



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**SEPTEMBER 2015**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

---

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

---

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

1.1.1 C ✓

1.1.2 A ✓

1.1.3 D ✓

1.1.4 A ✓

1.1.5 B ✓

1.1.6 B ✓

1.1.7 D ✓

1.1.8 B ✓

1.1.9 A ✓

1.1.10 C ✓

1.1.11 D ✓

1.1.12 A ✓

1.1.13 B ✓

1.1.14 B ✓

1.1.15 D ✓

(15 x 1) (15)

**1.2 EENWOORD-ITEMS**

1.2.1 Teikenmark ✓

1.2.2 Kleredragkode ✓

1.2.3 Crudités ✓

1.2.4 Halaal ✓

1.2.5 Arbeidskoste ✓

1.2.6 Fermentasie ✓

1.2.7 Droging ✓

1.2.8 Bedruip ✓

1.2.9 Frappe ✓

1.2.10 Suikersiekte ✓

(10 x 1) (10)

### 1.3 PAS-ITEMS

1.3.1 D ✓

1.3.2 E ✓

1.3.3 H ✓

1.3.4 I ✓

1.3.5 C ✓

1.3.6 J ✓

1.3.7 F ✓

1.3.8 A ✓

1.3.9 K ✓

1.3.10 B ✓

(10 x 1) (10)

### 1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 B ✓

1.4.2 D ✓

1.4.3 E ✓

1.4.4 F ✓

1.4.5 H ✓

(Enige volgorde) (5 x 1) (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

## AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE – HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

### VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Dit word gebruik om besprekings te maak. ✓
  - Dit word gebruik vir die ontvangs en uitteken van gaste. ✓
  - Elektroniese sleutelkaarte is veiliger met hul rekenaar genererende sleutelwoorde.
  - Dit help die huishouers om te weet watter kamers heeltemal skoon gemaak moet word en watter kamers slegs reggetrek moet word. ✓
  - Die gastehuisbestuurder en nagouditeur kan rekenaars vir daaglikse en algemene rekeningdoeleindes gebruik. ✓
  - Bestuurders kan rekord hou van die inventaris en kan voorraad bestel. ✓ (Enige toepaslike antwoord) (Enige 3 x 1) (3)
- 2.1.2
- Internet-aankope moet per kredietkaart geskied. ✓
  - Maak seker dat die verbinding veilig is – dit sal begin met “https”. ✓
  - Doen sake met betroubare organisasies. ✓
  - Gebruik ’n aanbevole webwerf of een waarmee jy vertrou is. ✓
  - Moenie op enige “hyperskakel” klik wat in ’n “spam” e-pos vervat word nie. ✓
  - Maak seker dat jy op die webwerf is waar jy dink jy op is. ✓
  - Gebruik altyd ’n veilige soekenjin. ✓
  - Stel jou soekenjin op die hoogste moontlike vlak van sekuriteitskenningsgewing/sekerheidsaanmelding en monitering. ✓
  - Gebruik die mees onlangse weergawe van jou soekenjin. ✓
  - Wees op die uitkyk vir die geslote toesluitikoon onderaan die skerm om te verseker dat jou besonderhede beskerm is wanneer die e-pos versend word. ✓
  - Lees die voorwaardes en terme op die verskaffers se webwerf om uit te vind watter beskerming aangebied word, sou daar ’n probleem ontstaan. ✓
  - Jy kan ook van ’n privaatheidsfilter vir die rekenaar gebruik maak wat die leesradius op jou rekenaarskerm tot vooraansig beperk. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.2 2.2.1 Tuberkulose ✓ (1)
- 2.2.2
- Koors, koudheid en nagsweet ✓
  - Hoes van bloed ✓
  - Aptytverlies ✓
  - Gewigsverlies ✓
  - Aanhoudende moegheid ✓
  - Kort asem ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 2.3 2.3.1
- Daar sal 'n toename in afwesigheid deur werkers wees. ✓
  - Produktiwiteit sal verminder. ✓
  - Daar sal 'n toename in die direkte koste met betrekking tot die versorging en behandeling van werknemers wees. ✓
  - Werknemers wat sterwe as gevolg van HIV sal vakante poste tot gevolg het. ✓
  - Daar sal 'n behoefte wees om nuwe werkers weer aan te stel en weer op te lei wanneer hulle siek raak of sterwe. ✓
  - Dit benadeel die ekonomiese groei weens die feit dat die ongesonde populasie minder geld in produktiewe aktiwiteite sal belê. ✓
  - Dit affekteer besighede weens die toename in armoede as gevolg van die verlies aan inkomste. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.3.2
- Voedselhanteerders moet alle standaard higiëniese praktyke volg. ✓
  - Mense moet altyd chirurgiese/lateks handskoene dra wanneer hulle iemand met 'n sny of 'n oop wond behandel. ✓
  - Mense moet beskerming gebruik wanneer hulle seks het. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.4
- Bad of stort daagliks. ✓
  - Gebruik reukwater. ✓
  - Dra skoon klere en uniforms. ✓
  - Mans moet altyd skoon geskeer wees. ✓
  - Hou hare skoon en netjies weggebind. ✓
  - Dra altyd haarbedekking wanneer daar met kos gewerk word. ✓
  - Hou vingernaels kort en skoon. ✓
  - Skoene moet skoon en toe wees met rubbersole. ✓
  - Vermy oorbodige juweliersware. ✓
  - Moenie rook in plekke waar daar met kos gewerk word nie. ✓
  - Bedek oop brand- en snywonde met 'n waterdigte pleister. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

## AFDELING C: VOEDSEL- EN SPYSKAARTBEPLANNING – VOEDSELKOMMODITEITE

### VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Skemerkelkiefunksie ✓ (1)
- 3.1.2 Dis A – Geskik, ✓ omdat Ortodokse Hindoes streng vegetariërs is. ✓  
Dis B – Nie-geskik, ✓ omdat Hindoes nie beesvleis eet nie. Hulle  
beskou 'n bees as 'n heilige dier. ✓ (4)
- 3.1.3
- Geen toerusting word benodig vir voedsel of hors d'oeuvres nie. ✓
  - Voedsel kan goedkoper wees as dit reg beplan word. ✓
  - Minder spasie word benodig vir skemerkelkiefunksies. ✓
  - Gaste mag met almal meng. ✓
  - 'n Groot verskeidenheid soorte en geure kan bedien word. ✓
  - Vingerhappies laat meer kreatiwiteit toe as formele etes. ✓
  - Die duur van die funksie is gewoonlik kort. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 3.1.4
- Peuselhappies moet happiegrootte wees. ✓
  - Hulle moet aantreklik en kleurvol wees. ✓
  - Hulle moet smaaklik en goed gegeur wees. ✓
  - Hulle moet 'n verskeidenheid geure insluit. ✓
  - Bestanddele moet maklik herken kan word. ✓
  - Voedsel moet deeglik voorberei word en moet van goeie gehalte bestanddele gebruik maak. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 3.1.5
- Hou die seisoen en die tema van die partytjie in gedagte. ✓
  - 'n Sentrale tafel met die uitstal van voedsel en 'n fokuspunt moet gebruik word. ✓
  - Gewoonlik word daar geen stoele in die lokaal geplaas nie. ✓
  - Indien stoele gebruik word, is dit gewoonlik een stoel vir elke twee persone en hulle moet teen die muur rangskik word. ✓
  - Blommerangskikkings moet groot en hoog wees. ✓
  - Gebruik beligting om die atmosfeer van die partytjie te skep/  
Gebruik kerslig of feetjieligte i.p.v. helder oorhoofse ligte. ✓
  - Gebruik musiek om die atmosfeer vir die gaste te skep. ✓
  - Musiek moet ontspannend wees en dit moet pas by die tema of atmosfeer. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 3.1.6
- Wyn ✓
  - Bier ✓
  - Spiritualieë ✓
  - Skemerkelkies ✓
  - Sap ✓
  - Sagte drankies ✓ (Enige gepaste antwoord) (Enige 3 x 1) (3)

- 3.2
- Eet minder vet, veral minder versadigde vet en voedsel wat hoog is in kolesterol. ✓
  - Vermyn of beperk geprosesseerde vleis. ✓
  - Matige inname van suiker. ✓
  - Vermyn of beperk verfynde koolhidrate. ✓
  - Verminder alkohol inname. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 3.3 3.3.1 Verkoopprys per gas =  $R30\ 000 \div 75$  ✓  
= R400,00 per persoon ✓ (2)
- 3.3.2 Werklike totale koste =  $R10\ 500$  ✓ +  $R2\ 500$  ✓ +  $R7\ 000$  ✓  
=  $R20\ 000$  ✓ (4)
- 3.3.3 Netto wins =  $R30\ 000 - R20\ 000$  ✓  
=  $R10\ 000$  ✓ (2)
- 3.3.4 Bruto wins =  $R30\ 000 - R10\ 500$  ✓  
=  $R19\ 500$  ✓ (2)
- 3.3.5
- Huur ✓
  - BTW ✓
  - Water ✓
  - Elektrisiteit ✓
  - Pos- en telefoondienste ✓
  - Advertering ✓
  - Skoonmaakmiddels ✓
  - Skryfbehoeftes ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 Koue nagereg ✓ (1)
- 4.1.2 (i) Om te verhoed dat dit skroei/om te verhoed dat dit sy verdikkings vaardigheid verloor. ✓ (1)
- (ii) Om te verseker dat die vrugte eweredig versprei word. ✓ (1)
- 4.1.3
- Spoel die vormhouer onder koue water af waarmee 'n paar druppels olie gevoeg is. ✓
  - Sproei liggies met 'n geen-vassit sproei. ✓
  - Borsel dit liggies met olie. ✓
- (Enige 2 x 1) (2)
- 4.1.4
- Kies 'n bord vir sy kleur, grootte en vorm. ✓
  - Hou die ontwerp eenvoudig. ✓
  - Balanseer al die aspekte soos tekstuur, vorm, smaak en kleure om dit meer aantreklik te maak. ✓
  - Gebruik glansering, bolae en souse om die nagereg te versier. ✓
  - Gebruik vulsels. ✓
  - Garneer nageregte met tuiles, vars vrugte, sjokoladevorms, spinsuikervorms, eetbare blomme, ens. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 4.2 4.2.1 Uitsluiting van suurstof ✓ (1)
- 4.2.2
- Hitte wat gebruik word tydens inmaak (blik) mikro-organismes en ensieme. ✓
  - Uitsluiting van suurstof beteken dat mikro-organismes nie kan vermenigvuldig nie. ✓
  - Gekonsentreerde suikerstroop of soutoplossing verhinder dat mikro-organismes verder ontwikkel. ✓
  - Oksidasie kan nie plaasvind wanneer suurstof verwyder is nie. ✓  
(Enige 3 x 1) (3)
- 4.2.3
- Voedselpreservering verhoed dat die voedsel deur die aksie van ensieme en mikro-organismes bederf word. ✓
  - Om die veilige bewaringstyd van voedsel-items te verhoog. ✓
  - Om beskikbaarheid van voedsel-items regdeur die jaar te verseker. ✓
  - Maak die vervoer van voedsel-items makliker. ✓
  - Gepreserveerde voedsel kan maklik gestoor word. ✓
  - Dit kan tyd en energie bespaar aangesien sekere voorbereidings alreeds gedoen is. ✓
  - Etiket verskaf voedingswaarde inligting ✓
  - Gepreserveerde voedsel kan op hulle eie geëet word. ✓  
(Enige 3 x 1) (3)
- 4.3 4.3.1 Blindevinke kitsskywe ✓ (1)
- 4.3.2 Bolo/Bladstuk ✓ (1)
- 4.3.3 Smoor ✓/Potbraai ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 4.3.4 Vleissous ✓/Sousdeel van die dis ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 4.4
- Ontbeende vleis kan gevul word om sodoende te rek en meer porsies te lewer. ✓
  - Die vleissnit kan in 'n gewone fatsoen gevorm word. ✓
  - Dit kook eweredig. ✓
  - 'n Ontbeende snit word maklik voorgesny. ✓
  - Bene kan vir aftreksel benut word. ✓
  - Interessante geregte kan voorberei word. ✓  
(Enige 3 x 1) (3)
- 4.5 4.5.1
- Morele grondslag, naamlik bewaar teen die doodmaak van diere. ✓
  - Geloofsredes wat beïnvloed wat geëet word. ✓
  - Die vleisbedryf het 'n negatiewe uitwerking op die omgewing. ✓
  - Vir die volhoubaarheid van die planeet. ✓
  - Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie. ✓
  - Vleis is duurder as plantprodukte. ✓  
(Enige 3 x 1) (3)
- 4.5.2
- Droë bone word geweek om die bindweefsel te versag. ✓
  - Om bone te hidreer. ✓
  - Om gaarmaaktyd te verkort. ✓  
(Enige 2 x 1) (2)

- 4.6 4.6.1 Bros deeg ✓ (1)
- 4.6.2
- Meet al die bestanddele noukeurig af. ✓
  - Hou alles koud: werksoppervlak, bestanddele, gereedskap en jou hande. ✓
  - Moenie deeg oormeng nie en hanteer dit liggies. ✓
  - Gebruik minimale meel wanneer deeg uitgerol word. ✓
  - Sluit soveel moontlik lug in. ✓
  - Rol liggies uit, altyd in een rigting. ✓
  - Moenie tertdeeg rek nie. ✓
  - Bak teen die korrekte temperatuur en posisie in die oond. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 4.6.3
- Dit moet 'n sagte, bros of fyn krummel het. ✓
  - Dit moet ryk en nie skilferend wees nie. ✓
  - Dit moet 'n goudbruin kors het. ✓
  - Dit moet bros wees. ✓
  - Die tekstuur moenie klewerig of taai wees nie. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 4.7 4.7.1 Chouxpasta (1)
- 4.7.2 (i) Ongegelatiniseerde stysel sal veroorsaak dat die poffertjies inmekaar val en geen vorming sal voorkom nie. (1)
- (ii) Poffertjies sal sag wees as gevolg van die vasgevangde lug. (1)
- 4.8 Beignets is vierkante of stroke chouxpastadeeg wat diepgebraai en **wat met versiersuiker besprinkel is**, ✓ terwyl churros lang strokies chouxpasta is, gegeur met kaneel, diepgebraai en **gerol in strooisuiker** terwyl dit warm is. ✓ (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE – VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1
- Gastekamers ✓
  - Funksiekamers ✓
  - Voedsel en drank ✓
  - Kroeë ✓
  - Wasgoed ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.2
- Beheer bankprosedures. ✓
  - Betaal van salarisse. ✓
  - Toesighouding oor die ouditering van die hotel se finansies. ✓
  - Verseker die betaling van BTW. ✓
  - Berei finansiële verslae voor. ✓
  - Opstel van begrotings. ✓
  - Voorbereiding van kontantvloei-voorspellings. ✓
  - Beveiliging van die onderneming se bates. ✓
  - Hantering van insamelings, wat beteken hy verseker dat al die geld wat aan die onderneming verskuldig is, betaal word. ✓
  - Hantering van navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta. ✓
- (Enige 5 x 1) (5)
- 5.1.3
- Die vermoë om sakegeleenthede te identifiseer en berekende risiko's te waag om sukses te behaal. ✓
  - Toewyding en vasberadenheid. ✓
  - 'n Sin van verantwoordelikheid en 'n liefde vir prestasie. ✓
  - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid. ✓
  - 'n Perspektief wat toekomstgerig is. ✓
  - Vertroue dat sukses behaal sal word. ✓
  - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. ✓
  - Hoë vlak van energie en 'n humorsin. ✓
- (Enige 5 x 1) (5)
- 5.1.4
- Die naam van die besigheid en 'n beskrywing van die besigheid is ingesluit. ✓
  - Beskrywing van die besigheid is ingesluit. ✓
  - Die bemerkingsplan is ook ingesluit. ✓
  - Personeelplan is ingesluit. ✓
  - Daar is algemene besigheidsdoelwitte. ✓
  - Geen bedryfsplan. ✓
  - Geen finansiële plan nie. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 5.1.5
- Kompetisies. ✓
  - Gratis weggee. ✓
  - Gelukkige trekkinge. ✓
  - "Koop een kry een gratis" aanbiedings. ✓
  - Spesiale pakkette vir akkommodasie. ✓
  - Afslag op sekere dae. ✓
  - Gratis geskenke. ✓
  - Advertensies. ✓
  - Borg van geleenthede. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 5.2
- Bak ✓
  - Tuisnywerheid ✓
  - Stalletjie ✓
  - Funksie spyseniering ✓
  - Kinders se verjaarsdagpartytyjies ✓
  - Kos op wiele ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 5.3
- Maak seker dat die inligting wat geadverteer moet word, bv. prys, plek, produk, korrek is. ✓
  - Hou die boodskap kort, direk en op een produk gefokus. ✓
  - Vertel potensiële kliënte van die kenmerke van jou produk. ✓
  - Gebruik die woorde SPAAR, GRATIS, NUUT, EKSKLUSIEF om potensiële klante se aandag te trek. ✓
  - Gebruik eenvoudige, maklik verstaanbare woorde en frases sonder taal- of spelfoute. ✓
  - Moenie die instrument met te veel inligting toegooi nie. ✓
  - Gebruik prente en illustrasies om 'n visuele beeld van die produk te gee. ✓
  - Gebruik maklik leesbare lettertipe en -grootte. ✓
  - Gebruik kunselemente soos tekstuur en kleur versigtig, omdat dit onmiddellik aandag trek. ✓
  - Pas kunsbeginsels soos skaal en proporsie toe, sodat jou produk 'n fees vir die oog is. ✓
- (Enige 5 x 1) (5)
- [30]**

## VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Witwyn ✓ (1)
- 6.1.2 Glas A (1)
- 6.1.3
- Vis ✓
  - Skulpvis ✓
  - Pluimvee ✓
  - Varkvleis ✓
  - Kalfsvleis ✓
  - Voorgereg ✓
  - Bokkaas ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 6.2
- Bied die wyn van die regterkant van die gas aan. ✓
  - Hou die wyn met 'n bedieningslap in jou hand en maak seker dat die etiket na die gasheer wys. ✓
  - Bied die wyn aan die gasheer terwyl jy die naam van wyn en die oesjaar noem om te bevestig dat dit die korrekte een is. ✓
  - Die gasheer mag die temperatuur van die wyn wil voel. ✓
  - Maak die bottel oop slegs as die gasheer tevrede is. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 6.3
- Skink 'n mondvol wyn in die gasheer se glas en bied dit vir die gasheer aan om te proe. ✓
  - Die bottel moenie die glas raak nie. ✓
  - Wanneer jy skink moet die etiket na die gasheer wys. ✓
  - Skink vanaf die regterkant van die gas. ✓
  - Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, vul die glase van die ander gaste, beweeg in 'n antikloksgewyse rigting en eindig by die gasheer. ✓
  - Die glase moet half gevul word vir rooiwyn en twee derdes vir wit wyn. ✓
  - Maak seker jy het genoeg wyn vir al die gaste. ✓
  - Wanneer jy klaar die wyn geskink het, plaas die witwynbottel in die ysbak of verkoeler langs die tafel en die rooiwyn op die tafel. ✓
  - Drapeer 'n servet rondom die nek van die rooiwynbottel en in die ysbak waar die witwyn gestoor word. ✓
  - Hervul die wynglase soos benodig. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

6.4

PULP	STROOP
Pulp word van vrugtesap en ander geurmiddels gemaak. ✓	Stroop word gemaak van vrugtebasis met geen nagemakte byvoegmiddels nie. ✓
Pulp word verdun met water, limonade of sodawater om te drink. ✓	Stroop word gebruik om skemerkelkies te maak. ✓
Pulp is goedkoper. ✓	Stroop is duurder. ✓

(Enige 2 + 2) (4)

- 6.5 6.5.1 Formele funksie ✓ (1)

- 6.5.2
- Verwyder all bedieningsitems en- toerusting soos koffiekoppies, blomme en glasware. ✓
  - Verwyder alle ongebruikte eetgerei en breekware, asook kruisstelletjies ✓
  - Verwyder linne van die tafels. ✓
  - Afskakeling van alle elektriese toerusting. ✓
  - Stoor al die items in die korrekte plekke. ✓
  - Vee toonbanke en tafels af. ✓
  - Afskakeling en skoonmaak van toestelle vir warm drankies. ✓
  - Rangskikking van tafels en voorbereiding van die eetkamer vir die volgende diens. ✓
  - Korrekte skoonmaakprosedures vir die linne, breekware, eetgerei en glase. ✓ (Enige relevante antwoord) (Enige 5 x 1) (5)

- 6.5.3
- Werk kloksgewys en borsel vanaf die linkerkant van die gas. ✓
  - Hou die bord net onder die kant van die tafel met jou linkerhand. ✓
  - Borsel die krummels af met 'n gevoude servet. ✓
  - Eindig by die gasheer. ✓
  - Stoot die nagereglepels en -vurke in die regte posisie. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 6.5.4
- Jy moet weet dat afsonderlike eters alleen wil wees. ✓
  - Respekteer hulle behoefte vir privaatheid. ✓
  - Wees beleefd en vriendelik sonder om te familiêr te raak. ✓
  - Skenk aandig sonder om in te meng, sodat die gas nie vernalatig voel nie. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)  
[30]

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