



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

**NOVEMBER 2019**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**



---

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.

---

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantwerksaamhede	
	Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(30)
AFDELING C:	Voeding- en spyskaartbeplanning	
	Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane	
	Voedsel- en drankbediening	(50)
2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
4. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

**VOORBEELD:**

1.1.11 Voedselitems wat geneig is om vinnig te verrot staan as ... bekend.

- A verbruikersgoedere
- B nie-bederfbare produkte
- C bederfbare produkte
- D nie-verbruikersgoedere

**ANTWOORD:**

1.1.11 C

1.1.1 'n Tipies Suid-Afrikaanse gekruide rissiesous met gesnyde groente en boontjies word ... genoem.

- A sheba
- B atjar
- C salsa
- D chakalaka

1.1.2 Identifiseer die gereg waarin die plant hieronder die hoofbestanddeel is.



- A Breyani
- B Waterblommetjiebredie
- C Skilpadjies
- D Dolmades

- 1.1.3 Voorbeelde van oorhoofse kostes om 'n besigheid te bedryf is ...
- A huur van gebou, lone.
  - B belasting, arbeid.
  - C huur van toerusting, betaling van water en elektrisiteit.
  - D lone, huur van linne.
- 1.1.4 Die temperatuur-gevaarsone vir voedsel is tussen ...
- A -18 °C en 0 °C.
  - B -7 °C en 18 °C.
  - C 63 °C en 100 °C.
  - D 5 °C en 63 °C.
- 1.1.5 'n Voordeel van die gebruik van die EIEU-beginsel (FIFO) is dat dit ...
- A produkgehalte deur voorraadrotasie verseker.
  - B die beste manier is om voorraadgetalle te kontroleer.
  - C personeel bewus maak van voorraadvlakke.
  - D die herbestelvlakke bepaal.
- 1.1.6 Vis waarvan die vleis se kleur rooi/pienk is:
- A Geelbek, Snoek, Salm
  - B Tuna, Salm, Forel
  - C Koningklip, Forel, Sardyne
  - D Baber, Tuna, Tongvis
- 1.1.7 Watter een van onderstaande is NIE 'n rede waarom voedselitems in seisoen aangekoop moet word NIE?
- A Groter koolstofvoetspoor
  - B Goedkoper
  - C Beter kwaliteit
  - D Makliker bekombaar
- 1.1.8 Die sjef wat verantwoordelik is vir die voorbereiding van visgeregte:
- A Sjef Potager
  - B Sjef Poissonnier
  - C Sjef Plongeur
  - D Sjef Patissier
- 1.1.9 Organies-grootgemaakte hoender is voëls wat ...
- A buite rondloop en slegs beenmeel eet.
  - B so geteel is dat hulle minder borsvet bevat.
  - C gevoer is met chemiese formulekos.
  - D vry is van groeistimuleerders of steroïde.







1.1.10 Die basis van 'n veloute sous is ...

- A aftreksel en roux.
- B melk en eiergeel.
- C eiergeel en room.
- D roux en melk.

(10 x 1) (10)

## 1.2 PASITEMS

Kies die spesery of kruie in KOLOM B wat die beste by die gereg in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
GEREG	KENMERKENDE SPESERY OF KRUIE
1.2.1 Kerrievis	A 
1.2.2 Melktert	
1.2.3 Boerewors	
1.2.4 Pesto	B 
1.2.5 Focaccia	
	C 
	D 
	E 
	F 

(5 x 1) (5)

### 1.3 PASITEMS

Kies die beskrywing van pligte in KOLOM B wat die beste by die restaurantpersoneel in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.3.7 H.

KOLOM A		KOLOM B	
RESTAURANTPERSONEEL		PLIGTE	
1.3.1	Kos-en-drankbestuurder	A	Moet 'n grondige kennis van die Drankwet hê
1.3.2	Banketbestuurder	B	Doeltreffende koördinering en bestuur van al die voedsel- en drankafdelings
1.3.3	Maitre d'hotel	C	Hoogs gekwalifiseerde persoon met 'n uitgebreide kennis van wyne
1.3.4	Kroegpersoneel	D	Opstel van personeelroosters vir die restaurant
1.3.5	Sommelier	E	Bespreek reëlins rakende spyskaarte, wyn en musiek met voornemende kliënte
1.3.6	Restaurantbestuurder	F	Verseker dat mise-en-place doeltreffend geskied
		G	Dek die tafels

(6 x 1) (6)

## 1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord of term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 Alle kos en drank wat volgens Moslemwette verbode is
- 1.4.2 'n Tradisionele Xhosa-bredie van stampmielies en bone
- 1.4.3 Die tipe spyskaart wat geskik sal wees vir 'n geleentheid soos 'n troue
- 1.4.4 Die Franse term wat verwys na die voorbereiding en preservering van vleise soos salami's, terriens en patees
- 1.4.5 Om groente vir 'n kort rukkie in kookwater te dompel
- 1.4.6 Die kleur van die kapplank wat in die industrie vir gaar vleis gebruik word
- 1.4.7 Die nadelige gevolg wanneer voedsel sonder bedekking in die vrieskas geberg word
- 1.4.8 Die proses waar gis koolhidrate gebruik om koolstofdioksied en alkohol te vorm
- 1.4.9 Gepekelde harings wat om 'n agurkie gerol is
- 1.4.10 'n Bondel vars kruie en speserye wat gebruik word om aftreksels te geur

(10)

## 1.5 KEUSE-ITEMS

Kies VYF kosse uit die lys hieronder wat potensieel tot voedselbesmetting kan lei. Skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Slaai met 'n mayonnaise-basis
- B Rou pampoen
- C Gaar pasta
- D Vrugteslaai wat spanspek bevat
- E Droë bone
- F Rou eiers
- G Salami en ham

(5)



**1.6 KEUSE-ITEMS**

Kies uit die lys hieronder die groentesoort wat een van die hoofbestanddele in die gegewe geregte is.

A. Eiervrug	C. Kool	E. Tamatie
B. Aartappel	D. Blaarslaai	F. Brusselse spruite

1.6.1 Sauerkraut (1)

1.6.2 Caprese slaai (1)

1.6.3 Vichyssoise (1)

1.6.4 Moussaka (1)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

2.1 Onderskei tussen die terme *voedselbederf* en *voedselvergiftiging*. Gebruik praktiese voorbeelde om jou antwoord te staaf. (4)

2.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Pedro Marata begin 'n kitskosonderneming. Voordat hy sy onderneming oopmaak, stuur hy al sy voedselwerkers vir opleiding in voedselveiligheid.

2.2.1 Ondersteun Pedro se besluit om sy voedselwerkers op te lei. Verduidelik waarom dit so belangrik is dat mense wat voedsel berei om te verkoop, goeie kennis van voedselveiligheid moet hê. (3)

2.2.2 Stel DRIE riglyne saam vir Pedro en sy werkers sodat hulle die volgende tipes besmetting in die kombuis kan verhoed:

(a) Fisiese besmetting (3)

(b) Chemiese besmetting (3)

(c) Kruisbesmetting (3)

2.3 Alle restaurante behoort 'n doeltreffende sekuriteitstelsel te hê. Maak 'n lys van VYF komponente vir so 'n stelsel. (5)

2.4 Stel riglyne saam vir 'n hotel om elk van die onderstaande noodgevalle te hanteer:

2.4.1 'n Gas het by die swembad gegly en haar arm gebreek (3)

2.4.2 'n Gemeenskapstaking voor die hotel, op pad na die plaaslike munisipale kantore (3)

2.4.3 Gewapende rowers storm die voorportaal binne en eis dat die ontvangsdame die kontant in die kluis aan hulle gee (3)

**TOTAAL AFDELING B: 30**

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

3.1 Bestudeer die lys van geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Snoekpatee en Potbrood; Sjokolade-Mousse; Bobotie; Geelrys met Rosyne; Marogpoffertjies; Komkommer, Tamatie en Pikante Rissie Sambal; Tamatie-roomsop met Croutons; Geroosterde Biefstuk; Aartappelskyfies; Griekse Slaai; Malvapoeding met Rooibostee-vlasous

3.1.1 Kies uit die geregte 'n gereg wat as weerspieëling van ons inheemse Suid-Afrikaanse produkte beskou kan word:

- (a) Voorgereg (1)
- (b) Hoofgereg met bykosse (4)
- (c) Nagereg (1)

3.1.2 Marog word nie gewoonlik in supermarkte verkoop nie. Maak 'n voorstel vir 'n geskikte plaasvervanger vir marog. (1)

3.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Ontbyt is een van die belangrike dienste wat hotelle en gastehuse verskaf. Die verskeidenheid geregte en manier waarop dit aangebied word, kan bydra tot die kompeterende voordeel vir die onderneming.

3.2.1 Gee TWEE wenke vir die aanbod van graankosse vir ontbyt. (2)

3.2.2 Maak voorstelle vir TWEE maniere waarop eiers vir gaste voorberei kan word vir ontbyt. (2)

3.2.3 Deesdae kry gastehuse al hoe meer gaste wat vegetariërs is. Maak 'n lys van TWEE hoofgeregte vir ontbyt wat geskik sal wees vir vegetariërs. (2)

3.3 Gebruik jou kennis van spyskaartbeplanning en lewer krities kommentaar op die stelling hieronder.

'n Sjef kan nie dieselfde spyskaart vir 'n driegangete vir die volgende twee groepe gebruik nie:

- 'n middagete vir 'n damesboekklub
- 'n aandete vir die skool se eerste rugbyspan

(4)

3.4 Gee 'n rede vir elk van die volgende reëls wanneer aftreksels gemaak word:

3.4.1 Moenie sout byvoeg nie (1)

3.4.2 Skep die skuim gereeld af (1)

3.4.3 Prut stadig (1)

3.5 Identifiseer TWEE groente hieronder wat NIE geskik is vir aftreksels nie. Motiveer jou antwoord.

sampioene; wortels; blomkool; knoffel; aartappels; preie

(4)

3.6 Verduidelik die betekenis van die volgende terme wat verband hou met aftreksels:

3.6.1 Mirepoix (2)

3.6.2 Fumet (2)

3.6.3 Deglasuur (2)

3.7 Maak 'n lys van VIER kenmerke van 'n goeie sop. (4)

3.8 Bestudeer die kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

GEREG: SAMPIOEN FRITTATA			
AANTAL PORSIES: 4			
Bestanddele	Eenheid benodig	Eenheid aangekoop	Aankoopprys
Eiers	8	dosyn	R18,00
Sampioene	750 g	1 kg	R80,00

3.8.1 Bereken die totale koste om die gereg te berei. Toon alle berekeninge. (4)

3.8.2 Bereken die koste per porsie. (2)

[40]

**VRAAG 4**

- 4.1 Bestudeer die volgende twee seekosdisse en vergelyk dit met mekaar deur die tabel hieronder te voltooi.

**A.****B.**

		<b>A</b>	<b>B</b>
4.1.1	Naam van gereg		
4.1.2	Land van oorsprong		
4.1.3	Tradisionele styselbykos		
4.1.4	Gaarmaakmetode		

(8)

- 4.2 Bestudeer die foto van die hoendergereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Maak 'n aanbeveling vir 'n geskikte hoendersnit vir hierdie gereg. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.2.2 Gee TWEE wenke vir die gaarmaak van hierdie gereg om te verhoed dat die eindproduk droog is. (2)
- 4.2.3 Stel TWEE geskikte ... voor wat die gereg sal komplementeer.
- (a) vulsels (2)
- (b) bygeregte (2)

- 4.3 Gee DRIE wenke vir die hantering van hoender om voedselvergiftiging en bederf uit te skakel. (3)
- 4.4 Veronderstel jy moet 'n brood bak vir iemand wat allergies is vir gluten. Maak 'n lys van DRIE meelsoorte wat jy as alternatief vir koringmeel kan gebruik en wat glutenvry is. (3)
- 4.5 Gee DRIE funksies van die volgende bestanddele in gebak:
- 4.5.1 Suiker (3)
- 4.5.2 Eiers (3)
- 4.6 Kies uit die geregte hieronder TWEE voorbeelde van geregte waar stoom 'n belangrike rysmiddel is:

wortelkoek; sjokolade-bruintjies; roompoffertjies; karringmelkbeskuit; tertdeeg; pizza

(2)

- 4.7 Bestudeer die foto's van koeke waarvan die resultate ongewens is hieronder.



Identifiseer die fout in elk en gee TWEE moontlike redes vir die foute. Tabuleer jou antwoord soos volg:

		FOUT	TWEE REDES
4.7.1	Koek A	(1)	(2)
4.7.2	Koek B	(1)	(2)

(6)

- 4.8 Verduidelik die effek van die volgende op die eindresultaat van gisgebak:

- 4.8.1 Te min sout (1)
- 4.8.2 Te veel sout (1)
- 4.8.3 Te min vloeistof (1)
- 4.8.4 Te veel vloeistof (1)

**[40]****TOTAAL AFDELING C: 80**

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

### VRAAG 5

- 5.1 Kies 'n geskikte wet vanuit die lys hieronder wat beskerming bied aan werkers en werkgewers in die Gasvryheidsbedryf in elke situasie wat hieronder gegee word.

Wet op Basiese Diensvoorwaardes; Wet op Billike Indiensneming;  
Higiëneregulasies R918; Wet op Arbeidsverhoudinge;  
Wet op Vreemdelingebeheer; Algemene Veiligheidsregulasies 1031;  
Wet op Werkloosheidsversekering; Wet op Beroepsbeserings en -siektes

- 5.1.1 Nomsa het brandwonde opgedoen toe 'n gasbottel in die kombuis ontplof het. Sy kan vir 2 maande nie werk nie. Haar mediese verlof is reeds uitgeput.
- 5.1.2 Hester kon nie aansoek doen vir die pos as Sous Sjef nie. Volgens haar werkgewer kom slegs manspersoneel daarvoor in aanmerking.
- 5.1.3 Die restaurant waar Hein gewerk het, het hul personeelgetalle verminder en Hein is nou sy werk kwyt.
- 5.1.4 Simphiwe is die eienaar van 'n restaurant. Hy sorg dat sy restaurant se gesondheids- en veiligheidsbeleid gevolg word en duidelik sigbaar is. Brandblussers word gereeld nagegaan en gediens.
- 5.1.5 Die Sunshine Coast Hotel neem jaarliks sjefs uit Portugal in diens. Daar word gekontroleer dat hulle wettige permitte het. (5)
- 5.2 Maak 'n lys van VIER eienskappe waaroor 'n sjef moet beskik. (4)
- 5.3 Gee die Franse naam van die sjef in 'n groot kombuis wat verantwoordelik is vir die volgende geregte:
- 5.3.1 Vleisaftreksels/Soppe
- 5.3.2 Beesvleisgeregte
- 5.3.3 Groentegeregte
- 5.3.4 Nageregte en fyngebak (4)
- 5.4 Bespreek VIER gevolge wat swak higiëne van kombuispersoneel vir 'n instelling kan inhou. (4)
- 5.5 Noem VIER verantwoordelikhede van die werkgewer van 'n gasvryheids-instelling soos voorgeskryf deur die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid. (4)
- 5.6 Bespreek hoe spanwerk die gladde verloop van die produksie-area in 'n restaurant sal verseker. (4)

[25]

**VRAAG 6**

6.1 Bestudeer die foto's van bedieningstyl hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die bedieningstyl wat deur elke foto uitgebeeld word. (6)
- 6.1.2 Maak 'n lys van DRIE voordele om bedieningstyl **D** te gebruik. (3)
- 6.1.3 Verduidelik waarom die geregte van bedieningstyl **C** so duur is. (2)
- 6.1.4 Verskaf TWEE nadele om bedieningstyl **A** vir 'n groot groep gaste te gebruik. (2)



- 6.2 Elke restaurant het 'n spesifieke prosedure om gaste te verwelkom en te plaas wanneer hulle arriveer. Skryf 'n algemene prosedure, wat in enige onderneming aanvaarbaar sou wees, neer. (6)
- 6.3 Beskryf wat restaurantbestuur en -personeel kan doen om 'n aangename atmosfeer en restaurantomgewing te skep. (3)
- 6.4 Verduidelik wat die term *afkrummel* beteken. Verwys in jou antwoord na die stadium van die maaltyd wanneer dit gedoen word en watter toerusting daarvoor gebruik word. (3)
- [25]

**TOTAAL AFDELING D: 50**  
**GROOTTOTAAL: 200**













