



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**FEBRUARIE/MAART 2015**

**MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.**

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

1.1.1	C✓
1.1.2	D✓
1.1.3	A✓
1.1.4	B✓
1.1.5	A✓
1.1.6	C✓
1.1.7	D✓
1.1.8	D✓
1.1.9	D✓
1.1.10	A✓

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	F✓
1.2.2	D✓
1.2.3	A✓
1.2.4	C✓
1.2.5	G✓
1.2.6	E✓
1.2.7	I✓
1.2.8	K✓
1.2.9	L✓
1.2.10	B✓

(10)

**1.3 EENWOORDITEMS**

1.3.1	Italiaanse meringue✓
1.3.2	Hors d'oeuvres✓
1.3.3	Broskors✓
1.3.4	Kalfsvleis✓
1.3.5	Tong✓
1.3.6	Lewer✓
1.3.7	Bind✓
1.3.8	Veganis✓
1.3.9	Diabetes✓
1.3.10	Alkoholonttrekte wyn ('De-alcoholised wine')✓

(10)

**1.4 KEUSE-ITEMS**

1.4.1	B✓	D✓	E✓
1.4.2	B✓	D✓	

(5)

**1.5 PASITEMS**

1.5.1	T-beenskyf✓
1.5.2	Klubskyf✓
1.5.3	Pekel- en soutbeesvleis✓
1.5.4	Aftreksels✓
1.5.5	Steak tartare✓

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 Diarree✓  
Koors✓  
Maagpyn/Abdominale pyn✓ (Enige 2) (2)

2.1.2	SIEKTE	INKUBASIE- TYDPERK	OORDRAG	
	Hepatitis A	15–45 dae✓ (1)	- persoonlike kontak met geïnfekteerde persoon✓ - eet kos wat deur geïnfekteerde persoon berei is✓ - drink water wat met hepatitis A besmet is✓ (Enige 2)	(2)
	Gastro- ënteritis	24–48 uur✓ (1)	- viraal✓ - drink besmette water✓ - oorgedra deur vlieë wat met menslike en dierlike afval besmet is✓ (Enige 2)	(6)

- 2.2 2.2.1 - Behandel alle vloeistowwe chemies✓ bv. kook of pasteuriseer✓  
- Maak kos skoon en kook dit behoorlik om rou of ondergaar-  
gemaakte kos te vermy✓  
- Was hande behoorlik met seep✓  
- Cholera-entstowwe is beskikbaar✓  
- Moenie rou vis of skulpvis gebruik nie✓  
- Bedek kos om dit teen vlieë te beskerm✓  
- Gebruik behandelde water om vrugte te was✓ (Enige 4) (4)

- 2.2.2 - Afwesigheid van personeel✓  
- Werklewering is laag✓  
- Verlies aan besigheidsgeleenthede en inkomste✓ (Enige 2) (2)

- 2.3 Ja✓  
- Die personeelklerekode skep orde✓, dissipline✓ en netheid✓.  
- Veiligheid en higiëne van werknemers word gehandhaaf✓  
- Skep 'n gevoel van trots en waardigheid wanneer 'n uniform gedra word ✓  
- Skep 'n positiewe beeld van die werknemer en die onderneming wat  
herhaal-besigheid en goeie getuienis sal verseker ✓  
- Die publiek sal van mening wees dat as die personeel professioneel lyk,  
dan sal die diens ook professioneel wees ✓  
- Eerste indrukke is belangrik en personeel wat professioneel lyk sal ook  
betroubaar en doeltreffend lyk ✓ (Enige 4) (4)

- 2.4
- Kelners gebruik handrekenaartegnologie om bestellings na die kombuis te stuur✓
  - Dit is 'n vinnige en akkurate oordrag van gastebestellings✓
  - Bestelling gaan direk na die kombuis en die kroeg✓ (Enige 2) (2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING  
VOEDSELKOMMODITEITE**

**VRAAG 3**

3.1 3.1.1 R180 x 20✓  
= R3 600✓ (2)

3.1.2 R210 x100✓  
= R21 000✓ (2)

3.1.3 R1 000 + R3 600 + R21 000✓  
=R25 600✓ (2)

- 3.2
- botterskorsie/grysneut✓
  - spinasie/morogo✓
  - jams/madumbe✓
  - patats✓
  - mielies/mielies aan die stronk✓ (Enige relevante antwoord) (4)

3.3

<b>KWOTASIEVORM✓</b> Tosie Buitekлуб Croftdene 501, Chatsworth✓ Kwotasie (geldig vir 30 dae na uitreiking) ✓		
Naam van die kliënt: <b>British Gholfklub✓</b>		
Beskrywing van spyskaartitems:	Bykomende koste <b>Musiek✓</b>	Prys <b>R1 000✓</b>
Totale spyskaartprys vir geleentheid: <b>R24 600✓</b>		
Totale prys: <b>R25 600✓</b>		
Dieetvereistes: <b>20 vegetariërs✓</b>		
Spesiale versoeke: <b>gebruik plaaslike bestanddele✓, vegetariese dieet✓</b>		
Betalingsvoorwaardes: <b>internetoordrag✓</b>		
Deposito: <b>R12 800✓</b>		

(Enige 10) (10)

- 3.4 3.4.1 3–5 soutige peuselhappies per persoon✓  
2–3 peuselhappies per persoon✓  
Rede: 'n Volle maaltyd sal na die skemerkelgeleentheid volg en daarom moet nie te veel peuselhappies bedien word nie.✓ (2)
- 3.4.2 - maaltvleis-/steaksamoesas✓  
- volstruis-/springbok- Chinese rolletjies ('spring rolls')✓  
- beesvleisrepies✓  
- beessatés ('satays'/sosaties)✓  
- frikkadelle✓  
- spekquiches ✓  
- worsrolletjies ✓  
- maaltvleis-/steakpasteitjies ✓  
- Chipolata-/vark-/beesworsies✓ (Enige relevante antwoord) (3)
- 3.4.3 - Gaste kan mekaar ontmoet en sosialiseer voordat hulle formeel by die tafels sit. Dikwels sosialiseer gaste slegs met diegene wat aan hulle tafel sit, maar 'n skemerkelgeleentheid laat meer sosialisering toe. ✓  
- Voeg 'n spesiale dimensie by die geleentheid wat informele en formele bedieningstyle kombineer en 'n vriendelike kleur aan die aand gee. ✓  
- 'n Ander klein spasie/vertrek kan vir die skemerkelgeleentheid gebruik word sodat dit nie inmeng met die etereëlings nie.✓  
- Al die gholfspelers, wat 'n groot groep is, kan terselfdertyd onthaal/vermaak word.✓  
- Kan die hors d'oeuvres vir die ete verskaf veral as daar toesprake is en mense lank moet wag voor hulle kan eet.✓  
- Min breekware en messegoed word benodig. ✓  
- 'n Tafelplan word nie benodig nie so die werkslading word laag gehou en kan vir die dinee gebruik word.✓  
- Geleentheid duur nie lank nie.✓  
- Verskeidenheid word bedien wat gaste 'n wye keuse van voedselitems gee.✓  
- Bedieningspersoneel is nie nodig nie en personeel kan dus die tyd gebruik om vir die dinee voor te berei. ✓ (Enige 6) (6)
- 3.4.4 - Versprei die tafels en stoele deur die vertrek/lokaal.✓  
- Plaas tafeldoeke op tafels✓  
- Stel die audio-visuele toerusting op✓, maak seker alles werk reg✓  
- Berei die buffettafels voor vir die peuselhappies indien die selfbedieningstyl gebruik word✓  
- Bedek die tafels met tafeldoeke en plaas die kleinbordjies en servette op die punte van die tafels ✓  
- Plaas enige messegoed in die houers op die buffettafels✓  
- Berei die tafel wat as 'n kroeg tydens die geleentheid gebruik gaan word voor ✓  
- Versier die vertrek volgens die tema✓ (Enige 4) (4)

- 3.4.5 Jy moet bewus wees van die volgende:
- Simptome van allergieë wissel van persoon tot persoon✓
  - Dit kan nies, veluitslag, swel, oë wat traan, moeilike asemhaling, opgooi en diarree insluit✓
  - Die hoeveelheid van die bestanddeel of kos wat die reaksie sneller wissel ook van persoon tot persoon✓
  - Een van die algemeenste allergieë is 'n sensitiwiteit vir grondbone, melk, eiers, skulpvis, weekdiere✓
  - Ander voedselallergieë kan wees vir sekere vrugte, groente, speserye✓
- (Enige relevante antwoord) (5)

**[40]****VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 A - Kerspoeding✓  
B - Pavlova✓

(2)

4.1.2

	<b>NAGEREG A</b>	<b>NAGEREG B</b>
(a) Klassifikasie	Warm✓ (1)	Koud✓ (1)
(b) Kookmetode	Stoom✓ (1)	Bak✓ (1)
(c) Beskrywing	- ryk poeding bevat droëvrugte en gemengde speserye, dikwels geflambé met brandewyn of rum✓ (1)	- meringuekelkies gevol met vars vrugte en geklopte room✓ (1)

(6)

- 4.2 4.2.1 Stelmiddel✓

(1)

4.2.2 Hidrasie/Hidrerings✓

(1)

- 4.2.3
- Spoel af in koue water✓
  - Smeer met olie✓
  - Spuit vorm liggies met kleefvrye spoei✓

(Enige 2)

(2)

- 4.2.4
- Vars pynappel sal nie toelaat dat die gelatien stol nie/die proteolitiese ensiem in vars pynappel vertraag die stol van die Beierse room ✓
  - Geblikte pynappel bevat nie die proteolitiese ensiem bromelien nie en daarom sal die Beierse room stol ✓

(2)

- 4.2.5
- Verseker egalige verspreiding✓
  - Om te voorkom dat die vrugte na bo dryf✓
  - Om te voorkom dat vrugte afsak✓

(1)

- 4.2.6
- Groente-, vleis- en visjellies/gebruik in aspiekjellie✓
  - Tamatieaspiek word in slaai gebruik ✓
  - Sult (vleis waarby aspiek gevoeg is wat na polonie lyk)✓
  - Verhelderingsmiddel in wyn en vrugtesap✓
  - Groente-, vleis- en visterriene✓
  - Bedek voedsel wat uitgestal word, bv. kanapees, gesnyde patees✓ (Enige 3) (3)
- 4.3
- 4.3.1 Ander metale laat 'n metaalagtige smaak in die blattang agter✓ as gevolg van reaksie met die suur✓ (1)
- 4.3.2 Gebruik appelkose✓, voeg uie, knoffel, droëvrugte soos rosyne of dadels, suiker, speserye en asyn by na smaak.✓  
(Enige geskikte bestanddele kan ingesluit word.)  
Was vrugte, ontkern en haal pitte uit✓, sny en maal vrugte✓. Week droëvrugte indien nodig en maal✓. Kook mengsel stadig sodat die smaak kan ontwikkel.✓ Roer aanhoudend om te voorkom dat dit brand✓, vryf gekookte mengsel deur sif/puree in 'n voedselverwerker✓. Skep in gesteriliseerde flesse en seël.✓ (Enige 4) (4)
- 4.4
- 4.4.1
- Goeie bron van proteïene✓
  - Laag in vet✓
  - Cholesterolvry✓
  - Natuurlike bron van vesel✓
  - Glutenvry✓
  - Hoog in vitamien B9✓, kalium✓, yster✓ en magnesium✓
  - Ryk aan antioksidante✓
  - Lae glukemiese indeks✓ (Enige 4) (4)
- 4.4.2
- Ondersoek heel lensies✓
  - Verwyder enige vuiligheid of oorblyfsels✓
  - Plaas lensies in koue water voordat dit gekook word✓
  - Plaas lensies in 'n pot en gebruik 3 koppies vars water vir elke koppie lensies✓
  - Laat kook, verminder kookpunt na prut en bedek✓
  - Kook lensies tot sag✓
  - Skep enige skuim wat dalk tydens kook vorm, af✓ (Enige 3) (3)
- 4.5
- 4.5.1 helderrooi✓  
pienkrooi✓ (Enige 1) (1)
- 4.5.2
- Sap sal nog uit vleis loop✓
  - Vleis sal droog word✓
  - Vleis sal kleur verloor✓ (Enige 2) (2)



- |     |       |   |           |     |
|-----|-------|---|-----------|-----|
| 4.6 | 4.6.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laat lug wat tussen deeg en pan/bak ontsnap√</li> <li>- Voorkom dat die deeg tydens die bakproses rys√</li> </ul>  | (Enige 1) | (1) |
|     | 4.6.2 | <p>Mille-feuilles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebakte skilferkors√</li> <li>- Reghoekvormig√</li> <li>- 2 reghoeke met lagies room en konfyt/crème pâtissière</li> <li>- Versiersuiker bo-op gespreinkel√</li> </ul> <p>Barquette</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebakte broskorsdeeg√</li> <li>- Ovaalvormig√ of bootvormig√</li> <li>- Bak blind√ en vul met verskeidenheid vulsels√</li> <li>- Soet of sout vulsels√</li> </ul> | (Enige 2) | (4) |
| 4.7 |       | Die temperatuur word verlaag om die chouxdeeg te laat uitdroog, om die bakproses af te rond en om te voorkom dat dit brand.√  | (Enige 2) | (2) |
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

## AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

## VRAAG 5

- |     |       |  |                                    |     |
|-----|-------|--|------------------------------------|-----|
| 5.1 | 5.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ontwikkel en kommunikeer MH-beleide✓</li> <li>- Interpreteer, implementeer en dwing wette✓ en regulasies, wat deur die regering en die bedryf vereis word, af✓</li> <li>- Handhaaf geskikte werklewe-gehaltestandaarde✓ en etiese besigheidsbeleid en -praktyke✓</li> <li>- Stel indiensnemingskontrakte✓, gedragskodes✓, prosedures✓, werkskedules✓ en roosters op✓</li> <li>- Skik arbeidsgeskillen ✓</li> </ul>  | (Enige 2)                          | (2) |
|     | 5.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die advertensie lok die gewenste teikenmark, bv. die wat daarin belangstel om vir die pos aansoek te doen✓</li> <li>- Die regte inligting word in die advertensie verskaf ✓</li> <li>- Advertensie het 'n kort boodskap met belangrike inligting✓</li> <li>- Die salaris dui nie insluitings/uitsluitings aan nie.✓</li> <li>- Al die rolle en verantwoordelikhede is nie aangedui nie.✓</li> <li>- Die kwalifikasies is nie spesifiek nie, bv. diploma, sertifikaat, ens.✓</li> <li>- Daar is geen adres waarheen 'n CV gepos kan word nie ✓</li> <li>- Geen sluitingsdatum is aangedui nie✓</li> <li>- Kwalifikasie is nie duidelik nie✓</li> </ul> | Enige relevante antwoord (Enige 5) | (5) |

- 5.2. 5.2.1
- Werkers is nie-inkomsteskeppend maar is nodig om inkomste te skep✓ bv. goeie kliëntediens lei tot goeie winsresultate✓
  - Oorvertel van uitstekende diens lei daartoe dat hotel meer wins maak✓, meer werksgeleenthede word geskep as gevolg van die verhoogde aanvraag✓
  - Inkomsteskeppende areas kry wins uit verkope✓
  - Voorbeelde van inkomsteskeppende areas:✓, kos en drank✓, wasgoed✓
  - Voorbeelde van nie-inkomsteskeppende areas: voorkantoor✓, bemarking✓, menslike hulpbronne✓, finansies✓, wasgoed (was van linne, handdoeke, lakens, ens.) en huishouding✓, instandhouding✓, en sekuriteit✓ (Enige 6) (6)
- 5.2.2
- Die winsgewende onderneming dra by tot bruto binnelandse produk (BBP) van die ekonomie✓
  - Verhoging in vraag skep meer werksgeleenthede✓
  - Verhoog produk vraag vir plaaslike ondernemings✓ bv. hoë instroming van hotelgaste na die gebied lei tot hoër verkope vir plaaslike mense, bv. kralewerk, klere, ens.✓
  - Verbeter infrastruktuur, bv. beter paaie in landelike gebiede✓
  - Betaling van belasting en heffings skep inkome vir die ekonomie✓
  - Toerisme bring kosbare buitelandse valuta in✓
  - Lewensomstandighede in gemeenskap verbeter✓ (Enige 3) (3)
- 5.3 5.3.1
- Sterk punte:
- Sjef het kookvaardighede✓
  - Geleentheid is naby haar huis✓
  - Sy het alreeds 'n karretjie✓ (Enige 2)
- Swak punte:
- Daar is reeds 'n bestaande wegneemete-onderneming in die sakekompleks✓
  - Die karretjie is beperkend met betrekking tot die grootmaatbestellings✓
  - Die karretjie kan beperkend wees met betrekking tot die toersuting wat jy kan hê✓
  - Die karretjie sal nie dieselfde beeld as 'n wegneemete-winkel skep nie✓ (Enige 2)
- Geleentheid:
- Sy kan die besigheid uitbrei sodra dit groei✓
  - Sy kan 'n wegneemete-winkel bekom✓ (Enige relevante antwoord) (2)
- Bedreiging:
- Party werkers geniet dalk die kos van die ander wegneemete-onderneming✓
  - Die eienaar van daardie onderneming kan dalk besluit om sy/haar onderneming uit te brei✓ (Enige relevante antwoord) (2) (8)

- 5.3.2
- Besigheidsadres✓
  - Besigheidsvorm, bv. BK✓
  - Handelsmerkgewing – naam, logo✓
  - Haar kort-, medium-, langtermyn doelwitte✓, dit is haar teikens✓
  - Kaart wat haar ligging in die sakekompleks toon✓ (Enige 4) (4)
- 5.3.3
- Strooibiljette✓
  - Pamflette✓
  - Plakkate✓
  - Brosjures✓ (Enige 2) (2)
- [30]**

## VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Spesiale bedieningstoerusting:
- Voorsnyeenheid is 'n spesiale trollie of area waar jy vis- of vleissnitte vir gaste porsioneer✓
  - Bain-marie word gebruik om kos tydens geleentheid warm te hou✓
  - Konfoorskottels hou kos teen die regte temperatuur✓
  - Diengereedskap is lepels en vurke wat gebruik word om kos in gaste se borde te skep✓
  - 'n Tang is diengereedskap wat gebruik word om porsies voedsel te skep en dit op die gas se bord te plaas✓
  - Vleismesse word gebruik om maklik deur vleis te sny✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.2 Tafels:
- Hoe die vertrek opgestel is✓, die vorm van die tafels✓ en die grootte van die stoele✓ bepaal die spasie tussen die tafels
  - Die kelners moet maklik kan rondbeweeg✓
  - Al die tafels moet genommer wees✓
  - Die tafelnommers moet op staanders geplaas word om sigbaar te wees vanaf die ingang van die vertrek✓
  - Tafelnommers moet verwyder word sodra al die gaste sit✓
  - Daar moet 'n sitplekplan buite die ingang tot die lokaal/vertrek op 'n bord wees✓
  - Die plekdekking vir die geleentheid✓ (messe, vurke, nagereglepels, en -vurke wat vir die beplande spyskaartitems benodig word✓)
  - Geleenthede het gewoonlik vasgestelde spyskaarte en die messegoed moet volgens die bedieningsvolgorde van die spyskaartitems gedek word✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.3 Die plek:
- Organiseerders se voorstelle✓
  - Aard van die geleentheid✓
  - Grootte en vorm van die vertrek/lokaal/ruimte/area✓
  - Getal plekdekkings✓ (Enige 3) (3)

- 6.2 6.2.1
- Die hotel moet 'n kragopwekker hê✓
  - Hou 'n braai vir gaste want dit het nie elektrisiteit nodig nie✓
  - Kook buite – gebruik hout✓
  - Gebruik gasstoof✓
  - Gebruik toerusting wat nie elektrisiteit benodig nie, bv. kerse, konfoorskottels, ens.✓ (Enige 4) (4)

6.3		<b>SPYSKAART</b>	<b>TIPE WYN</b>	
		Steurgarnaalkelkie	Droë wit✓ Droë rosé✓ (Enige 1)	
		Beesvleisbraaistuk	Rooi ✓	
		Karamelvla	Soet wit✓ Dessert✓ (Enige 1)	(3)

- 6.4 6.4.1
- Mense verkies die smaak van mineraalwater sonder ys✓
  - Party gaste drink mineraalwater omdat dit veiliger as kraanwater is en as die ys van kraanwater gemaak is, sal hulle nie gelukkig wees nie✓
  - As die ys smelt verdun die mineraalwater✓ (3)

- 6.4.2
- Skud en roer
  - Roer en deursyg
  - Meng
  - Bou/Saamstel (Enige 2 relevante antwoorde) (2)

- 6.5 6.5.1
- Alkohol mag nie aan persone onder 18 verkoop word nie✓
  - Alkohol mag nie van terrein verwyder word nie✓
  - Kroegpersoneel moet bo 18 wees✓
  - Genoeg gastetoilette vir mans en dames✓
  - Drank mag enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word✓
  - Alkohol mag nie aan 'n persoon wat reeds dronk is, verkoop word nie✓
  - Indien persoon eie drank bring, moet 'n kurkfooi betaal word
  - Dit is onwettig om enige vloeistof, soos water, by drank in die bottel te voeg✓ (Enige 4) (4)

- 6.5.2
- Die drankrekening word aan die persoon wat die rondte drankies bestel het, gebied✓.
  - Die persoon kan die rekening òf by die tafel òf by die kroeg betaal.
  - Die rekening kan na elke rondte drankies of aan die einde van die geselligheid aangebied word
  - Die rekening moet gevou en in 'n rekeninghouer op 'n kleinbordjie geplaas word sodat die bedrag nie deur die ander gaste gesien kan word nie✓
  - Laat genoeg tyd vir die kliënt om die bedrag geld in die houer te plaas. ✓
  - Wees bedag terwyl dit gedoen word sodat daar nie onnodig tyd gemors word om die betaling te kry nie. ✓
  - Kry die houer met die geld en die rekening en neem dit na die kassiere toe. ✓ (Enige 5) (5)

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**