# AL

# SENIOR CERTIFICATE

Province of the

**EASTERN CAPE**

EDUCATION

**NASIONALE**

**SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

|  |
| --- |
| **GASVRYHEIDSTUDIES**  **NOVEMBER 2010**  **MEMORANDUM** |

**PUNTE: 200**

|  |
| --- |
| Hierdie memorandum bestaan uit 15 bladsye. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING A** | | | |  |
|  |  | | |  |
| **VRAAG 1** | | | |  |
|  |  | | |  |
| **1.1** | **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE** | | |  |
|  |  |  | |  |
|  | 1.1.1 | C | LO1 AS1 K |  |
|  | 1.1.2 | B | LO1 AS1 K |  |
|  | 1.1.3 | D | LO1 AS2 K |  |
|  | 1.1.4 | A | LO1 AS2 K |  |
|  | 1.1.5 | C | LO1 AS3 K |  |
|  | 1.1.6 | C | LO1 AS3 C |  |
|  | 1.1.7 | A | LO2 AS2 C |  |
|  | 1.1.8 | A | LO3 AS4 K |  |
|  | 1.1.9 | B | LO3 AS2 C |  |
|  | 1.1.10 | D | LO4 AS2 C | (10) |
|  |  |  | |  |
| **1.2** | **PASITEMS** | | LO3AS1 APP |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.2.1 | F |  |  |
|  | 1.2.2 | B |  |  |
|  | 1.2.3 | G |  |  |
|  | 1.2.4 | D |  |  |
|  | 1.2.5 | C |  | (5) |
|  |  |  |  |  |
| **1.3** | **VUL DIE ONTBREKENDE WOORD/E IN** | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.3.1 | Risotto / Arborio | LO AS5 C |  |
|  | 1.3.2 | Gedragskode | LO2 AS1 K |  |
|  | 1.3.3 | Salmonella | LO2 AS2 C |  |
|  | 1.3.4 | Skimmel | LO2 AS2 C |  |
|  | 1.3.5 | Ontruim | LO2 AS3 K |  |
|  | 1.3.6 | Getuigskrif | LO1 AS3 C |  |
|  | 1.3.7 | Arbeids | LO3 AS3 K |  |
|  | 1.3.8 | Berging | LO3 AS2 K |  |
|  | 1.3.9 | Oorhoofse | LO3 AS3 K |  |
|  | 1.3.10 | Ovo-vegetariër | LO3 AS4 K | (10) |
|  |  |  |  |  |
| **1.4** | **EENWOORD TERME** | |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 1.4.1 | Nguni | LO3 AS4 K |  |
|  | 1.4.2 | Aftreksel | LO3 AS5 K |  |
|  | 1.4.3 | Kultuur | LO1 AS1 C |  |
|  | 1.4.4 | Hoofkelner by ontvangs/Gasheer/Gasvrou | LO4 AS1 K |  |
|  | 1.4.5 | Restaurant bestuurder | LO4 AS1 K |  |
|  | 1.4.6 | Klag lê | LO4 AS2 K |  |
|  | 1.4.7 | Porsie | LO4 AS3 C |  |
|  | 1.4.8 | Sluitings Mise-en place | LO4 AS3 K |  |
|  | 1.4.9 | Table d’hôte | LO4 AS4 K |  |
|  | 1.4.10 | Bestellingsboek *(Docket book)* | LO4 AS4 K | (10) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.5** | **PASITEMS** | | LO3AS5 APP |  |
|  |  | |  |  |
|  | 1.5.1 | G |  |  |
|  | 1.5.2 | F |  |  |
|  | 1.5.3 | A |  |  |
|  | 1.5.4 | B |  |  |
|  | 1.5.5 | C |  | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING A:** | | **40** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID** | | | |  |
|  |  | |  |  |
| **VRAAG 2** | | | |  |
|  |  | |  |  |
| 2.1 | 2.1.1 | Die volgende is die vereistes vir die posisies:   * ŉ Nasionaal erkende Voedsel- en Drankbestuurderkwalifikasie. * Drie jaar ervaring as bestuurder of assistent-bestuurder. * Rekenaargeletterdheid. * Goeie analitiese- en beplanningsvaardighede. * Uitmuntende mondelinge en geskrewe vaardighede in minstens twee amptelike tale. * Vermoë om onder druk te kan werk. * Bereid wees om skofte en oortyd te werk. * Bewese leierskap en die vermoë om as deel van ŉ span te werk. (Enige 4) | LO1 AS3 APP | (4) |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.1.2 | * Toesig oor alle areas van voedseldiens en handhawing van uitmuntende diens. * Die huur, opleiding en diensbeëindiging van voedsel- en drankpersoneel. * Verrekening van alle finansiële aspekte van voedsel- en drankdienste. * Die byhou van ŉ daaglikse loonlys van alle voedsel- en drankpersoneel. * Bystand aan die hoofbestuurder met die voorbereiding van daaglikse verslae en inbetalings. * Die aanteken van die totale aantal maaltye wat bedien word en om dit met belastingsverslae te rekonsilieer. * Instandhouding van voorkoms, higiëne en behoorlike aanbieding in alle voedsel- en dranklokale. * Instandhouding van uitmuntende diensstandaarde. * Hantering van klagtes van kliënte. * Bevordering van spandeelname en betrokkenheid. (Enige 5) | LO1 AS3 C | (5) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2.1.3 | * Voedseldiens instansies kan navorsing doen omtrent die behoeftes van moontlike kliente sodat hulle met die nodige respek hanteer kan word. * Voedseldiens instansies moet die behoeftes van die verskillende kulture respekteer deur die kookkuns en diens wat hulle aanbied. * Hulle moet ŉ verskeidenheid van kossoorte en kookstyle op spyskaart aanbied * Kliënte moet ŉ keuse van restaurante hê aangesien ŉ restaurant nie aan al die behoeftes van al die kulture kan voldoen nie. * Enige ander geskikte antwoord. | LO1 AS1 ASE | (4) |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.1.4 | * Afrikaners − biltong * Xhosas − umngqusho * Indiërs − kerrie * San en Khoi − veldkos | LO1 AS1 K | (4) |
|  |  |  |  |  |
| 2.2 | * Voorkantoor lig akkommodasie daagliks in oor wanneer die gaste wat gaan arriveer. * Wanneer die gaste gaan vertrek. * Spesiale versoeke van gaste bv. blomme in kamer bottel wyn ens. * Akkommodasie moet voorkantoor daagliks inlig oor die toestand van die kamers. * Kamers wat gereed is vir gaste * Kamers wat herversiering of onderhoud nodig het. | | LO1 AS2 APP | (3) |
|  |  |  |  |  |
| 2.3 | 2.3.1 | * Werkgewer kan skuldig bevind word aan ŉ kriminele oortreding. * Kan ŉ boete ontvang van tot R100 000. * Kan gevangenisstraf van tot twee jaar gevonnis word. * Kan geld verloor as gevolg van negatiewe publisiteit en regskoste. * Onderneming kan onmiddellik toegemaak word. (Enige 2) | LO2 AS1 APP | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.3.2 | * Wetgewing op Beroepsgesondheid en Veiligheid van 1993 | LO2 AS1 C | (1) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2.3.3 | * Bakterieë, giste of skimmel moet teenwoordig wees in voedsel. * Toestande moet gunstig wees vir hierdie mikro-organismes om te oorleef, te vermenigvuldig en toksiene te vorm. * Voedsel moet besmet wees met mikro-organismes. * Genoeg besmette voedsel moet geëet word. | | | LO2 AS2 C | (2) |
|  |  |  | | |  |  |
| 2.4 | 2.4.1 |  | | | LO2 AS2 ASE |  |
|  |  |  | **Bakterieë** | **Giste** | **Skimmel** |  |
|  |  | Omgewing | Verkies neutrale omgewing.  Verdra nie suurtoestande nie. | Verdra suur pH reeks  (3 −7,5). | Groei oor ŉ wye reeks pH-balanse |  |
|  |  | Suurstof | Sommige bakterieë het nie suurstof nodig om te groei nie, sommige word deur suurstof doodgemaak en ander het suurstof nodig om te groei. | Groei sonder suurstof maar vermenigvuldig vinnig wanneer dit beskikbaar is. | Het baie suurstof nodig, en dis waarom dit bo-op voedsel groei. | (6) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.5 | 2.5.1 | * Deur hersiening en instandhouding van ontruimingsplanne, noodnommers en eerstehulp-toerusting. * Ontruimingsplanne behoort duidelik vertoon te word by ŉ aantal strategiese plekke dwarsdeur die onderneming. * Maak gaste bewus van ontruimingsplanne en nooduitgange. * Lei werknemers op om noodtoerusting soos brandblussers te gebruik. * Maak seker sekuriteitspersoneel is goed opgelei en in staat om enige noodsituasie te hanteer. * Maak seker dat al die personeel bewus is van die onderneming se noodprosedures. | LO2 AS3 APP | (5) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2.5.2 | * Die noodkragopwekkers moet te alle tye in stand gehou word. * Personeel moet kalm bly en aandag gee aan pasiënte. * Skakel elektriese toestelle wat nie vir noodsituasies gebruik word nie af. * Kombuispersoneel moet gastoestelle gebruik. * Personeel moet alle krisissituasies aan hul toesighouers rapporteer. * Elektriese apparaat moet nagegaan word en waar nodig aangeskakel word wanneer elektrisiteitstoevoer weer normaal is. | LO2 AS3 C | (4) |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING B:** | | **40** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE** | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **VRAAG 3** | | |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 3.1 | 3.1.1 | * Kontroleer die hoeveelheid ontvang met die bestelvorm en die afleweringsnota. * Kontroleer die kwaliteit – graad, voorkoms, temperatuur * Vergelyk die prys op die bestelvorm met die prys op die faktuur/afleweringsnota * Maak seker dat die houers nie oopgemaak of beskadig is nie. * Teken die afleweringsnota /faktuur   (Enige 4) | LO3 AS2 ASE | (4) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.1.2 | * Goedere moet onmiddellik na die korrekte bergingsarea geneem word. * Ou voorraad moet voor geplaas word en nuwe voorraad agter. (EIEU) * Kontroleer watter verpakking van verkoelde en bevrore voedsel verwyder moet word voordat die voedselitems geberg moet word. * Grootmaat-items soos meel, suiker en items in kartonne en sakkies moet in houers gegooi word om dit teen insekte te beskerm. * Voedsel moet nie direk op die vloer gestoor word waar dit in die werkers se pad sal wees nie. (Enige 4) |  | (4) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 3.1.3 | * Die voorraad wat ontvang is, is sonder toesig gelaat. * Die voorraad ontvang is nie gekontroleer nie * Die kartonne met verkoelde en bevrore goedere is nie uitgepak nie, en is op tafel gelos. (Enige 2) |  | (2) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.2 | 3.2.1 | * In beheer van daaglikse aktiwiteite in die kombuis. * Stel werksroosters op. * Opleiding van nuwe personeel. * Verantwoordelik vir die uitvoerende sjef se pligte in sy afwesigheid. (Enige 2) | LO3 AS1 K | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.2.2 | Verantwoordelik vir alle warm- en koue nageregte, gebakte items, fyngebak |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.2.3 | Werk in Sous sjefs of Chefs de Partie se plekke. |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
| 3.3 | 3.3.1 | R29,95 x 1,125 kg = R33,69 | LO3 AS3 APP | (1) |
|  |  | R13,50 x 0,125 kg ÷ 0,250 kg = R6,75 |  | (1) |
|  |  | R8,99 x 0,125 kg ÷ 0,200 kg = R5,62 |  | (1) |
|  |  | R3,99 x 0,090 kg = R0,36 |  | (1) |
|  |  | R3,49 x 0,250 ℓ = R0,87 |  | (1) |
|  |  | R9,60 ÷ 12 = R0,80 |  | (1) |
|  |  | R7,99 x 0,225 kg ÷ 0,400 kg = R4,49 |  | (1) |
|  |  | R4,99 x 0,002 kg ÷ 0,100 kg = R0,10 |  | (1) |
|  |  |  |  |  |
|  |  | Die totale koste van die dis = R52,68 |  | (1) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.3.2 | R52.68 ÷ 4 = R13.17 |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.3.3 | R13,17 x 30% ÷ 100 =(R3,95 + R13,17) R17,12 |  | (3) |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.4 | 3.4.1 | * Die aantal gaste. * Voeding en voedselgroepe – gebalanseerd * Die tipe funksie/geleentheid bv. troue, begrafnis, daaglikse spyskaart ens. * Ouderdom van gaste. * Geslag van gaste. * Godsdienstige, kulturele en sosiale tradisies van die gaste. * Hoeveelheid personeel en toerusting beskikbaar. * Dieetvereistes en voedselvoorkeure * Beskikbaarheid van bestanddele. * Tyd van die dag. * Verskeidenheid van kookmetodes, kleur, vorm en tekstuur. * Geld beskikbaar. (Enige 5) | LO3 AS4 C | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.4.2 | * Klein toebroodjies. * Botterbroodjies * Vrugte-tertjies * Petit fours * “Sweet meats” * Quiches * Pasteitjies * Enige paslike item | K | (3)  (3) |
|  |  |  |  |  |
|  | 3.4.3 | * Koekspaan (Cake lifters) * Skinkborde * Koekvurkies * Teelepels * Koppies en pierings * Kleinbordjies * Enige ander toepaslike antwoord. | K | (2) |
|  |  |  |  | **[40]** |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VRAAG 4** | | | |  |  |
|  |  |  | |  |  |
| 4.1 | 4.1.1 | A | Bottersouse bv. Beurre blanc | LO3 AS5 APP |  |
| B | Mayonnaise gebaseerde souse, geurige tamatiesouse of soja-gebaseerde doopsouse |  |  |
| C | Geurige souse bv. Kreoolse souse of beurre blanc. |  | (3) |
|  |  |  | |  |  |
|  | 4.1.2 | * Snoephappie * Saam met koue buffet * Visgang of hoofgereg * In slaaie | |  | (3) |
|  |  |  | |  |  |
| 4.2 |  |  | | LO3 AS5 ASE |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOUS** | | **VERDIKKINGS**  **MIDDEL** | | **VLOEISTOF** | | **GEBRUIK** | |
|  | Hollandaise | 4.2.1.1 | Eier / Geklaarde botter (1) | 4.2.1.2 | Asyn  (1) | 4.2.1.3 | Bykomstigheid by geroosterde hoender, vis, vleis en groente. (1) |
|  | Velouté | 4.2.2.1 | roux (1) | 4.2.2.2 | Wit aftreksel (vis of hoender)  (1) | 4.2.2.3 | Bykomstigheid by hoender of visgeregte. Basis vir roomsoppe (1) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.3 | 4.3.1 | Rysdis waar rys gesoteer word voordat vloeistof en ander bestanddele soos groente, vleis, vis of pluimvee bygevoeg word. | LO3 AS5 K | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 4.3.2 | Spaanse rysdis. Noodsaaklike bestanddele is rys, tamaties en saffraan. Ander bestanddele wat kan bygevoeg word is hoender, chorizo worsies, mossels, seekat, soetrissies en boontjies. |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
| 4.4 | * Bygereg by hoofdisse. * Slaaie * Nagereg | |  | (2) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.5 | * Plaas hoender altyd op ŉ skinkbord onder in die yskas/vrieskas om die bloed wat drup op te vang. * Vars pluimvee kan vir een tot twee dae in ŉ yskas gehou word. * Indien jy dit wil vries moet jy dit onmiddellik doen nadat dit afgelewer is. * Vars hoender en kleiner voëls kan op ys of teen   0 − 2ºC vir twee tot hoogstens vier dae gehou word.   * Bevrore pluimvee behoort teen -18ºC of bewaar te word en kan tot ses maande gehou word. (Enige 3) | | LO3 AS5 C | (3) |
|  |  |  |  |  |
| 4.6 | * Borsie moet plomp wees. * Borsbeen moet buigbaar wees. * Vleis moet stewig wees. * Vleis en vel moet wit en ongebroke wees met ŉ effense blou tint. * Bene moet glad wees met klein skubbe en spore * Ouer voëls het skubbe. (Enige 4) | |  | (4) |
|  |  |  |  |  |
| 4.7 | 4.7.1 | Blare   * As stingels nie verwyder word nie, hou in emmers water. * Gewaste spinasie moet in lugdigte houers in die yskas gehou word. | LO3 AS5 C | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 4.7.2 | Blomme   * Hou in lugdigte houers in die yskas. |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
|  | 4.7.3 | Vrugte   * Hou goed in ŉ koel, droë plek * Die beste is om dit in ŉ groentestoor of bedek in die yskas te hou. |  | (2) |
|  |  |  |  |  |
| 4.8 | 4.8.1 | * Te veel geklop. * Suiker te grof. (Enige 1) | LO3 AS5 APP | (1) |
|  |  |  |  |  |
|  | 4.8.2 | * Te veel rysmiddel. * Verkeerde oondtemperatuur. * Oonddeur oopgemaak − te gou oopgemaak. (Enige 1) |  | (1) |
|  |  |  |  |  |
|  | 4.8.3 | * Te veel suiker * Bestanddele nie behoorlik gemeng nie. (Enige 1) |  | (1) |
|  |  |  |  |  |
| 4.9 | 4.9.1 | * Melktert * Pampoenkoekies * Umfino (Enige 2) | LO3 AS6 APP | (2) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.10 | * Moet stomend warm wees * Geen vet op oppervlakte dryf nie. * Moet goed gegeur en smaaklik wees * Moet regte dikte hê. * Dit moet die regte kleur hê. * Aantreklik lyk sonder te veel garnering (Enige 4) | | LO3 AS5 K | (4) |
|  |  |  |  | **[40]** |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING C:** | | **80** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS** | | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **VRAAG 5** | | |  |  |
|  | | |  |  |
| 5.1 | 5.1.1 | * Wees beleefd teenoor jou spanlede. * Moedig elkeen aan om hul opinies en idees te lug. ASE * Luister na ander spanlede. * Neem verantwoordelikheid vir jou dade. * Gee positiewe en opbouende kritiek indien nodig. * Wees verdraagsaam teenoor mekaar * Elkeen moet sy deel doen. * Maak seker dat die kommunikasie goed is. * Let op wanneer spanlede hulp nodig het en gee dit aan hulle. * Hanteer konflik (Enige 5) | LO4 AS1 ASE | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | 5.1.2 | * Spanlede se vaardighede in voedsel- en drankbediening komplementeer mekaar. * Die span se prestasie hang af van hoe die spanlede op hul eie en as ŉ span saamwerk. * Spanlede is toegewy aan die gemeenskaplike doel van diens wat aan die gaste se verwagtinge voldoen en dit oortref. * Hulle het ŉ verantwoordelikheid teenoor mekaar. * Elke lid se verantwoordelikhede en pligte is duidelik uiteengesit. * Lede het die kennis en vaardighede om hul take uit te voer. * Lede gee om vir mekaar en vertrou mekaar. * Die span poog om besluite te neem waarmee al die lede saamstem. (Enige 5) | LO4 AS3 C | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | 5.1.3 | * Leer die span die korrekte manier om voedsel en wyn te bedien. * Organiseer die voorbereiding en die dek van gaste se tafels , stasie- en buffettafels. * Verseker dat korrekte bedienings- en opruim prosedures gevolg word * Neem van bestellings. * Bedien gaste by die tafels. * Verseker dat alle tafels, stasies en buffets opgeruim word na bediening. * Hou toesig oor dienspersoneel en kelner-assistente by hul stasies. (Enige 5) | LO4 AS1 K | (5) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.2 | 5.2.1 | * Tafels en stoele moet stewig en skoon wees en direk voor die gedekte plek geplaas word. * Vloere moet skoon wees. * Gebruik die besprekingslys om die vertrekuitleg te beplan. * Mure en vensters moet skoon wees. * Vervang enige gloeilampies wat stukkend is. * Toets klankstelsel om te verseker dat dit reg werk voordat gaste arriveer. * Kontroleer dat lugversorgers en waaiers werk en skakel dit aan. * Vee alle toonbanke, buffets en vensterbanke af. * Enige ander toepaslike antwoord. | LO4 AS3 APP | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | 5.2.2 | * Die bekwaamheid van die personeel. * Tafels wat die meeste deur die gaste gebruik word. * Fisiese aantreklikheid van die stasie, bv. tafels by die venster wat oor die see uitkyk. * Afstand van die kombuis. * Aantal gedekte plekke wat bedien moet word. | LO4 AS4 K | (4) |
|  |  |  |  |  |
|  | 5.2.3 | * Uniforms moet skoon en netjies wees. * Pakke, baadjies en rompe moet goed gepars en sonder kolle wees. * Skoene moet skoon, gepoleer en gemaklik wees. * Juweliersware moet klein wees of glad nie gedra word nie. * Manlike kelners moet glad geskeer wees. * Vermy sterk parfuum en naskeermiddels. * Naels moet goed versorg en sonder naellak wees. * Snyplekke en brandwonde moet verbind wees. (Enige 6) | LO4 AS4 C | (6) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5.2.4 | * Laat die gas beskryf wat die probleem is sonder om hom/haar te onderbreek. * Bedank die gas dat hy/sy dit onder jou aandag bring. Bly kalm. * Hou oogkontak met persoon wat kla/Vestig al jou aandag op hom/haar. * Wees bewus daarvan dat die gas mag kla om ŉ gratis koppie tee te kry. * Moenie verskonings maak of iemand anders blameer nie. * Bied ŉ ander koppie tee aan. * Bring die ander tee gou. * Kontroleer of die gaste tevrede is met die vars tee. * Doen wat ook al nodig is om die klant gelukkig te hou, dit is goedkoper as om te adverteer vir “nuwe besigheid “ (Enige 5) | LO4 AS2 APP | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | 5.2.5 | * Lig die ouer in dat jy nie sy/haar gedrag goedkeur nie een dat hy/sy dit moet staak. * As die gedrag aanhou, rapporteer dit aan die bestuurder. * Die bestuurder moet met die ouer praat en hom/haar waarsku omtrent sy/haar onaanvaarbare gedrag. * ŉ Waarskuwing moet gegee word dat as hy/sy nie stop nie sal hy/sy gevra word om die restaurant te verlaat. * Die bestuurder kan ŉ ander kelner vra om die tafel te bedien. * Die bestuurder kan die ook die ouer waarsku dat die polisie geskakel sal word as sy/haar gedrag voortgaan. (Enige 5) | LO4 AS2 C | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING D:** | | **40** |
|  |  |  | |  |
|  |  | **GROOTTOTAAL:** | | **200** |