



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

MODEL 2014

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 vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK, byvoorbeeld 1.1.11 E.

VOORBEELD:

1.1.11 Sushi is ...

- A 'n oop tert met 'n vulsel van gebakte eiervla.
- B gaar of rou vis wat met rys opgedien word.
- C fyngemaalde vleis, vis of pluimvee.
- D klein ronde sjokoladeballetjies.

ANTWOORD: 1.1.11 B

1.1.1 'n Skemerdrankie wat uit wit rum, suurlemoensap, suiker, kruisement, ys en sodawater bestaan:

- A Daiquiri
- B Martini
- C Bloody Mary
- D Mojito

(1)

1.1.2 'n Siekte wat deur die drink van besmette water oorgedra word, is ...

- A MIV/Vigs.
- B tuberkulose.
- C cholera.
- D gastroënteritis.

(1)

1.1.3 Persone wat aan 'n hartsiekte ly, behoort ... uit hulle dieet weg te laat.

- A vrugteslaai
- B gebraaide stokvis
- C heelgraanbrood
- D afgeroomde melk

(1)

- 1.1.4 Identifiseer die witwyn:
- A Chardonnay
 - B Merlot
 - C Pinotage
 - D Shiraz
- (1)
- 1.1.5 'n Ryk poeding wat droëvrugte en gemengde speserye bevat en dikwels gestoom word, is 'n ... -poeding.
- A Kersfees
 - B gemmer
 - C malva
 - D klapper
- (1)
- 1.1.6 Die proses om voedsel te bewaar word ... genoem.
- A oksidasie
 - B gelatinisering
 - C preservering
 - D koagulering
- (1)
- 1.1.7 Identifiseer die voedsel wat met die gebruik van hitte en sout bewaar word:
- A Ingemaakte bone
 - B Droë peulplante
 - C Bevrore vleis
 - D Gerookte salm
- (1)
- 1.1.8 'n Chemiese middel wat in vrugtesap gebruik word om oksidasie te voorkom, is ...
- A bensoësuur.
 - B natriumbensoaat.
 - C salisielsuur.
 - D alkoholasyn.
- (1)
- 1.1.9 Die tipe vegetariese dieet wat slegs melk en suiwelprodukte insluit, staan bekend as 'n ... dieet.
- A pesco-vegetariese
 - B ovo-vegetariese
 - C laktovegetariese
 - D lakto-ovo-vegetariese
- (1)
- 1.1.10 Die tegniek om klein gaatjies in die deeg te steek voordat dit gebak word, word ... genoem.
- A rol
 - B prik
 - C vou
 - D verglansing
- (1)

- 1.2 Kies 'n rol en verantwoordelikheid uit KOLOM B wat by die bestuursposisie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–L) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10).

KOLOM A Posisies		KOLOM B Rolle en verantwoordelikhede	
1.2.1	Sekuriteit	A	kommunikeer die beeld van die hotel op kreatiewe maniere
1.2.2	Rekenmeester	B	adverteer poste, neem nuwe personeel in diens en lei hulle op
1.2.3	Administrateur		
1.2.4	Parkeerbeampte	C	beheer en implementeer behoorlike veiligheidsprosedures
1.2.5	Verkoops- en bemarkingsbestuurder		
1.2.6	Gasvryheidsinstrukteur	D	teken kontrakte met betroubare diensverskaffers
1.2.7	Menslikehulpbron-bestuurder	E	maak seker dat die korrekte stelsels ten volle gebruik word
1.2.8	Huishouer		
1.2.9	Finansiële bestuurder	F	voer roetine-instandhouding soos opknappingswerk uit
1.2.10	Instandhoudingsbestuurder	G	ontvang die gaste by hulle voertuie
		H	betaal die personeel se salarisse
		I	beheer toegang van voertuie tot die terrein
		J	ontwikkel personeel waar nodig
		K	verantwoordelik vir die skoonmaak en gereedmaak van kamers vir gaste wat verwag word
		L	reageer wanneer toerusting in die hotel onklaar raak

(10 x 1)

(10)

1.3 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK.

1.3.1 Ensieme wat proteïene afbreek

1.3.2 'n Nagereg van roomys op 'n sponskoekbasis, bedek met meringue en gekaramelliseer

1.3.3 'n Gewilde Suid-Afrikaanse groentesous wat dikwels saam met pap voorgesit word

1.3.4 'n Bemakingsinstrument wat redelik goedkoop versprei word

1.3.5 Vierkante of stroke chouxdeeg wat diepgebraai en met versiersuiker besprinkel word

1.3.6 'n Mooi stelletjie houers vir sout, peper, olie en asyn

1.3.7 Die eetbare organe en ingewande van 'n dier

1.3.8 'n Lys wat die geregte beskryf wat deur 'n restaurant bedien word

1.3.9 Voorraad word uit die voorraadkamers uitgereik wanneer hierdie vorm van die kombuis af ontvang word

1.3.10 'n Kategorie wyn wat geen borrels bevat nie (10)

1.4 Kies VYF KORREKTE stellings met betrekking tot die huishoudingsdepartement uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–H) van die korrekte stellings langs die vraagnommer (1.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Sorg vir die aantreklike voorkoms van al die geriewe
- B Maak kantore, gastekamers en eetsale skoon
- C Verskaf inligting aan bestuur oor die inkomste van dié afdeling
- D Doen die versiering en vervang meubelment
- E Gaan voortdurend alle publieke areas na
- F Stel finansiële verslae op
- G Maak uniforms skoon en reik dit uit
- H Hou 'n akkurate rekord van alle transaksies deur gaste

(5)

1.5 Kies VYF redes uit die lys hieronder waarom smeer uit 'n gebakte konfyttertjie sal sypel. Skryf slegs die letters (A–I) van die betrokke stellings langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Te veel water is gebruik.
- B Die kante is nie goed verseël nie.
- C Die deeg is te veel hanteer.
- D Die smeer is te sag.
- E Te veel smeer is gebruik.
- F Die deeg was te sag.
- G Die deeg is ongelyk uitgerol en toegevou.
- H Die tertjies is nie eers eenkant laat staan voor dit gebak is nie.
- I Die oond was te koud. (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

Bela se pizza-restaurant het onlangs in Fort Beaufort oopgemaak met mev. Smith as die bestuurder. Die diens is uitstekend en slegs die beste bestanddele word gebruik om die pizzas te maak. Die personeel is vriendelik en bekwaam wanneer hulle bestellings neem en sorg ook dat klante hulle kos betyds kry.

Hoewel mev. Smith uitstekende werk lewer om die personeel gemotiveer en die klante tevrede te hou, is haar kontrak as bestuurder beëindig toe MIV/Vigs by haar gediagnoseer is. Die *Daily News* het berig dat MIV-positiewe werkers wat by voedselvoorbereiding betrokke is, geen beperkings opgelê mag word nie.

2.1.1 Beskryf DRIE maniere waarop mev. Smith op ander mense kan reageer om die personeel aan te moedig om 'n professionele en positiewe houding aan die dag te lê. (3)

2.1.2 Evalueer die optrede van die bestuur van Bela se pizza-restaurant om mev. Smith se kontrak te beëindig. (5)

2.2 Noem EEN gebruik en TWEE voordele van rekenaars onder elk van die volgende opskrifte:

2.2.1 Administrasie van die kombuis- en restaurantbedrywighede (3)

2.2.2 Kamerafdeling (3)

2.3 Werkers by Bela se pizza-restaurant word aan baie voedselverspreide siektes blootgestel.

Vergelyk die volgende voedselverspreide siektes ten opsigte van oorsake, inkubasietydperk en simptome. Tabuleer jou antwoord soos aangedui.

SIEKTE	OORSAKE	INKUBASIE- TYDPERK	SIMPTOME
2.3.1 Hepatitis A			
2.3.2 Gastroënteritis			

(3 x 2)

(6)
[20]

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 Mnr. en mev. Grizzo vier hulle 10^{de} huwelikshedenking. Die hoofsjef het die volgende twee spyskaarte aan die egpaar voorgelê:

SPYSKAART A	SPYSKAART B
SPYSKAART	SPYSKAART
Bouillabaisse (Seekossop)	Spinasie-en-feta-tertjies
*****	Aspersiebondels
Biltong-, Feta-en-Beetslaai	Canapés met Pere, Pecorino en
*****	Cambozola
Kroonbraad op Koeskoes en	Krummelparmesaanvierkante
Seisoensgroente	Garnaal-frikkadelletjies
*****	Gevulde Sampioene
Bessievlattertjies	R80,00 per persoon

Koffie	
18 November 2014	

- 3.1.1 Identifiseer die tipe funksie wat geskik is vir SPYSKAART A en SPYSKAART B onderskeidelik. (2)
- 3.1.2 Identifiseer die aantal gange in SPYSKAART A. (1)
- 3.1.3 Verduidelik die proses wat gebruik word om die biltong in SPYSKAART A te maak. (2)
- 3.1.4 Stel TWEE ander geskikte tipes funksies voor wanneer SPYSKAART B bedien mag word, buiten die een in VRAAG 3.1.1. (2)
- 3.1.5 Stel DRIE geskikte basisse voor vir die canapés in SPYSKAART B. (3)
- 3.1.6 Een van die gaste is allergies vir seekos. Vervang die voorgereg in SPYSKAART A met 'n ander sop om vir die gas voorsiening te maak. (1)

- 3.1.7 Evalueer die geskiktheid van SPYSKAART A vir Joodse gaste. Motiveer jou antwoord. (6)
- 3.1.8 Verduidelik vir mnr. en mev. Grizzo watter aspekte jy in aanmerking geneem het toe jy SPYSKAART A beplan het. (4)
- 3.1.9 Maak 'n voorstel aan mnr. en mev. Grizzo oor hoe SPYSKAART B aangebied kan word. (5)
- 3.1.10 Bessievla word as nagereg in SPYSKAART A gebruik.
- (a) Klassifiseer die vla wat in die bessietertjies gebruik word onder die korrekte nageregopskrif. (1)
 - (b) Gee die Franse naam vir die vla wat in die bessietertjies gebruik word. (1)
 - (c) Sjokolade kan as versiering vir die bessievlatertertjies gebruik word. Beveel die geskikste sjokolade wat hiervoor gebruik kan word aan. Motiveer jou antwoord. (2)

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

Die volgende kwotasie vir Spyskaart A is aan mnr. en mev. Grizzo gegee:

Tabel A: Kwotasie

Die verkoopprijs van die spyskaart	R11 000
Getal gaste	100

Tabel B: Koste

Koste van voedsel	R3 600
Oorhoofse koste	R1 800
Arbeidskoste	R1 150

Bereken die volgende koste en toon ALLE berekeninge wat op Tabel A en B hierbo gebaseer is:

- 3.2.1 Bruto wins (3)
- 3.2.2 Netto wins (3)
- 3.2.3 Koste per persoon (2)
- 3.3 Noem TWEE voorbeelde van oorhoofse koste met betrekking tot die kombuis. (2)

[40]

VRAAG 4

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

Die fynggebaksjef ontvang 'n spesiale versoek van 'n gereelde klant om 'n groente-quiche, gekruide garnaal-vol-au-vents en éclairs te maak.

4.1.1 Identifiseer die tipe deeg en verhouding van meel tot vet (smeer) wat gebruik word om geregte hierbo te maak. Tabuleer jou antwoord soos volg:

GEREG	TIPE DEEG	VERHOUDING
Groente-quiche	(1)	(1)
Garnaal-vol-au-vents	(1)	(1)
Éclairs	(1)	(1)

(6)

4.1.2 Noem 'n geskikte deeg wat as plaasvervanger in die vol-au-vents gebruik kan word. (1)

4.1.3 Noem VIER kenmerke van goed gebakte garnaal-vol-au-vents. (4)

4.1.4 Stel TWEE soet vulsels voor wat in die éclairs gebruik kan word. (2)

4.2 4.2.1 Noem en verduidelik die DRIE faseproses wat 'n sjef sal gebruik wanneer panna cotta gemaak word. (6)

4.2.2 Beskryf hoe die sjef die panna cotta uit die vorms sal haal. (4)

4.3 Onderskei tussen 'n *pesco-vegetariër* en 'n *veganis* ten opsigte van die kos wat hulle eet. (4)

4.4 Beskryf die gehalte van beesvleis onder die volgende opskrifte:

4.4.1 Kleur (1)

4.4.2 Tekstuur (1)

4.4.3 Vet (1)

4.5 Verduidelik die volgende metodes om vleis voor te berei:

4.5.1 Marineer (2)

4.5.2 Stop (2)

4.5.3 Regsny (2)

4.6 Beskryf VIER aspekte wat in aanmerking geneem moet word wanneer 'n bottel gereed gemaak word vir die inmaak van produkte. (4)

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

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

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

**OPLEIDING VAN EKSAMINATORE BY
DIE ROSE HOTEL EN KONFERENSIESENTRUM**

Die Departement van Basiese Onderwys het 'n bespreking by die Rose Hotel gedoen vir die opleiding van 80 eksaminatore. Die opleiding sal oor twee dae strek en verblyf word aan al die gaste gebied teen 'n aandete-bed-en-ontbyt-tarief.

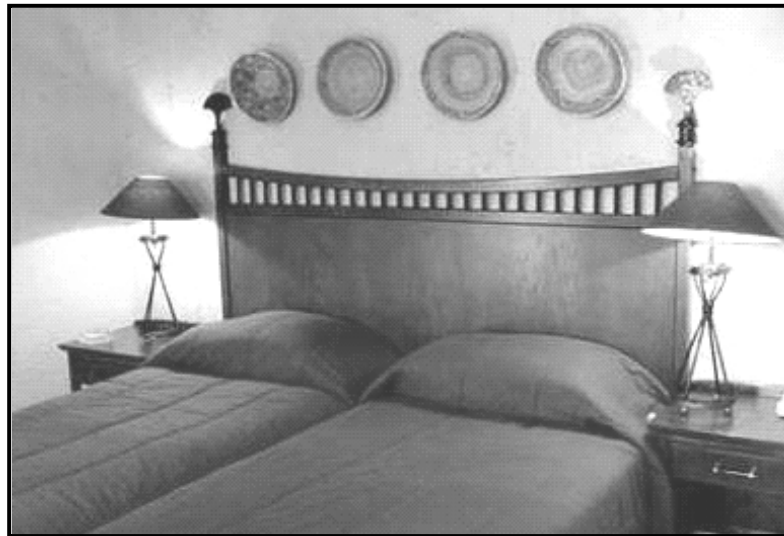
- 5.1.1 (a) Noem TWEE moontlike loopbaan-/werksgeleenthede by die Rose Hotel se voorkantoorafdeling. (2)
- (b) Beskryf kortliks TWEE rolle en verantwoordelikhede van ELKE loopbaan of werksgeleentheid wat jy in VRAAG 5.1.1(a) hierbo genoem het. (4)
- 5.1.2 Die Rose Hotel wil sekere dienste uitkontraakteer. Noem DRIE geleenthede vir 'n entrepreneur in die voedsel-en-drink-sektor. (3)
- 5.1.3 Bespreek die Rose Hotel se bydrae tot die ekonomie van Suid-Afrika. (5)
- 5.2 Bemarking is 'n belangrike aspek in die gasvryheidsbedryf.
- 5.2.1 Noem VIER bemarkingsinstrumente wat die Rose Hotel kan gebruik om die hotel te adverteer. (4)
- 5.2.2 Noem en verduidelik kortliks DRIE belangrike P's in die bemarking van 'n onderneming in die gasvryheidsbedryf. (6)

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

FOTO A



FOTO B



- 5.3.1 Identifiseer die area op die foto's hierbo wat nie inkomste inbring nie. (1)
- 5.3.2 Onderskei tussen die areas in FOTO A en FOTO B wat *inkomste inbring* en *nie inkomste inbring nie*. (2)
- 5.3.3 Verduidelik waarom die area wat in FOTO A getoon word, belangrik is in ondernemings wat verblyf verskaf. (3)
- [30]**

VRAAG 6

- 6.1 Bestudeer die glase en die wynlys hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

GLASE



A **B** **C** **D**

Wynlys

Chenin Blanc 2012

Merlot Cabernet 2008

Hanepoot

Vonkelwyn

Premium Brandewyn

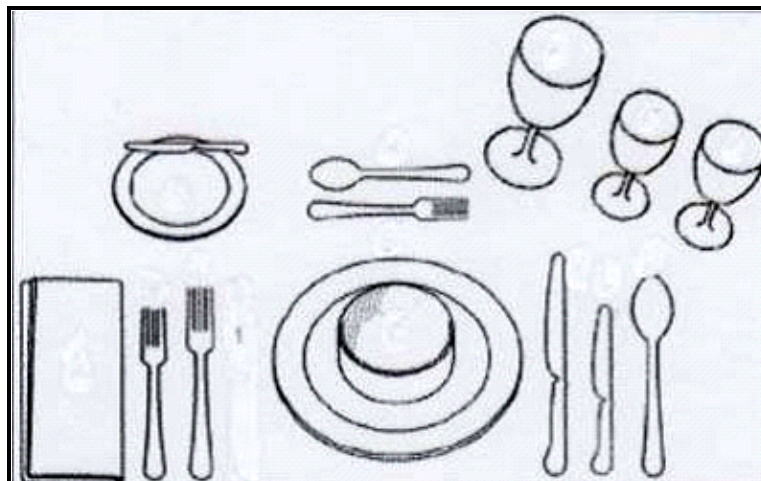
- 6.1.1 Beantwoord die volgende vrae oor wyn.

- (a) Identifiseer 'n wyn uit die lys hierbo wat in elk van die glase gemerk A–D geskink word. (4)
- (b) Kies 'n geskikte wyn uit die lys hierbo vir elk van die volgende items op 'n spyskaart:
- kroonbraad; seekossop; vlatertjies; koffie (4)

- 6.1.2 Stel TWEE geskikte maniere voor om skemerdrankies te garneer. (2)

- 6.1.3 Noem TWEE bestanddele wat vir nie-alkoholiese skemerdrankies geskik is. (2)
- 6.1.4 Verduidelik wat 'n *binneverbruikdranklisensie* is. (1)
- 6.1.5 Bespreek TWEE algemene vereistes waaraan restauranteienaars met 'n binneverbruikdranklisensie moet voldoen. (2)

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



- 6.2.1 Noem die tipe plekdekking in die illustrasie hierbo. (1)
- 6.2.2 Identifiseer die gange wat bedien word. (4)
- 6.2.3 Stel 'n kontrolelys op wat die kelners tydens die afsluitings-mise-en-place vir die plekdekking hierbo moet gebruik. (4)

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

Die gas het 'n medium-gaar geroosterde steak bestel en het 'n steak ontvang wat goed gaar was. Die gas was baie kwaad en het op die kelner geskreeu.

- 6.3.1 Stel jou voor jy is die kelner. Beskryf hoe jy die gas hierbo op 'n positiewe en professionele manier sou hanteer. (3)
- 6.3.2 Verduidelik hoe die rekening vir die gas aangebied moet word. (3)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200