



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2011

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

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

1.1.1	C
1.1.2	B
1.1.3	B
1.1.4	B
1.1.5	D
1.1.6	B/C
1.1.7	Enige antw
1.1.8	D
1.1.9	D
1.1.10	B

(10)

1.2 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

1.2.1 B, D

1.2.2 C, D, F

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	Organogram/personeelplan/bedryfsplan/operasionele plan/pligstaat/podbeskrywing.
1.3.2	nie-geleidende//hou/plastiek/rubber enige relatiewe antw.
1.3.3	Koue kompres/ yspak/koue jelpak.
1.3.4	Regop/herstel posisie/half sittend/semi-Fowler/gemaklike posisie.
1.3.5	Gefortifiseerde
1.3.6	Bruis-/vonkelwyne/sjampanje/enige handelsnaam.
1.3.7	sopie-/dop/tot/optiek.
1.3.8	4–15 °C
1.3.9	gedekte plek/cover/gedekte plek.
1.3.10	maitre d'hôtel/hoof kelner/ontvangskelner

(10)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Rekenaar, webtuiste, e-pos, telefoon, selfoon, radio/TV
1.4.2	Mobiele etes/buitespyseniers.
1.4.3	Begroting
1.4.4	Etiese kode/gedragskode/professionalisme
1.4.5	Foie gras/ganslewerpatee.
1.4.6	Insulien
1.4.7	Rekwisisie
1.4.8	Gueridon.
1.4.9	Table d'hote/formele/vaste spyskaart/banket.
1.4.10	Buffet / skemerkelkie/vingerete.

(10)

1.5 PASITEMS

1.5.1	G/D
1.5.2	D
1.5.3	F
1.5.4	C
1.5.5	A

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40**AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID****VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1
- In koeltrokke afgelewer
 - Ingeslote varsheid
 - Koue ketting nie verbreek nie (Enige 2)

(2)

- 2.1.2
- Die maatskappy het 'n jaar en 'n half aan beplanning bestee.
 - Die produk is goed op die Internet geadverteer.
 - Hulle teikenmark is besig ma's en mense wat gesinsgeörienteerd is.
 - Hulle het verseker dat besoekers die uitkontrakteer-proposisie te aanloklik gevind het.
 - Hulle het goed gebalanseerde maaltye verskaf.
 - Die aflewering skoste was redelik.
 - Hulle het verseker dat die kos vars was en die koue ketting nie gebreek word nie.
 - Higiëniese praktyke is nie deur die aflewering in gevaar gestel nie.
 - Spesiale aanbieding /promosie
 - Wye verskeidenheid.
 - Aanlyn bestellings.

(Enige 7) (7)

- 2.1.3
- Wildsvleis
 - Volstruis
 - Vlakvark
 - Springbok
 - Blesbok
 - Koedoe/ enige wildsvleis
- (Enige relevante antwoord of produkte van elk)
(Enige 3)

(3)

- 2.2 2.2.1 • Te min inligting.
• Moes in puntvorm gewes het.
• Strooibiljet kon meer kreatief gewees het.
• Die afleweringskoste sal die gesinspersoon aantrek.
• Die lettertipe kon gevarieer het om die teikenmark te trek/Groot lettertipe.
• Daar kon 'n tipe ontwerp gewees het, of prentjies van kos berei.
• Kleur kon bygevoeg gewees het.
• Gebruik groot spasie.
• Geen ander besonderhede behalwe webtuiste nie.
(Enige ander- positiewe en negatiewe kommentaar met motivering) (6)
(Enige 6)
- 2.2.2 • Kompetisies
• Weggee-artikels
• Geluktrekkings
• Koop een, kry een verniet
• Koepons (2)
• Gratis monsters/voorbeelde
• Promosies/intree aanbod/1e aflewering gratis
• Afslag
Enige aanvaarbare verduidelikings.
(Enige 2)
- 2.3 2.3.1 'n Allergiese reaksie. (2)
Lippe geswel.
- 2.3.2 • Gejeuk en veluitslag/ekseem uitslag.
• Gesig word rooi
• Swelling van die gesig, tong en lippe
• Area om die mond kan blou lyk
• Aanhoudende gehoes
• Swaar asemhaling/benoudheid.
• Bors voel styf
• Borspyn
• Vinnige pols of swak pols
• Duiseligheid, floutes (3)
• Braking.
• Maagkrampe.
• Tintelende sensasie in die mond.
• Moeilik om te sluk. (Enige 3)
- 2.3.3 • Gaan alle lewenstekens na, – asemhaling, pols, bloeddruk, temperatuur, velkleur en vlak van bewussyn.
• Kalmeer die pasiënt.
• Vind uit of die pasiënt enige medikasie gebruik.
• Neem pasiënt onmiddellik hospitaal/dokter/ambulans/ toe.
• Gaan lewenstekens gereeld na.

- Reageer vinnig/anafalaktiese skok.
- Gee medikasie as pasient sy eie voorgeskrewe medisyne het./ Gee nie medisyne as jy nie weet wat fout is nie. (3)

- 2.4 2.4.1
- Bordbediening
 - Amerikaans (1)

- 2.4.2
- Netjies
 - Professioneel
 - Hare bedek
 - Het die regte sjefuniform
 - Skoon/Wit uniform
- (Enige ander positiewe en negatiewe kommentaar met geskikte motivering relevante antwoord) (2)

- 2.4.3
- Verdraagsaam
 - Gewillig om saam ander te werk
 - Wees eerlik en regverdig met spanlede
 - Moenie selfsugtig wees nie
 - Alle werk moet vir dieselfde doelwit wees
 - Ondersteun en aanvaar mekaar
 - Vra hulp wanneer nodig. Werk saam met mekaar.
 - Deel suksesse en mislukkings
 - Moet goeie kommunikasievaardighede hê
- (Enige ander relevante antwoord) (Enige 2) (2)

- 2.5 2.5.1

	GASTRO- ENTERITIS	MIV/VIGS
Verspreidings-medium	Besmette kos, Verspreiding deur lug, kontak met mense wat gastroënteritis het. Swak higiëne.	Liggaamsvloei-stowwe, besmette naalde, onbeskermd seks/seks, moedersmelk Geboorte proses
Simptome	<ul style="list-style-type: none"> • Diarree • Koors • Braking • Ontwatering • Maagpyn • Hoofpyn 	<ul style="list-style-type: none"> • Vinnige gewigsverlies • Droë hoes • Moegheid • Geswelde limfklier • Diarree wat vir 'n week aanhou • Nagsweet • Wit kolletjies op tong, in mond en keel. • Longontsteking • Pers kolle op vel, in mond, op neus of ooglede.

(6)

(Enige ander relevante antwoorde)

- 2.5.2
- Drink baie vloeistowwe
 - Anti-diarreemiddel
 - Anti-braakmiddel
 - Anti-spasmodiese middel om pyn te verlig
 - Neem voorgeskrewe medikasie. Bv anti-biotika.
- (Enige 1)

(1)

TOTAAL AFDELING B: 40**AFDELING C: VOEDSELBEREIDING****VRAAG 3**

3.1 3.1.1

BESTAND-DELE	AANTAL EENHEDE GEBRUIK	KOOP-PRYS	EENHEIDPRYS	KOSTE
Brood	25	25	7,50/brood	R187,50
Skaapvleis	8 kg	8 kg	R59,00/kg	R472,00
Olie	100 ml	100ml	R10,50	R10,50
Speserye	100 g	1 kg	R32,00/kg	R3,20
Aartappels	3 kg	3 kg	R5,99/kg	R17,97
TOTALE KOSTE				R691,17

(10)

Een punt per verwerking behalwe olie en een punt vir elke prys en een punt vir die totaal.

- 3.1.2 Wins 50% van die kosprys $50/100 \times 691.17 = 345,59$ (4)
 Indien die verwerking getoon is maar die verkeerde antwoord gebruik is, slegs 1 punt.
 Vier punte vir die antwoord. Nie nodig om verwerking te gee nie.

- 3.2 3.2.1
- Gebraaide lamsboud met mentsous– moenie die agterkwart eet nie.
 - Varktjops met suurbessies – eet nie varkvleis nie.
 - Geroosterde lamsboud met mosterdsous- eet nie agterkwart nie
- (4)

3.2.2

SPYSKAART
Groentesop

Groentelasagne met Kaassous
Appel-en-skorsieslaai met Kruisement

Baklava

(1 punt vir elke korrekte dis [drie], 1 punt vir korrekte formaat, een punt vir drie gange. (3 gange))

(5)

VRAAG 4

- | | | | |
|-----|-------|--|---------------|
| 4.1 | 4.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Bardering • Om 'n stuk vleis met dun snye vet of spek te bedek | (2) |
| | 4.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Ja • Dit sal sag wees. • Dit sal sappig wees/Om te keer dat vleis uitdroog/ verbeter tekstuur. • Smaaklik/Verbeter smaak/geur • Verbeter voorkoms | (4) |
| | 4.1.3 | <p>(a) Dit is 'n natuurlike proses om vleis in koue stoor op te hang teen 0–5 °C vir 'n paar dae sodat dit smaaklik en sappig raak. Natuurlike ensieme breek die spiervesels af. Dit versag die vleis. Droë rypmaking- hang hele karkas/ half of kwart of nat rypmaking- vakuum verpakking in sarkoplasma.</p> <p>(b) 'n Post mortem-verskynsel waar die karkas sekere chemiese veranderinge ondergaan – spiervesels trek saam en word styf. Wanneer die karkas in hierdie toestand is, is die vleis baie taai. Lyks verstywing.</p> | (2) |
| 4.2 | 4.2.1 | Skilferdeeg/ feuilletage/ pate feililiere | (1) |
| | 4.2.2 | Bak | (1) |
| | 4.2.3 | Filet | (1) |
| | 4.2.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Pasteie • Worsrolletjies • Bouchées • Roomhorinkies • Mille Feuilles • Konfyttertjies • Palmiers • Melktert | (Enige 3) (3) |
| | 4.2.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Meet akkuraat • Hou alles yskoud – werksoppervlak, bestanddele, ens. • Inkorporeer soveel lug as moontlik • Ligte hantering • Rus en verkoel na elke stadium • Gebruik botter vir pasteideeg | (Enige 3) (3) |
| | 4.2.6 | <ul style="list-style-type: none"> • Smaakmiddels bygevoeg • Verwyder silwerlaag/ afwering • Verf met olie • Toeskroei/Aanbraai/Seël | (2) |

- 4.3 4.3.1 • Vorm die selwande of eierproteien koaguleer.
 • Vog vir stoom ontwikkeling.
 • Tree as 'n emulsifiseermiddel op.
 • Verhoog die voedingswaarde . (Enige 2) (2)
- 4.3.2 Ja. Vir chouxdeeg is die proporsie meel/water tot botter 2 : 2 : 1.
 In die uittreksel is die proporsie dieselfde. (2)
- 4.3.3 Beignets / Churros. (1)
- 4.3.4 (a) Bak teen 'n hoë temperatuur om die buitenste gluten te laat
 stol en sodat stoom geproduseer word wat die
 hoofrysmiddel is. (1)
 Om 'n lugborrel te vorm binne die deeg.
- (b) Om die buitekant uit te draag en dit bros te maak
 Sal brand as die temp nie verlaag word nie. (1)
- 4.4 4.4.1 Charlotte Moscovite (1)
- 4.4.2 (a) Invou: Kombineer bestanddele liggies, gebruik
 ovaalvormige beweging om te keer dat lug ontsnap / om lug
 in te werk. (2)
- (b) Hidreer of week: Die gelatien word eers in koue vloeistof vir
 10 minute geweek sodat dit die vloeistof kan absorbeer en
 swel. (2)
- (c) Ontvorming: Om gestolde mengsels uit vorm te haal.
 Gebruik warm doek oor vorm vir 'n kort rukkie voor
 ontvorming. Moenie 'n mes gebruik nie. Blaasvlam/
 vingerpunte om weg te trek van kante/ plaas bak in warm
 water. Op nat bord om maklik te skuif. Sit opdien bord
 onderste bo oor vorm en keer om. (2)
- 4.4.3 • Sny in vorms
 • Voeg vulsels, glanslae en souse by
 • Gebruik verskillende bordgroottes en -vorms
 • Versier met sjokolade
 • Tuilles, eetbare blomme, vars vrugte of droë vrugte
 • Suikerwerk – spinsuiker
 • Versuikerde blomme (3)
- (Enige relevante antwoord) (Enige 3)

- 4.4.4
- Gebruik vars bestanddele
 - Goeie smaak/geur/vanielje Bavarois
 - Daar moet 'n goeie kombinasie kleur wees
 - Daar moet 'n verskeidenheid teksture wees – en bros (basis) en sagte (vulsel)
 - Goed gestolde Bavarois (2)
 - Vingerbeskuitjie moet heel en dieselfde vorm gesny wees..
 - Gladde tekstuur/ nie geskif nie. (Enige 2)
- [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1
- Moet geneem word sodra gaste aankom
 - Neem bestellings regs van die gasheer
 - Neem bestelling antikloksgewys
 - Spesifiseer spesiale versoeke.
 - Spesiale disse van die dag.
 - Neem die gasheer s'n laaste
 - Neem die bestellings van die voorgereg tot by die hoofmaal
 - Herhaal bestelling aan gas (3)
 - Dra oor aan kombuis.
 - Teken aan vir verkope (Enige 3)
- 5.1.2
- Die eerste indruk bepaal die stemming vir hoe 'n klant dink hy/sy bedien gaan word.
 - Gaste voel seker/in betroubare hande.
 - Voel welkom.
 - Kan dalk onderneming weer besoek.
 - Kan positiewe terugvoer kry.
- (Enige ander relevante antwoord. Aanvaar voorbeelde. (2)
Byvoorbeeld groet gasin sy taal ens) (Enige 2)
- 5.2 5.2.1 Korrek/Goeie keuse – rooiwyn pas by rooivleis (2)
- 5.2.2
- Staar regs van die gas
 - Hou wyn met die bedieningsdoek.
 - Etiket na die gas gekeer
 - Toon die wyn aan die gas.
 - Noem die naam van die wyn en die wynjaar aan die gas
 - Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn na te gaan
 - Maak slegs die bottel oop as die gasheer tevrede is. (4)
(Enige 4)

- 5.2.3
- Geskik
 - Lang steel
 - Gemaak van glas/ skoon/ ongekraak
 - Groot genoeg
 - Tulpvormig
- (Enige relevante antwoord) (Enige 2) (2)
- 5.3 5.3.1
- Dit moet blink.
 - Moet skoon en gepolitoer wees voordat dit op die tafel geplaas word.
 - Was in skoon, war, seperige water.
 - Spoel af in skoon, warm water.
 - Droog af en politoer met skoon doek.
 - As daar watervlekke is, doop in warm water en vryf droog met droë doek.
 - Suurlemoensap/ asyn in afspoel water
 - Gebruik 'n droë vadoek om messegoed te hanteer om vingermerke te voorkom.
- (Enige 5) (5)
- 5.3.2
- Kontant
 - Kredietkaarte
 - Debietkaarte
 - Tjeks
 - Internet-oordrag
 - Koeponne
 - Onkosterekening
 - Reisigers tjeks
- (4)
- 5.3.3
- Kry Afrika-musiek
 - Donkerkleurige meubels wat gemaklik en duursaam is
 - Daar moet kleure soos bruin, oranje of beige wees vir die mure en gordyne.
 - Gebruik kerse, lae beligting of natuurlike lig.
 - Binnenshuise ontwerp en dekor moet met die etniese tema meng.
 - Vase met diervelaafdrukke op hoektafeltjies en strategiese plekke.
 - Tafeldoeke, servette en wegbinders moet Afrika-afdrukke wees.
 - Moet muurbehangsels met die Afrika-tema hê.
 - Dienborde kan die etniese tema hê.
 - Spyskaart kan prentjies met die etniese tema hê.
 - Tafelversierings met 'n Afrika-tema.
- (Enige relevante antwoord) (Enige 5) (5)
- 5.3.4
- Bain-marie
 - Konfoorskottel/Vuurtessie
 - Warmskinkbord
 - Bedieningstang
- (Enige relevante antwoord of spesiale apparaat)
(Enige 3) (3)

- 5.3.5
- Table d'hôte-/vasgestelde spyskaart
 - Alle messegoed en glasware word op die tafel geplaas volgens die vasgestelde spyskaart. (2)
- 5.4
- 5.4.1
- Gaste bring hulle eie wyn en betaal dan 'n bedrag
 - Betaal vir die oopmaak van die wyn (2)
 - Gebruik van glase
- 5.4.2
- Om te voorkom dat dit gesteel word
 - Identifiseer gewilde drank- voorspel toekomstige aankope.
 - Vergelyk uitgaande voorraad met kontant in geldlaai
 - Herbestellingsvlak
 - Beveilig die wins van die besigheid
 - Vermorsing (2)
 - Rotasie van voorraad - EIEU (Enige 2)
- 5.4.3
- n rekwisisieboek aan en maak seker daar word voor geteken.
 - Neem altyd voorraad voor of na 'n skof.
 - Maak 'n aantekening van wat oor is in die kroeg aan die einde van die skof.
 - Mag slegs rekwisisie/voorraad by gemagtigde personeel kry.
 - Moet voorraad kry op vasgestelde tye gedurende die dag.
 - Direkte tel metode
 - Skattings metode
 - Bin kaart
 - Sluit stoor
 - Teken saam met 'n ander persoon.
 - (Enige relevante antwoord) (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 40
TOTAAL: 200