



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2013

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 14 bladsye.

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

| | | |
|--------|-----|--|
| 1.1.1 | C | |
| 1.1.2 | D | |
| 1.1.3 | C | |
| 1.1.4 | A/B | |
| 1.1.5 | A/C | |
| 1.1.6 | B | |
| 1.1.7 | A | |
| 1.1.8 | C | |
| 1.1.9 | B | |
| 1.1.10 | A | |

(10)

1.2 PASITEMS

| | |
|-------|-----|
| 1.2.1 | C/G |
| 1.2.2 | D |
| 1.2.3 | A |
| 1.2.4 | H |
| 1.2.5 | B |

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

| | |
|--------|--|
| 1.3.1 | korf, rak bin,- gee punt |
| 1.3.2 | verbruiksgoedere/bederfbare goedere/bestanddele |
| 1.3.3 | Bakkersvla / creme pattisier/ |
| 1.3.4 | meringue |
| 1.3.5 | chouxdeeg/variasie - produk gemaak met chouxdeeg |
| 1.3.6 | konfoor/vuurtessie |
| 1.3.7 | mise-en-place |
| 1.3.8 | gedekte plek ('cover') |
| 1.3.9 | linker |
| 1.3.10 | table d'hôte / vaste spyskaart |

(10)

1.4 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

| | |
|---|-------------------------------|
| A | Datum van geldigheid |
| C | Finale prys en ekstra koste |
| D | Handtekening van bestuurder |
| E | Spesiale versoeke |
| F | Deposito vereis |
| H | Datum vir betaling van balans |

(5)

1.5 GEE DIE KORREKTE WOORD/TERM

| | |
|-------|----------------|
| 1.5.1 | kleindiefstal |
| 1.5.2 | verkooppunt |
| 1.5.3 | sopie |
| 1.5.4 | bates |
| 1.5.5 | voorraadbeheer |

(5)

1.6 PASITEMS

| | |
|-------|---|
| 1.6.1 | G |
| 1.6.2 | E |
| 1.6.3 | A |
| 1.6.4 | H |
| 1.6.5 | C |

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1 2.1.1 Skroeiwond / nat brandwond (1)

- 2.1.2
- Verkoel die brandplek met koue water/water.
 - Enige materiaal/kledingstof wat met die kokende olie bedek is, moet so gou as moontlik verwyder word.
 - Monitor die slagoffer se lewenstekens.
 - As die arms(s) gebrand is, lig hulle bo hartvalk.
 - Ernstige vogbrandplekke moet deur 'n professionele persoon behandel word.
 - As klere aan die brandplek vassit, moenie verwyder nie.
 - Bedek met nat kompresse.

(of enige ander relevante antwoord)

(Enige 4) (4)

2.2 2.2.1 • Dra 'n koksmus
• Uniform volledig
• Geen juweliersware
• Hare is netjies agter vasgemaak
• Uniform is skoon, gestryk en geen vlekke
• Dra 'n behoorlike sjefbaadjie
• Hare bedek

(of enige ander sigbaretekens)
(Enige 5) (5)

2.2.2 • Wees produktief.
• Werk goed saam ander mense.
• Leer jouself en ander ken.
• Wees kreatief.
• Herken skoonheid om jou.
• Eerlikheid
• Moenie vertroulike inligting openbaar nie
• Goeie interpersoonlike verhoudings
• Positiewe houding/ingesteldheid
• Voorkoms, houding en vaardighede

(of enige ander relevante antwoord)
(Enige 4) (4)

- 2.3 Kou kougom
 Trek jou skoene by die werk uit en loop kaalvoet of met pantoffels rond.
 Rondhang of leun op toonbanke terwyl jy met kliënte of kollegas praat.
 In openbare plekke eet.
 Sit op die vloer of grond in publieke of personeelareas.
 Privaat telefoongesprekke.
 Praat te hard met kollegas of vriende.
 Dra T-hemde, veral met logo's of prentjies, onder formele hemde.
 Oorvriendelik met gaste of die gebruik van troetelname soos 'my skat' of 'liefie'.
 Kritiseer ander kelners.
 Verlaat die restaurant/Help nie gaste nie.
 Verkeerde bestellings
 Verkeerde rekeninge
 (Enige relevante antwoord) (4)
- 2.4 2.4.1 Bewusmaking van produk en handelsnaam
 Ontwikkel 'n goeie bemarkingsinstrument
 Gebruik goeie reklametegnieke
 Hou promosiegeleenthede
 Manier waarop produk aangebied word, bv. verpakking
 Mededingende pryse
 Die manier waarop die produk verpak word
 TV-advertensie, enige multimedia,
 Strooibiljette
 reklameborde,
 radio (6)
- 2.4.2 Daar moet uitgawes, bronne wees
 Die bron van geld.
 Lopende koste/oorhoofse koste
 Telefoon
 Munisipale rekening
 Huur
 Produksiekoste (4)
 (enige relevante antwoord)
- 2.4.3 Kassiere
 Sjef
 Bemarkingspersoneel
 Bestuurder
 Toonbankassistent
 Kelners
 Skoonmakers
 Finansiële bestuurder
 Afleweringsdiens (Enige 3) (3)

2.5

2.5.1 Ja (1)

2.5.2 Oordrag:

- Mense met TB wat kos hanteer
- Hoes en nies op kos
- Gebruik ongepasteuriseerde melk
- Van persoon tot persoon deur mukusdruppels
- Hoes
- Nies
- Soen
- Sing

(Enige 3) (3)

Simptome:

- Aanhoudende gehoës
 - Voel voortdurend moeg
 - Gewigsverlies
 - Verlies aan eetlus/aptyt
 - Koors
 - Hoes bloed
 - Nagsweet
 - Bors pyne
 - Asemnood / Dispnee
- (of enige ander relevante antwoord)

(Enige 6) (6)

2.5.3

- Inenting (BCG)
- Ses maande se voortdurende behandeling met medikasie
- Antibiotika vir sekere tipes TB

(2)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING**VRAAG 3**

3.1 3.1.1 **Groep 1:** 65% van R120 = $65/100 \times 120/1 \checkmark$
= R78 \checkmark (2)

3.1.2 **Groep 2:** Verkoopprys R250 \checkmark

$$\begin{aligned} \text{Totale koste} &= \text{R}60 + 20 + 30 + 10 \checkmark \\ &= \text{R}120 \checkmark \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Netto wins} &= \text{verkoopprys} - \text{totale koste} \\ &= \text{R}250 - \text{R}120 \checkmark \\ &= \text{R}130,00 \checkmark \end{aligned} \quad (4)$$

3.1.3 **Groep 3:** Arbeid = R300,00
Totale koste = R725,00
% = $300/725 \checkmark \times 100/1 \checkmark$
= 41% \checkmark (3)

3.2

| REKENAAR | PER HAND |
|--|--|
| Gebruik die nuutste pryse. Pryse kan opgedateer word. | Ou pyslyste kan gebruik word – dan is berekening van voedselpryse nie reg nie |
| Nuutste inligting kan maklik bygevoeg word. | Resepte kan maklik verander/verfyn word. Baie papierwerk om by te hou, indien die nuutste inligting bygewerk wil word. |
| Gebaseer op die nuutste pryse. Verkoopprys is korrek. | Verkooppryse nie noodwendig reg nie. |
| Tyd en moeite om resepkoste by te werk verminder. | Vat tyd en moeite om prys-veranderinge te maak. |
| Wins/Profyt akkuraat. | Wins/Profyt is moontlik nie 'n ware weergawe nie. |
| Herleiding word outomaties en netjies gedoen/ porsiegroottes kan bereken word. | Herleiding en porsiegroottes moet per hand bereken word. Dit verg moeite en kan verkeerd bereken word. |
| In staat om inligting soos bestanddele, mengmetodes en bakprosesse op 'n georganiseerde wyse te stoor. | In staat om inligting soos bestanddele, mengmetodes en bakprosesse te stoor. Inligting raak te onnet. |
| Maklik leesfoute | Handskrif kan onduidelik wees |
| | |

(enige relevante antwoord) (enige 6)

(6)

- 3.3 Hoeveelheid van die item
 Beskrywing van die item
 Naam van die item
 Naam van die departement waar aanvulling moet plaasvind
 Datum
 Voorletters of naam van die persoon wat bestel
 Voorletters of naam van die persoon wat die uitreiking doen / handtekening
 Koste van items uitgereik
 Rekvisisieform - nommer (4)

- 3.4 3.4.1 Basiese mengsel te sag
 Oond was te koud
 Nie deurgebak nie
 Eiers nie genoeg in mengsel ingeklits nie
 Basiese mengsel nie genoeg gebak nie
 Eiers almal op dieselfde tyd bygevoeg
 Nie genoeg geklits nadat die eiers een vir een bygevoeg is nie
 Nie gelaat om droog te word na bak nie
 'n Gaatjie is nie oopgemaak vir stoom om te ontsnap na bak nie
 Verkeerde verhouding van die bestanddele (2)
- 3.4.2 Basiese mengsel oorgaer gemaak
 Oond te koel
 Te veel vet of botter – verhouding van bestanddele verkeerd (2)

| 3.5 | | GESKIK | MOTIVERING | ONGESKIK | |
|-----|---|--|--|--|------|
| | Persoon wat aan 'n hartsiekte ly | (i) Geroosterde vis en gestoomde groente (ii) Gestoomde Broccoli op 'n bed aartappels (iii) Swartbekboontjie-slaai | (i) Die voedsel wat geskik is, het nie versadigde vetsure nie – Lae GI | (i) Vars roomgarnale (ii) Gebraaide Vis en Skyfies (iii) Sitrusverglansde Jambon | |
| | Moslem-gas | (i) Swartbek-boontjieslaai Broccoli (ii) Amandel-semolinakoek (iii) Vars Roomgarnale (iv) Gestoomde Broccoli op 'n bed aartappels (v) Gebakte Vis en Skyfies | (i) Geregte wat nie varkvleis insluit nie | (i) Sitrusverglansde Jambon (ii) Soetsuur Vark | (10) |

- 3.6 3.6.1 Hors d'oeuvres
Sop
Braaistuk en bykosse
Nagereg (4)
- 3.6.2 Moet in staat wees om die kos vinnig te bedien.
Vermy swaar garnering wat tydrowend is.
Moenie dat kos te lank staan voor bediening nie.
Doen betyds voorbereiding sodat kos gereed is voor gaste
aankom.
(Enige relevante antwoorde)
(enige 3) (3)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Lamsrol (1)
- 4.1.2 Lende / Rib / Nek / Blad / Lies / boud (1)
- 4.1.3 Baie bene
Vleissnitte is taai
Helder pienk kleur
(enige relevante antwoord – verwys na 4.1.2) (3)
- 4.1.4 Ontbeen
Vasbind
Afranding / Afwerking (1)
- 4.1.5 Kan netjies in porsies gesny word
Kan meer gaste bedien/gaan verder
Verbeter die voorkoms van die gereg
Paar vrieskasruimte
Word eweredig gaar
Interessante disse gemaak met goedkoper snitte (1)
- 4.1.6 Langer stoorlewe in die vrieskas
Voorkom groei van bakterië/higiene
Voorkom dat dit op ander kos in die yskas drup
Verpakking word nie maklik beskadig nie (2)
- 4.2 4.2.1 • Lakto-ovo-vegetariër
• Pesco-vegetariër
• Pollo-vegetarier
• Semi- vegetarier (4)
- 4.2.2 Bogenoemde vegetariërs eet melkprodukte, eiers en groente,
daarom is dit geskik. (1)

| | | | |
|-----|-------|---|---------------|
| 4.3 | 4.3.1 | Peulgroente sluit in bone, ertjies en lensies. | (1) |
| | 4.3.2 | Stampmielies-en-bonekerrie Suikerboontjiekerry met aartappels (of enige ander relevante antwoord) | (1) |
| 4.4 | 4.4.1 | Getekstureerde plantaardige proteïen meesal van sojabone gemaak ('Textured Vegetable Protein') | (1) |
| 4.4 | 4.4.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Pampoen/Botterskorsie (grysneut) • Spinasie • Suikermielies • Waterblommetjies • Marogo (Enige relevante antwoord) | (2) |
| 4.5 | 4.5.1 | Roomhorinkie | (1) |
| | 4.5.2 | Skilferkors / blaardeeg / skilferdeeg | (1) |
| | 4.5.3 | Mille feuilles Tradisionele melktert Konfyttertjies Worsrolletjies/Pasteie Palmiers Tart tartin Bouchées/Vol au vent Beef Wellington Vlaskywe | (1) |
| | 4.5.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Vryf vet/sny smeer in meel in en lig so hoog as moontlik • Sif droë bestanddele • Rol en vou (Enige 2) | (2) |
| | 4.5.5 | 1 : 1 | (1) |
| | 4.5.6 | Die deeg is gerek in die pan voordat dit gebak is. Oorhantering Nie genoeg rustyd na rol nie | (2) |
| | 4.5.7 | Meet die bestanddele akkuraat af Hou alles yskoud, bv. Werk op 'n koue oppervlak Inkorporeer soveel lug as moontlik Hanteer deeg liggies Laat die deeg rus en verkil na elke stap | (Enige 2) (2) |

- 4.6 4.6.1 Stap 3: Om skifting te voorkom/om eweredige koagulering te verseker
Stap 4: Om die gelatien te hidreer.
Stap 5: Vir dispergering/verspreiding. (3)
- 4.6.2 Spoel met koue water uit, moenie afvee nie.
Smeer die gelatienvorm.
Gebruik Spray 'n Cook (2)
- 4.6.3 Port
Chenin Blanc
Sauvignon Blanc
Gefortifiseerde wyn/ voorbeelde van gefortifiseerde wyne (1)
- 4.6.4 'Crumbing down' (afborsel)-
Borsel vanaf gas se linkerkant.
Hou die bord net onder die rand van die tafel met jou linkerhand.
Borsel die krummels af met gebruik van 'n gevoude servet
Trek die nagereg lepel en -vurk in posisie (3)
- 4.6.5 Plaas die rekening binne 'n houer of iets wat die houer vervang
Bied dit van links af
Bied aan die gasheer.
As daar nie 'n gasheer is nie, plaas die rekening in die middel van die tafel.
Laat genoeg tyd toe vir die gas om die korrekte bedrag geld in die houer te plaas.
Bly waaksaam.
Kelner kry die houer met geld en die rekening en neem dit na die kassiere toe. (2)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

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

- 5.1 5.1.1 Klein soet of soutige gevulde chouxpoffertjies. (1)
- 5.1.2 Stoot die trollie tot langs die gas. Laat die gas toe om die nageregte van sy/haar keuse te kies.
Wanneer die gas gekies het, plaas die kelner die nageregte op die gastebordjie en garneer.
Bedien vanaf die regterkant (2)
- 5.1.3 Broodpoeding
Sagopoeding
Kerspoeding
Soufflé
Crêpes Suzette
Pannekoeke
Ryspoeding
Creme Brulee
Creme caramel
Bavarois
Mousse
Meringues
Poffertjies
(enige nageregte met eier as basis) (2)
- 5.1.4 Silwerbediening
Gueridon
Bordbediening
Dis almal formele bedieningstyle en daarom geskik vir 'n eersteklasbediening. (3)
Franse bediening
- 5.1.5
 - Die meubels moet gemaklik en duursaam wees.
 - Gebruik 'n verskeidenheid beligtingseffekte.
 - Die kamertemperatuur moet gemaklik wees.
 - Die vertrek moet goed geventileer wees.
 - Die musiekkeuse moet die tema en tipe kos bedien, versterk.
 - Die eetarea moet deeglik skoon gemaak word. (Enige 4) (4)
- 5.1.6
 - Banketbestuurder/koördineerder
 - Assistentbestuurder
 - Kelners vir die banketafdeling
 - Kroegman
 - Wynkelner
 - Sommelier (Enige 2) (2)
- 5.1.7 Trollie
Bain-marie
Konfoor/Vuurtessie
Cloche (Koepeldeksel) (1)

| | | | |
|-----|-------|--|-----|
| 5.3 | 5.3.1 | Bier/Lager | (1) |
| | 5.3.2 | 4 –15 grade C/ | (1) |
| | 5.3.3 | Ja | (1) |
| | 5.3.4 | Daar moet 'n goeie kop (skuim) effens bo die rand van die glas wees, ongeveer 2 cm. Die drinkglas moet effens gekantel wees sodat die kroon (kop) nie te groot is nie. | (2) |
| | 5.3.5 | Gaan die volgende na: Wynjaar en etikette op wynbottel Bewys van spiritus Datumkodes op bier Lekke uit vaatjies Eenheidgroottes Gebreekte bottels Gebreekte seëls Getal bottels in kas | (4) |
| | 5.3.6 | Berg wyn in donker om skade deur ultraviole lig te voorkom. Wyn vereis 'n effens klam plek waar daar geen vibrasies is nie. Plaas bottels op hul sye sodat hulle klam en uitgeswel is en 'n lugdigte seël gee. Roteer wyn op 'n gereelde basis. Berg eenderse wyne saam. Pak wynbottels met die etikette na bo of na voor. Berg rooiwynbottels in 'n effens geligte posisie met die kurk na bo. Dit verseker dat die afsaksel op die bodem bly. Indien wyn in kartonhouers geberg word, maak seker die pyltjie wys na bo. | (4) |

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200