



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2019

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Lees die volgende noukeurig deur voordat die vrae beantwoord word:

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywigheide; 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.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Begin elke afdeling op 'n NUWE bladsy.
5. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A**VRAAG 1: KORTVRAE****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 (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van yster is ...

- A melk.
- B wortels.
- C lewer.
- D brood.

ANTWOORD: 1.1.11 C

1.1.1 Die inkomste wat jy kry van die verkoop van 'n produk minus al die uitgawes, word ... genoem.

- A bruto koste
- B netto koste
- C bruto wins
- D netto wins

1.1.2 'n Geskikte voorgereg vir iemand wat 'n hoë vet-lae-koolhidraat-dieet volg:

- A Avokado Ritz
- B Aartappelsop met croutons
- C Skilferkorsdoppies met hoender en roomvulsel
- D Plaatkoekies met salm en roomkaas

1.1.3 'n Persoon wat aan 'n hartsiekte ly, behoort ... uit hom/haar daaglikse dieet uit te sluit.

- A Engelse komkommer
- B diepgebraaide hoenderdye
- C volkoringbrood
- D afgeroomde melk

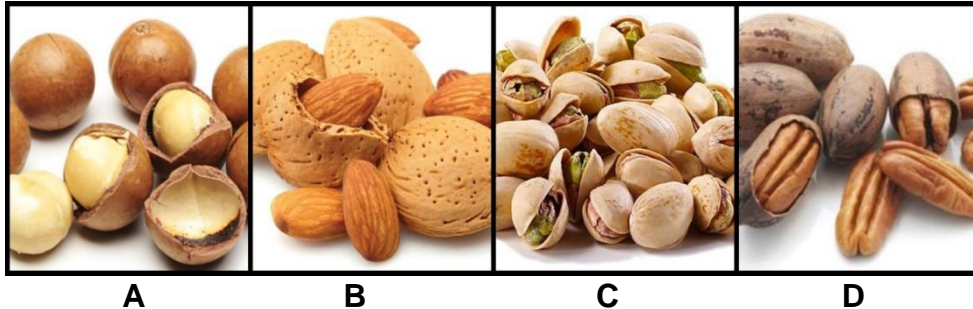
1.1.4 Die tipe vegetariese dieet wat vis insluit, staan as 'n ...-vegetariese dieet bekend.

- A ovo
- B pollo
- C lakto
- D pesco

1.1.5 Die hoofrede waarom klein gaatjies in 'n broskorsbasis geprik word voordat dit gebak word:

- A Verseker 'n bros tekstuur
- B Verhoed die oppof en rys van die deeg
- C Bevorder die glasering van die kors
- D Dra by tot 'n skilferagtige voorkoms

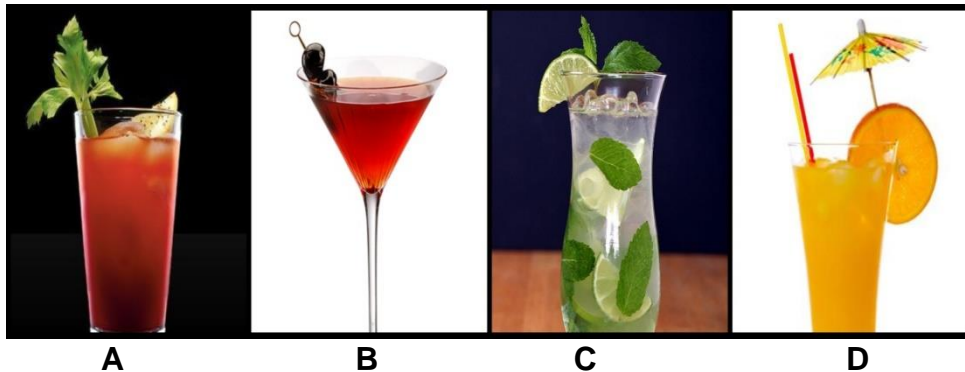
1.1.6 Identifiseer pistasie neutte uit die prente hieronder. Dit het 'n unieke groen kleur en word in pasteitjies, tertjies en nageregte gebruik.



1.1.7 'n Restaurantdranklisensie stel die eienaar in staat om drank ... te verkoop.

- A op Sondag saam met 'n ete
- B aan 'n persoon ouer as 17
- C in grootmaat aan gastehuseienaars
- D teen 09:00 in die oggend

1.1.8 Identifiseer die mees algemene manier om 'n Bloody Mary te bedien en garneer:



1.1.9 'n Wortelkoek lewer 12 porsies. Die totale koste van die wortelkoek is R132. Die koste vir EEN porsie is:

- A R14
- B R22
- C R24
- D R11

1.1.10 'n Wyn geskik om met geroosterde snoek te bedien:

- A Shiraz
- B Pinotage
- C Sauvignon Blanc
- D Sjerrie

(10 x 1) (10)

1.2 EENWOORD-ITEMS

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

- 1.2.1 'n Franse term vir 'n pasta van meel en water; die eerste stadium tydens bereiding van deeg
- 1.2.2 'n Formele ete wat gewoonlik vir 'n groot aantal mense wat 'n spesifieke geleentheid vier, gehou word
- 1.2.3 Die bedieningstyl waar kelners uit 'n opdienskottel voedsel vir gaste met behulp van 'n lepel en vurk inskep
- 1.2.4 Medikasie wat vir die behandeling van MIV gebruik word
- 1.2.5 'n Wynkenner wat gaste in 'n restaurant oor die keuse van wyn saam met hul ete raad kan gee
- 1.2.6 Die stel reëls van 'n onderneming wat klere of uniforms wat werknemers moet dra voorgeskryf
- 1.2.7 Die minimum getal eenhede van 'n voedsel-item in die voorraadkamer is bereik en 'n bykomende hoeveelheid moet bestel word
- 1.2.8 Die proses waardeur gesmelte sjokolade so hanteer word dat dit maksimum glans asook die korrekte tekstuur behou
- 1.2.9 Die proteolitiese ensiem in rou pynappel wat stolling verhoed
- 1.2.10 Die term wat vir klein soet geregte, bv. sjokolade-truffels, wat aan die einde van 'n maaltyd aan gaste bedien word gebruik word. Dit word gewoonlik nie op die spyskaart aangedui nie

(10 x 1) (10)

1.3 KEUSE

Identifiseer VIER voedselitems in die lys hieronder wat vir 'n persoon wat aan hoë bloeddruk lei, geskik is. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Laevet-vanieljejogurt
- B Salami-toebroodjie
- C Skelvis met kaassous
- D Kitssjokoladepoeding
- E Koljanderlensieslaai
- F Bruinrys en vispaella
- G Geroosterde hoenderfilet
- H. Romerige gerookte mosselsop (4 x 1) (4)

1.4 KEUSE

Identifiseer VYF voorbeelde van oorhoofse kostes wat restaurantbestuurders in gedagte moet hou. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Lone van personeel
- B Maandelikse huur van gebou
- C Vervoerkoste, byvoorbeeld brandstof
- D Aanlyn aankope van voedselvoorrade
- E Maandelikse munisipale rekening vir water en elektrisiteit
- F Inhuur van ekstra kelners vir spesiale geleenthede
- G Instandhoudingskoste, byvoorbeeld diens van toerusting
- H BTW (5 x 1) (5)

1.5 PASITEMS

Kies 'n illustrasie wat die beste by die vleisterme wat hieronder gelys word pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.5.7 K.

1.5.1 Lamsrakke

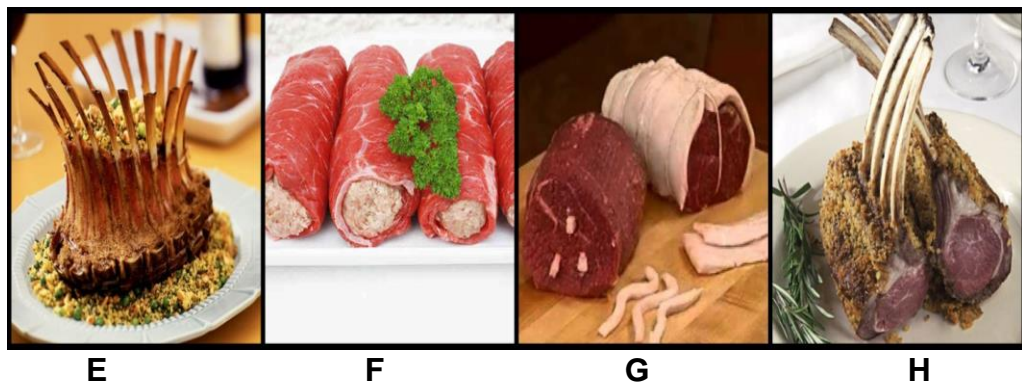
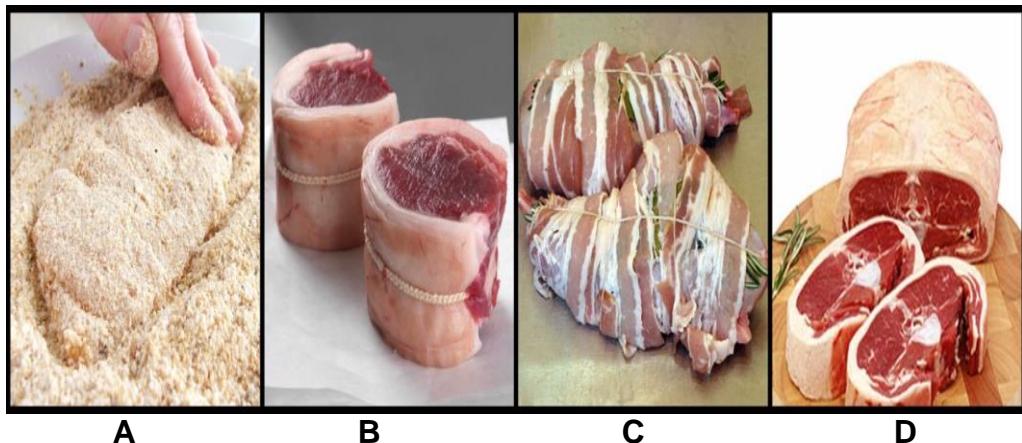
1.5.2 Kroonbraad

1.5.3 Blindevinke

1.5.4 Noisette

1.5.5 Bardeer







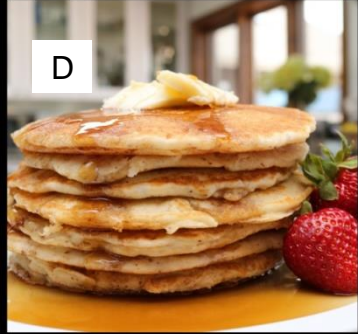
1.5.6 Paneer



(6 x 1) (6)

1.6 PASITEMS

Kies 'n nagereg uit KOLOM B wat by 'n gaarmaakmetode in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.6.1 H.

KOLOM A GAARMAAKMETODE		KOLOM B NAGEREG	
1.6.1	Posjeer	 	 
1.6.2	Bak		
1.6.3	Diepvetbraai		
1.6.4	Stowe		
1.6.5	Vlakvetbraai		
		 	
			

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHED; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die koerantberig hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Alle werkers van *Chippers* word heropgelei!

Chippers sal al sy personeel heroplei nadat 60 kliënte by 'n restaurant in Kaapstad verlede maand siek geword het. Hoofuitvoerendebeampte, Simpiwe Nati, het in 'n verklaring die volgende gesê: "Aan die begin van volgende week sal elke werknemer van *Chippers* nuwe opleiding in voedselveiligheidspraktyke ontvang." Na die bekendmaking van die voorvalle het *Chippers* se omset landwyd met 8% gedaal.

'n Amptenaar van die Wes-Kaapse Departement van Gesondheid het aangekondig dat 'n bakterieë wat, *Clostridium perfringens* genoem word die oorsaak was van die kliënte se siekte. Dit word veroorsaak deur kos by onveilige temperature te laat.

Chippers, as restaurantgroep, het 'n nul-toleransie beleid ten opsigte van werkers se voedselveiligheidspraktyke. Sommige van die personeel gaan afgedank word. Die Kaapstad restaurant is tydelik gesluit. Die restaurant word skoongemaak en ontsmet. Al die kos sal vervang word.

Nuwe pogings word aangewend om kliënte terug te wen. Onder die nuwe bestuur van Nati kan besoekers korter wagtye, verbeterde digitale bedrywighede asook nuwe spyskaartitems verwag.

[Eie bron]

- 2.1.1 Analiseer die berig. Stel DRIE redes saam waarom dit vir die gasvryheidsbedryf so belangrik is om aandag aan voedselhigiëne te skenk. (3)
- 2.1.2 Identifiseer DRIE negatiewe gevolge wat *Chippers* as besigheid na afloop van die insidente van siek klante beleef het. (3)
- 2.1.3 Gebruik die inligting uit die koerantberig om 'n lys van VYF strategieë saam te stel wat *Chippers* in werking gestel het na afloop van die insident waar voedselveiligheidspraktyke nie gevolg was nie. (5)
- 2.2 Bespreek, met behulp van voorbeelde, hoe elk van die volgende tot gaste se positiewe vakansie-ervaring, wanneer hulle by 'n hotel of gastehuis arriveer, kan bydra:
- 2.2.1 Personeel
- 2.2.2 Tegnologie
- 2.2.3 Fisiese voorkoms van die gebou (3 x 2) (6)
- 2.3 Elektroniese betaalpuntsisteme (*Point of sales*) is nou al 'n alledaagse kenmerk in die restaurantbedryf. Lewer krities kommentaar oor hoe dit die verskeie aspekte van die bedryf positief beïnvloed. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20


AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 Bestudeer die onderstaande uittreksel en sigblad en beantwoord die vrae wat volg.


Melanie Davis, 'n geleentheidbeplanner vir *Event Espresso*, was gevra om 'n kwotasie vir Esmerelda Fernandez saam te stel. Haar dogter, Ester, trou op 12 Desember 2019 in Addo.

Melanie het die sigblad hieronder saamgestel waarin sy al haar uitgawes aandui. Sy het dit as 'n riglyn gebruik toe sy die kwotasie vir Esmerelde saamgestel het. In die kwotasie dui sy aan dat die troue R700 per persoon sal wees.

Event Espresso					
Melanie Davis					
45 Oak Sraat, Oos-Londen 071-5413628					
NAAM VAN KLIËNT	Esmerelda Fernandez				
BESONDERHEDE	esme91@gmail.com; 079-8441987				
GELEENTHEID	Troue				
DATUM EN TYD	12 Desember 2019; 17:00				
AANTAL GASTE	80				
PLEK	The Stables - Addo; Bedouin Tent				
UITGAWES					
VOEDSELKOSTE		OORHOOFSE KOSTE		PERSONEEL	
CANAPÉS	R2 400	HUUR VAN TENT	R10 000	SKOONMAKERS	R1 500
VO ORGEREG	R2 400	BAIN-MARIES	R450	KELNERS	R3 000
HO OFGEREG	R6 400	HUUR VAN MEUBELS	R3 000	MÂITRE D'	R1 500
NAGEREG	R3 000	LINNE, BREEKWARE	R1 600	CHEFS	R4 500
TROUKOEK	R1 500	MESSEGOED	R1 000		
KAAS; KOFFIE	R1 200	TAFELVERSIERINGS	R3 200		
		VERVOER	R600		
TOTAAL :	R16 900	TOTAAL :	R19 850	TOTAAL :	R10 500

- 3.1.1 Bereken die totale koste van die geleentheid. Toon ALLE berekeninge. (3)
- 3.1.2 Gebruik die gegewe inligting en bereken die wins wat *Event Espresso* met hierdie geleentheid sal maak. (4)
- 3.1.3 Nadat Esmerelda die kwotasie bestudeer het en met ander troubeplanners syne vergelyk het, het sy vir Melanie gebel en sy het mondelings bevestig dat sy die kwotasie aanvaar. Gee 'n wenk aan *Event Espresso* om te verseker dat hulle geen verliese met kansellaries gaan lei nie. (2)

- 3.1.4 Gebruik die bogenoemde inligting om die kwotasievorm hieronder te voltooi. Skryf slegs die vraagnommer (3.1.4) en die word/term langs die letters (A–F) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

A.	
	
Kwotasie	
Naam van kliënt:	B.
Kontakbesonderhede:	C.
Datum:	12 Desember 2019
Tyd:	17:00
Geleentheid:	Troue
Plek:	The Stables, Addo
Gaste:	80
Aantal gange op spyskaart:	D.
Totale koste:	E.
Geleentheidskoördineerder:	F.

(6)

- 3.1.5 Dit is belangrik vir 'n onderneming soos *Event Espresso* om hul winsgrens hoog te hou. Formuleer VIER duidelike riglyne vir die spysenieringsafdeling wat hulle kan help om hul wins te verhoog.

(4)

- 3.2 Bestudeer die prente van twee tipes gelatien hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**A****B**

- 3.2.1 Vergelyk die verskille tussen die twee tipes gelatien deur die onderstaande tabel te voltooi. (8)

		A	B
(i)	Tipe gelatien	(1)	(1)
(ii)	Gee stapsgewys riglyne vir die gebruik van elke tipe	(3)	(3)

- 3.2.2 'n Aarbeimousse het in twee lae met 'n eierwitskuim-laag bo-op gestol. Verduidelik waarom dit gebeur het. (2)

- 3.2.3 Voorspel wat die eindresultaat sal wees indien rou vye in 'n gelatien nagereg gebruik word. Gee redes vir jou antwoord. (3)

- 3.3 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**A****B**

- 3.3.1 Vergelyk gereg **A** en **B** deur die volgende aan te dui:

- (a) Die naam van die gereg (2)
- (b) Die tipe deeg wat gebruik word (2)
- (c) Vulsel (2)
- (d) Plek op die spyskaart (2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 Kies uit onderstaande lys SES items wat geskik sal wees om by 'n skemerkelkpartytjie met 'n tipiese Suid-Afrikaanse tema te bedien. Daar moet VIER soutgeregte en TWEE soetgeregte wees.

SOUT

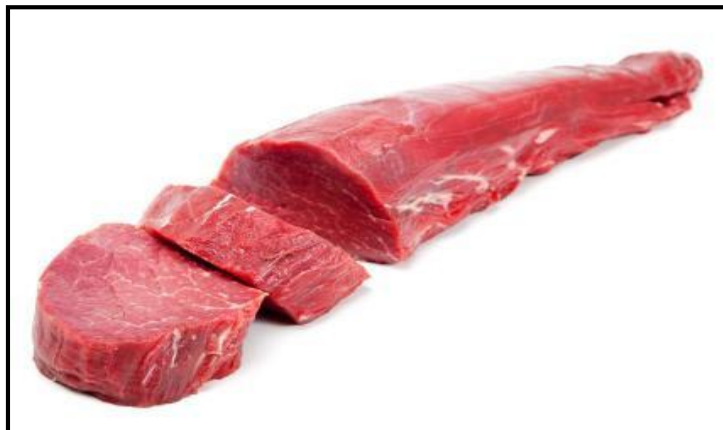
- Hoenderdye in Rooiwynsous
- Mini Biltong Quichés
- Mieliemeel-en-Marog Poffers
- Mini Hoenderpasteitjies
- Gerookte Salm op Aartappel Rösti
- Pikante Rissie gevul met Roomkaas
- Samoesas

SOET

- Kaaskoek met Vars Vrugte
- Petit Fors
- Klein Melktertjies
- Koeksisters
- Ystervarkies

(6)

- 4.2 Bestudeer die prent van 'n vleissnit hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Hoe sal bostaande vleissnit op 'n restaurant se spyskaart aangedui word? (1)
- 4.2.2 Identifiseer die deel van die beeskarkas waarvan bogenoemde gesny word. (1)
- 4.2.3 Stel EEN gaarmaakmetode wat geskik is vir die vleissnit voor. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.2.4 Bespreek DRIE voorsorgmaatreëls wat gevolg moet word om die verlies van vog wanneer die bogenoemde vleissnit gaargemaak word, te voorkom. (3)
- 4.2.5 Gee die term wat vir die verspreiding van vet in die weefsel gebruik word. (1)
- 4.2.6 Verduidelik wat die rolmerk AAA 333 op die vleis vir die verbruiker sal beteken. (2)

4.3 Beantwoord die volgende vrae rakende chouxdeeg.

4.3.1 Chouxdeeg is 'n veelsydige deeg. Motiveer hierdie stelling. (2)

4.3.2 Gee wenke vir die bewaring van:

(a) Rou chouxdeeg (2)

(b) Gaar chouxdeeg (2)

4.3.3 Gee redes vir die volgende wanneer chouxdeeg voorberei word:

(a) Klits eiers een vir een by (1)

(b) Prik die poffertjies aan die onderkant met 'n vurk nadat dit gebak het en sit dit dan weer terug in die oond (1)

4.3.4 Voorspel die resultate indien die volgende foute tydens die voorbereiding gemaak is:

(a) Haal die deksel van die kastrol af in stap een. Kook water en botter vir 5 minute (1)

(b) Bak vir 'n halfuur teen 160 °C (1)

4.3.5 Beskryf kortliks die samestelling van die volgende chouxdeeg produkte:

(a) Churros

(b) Pommes Dauphine

(c) Gougère (3 x 2) (6)

4.4 Gee die Franse term vir:

4.4.1 Bakkersvlavulsel (1)

4.4.2 Eiervla (1)

4.4.3 Soet brosdeeg (1)

- 4.5 Bestudeer die prent van die appelkooskonfyt hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Dui DRIE metodes aan wat gebruik is om hierdie produk te preserveer. (3)
- 4.5.2 Identifiseer 'n moontlike teikenmark vir hierdie spesifieke produk. (2)
- Motiveer jou antwoord. [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Suzette woon in *Jeffreysbaai* en beplan om haar dubbelmotorhuis in 'n selfsorg woonstel wat sy *Dolphin Dance* gaan noem, te omskep. Dit sal in die behoefte van gesinne wat bekostigbare akkommodasie benodig, voorsien. Die ligging van haar plek is uitstekend. Dit is stapafstand na die strand. Sy het genoeg meubels vir die woonstel, maar benodig ongeveer R70 000 vir opknapping, die inrigting van 'n kombuis en badkamer, beddegoed asook nuwe vloerbedekkings. Sy wil 'n *Facebook*-blad vir haar besigheid skep.

- 5.1.1 Suzette het die moontlikheid vir 'n nuwe sakegeleentheid raakgesien. Maak 'n lys van VYF eienskappe waaroor sy moet beskik om suksesvol te wees. (5)
- 5.1.2 Suzette wil 'n bank vir 'n lening nader. Sy moet 'n sakeplan saamstel. Lys al die aspekte van 'n sakeplan asook die inligting wat hierbo gegee word. (8)
- 5.1.3 Noem DRIE maniere, behalwe haar *Facebook*-blad hoe Suzette haar besigheid kan bemark. (3)
- 5.1.4 Stel TWEE maniere voor hoe *Dolphin Dance* tot direkte werkskepping kan bydra. (2)
- 5.1.5 Beskryf DRIE indirekte werksgeleenthede wat *Dolphin Dance* kan skep. (3)
- 5.1.6 Ondersoek die moontlike markkragte wat Suzette se besigheid kan beïnvloed. (4)
- 5.1.7 Gee DRIE riglyne vir Suzette om seker te maak haar *Facebook*-blad 'n effektiewe bemarkingshulpmiddel is. (3)
- 5.1.8 Somtyds is daar kragonderbrekings (*beurtkrag*) gedurende vakansietye. Gee TWEE wenke aan Suzette as voorsorgmaatreëls om te verseker dat haar gaste nie enige ongerief verduur nie. (2)

[30]

VRAAG 6

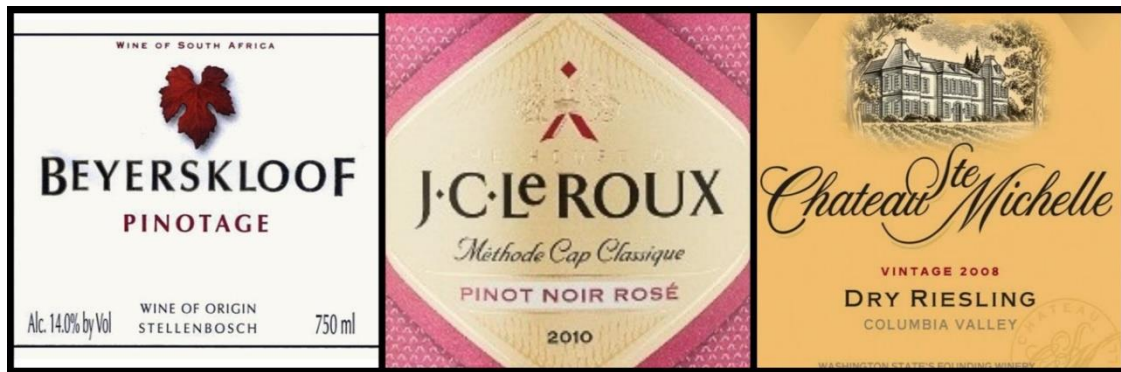
6.1 Pedro is 'n wynkelner by 'n restaurant. Help hom om die regte glas vir elke drankie te identifiseer. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommer (6.1.1–6.1.7) neer.

**A****B****C****D****E****F****G****H**

- 6.1.1 Martini
- 6.1.2 Vonkelwyn
- 6.1.3 Rooiwyn
- 6.1.4 Sjerrie
- 6.1.5 Whisky
- 6.1.6 Bier
- 6.1.7 Brandewyn

(7)

6.2 Bestudeer die wynetikette hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Vergelyk die bostaande wyn deur die onderstaande tabel te voltooi:

		WYN A	WYN B	WYN C
6.2.1	Kultivar			
6.2.2	Kleur			
6.2.3	Temperatuur van bediening			
6.2.4	Hoe vol behoort 'n glas geskink word?			

(12)

6.3 Jy moet 'n spyskaart vir 'n huweliksonthaal saamstel. Die bruid wil graag nagereg sowel as kaas en beskuitjies op die spyskaart hê. Maak aanbevelings aan die bruid rakende die volgorde van bediening van bogenoemde items op die spyskaart. Motiveer jou antwoord.

(3)

6.4 Beskryf VIER prosedures wat kelners tydens die afsluitings mise-en-place behoort te volg.

(4)

6.5 Verduidelik hoe kelners die volgende situasie behoort te hanteer:

Die restaurant is baie besig en gaste moet lank vir hul voedselbestelling wag.

(4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

