

GASVRYHEIDSTUDIES

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 13 bladsye en 'n Bylaagblad van 2 bladsye (i – ii), Bylaag A (Kosteberekeningsblad) en Bylaag B (Artikel vir Vraag 11). Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
 2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit korrek uitvoer.
 3. Nommer die antwoorde presies soos die vrae genommer is.
 4. Laat reëls oop tussen elke antwoord en begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
 5. Trek tabelle indien jy gevra word om jou antwoorde te tabuleer.
 6. Sakrekenaars kan gebruik word.
 7. Beantwoord Vraag 7.5 op Bylaag A (Kosteberekeningsblad).
 8. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
-

AFDELING A**VRAAG 1 Meerkeusige Vrae**

Verskeie moontlike antwoorde word vir elke vraag voorsien. Dui die korrekte antwoord in jou Antwoordboek aan.

- 1.1 'n Voorbeeld van 'n nie-inkomste onderneming is _____.
- A wassery
 - B kos en drank
 - C kroeg
 - D ontvangs
- 1.2 Die korrekte volgorde waarin stollingsproses plaasvind is _____
- A dispersie, jelvorming, hidrasie en ontvorm.
 - B hidrasie, dispersie, jelvorming en ontvorm.
 - C dispersie, hidrasie, jelvorming en ontvorm.
 - D jelvorming, dispersie, hidrasie en ontvorm.
- 1.3 _____ is voorbeelde van Italiaanse kookkuns.
- A Koeskoes, carpaccio, lasagne en blini
 - B Moessaka, baklava, dolmades en halva
 - C Biscotti, granita, cassata en tiramisu
 - D Brioche, antipasto, pasta en ikra
- 1.4 Die verskil tussen die verkoopprijs en die oorspronklike voedselkoste is _____.
- A bruto wins
 - B netto wins
 - C verkoopprijs
 - D totale koste
- 1.5 _____ verwys na die vetlaag wat die dier se liggaam bedek.
- A Onderhuidse vet
 - B Tussen spiervet
 - C Essensiële vet
 - D Uitwendige vet
- 1.6 'n Veganis sal _____ by 'n dieet insluit.
- A heuning, tofu en eiers
 - B jogurt, groente en eiers
 - C groente, vrugte, peulvrugte en heuning
 - D groente, vrugte, tofu en peulvrugte

- 1.7 'n Charlotte _____ is 'n klassieke Bavarois wat in 'n vorm, uitgevoer met sponsvingerbeskuitjies, gestol word.
- A Russe
 - B Royale
 - C Muscovite
 - D Chiffon
- 1.8 _____ is 'n natuurlike, hoëkwaliteit donker-, melk- of wit sjokolade, wat bykomende kakaoboter bevat.
- A Kommersiële sjokolade
 - B Couverture sjokolade
 - C Baksjokolade
 - D Omhullende sjokolade (baker's covering)
- 1.9 Wanneer wyn gemaak word, staan die tweede fermentasie in die bottel bekend as _____.
- A die *charmat*-metode
 - B *demi-sec*
 - C karbonisering
 - D *cap classique*
- 1.10 'n _____ is 'n vlak houër oor stomende water waarin kos warm gehou word.
- A Bain marie
 - B Warmplaat
 - C Konfoor
 - D Guéridon-trollie

[10]**VRAAG 2 Pasmaats**

Pas die voorbeelde in Kolom B by die klassifikasie in Kolom A en dan by die paslikste voedselitem in Kolom C. Skryf slegs die nommer, letter en Romeinse syfer, bv. 2.6 J ix.

Kolom A Klassifikasie		Kolom B Voorbeeld		Kolom C Voedsel	
2.1	Natuurlike stil wyne	A	JC le Roux La Chanson	i	Tempura-oesters
2.2	Natuurlike vonkelwyne	B	Ariel Chardonnay	ii	Fettucini Carbonara
2.3	Vonkelwyne	C	Perl�	iii	Marokkaanse lamsbredie
2.4	Lae-alkoholwyne	D	Cape Velvet	iv	Geroosterde vis
2.5	Gefortifiseerde wyne	E	Sauvignon Blanc	v	Taai toffiapoeding
		F	Amarula	vi	Espresso
		G	Druiwesap	vii	Thai-hoender met kasjoeneute
		H	Jerepigo	viii	Bief Wellington

[10]

VRAAG 3

Kies die korrekte antwoorde en skryf slegs die letter van jou keuse langs die vraagnommer neer.

3.1 **VIER** inligtingsbrokkies wat op die agterste etiket van 'n wynbottel verskyn:

- A Die land van oorsprong
- B Klasbenaming
- C Wynjaar
- D Verkoper se kodenommer
- E Landgoedwyn
- F Alkoholvlak
- G Alkoholinhoud

(4)

3.2 Kies die een wat NIE PAS NIE en verskaf 'n rede vir jou keuse.

3.2.1 Vanilla Bavarois/Vanilla Crème Brûlée/Vanilla Soufflé

(2)

3.2.2 Bessie-Compote/Bessiepuree/Bessiekonfyt

(2)

3.2.3 Bolo/Binneboud/Skof

(2)

[10]

30 punte

AFDELING B**VRAAG 4**

- 4.1 Stel 'n memorandum op van hoe personeel in 'n restaurant besope klante moet hanteer. (6)

- 4.2

<i>'n Gas bestel 'n bottel Cabernet Sauvignon en 'n bottel Chenin Blanc.</i>
--

Voltooi die onderstaande tabel deur die bedieningsprosedures te vergelyk. **TEKEN** die tabel oor.

Ooreenkomste	Verskille	
6	4	(10)

- 4.3 Maak 'n lys van **VIER** algemene vereistes vir 'n dranklisensie vir verbruik op 'n perseel. (4)

- 4.4 Teen watter temperatuur word die volgende bedien?

4.4.1 Vonkelwyn (1)

4.4.2 Witwyn (1)

4.4.3 Lager (1)

4.4.4 Rooiwyn (1)

4.4.5 Nie-alkoholiese mengeldrankies (1)

[25]

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die bemarkingsinstrument hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:

Aanbevelings

Dijon-hoender




2 4-pond hoenders
 1/4 koppie olyfolie
 1/8 teelepel sout
 1 koppie heuning
 2 eetlepels Dijon-mosterd
 1 teelepel gemaalde peper

Voorverhit die oond tot 400°. Maak die hoender sag. Meng die bestanddele en voeg dit by die hoender in die kastrol. Verhit vir 30 minute.

Chardonnay




Cabernet Sauvignon




'n Kitstoegangs-kode (QR-code) is die handelsmerk van 'n matriks-strepieskode. Kliënte word in staat gestel om die kode met hul selfone of ander toestelle te lees.

[Bron: <<http://possector.com/www/uploaded/qr-kod-restoran.jpg>>]

- 5.1.1 Watter teikenmark wil die bogenoemde instrument beïnvloed? (1)
- 5.1.2 Bespreek die kenmerke van 'n doeltreffende visuele bemarkingsinstrument. (6)
- 5.1.3 Beskou jy die kitstoeganskode (QR-code) as 'n doeltreffende of ondoeltreffende bemarkingsinstrument? Motiveer jou antwoord. (3)
- 5.2 Voordat jy met 'n besigheid kan begin, moet jy eers 'n besigheidsplan opstel. Verduidelik die verskil tussen 'n bedryfs- en 'n finansiële plan. (10)
- [20]**

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die koerantberig hieronder en beantwoord dan die vrae wat daarop volg:

HAMILTON – Amptenare ondersoek 'n moontlike uitbreking van 'n siekte in 'n township wat verbind kan word met werkers wat maaltye vir die personeellede voorberei.

Nadat verskeie personeellede simptome ervaar het – wat borspyn, eetlus verlies, uitputting en die hoes van bloed insluit – het die personeellede se dokter bloedtoetse gedoen om die siekte vas te stel.

Gesondheidsamptenare het aanbeveel dat almal behandeling moet ontvang om die verspreiding van die siekte te voorkom.

[Uit: <http://www.nj.com/mercer/index.ssf/2014/12/officials_confirm_possible_second_case_linked_to_hamilton_restaurant.html>]

6.1.1 Identifiseer hierdie infeksie. (1)

6.1.2 Gee 'n duidelike definisie van hierdie infeksie. (2)

6.1.3 Noem **TWEE** maatreëls wat toegepas moet word om die verspreiding van hierdie siekte te keer. (2)

6.1.4 Noem **DRIE** groepe mense wat hierdie siekte maklik kan opdoen. (3)

6.1.5 Verduidelik kortliks die invloed wat hierdie infeksie kan hê op die werkers wat daaraan blootgestel is. (2)

6.2 Volgens die Internasionale Unie vir Voedselwetenskap en -tegnologie hoef voedseldienswerkers met MIV nie van die werk weggehou te word nie en mag hulle ook nie afgedank word nie.

6.2.1 Hoekom is dit nie 'n risiko wanneer persone wat MIV-positief is, kos in die kombuis hanteer nie? (2)

6.2.2 In watter gevalle kan bestuur reël dat MIV werkers NIE werk toe kom NIE? (3)

[15]

VRAAG 7

- 7.1 7.1.1 Die POS-stelsel kan die administrasie van die kombuis en restaurant van enige gasvryheidsinstelling baie vergemaklik.

Evalueer die bogenoemde stelling. (5)

- 7.1.2 Bespreek die verskil tussen 'n besprekingstelsel, 'n sentrale besprekingstelsel en aanlyn-besprekings. (3)

- 7.2 'n Kitstoegangskode kan by alle voedselitems op die spyskaart wat tot allergiese reaksies kan lei, gevoeg word.

Maak 'n lys van **VI**ER voedselbronne wat 90% van alle voedselverwante allergiese reaksies veroorsaak. (4)

- 7.3 Verduidelik die verskil tussen 'n voedselallergie en voedselonverdraagsaamheid. (2)

- 7.4 Bestudeer die tabel hieronder en stel 'n driegang-spyskaart op vir gaste met gesondheidsprobleme soos:

7.4.1 Diabetes (3)

7.4.2 Hoë cholesterol (3)

VOORGereg	HOOFMAALTYD		NAGereg
Salmon Soufflé	Hoender Cordon Bleu	Blomkool met kaassous	Sjokolade Mousse
Geroosterde Hoenderborsieslaai	Geroosterde tongvis	Gestoomde groente	Mango Sorbet
Gesondheidsbrood met Raketblare en Maaskaas	Lamskerrie	Geroosterde groente	Vrugteslaai en roomys

Beantwoord Vraag 7.5 op Bylaag A (Kosteberekeningsblad).

- 7.5 Een van die kitstoegangskodes (QR-codes) is gekoppel aan 'n resep vir Tuisgemaakte Brownies en die verskillende pryse vir die bestanddele word ingesluit.

TUISGEMAAKTE BROWNIES (12 brownies = 6 porsies)			
BESTANDDELE	EENHEID	PRYS PER EENHEID	OMSETTING
125 ml botter	500 g	R8,50	250 ml = 180 g
228 g sjokolade	260 g	R18,00	
185 ml bruinsuiker	2 kg	R16,00	250 ml = 220 g
65 g suiker	2 kg	R13,00	250 ml = 210 g
3 groot eiers	1 dosyn	R24,00	
80 g meelblom	2,5 kg	R24,50	250 ml = 220 g
90 g kakaopoeier	500 g	R18,00	
250 ml sjokoladesplinters	500 g	R26,00	250 ml = 200 g

Bereken die volgende:

- 7.5.1 Totale voedselkoste.
- 7.5.2 Arbeidskoste (60 minute teen R50/uur).
- 7.5.3 Oorhoofse koste is 35%.
- 7.5.4 Koste per porsie.

(10)
[30]

VRAAG 8

- 8.1 'n Formele aandete vir tien gaste word beplan. Die volgende vleisdisse sal op die spyskaart wees:

Saratoga-tjops, Châteaubriand, Tournedos en Potjiekos

- 8.1.1 Maak 'n lys van **VIER** kwaliteitskriteria vir rooi vleis. (4)
- 8.1.2 Watter soort vleis en vleissnit word vir Châteaubriand en Tournedos gebruik? (2)
- 8.1.3 (a) Hoeveel vleis word vir Châteaubriand vir tien mense benodig? (1)
- (b) Motiveer jou antwoord. (2)
- 8.1.4 Identifiseer die soort vleis en die geskikte vleissnit wat vir die Saratoga-tjops gebruik gaan word. (2)
- 8.1.5 Die merk ABAB verskyn op die vleissnit vir die Saratoga-tjops. Wat dui dit aan? (1)

- 8.2

Een van die gaste is 'n Pollo-peskatariese vegetariër.
--

- 8.2.1 Beveel enige **TWEE** disse aan wat jy by die spyskaart in Vraag 8.1 sal insluit om hierdie gas te akkommodeer. Motiveer jou antwoord. (4)
- 8.2.2 Verskaf **TWEE** redes waarom party mense 'n vegetariese leefstyl verkies. (2)
- 8.2.3 Vergelyk die voedingswaarde van vleis en peulgroente. (4)

- 8.3 Maak 'n lys van **DRIE** tegnieke wat tydens die gaarmaak van vleis toegepas moet word om die verlies van sarkoplasma te voorkom. (3)

[25]

VRAAG 9

Lees die volgende scenario en beantwoord die vrae wat daarop volg:

Een van die probleme wat 'n negatiewe invloed kan hê wanneer pasteideeggeregte berei word, is hoë kamertemperature. 'n Jong entrepreneur wat 'n bakkerij besit, het hierdie probleem ondervind. Op 'n buitengewoon warm somersdag moes sy die volgende geregte op bestelling voorberei:

- Éclairs
- Kaas-en-ham quiche
- Vol-au-vents

Terwyl sy die deeg voorberei het, het haar telefoon gelui en sy kon nie aandag gee aan die kokende water op die stoof nie. Na die oproep was slegs die helfte van die water in die kastrol oor.

As gevolg van die telefoonoproep was daar nie genoeg tyd om van die deeg in die yskas te verkoel nie, en sy het vergeet om die deeg vir die quiche te prik.

9.1 Identifiseer die soort deeg wat vir hierdie drie disse gebruik word. (3)

9.2 Voorspel watter gevolg die verkeerde werkwyse op die deeggeregte sal hê.

	Gevolge van verkeerde werkwyse
Éclairs	
Kaas-en-ham quiche	
Vol-au-vents	

(6)

9.3 Verduidelik die volgende terme:

9.3.1 nie-gelamineerd (1)

9.3.2 prik (1)

9.4 Definieer die term 'détrempe' en noem die deeggeregte waarvoor hierdie proses gebruik word. (3)

9.5 Die volgende bestanddele word in 'n gelatien-nagereg gebruik:

Vars vrugte (papaja, aarbeie, pynappel en kiwi)
Geklopte room
Port

Bespreek hoe hierdie bestanddele 'n negatiewe uitwerking op die stollingsproses van die gelatien kan hê.

(6)
[20]

VRAAG 10

- 10.1 Meringue is 'n baie ligte, gebakte produk. Akkurate vaardighede en tegnieke lei tot 'n perfekte meringue.
- 10.1.1 Verduidelik die faktore wat die skuimvorming van die eierwitte sal beïnvloed. (3)
- 10.1.2 Onderskei tussen 'n Franse, Switserse en Italiaanse meringue. (3)
- 10.1.3 Verskaf **TWEE** belangrike riglyne om in gedagte te hou wanneer daar met suiker gewerk word om 'n helder, gladde suikerstroop te maak. (2)
- 10.2 Maak 'n lys van die stappe om vrugte te preserveer. (4)
- 10.3 Verduidelik wanneer jy 'n koue rookpreserveringstegniek vir vleis sal gebruik. (2)
- 10.4 Bensoësuur is 'n byvoegsel. Watter voordeel hou die gebruik van hierdie chemikalie in? (1)
- [15]**

150 punte

AFDELING C**VRAAG 11**

Lees die artikel in **BYLAAG B** oor Vintage Coffee en beantwoord die vraag wat daarop volg.

Stel 'n SSGB-ontleding (sterkpunte, swakpunte, geleenthede en bedreigings) op vir Chief Bean, Kevin Clark se besigheid.

Let wel: Jou antwoord moet volledig wees sodat hy die inhoud ten volle kan verstaan. (Eenwoord antwoorde sal verwerp word.)

- Identifiseer ten minste **VIER** elemente in elke kategorie.
- Gebruik nommers of kolpunte vir elke element.
- Skryf antwoorde in volsinne neer.
- Jou antwoord sal nagesien word deur van die rubriek hieronder te gebruik.

KRITERIA	4	3	2	1	Maksimum punte
Sterkpunte	Vier beduidende elemente is neergeskryf.	Drie beduidende elemente is neergeskryf.	Twee beduidende elemente is neergeskryf.	Slegs een beduidende element is neergeskryf.	4
Swakpunte	Vier beduidende elemente is neergeskryf.	Drie beduidende elemente is neergeskryf.	Twee beduidende elemente is neergeskryf.	Slegs een beduidende element is neergeskryf.	4
Geleenthede	Vier beduidende elemente is neergeskryf.	Drie beduidende elemente is neergeskryf.	Twee beduidende elemente is neergeskryf.	Slegs een beduidende element is neergeskryf.	4
Bedreigings	Vier beduidende elemente is neergeskryf.	Drie beduidende elemente is neergeskryf.	Twee beduidende elemente is neergeskryf.	Slegs een beduidende element is neergeskryf.	4
Meganismes	Alle elemente het óf 'n nommer óf 'n kolpunt. Al die antwoorde is in volsinne geskryf. Die taalgebruik is uitstekend.	Die meeste elemente het óf 'n nommer óf 'n kolpunt. Die meeste antwoorde is in volsinne geskryf. Die taalgebruik is goed.	Sommige elemente het óf 'n nommer óf 'n kolpunt. 'n Paar antwoorde is in volsinne geskryf. Die taalgebruik is gemiddeld.	Geen element het 'n nommer of 'n kolpunt nie. Geen volsinne is gebruik nie. Die taalgebruik is baie swak.	4
TOTAAL:					20

20 punte

Totaal: 200 punte