Province of the

**EASTERN CAPE**

EDUCATION

**NASIONALE**

**SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

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

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

|  |
| --- |
| Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye en ŉ 2-bladsy antwoordblad. |

|  |  |
| --- | --- |
| **INSTRUKSIES EN INLIGTING** | |
|  | |
| **LEES HIERDIE INSTRUKSIES SORGVULDIG VOORDAT DIE VRAE BEANTWOORD WORD.** | |
|  | |
| 1. | Beantwoord AL die vrae. |
|  |  |
| 2. | Lees AL die vrae sorgvuldig. |
|  |  |
| 3. | Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel gebruik in hierdie vraestel. |
|  |  |
| 4. | Skryf netjies en duidelik. |
|  |  |
| 5. | Beantwoord AFDELING A op die ANTWOORDBLAD voorsien. |
|  |  |
| 6. | Beantwoord AFDELINGS B, C en D in 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 ŉ kruisie (X) in die blokkie langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD. | | | | |
|  |  | | | | |
|  | VOORBEELD: | | | |  |
|  |  | |  | |  |
|  | 1.1.11 | | Kosjer voedsel is verwant aan ... | |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | | A  B  C  D | Islam.  Judaïsme.  Zoeloes.  Christendom. |  |
|  | | |  |  |  |
|  | | ANTWOORD: | | |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.1 | Voedsel wat toelaatbaar is volgens Moslem reëls: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Haraam  Veldkos  Halaal  Kosjer | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.2 | ŉ Tipiese Maleise dis is ... |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | brood en botterpoeding.  bobotie.  umfino.  pannekoeke. | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.3 | ŉ Span werkers in ŉ kombuis word ŉ … genoem. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | restaurateur  bestuurder  sjef  brigade | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.4 | Die area in ŉ gasvryheidsonderneming wat verantwoordelik is vir besprekings, navrae, finansiële kwessies, bemarking- en administratiewe funksies staan bekend as die … area. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | voorkantoor  voedselbereidings  voedsel- en drank  akkommodasie | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.5 | Die persoon wat verantwoordelik is vir die algehele bestuur van die diens en dienspersoneel in die restaurant. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Commis de rang  Voedsel- en drankbestuurder  Maitre d’ hotel  Restaurant bestuurder | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.6 | ŉ Wetgewing wat vereis dat alle buitelanders wettige werkspermitte moet hê wanneer hulle in Suid-Afrika werk. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Wet op Arbeidsverhoudinge  Wet op Billike Indiensneming  Wet op Vreemdelingbeheer  Wet op Diensvoorwaardes | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.7 | Bakterieë wat voedselvergiftiging veroorsaak en in ingemaakte voedsel gevind word, word genoem … |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Clostridium botulinum.  Stafilokokkus.  Bacillus cereus.  Salmonella. | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.8 | ŉ Kleurlose, reuklose substansie wat onttrek word uit die bene en kraakbeen van diere. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Gelatien  Room  Ensieme  Sure | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.9 | Rangskikking van nuwe voorraad om te verseker dat ou voorraad eerste gebruik word. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Berging  Rotasie  Bevriesing  Kontrolering | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1.10 | ŉ Persoon met ŉ uitgebreide kennis van wyn word genoem ŉ … |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A  B  C  D | Commis.  wynkelner.  Voedsel- en drankbestuurder.  Sommelier. | (1) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.2 | PASITEMS |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Kies ŉ beskrywing in KOLOM B wat by die posisie in die kombuis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A – G) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KOLOM A** | | **KOLOM B** | |
| 1.2.1 | Saucier | A | Verantwoordelik vir die daaglikse administrasie van die kombuis. |
|  |  |  |  |
| 1.2.2 | Poissoner | B | Verantwoordelik vir vis- en skulpvisdisse. |
|  |  |  |  |
| 1.2.3 | Rotisseur | C | Leerling sjef in opleiding. |
|  |  |  |  |
| 1.2.4 | Potager | D | Verantwoordelik vir soppe, eier- en styselgeregte en aftreksels. |
|  |  |  |  |
| 1.2.5 | Commis | E | Verantwoordelik vir voorbereiding van koue geregte. |
|  |  |  |  |
|  |  | F | Verantwoordelik vir souse en à la carte vleisgeregte. |
|  |  |  |  |
|  |  | G | Doen al die rooster, braai en diepvetbraai van vleis en pluimvee. |
|  | (5 x 1) | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.3 | VUL DIE ONTBREKENDE WOORD/E IN. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord/e in te vul. Skryf slegs die woord/e langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.3.1 | … rys is ŉ kortkorrel rys wat hoofsaaklik in Italiaanse geregte gebruik word. |  |
|  |  |  |
| 1.3.2 | ŉ Stel standaarde wat ŉ maatskappy onderskryf staan bekend as ŉ … . |  |
|  |  |  |
| 1.3.3 | Bakterieë wat in rou voedsel, veral pluimvee, eiers, vleis vis, melk en melkprodukte gevind word, word genoem … |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.3.4 | … is ŉ mikro-organisme wat gebruik word in die vervaardiging van blou kaas. |  |
|  |  |  |
| 1.3.5 | Wanneer jy wil hê dat persone dringend ŉ plek, wat moontlik gevaarlik kan wees, moet verlaat, dring jy daarop aan dat hulle moet … |  |
|  |  |  |
| 1.3.6 | ŉ … is ŉ dokument, gewoonlik van ŉ vorige werkgewer, wat iemand se vermoëns bevestig. |  |
|  |  |  |
| 1.3.7 | … koste verwys na uitgawes om personeel in diens te neem om die nodige werk te verrig. |  |
|  |  |  |
| 1.3.8 | … is die bewaring van produkte onder geskikte toestande om gehalte te verseker tot dit gebruik word. |  |
|  |  |  |
| 1.3.9 | Uniforms, huur, water, elektrisiteit en belasting is voorbeelde van … kostes. |  |
|  |  |  |
| 1.3.10 | ŉ Vegetariër wat eiers eet maar nie vleis, pluimvee, vis en suiwelprodukte nie word genoem ŉ … | (10) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | ŉ Groep Suid Afrikaanse “Swart” tale, insluitende isiZulu, isiXhosa, siSwati en siNdebele . |  |
|  |  |  |
| 1.4.2 | ŉ Vloeistof wat die oplosbare voedingstowwe en geure bevat van voedsel wat deur lang stadige prut vrygestel word. |  |
|  |  |  |
| 1.4.3 | Die wyse waarop ŉ groep mense lewe, insluitend hulle houding, waardes, doelstellinge, gebruike en godsdiens. |  |
|  |  |  |
| 1.4.4 | Persoon wat die gaste groet, die besprekingsboek kontroleer en gaste na hul sitplekke neem. |  |
|  |  |  |
| 1.4.5 | Persoon verantwoordelik vir die aanstelling van nuwe personeellede. |  |
|  |  |  |
| 1.4.6 | Aksie wat ŉ ontevrede klant doen om tevredenheid te verkry. |  |
|  |  |  |
| 1.4.7 | ŉ Hoeveelheid van ŉ spesifieke voedselitem wat bedien word op ŉ bord gedurende ŉ maaltyd. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.4.8 | Opruim na die bediening van voedsel en die terugsit van items op hul korrekte plekke. |  |
|  |  |  |
| 1.4.9 | Hierdie spyskaart bestaan uit ŉ volledige maaltyd met ŉ vasgestelde prys en moontlike keuses in elke gang. |  |
|  |  |  |
| 1.4.10 | ŉ Boek waarin kelners hulle voedsel- en drankbestellings neerskryf. | (10) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.5 | PASITEMS |  |

|  |
| --- |
| Kies ŉ beskrywing uit KOLOM B wat by die bereidingsmetode in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A – G) langs die vraagnommer (1.5.1 –1.5.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **KOLOM A** | | **KOLOM B** | | |
| 1.5.1 | Bardering | A | Om ŉ tou te gebruik om die bene en vlerke van ŉ hoender aan die lyf vas te maak sodat dit sy vorm behou gedurende die gaarmaakproses. | |
|  |  |  |  | |
| 1.5.2 | Fillettering | B | Die verwydering van die vere van pluimvee. | |
|  |  |  |  | |
| 1.5.3 | Trussing/opbind | C | Plaas vleis in ŉ mengsel van olie, asyn en geurmiddels. | |
|  |  |  |  | |
| 1.5.4 | Pluk | D | Sny die hoender op in porsies. | |
|  |  |  |  | |
| 1.5.5 | Marinering | E | ŉ Proses waar die voorbereide stukke gevul word met ŉ geskikte vulsel. | |
|  |  |  |  | |
|  |  | F | Om die hoenderborsie te ontbeen. | |
|  |  |  |  | |
|  |  | G | Bedek die borsie met ŉ dun lagie spek. | |
|  |  |  | (5 x 1) | (5) |
|  |  |  |  |  |
|  | **TOTAAL AFDELING A:** | | | **40** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID** | | | | |
|  | | | |  |
| **VRAAG 2** | | | |  |
|  | | | |  |
| 2.1 | Lees die onderstaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg. | | |  |
|  |  | | |  |
|  | DIE KLAARMAAK VIR 2010:  PERSONEELOPLEIDING EN WERWING  Met die verwagte aankoms van honderdduisende internasionale gaste moet restaurateurs, hotel-, B&B-, lodge- en gastehuis bestuurders nou meer as ooit tevore verseker dat hul diens aan die verwagtinge van veeleisende reisigers voldoen of dit selfs oortref.  Die Nasionale Hotel en Restaurant Groep (NHRG) benodig die dienste van manlike en vroulike personeel met ondervinding en toepaslike kennis om hoë posisies by verskeie akkommodasie instansies in Suid-Afrika te vul. | | |  |
|  |  |  | |  |
|  | 2.1.1 | Voedsel- en Drankbestuurders word benodig deur die NHRG. Adverteer hierdie pos deur die vereistes waaraan hierdie persoon moet voldoen te noem. | | (4) |
|  |  |  | |  |
|  | 2.1.2 | Dui die verantwoordelikhede van die Voedsel- en Drankbestuurders wat deur die NHRG benodig word duidelik aan. | | (5) |
|  |  |  | |  |
|  | 2.1.3 | Maak voorstelle oor hoe die NHRG die internasionale gaste, wat Suid-Afrika besoek het gedurende die 2010 Sokkerwêreldbeker toernooi, se kulturele behoeftes en verbruikersregte tegemoet kon gekom het. | | (4) |
|  |  |  | |  |
|  | 2.1.4 | Hieronder is ŉ lys van ŉ paar kultuurgroepe in Suid-Afrika( A − D). Organiseer hierdie lys deur die mees gepaste tradisionele kos in die raam hieronder by die kultuurgroep te pas. | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  | Tradisionele kosse | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  | biltong, veldkos, umngqusho, kerrie, piesangbrood | |  |
|  |  |  | |  |
|  |  | Kultuurgroepe | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | A | Afrikaners |  |
|  |  | B | Xhosas |  |
|  |  | C | Indiërs |  |
|  |  | D | San en Khoi | (4) |
|  |  |  |  |  |
| 2.2 | Elkeen van die vier funksionele areas in die gasvryheidsbedryf is op ŉ manier afhanklik van die ander drie om effektief te funksioneer. Regverdig bogenoemde stelling deur die interafhanklikheid van die Voorkantoor en Akkommodasie te toon. | | | (3) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.3 | Die prent hieronder dui ŉ onnet kombuis/restaurant aan. Bestudeer dit en beantwoord die vrae wat volg. |  |

|  |
| --- |
| **ILISO (AN EYE) RESTAURANT**  **DIE KOMBUIS**  [http://sr71.net/pictures/Purdue/Dirty_Kitchen/tn/p4160100.med.jpg](http://sr71.net/pictures/Purdue/Dirty_Kitchen/p4160100.jpg) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2.3.1 | Die Iliso restaurant is besoek deur gesondheidsinspekteurs. Die verslag het aangedui dat die bestuur nie daarin geslaag het om aan die wetgewing op Higiëne, Veiligheid en Sekuriteit te voldoen nie. Lys die boetes/strawwe wat die bestuur mag ontvang omdat hulle nie aan hierdie wetgewing voldoen nie. | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 2.3.2 | Noem die wetgewing wat vereis dat ŉ werkgewer veilige werksomstandighede vir sy werknemers moet voorsien. | (1) |
|  |  |  |  |
|  | 2.3.3 | Gesondheidsinspekteurs het ŉ verslag ondersoek oor voedselvergiftiging, nadat gaste hoender geëet het in hierdie restaurant. Verduidelik wat veroorsaak voedselvergiftiging. | (2) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.4 | Die groei van mikro-organismes word beïnvloed deur verskeie faktore. | | | | |  |
|  |  |  | | | |  |
|  | 2.4.1 | Vergelyk die drie mikro-organismes ten opsigte van die omgewing en suurstof waarin hulle graag groei. Tabuleer jou antwoord soos volg: | | | |  |
|  |  |  | | | |  |
|  |  |  | Bakterieë | Giste | Skimmels |  |
|  |  | Omgewing |  |  |  |  |
|  |  | Suurstof |  |  |  | (6) |
|  |  |  | | | |  |
| 2.5 | **KOERANTBERIG**  **BRAND ONTSTAAN**  ŉ Brand het ontstaan by Ilisorestaurant en ses gaste het hulle lewens verloor. Die brandweer het geskokte en beseerde gaste uit die onderneming gered. ŉ Ondersoek het ŉ kragonderbreking aangetoon wat veroorsaak is deur nood-kragopwekkers wat nie die las kon dra nie. | | | | |  |
|  |  |  | | | |  |
|  | 2.5.1 | Deur bewus te wees van potensiële gevare kon hierdie tragedie verhoed gewees het. Verduidelik hierdie stelling. | | | | (5) |
|  |  |  | | | |  |
|  | 2.5.2 | Wat is die standaard-bedryfsprosedure om te volg wanneer daar ŉ kragonderbreking is? | | | | (4) |
|  |  |  | | | |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING B:** | | | | **40** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE** | | |  |
|  | | |  |
| **VRAAG 3** | | |  |
|  |  | |  |
| 3.1 | Bestudeer die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg. | |  |
|  |  | |  |
|  | Linda was besig met haar indiensopleiding by die Holiday Inn Garden Court – Oos-Londen en sy was geplaas in die ontvangs afdeling van die Voedsel- en Drankdepartement.  Die eerste bestelling van die dag was afgelewer en Linda het die afleweringsnota geteken. Sy het die voorraad op die op die tafel gelos en ŉ koppie tee gaan drink. Met haar terugkeer na die ontvangsarea word sy deur die sjef versoek om die brood na die kombuis te neem.  Tot haar ontnugtering vind sy uit dat daar geen brood was nie, net beskuitjies. Sy kontroleer toe die bestelling en vind dat daar ŉ bottel olie, 5 bottels melk en 2 pakke meel te min is. Terwyl sy probeer om die bestelling uit te sorteer word daar bevrore en verkoelde goedere afgelewer.  Die chaos word vererger deurdat gaste kla en aflewerings ophoop. Die roomys het begin smelt en het op die vloer begin uitloop. | |  |
|  |  |  |  |
|  | Analiseer die gevallestudie in 3.1 aangaande die volgende: | |  |
|  |  |  |  |
|  | 3.1.1 | Prosedure wat gevolg moet word wanneer voorraad ontvang word. | (4) |
|  |  |  |  |
|  | 3.1.2 | Wegbêre van voedsel na aflewering. | (4) |
|  |  |  |  |
|  | 3.1.3 | Maak ŉ lys van dinge wat Linda verkeerd gedoen het uit die gevallestudie. | (2) |
|  |  |  |  |
| 3.2 | Wat is die verantwoordelikhede van die volgende kombuispersoneel? | |  |
|  |  |  |  |
|  | 3.2.1 | Sous chef | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 3.2.2 | Chef Pâtissier | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 3.2.3 | Chef Tournant | (2) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.3 | **NAAM VAN DIE DIS: Hoender en Sampioenpastei** | | | |  |  |
|  | **AANTAL PORSIES: *4*** | | | |  |  |
|  | **PORSIEGROOTTE: *0,250 kg*** | | | |  |  |
|  | **DATUM: 21/10/2010** | | | |  |  |
|  | **HOEVEELHEID** | | **KG/** ℓ | **BESTANDDELE** |  |  |
|  | 1,125 | | Kg | Hoenderborsies, ontbeen |  |  |
|  | 0,125 | | Kg | Spekvleis |  |  |
|  | 0,125 | | Kg | Sampioene |  |  |
|  | 0,090 | | Kg | Uie |  |  |
|  | 0,250 | | ℓ | Hoenderaftreksel |  |  |
|  | 1 | | ELK | Eier |  |  |
|  | 0,225 | | Kg | Klaar voorbereide skilferdeeg |  |  |
|  | 0,002 | | Kg | Roosmaryn, vars |  |  |
|  |  | | | | |  | |
|  | Die volgende pryse was gekwoteer vir die bestanddele gebruik in die resep in VRAAG 3.3. | | | | |  | |
|  |  | | | | |  | |
|  | * Hoenderborsies, ontbeen R29,95/kg * Spekvleis R13,50/250 g * Sampioene R8,99/200 g * Uie R3,99/kg * Hoenderaftreksel R3,49/ℓ * Eiers R9,60/dosyn * Klaar voorbereide skilferdeeg R7,99/400 g * Roosmaryn, vars R4,99/100 g | | | | |  | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | Bereken die volgende: | | | | |  | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.3.1 | Die koste van al die bestanddele gebruik in die resep in  VRAAG 3.3. | | | | (9) | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.3.2 | Koste per porsie. | | | | (2) | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.3.3 | Verkoopsprys per porsie as 30% bygevoeg word . | | | | (3) | |
|  |  |  | | | |  | |
| 3.4 | Jou skool se SBS het gevra dat die Graad 11 Gasvryheidstudie leerders ŉ teeparty moet reël vir Vrouedag, 9 Augustus 2010. | | | | |  | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | Adviseer jou klasmaat oor die volgende: | | | | |  | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.4.1 | Faktore wat oorweeg moet word wanneer die teeparty spyskaart beplan word. | | | | (5) | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.4.2 | Voedselitems wat bedien kan word saam met die tee. | | | | (3) | |
|  |  |  | | | |  | |
|  | 3.4.3 | Toerusting wat benodig sal word om die tee te bedien. | | | | (2) | |
|  |  |  | | | | **[40]** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VRAAG 4** | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | |  | |
| 4.1 | | 4.1.1 | Stel ŉ geskikte sous voor om saam met elk van die volgende visdisse te bedien. | | | | |  | |
|  | |  |  | | | | |  | |
|  | |  | A | Gekookte vis | | | |  | |
|  | |  | B | Diepvetgebraaide vis | | | |  | |
|  | |  | C | Gebakte vis | | | | (3) | |
|  | |  |  | | | | |  | |
|  | | 4.1.2 | Gee DRIE gebruike van ingelegde vis. | | | | | (3) | |
|  | |  |  | | | | |  | |
| 4.2 | | Toon die verskille tussen die volgende souse aan: | | | | | |  | |
|  | |  |  | | | | |  | |
|  | | 4.2.1 | Hollandaise | | | | | (3) | |
|  | |  |  | | | | |  | |
|  | | 4.2.2 | Velouté | | | | | (3) | |
|  | |  |  | | | | |  | |
|  | | Gebruik die volgende tabel om die vraag te beantwoord. | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | |  | |
| SOUS | | | | VERDIKKINGS-MIDDEL | VLOEISTOF | GEBRUIK | |
| * + 1. Hollandaise | | | | 4.2.1.1\_\_\_\_\_(1) | 4.2.1.2\_\_\_\_\_\_ (1) | 4.2.1.3\_\_\_\_\_(1) | |
| * + 1. Velouté | | | | 4.2.2.1\_\_\_\_\_(1) | 4.2.2.2 \_\_\_\_\_\_(1) | 4.2.2.3\_\_\_\_\_(1) | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4.3 | Definieer die volgende rysdisse: | |  |
|  |  |  |  |
|  | 4.3.1 | Pilaf | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 4.3.2 | Paella | (2) |
|  |  | |  |
| 4.4 | Lys TWEE gebruike van rys. | | (2) |
|  |  |  |  |
| 4.5 | Stel maniere voor van hoe pluimvee geberg kan word. | | (3) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.6 | Beskryf die kenmerke van ŉ vars hoender. | (4) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4.7 | Klassifiseer die volgende groente en dui aan hoe dit bewaar moet word. | |  |
|  |  |  |  |
|  | 4.7.1 | Spinasie | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 4.7.2 | Brokkoli | (2) |
|  |  |  |  |
|  | 4.7.3 | Eiervrug | (2) |
|  |  |  |  |
| 4.8 | Die Graad 11 Gasvryheidstudie leerders het koek gebak vir hulle praktiese assessering taak. Die volgende foute het voorgekom. Verduidelik wat die moontlike oorsake van die ondergenoemde foute kan wees: | |  |
|  |  |  |  |
|  | 4.8.1 | Gespikkelde kors |  |
|  |  |  |  |
|  | 4.8.2 | Koek gesak in die middel |  |
|  |  |  |  |
|  | 4.8.3 | Suikerige harde kors | (3) |
|  |  |  |  |
| 4.9 | Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord die vrae wat volg. | |  |
|  | |  | | --- | | SPYSKAART  Suikerboontjiesop  Tuisgemaakte Bruinbrood  \*\*\*\*\*\*\*  Skaapvleispotjie  OF  Pangebraaide sampioene met  *Umfino* en Tuisgemaakte Tamatiesous  Rys  Geroosterde Soetpampoen  Mieliepoffers  \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*  Melktert  \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*  Filter Koffie  R90,00  22 November 2010 | | |  |
|  |  | |  |
|  | 4.9.1 | Identifiseer die plaaslike voedselsoorte wat gebruik is in die spyskaart in VRAAG 4.9. | (2) |
|  |  |  |  |
| 4.10 | Gee VIER kenmerke waaraan ŉ goeie suikerboontjiesop moet voldoen. | | (4) |
|  |  |  | **[40]** |
|  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING C:** | **80** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS** | | |  |
|  |  | |  |
| **VRAAG 5** | | |  |
|  |  | |  |
| 5.1 | |  | | --- | | **BEHANDEL ANDER SOOS WAT JY GRAAG WIL HÊ HULLE MOET JOU BEHANDEL**  **‘SPANWERK’** | | |  |
|  |  |  |  |
|  | 5.1.1 | Ontleed bogenoemde stelling met verwysing na watter gedrag gerespekteerde en professionele werksverhoudinge sal verseker. | (5) |
|  |  |  |  |
|  | 5.1.2 | Skryf neer watter karaktereienskappe sal die werkers in die restaurant nodig hê om suksesvol as ŉ span saam te werk. | (5) |
|  |  |  |  |
|  | 5.1.3 | Noem VYF verantwoordelikhede van die Hoof Stasiekelner. | (5) |
|  |  |  |  |
| 5.2 | **OPENING VAN GRATITUDE HOËRSKOOL RESTAURANT**  Die Graad 11 leerders van Gratitude Hoërskool is versoek om die lokaal voor te berei en die tafels te dek vir ŉ teefunksie wat sal plaasvind by die opening van hul skoolrestaurant.  Ouers is uitgenooi om die geleentheid by te woon. Tien tafels is voorberei vir die gaste. | |  |
|  |  |  |  |
|  | 5.2.1 | Bespreek hoe die Graad 11 leerlinge die restaurant sal voorberei vir die aanbieding van die teefunksie. | (5) |
|  |  |  |  |
|  | 5.2.2 | Maak ŉ lys van VIER faktore wat oorweeg moet word wanneer tafels aan kelners toegeken word. | (4) |
|  |  |  |  |
|  | 5.2.3 | Maak voorstelle oor hoe die Graad 11 leerders aangetrek moet wees sodat hulle voorkoms ŉ goeie indruk skep en toon dat hulle aan higiëniese standaarde voldoen. | (6) |
|  |  |  |  |
|  | 5.2.4 | Ouer gaste by een van die tafels het gekla dat die tee koud was. Al die ander gaste het hul tee geniet. Beveel aan hoe jy die ouer gaste sal hanteer aangesien dit blyk dat hulle moeilike gaste is. | (5) |
|  |  |  |  |
|  | 5.2.5 | Een van die studente was ŉ slagoffer van seksuele teistering van ŉ ouer. Dui aan watter stappe die leerder behoort te volg. | (5) |
|  |  |  |  |
|  |  | **TOTAAL AFDELING D:** | **40** |
|  |  |  |  |
|  |  | **GROOTTOTAAL:** | **200** |

**ANTWOORDBLAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **NAAM EN VAN:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **AFDELING A**  **VRAAG 1** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1 | MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE  Maak ŉ kruis (X) oor die letter van jou keuse. |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.2 | PASITEMS |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.2.1 |  |
| 1.2.2 |  |
| 1.2.3 |  |
| 1.2.4 |  |
| 1.2.5 |  |
|  |  | | (5) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.3 | VUL DIE ONTBREKENDE WOORD/E IN |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1.3.1 |  |
| 1.3.2 |  |
| 1.3.3 |  |
| 1.3.4 |  |
| 1.3.5 |  |
| 1.3.6 |  |
| 1.3.7 |  |
| 1.3.8 |  |
| 1.3.9 |  |
| 1.3.10 |  |
|  |  | | (10) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.4 | EENWOORD-ITEMS |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |  |
|  |  | | (10) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.5 | PASITEMS |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 1.5.1 |  | | 1.5.2 |  | | 1.5.3 |  | | 1.5.4 |  | | 1.5.5 |  | |  |  |  |

(5)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **TOTAAL AFDELING A:** | **40** |