



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2015

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede	
	Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning	
	Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane	
	Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.
3. Lees AL die vrae aandagtig deur.
4. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en skryf SLEGS die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.15) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.16 C.

- 1.1.1 Prik van die basis en kante van 'n tertdeeg met 'n vurk sodat vasgekeerde lug kans het om te ontsnap staan as ... bekend.
- A glasering
 - B vasgevangenheid
 - C docking
 - D uitvoer
- (1)
- 1.1.2 Vierkante of strokies chouxpastadeeg diepgebraai en besprinkel met versiersuiker staan as ... bekend.
- A beignets
 - B churros
 - C éclairs
 - D profiteroles
- (1)
- 1.1.3 Smelting van geweekte gelatien oor warm water voordat dit gebruik word staan as ... bekend.
- A vorming
 - B geltasie
 - C hidrering
 - D dispersie
- (1)
- 1.1.4 ... is kaarte wat gebruik word sodat gaste hul plek maklik kan vind.
- A Plekkaarte
 - B Spyskaarte
 - C Dienskaarte
 - D Tafelkaarte
- (1)
- 1.1.5 'n Ongeskrewe kode van gedrag en 'n stel van houdinge wat gevolg moet word deur voedseldienswerkers in die gasvryheidondernemings is ...
- A waardes.
 - B professionalisme.
 - C voorkoms.
 - D integriteit.
- (1)

- 1.1.6 Die prys wat vir 'n kliënt bereken is vir 'n spesifieke funksie, spyskaart of dis:
- A Wins
 - B Kwotasie
 - C Koste
 - D Prying
- (1)
- 1.1.7 Geel bindweefsel wat uiters elasties is en in ligamente gevind word:
- A Kollageen
 - B Gelatien
 - C Marmering
 - D Elastien
- (1)
- 1.1.8 ... wyn word produseer deur die byvoeging van alkohol tydens fermentasie.
- A Vonkel-
 - B Versterkte
 - C Gedealkoholiseerde
 - D Natuurlike
- (1)
- 1.1.9 Kort boodskappe met kritiese inligting wat geplaas word in koerante, tydskrifte of elektronies om produkinligting te versprei word ... genoem.
- A advertering
 - B verpakking
 - C bemarking
 - D verkope
- (1)
- 1.1.10 'n Lys van disse wat beskikbaar is en as een maaltyd bedien word:
- A Kos
 - B Dieet
 - C Spyskaart
 - D Maaltyd
- (1)
- 1.1.11 'n Vars vrug wat die stolling van gelatienmengsel sal voorkom:
- A Appel
 - B Piesang
 - C Lemoen
 - D Pynappel
- (1)

- 1.1.12 'n Simptoom van gastro-enteritis is ...
A diarree.
B hoes.
C sweet.
D geelsug. (1)
- 1.1.13 'n Vinniger en makliker manier om produkte te koop deur gebruik te maak van die internet staan as ... bekend.
A e-pos
B e-verkryging
C e-besigheid
D telebemarking (1)
- 1.1.14 'n Alkoholiese drankie wat verkry word deur die sap van vars druiwe te fermenteer staan as ... bekend.
A wyndruif-variëteit
B wyn
C bier
D hops (1)
- 1.1.15 Maatreëls wat in plek gestel is om mense en goedere te beskerm:
A Vuurwapens
B Instandhouding
C Delegeer
D Sekuriteit (1)

1.2 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die woord of term langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.2.1 Mense wat mees waarskynlik 'n spesifieke produk sal koop
- 1.2.2 Reëls wat bepaal wat werknemers van 'n instelling moet dra
- 1.2.3 Borde rou groente wat in klein porsies gesny is en bedien word met gegeurde doopsous
- 1.2.4 Voedsel wat wettig en toelaatbaar is volgens Islamitiese reëls
- 1.2.5 Koste wat salarisse en lone van personeel insluit
- 1.2.6 Die proses waar gis suiker omskakel na koolstofdiksied en alkohol
- 1.2.7 Metode om voedsel te preserveer deur die verwydering of vermindering van vog

- 1.2.8 Om vet of vloeistof oor voedsel te skep terwyl dit gaar word om dit vogtig te hou
- 1.2.9 Om 'n skemerkelkie te bedien oor fyngemaakte ys
- 1.2.10 'n Siekte wat veroorsaak word deurdat die liggaam weier om genoegsame insulien te produseer

(10)

1.3 PASITEMS

Pas 'n term in KOLOM A met die beskrywing in KOLOM B. Skryf SLEGS die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Veroudering	A	plaasvervangerprodukte vir vleis verkry van proteïen bekom van sojabone en ander bronne
1.3.2	Peulgewasse	B	word gemaak deur eierwit met suiker te tot styfpuntstadium klop
1.3.3	Marmering	C	bak van 'n tertkors sonder 'n vulsel
1.3.4	Lardering	D	die proses wat toelaat dat spierproteïen in vleis weens ensiem-aksie afbreek om vleis te versag en geur te bevorder
1.3.5	Blindbak	E	plante met 'n dubbelsoom-peul wat 'n enkel ry saad bevat
1.3.6	Oksidasie	F	dun pannekoek wat met lemoensous bedien word
1.3.7	Crêpe suzettes	G	soorte vla wat stysel as verdikkingsagent bevat
1.3.8	Getekstureerde Plantproteïen	H	die verspreiding van wit repies vet dwarsdeur die spier
1.3.9	Glansering	I	die proses om stroke varkvet in vleis te druk om dit meer geur te gee
1.3.10	Meringues	J	die reaksie tussen ensieme en suurstof wat verandering in kleur en tekstuur veroorsaak
		K	die proses om 'n klaarproduk met stroop te borsel om dit 'n glansende voorkoms te gee

(10 x 1) (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

Bemarkingsresep bestaan uit VYF konsepte. Kies uit die lys hieronder (A–H) VYF konsepte van die bemarkingsresep en skryf SLEGS die letter wat ooreenstem met die regte antwoord in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Marksegmentasie
- B Produk
- C Demografiese faktore
- D Promosie
- E Teikenmark
- F Verpakking
- G Gedrukte media
- H Plek

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 'n Hotelbestuurder beplan om twee rekenaars aan te koop om die doeltreffendheid van die hotel te verbeter.
- 2.1.1 Staaf DRIE voordele vir die gebruik van rekenaars in die kamerafdeling van die gasvryheidonderneming. (3)
- 2.1.2 Verduidelik DRIE veiligheidspraktyke wat jy sal volg wanneer jy 'n produk oor die internet aankoop. (3)
- 2.2 Angel is aangestel as die nuwe sjef in Kim se hotel waar jy as 'n hoofsjef werk. Sedert haar aankoms, het jy opgelet dat sy aanhoudend hoes en van borspyne kla.
- 2.2.1 Identifiseer die siekte wat Angel moontlik mee besmet is. (1)
- 2.2.2 Stel VIER ander simptome voor wat Angel moontlik mag ervaar het. (4)
- 2.3 HIV/Vigs is onder andere een van die siektes wat die gasvryheidbedryf direk affekteer.
- 2.3.1 Verduidelik hoe HIV/Vigs die werkmag sal affekteer. (3)
- 2.3.2 Beveel aan hoe die verspreiding van HIV voorkom kan word. (2)
- 2.4 Beskryf VIER maniere hoe die werkers van Kim se hotel 'n professionele voorkoms kan bereik. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING –
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1 Bestudeer die onderstaande prente en beantwoord die vrae wat volg.



Dis A [Vrugtekebabs]

Dis B [Beesvleiskebabs]

- 3.1.1 Identifiseer die tipe funksie waar die bostaande disse bedien kan word. (1)
- 3.1.2 Evalueer die bostaande disse met betrekking tot hul geskiktheid vir die bediening aan Hindoes. Motiveer jou antwoord. (4)
- 3.1.3 Staaf VYF voordele vir die hou van die funksie in VRAAG 3.1.1. (5)
- 3.1.4 Wys VYF algemene reëls uit wat gevolg moet word wanneer happies vir die bogenoemde funksie beplan word. (5)
- 3.1.5 Verduidelik hoe jy die lokaal vir die funksie in VRAAG 3.1.1 sal voorberei. (5)
- 3.1.6 Stel DRIE geskikte drankies voor wat by bogenoemde funksie bedien kan word. (3)
- 3.2 Verduidelik VIER dieetriglyne wat deur 'n persoon met hoë kolesterol gevolg moet word. (4)

- 3.3 Lees die volgende inligting oor die banket (buffet) wat bedien was by 'n troupartytjie en beantwoord die vrae wat volg.

Die banket was bedien vir 75 gaste.
Die verkoopprijs van die spyskaart: R30 000
Voedselkoste van die spyskaart: R10 500
Oorhoofse koste: R2 500
Arbeidskoste: R7 000

Bereken die volgende en toon ALLE berekeninge:

- 3.3.1 Die verkoopprijs vir elk gas (2)
- 3.3.2 Die werklike totale prys van die spyskaart (4)
- 3.3.3 Die netto wins (2)
- 3.3.4 Die bruto wins (2)
- 3.3.5 Stel DRIE oorhoofse koste voor wat ingesluit kan word wanneer die verkoopsrys bereken word. (3)

[40]

VRAAG 4

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



4.1.1 Klassifiseer die bostaande nagereg. (1)

4.1.2 Stel redes voor vir die volgende voorsorg wanneer die bostaande gelatiendis voorberei word:

(i) Moenie toelaat dat die gelatien tydens dispersie kook nie (1)

(ii) Laat toe dat die gelatienmengsel verdik tot die dikte van verdikte eierwit voordat stukkies vrugte bygevoeg word (1)

4.1.3 Verduidelik hoe om die vormhouer vir bostaande gelatiendis voor te berei. (2)

4.1.4 Gee DRIE riglyne wat jy moet volg wanneer jy die bostaande nagereg aanbied. (3)

4.2 Dit word vereis dat jy 'n blik aarbeie gebruik om aarbeiroom te maak.

4.2.1 Identifiseer die metode van preserving wat vir die geblikte aarbeie gebruik was. (1)

4.2.2 Verduidelik DRIE redes waarom inmaak as 'n metode van preserving van voedsel gebruik word. (3)

4.2.3 Gee DRIE voordele van gepreserveerde voedsel. (3)

4.3 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Identifiseer die vleisgereg wat in die bostaande prent voorberei is. (1)

4.3.2 Noem die vleissnit wat gebruik was om die dis in VRAAG 4.3.1 voor te berei. (1)

4.3.3 Stel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die vleisgereg in VRAAG 4.3.1 voor. (1)

4.3.4 Beveel 'n geskikte sous aan wat met die dis in VRAAG 4.3.1 bedien kan word. (1)

4.4 Verduidelik DRIE voordele van ontbening. (3)

4.5 Meeste mense verkies om vleisdisse met peulgewasse vir gesondheidsredes te vervang.

4.5.1 Bespreek kortliks ander redes waarom mense vegetariërs word. (3)

4.5.2 Staaf TWEE redes waarom jy droë bone moet week voordat jy dit kook. (2)

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



4.6.1 Identifiseer die soorte tertdeeg wat in die bostaande dis gebruik word. (1)

4.6.2 Staaf die algemene reëls wat gevolg moet word wanneer die tertdeeg in VRAAG 4.6.1 voorberei word. (4)

4.6.3 Verduidelik DRIE kwaliteitseienskappe van 'n gebakte deeg in VRAAG 4.6.1. (3)

4.7 **Jou graad 12-klas beplan om beignets vir hul praktiese les voor te berei.**

4.7.1 Noem die soorte deeg wat gebruik word om beignets voor te berei. (1)

4.7.2 Gee redes waarom wanneer die volgende gedoen word, dit tot 'n suksesvolle produk sal lei:

(i) Moenie meer meel by die deeg op 'n latere stadium voeg nie. (1)

(ii) Prik elke poffertjie met 'n toetspen om die stoom toe te laat om te ontsnap. (1)

4.7.3 Onderskei tussen *beignets* en *churros*. (2)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Jou oom het so pas 'n gastehuis in die plaaslike gemeenskap geopen. Hy het jou gevra om hom te help met die bestuur van sy nuwe besigheid.

5.1.1 Lys enige DRIE inkomstegenererende areas wat jou oom kan help om inkomste te genereer. (3)

5.1.2 Verduidelik die verantwoordelikheid van 'n boekhouer in die gasvryheidsonderneming. (5)

5.1.3 Staaf VYF karaktereienskappe wat jou oom as 'n entrepreneur moet het. (5)

5.1.4 Evalueer jou oom se besigheidsplan hieronder met betrekking tot die inligting wat in 'n besigheidsplan ingesluit moet word.

BESIGHEIDSPLAN
vir
Glen se Gastehuis

Die gastehuis sal in Jamestownstraat in King William's Town geopen word. Dit beoog om beide binnelandse en internasionale toeriste in die Oos-Kaap te akkommodeer. Omtrent twaalf mense sal op 'n voltydse basis daar werk. Die gastehuis sal in die plaaslike koerant en plaaslike radio geadverteer word.

(4)

5.1.5 Stel VIER maniere voor van hoe jou oom sy besigheid kan bevorder. (4)

5.2 Beveel enige VIER entrepreneuriese geleenthede in die gasvryheidbedryf aan. (4)

5.3 Verduidelik VYF riglyne wat gevolg moet word wanneer 'n effektiewe visuele bemerkingsinstrument ontwerp word. (5)

[30]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Gas het 'n bottel Sauvignon Blanc in 'n restaurant bestel. As 'n kelner in hierdie restaurant, help die gas deur die volgende vrae te beantwoord.



Glas A



Glas B

6.1.1 Klassifiseer die tipe wyn wat die gas bestel het. (1)

6.1.2 Identifiseer van die bostaande inligting die tipe glas wat gebruik word om die wyn in VRAAG 6.1.1 te bedien. (1)

6.1.3 Beveel aan die gas DRIE tipes kossoorte wat met die wyn in VRAAG 6.1.1 bedien kan word. (3)

6.2 Bespreek kortliks hoe jy die wyn aan die gas sal aanbied. (4)

6.3 Verduidelik DRIE riglyne wat gevolg moet word wanneer die wyn geskink word. (3)

6.4 Onderskei tussen pulp en stroop. Tabuleer jou antwoord soos volg:

PULP	STROOP

(4)

- 6.5 Bestudeer die prent van die dekplek hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.5.1 Identifiseer die tipe funksie vir die bostaande tafeluitleg. (1)
- 6.5.2 Verduidelik hoe jy die afsluitings *mise-en-place* vir die bostaande tafel-uitleg sal uitvoer. (5)
- 6.5.3 Beskryf kortliks hoe afkrummeling vir die bostaande tafel-uitleg uitgevoer kan word. (4)
- 6.5.4 Stel voor VIER voorsorgmaatreëls wat gevolg word wanneer afsonderlike eters hanteer word. (4)
- [30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200