



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2012

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Die memorandum bestaan uit 11 bladsye.

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

1.1.1	C ✓	LU1 AS3	
1.1.2	A ✓	LU2 AS2	
1.1.3	A ✓	LU2 AS3	
1.1.4	B ✓	LU3 AS3	
1.1.5	A ✓	LU3 AS4	
1.1.6	D ✓	LU3 AS5	
1.1.7	A ✓	LU3 AS5	
1.1.8	C ✓	LU3 AS5	
1.1.9	D ✓	LU3 AS5	
1.1.10	D ✓	LU4 AS2	
1.1.11	B ✓	LU4 AS4	
1.1.12	B ✓	LU4 AS4	
1.1.13	A ✓	LU3 AS3	
1.1.14	C ✓	LU2 AS3	
1.1.15	B ✓	LU3 AS2	
		(15 x 1)	(15)

1.2 AFPARINGSITEMS

1.2.1	C ✓	LU4 AS4	
1.2.2	D ✓	LU4 AS4	
1.2.3	F ✓	LU4 AS4	
1.2.4	A ✓	LU4 AS4	
1.2.5	B ✓	LU4 AS4	
		(5 x 1)	(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	C ✓	LU3 AS5	
1.3.2	F ✓	LU3 AS5	
1.3.3	B ✓	LU3 AS5	
1.3.4	E ✓	LU3 AS5	
1.3.5	A ✓	LU3 AS5	
		(5 x 1)	(5)

1.4 VUL DIE ONTBREKEND WOORD IN

1.4.1	Gesertifiseer ✓	LU4 AS2	
1.4.2	Kleredrag kode ✓	LU2 AS1	
1.4.3	Verbruikersgoedere	LU3 AS2	
1.4.4	Neute ✓	LU3 AS5	
1.4.5	Eiers ✓	LU3 AS5	
		(5 x 1)	(5)

1.5 EENWOORD-ITEMS

1.5.1	Likeur ✓	LU4 AS2	
1.5.2	Leerlingskap ✓	LU4 AS2	
1.5.3	Inflammasie ✓	LU2 AS3	
1.5.4	Marinering ✓	LU3 AS5	
1.5.5	Kardio pulmonêre resussitasie (CPR) ✓	LU2 AS3	
1.5.6	Dekanteer ✓	LU4 AS2	
1.5.7	Glasing ✓	LU3 AS5	
1.5.8	Getekstuurde groenteproteïen (TVP) ✓	LU3 AS5	
1.5.9	Tofu ✓	LU3 AS5	
1.5.10	Afval ✓	LU3 AS5	
		(10 x 1)	(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1
- Die vermoë om besigheid moontlikhede te identifiseer en berekende risiko's te neem om sukses te bereik. ✓
 - Toegewydheid en vasberadenheid. ✓
 - 'n Verantwoordelike sin en voorliefde vir prestering. ✓
 - Kreatiwiteit, maak staat op jouself en aanpasbaarheid. ✓
 - 'n Perspektief wat toekoms georiënteerd is. ✓
 - Selfvertroue in hy/haar sukses. ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. ✓
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor. ✓
 - Enige relevante antwoord. (Enige 5) (5 x 1) LU1 AS3 (5)
- 2.1.2
- Algehele besigheidsdoelwitte en strategie ✓
 - Bemerkingsplan ✓
 - Operasionele plan. ✓
 - Personeel plan. ✓
 - Finansiële plan. ✓
 - Dekblad. ✓
 - Besigheidsbeskrywing ✓ (Enige 5) (5 x 1) LU1 AS3 (5)

2.1.3 SWAK

- 'n Strooibiljet is te vol met te veel inligting. ✓
- Geen gebruik van prente of illustrasies om 'n visuele beeld van die produk te gee. ✓
- Geen gebruik van kleur om die onmiddellike aandag van klante te trek nie. ✓
- Dit het nie 'n logo nie. ✓
- Inligting soos prys en plek is nie ingesluit nie. ✓

GOED

- Leesbare lettergrootte en lettertipe gebruik. ✓
- Boodskap is op een produk gefokus. ✓
- Gebruik van woorde soos **BESPAAR** en **KOOP EEN EN KRY EEN VERNIET**. ✓

(Enige relevante – Goed of Swak) (Enige 6)(6 x 1) LU1 AS1 (6)

2.1.4

- Die boodskap kan deur beide woorde en illustrasies oorgedra word. ✓
- Hulle kan enige tyd ✓ en plek ✓ versprei word.
- Dit is goedkoper. ✓

LU1 AS1 (4)

2.2

2.2.1

Tuberkulose (TB)

LU2 AS2 (1)

2.2.2

- Aanhoudende gehoes ✓
- Voel altyd moeg ✓
- Verlies aan aptyt en gewigsverlies ✓
- Koors, koudheid en nagsweet ✓
- Bors pyne ✓
- Kort asem ✓

(Enige 4)(4 x 1) LU2 AS2 (4)

2.2.3

- Wanneer mense hoës, lag, nies, sing of selfs praat. ✓
- Om fisiek na aan 'n persoon met TB vir 'n lang periode te wees. ✓
- In geslote ruimtes oor 'n lang periode met 'n aangetaste persoon te wees. ✓
- Om ongepasteuriseerde melk van 'n aangetaste koei te drink. ✓

LU2 AS2 (4)

2.2.4

- Voedsel hanteerders met TB moet op siekteverlof wees en behandeling ontvang. ✓
- Vermy om op kos te nies of te hoës. ✓
- Gebruik slegs gepasteuriseerde melk van 'n maatskappy met 'n goeie reputasie. ✓

(Enige 2)(2 x 1) LU2 AS2 (2)

- 2.3
- Verdraagsaamheid ✓
 - Ko-operatief/Samewerking ✓
 - Werk saam en mik na dieselfde mikpunte ✓
 - Deel suksesse en mislukkings. ✓
 - Geniet om met mekaar te werk ✓
 - Praat en luister na mekaar ✓
 - Vra hulp wanneer dit benodig word ✓
 - Respek ✓
 - Om jou volle deel van die werk te doen ✓
 - Om altyd gereed te wees ✓
 - Om opreg verskoning te maak vir foute en misverstande. ✓
 - Om jouself ten volle toe te wy aan jou werk ✓
 - Duidelik te kommunikeer ✓
 - Om belangebotsing te vermy ✓
 - Oefen altyd selfbeheer uit. ✓
 - Om betroubaar en bestendig te wees. ✓
 - Wees stiptelik. ✓
 - Hou vertroulike sake vir jouself ✓
 - Objektiwiteit ✓
- (Enige 6)(6 x 1) LU2 AS1 (6)
- 2.4 2.4.1
- Dra beskermde latekshandskoene wanneer jy bloed of liggaamsvloeistowwe hanteer. ✓
 - Maak die bloeiende wond met lopende water skoon, behandel met 'n ontsmettingsmiddel en bedek met 'n waterdigte wonddekking. ✓
- LU2 AS3 (2)
- 2.4.2
- Verseël die bloed besmette materiaal in 'n plastieksak en verbrand dit. ✓
 - Sneesdoekies en toiletpapier kan by 'n toilet afgespoel word. ✓
- LU2 AS3 (2)
- TOTAAL AFDELING B: 40**

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Dit bespaar tyd en koste. ✓
 - 'n Aanlyn woordeboek kan die name van bestanddele vertaal van byvoorbeeld Grieks na Engels. ✓
 - Dit is 'n bron van inligting. ✓
 - Dit laat die onderneming toe om 'n beter diens aan sy klante te lewer. ✓
 - Dit verskaf meer akkurate en meer betroubare inligting in minder tyd. ✓
 - Pryse van resepte is altyd op datum, prysing is akkuraat en wins grense is gewaarborg. ✓
 - Enige relevante antwoord. (Enige 4) LU3 AS1 (4)
- 3.2 3.2.1
- Beskrywing van die goedere. ✓
 - Die prys per eenheid. ✓
 - Die hoeveelheid wat ontvang en uitgereik was sowel as die nuwe balans in die stoor. ✓
 - 'n Kontant kolom ✓ LU3 AS2 (4)
- 3.2.2 (a) E-handel – is 'n besigheid wat met die internet of elektronies met behulp van 'n rekenaar gedoen word. ✓ LU3 AS3 (1)
- (b) Rekwisisie – is 'n geskrewe versoek of opdrag vir die verlangde goedere. ✓ LU3 AS3 (1)
- 3.3 3.3.1
- Gelatien $\frac{15\text{ g}}{50\text{ g}} \times \text{R}15,00$
= R4,50 ✓
- Eiers $\frac{1}{12} \times \text{R}16,00$
= R1,33 ✓
- Strooisuiker $\frac{25\text{ g}}{1\,000\text{ g}} \times \text{R}21,00$
= R0,53 ✓
- Melk $\frac{125\text{ ml}}{1\,000\text{ ml}} \times \text{R}11,50$
= R1,44 ✓
- Room $\frac{60\text{ ml}}{250\text{ ml}} \times \text{R}10,99$
= R2,64 ✓
- Vanielje geursel $\frac{2\text{ ml}}{50\text{ ml}} \times \text{R}12,99$
= R0,52 ✓
- Totale koste = R10,96 ✓✓ LU3 AS3 (8)

- 3.3.2 $R10,96 \div 3 \checkmark$
 $= R3,65 \checkmark\checkmark$ LU3 AS3 (3)
- 3.3.3 Wins teen 45% = $R10,96 \times \frac{45}{100} \checkmark = R4,93 \checkmark\checkmark$ LU3 AS3 (3)
- 3.4 3.4.1
- Die tyd van die dag. \checkmark
 - Aantal gaste. \checkmark
 - Hoe honger die gaste sal wees. \checkmark
 - Of daar 'n maaltyd na die skemerkelkie funksie gaan wees. \checkmark
 - Duur van die partytjie. \checkmark
 - Of daar toesprake en items tydens die funksie gelewer gaan word. \checkmark
 - Vaardighede van die sjefs. \checkmark
 - Bedien beide warm en koue loophappies. \checkmark
 - Loophappies moet byt grootte wees. \checkmark (Enige 4) LU3 AS4 (4)
- 3.4.2
- 'n Groot aantal mense kan in 'n relatiewe klein ruimte geakkommodeer word. \checkmark
 - Minimale eetgerei en breekgoed word vereis. \checkmark
 - Gaste kan rondbeweeg en maklik meng. \checkmark
 - Die funksie hou slegs vir 'n paar uur aan. \checkmark
 - Dit is goedkoper. \checkmark (Enige 4) LU3 AS6 (4)
- 3.4.3
- Verwyder alle onnodige meubels ornamente. \checkmark
 - Voorsien volop ekstra glase en glasmatjies. \checkmark
 - Het meer as een bedieningspunt vir beide kos en drank. \checkmark
 LU4 AS3 (3)
- 3.4.4
- Bier \checkmark
 - Wyn \checkmark
 - Koeldranke \checkmark (Enige 2) LU4 AS3 (2)
- 3.5
- Eet genoeg vrugte en groente. \checkmark
 - Verhoog die inname van vesel. \checkmark
 - Eet minder vet veral versadigde vette wat in vetterige vleis, hoender velle, botter ens. gevind word. \checkmark
 - Beperk suiker inname. \checkmark
 - Gebruik afgeroomde melk en melkprodukte. \checkmark
 - Kies maer vleis en vermy geprosesseerde vleis. \checkmark
 - Vermy geraffineerde koolhidrate. \checkmark (Enige 3) LU3 AS4 (3)

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Croquembouché ✓	LU3 AS5	(1)
	4.1.2	Choux-deeg ✓	LU3 AS5	(1)
	4.1.3	Klein roomgevulde choux poffertjies wat met room gevul is en aan mekaar vasgeplak is met karamel wat tot die kraakstadium gekook is. ✓	LU3 AS5	(2)
	4.1.4	<ul style="list-style-type: none"> • Chouxdeeg produk moet lig in gewig wees. ✓ • Dit moet 'n duidelike holte in die binnekant het. ✓ • Die kors moet ongelyk en krakerig wees. ✓ • Die kleur moet lig goudbruin wees. ✓ • Die produk moet ferm en droog wees. ✓ 	LU3 AS5	(5)
	4.1.5	(a) Om stoom te ontwikkel. ✓	LU3 AS5	(1)
		(b) Om die kookproses te voltooi/Om die holtes uit te droog. ✓	LU3 AS5	(1)
4.2	4.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Kruisstuk ✓ • Voorrib ✓ • Prima rib ✓ • Binnebood ✓ • Lendeskyf 		(1) (1) (1) (1) (1)
	4.2.2	(a) • Die sout sal die vog uittrek, wat dit moeilik sal maak om die vleis te verbruin/Dit sal ook die vleis droog maak. ✓		(1)
		(b) • Vet voeg geur by vleis. / Voorkom dat vleis vasklou aan die rooster. ✓		(1)
		(c) • 'n Vurk sal die vleis prik wat sal veroorsaak dat dit voedingstowwe, geur en sommige vleissappe verloor. ✓		(1)
	4.2.3	• Die rypmakingsproses sal die vleis help om geure te ontwikkel en sagter te wees. ✓		(1)
4.3	4.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Morele oorwegings in die teenkating van die doodmaak van diere. ✓ • Gesondheidsredes. ✓ • Godsdienstige redes. ✓ • Etiese oortuigings. ✓ • Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie. ✓ (Enige 4) 		(4)
	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Neute moet in 'n nie-metaal lugdigte houër geberg word. ✓ • Berg dit in 'n koel donker plek. ✓ • Hulle kan vir tot so lank as 'n jaar gevries word. ✓ 		(3)

4.4	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Springbok ✓ • Haas ✓ • Kwartel ✓ • Belhoender ✓ • Fisant ✓ • Duif ✓ • Volstruis ✓ • Koedoe ✓ • Blesbok ✓ • Krokodil ✓ 	(Enige 4)	(4)
4.5	4.5.1	Sure verdraag die vorming van 'n jellie/'n Swakker jellies sal dit geproduseer word. ✓		(1)
	4.5.2	Te veel suiker sal 'n swakker jellie produseer. ✓		(1)
	4.5.3	Proteïene sal 'n stewiger jellie produseer. ✓		(1)
4.6		<p>Franse meringues word voorberei deur eierwitte te klits tot sagte punte en suiker word geleidelik in die eierwitte geklits ✓✓ en</p> <p>Switserse meringues word voorberei deur eierwitte met suiker oor 'n bain-marie te klits tot ±38 °C. ✓✓</p>		(4)
4.7		<ul style="list-style-type: none"> • Meringues sonder vulsels moet in 'n lugdigte houer gestoor word. ✓ • Gevulde meringues moet onmiddellik gebruik word omdat dit onmiddellik begin sag raak. ✓ • Berg dit in die yskas. ✓ 	(Enige 2)	(2)
				[40]
TOTAAL AFDELING C:				80

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

- 5.1 'n *Guéridon* is 'n trollie of sytafel wat gebruik word vir die bediening, voorbereiding of voltooiing van kos in die teenwoordigheid van gaste. ✓ LU4 AS4 (2)
- 5.2 5.2.1 Formele funksie ✓ (1)
- 5.2.2 (a) Afkrummeling (crumbing down) :
- Word gedoen nadat die hoofgereg en die kleinbordjies verwyder is. ✓
 - Hou die bord net onder die kant van tafel met jou linkerkant. ✓
 - Borsel die krummels af met 'n gevoude servet. ✓
 - Borsel vanaf die linkerkant van die gas. ✓
 - Eindig met die gasheer. ✓ (Enige 4) LU4 AS4 (4)
- (b) Aanbied van die rekening:
- Die rekening moet aangebied word wanneer die gaste daarvoor vra. ✓
 - Bied die rekening vanaf die regtekant van die gas aan. ✓
 - Bied dit gevou of in 'n rekeninghouer/vouer om die bedrag weg te steek. ✓
 - Bied dit op 'n kleinbordjie aan. ✓
 - Bied dit aan die gasheer aan, en indien jy nie weet wie dit is nie, plaas dit in die middel van die tafel. ✓ (Enige 4) LU4 AS4 (4)
- 5.3 5.3.1
- Maak tafel leeg deur alle vuil borde en eetgerei te verwyder. ✓
 - Maak asbakkies in vuurvaste houers leeg en plaas eenkant vir was op hul eie. ✓
 - Skraap alle kos oorblyfsels af en sit items neer vir opwas. ✓
 - Maak alle koffieketels en melkbekers leeg en pak weg. ✓
 - Neem alle silwerware na die silwerstoor terug. ✓
 - Sit af beligting, musiek en lugversorger. ✓
 - Berei die restaurant vir die volgende bediening voor. ✓
 - Enige relevant antwoord. (Enige 6) LU4 AS3 (6)
- 5.3.2
- Kontroleer alle kaste en yskaste om te verseker alle soortgelyke items is bymekaar. ✓
 - Items moet in ordelike en netjiese manier geberg word. ✓
 - Rangskik alle sterk drank en likeur bottels volgens die voorraadlys om tellery makliker te maak. ✓
 - Plaas alle oop bottels voor die groepe bottels. ✓
 - Maak seker alle bier en koeldrank bottels is vol. ✓
 - Tel die items na gelang van die voorraadlys en teken rekords netjies en akkuraat aan. ✓
 - 'n Persoon in 'n bestuursposisie, soos die bestuurder of die kos-en drank kontroleerder, moet die voorraadlys teken. ✓
 - Dit is beter vir twee mense om die taak te doen, een om die tel en die ander om die rekords te doen. ✓ (Enige 6) LU4 AS2 (6)

- 5.3.3
- Geskik. ✓
 - Hulle dra hulle met uniforme met trots en waardigheid. ✓
 - Dit is skoon en in 'n goeie toestand – geen vermiste knope, ritssluiters of uitgerafelde mou-opslag. ✓
 - Hulle dra gemaklike skoene. ✓
 - Hulle dra nie juweliersware nie. ✓
- (Enige 5) LU4 AS4 (5)
- 5.4 5.4.1 Wit wyn ✓ LU4 AS2 (1)
- 5.4.2 Enigiets van 7 °C – 12 °C. ✓ LU4 AS2 (1)
- 5.4.3
- 2009
- (1)
- 5.4.4
- Hoender ✓
 - Vis ✓
 - Skulpvis ✓
 - Wit vleis bv. varkveis, kalfsvleis ens. ✓
- (Enige 2) LU4 AS2 (2)
- 5.4.5
- Skink vanaf die regtekant van die gas. ✓
 - Vra de gasheer of jy die wyn wil proe. ✓
 - Skink 'n klein bietjie in die gasheer se glas. ✓
 - Die bottel moet nooit aan die glas raak nie. ✓
 - Die etiket moet altyd na die gas wys. ✓
 - Na die gasheer die wyn goedgekeur bedien eers die dames, dan die mans en laastens die gasheer. ✓
 - Beweeg linksom die tafel in 'n antikloksgewys rigting. ✓
 - Die glase vir witwyn tweederdes vol wees en rooiwyn halfvol.
 - Maak seker dat jy genoeg wyn vir al die gaste het. ✓
- (Enige 4) LU4 AS2 (4)
- 5.5
- Die meeste bier word met hop gebrou wat sensitief vir lig is. ✓
 - Te veel sonlig of kunsmatige lig kan bier suur laat ruik. ✓
 - Sonlig mag die smaak van die bier affekteer. ✓
- LU4 AS2 (3)
- [40]**

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200