



**NASIONALE
SENIORSERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2023

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1 D ✓

1.1.2 C ✓

1.1.3 B ✓

1.1.4 A ✓

1.1.5 C ✓

1.1.6 D ✓

1.1.7 B ✓

1.1.8 A ✓

1.1.9 D ✓

1.1.10 C ✓

(10 x 1) (10)

1.2 PAS-ITEMS

1.2.1 E ✓

1.2.2 G ✓

1.2.3 D ✓

1.2.4 F ✓

1.2.5 B ✓

1.2.6 C ✓

(6 x 1) (6)

1.3 PAS-ITEMS

1.3.1 E ✓

1.3.2 D ✓

1.3.3 F ✓

1.3.4 A ✓

(4 x 1) (4)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Broskors ✓
- 1.4.2 Beignets ✓
- 1.4.3 Agar-agar ✓
- 1.4.4 Ganache ✓
- 1.4.5 Table d'hôte ✓
- 1.4.6 Brut ✓
- 1.4.7 Rib ✓
- 1.4.8 BGV/Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid ✓
- 1.4.9 Pinotage ✓
- 1.4.10 Mageu/mahewu/amarhewu/anaahewu ✓ (10 x 1) (10)

1.5 KEUSES

- A / Cabernet Sauvignon ✓
- B / Pinot Noir ✓
- F / Merlot ✓
- H / Shiraz ✓
- I / Cinsaut ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

1.6 VOLGORDE

- C ✓
- D ✓
- E ✓
- A ✓
- B ✓ (Moet in hierdie volgorde wees) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Gastro-enteritis ✓ (1)
- 2.1.2
- Koors ✓
 - Braking ✓
 - Ontwatering ✓
 - Hoofpyne ✓
 - Maagpyn ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.1.3
- Voedselhanteerders met swak higiëne-praktyke versuim om hul hande behoorlik te was nadat hulle die toilet gebruik het ✓✓
 - Deur die inname van besmette voedsel /drankies /chemikalieë ✓✓
 - Gebruik openbare toilette/ te veel besoekers en nie genoeg openbare toilette nie ✓✓
 - Vlieë en insekte op die kos / vlieë wat deur menslike of dierlike ontlasting besmet is, dra die siekte ✓✓ (Enige 3 x 2) (6)
- 2.2 2.2.1
- Ons het baie kulture in ons land ✓
 - Dit is belangrik dat mense mekaar verstaan en verdraagsaam wees teenoor mekaar se kultuur / daar moet samewerking met mekaar se kultuur wees ✓ (2)
- 2.2.2
- Verskillende kulture het verskillende etiketreëls wat hulle op hul gemak laat voel ✓
 - Wees bewus van die verskillende maniere om respek te toon, byvoorbeeld hand te skud, te buig, op te staan ✓ (2)
- 2.2.3
- Groet is belangrik in alle kulture ✓
 - Deur te groet, gee jy erkenning aan daardie persoon ✓
 - As jy nie die gas groet nie, sê jou lyftaal: Ek sien jou nie ✓
 - Die eerste kontak wanneer daar gegroet word gee die toon vir toekomstige verhoudings aan ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.3
- Rekenaars verskaf die korrekte verslae op die regte tyd, wat 'n makliker en vinniger besluitnemingsproses tot gevolg het ✓
 - Rekenaarstelsels kan porboodskappe verskaf indien 'n fout gemaak word/ Verskaf 'n proboodskappe vir geleenthede en proboodskappe vir regstellende aksie op 'n proaktiewe wyse ✓
 - Die rekenaarstelsel kan gebruik word om beplanning en beheerfunksie moontlik te maak om doelwitte van die organisasie te bereik, byvoorbeeld strenger sekuriteit met kontant en kredietkaarttransaksies ✓
 - Bestellings kan meer akkuraat wees as gevolg van 'n gemeenskaplike taalstelsel wat tussen restaurant en kombuis gebruik word ✓
 - POS-stelsels kan gedetailleerde verslae verskaf / stadige verkopers identifiseer wat maklik verander kan word / produktiwiteit verhoog ✓

- Voorraadbeheerstelsels op die rekenaar kan tyd bespaar en meer effektief wees ✓
- Rekenaars is voordelig vir rekeningkundige doeleindes in terme van finansiële beplanning en begrotingsbeheer / berekening van wins en verlies / voorraadbestuur / werknemers se tyd en bywoning dophou ✓
- Rekenaarprogramme om besprekings te maak kan bepaal watter kamers en tariewe beskikbaar is vir 'n spesifieke nag(te)/beskikbaarheid van kamers / besetting-% ✓
- Huishouers wat dieselfde program as die voorkantoor gebruik, kan elke dag verifieer watter gaste bly en watter uitteken. Dit help hulle om te weet watter kamers heeltemal skoongemaak moet word en watter kamers slegs opgeruim moet word ✓
- Rekenaars is 'n bron van inligting ✓
- Gasvryheidsinstelling kan beter diens aan hul kliënte lewer ✓ (Enige 4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Croquembouche ✓ (1)
- 3.1.2
- Verhit water en margarien / botter / smeer tot kookpunt ✓
 - Voeg meel dadelik by bogenoemde mengsel en roer tot 'n stywe bal vorm wat van die kante van die kastrol wegtrek ✓
 - Laat effens afkoel en voeg eiers een op 'n slag by totdat dit 'n gladde en sagte konsistensie het / sagte deeg vorm wat sy vorm behou ✓ (3)
- 3.1.3
- Chouxdeeg kan vir soet en sout geregte gebruik word – byvoorbeeld Franse troukoek en sout aartappelpoffertjies ✓
 - Chouxdeeg kan voorberei word deur 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes te gebruik, byvoorbeeld gereg **A** word gebak en gereg **B** word in diepvet gebraai ✓ (2 x 2) (4)
- 3.1.4 (a) Geklopte room / Chantilly room / bakkersvla (crème pâtissière)/ suurlemoensmeer / sjokolademousse /karamel-kondensmelk ✓ (Enige 1 x 1)
- (b) Karamelsous / sjokoladesous / bestuif met versiersuiker / ganache ✓ (Enige 1 x 1)
- (c) Spin-suiker / eetbare blomme / sjokolade-truffels / mini meringue vorms / vars vrugte/ bestuif met versiersuiker ✓ (Enige 1 x 1) (3)
- 3.1.5
- Amuse-bouche / voorgereg ✓
 - Bykomstigheid met sop ✓
 - Bygereg met hoofgereg ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.2 3.2.1 A – Pasteurisasie / fermentasie ✓
B – Beroking / kook ✓
C – Hoë konsentrasie van sout of asyn / kook / pekel ✓
D – Vakuum verpak / verwyder van lug of suurstof ✓ (4 x 1) (4)
- 3.2.2
- 'n Verskeidenheid voedselprodukte is regdeur die jaar beskikbaar/ produkte is buite seisoen beskikbaar ✓
 - Gepreserveerde en selfs eksotiese kosse is beskikbaar aangesien dit langer hou en makliker vervoer kan word ✓
 - Gevriesdroogde produkte is liggewig en kan maklik gedra word
 - Beroking ontwikkel geur ✓
 - Veilige bergingsperiodes van voedsel word verleng ✓
 - Gepreserveerde produkte kan maklik geberg word, byvoorbeeld blikkies of gedroogde kos ✓
 - Tyd en arbeid word bespaar aangesien sekere voorbereiding reeds gedoen is ✓
 - Etikette verskaf voedingsinligting ✓

- Kosse kan op sy hul geëet word, byvoorbeeld ingemaakte vrugte of dit kan in geregte gebruik word, byvoorbeeld viskoekies gemaak van ingemaakte tuna ✓
 - Voedselpreservering voorkom dat voedsel deur die werking van ensieme en mikro-organismes bederf ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 3.2.3 Was flesse in warm seperige water en spoel goed. Dan kan dit ...
- vir ongeveer 10 minute in water gekook word ✓
 - onderstebo in die warm oond gedroog word ✓
 - in die mikrogolfoond verhit word totdat die water verdamp het ✓ (3)
- 3.2.4
- Appelkoossap-stroop ✓
 - Appelkooskonfyt ✓
 - Appelkoosblatjang ✓
 - Gedroogde appelkose ✓
 - Ingemaakte appelkose ✓
 - Versuikerde appelkose ✓
 - Gedroogde appelkoosrolle ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.2.5 Asyn / Sout / Suiker ✓ (1)
- 3.3 3.3.1 Pluimvee / eiers / melk en suiwelprodukte ✓ (1)
- 3.3.2 Melk en suiwelprodukte ✓ (1)
- 3.3.3 Vis en seekos / eiers / melk en suiwelprodukte ✓ (1)
- 3.4 3.4.1
- Dit versag die droë nierbone ✓
 - Om die bone te hidreer ✓
 - Om die gaarmaaktyd te verkort ✓
 - Laat boontjies toe om tot 2/3 keer hul oorspronklike grootte uit te swel ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.4.2 Dit verminder winderigheid / ingewandsgasse na die eet van bone ✓ (1)
- 3.5 3.5.1 Totale koste = R2 500 + R1 500 + R2 300 ✓
= R 6 300 ✓ (2)
- 3.5.2 Netto wins = R10 000 – R6 300 ✓
= R3 700 ✓ (2)
- 3.5.3 Bruto wins % = $(R10\,000 - 2\,500) \div 10\,000 \times 100$ ✓
= 75% ✓ (2)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Table d'hôte ✓

Rede: Dit het geen opsies of keuses nie/ dit het 'n vasgestelde prys ✓

(2)

4.1.2

	KRITERIA	KOMMENTAAR OOR SWAK KEUSES	VERANDERINGE
(a)	Seisoen	Al die geregte is warm, dit dui daarop dat dit winter is, maar volgens die spyskaart is dit somer / te veel warm geregte vir 'n somerspyskaart (10 Januarie) ✓ (1)	Vegetariese somerslaai in plaas van warm biltongsop/ Koue nagereg, bv. vrugtejellie/ sorbet ✓✓ (2)
(b)	Kleur	Baie min kleurvolle geregte, alles bruin of roomkleurige geregte ✓ (1)	Bedien wortelslaai/ komkommer-en-tamatie slaai in plaas van koolslaai ✓✓ (2)
(c)	Balans	Al die gange het ryk en romerige geregte ✓ (1)	Bedien 'n ligte nagereg byvoorbeeld sorbet/ vrugtejellie ✓✓ (2)
(d)	Verskeidenheid	Herhaling van bestanddele: • Twee vleis geregte (biltong en beesvleis) • Sampioensop en sampioensous • Spinassie en kool/ koolslaai is beide blaargroentes ✓ (Enige 1)	Bedien 'n vegetariese somerslaai in plaas van biltongsop / peper-sous in plaas van sampioensous / wortelslaai / komkommer-en-tamatie-slaai in plaas van koolslaai ✓✓ (2)

LET WEL: Enige geskikte antwoord wat betref kommentaar en/of veranderinge kan aanvaar word.

(12)

4.1.3 • Geen XXX tussen eerste twee gange ✓

• Nie alle geregte begin met 'n hoofletter nie ✓

• Die volgorde van die geregte vir die hoofgereg is foutief ✓

(3)

4.1.4 • Garnale Tempora – Jode mag nie skulpvis eet nie ✓

• Biltong en Sampioensop; Geroosterde Filet en Geroomde Spinassie – Jode mag nie vleis en suiwelprodukte in dieselfde maaltyd eet nie ✓

(2)

4.2	4.2.1	Crêpes Suzette ✓	(1)
	4.2.2	Gueridon-diens ✓	(1)
	4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Lemoen skyfies / vars aarbeie ✓ • Versuikerde lemoenskil ✓ • Eetbare blomme ✓ • Roomysballetjies / quenelles ✓ • Vars kruie / kruisement ✓ 	(Enige 3 x 1) (3)
4.3	4.3.1	Gelatien moet nooit gekook word nie, dit raak draderig / verloor sy verdikkingsvermoë / brand maklik	(1)
	4.3.2	Dit sal 'n sagter jel vorm ✓ as gevolg van die suur-inhoud van die lemoensap. ✓	(2)
	4.3.3	Dit sal nie stol nie, ✓ omdat die rou pynappel bromelien bevat, 'n ensiem wat stolling van gelatien verhoed. ✓	(2)
	4.3.4	Mengsel sal skif / geen jel sal vorm / waterig wees. ✓	(1)
4.4		<ul style="list-style-type: none"> • Bedek met 'n klam doek terwyl gewerk word ✓ • Borsel die deel met gesmelte botter, smeer of olie ✓ • Werk met deeg so vinnig as moontlik ✓ 	(Enige 2 x 1) (2)
4.5	4.5.1	Eier was / geklitste eier ✓	(1)
	4.5.2	Suikerstroop / verhitte fyn appelkooskonfyt / soet jellie ✓	(1)
4.6	4.6.1	Lendeskyl ✓	(1)
	4.6.2	Hoë vlak van marmering ✓	(1)
	4.6.3	Enige droë hittemetodes, byvoorbeeld rooster, bak, oondrooster, braai ✓ Dit is 'n sagte vleissnit wat 'n kort gaarmaaktyd vereis / het minder bene ✓	(2)
	4.6.4	Rooiwyn-reduksiesous ✓ Komplimenteer geurige beesvleis ✓	(2)
			[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 (a) B, ✓ C ✓ (2)
- (b) A, ✓ D ✓ (2)
- 5.1.2 Troues / konferensies / uitstallings / verjaarsdagpartytyjies / besigheidsvergaderings / matriekafskeid / modeparades/ werksinkels / seminare / skoonheidskompetisies (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.3 (a) Voorkantoor ✓
- (b) Voedsel en Drank / Kroeg ✓
- (c) Huishouding/ Instandhouding kamer ✓ (3)
- 5.2 5.2.1 Hy is nie geskik nie ✓
Redes:
- Gebrek aan toewyding/ Hy bly nie lank op dieselfde plek nie/ Is gereeld op reis ✓
 - Hy het geen bewese rekord van sukses nie ✓
 - Dit lyk of hy nie 'n toekomsgerigte perspektief het nie ✓
 - Geen bewys van 'n verantwoordelike sin en liefde vir prestasie nie ✓
 - Nie seker of hy goeie bestuursvaardighede het nie ✓

OF

- Hy is geskik ✓
Redes:
- Reis het hom geleer om aanpasbaar te wees ✓
 - Dit lyk of hy selfversekerd is ✓
 - Om 'n branderplankryer te wees, moet hy selfgedissiplineerd wees en elke dag gedryf word om te oefen ✓
 - Hy is energiek/gesond ✓
 - Hy is 'n harde werker ✓
 - Hy is verdraagsaam ✓ (Enige 4 geskikte antwoorde) (4)
- 5.2.2
- Besigheidsbeskrywing / doelwitte en strategie ✓
 - Bemerkingsplan ✓
 - Produkte-/ Diensbeskrywing ✓
 - Operasionele plan
 - Personeel plan ✓
 - Finansiële plan ✓
 - Dekblad ✓ (Enige 4) (4)

- 5.3
- Aantreklike, duidelike en aantreklike profielfoto's ✓
 - Goeie, duidelike beskrywings en aanwysings op die blad ✓
 - Goeie kwaliteit foto's met persoonlike detail bygevoeg ✓
 - Plaas gereeld nuwe foto's ✓
 - Reageer so gou as moontlik op kommentaar van gaste ✓
 - Ontlok emosies by kykers ✓
 - Gebruik klank/musiek en beeldmateriaal wat aanklank vind by die teikenmark ✓
 - Gebruik kort duidelike sinne wat en bondig is om die aandag van die kykers binne die eerste paar sekondes te lok ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.4
- Los die probleem vinnig op ✓
 - Klagtes moet altyd positief en professioneel hanteer word ✓
 - Beheer jou emosies / wees so kalm, beleefd, behulpsaam en vriendelik as moontlik ✓
 - Behou oogkontak en positiewe lyftaal terwyl jy 'n warm en bemoedigende toon gebruik ✓
 - Toon jou begrip en bereidwilligheid om die saak op te los ✓
 - Moet nooit met die kliënt argumenteer nie ✓
 - Luister en let op/ laat die gas sonder onderbreking beskryf wat verkeerd geloop het ✓
 - Erken die klagte en bedank die gas wat die saak onder jou aandag gebring het ✓
 - Vra opreg om verskoning en los die situasie op deur die persoon te nooi om die kwessie in privaatheid te bespreek ✓
 - Moet nooit die skuld op jouself of op iemand anders plaas nie, aangesien dit tot versekeringseise kan lei. Verduidelik hoekom die situasie buite beheer was ✓
 - Moet nooit iets belowe wat jy nie kan voorsien nie, bv. 'n gratis driegangmaaltyd. Bedien liever dadelik 'n drankie ✓
 - As jy nie die situasie kan hanteer nie, roep die maitre d'hotel of iemand met meer ondervinding en gesag om jou by te staan ✓
 - Kyk na die gaste terwyl hulle nog aan tafel is om te verseker dat alles in orde is/ kontak die gas binne 'n week om seker te maak dat hy/sy tevrede is hoe die probleem opgelos is ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.5
- 5.5.1
- Vra om verskoning ✓
 - Neem die bord terug na die kombuis ✓
 - Die sjef moet die probleem op los en die kos op 'n skoon bord opdien ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 5.5.2
- Normaalweg wil eensame gaste alleen wees / Respekteer hul behoefte aan privaatheid ✓
 - Wees beleefd en vriendelik sonder om familiêr te wees ✓
 - Wees behulpsaam maar nie opdringerig nie, sodat die kliënt nie afgeskeep voel nie ✓ (Enige 2 x 1) (2)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Vonkelwyn ✓
- 6.1.2 Koffie ✓
- 6.1.3 Sjerrie ✓
- 6.1.4 Wit wyn ✓
- 6.1.5 Sjerrie ✓
- 6.1.6 Mengeldrankie / Bloody Mary ✓ (6)
- 6.2
- Dit moet in 'n ondergrondse kelder geberg word waar dit sonder vibrasies is ✓
 - Die kelder behoort vry te wees van oormatige vog, trekke en ongewenste reuke ✓
 - Die kelder moet absoluut skoon wees met goeie ventilasie en gedempte lig/ wyn moet in die donker gehou word om skade deur ultraviolet lig te verhoed ✓
 - Die kelder behoort 'n konstante temperatuur van 10 °C – 12 °C / 14°C – 16 °C te hê ✓
 - 'n Humiditeitsvlak van 70% is ideaal om te verhoed dat die kurkproppe uitdroog ✓
 - Stoor wyn onderstebo in 'n boks ✓
 - Rooiwyn behoort teen 'n effens geligte posisie met die kurke na bo geberg word ✓
 - Roteer wyn op 'n gereelde basis ✓
 - Berg soortgelyke wyne saam ✓
 - Pak en berg wynbottels met die etiket na die bokant of voorkant ✓
 - Wanneer wyn in kartonbokse geberg word, moet die pyle altyd na bo wys ✓ (In volgorde 4) (4)
- 6.3
- Bied die korrekte glas van die regterkant aan en plaas dit bo die mes. ✓
 - Maak die blikkie of bottel by die tafel oop ✓
 - Die bottel moet nooit die glas raak nie ✓
 - Skink die glas twee-derdes vol ✓
 - Plaas die blikkie of bottel langs die gas met die etiket wat na die gas wys ✓ (Moet in hierdie volgorde wees) (4)
- 6.4 6.4.1 Perseelverbruik lisensie ✓ (1)
- 6.4.2
- Hierdie ondernemings mag drank met 'n maaltyd bedien, ✓ maar gaste mag geen oop drankbottels van die perseel verwyder nie ✓

OF

- Drank mag verbruik word waar dit gekoop is, ✓ maar mag nie van die perseel verwyder word nie ✓ (Enige 2) (2)

- 6.4.3 'n Kurkfooi is die prys wat aan gaste, wat hul eie bottel wyn na die restaurant bring, gehef word / 'n Kurkfooi is betaalbaar vir die oopmaak van die bottel wyn en gebruik van die glase ✓✓ (2)
- 6.5 6.5.1 (a) A – Buffet-styl ✓ (2)
- B – Silwerdiens ✓ (2)
- (b) A – Dit verg min vaardigheid/ dit is slegs nodig om borde van tafels te verwyder af en opdienborde by die buffet aan te vul. ✓
- B – Hoë vlak van vaardigheid word benodig / Dit is tydrowend/ Interaksie met die gaste word verwag ✓ (2)
- (c) A – Die tafel word gedek vir al die gange op die spyskaart / vir 'n informele ete word slegs die eetgerei vir die hoofgereg gedek of al die ander eetgerei kan van die buffet gehaal word ✓
- B – Vir 'n formele ete is die eetgerei vir al die gange gedek / Plekke word gedek volgens die spyskaart, wynglase of netjiese servette ✓ (2)
- 6.5.2
- Die rangskikking van die tafel hang af van die grootte en vorm van die kamer / die aantal gaste wat bedien moet word/ die hoeveelheid kos wat uitgestal gaan word ✓
 - Indien min spasie beskikbaar is, kan 'n ronde, sentrale tafel as enigste voedselstasie gebruik word / die ideaal sal wees om die kos op kleiner tafels te versprei ✓
 - Voedselstasies moet maklik bereikbaar vanaf die kombuis wees ✓
 - Gaste moet om die buffettafel en deur die vertrek kan beweeg/ om die tafel kan beweeg om kos te kies ✓
 - Sorg vir tafels vir die aflaai van vuil borde en glase ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 6.6
- As klante hul rekening kontant betaal het, moet kelners altyd die kleingeld teruggee, tensy hulle direk aangesê was om die kleingeld te hou ✓
 - 'n Eenvoudige, opregte "Dankie" aan die gasheer is al wat van jou verwag word wanneer jy die footjie ontvang ✓
 - Elke instansie sal interne reëls hê oor die deel van footjies met kombuispersoneel en ander kelners ✓
 - Ongeveer 10% van die totale bedrag van die rekening kan as 'n footjie gevat/betaal word ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- [30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200