



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2011

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye en 2-bladsy antwoordblad

INSTRUKSIES

Hierdie vraestel bestaan uit VIER AFDELINGS.

AFDELING A: KORTVRAE. (40)

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID. (40)

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE. (80)

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANK BEDIENING. (40)

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel van hierdie vraestel.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Beantwoord AFDELING A op die gegewe ANTWOORDBLAD.
6. Beantwoord AFDELING B, C en D op die ATWOORDEBOEK.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGE KEUSE-VRAE**

Vier moontlike antwoorde word vir elke vraag gegee. Kies die beste antwoord op elke vraag. Skryf slegs die letter (A, B, C of D) van die antwoord neer.

1.1.1 Die verwydering of uitdroging van water.

- A Diarree
- B Besmetting
- C Dehidreer
- D Inentingsvaksine (1)

1.1.2 Die volgende is nie simptome van HIV nie.

- A Nagsweet
- B Moegheid
- C Geswelde kiere
- D Hoofpyn (1)

1.1.3 'n Stooropsigter is nie verantwoordelik vir ...

- A bestellings.
- B ontvang.
- C vervang.
- D uitreiking. (1)

1.1.4 Watter een van die volgende wyne is 'n voorbeeld van 'n rooiwyn?

- A Sauvignon Blanc
- B Shiraz
- C Chardonnay
- D Kaapse Riesling (1)

1.1.5 Wat dien as rysmiddel by skilferdeeg?

- A Botter
- B Bakpoeier
- C Stoom
- D Lug (1)

- 1.1.6 Watter van die volgende geregte word gemaak van chouxdeeg?
- A Bouchées
 - B Baklava
 - C Pate brisée
 - D Paris breast
- (1)
- 1.1.7 Skilferdeeg word gebak by ...
- A 180 °C.
 - B 200 °C.
 - C 220 °C.
 - D 210 °C.
- (1)
- 1.1.8 Die sjef in beheer van spyskaart beplanning is die ...
- A sjef entremetier.
 - B sjef patissier.
 - C sjef de cuisine.
 - D sjef de partie.
- (1)
- 1.1.9 Watter term beskryf 'n hoofwynkelner?
- A Aboyeur
 - B Commis de wagon
 - C Sommelier
 - D Maître d'hôtel
- (1)
- 1.1.10 Vet tussen die vesels in die spiere staan bekend as ...
- A bardering
 - B marinerings
 - C lardering
 - D marmering
- (1)
- (10 x 1) (10)

1.2 AFPARINGSITEMS

Kies die mees gepaste antwoord uit KOLOM B wat pas by die koste konsepte in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A – E) langs die vraagnommers (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegde antwoordblad neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Voedselkoste	A	Oorhoofse- of vaste kostes
1.2.2	Huurkoste	B	Produkprys
1.2.3	Arbeidskoste	C	Water en elektrisiteit
1.2.4	Oorhoofse koste	D	Huur van toerusting
1.2.5	Indirekte kostes	E	Footjies en salarisse
		F	Vervoer van personeel

(5 x 1) (5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER.

Voltooi die onderstaande sinne deur die ontbrekende woord(e) in te vul.
Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer neer.

- 1.3.1 'n Individue wat nuwe besigheidsgeleenthede kan identifiseer is 'n ... (1)
- 1.3.2 'n ... houding dra by tot 'n goeie beeld vir 'n organisasie. (1)
- 1.3.3 Vinnige gewigsverlies, moegheid en nagsweet is simptome van ... (1)
- 1.3.4 'n Sisteem waar verkope opgeneem word op rekenaar word 'n ... genoem. (1)
- 1.3.5 'n Gedetailleerde pryslys wat aan 'n kliënt vir 'n funksie gegee word is 'n ... (1)

1.4 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord vir elk van die volgende beskrywings.

- 1.4.1 'n Dokument wat jou persoonlike inligting en ondervinding verskaf. (1)
- 1.4.2 Die liggaam se sisteem wat siektes bestry. (1)
- 1.4.3 Om 'n been of liggaamsdeel stil te hou tydens 'n besering. (1)
- 1.4.4 'n Gedetailleerde lys van goedere en produkte. (1)
- 1.4.5 Items wat opgebruik kan word. (1)
- 1.4.6 Inkomste minus uitgawes verskaf die ... (1)

- 1.4.7 Om voedsel te versier. (1)
- 1.4.8 Vleis van beeste se jonger as nege maande. (1)
- 1.4.9 Die proses waar alkohol verhit word om dit sterker te maak. (1)
- 1.4.10 Messe, vurke en lepels wat vir bediening gebruik word. (1)
- 1.4.11 'n Waentjie wat gebruik word om kos by gas se tafel voor te berei. (1)

1.5 AFPARINGSITEMS

Kies die behandeling in KOLOM B wat die beste pas by die geval in KOLOM A. Skryf slegs letter (A – G) langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.5) op die aangehegte antwoordblad neer.

	KOLOM A		KOLOM B
1.5.1	Geen asemhaling of sirkulasie nie.	A	Maak skoon met lopende water
1.5.2	Tekens van sirkulasie, maar geen asemhaling nie.	B	Gee slagoffer alkohol om te drink
1.5.3	Verstikking	C	Verminder swelling met ys
1.5.4	Beserings	D	Pas nood asemhaling toe
1.5.5	Skok	E	Pas abdominale kompressies toe
		F	Pas CPR toe
		G	Kalmeer die slagoffer

(5 x 1) (5)

1.6 EEN WOORD ITEMS

Verskaf EEN woord/term vir elkeen van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.6.1 – 1.6.4) op die aangehegte antwoordblad neer.

Stowe	Rooster	Potbraai	Braai	Kook	Vetbraai
-------	---------	----------	-------	------	----------

- 1.6.1 Taai blokkies vleis wat stadig in 'n vloeistof gekook word.
- 1.6.2 Sagste snitte vleis word onder direkte hitte gaar gemaak.
- 1.6.3 'n Kombinasie van droë- en klam kookmetodes word gebruik vir taai- en sagte vleissnitte.
- 1.6.4 Vleis word met die vetkant na bo op 'n oondraakkie in 'n vlak pan geplaas en in die oond gaar gemaak. (4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID.**VRAAG 2**

2.1 Lees die onderstaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

Anelisa het besluit om 'n klein ontwikkelings besigheid by haar huis te begin deur oliebolle te verkoop. Aan die begin het sy nie veel wins gemaak nie en het besluit om haar planne te hersien.

Anelisa het 'n besigheidsplan opgestel ten einde haar besigheid te red. Die plan het die volgende ingesluit: die koste van bestanddele, die arbeidskoste en die wins wat gegenereer sal word.

2.1.1 Ontwerp en verskaf riglyne van 'n advertensie om Anelisa se besigheid te bevorder. (6)

2.1.2 Evalueer Anelisa se besigheidsplan. Motiveer jou antwoord. (6)

2.2 Beskryf die volgende bemarkings instrumente kortliks deur 'n voordeel, 'n nadeel en 'n voorbeeld van elk te verskaf. Tabuleer jou antwoord soos volg:

		Voordele	Nadele	Voorbeeld
2.2.1	Telefoniese bemarking			
2.2.2	Elektroniese bemarking			
2.2.3	Oudiovisuele gereedskap			

(9)

2.3 'n Gas in jou restaurant verstik aan 'n stukkie kos.



2.3.1 Noem die noodhulp prosedure wat hierbo toe gepas word. (1)

2.3.2 Verduidelik die prosedure genoem in VRAAG 2.3.1. (4)

2.4 Verduidelik die verskil tussen 'n derdegraadse- en eerste graadse brandwond. (4)

- 2.5 Beantwoord die volgende vrae oor MIV/Vigs.
- 2.5.1 Waarvoor staan die afkorting MIV? (2)
- 2.5.1 Bepaal VIER simptome waaraan 'n MIV pasiënt kan lei. (4)
- 2.6 'n Professionele voorkoms is van groot belang wanneer daar met kliënte in enige onderneming gewerk word.
- 2.6.1 Stipuleer hoe 'n professionele voorkoms gehandhaaf kan word. (4)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 Voorraadbeheer en kombuisbestuur is baie vereenvoudig deur die gebruik van rekenaars.
- 3.1.1 Bespreek die voordele van die gebruik van rekenaars in die kombuis. (4)
- 3.1.2 Verduidelik die belangrikheid van doeltreffende voorraadbeheer. (4)
- 3.2 Verduidelik die volgende terme:
- 3.2.1 Nie-verbruikbare goedere (1)
- 3.2.2 Surplus (1)
- 3.3 Die volgende inligting aangaande 'n troue se onthaal vir 120 gaste is beskikbaar:
- Totale verkoopprijs van die spyskaart = R10 000
 - Voedselkoste van die spyskaart = R4 500
 - Oorhoofse kostes = R1 800
- 3.3.1 Bereken die koste van die spyskaart per persoon. (2)
- 3.3.2 Bereken die voedselkoste %. (2)
- 3.3.3 Bereken die netto wins. (3)
- 3.4 Gebruik die onderstaande lys van geregte en stel 'n drie-gang aandete spyskaart saam vir jou klas se restaurant aand.
- | |
|--|
| Roompoffertjies; Morogo; Botterskorsiesop; Beesvleisbredie |
| Koffie en Tee; Poetoe (Putu) pap; Soetwortels |
- (9)
- 3.5 Julle klas is gevra om 'n skemerkelk-funksie aan te bied om buitelandse gaste te verwelkom by julle skool.
- 3.5.1 Beveel VIER gepaste southappies aan wat 'n skemerkelk-funksie bedien kan word. (4)
- 3.5.2 Gee voorbeelde van TWEE eg Suid-Afrikaanse produkte wat aan die buitelandse gaste bedien kan word. (2)
- 3.5.3 Verskaf TWEE voordele vir die hou van 'n skemerkelk-funksie. (2)

3.6 Verduidelik die volgende, aangaande die spyseniering vir die verskillende geloofsgroepe:

3.6.1 Halaal (2)

3.6.2 Kosjer (2)

3.6.3 Hindoe (2)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die onderstaande resep en beantwoord die vrae wat volg.

BEESVLEIS GHOELASJ (GOULASH)

Bedien 6

1 groot ui (in ringe gesny)
1 huisie knoffel (fyn gedruk)
1 soetrissie (gekerf)
2 tamaties (geskil en gekap)
500 g beenlose beesvleis (blokkies)
150 ml gevriesde ertjies
200 ml beesvleisaftreksel
200 ml melk
6 groot aartappels
3 grootwortels

4.1.1 Klassifiseer die volgende groentes:

- (a) Uie (1)
- (b) Tamaties (1)
- (c) Ertjies (1)

4.1.2 Hoe sal jy die volgende groente berg om hulle varsheid te behou:

- (a) Wortels (1)
- (b) Aartappels (1)
- (c) Gevriesde ertjies (1)

4.1.3 Dink jy hierdie dis, beesvleis ghoelasj is geskik vir die Hindoe kultuur? Verduidelik jou antwoord. (3)

4.1.4 As die beesvleis in hierdie resep van 'n bees jonger as nege maande is word daarna die vleisverwys as ... vleis. (1)

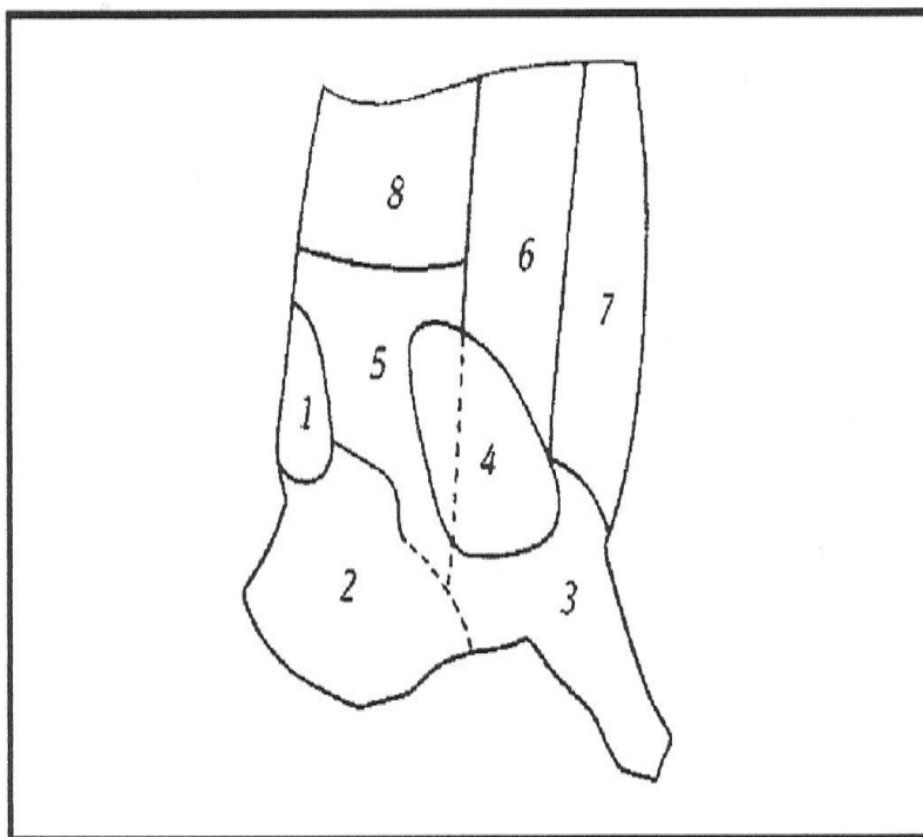
4.2 Onderskei tussen vyf groepe vegetariërs.

Teken en voltooi die onderstaande tabel op jou antwoordstel.

Vegetaries	Eet wel	Eet nie
Lakto-ovo	4.2.1	4.2.2
Lakto	4.2.3	4.2.4
4.2.5	Plante en sade	4.2.6
Vrugtetariër	4.2.7	4.2.8
4.2.9	Plante en vis	4.2.10

(10)

4.3 Bestudeer die onderstaande deel van die beeskarkas en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Noem die deel van die beeskarkas wat hier bo uitgebeeld word. (1)

4.3.2 Identifiseer die snitte genommer 1 – 4. (4)

4.3.3 Beveel EEN kookmetode aan vir die snitte genommer 1 – 4. (4)

4.3.4 Watter tipe vleis word nie gerol merk nie? (1)

4.4 Bestudeer die onderstaande illustrasie en beantwoord die vrae wat volg.



[Steak en nietjie pastei: *Cooking with Robert Carrier*]

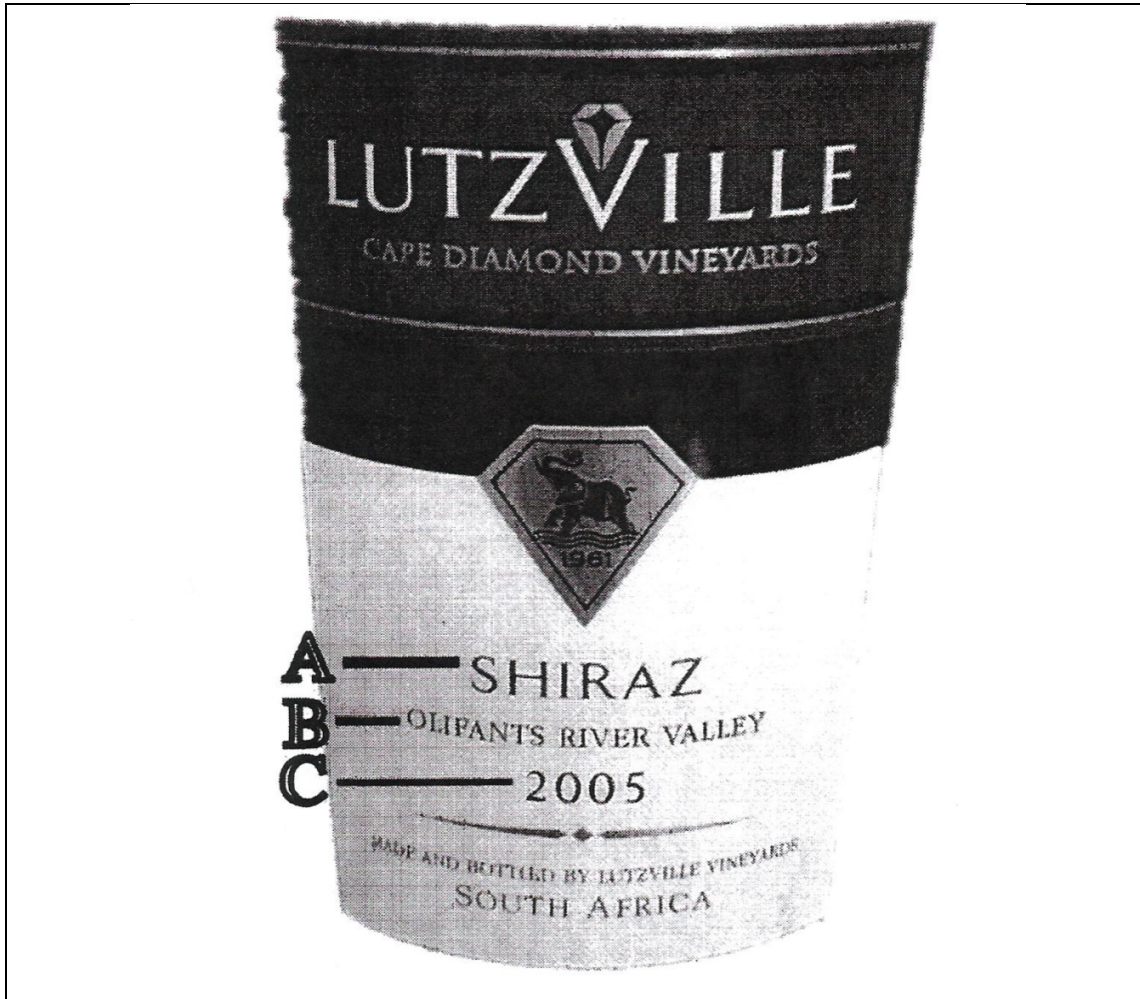
- 4.4.1 Watter tipe deeg word in die bostaande gereg gebruik? (1)
- 4.4.2 Lys VIER belangrike reëls wat onthou moet word vir die maak van die deeg hierbo genoem. (4)
- 4.4.3 By watter temperatuur moet die gereg hierbo gebak word? (1)
- 4.4.4 Verduidelik die belangrikheid van die volgende bestanddele in deeg.
- (a) Botter (1)
 - (b) Water (1)
 - (c) Suiker (1)
 - (d) Eiers (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANK BEDIENING**VRAAG 5**

5.1 Bestudeer die onderstaande illustrasie en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.1.1 Verduidelik kortliks die inligting gemerk A, B en C op die bottel. (3)
- 5.1.2 Wat is die kleur van dié wyn? (1)
- 5.1.3 By watter temperatuur word hier die wyn bedien? (1)
- 5.1.4 Noem EEN gereg waarby jy dié tipe wyn sal bedien. (1)
- 5.1.5 Wat is jy veronderstel om met die kurkte doen as jy die wyn bedien. (2)
Verskaf 'n rede vir jou antwoord.
- 5.2 Wat is gefortifiseerde wyn? Gee 'n voorbeeld van so 'n wyn. (2)

- 5.3 Lees die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

PRESIDENTSVROU VAN VSA, MICHELLE OBAMA BESOEK SA

Die vrou van die Amerikaanse-President, Mev. Michelle Obama het op Maandag, 20 Junie 2011 in Suid-Afrika aan gekom vir 'n staatsbesoek.

Mev. Obama het tuisgegaan in die "Grand Hotel" Santon, Johannesburg waar sy opregte kulturele gasvryheid ervaar het en ook kookkuns cuisine genuttig het soos voor berei en bedien deur die voedselproduksie- en bedieningspersoneel.

Op die laaste aand van Mev. Obama se verblyf in die "Grand Hotel" het die bestuur dit goed gedink om 'n formele aandete te hou in haar eer.

- 5.3.1 'n Reeks bedieningstegnieke kan gebruik word tydens 'n formele funksie. Verduidelik die volgende tegnieke. (2)
- (a) Silwerdiens (2)
 - (b) Bord-diens (2)
 - (c) Guéridon-diens
- 5.3.2 Verduidelik die volgorde van diens wat gevolg moet word wanneer Mev. Obama en haar gaste by die hotel se restaurant arriveer. (8)
- 5.3.3 Noem enige DRIE bedieningstegnieke wat gebruik kan word vir informele funksies. (3)
- 5.3.4 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word met die sluitings mise-en-place van die formele aandete. (6)
- 5.3.5 Noem SES faktore wat in gedagte gehou moet word wanneer 'n spyskaart vir enige funksie beplan word. (6)
- 5.3.6 Noem een servet-vou wat gebruik kan word vir 'n formele ete. (1)
- [40]**

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

AFDELING A**ANTWOORDBLAD****NAAM: :** _____

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

(10 x 1) (10)

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5 x 1) (5)

1.3.1 _____

1.3.2 _____

1.3.3 _____

1.3.4 _____

1.3.5 _____

(5 x 1) (5)

1.4.1	_____
1.4.2	_____
1.4.3	_____
1.4.4	_____
1.4.5	_____
1.4.6	_____
1.4.7	_____
1.4.8	_____
1.4.9	_____
1.4.10	_____
1.4.11	_____
(11 x 1) (11)	

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5 x 1) (5)

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	

(4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING A: 40