



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NATIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2012

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye, insluitende 'n antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

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 DRANKBEDIENING	(40)

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
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 ANTWOORDEBOEK.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte antwoordblad.

VOORBEELD:

1.1.16 Die begrip wat gegee word vir 'n groep mense wat in 'n kombuis werk of in 'n restaurant.

- A Organogram
- B Span
- C Brigade
- D Personeel

ANTWOORD:

1.1.16

A	B	C	D
---	---	--------------	---

1.1.1 'n Mengsel van eiergele en dik room wat gebruik word om souses ryk en glad te maak:

- A Puree
- B Caulis
- C Verbinding
- D Verromer

(1)

1.1.2 Tradisioneel wanneer gaste bedien word, is die laaste persoon wat bedien word 'n ...

- A roker.
- B vrou.
- C gasheer.
- D ouma.

(1)

1.1.3 Om taktvol en sensitief te kommunikeer met jou mede personeellede, veral tydens uitdagende situasies, staan bekend as ...

- A spanwerk.
- B eerlikheid.
- C apologie.
- D monitor.

(1)

- 1.1.4 Die belangrikste ding om te onthou wanneer jy 'n klag hanteer is om die situasie ... te hanteer.
- A lieflik
 - B kalm
 - C koel
 - D streng
- (1)
- 1.1.5 'n Stel geskrewe instruksies wat die normale prosedure wat in enige noodsituasie gevolg moet word stap vir stap beskryf:
- A Noodprosedures
 - B Standaard-bedryfsprosedures
 - C Ontruimingsplan
 - D Potensiële gevaar prosedures
- (1)
- 1.1.6 Voorraadrottering word op die ...-beginsel gebaseer.
- A Eerste In Eerste Uit
 - B Laaste In Eerste Uit
 - C Eerste In Laaste Uit
 - D Laaste In Laaste Uit
- (1)
- 1.1.7 Vars voorbereide mengsel van Indiese kruie en speserye soos brandrissies, knoffel, gemmer, sout en olie word ... genoem.
- A masalas
 - B blatjang
 - C kerries
 - D atjar
- (1)
- 1.1.8 Grof gekapte uie, wortels en selderye wat gebruik word om soppe, souse en stowes te geur staan bekend as ...
- A Roux.
 - B Bouquet.
 - C Gemengde groente.
 - D Mirepoix.
- (1)
- 1.1.9 'n Netjies gesnyde en gevoude visfilet staan bekend as ...
- A Le fillet.
 - B Le suprême.
 - C Le délice.
 - D La darne.
- (1)

- 1.1.10 Die ... is die persoon wat bestellings vanaf die dienpersoneel na die voedselvoorbereidingspersoneel deurgee en die kookplaat gedurende voedseldiens beheer.
- A portier
 - B aboyeur
 - C koördineerder
 - D commis
- (1)
- 1.1.11 Om siek te raak van voedsel, wat met bederfbare organismes of toksien besmet is, te eet staan bekend as voedsel-...
- A bederf.
 - B vergiftiging.
 - C kontaminasie.
 - D siekte.
- (1)
- 1.1.12 'n Breë stelling wat die pligte en verantwoordelikhede van 'n betrekking in 'n organisasie beskryf:
- A Posbeskrywing
 - B Diensrooster
 - C Postitel
 - D Bekwaamhede
- (1)
- 1.1.13 'n Pâté wat gemaak word van eend- of ganslewer:
- A Pate sucréé
 - B Liver paté
 - C Gemaalde lewer
 - D Foie gras
- (1)
- 1.1.14 Om iemand ongemaklik, angstig of ongelukkig te laat voel staan bekend as ...
- A diskriminasie.
 - B erken.
 - C klandisie.
 - D teistering.
- (1)
- 1.1.15 Die manier om iemand in 'n restaurant erkenning te gee is deur ...
- A hand te skud.
 - B die persoon 'n drukkies te gee.
 - C oogkontak te maak.
 - D die persoon te soen.
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies 'n beskrywing in KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A – G) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

VOORBEELD:

1.2.6 H _____

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Breekgoed	A	Lys van disse wat as een maaltyd bedien word
1.2.2	Stasie	B	Bedieningstoerusting soos borde, koppies en pierings
1.2.3	Sommelier	C	Wegneem van leë breekgoed van die tafels
1.2.4	Guéridon	D	'n Klein area waarin die restaurant gedeel word
1.2.5	Spyskaart	E	Trollie of tafel waarop voedsel voor die gaste voorberei of voltooi word
		F	'n Vasgestelde spyskaart met 'n vasgestelde prys
		G	'n Hoogs gekwalifiseerde persoon met 'n uitgebreide kennis van wyn

(5)

1.3 PASITEMS

Kies 'n beskrywing in KOLOM B wat pas by 'n term in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A – F) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

VOORBEELD:

1.3.6 G _____

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Morogo	A	Ongesuurde brood
1.3.2	Mabele	B	Maalvleisgereg wat met 'n soutvla in die oond gebak word
1.3.3	Bokkem	C	Rys wat voorberei word met geurige bestanddele soos saffron, sultanas en groente
1.3.4	Bobotie	D	Groente, veral wilde groente wat in die veld versamel word
1.3.5	Pilau	E	Gedroogte souterige vis
		F	'n Pap wat deur sekere Suid-Afrikaanse etniese groepe geëet word, wat 'n rooierige-bruin kleur het

(5)

1.4 EEN-WOORD ITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD:

- 1.4.1 Die persoon wat gaste se navrae beantwoord en hulle oor die algemeen help in-en om die hotel (1)
- 1.4.2 Die straf vir die verbreking of nie navolging van 'n reël (1)
- 1.4.3 Die bakterieë wat waarskynlik in gekraakte hoendereiers gevind sal word (1)
- 1.4.4 Om aan te dui dat jy die persoon opgemerk het (1)
- 1.4.5 Gedroogte vleis wat met growwe sout, swart peper en gemaalde koljander gemarineer is (1)
- 1.4.6 Die soorte diens wat vir table d'hôte spyskaarte gebruik word wat sekere vaardigheide verg (1)
- 1.4.7 Klein kubusvormige-koeke (1)
- 1.4.8 'n Geurige rys met 'n langkorrel uit Thailand (1)
- 1.4.9 Totale koste van die werksmag in diens geneem om die voedsel te produseer (1)
- 1.4.10 Onregverdigte behandeling van 'n persoon of groep op grond van vooroordeel (1)
- 1.5 Noem die wet wat in die volgende stellings beskryf word. Skryf slegs die wet se naam langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.5) op die ANTWOORDBLAD neer.
- 1.5.1 Hierdie wet beheer die verhouding tussen werkgewer en werknemer (1)
- 1.5.2 Hierdie wet reguleer werksure, verlof, besoldiging en diensbeëindiging (1)
- 1.5.3 Om die betaling van werkloosheidsvoordele aan sekere werknemers te voorsien (1)
- 1.5.4 Hierdie wet waak teen diskriminasie wat gebaseer is op ras, geslag en gestremdheid (1)
- 1.5.5 Hierdie wet vereis dat alle vreemdelinge wettige werkspermitte moet hê wanneer hulle in Suid-Afrika werk (1)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID
VRAAG 2

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

Weston Hills Country Restaurant moes laas week ontslae raak van hoender, hamburgers en sommige geblikte items na die inspekteurs 'n moontlike voedselvergiftigingsterfte ondersoek het. Volgens die staat se verslag, was die voedsel in die yskas warmer as 41 °C. Beampes ondersoek of die tandarts, Edward Naidoo dood is van die geblikte hoenderkerrie wat hy in die restaurant tydens middagete geëet het. Drie van sy metgeselle tydens middagete het ook siek geraak. Die ondersoek het 'n gevolgtrekking bereik en, die beampes sê dit was duidelik dat die blikke op daardie tydstip beskadig en opgeswel was. Die voedsel in die yskas het ook agteruitgegaan weens die feit dat die yskas nie reg gewerk het nie. Meeste van die elektriese toestelle was in 'n slegte toestand aangesien hulle koorde stukkend en afgerem was.

- 2.1.1 Noem die bakterieë wat voedselvergiftiging kon veroorsaak het. (1)
- 2.1.2 Lys VIER simptome wat Edward Naidoo kon gehad het voor sy dood. (4)
- 2.1.3 Stel die korrekte stoor-prosedure voor vir die hoender en hamburgers waarvan ontslae geraak moes word in die bostaande artikel. (3)
- 2.2 Onderskei tussen *patogeniese mikro-organismes* en *nie-patogeniese mikro-organismes*. (2)
- 2.3 Noem en verduidelik TWEE faktore wat die groei van mikro-organismes beïnvloed. (4)
- 2.4 In die Weston Hills Country Restaurant was daar gerapporteer dat die yskaste nie reg werk nie, en meeste van die elektriese toerusting was in 'n swak toestand want hulle koorde was stukkend en afgerem.
- 2.4.1 Noem die wet wat deur die restaurant oortree was. (1)
- 2.4.2 Gee die bestuurder van die bogenoemde restaurant raad oor wat die wet in VRAAG 2.4.1 van die werkgewer vereis. (5x1) (5)
- 2.4.3 Bespreek die boete wat aan die werkgewer gegee kan word omdat hy nie die wet in VRAAG 2.4.1 bgehoorsaam het nie. (3)

2.5 Lees die volgende advertensie en beantwoord die vrae wat volg.

Queens Casino Hotel is opsoek na 'n gekwalifiseerde uitvoerende sjef vir 'n permanente posisie. Kandidate wat kwalifiseer sal vir 'n jaar op probasie wees.
VEREISTES: Drie jaar graad of diploma in voedselproduksie
Nodige vaardighede sal as voorkeur oorweeg word
Kandidate moet gewillig is om skofte en oortyd te werk

2.5.1 Jou broer is geïnteresseerd in die bogenoemde posisie.
Stel DRIE vaardighede voor wat hy moet het om 'n bekwame uitvoerende sjef te wees. (3)

2.5.2 Die personeel wat in die akkommodasie-area by Queens Casino Hotel werk kom direk in kontak met die gaste en hulle besittings.

Stel DRIE waardes voor wat weerspieël moet word deur mense wat in die akkommodasie-area van Queens Casino Hotel werk. (3)

2.5.3 Bespreek DRIE funksies van die ontvangspersoneel van die bogenoemde hotel. (3)

2.6 'n Gasvryheid-onderneming soos Queens Casino moet 'n effektiewe sekuriteitstelsel het wat goed beplan is.

Bespreek VYF punte om effektiewe sekuriteitsvlakke in die bogenoemde onderneming te verseker. (5)

2.7 Lys enige DRIE moontlike noodsituasies wat in die gasvryheidbedryf kan voorkom. (3)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 Hier onder is bestanddele wat gekoop is om Rolkoek voor te berei vir 'n graad-11 praktiese klas:

ROLKOEK			
Aantal porsies: 4 Snye			
BESTANDDELE WAT GEBRUIK KAN WORD	HOEEVEELHEDE GEKOOP		PRYS
500 g Koekmeel	2,5 kg	Koekmeel	R21,99
75 g Strooisuiker	1 kg	Strooisuiker	R18,50
3 Ekstra groot eiers	Dosyn	Eiers	R14,00
10 g Bakpoeier	75 g	Bakpoeier	R12,00
Knippie sout			
25 g Fyn appelkoos konfyt	125 g	Appelkoos konfyt	R16,95

- 3.1.1 Bereken AL die koste van die bestanddele per sny.
Toon ALLE berekeninge. (14)
- 3.1.2 Bereken die verkoopprijs per sny as 65% by die koste van bestanddele getel word om die oorhoofse koste en wins te dek.
Toon ALLE berekeninge. (3)
- 3.2

Ontvangs van voorraad is meer as net om die afgelewerde goedere te aanvaar en daarvoor te teken.
--

Noem VYF punte wat gevolg moet word wanneer voorraad ontvang word. (5)

3.3 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART AANDETE Tamatieroomsop Knoffelrolletjies **** Gebakte Salmon met Komkommerroomsous **** Ballottine Hoender in 'n Brandewyn Mostertroomsous Geroomde Spinasie Appelkoos Glanseerde Wortels Kruie Risotto **** Gestoomde Pruimpoeding met Suurlemoensous Koffie</p>	<p>25 Oktober 2012</p>
---	------------------------

3.3.1 Evalueer die bostaande spyskaart volgens die beginsels van spyskaart-beplanning. (5)

3.3.2 Klassifiseer die soorte groente wat in die bostaande spyskaart gebruik word. (4)

3.3.3 Verduidelik die begrip "Ballottine" wat in die bostaande spyskaart gebruik word. (2)

3.4 Knie is 'n belangrike proses in die produksie van knoffelrolletjies.

3.4.1 Verduidelik waarom dit belangrik is om deeg te knie. (1)

3.4.2 Noem die funksies van die volgende bestanddele wat gebruik word gedurende die produksie van knoffelrolletjies.

(a) Sout (1)

(b) Smeer (1)

(c) Eiers (1)

3.5 Noem die soorte rys wat gebruik word vir die voorbereiding van die kruie-risotto. (1)

3.6 Klassifiseer die soorte sop wat in die bostaande spyskaart gebruik word en stel 'n geskikte ganering vir die sop voor. (2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 Die kombuisbrigade is volgens die belangrikheid en verantwoordelikheid van elke taak rondom 'n bevelsorde gestruktureer.
- Verduidelik die take van die volgende kombuispersoneel:
- 4.1.1 Partissier (1)
 - 4.1.2 Chef de Partie (1)
 - 4.1.3 Sous chef (1)
 - 4.1.4 Rotisseur (1)
- 4.2 Jou ma berei groente vir 'n laat familie-ete voor.
- Adviseer jou ma oor die prosedures wat sy moet volg om die voedingswaarde van groente te behou. (4)
- 4.3 Die groente in VRAAG 4.2 word met hoenderkasserol bedien:
- Bespreek die punte wat jy in oorweging sal neem wanneer jy pluimvee koop. (4)
- 4.4 Wanneer jy hoenderkasserol voorberei, moet jy aftreksel gebruik.
- Gee EEN rede vir die volgende prosedures in die maak van aftreksel:
- 4.4.1 Aftreksel moet prut, maar nie kook nie (1)
 - 4.4.2 Moenie styselgroente soos aartappels gebruik nie (1)
 - 4.4.3 Voeg geklopte eier en gekraakte eierdoppe aan die einde van die proses by (1)
 - 4.4.4 Skep die skuim dikwels van die aftreksel af (1)
- 4.5 Vis is in verskillende bemarkingsvorme beskikbaar.
- Noem en verduidelik enige DRIE vorme waarin vis verkoop word. (6)
- 4.6 Souse is 'n belangrike bykomstigheid vir meeste disse.
- 4.6.1 Noem VIER eienskappe van 'n goeie sous. (4)
 - 4.6.2 Onderskei tussen die Béchamel en 'n Velouté. (4)

4.7 Jou graad-11-klas gaan 'n praktiese les oor koek en droë koekies het.

Die bestanddele hieronder gaan tydens die les gebruik word:

SPONSKOEK

Bestanddele

- 4 eiers teen kamer-temperatuur
- 340 ml strooisuiker
- 125 ml melk
- 125ml olie
- 500 ml koekmeel
- Knippie sout
- 10 ml bakpoeier
- 5 ml vanilla-geursel

Party produkte het soos in die prente hieronder uitgekom.



4.7.1 Voorspel DRIE moontlike mislukkings en hul oorsake in koekmaak.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	MISLUKKING	OORSAAK	
(a)	_____	_____	(6)
(b)	_____	_____	
(c)	_____	_____	

4.7.2 Klassifiseer die rytmiddel wat in die bostaande koek gebruik was. (1)

4.7.3 Stel DRIE maniere voor hoe om lug in die bostaande koek te inkorporeer. (3)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

5.1 Voltooi die volgende struktuur van 'n restaurantbrigade.



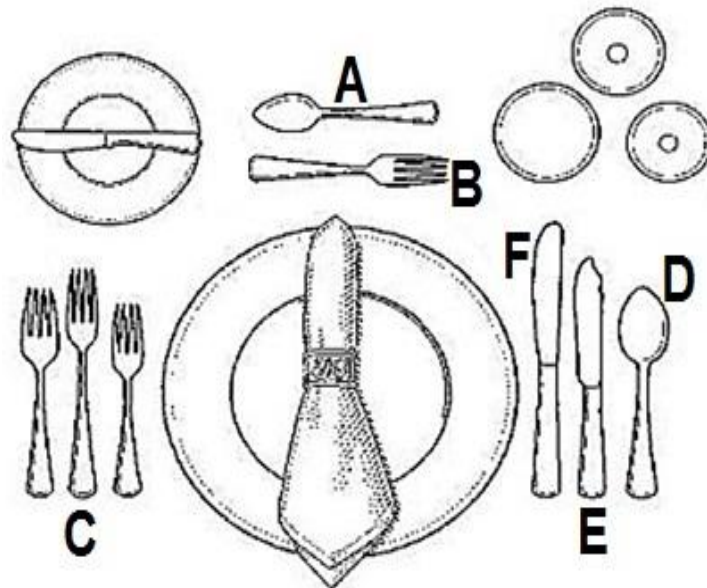
(4)

5.2 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.2.1 Identifiseer die werk wat in die bostaande prent gedemonstreer word. (1)
- 5.2.2 Evalueer die bostaande prent met betrekking tot kleredragreëls van dienspersoneel. (5x1) (5)
- 5.2.3 Bespreek VYF faktore wat oorweeg moet word wanneer tafels aan die bogenoemde personeel toegewys word. (5)

- 5.3 Ann het so pas begin werk as 'n kelner in 'n plaaslike restaurant. Sy is baie opgewonde oor haar nuwe werk.
- 5.3.1 Verduidelik in VIER punte hoe Ann ongelukkige klante moet behandel om hulle gelukkig te hou. (4)
- 5.3.2 Stel VIER punte voor hoe Ann die afsluiting *mise-en-place* in die bogenoemde restaurant moet uitvoer. (4)
- 5.3.3 Bespreek hoe Ann die tafel moet opruim na 'n ete. (3)
- 5.3.4 Verduidelik kortliks die aanbieding van die rekening aan klante. (4)
- 5.3.5 Gee DRIE riglyne wat in gedagte gehou moet word vir die samestelling van 'n spyskaart vir 'n teefunksie. (3)
- 5.4 Bestudeer die diagram hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.4.1 Identifiseer die spyskaart vir die bostaande dekplek. (1)
- 5.4.2 Noem die eetgerei gemerk A – F. (6)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

NAAM EN VAN: _____

GRAAD 11: _____

AFDELING A:

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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
1.1.11	A	B	C	D
1.1.12	A	B	C	D
1.1.13	A	B	C	D
1.1.14	A	B	C	D
1.1.15	A	B	C	D

(15x1) (15)

1.2 PASITEMS

1.2.1 _____

1.2.2 _____

1.2.3 _____

1.2.4 _____

1.2.5 _____

(5x1) (5)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1 _____

1.3.2 _____

1.3.3 _____

1.3.4 _____

1.3.5 _____

(5x1) (5)

1.4 EENWOORDITEMS

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 _____

(10x1) (10)

1.5 1.5.1 _____

1.5.2 _____

1.5.3 _____

1.5.4 _____

1.5.5 _____

(5x1) (5)

TOTAAL AFDELING A:

40