gestuur. ✓
 - Verbeter huishoudingdoeltreffendheid, verbeter effektiwiteit, verbeter kliëntediens. ✓
 - Met een oogopslag is die huishoudingafdeling in staat om te bepaal hoeveel kamers voor te berei vir gaste wat inboek. ✓
 - Ontvangs kan sien of enige kamers beskikbaar is vir nuwe gaste wat wil inboek. ✓
 - Gasteversoen kan deur huishouding gesien word, bv. 'n ekstra bababedjie, ens. ✓
 - Hulp met voorraadopname ✓
 - Meer akkurate informasie ✓
- (Enige 4) (4)
- 2.4
- Identifikasienommers ✓/paspoortnommers/kopieë van paspoorte
 - Voltooi registrasie vorm en teken in ✓
 - Teken gedrukte kopie van registrasievorm
 - Getal gaste in groep ✓
 - Lys van name: allokering van kamers sleutels/kaarte/kodes ✓
 - Kontakbesonderhede: telefoonnommer ✓, adres, ✓ e-posadres ✓
 - Kredietkaartbesonderhede kan benodig word vir bykomende koste ✓
 - Tipe kamer deur toeriste versoek: rook of nie-rook ✓, enkel of dubbel ✓, uitsig uit kamer ✓
 - Opdatering van addisionele kostes/ekstra dienste verskaf ✓
 - Bevestiging van die groepsbespreking ✓
- (Enige 4) (4)
- TOTAL AFDELING B: 20**

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Skilferkors/Blaardeeg/Skilferdeeg ✓ (1)
- 3.1.2
- Meet bestanddele akkuraat af ✓
 - Hou werksoppervlak, bestanddele, gereedskap en hande yskoud ✓
 - Hanteer deeg liggies ✓
 - Gebruik min meel wanneer gerol word ✓
 - Sluit soveel lug as moontlik in ✓, rol en vou ✓
 - Détrempe moet in 'n reghoek uitgerol word wat oral ewe dik is ✓
 - Plaas botter in die middel van die deeg ✓
 - Vou deeg rondom die botter en bedek dit heeltemal. ✓
 - Rol die blok deeg en botter in 'n reghoek uit wat oral ewe groot is. ✓
 - Vou die deeg in 'n sakebriefvorm ✓
 - Vou die deeg in drie dele en knyp die oop rande toe om lug in te sluit. ✓
- (5)

- Moenie die deeg rek nie✓
- Roteer die deeg 90% op die werksoppervlak✓
- Rol weer uit en vou weer✓
- Laat die deeg rus en verkil vir 30 minute na elke stadium van die maak en saamstel daarvan✓
- Herhaal rolproses 4–5 keer✓

(Enige 5)

3.1.3 Appel ✓
Bruinsous ✓
Rosyntjie ✓
Mostert✓
Bosbessiesous✓
Sauce Robert✓

(Enige 1) (1)

3.1.4 - amandels✓
- brasiliaanse neute ✓
- kasjoeneute✓
- haselneute✓
- makadamia✓
- pekan✓
- pistachio✓
- okkerneute✓
- grondboontjies ✓

(Enige 2) (2)

3.1.5 - duif✓
- kwartel✓
- gans✓
- volstruis✓
- fisant ✓
- tarentaal ✓
- wilde eend ✓
- patrys ✓
- emu✓

(3)

(Enige 3)

- 3.1.6 - Gebraaide beesvleis is nie geskik nie ✓ want pollo-vegetariërs sluit rooivleis uit ✓.
 - Blatjanghoender is geskik ✓, pollo-vegetariërs sluit pluimvee, melkprodukte, eiers en groente in ✓.
 - Geroosterde varkvleis is nie geskik nie ✓ want hulle eet nie vark nie ✓
 - Perske-en-klapperkoekstruif is geskik/aanvaarbaar omdat hulle suiwel en vrugte mag eet ✓. (Enige 3x2) (6)
- 3.1.7 Gebraaide beesvleisboucheés, glansvarksteaks, blatjanghoender, Perske-en-klapperkoekstruif ✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.8 - Groente-lasagne ✓
 - Groente-breyani ✓
 - Geroosterde tofu ✓
 - Verskeidenheid groentesop ✓
 - Groentekoekies ✓
 - Slaai/vegetariese voorgereg ✓
 - nagereg ✓ (Enige 3 disse sonder bees- of varkvleis) (3)
- 3.2 3.2.1 - Proteïene ✓
 - Koolhidrate ✓ (1)
 - Vesel ✓ (Enige 1)
- 3.2.2 - Sorteër die boontjies verwyder enige klein klippies en gebreekte stukkies ✓
 - Was boontjies om onsuierhede te verwyder / plaas die boontjies in 'n bak, bedek met water en verwyder enige velletjies of items wat na die oppervlak van die water dryf ✓
 - Kook die boontjies vinnig vir 3 minute, verwyder van hitte en sit eenkant vir 1 uur ✓ **OF** plaas die boontjies in 'n bak en bedek met koue water en week oornag ✓
 - Dreineer die boontjies en gooi altyd die water waarin die boontjies geweek het weg ✓ (3)
 - Spoel onder lopende water af ✓ (Enige 3)
- 3.2.3 - Sout sal met die stysel in die boontjies reageer en veroorsaak dat dit verhard ✓
 - Sout sal die kookproses stadiger maak ✓ (Enige 1) (1)
- 3.3 3.3.1 - Velle ('leaf/sheet') ✓
 - Poeier/korrel ✓ (Enige 2) (2)

- 3.3.2
- Gelatien moet reg afgemeet word/korrekte proporsies✓
 - As die gelatien behoorlik gehidreer en gedispergeer is✓
 - Sjef moet seker maak dat die kaaskoek behoorlik gestol het✓
 - Plaas gelatienmengsel in yskas om gedeeltelik te stol✓
- (Enige 3) (3)

- 3.3.3
- Om te voorkom dat die vrugte sal afsink✓
 - Verseker uniforme verspreiding van vrugte✓
 - Vir voorkoms/garnering✓
- (Enige 2) (2)

3.4 Voorbeeld:

Mike se Tuisgemaakte Produkte (handelsnaam) ✓	
Vyekonfynt (naam van voedselprodukt/produknaam)✓	
Beskrywing van produk bv heel, fyn ✓	
Sandtonrylaan 44, Johannesburg, Suid-Afrika (naam en adres van verskaffer) ✓	410 g (gewig) ✓
Vye, suiker, water (lys van bestanddele) ✓	Strepieskode
Verkoel na oopmaak (gebruiksaanwysings) ✓	02/04/15 (gebruik teen) ✓
Gemaak in 'n area waar grondboontjies gebruik is. (allergene) ✓	www.mikesjam.co.za (Verbruikerterugvoer) ✓
Vervaardigings datum ✓	
(slegs een punt per opskrif) (1 Punt vir ontwerp en enige 5 punte vir inligting)	

(6)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 (a) A: Paris Brest: Choux✓
B: Tertdop: Skilfer/Blaar/Ru-skilfer✓ (2)
- (b) A: Paris Brest: aanvanklik 200 /220°C verminder na 180 °C✓
(albei vir 1 punt) (2)
B: Tertdop: 200°C /230 °C✓
- (c) A: Paris Brest
- bros✓
- hol en droog binne-in✓
- lig in gewig✓
- ligbruin✓
- goed opgepof✓
- eweredig✓ (Enige 2)
- B: Tertdop
- lig✓
- vlokkige lae✓
- ligte goudbruin✓
- oneweredige oppervlak✓
- ryk, delikate smaak✓ (Enige 2) (4)
- 4.1.2 - roompoffertjies✓
- croquembouche✓
- gateau St. Honore✓
- beignets✓
- churros/sonhos✓
- éclairs✓
- profiteroles✓
- swane✓
- gougere✓
- gnocchi ✓ (Enige 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Kroonbraad✓ (1)
- 4.2.2 - Kruisementsous✓
- Bruin vleissous/Jus lie✓
- Appeljellie✓ (Enige 1) (1)
- 4.2.3 150-200g / 200g–250 g of 1-2 tjops per persoon✓ (1)
- 4.2.4 A Afrand/Afsny
- maak vleis netjies/maak bene skoon✓
- 'n skerp mes word gebruik om die oortollige vet en senings te verwyder✓
- B Toeskroei/Aanbraai
- Verbruin vleis teen hoë temperatuur✓ oppervlak verbruin wat die gewenste smaak/ kleur skep✓ (4)

- 4.3 4.3.1 - Proses om die oppervlak van vleis met dun snytjies spekvleis of vet te bedek√. (1)
- 4.3.2 - Wildsvleis is maer en daarom baie droog√
- Bardeer voorkom dat die vleis uitdroog√
- Maak vleis sappig√
- Voeg geur by√
- Verbeter die voorkoms√ (Enige 2) (2)
- 4.4 4.4.1 Skemerkelkfunksie, vingerete (Enige 1) (1)
- 4.4.2 - Min of geen eetgerei word benodig√
- Goedkoop√
- Groot aantal mense kan terselfdertyd vermaak word√
- 'n Klein spasie kan gebruik word√
- Tydsduur van die funksie is kort√
- Verskeidenheid peuselhappies kan bedien word√
- Vingerkosse laat meer kreatiwiteit toe√
- Min personeel wat bedien√ (Enige 3) (3)
- 4.4.3 (a) Totale prys van funksie = Wins + Totale koste√
= R4 800 + (R7 500 + R2 200 + R1 500)
or
= R4 800√ + R11 200√
= R16 000√ (enige 3) (3)
- (b) Bruto wins = Verkoopprys – Voedselkoste√
= R16 000√ – R7 500√
= R8 500√ (enige 3) (3)
- (c) Koste per persoon = Verkoopprys/getal gaste√
= R16 000 / 100√ or R160√ (enige 2) (2)
- 4.4.4 - Sap op die tafel√
- Huur van enige spesiale toerusting√
- Huur van meugels bv.tafel en stoele√
- Musiek/Vermaak√
- Stoeloortreksels√
- Tafelversierings√
- Blommerangskikkings√
- Versiering van die lokaal, bv. Oukersaand/beligting√
- Koste van kelners/personeel√
- Spesiale versoeke√
- Diensfooie√ (Enige 4) (4)

- 4.4.5
- Skep werksgeleenthede wanneer meer hotelle gebou word, bv. sjefs, kelners✓
 - Bou infrastruktuur, bv. paaie, hotelle✓
 - Bring waardevolle buitelandse valuta in die land in as gaste van die buiteland is✓
 - Lewenstandaard van gemeenskap verbeter ✓
 - Wanneer die hotel vol bespreek is, word tydelike werkers in diens geneem om in die vraag te voorsien✓.
 - Verhoog BBP (Binnelandse Bruto Produk)
 - Bevorder plaaslike ekonomie in gemeenskappe

(Enige 4)

(4)

[40]**TOTAL AFDELING C:****80**

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

- 5.1 5.1.1 - Moet die aandag van die gewenste teikenmark trek.√
- Bring nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte.√
- Verskaf korrekte, betroubare en eerlike inligting.√
- Voldoen aan standarde wat deur publikasieraad aanbeveel word.√
(Enige 3) (3)
- 5.1.2. Elaine se Bakkery gebruik verpakking om:
- Die produk te beskerm√
- Die vertoon van die produk makliker te maak√
- Maak stoor, hantering en vervoer van produk makliker√
- Gee inligting oor die produk√
- Maak dit makliker om te sien wat in die produk is√ (4)
- Verpakking gebruik vir bemerking van produk √
- Verpakking meer aantreklik gemaak om verbruiker te trek/vang oog√
(Enige 4)
- 5.1.3
- Die begroting met besonderhede oor hoe geld in die volgende finansiële jaar gebruik gaan word, is nie ingesluit nie√
- Die verliese is nie by die inkomstestaat ingesluit nie√
- Winsdrempelontleding is uitgelaat√, dit verduidelik hoeveel jy van 'n item moet verkoop voordat jy jou vaste koste gedek het en jy begin om 'n wins op daardie produk te maak√
- Met betrekking tot oorhoofsekoste is slegs huur ingesluit√, huur van toerusting√, water en elektrisiteit√, instandhouding van toerusting is uitgelaat√
- Bates, laste en eienaarsbelang aan die einde van die finansiële jaar is uitgelaat√
- Begroting/voorsien vir onverwagte omstandighede√
- Wins van R27000.00 ingesluit√
- Kontantvloei analise ingesluit/ inkomste en uitgawes aangedui√
(Enige 8) (8)
- 5.2 5.2.1 Bemerkingsbestuurder
- Organiseer alle bemerkingsaktiwiteite soos promosies OF spesiale geleenthede by Elaine se Bakkery.√. (1)
- 5.2.2 Finansiële bestuurder
- Hou toesig oor alle finansiële prosedures van Elaine se Bakkery OF
- Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers√. (Enige 1) (1)

- 5.3 - Die bemerkingsafdeling is verantwoordelik daarvoor om potensiële kliënte bewus te maak van die produkte en dienste wat Elaine se Bakkery aanbied√.
- Goeie bemerking sal verseker dat die kliënte hulle produkte en dienste sal gebruik wat 'n inkomste vir Elaine se Bakkery sal verskaf√.
- Die finansiële afdeling maak seker dat die inkomste volgens die begroting bestee word√.
- Beide afdelings werk nou saam om die sukses van die onderneming te verseker√.
- (Enige 4) (4)
- 5.4 Sekruteitspersoneel moet:
- Oplettend wees en kyk uit vir agterdochtige voertuie of aktiwiteite in Elaine se bakkery se parkeerarea√.
- Reageer op kliënte se klagtes en kommer oor geraas of sekuriteitskwessies√
- Vinnig en toepaslik op 'n noodsituasie reageer√
- Mense en werkers van Elaine se Bakkery√, kliënte se voertuie√, persoonlike besittings en die bates binne Elaine se Bakkery beskerm√.
- Oplet na diefstal deur personeel en kliënte√
- Sigbare sekuriteit by die deur en binne in die winkel sal sorg dat die verbruiker voldoende beskerm word√
- (Enige 4) (4)
- 5.5 5.5.1 Raktarief
- Die vasgestelde (normale) prys van 'n kamer/hogste prys wat aanvaar word op daardie spesifieke tyd wanneer gas by hotel opdaag√ (1)
- 5.5.2 Area wat inkomste genereer
- Areas in enige onderneming wat inkomste genereer deur dienste en produkte√√
OF
- Bedryf verkoop goedere en dienste soos akkommodasie, voedsel en drank wat inkomste genereer√√ (2)
- 5.5.3 Entrepreneurskap
- Proses om jou eie besigheid te begin √√
OF
- Iemand wat 'n besigheidsgeleentheid identifiseer en vat berekende risiko's om sukses te behaal√√ (2)

[30]**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 - Die koppie, piering en teelepel moet voor die kliënt geplaas word√
- Tee word in 'n teepot bedien sodat gaste vir hulleself kan skink√
- Die kelner moet 'n teesiffie voorsien√
- Die kelner moet melk, suurlemoen en die verskillende suiker voorsien√

- Die teepot saam die warmwaterpot moet op 'n onderbord aangebied word✓
 - Items wat nie benodig word nie, soos tydskrifte, moet van die tafel verwyder word✓
 - Die kelner skink die tee van die regterkant✓
 - Die oor van die koppie wys na verkeerde kant✓
 - Teelepel is nie korrek geplaas nie, nie parallel met oortjie✓
- (Enige 3) (3)

6.1.2 Die kelner:

- Moet verskoning aanbied✓, hy moet opreg en oortuigend klink✓
 - Moet hoflik wees✓
 - Moet die situasie kalm en professioneel hanteer✓
 - Moet die gas 'n komplimentêre ete of ander vergoeding aanbied✓
 - Verskaf wat nodig is om die rok skoon te maak /diendoek of servette✓
 - Bied aan om na droogskoonmakers te neem✓
 - Lig die bestuurder / maître d'/toesighouer✓
 - Moenie enige iets aanbied wat jy nie kan gee nie✓
- (Enige 4) (4)

6.1.3

- koekvurkie✓
 - koekspaan✓
 - dientang✓
 - kleinbordjie
 - dienbord/koekbord✓
 - cloch/glas koepel/net
- (Enige 2) (2)

6.1.4

Die restaurant moet:

- Vra onverskoning aan gaste✓
 - Die skakelaar afsit✓
 - Ander reëlings tref om om die water te kook/'n ketel gebruik/alternatiewe urn✓
 - Potte water op die stoof kook✓
 - Water op 'n gasstoof kook✓
 - Die gas ingelig hou oor die aandag wat aan die probleem geskenk word✓
 - Bied gaste 'n alternatiewe drankie aan ✓
- (Enige 3) (3)

6.1.5

- Maak alle skoon en vuil linne bymekaar✓
 - Vee die tafels af✓
 - Maak tee- en koffiepote en melkbekers leeg, was en pak dit weg✓
 - skraap borde leeg ✓
 - Plaas pierings, borde en eetgerei netjies bymekaar✓
 - Vee bottels, flesse en ander houers uit en maak behoorlik toe✓
 - Neem alle toerusting terug na verskillende stoorkamers✓
- (Enige 3) (3)

- 6.2 6.2.1 - Suur smake soos asyn en suurlemoen moet by suurheid pas✓
 - Wyne moet soeter as voedsel wees anders sal dit laf of dun proe✓
 - Nageregte vereis meer intense soetigheid✓
 - Ryk rooiwyne gaan goed saam met rooivleisgeregte maar sal liggegeurde kos oordonder✓
 - Eenvoudiger kos (rooster- en braaigeregte) werk beter met ouer wyne✓
 - Drink witwyn voor rooiwyn✓
 - Drink droëwyn voor 'n soetwyn✓
 - Bedien die beste wyn laaste✓ (Enige 3) (3)
- 6.2.2 - Alkohol mag nie aan enige persoon onder die ouderdom van 18 jaar bedien word nie✓
 - Geskikte gastetoiletfasiliteite vir mans en dames moet op of naby die gelisensieerde perseel beskikbaar wees✓
 - Gewone etes moet op die perseel beskikbaar wees gedurende die tydperk wat drank verkoop word✓
 - Drank word op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop met die voorbehoud dat op 'dae wat dit toe is' drank aan 'n persoon wat 'n gewone ete op die gelisensieerde perseel geniet, verkoop kan word✓.
 - Geen drank mag aan 'n persoon wat dronk is verkoop of verskaf word nie✓
 - Alle drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel genuttig word✓
 - 'n persoon mag sy eie drank bring en 'n kurkfooi betaal✓
 - Perseel moet gelisensieer wees✓ (Enige 3) (3)
- 6.3 6.3.1 A - Geroer✓
 B - Vermeng✓ (2)
- 6.3.2 - mengers✓
 - mes✓
 - kapplank✓
 - glas✓
 - skepbakkie✓
 - Smoothie maker✓
 - Sopiemaat✓
 - Ysbreker✓ (Enige 2) (2)
- 6.3.3 - sambreeltjies✓
 - roer- of mengstokkies✓
 - strooitjies✓
 - frosting ✓
 - enige vrugte skyfie✓
 - mint ✓
 - vars eetbare blomme✓
 (Enige 1 van bogenoemde of enige relevante antwoord) (1)

- 6.3.4
- Meet die bestandele akkuraat✓
 - Gebruik goeie kwaliteit bestanddele
 - Meng die skemerkelkies laaste wanneer 'n drankbestelling vir 'n spesifieke tafel berei word✓
 - Berei die garnering en bedek met kleefplastiek✓
 - Moenie glase oorvol maak nie, om mors te voorkom✓
 - Roer die mengsel met ys in 'n mengglas✓
 - Giet in 'n 'highball'-glass✓
 - Garneer met kruisementblaartjies en suurlemoen✓
 - Bedien in verkoelde glase✓
 - Voeg garnering laaste by✓
 - Gebruik skoon deursigtige ys✓
 - Gebruik eers ys, dan nie-alkoholiese drank en laaste die alkohol

(Enige 4) (4)

TOTAL AFDELING D: 60
GRAND TOTAL: 200