



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2013

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye, insluitend 'n antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Hierdie vraestel bestaan uit VIER AFDELINGS.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en Gesondheid en Veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselproduksie	(80)
AFDELING D:	Voedsel- en Drankbediening	(40)

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees ALLE vrae noukeurig.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel van hierdie vraestel.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Beantwoord AFDELING A op die gegewe ANTWOORDBLAD.
6. Beantwoord AFDELING 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 'n kruisie (X) in die blokkie (A – D) langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.15) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.16 Wyn-druif variëteite wat die boustene vorm van die wynmeester se ambag:

- A Kultivar
- B Oesjaar
- C Versterkte
- D Oorsprong

ANTWOORD:

1.1.16

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

1.1.1 'n Kraag van digte, ferm skuim wat effens bo die rand van die glas uitsteek wanneer bier geskink word, staan as ... bekend.

- A skuim
- B kroon
- C hoed
- D vloei

(1)

1.1.2 Wanneer bordbediening toegepas word, moet die vleisgereg altyd by die ... posisie geplaas word.

- A 6 uur
- B 12 uur
- C 3 uur
- D 9 uur

(1)

1.1.3 'n Soort apparaat wat verhit word deur kerse of vlambare jel en gebruik word vir die bediening van warm voedsel op 'n buffettafel staan as ... bekend.

- A konfoor
- B bain-marie
- C warmskinkbord
- D gueridontrollie

(1)

- 1.1.4 Maagdrukking is 'n noodhulpbehandeling wat toegepas word wanneer die persoon ...
- A hoes.
 - B asemhaal.
 - C skok.
 - D verstik.
- (1)
- 1.1.5 'n Ensiem wat gevind word in rou pynappel wat veroorsaak dat gelatienmengsels nie stol nie:
- A Ficin
 - B Bromelien
 - C Papaïen
 - D Kaseïen
- (1)
- 1.1.6 Mense wat mees waarskynlik die entrepreneur se produkte sal koop, staan as ... bekend.
- A kliënte
 - B bemarkingsresept
 - C gaste
 - D teikenmark
- (1)
- 1.1.7 Die tipe media wat e-posse, webtuistes en selfone insluit om produkte te bemark, staan as ... bekend.
- A oudio
 - B visueel
 - C elektronies
 - D oudiovisueel
- (1)
- 1.1.8 Enige iets wat te doen het met hoe elke individu sy/haar persoonlike voorkoms vestig:
- A Versorging
 - B Welsyn
 - C Gevoel
 - D Welstand
- (1)
- 1.1.9 Vleis wat baie sag en lig van kleur is en verkry word van kalwers, staan as ... bekend.
- A pluimvee
 - B beesvleis
 - C kalfsvleis
 - D wildsvleis
- (1)

- 1.1.10 Wanneer 'n persoon aan diabetes ly, beteken dit die persoon se liggaam produseer nie genoeg ... nie.
- A cholesterol
 - B kalorieë
 - C immuniteit
 - D insulien
- (1)
- 1.1.11 Die virus verwoes die bloedselle wat verantwoordelik is vir die normale funksionering van die immuunstelsel staan bekend as ...
- A Rota-virus
 - B Staphylococcus virus
 - C Menslike immuniteitsgebrekvirus
 - D Salmonella virus
- (1)
- 1.1.12 Die verskil tussen die werklike koste om 'n produk te produseer en die bedrag waarvoor dit verkoop is, staan as ... bekend.
- A bruto-wins
 - B werklike koste
 - C direkte koste
 - D netto-wins
- (1)
- 1.1.13 Groente met 'n dubbelsoom-peul waarin enkele rye saad gehou word, word ... genoem.
- A neute
 - B peulgewasse
 - C kalbasse
 - D ranke
- (1)
- 1.1.14 Die mees gewildste geurmiddel vir nageregte wat geproduseer word van die kakaoboon is:
- A Room
 - B Koffie
 - C Mousse
 - D Sjokolade
- (1)
- 1.1.15 Die proses waardeur alkohol verhit en die reuke wat ontstaan vanaf die residu geskei word om 'n vloeistof met 'n sterker alkoholinhoud te vorm, staan bekend as ...
- A distillering.
 - B afgieting.
 - C vermindering.
 - D konsentrasie.
- (1)

1.2 PASITEMS

Pas die term in KOLOM A by die beskrywing in KOLOM B. Skryf slegs die letter (A – F) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.10) op jou ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.2.11 L _____

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Kelnersvriend	A	Klein houers vir sout en peper of asyne en olies
1.2.2	Gueridon-bediening	B	Die proses van krummels afvee deur gebruik te maak van 'n gevoude servet
1.2.3	Voorsnyeenheid	C	Die voorbereiding wat gedoen word deur restaurantpersoneel voor en na 'n funksie
1.2.4	Stelletjies	D	Oordra van voedsel van die opdienskottel na die gas se bord op die sytafel of trollie – voor die gaste
1.2.5	Bedienings-toerusting	E	Die jaar waarin die wyn, veral wyn van hoë gehalte, geproduseer is
1.2.6	Opruiming	F	'n Gereedskapstuk wat 'n kurktrekker, lem en botteloopmaker insluit, word die algemeenste gebruik
1.2.7	Mise-en-place	G	Toerusting wat gebruik word om wyn te verkoel
1.2.8	Versterkte wyn	H	Opdienlepel en -vurk, maar kan ook bestaan uit messe, veral vismesse
1.2.9	Warmskink-bord	I	Gebruik om borde, opdienborde en kos warm te hou
1.2.10	Oesjaar	J	Voorsny van vleisstukke, hoender of wildsvleis
		K	Wyn waarby ekstra alkohol by gevoeg is

(10)

1.3 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of term langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer:

- 1.3.1 Alle voedsel wat volgens Islamitiese wette voorberei is (1)
- 1.3.2 'n Klein deeltjie van 'n deurlopende inventariskaart wat gebruik word om aan te teken hoeveel items in die stoorkamer ontvang en weer uitgereik is (1)
- 1.3.3 Formele of informele funksie wat vir 'n groot hoeveelheid mense georganiseer is (1)
- 1.3.4 Die soorte wyn wat met kaviaar en oesters bedien kan word (1)
- 1.3.5 Metode om produkte te bemark deur gebruik te maak van brosjures, koepons, gratis monsters en strooibiljette (1)
- 1.3.6 'n Persoon wat hom/haar eie besigheid begin en wat bereid is om berekende risiko's te neem (1)
- 1.3.7 Om voedsel te versier deur iets by te voeg wat die voorkoms en die smaak sal verbeter (1)
- 1.3.8 'n Tou of band wat baie styf om 'n ledemaat geknoop word om bloeding te stop (1)
- 1.3.9 Die proses om die binnekant van voorbereide stukke vleis met fynvleis te stop (1)
- 1.3.10 Die kleurlose, reuklose middel wat uit diere se bene en kraakbene verwyder word (1)

1.4 ONTBREKENDE WOORDE OF TERME

Kies die geskikste woord(e) of term(e) van die lys in die boks om die gapings in die volgende stellings te voltooi. Skryf slegs die woord(e) of term(e) langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.5) op jou ANTWOORDBLAD neer.

Gepak, Water, Bedieningsvadoek, "Coaster", Dekplekke, Kurk, Uitgereik

- 1.4.1 ... verwys na die aantal mense wat bedien word. (1)
- 1.4.2 Voorraad word van die sentrale stoorkamer ... wanneer 'n rekwisisie ontvang word. (1)
- 1.4.3 ... word benodig deur die liggaam om die opgeloste voedingstowwe deur die liggaam te vervoer en om gewigte te smeer. (1)
- 1.4.4 ... word deur kelners gebruik om die hande en polse teen brandwonde te beskerm wanneer hulle warmte dra. (1)
- 1.4.5 Wanneer vonkelwyn oopgemaak word, mag die ... nie uit die bottel skiet nie; dit moet met 'n sagte sug uitkom. (1)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die plakkaat hieronder en beantwoord die vrae wat volg:



(“Hoe langer jy bly, hoe minder betaal jy.”)

Bly 2 nagte &
Spaar 15%

Bly 4 nagte &
Spaar 25%

Bly 3 nagte &
Spaar 20%

- | | | |
|-------|--|-----|
| 2.1.1 | Evalueer die bostaande plakkaat na gelang van die riglyne wat gevolg moet word wanneer 'n plakkaat ontwerp word. | (5) |
| 2.1.2 | Stel VIER geleenthede vir selfwerkzaamheid voor wat die Lagoon Beach Hotel kan. | (4) |
| 2.1.3 | Verduidelik hoe die bogenoemde onderneming tot die plaaslike ekonomie kan bydra. | (2) |

2.2 Om 'n suksesvolle besigheid te verseker moet die entrepreneur 'n voldoende sakeplan saamstel. Van die inligting wat in 'n sakeplan moet wees is die finansiële plan.

Stel VYF punte voor wat oorweeg moet word wanneer 'n finansiële plan opgestel word. (5)

2.3 Spanwerk vir die Lagoon Beach hotel is baie belangrik om funksionierend te wees.

Beveel SES maniere aan hoe om spanwerk in die bogenoemde onderneming te bereik.

(6)

2.4 Lees die onderstaande artikel en beantwoord die vrae wat volg.

'n Groep toeriste het siek geword nadat hulle middagete in 'n plaaslike restaurant gehad het. Die siekte is met die inname van water geassosieer. Agt werknemers van die restaurant was ook siek. Onderzoek het getoon dat 'n septiese waterput aan die gebou die watertenk wat water aan die restaurant verskaf, besmet. Monsters was geneem van twee toeriste en een restaurant werknemer se uitwerpsels en water vir verdere ondersoekdoeleindes.

2.4.1 Identifiseer die siekte wat kon veroorsaak het dat die toeriste siek word . Gee 'n rede vir jou antwoord.

(2)

2.4.2 Lys VIER simptome wat die toeriste kon ervaar het.

(4)

2.4.3 Bespreek kortliks die voorsorgmaatreëls wat deur die restaurant se werkgewers gevolg kon word om die bogenoemde situasie te vermy.

(4)

2.5 'n Sjef het homself met warm olie gebrand terwyl hy gebraaide vis voorberei het.

Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word om die sjef se wond te behandel.

(4)

2.6 Allergiese reaksies sal waarskynlik in die voedsel- en drankonderneming plaasvind.

Gee VYF simptome van allergiese reaksies.

(4)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

3.1 Jy is 'n nuwe Inligtingstegnologiebestuurder by Walter Sisulu kollege. Jy begeer om 'n rekenaarstelsel te koop en te installeer vir die Gasvryheiddepartement.

3.1.1 Oorreed die rektor oor hoe rekenaars in die kombuis voordelig kan wees vir spyskaartbeplanning. (5)

3.1.2 Stel VIER veilige aankooppraktyke voor vir die koop van kombuisapparaat oor die internet. (4)

3.2 Lees die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg:

Betty beplan om sjokolademousse as nagereg by haar onderneming te bedien. Sy is nie seker vir hoeveel sy die nagereg sal moet verkoop nie. Sy sal graag 'n 35%-wins op haar verkope wil maak. Help vir Betty om die berekeninge te doen deur van die volgende inligting gebruik te maak.

Bestanddele:

120 g donker sjokolade	@ R24,50 per 250 g
20 g koffie	@ R12,99 per 100 g
4 groot eiers	@ R14,45 per dosyn
125 ml room	@ R11,99 per 250 ml
5 g gelatien	@ R9,00 per 50 g
60 g strooisuiker	@ R18,00 per 1,5 kg

3.2.1 Bereken die totale koste van die bestanddele. Toon alle berekeninge. (14)

3.2.2 Bereken die wins wat Betty op die bogenoemde nagereg sal maak. (2)

- 3.3 Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART	
Salmtert	****
Wortelgroente Frittatas	****
Spinasie Quiche	****
Dadels toegedraai met Spek	****
Geurige Hoendervlerkies	****
Beeskebabs	****
Kaasballetjies	****
Komkommerkoppies	****
Profiteroles met Sjokoladesous	
28 August 2013	

- 3.3.1 Stel die soorte funksie voor waartydens die bogenoemde spyskaart bedien kan word. (1)
- 3.3.2 Gee VIER voordele van die bogenoemde funksie. (4)
- 3.3.3 Evalueer die bogenoemde spyskaart na gelang van of die hoeveelheid happies geskik is vir die funksie waar daar geen aandete bedien sal word nie. (2)
- 3.3.4 Identifiseer EEN dis wat nie geskik vir Moslems is nie en verskaf EEN rede vir jou antwoord. (2)
- 3.4 Beveel DRIE dieetriglyne aan vir 'n persoon wat aan hipertensie/hoë bloeddruk ly. (3)
- 3.5 Gee 'n volledige beskrywing vir elk van die volgende vegetariërs:
- 3.5.1 Lakto-vegetariërs (1)
- 3.5.2 Veganiste (1)
- 3.5.3 Pesco-vegetariërs (1)

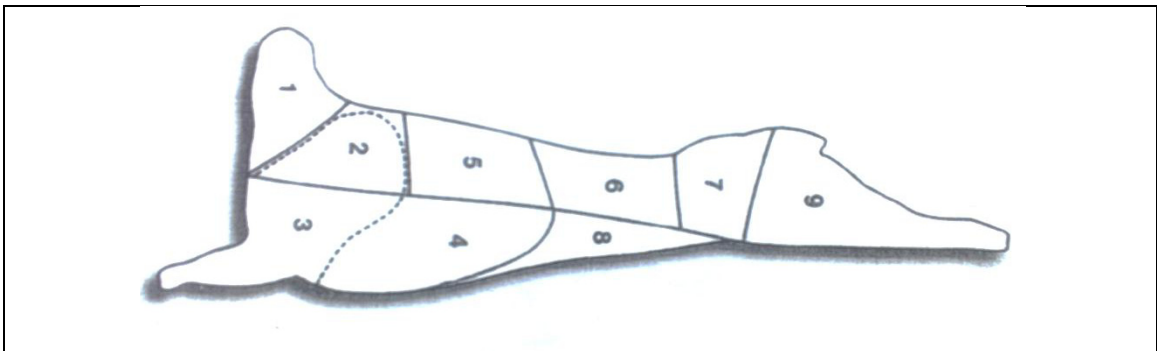
VRAAG 4

4.1 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.1.1 Identifiseer die pasteideeg wat in die bogenoemde dis gebruik word. (1)
- 4.1.2 Stel enige TWEE ander disse voor wat gemaak kan word deur die bogenoemde deeg in VRAAG 4.1.1 te gebruik. (2)
- 4.1.3 Gee DRIE eienskappe van die gebakte deeg in VRAAG 4.1.1. (3)

4.2 Bestudeer die onderstaande illustrasie en beantwoord die volgende vrae:



- 4.2.1 Identifiseer die vleissnitte genummer 1, 2, 6 en 8. (4)
- 4.2.2 Beveel die mees geskikte kookmetode vir die snitte genoem in VRAAG 4.2.1 aan. (4)
- 4.2.3 Stel DRIE faktore voor wat die kooktyd van vleis beïnvloed. (3)

- 4.3 'n Gas is gereed om nagereg te bestel na die hoofgereg. Sy is nie seker of sy Charlotte Russe of Charlotte Royale moet kies nie.
- 4.3.1 Onderskei tussen Charlotte Russe en Charlotte Royale. (2)
- 4.3.2 Bespreek DRIE stappe wat belangrik is in die voorbereiding van 'n gelatien dis. (6)
- 4.3.3 Verduidelik die uitwerking van die volgende bestanddele op gelatien-disse:
- (a) Rou pynappel (3)
- (b) Te veel suiker (2)
- (c) Melk (2)
- 4.4 Sommige gaste verkies om vleis met getekstureerde plantproteïene (TVP) te vervang.
- 4.4.1 Bespreek VYF voordele in die gebruik van getekstureerde plantproteïene. (5)
- 4.4.2 Gee DRIE punte oor hoe om boontjies korrek te bewaar. (3)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Lees die onderstaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

Priscilla is aangestel as die voorraadbeheerder by Lagoon Restaurant. Sy is baie entoesiasties oor haar nuwe werk en sy is baie vasberade om die werk tot die beste van haar vermoë te doen. Omdat jy iemand is wat meer ervare is in die voorraadbeheerprosesse, word jy gevra om vir Priscilla te help met inligting aangaande voorraadbeheer.

5.1.1 Adviseer Priscilla ten opsigte van watter items sy moet nagaan wanneer sy bestellings vir alkoholiese drankies ontvang. (5)

5.1.2 Stel DRIE punte voor oor hoe linne in die bogenoemde restaurant in stand gehou moet word. (3)

5.2 Stel die geskikste wyn voor wat met die volgende disse in die Blue Lagoon restaurant bedien kan word:

5.2.1 Arbeieroomys (1)

5.2.2 Kaasbord (1)

5.2.3 Beeskaserol (1)

5.2.4 Koffie (1)

5.3 Bespreek die basiese beginsels van wyn en bier met betrekking tot die volgende:

5.3.1 Skink van wyn (3)

5.3.2 Redes hoekom bier in 'n droë plek bewaar moet word (3)

5.3.3 Bedieningstemperatuur van elk (Wyn en Bier) (2)

- 5.4 Bestudeer die prent van tafeldekking by die Lagoon restaurant en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.4.1 Identifiseer die soorte funksie vir die bostaande tafeldekking. (1)
- 5.4.2 Verduidelik in SES punte hoe die opening mis-en-place vir die bogenoemde restaurant uitgevoer kan word. (6)
- 5.4.3 Bespreek die prosedure wat gevolg moet word vir die gee van die rekening in die bogenoemde restaurant. (4)

- 5.5 Professionele voorkoms van 'n onderneming dra by tot 'n mate van orde, dissipline en netheid van die onderneming.

Beveel die personeel van die Lagoon restaurant aan hoe om 'n professionele gedragskode te onderhou. (5)

- 5.6 Stel voor hoe 'n atmosfeer van 'n informele etniese tema bereik kan word in die bogenoemde tafeldekking. (4)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200

NAAM EN VAN: _____ GRAAD 12: _____

AFDELING A:

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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
1.1.11	A	B	C	D
1.1.12	A	B	C	D
1.1.13	A	B	C	D
1.1.14	A	B	C	D
1.1.15	A	B	C	D

(15 x 1) (15)

1.2 PASITEMS

1.2.1 _____
 1.2.2 _____
 1.2.3 _____
 1.2.4 _____
 1.2.5 _____
 1.2.6 _____
 1.2.7 _____
 1.2.8 _____
 1.2.9 _____
 1.2.10 _____
 (10 x 1) (10)

1.3 EENWOORD-ITEMS

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 x 1) (10)

1.4 ONTBREKENDE WOORDE OF ITEMS

1.4.1 _____
 1.4.2 _____
 1.4.3 _____
 1.4.4 _____
 1.4.5 _____
 (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A:

40