



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2025**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye**

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

1.1.1	C✓	M115 F207
1.1.2	A✓	M52 F10
1.1.3	C✓	M137-143 F149
1.1.4	A✓	M66 F12
1.1.5	D✓	M194 F37
1.1.6	A✓	M47 F5
1.1.7	B✓	M172
1.1.8	C✓	M132 F163
1.1.9	B✓	M153 F177
1.1.10	D✓	M150 F167-170

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	E✓	(ii)✓
1.2.2	A✓	(v)✓
1.2.3	C✓	(i)✓

M18  
F138  
(6)**1.3 EENWOORDITEMS**

1.3.1	Aspiek✓	M	F162
1.3.2	Buite verbruik/ander perseel/af van die perseel✓	M168	F55
1.3.3	Stoom✓	M122	F185
1.3.4	Sout/Tamatie/suur(asyn/suurlemoensap/lemmetjiesap)✓	M104	F183
1.3.5	'Bellboy'/Deurwag/Deurman/Portier/Sekuriteit/ Valet/lakei/lyfbediende/Motorwag✓	M6	F124
1.3.6	Blinis✓	M69	
1.3.7	Lewer/Niertjies/Soetvleis✓	M80	F190
1.3.8	Chakalaka/Atjar✓	M152	F175
1.3.9	POS/Verkooppuntstelsel/EPOS✓	M37	F101
1.3.10	Cholera✓	M25	F78

(10)

**1.4 KEUSE**

1.4.1 C/instandhouding/huishouding✓

1.4.2 A/kroeg✓, D/konferensielokaal/funksielokaal✓

1.4.3 B/wassery✓

**1.5 VOLGORDE**

1.5.1 C✓, A✓, E✓, D ✓, B✓

**(Korrekte volgorde)**M2-3  
F108-  
119  
(4)M136  
F148  
(5)**1.6 KEUSE**

1.6.1 C✓, D✓, F✓, I✓, J✓

**(Enige volgorde)**M192  
F36  
(5)**TOTAAL AFDELING A: 40**

**SECTION B: KITCHEN AND RESTAURANT OPERATIONS;  
HYGIENE, SAFETY AND SECURITY****QUESTION 2**

- |     |       |  |                      |
|-----|-------|--|----------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daar sal werksvloei-onderbreking by die werk wees as gevolg van die afwesigheid van 1 personeellid/vat langer om die taak te verrig/ 'n tekort aan vaardighede/ besigheidsbedrywighede word negatief beïnvloed aangesien dit 'n beperkte spyskaart tot gevolg kan hê✓</li> <li>• Dit sal produktiwiteit/dienslewering verlaag/stadige diens✓</li> <li>• Personeelmoraal sal laag wees✓</li> <li>• Werknemers kan moegheid ervaar as gevolg van die ekstra werkslading/personeel sal onder druk/oorwerk wees✓</li> <li>• Daar sal tydelike/vakante poste wees en die werkgewer sal nuwe/tydelike werkers moet huur✓</li> <li>• Die werkgewer sal die werkers moet heroplei wat tydsverlies tot gevolg sal hê✓</li> <li>• Die besigheid sal inkomste/wins verloor✓</li> <li>• Toename in koste as gevolg van heraanstelling en heropleiding✓</li> </ul> | M27<br>F81<br>(3)    |
|     | 2.1.2 | <p>Sam kan nie verhoed word om te werk nie, want:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n voedseldienswerker wat geïnfekteer is met MIV kan nie verhoed word om te werk nie behalwe as hulle ander infeksies het (soos diarree of hepatitis)/TB✓</li> <li>• die oordrag van MIV/Vigs na voedsel en drank is nie 'n risiko nie✓</li> <li>• MIV/Vigs kan nie oorgedra word deur die deel van apparaat soos messe, vurke/ deur dieselfde badkamerfasiliteite te gebruik nie/dit kan nie oorgedra word deur aanraking of om naby aan mense te wees nie✓</li> <li>• solank Sam al die standaard higiënepraktyke volg, is hy nie 'n bedreiging vir ander nie✓</li> <li>• dit is teen die wet om teen 'n persoon wat MIV positief is, te diskrimineer✓</li> <li>• daar mag geen skending/oortreding van sy menseregte wees met betrekking tot sy privaatheid nie✓</li> </ul>                  | M26<br>F79-80<br>(2) |

- 2.2      2.2.1      Die aanlyn besprekingstelsel laat die volgende toe:
- gaste bespreek kamers op die rekenaar deur gebruik te maak van aanlyn sekuriteit✓
  - die aanlynsekuriteit beskerm die privaatheid en finansiële inligting van gaste✓
  - hotelle/kamers kan vergelyk word ten opsigte van pryse en fasiliteite✓
  - spesiale aanbiedinge en inligting oor pryse is maklik bekombaar/ dit kan goedkoper wees om vooraf te bespreek✓
  - laaste-minuut-besprekings kan maklik/gerieflik/teen enige tyd dag/nag gemaak word✓
  - gaste het toegang tot die elektroniese hotelstelsel wat geld en tyd spaar/vinniger✓
  - dit laat universele toegang toe/laat aanlyn toegang toe vanuit die gemak van jou huis✓
  - dit sal die kamer vooraf bevestig/ onmiddellike bevestiging✓
  - beperk administrasie tydens aankoms✓
  - sal jou toelaat om resensies van vorige gaste se ervarings te sien✓
  - minder foute word gemaak aangesien gaste se data outamaties ingevoer word✓
  - persoonlike inligting word gestoor vir toekomstige verwysing✓
  - bewys van kommunikasie vir die gas en die instelling/ gaan papierloos✓
- (Enige 3)
- M40  
F103  
(3)
- 2.2.2      • Die naam sal ingevoer word op die rekenaar en die registrasiekaart sal gedruk word✓
- 2.2.2      • Die opgelaaide persoonlike inligting/naam van die gas sal gekontroleer word✓
- 2.2.2      • Sodra die bespreking vertoon word op die skerm sal 'n kamer toegeken word vanaf die lys van vakante kamers/dit sal die bespreking en tipe kamer wat bespreek is, vertoon✓
- 2.2.2      • Die gesin se kredietkaartdetails sal geneem word en 'n elektroniese sleutel sal aan die familie uitgereik word✓
- 2.2.2      • Die tegnologie gebaseerde sisteem laat ook toe dat inteken gedoen kan word met 'n skootrekenaar of 'n handrekenaar/ tablet/selfoon✓
- 2.2.2      • Gaste kan inteken in die hotelsitkamer/tuis om lang rye te voorkom✓
- 2.2.2      • Tydens inteken kan die gas se rekening terselfdertyd geskep word/ dit bevestig die bedrag wat alreeds betaal is✓
- (Enige 3)
- M40  
F104  
(3)

2.3	2.3.1	<p>Jacob was onprofessioneel in sy optrede en het die volgende getoon:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oneerlik/Jacob was nie eerlik nie✓, want hy het die oorfone vir homself gevat/Jacob het die oorfone gesteel✓</li> <li>• onbetroubaar✓vind die oorfone en gee dit nie vir die gas/ontvangs terug nie✓</li> <li>• oneerbiedig/sonder respek✓/hy het nie Levile se eiendom respekteer nie✓</li> <li>• nie 'n goeie spanlid nie/ nie lojaal teenoor sy restaurant nie✓/hy het opgetree op 'n manier wat nie 'n goeie spanlid van die restaurant verteenwoordig nie✓</li> <li>• negatiewe houding✓ hy was ongeskik/nie beleefd/onbedagsaam✓</li> <li>• nie samewerkend✓ hy het nie positiewe kliëntediens gelewer nie/ nie bereid om te help nie✓</li> <li>• geen integriteit/swak werksetiek/oneties✓ Jacob het ontken dat hy die oorfone gesien het/ hy het gejoj oor die oorfone (Enige 2 etiese aspekte met 'n verduideliking vir elk)</li> </ul>	M31 F88 (4)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jacob se gedrag sal 'n negatiewe impak op die besigheid hê✓</li> <li>• Sy gedrag toon swak kliëntediens wat sal lei tot ontevrede kliënte wat nie bereid sal wees om te betaal vir swak diens nie✓</li> <li>• Die ontevrede kliënte/teleurstellende ervaring sal daartoe lei dat kliënte nie lojaal gaan wees en terugkeer na die besigheid nie ✓</li> <li>• Die kliënte sal negatiewe nuus versprei/slegte beeld van die restaurant/ slegte resensies skep wat nie meer kliënte sal lok nie as gevolg van Jacob se gedrag/ slegte reputasie✓</li> <li>• Die besigheid sal kliënte verloor✓</li> <li>• Die restaurant se inkomste/wins verlaag✓</li> </ul> <p>(Enige 4)</p>	M33 F91 (4)
<b>TOTAAL AFDELING B:</b>			<b>20</b>

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

3.1	3.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>30 minute voor die funksie begin/17:30/18:00/6nm✓</li> </ul>	M74 F15 (1)
	3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die happies is klein hapgrootte/vingerhappies/mini happies✓</li> <li>Die happies sluit 'n verskeidenheid geure/bestanddele/sout/spekge vulde sampioen, gerookte salm-canapés en bieftoebroodjies/soet/ mini-vrugtestokkies, sjokoladetruffels✓</li> <li>Gaste kan happies met hul hande optel/jy het nie apparaat nodig om die happies te eet nie/ die happies is nie morsig nie/ daar is geen bene wat weggegooi moet word nie✓</li> <li>Warm en koue happies is ingesluit/verskeidenheid temperautre✓</li> <li>Daar is 'n verskeidenheid vorms✓</li> <li>Daar is 'n verskeidenheid kleure✓</li> <li>Daar is 'n verskeidenheid teksture/sagte/spekge vulde sampioen, sjokoladetruffels en bros/mini-vrugtestokkies, gerookte salm-canapés ✓</li> <li>Die happies kan aantreklik en kreatief bedien word ✓</li> <li>Die spyskaart maak voorsiening vir 'n verskeidenheid gaste/kulture/gelowe✓</li> </ul>	M74 F12 (3)
		(Enige 3)	
	3.1.3	<p>Nie geskik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mini-bieftoebroodjies – Die Hindoe-gas sal nie die bief eet nie, want dit word as heilig beskou✓</li> <li>Spekge vulde sampioen – Hindoe-gas sal nie sampioene eet nie want dit is by hulle dieet uitgesluit/eet ook nie varkprodukte nie✓</li> <li>Gerookte salm-canapés – Ortodokse Hindoe-gaste eet nie vis nie/ hulle is meestal veganisties✓</li> <li>Sjokoladetruffels – bevat eiergele/alkohol wat nie geskik is vir ortodokse Hindoe-gaste nie✓</li> </ul> <p>Geskik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mini-vrugtestokkies – Hindoe-gas kan vrugte eet aangesien hulle 'n streng vegetariese dieet volg✓</li> <li>Sjokoladetruffels – Hindoe-gas kan melkprodukte inneem/daar is geen alkohol/eiergeel in die truffels nie✓</li> <li>Gerookte salm-canapés – Hindoe-gaste eet wel vis✓</li> </ul>	M44 F3 (5)
		(Enige 5)	

3.1.4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stel die tafels en stoele verspreid deur die lokaal op/stoele lukraak gerangskik deur die lokaal/gerangskik teen die muur/in groepies✓</li><li>• Laat spasie vir gaste om rond te beweeg✓</li><li>• Voorsien a paar hoë ronde tafels waarby gaste kan byeenkom✓</li><li>• Plaas 'n sentrale tafel vir die uitstalling van voedsel/ stel buffettafels op vir happies indien selfbediening gebruik gaan word✓</li><li>• Die buffettafel moet 'n instellingspunt/fokuspunt/ blommerangskikking hê/ hors d'oeuvres kan op verskillende hoogtes geplaas word vir 'n aantreklike voorkoms✓</li><li>• Gebruik kerse/feetjeliggies om atmosfeer te skep✓</li><li>• Gebruik versierings/linne om die tema te pas✓</li><li>• Plaas tafeldoek op die tafel/ tafeldoek moet tot op die grond hang/ eweredig hang aan alle kante✓</li><li>• Stel die nodige oudiovisuele apparaat op vir toesprake/ klanksisteem vir musiek✓</li><li>• Plaas eetgerei houers op die buffettafels/versprei tussen die tafels/ geen eetgerei hoef op die tafels geplaas te word nie✓</li><li>• Plaas die koue happies op die tafel voordat gaste arriveer✓</li><li>• Plaas aparte tafels vir die drankies/ "mocktails"✓</li><li>• Gebruik kleiner tafels vir gebruikte glase en bordjies✓</li><li>• Handhaaf 'n gemaklike kamertemperatuur✓ (Enige 4)</li></ul>	M179 F15 (4)	
3.2	3.2.1	Voedselkoste = Gerookte Salm-canapés+ Mini-bieftoebroodjies+ Spekge vulde Sampioene+Mini-vrugtestokkies+ Sjokoladetruffels = R500+ R640+R500+R360+R450✓ = R2 450.00✓	M62 F23 (2)
	3.2.2	Verkoopprys = voedselkoste÷ voedselkoste %✓ = R2 450÷40%/0.40✓ = R6 125✓	M62 F23 (3)
	3.2.3	Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125-[R2 450+R150+R400 (R100 x 2 ure x 2 skoonmakers)]✓ = R6 125 - R3 000✓ = R3 125✓  <b>OF</b> Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125-[R2 450+R150+R200 (R100 x 2 ure vir 2skoonmakers)]✓ = R6 125 - R2 800✓ = R3 325✓	M62 F23 (4)
3.3	3.3.1	Pasteurisasie: <ul style="list-style-type: none"><li>• Die melk word verhit tot 72/71 °C vir 15 sekondes✓, dan verkoel na 4 °C✓ en vernietig sommige mikroörga-nismes✓</li><li>• is 'n preservingsmetode wat ensieme inaktiveer/dit maak ensieme onaktief✓ (Enige 2)</li></ul>	M150 F169 (2)

## 3.3.2

Preserverings- metode	Onderskei
Sterilisasie/ Kook✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>kook die melk bo 100 °C/hoër as kookpunt/ geen vog is verwyder✓</li> <li>kook sal mikroörganismes elimineer/ doodmaak✓</li> <li>geen groei van bakterieë✓</li> <li>Hermetiese verseëling voorkom dat mikro-organismes binnekom✓ (Enige 2)</li> </ul>
Bevriesing✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>melk is gevries en temperature is verlaag tot onder 0°C/ nie hoër as -18 °C/ geen vog is verwyder✓</li> <li>mikroörga-nismes nie doodgemaak nie/geëlimineer nie✓</li> <li>die groei van bakterieë word verminder/vertraag/onaktief✓ (Enige 2)</li> </ul>
Droging/Dehidre- er✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>hitte word gebruik om vog te verwyder✓</li> <li>mikroörga-nismes sal nie groei weens die tekort aan vog✓ (Enige 2)</li> </ul>
UHT/Ultra Hoë Temperatuur Behandeling/Ult- ra- hittebehandelin- g✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melk word blootgestel aan spesiale hitte behandeling en verpakkingsprosesse✓</li> <li>Melk word blootgestel aan hoë temperature van 140°C vir 2-4 sekondes en onmiddelik afgekoel tot kamertemperatuur✓</li> <li>Suiwer melk het geen preserveermiddels bygevoeg✓</li> <li>Mikroörganismes word vernietig✓ (Enige 2)</li> </ul>
Inmaak✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die melk word verhit tot 'n hoë temperatuur✓ om die vog te verminder✓</li> <li>Vir kondensmelk word suiker word bygevoeg as preserveermiddel✓</li> <li>Vir verdampde melk word volroommelk eers gepasteuriseer✓, dan gekonsentreer✓ deur 'n groot volume water onder vakuum te verdamp✓</li> <li>Melk word hermeties verseël in 'n blik✓ (Enige 2)</li> </ul>
(Enige 2 preserveringsmetodes + 2 verskille vir elk)	

## 3.4 3.4.1

- Droë bone✓: Rooi nierboontjies✓ Botter/Lima✓ Boerboontjies/Fava✓ Sojabone✓ Cannellini✓ Wit✓ Suiker✓ Swart✓ Mung/Moong/Dithodi✓ Harricot/Slaai✓ Pinto✓
  - Lensies/Dhal/Masoor✓/geellensies✓/rooi✓/oranje✓/ swart✓/bruin✓
  - Kekerertjies/Wholegram✓
  - Splitertjies✓/geel splitertjies✓/groen splitertjies✓
  - Swartoogertjies/-boontjies/Cowpea✓
- (Enige 2 relevante peulgroente)

M102  
F181  
(2)



- 3.4.2
- As gevolg van morele/etiese redes/teen die doodmaak van diere/ weersin in die idee om diere te eet✓
  - Vir gesondheidsredes, as gevolg van hoë vlakke van cholesterol en hormone in vleis/uitsluiting van vleis voorkom hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
  - Geloofsredes/kulturele oortuigings verbied die eet van vleis✓
  - Om omgesingsvriendelik te wees/die vleisbedryf word voorgelou dat hulle 'n negatiewe impak op die omgewing het/ vir die volhoubaarheid van die planeet/ om die koolstofvoetspoor te verlaag✓
  - Sekere mense hou nie van die smaak van vleis nie✓
  - Vleis is duurder as die meeste plantprodukte✓
  - Verhoogde bewusmaking in die media om veganisme te bemark✓
  - Verhoogde verskeidenheid en beskikbaarheid van veganistiese voedsel✓
- (Enige 4)
- M98  
F178  
(4)
- 3.4.3      **Neute en sade is goeie bronne van:**
- Proteïen✓
  - Vitamien B✓
  - Hoog in vet maar laag in cholesterol/gesonde vet/ oncersadigde vet✓
  - Minerale (magnesium, fosfor, kalium, mangaan)✓
  - Vesel/komplekse koolhidrate✓
  - Vitamien E, wat 'n goeie anti-oksidadant is✓
  - Omega 6✓
  - Lae GI/ dit is stadig verteerbaar/stadige vrystelling van energie✓
- (Enige 4)
- M105  
F181  
(4)  
**[40]**

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	Broskorsdeeg/Pâte á foncer/Pâte brisée/Pâte Sucrée✓ (Enige 1)	M115 F206 (1)
	4.1.2	1 : ½ / 2 : 1/ helfte van die botter tot die meel✓	M114 F206 (1)
	4.1.3	(a) Insny: <ul style="list-style-type: none"> <li>• deur die insnymetode te gebruik word botter eweredig versprei✓</li> <li>• verhoed dat botter smelt /smeer bly hard/hitte van hande sal die botter smelt✓</li> <li>• dit sal oorhantering van die deeg voorkom✓ (Enige 2)</li> </ul>	M115 F206 (2)
		(b) Rus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit sal verhoed dat deeg krimp tydens bak✓</li> <li>• Dit sal verhoed dat die botter smelt/ botter word ferm✓</li> <li>• Dit help die gluten om te ontspan✓ (Enige 2)</li> </ul>	M119 F206 (2)
		(c) Prik: Dit sal lug toelaat om te ontsnap/ geen blasies/"blistering" sal vorm/ voorkom 'n oneweredige kors✓	M116 F206 (1)
4.2	4.2.1	Koue nagereg✓	M137 F148 (1)
	4.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg die gehidreerde gelatien direk by die warm vloeistof/ vrugtesap✓</li> <li>• Smelt die gehidreerde gelatien oor stoom/warmwater bad/ bain marie✓</li> <li>• Smelt in die mikrogolf vir 'n paar sekondes✓ (Enige 2)</li> </ul>	M130 F161 (2)
	4.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit sal tot gevolg hê dat die aarbeie eweredig versprei is✓</li> <li>• Aarbeie sal nie sink of boontoe dryf nie✓ (Enige 1)</li> </ul>	M130 F162 (1)
	4.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koekstruif moet verkoel word tot 'n temperatuur van 5 °C/ verkoel✓</li> <li>• Bedek om kruiskontaminasie te voorkom/ lugdigte houër✓</li> <li>• Bedek om uitdroging te voorkom✓</li> <li>• Moenie die koekstruif naby uie of sterkgegeurde voedsel stoor nie/bedek om die absorpsie van geure te voorkom✓</li> <li>• Moenie vir langer as 24 uur stoor nie want die jel sal verswak✓</li> <li>• Kan nie gevries word nie✓ (Enige 4)</li> </ul>	M147 F154 (4)

4.2.5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Om die stysel volledig te gelatiniseer✓</li><li>• Om te verdik en vorm te behou/ om die regte konsistensie te bereik✓</li><li>• Om die styselagtige smaak as gevolg van ongegelatiniseerde stysel, te verhoed✓</li></ul>	(Enige 2)	M137 F147 (2)	
4.2.6	<p>Nie 'n goeie keuse/nie geskik✓</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dit bevat melkvastestowwe en suiker ✓</li><li>• Melkvastestowwe is sensitief vir hitte en maak die sjokolade ongeskik vir kook en bak ✓</li><li>• Die sjokolade mag stol/verhard en korrelrig raak✓ en lewer 'n vetterige resultaat/vet skei✓</li><li>• Slegs geskik as eetsjokolade/kommersiële sjokolade✓</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>OF</b></p> <p>Goeie keuse/Geskik✓</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dis goedkoop✓</li><li>• Dis slegs geskik as dit nie verhit word nie✓/dit kan gerasper word/skaafsels/ fyn gekap✓</li><li>• Couverture/'compound' melksjokolade kan gebruik word, maar dan moet dit getemper word/bak-melksjokolade kan gebruik word aangesien dit 'n hoë groentevetinhoud het✓</li><li>• Dit sal bydra tot die kleur en geur/verbeter die voorkoms van die nagereg✓ (1 punt vir geskik/nie geskik+ 2 motiverings)</li></ul>		M144 F156 (3)	
4.3	4.3.1	<p>Indien die water vir 5 minute kook:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Te veel water sal verdamp/die verhouding sal verander/het te min stoomontwikkeling tot gevolg✓</li><li>• Finale produk se volume is kleiner✓</li><li>• Die kwantiteit van die produk sal minder wees✓</li><li>• Die eindproduk sal hard/taai wees✓</li></ul>	(Enige 2)	M124 F186 (2)
	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ongegelatiniseerde stysel sal veroorsaak dat die Franse krullers platval✓</li><li>• Geen holte sal vorm nie/kleiner volume hê✓</li><li>• Die pasta sal te dik wees/swaar/ sal nie die korrekte konsistensie hê nie✓</li><li>• Dit sal die verhouding van die chouxpasta verander✓</li><li>• Die eindproduk sal taai/ styselagtig wees✓</li></ul>	(Enige 2)	M91 F192 (2)
	4.3.3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die pasta moet volledig afgekoel wees om oorkoagulering te voorkom✓</li><li>• Voeg geklopte eier bietjie-vir-bietjie by/dit sal verseker dat die pasta die korrekte konsistensie bereik/dit sal dik, glad, blink en stadig van die lepel af vloei ✓</li><li>• Verseker dat die pasta glad, maklik spuit en nie loperig is nie✓</li><li>• Klop na elke byvoeging van die eier verseker emulsifisering van die mengsel✓</li></ul>	(Enige 2)	M124 F185 (2)

- 4.3.4
- Dit sal olie absorbeer/dit sal te olierig wees✓
  - Dit sal nie behoorlik rys nie/dit sal nie 'n holte vorm nie/ klein volume hê✓
  - Dit sal tot op die bodem sink✓ (Enige 1) (1)
- 4.4 4.4.1 Lende✓ M92 F193 (1)
- 4.4.2
- | T-been-biefstuk  | Porterhouse-biefstuk  |
|--|---|
| • Snit van die lende✓  | • Snit van die lende langs die kruis✓   |
| • Het 'n klein deeltjie filet aan die een kant en 'n groot oogspier aan die ander kant✓<br>(Enige 1) | • Groter as die T-been en het 'n groter stuk filet✓<br>• Dit is 50 mm dik✓<br>(Enige 1) |
- M93 F193 (2)
- 4.4.3 Rooster/'braai'/vlakbraai/oondbraai✓/droëhittegaarmaakmetodes is die mees geskikte✓  
**Motivering:** T-been is van die agterkwart✓  
Dit is 'n sagte vleissnit/AAA jong dier✓  
T-been het minder bindweefsel en meer spiervesel wat droëhittegaarmaakmetodes geskik maak✓  
Die spiervesel moet net koaguleer - die interne temperatuur is laag✓  
Dit is 'n vinnger metode wat sappiger vleis tot gevolg sal hê✓  
(Enige 1 + motivering) M93 F193 (2)
- 4.4.4
- |           | T-been Biefstuk  | Koedoe-filet  |
|-----------|--|---|
| Marmering | Marmering versprei deur die spierweefsel/ tussenspiervet✓  | Geen marmering✓   |
| Vet       | Nie maer/dik vetlaag/ onderhuidse vet✓   | Baie maer/het geen vet nie✓                                     |
| Been      | • Bene is rooi en poreus✓<br>• Bene gee geur✓<br>• Daar is 'n T-vorm been binne in✓<br>(Enige 1) | • Geen bene✓<br>• Geen bene gevolglik minder geur✓<br>(Enige 1) |
- M81 F197 (6)
- 4.4.5
- Marinerings✓
  - Larding✓
  - Bardering✓
  - Peper✓
  - Vulsel✓
  - Bedruip met 'n sous✓ (Enige 2)
- M86 F200 (2) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1	5.1.1	Mandy en Phumi Soet en Sout Peuselgenot✓	M11 F131 (1)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brei die besigheid binne 'n jaar uit✓</li> <li>Trek na hulle eie perseel✓</li> <li>Toename in aantal personeel✓</li> <li>Verkoop ten minste 1100 peuselkoppies per maand✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sjefs – aankoop van bestanddele/berei die peuselkoppies✓</li> <li>Kassier – Moet kontant optel aan einde van skof/werk met die kasregister/ontvang geld van klante✓</li> <li>Besigheidseienaars is oorhoofs verantwoordelik vir alle besigheidsaktiwiteite soos bemarking, finasnsies en besigheidsplan✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die maandelikse besigheidsinkomste is R90 000✓</li> <li>R60 000 is geallokeer vir die uitgawes van die besigheid✓</li> <li>Die besigheid maak R30 000 wins/ die inkomste is meer as die uitgawes✓ (Enige 2)</li> </ul>	M12 F131 (2)
	5.1.5	<p>Ja/hulle maak genoeg wins om die besigheid uit te brei:✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hulle voorspel dat hulle met die verkope van 1100 koppies per maand, 'n wins sal maak✓</li> <li>Tans dek die inkomste hul lopende uitgawes en hulle maak 'n wins✓</li> <li>Hulle verkoop 300 peuselkoppies elke Saterdag wat 1200 peuselkoppies per maand is, wat alreeds die 1100 peuselkoppies oorskry✓</li> <li>Gebasseer op die kontantvloei-analise, maak hulle 'n R30 000 wins/33% wins✓ (1 ja en 1 rede)</li> </ul>	M12 F131 (2)
5.2	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die volgers van die besigheid se Instagramblad✓</li> <li>Die gemeenskap van die Nagoonvallei Park waar die besigheid gestasioneer is✓</li> <li>Toeriste/ mense wat by Nagoonvallei Park verby gaan✓</li> <li>Familie en vriende✓</li> <li>Koffieliefhebbers✓</li> <li>Besigheidsmense✓</li> <li>Mense wat opsoek is na goeie aanbiedinge✓</li> <li>Volwassenes/studente✓ (Enige 1)</li> </ul>	M16 F135 (1)

5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk✓ – verkoop cappuccino/koffie✓</li> <li>• Plek✓ – Elfin Glen-weg 2, Nahoonvalleipark✓</li> <li>• Promosie✓ – koop een kry een gratis✓</li> <li>• Mense/People✓ - Volgers op instagram/ enige iemand van die bogenoemde teikenmark✓</li> <li>• Verpakking/ aanbieding✓ - koffiekoppies/ die patroon op die cappuccino-koppie✓ (4 x 2)</li> </ul>	M134 F110 (8)	
5.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die besigheid verskaf werk✓</li> <li>• Die aansien en lewenstandaard van die menses al verbeter✓</li> <li>• Ekonomiese groei word verbeter✓</li> <li>• Dit sal die veelvuldige effek ('multiplier') in beweging bring✓</li> <li>• Dit sal die BBP van die land verhoog✓</li> <li>• Dit kan buitelandse beleggers lok✓</li> <li>• Die inkomste wat gegenereer word kan bydra tot die verbetering van infrastruktuur/help om natuurlike hulpbronne te onderhou✓</li> <li>• Die besigheid sal bydra tot belasting betaling✓</li> <li>• Toeriste sal waardevolle buitelandse valuta inbring✓ (Enige 4)</li> </ul>	M1 F108 (4)	
5.3	5.3.1	Finansies/boekhouding✓	M5 F112 (1)
	5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hou toesig oor al die finansiële prosedures van die hotel/monitor inkomstes en uitgawes✓</li> <li>• Berei finansiële verslae voor/onderhou die hotelboekhourekords/boekhouding✓</li> <li>• Voorbereiding van kontantvloeiwoorspellings✓</li> <li>• Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers✓</li> <li>• Betaal salarisse van personeel✓</li> <li>• Kontroleer bankprosedures/verseker dat geld wat verskuldig is aan die besigheid betaal word✓</li> <li>• Hou toesig oor die ouditering van hotelfondse✓</li> <li>• Verseker betaling van belasting en BTW✓</li> <li>• Hanteer navrae van gaste rakende hulle rekeninge✓</li> <li>• Betaal verskaffers/betaal vir dienste gelewer✓</li> <li>• Stel begrotings op✓ (Enige 3)</li> </ul>	M5 F123 (3)

- 5.3.3
- Die finansiële afdeling verseker dat die inkomste spandeer word ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie✓
  - Die finansiële afdeling stel 'n begroting op vir al die departemente in die hotel✓
  - Die finansiële afdeling betaal die personeel-salarisse van alle departemente✓
  - Die finansiële afdeling bevonds programme vir induksie en opleiding van werknemers✓
  - Menslike hulpbronne verseker dat prosedures in plek is en dat die personeel opgelei is om hul pligte behoorlik te kan uitvoer✓
  - Stel werknemerkontrakte, gedragskodes, prosedure, werk-skedule en roosters op✓
  - Menslike hulpbronne adverteer en stel nuwe werkpersoneel aan✓
  - Dit is dus belangrik dat hierdie departemente saamwerk om die sukses van die instansie te verseker✓ (Enige 4)

M7  
F119  
(4)  
**[30]**

**VRAAG 6**

6.1 6.1.1

	<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>
Oesjaar	2022✓	1998✓
Kultivar	Chenin Blanc✓	Shiraz✓
Bedieningstemperatuur	7–10 °C/ 10–12 °C✓	15–20 °C/18 °C/ Europese kamer temperatuur/ kamertemperatuur✓

M156-  
162  
F47-  
58  
(6)

- 6.1.2
- Plaas die bottel in 'n yshouer langs die tafel✓
  - Drapeer 'n servet oor die kant van die ysbak/om die nek van die wynbottel✓  
(Enige 1)

M166  
F60  
(1)

- 6.2
- Was eetgerei in warm, seperige water✓
  - Spoel af in warm water✓
  - Lugdroog/ droog die eetgerei af met 'n skoon pluivrye doek✓
  - Poleer/poets die eetgerei deur 'n skoon lap te gebruik✓  
(Enige 3)

M176  
F58  
(3)6.3 **Afkrummel**

Die kelner moet:

- Die prosedure uitvoer nadat die hoofgereg bedien is en voor nageregbediening✓
- Verwyder enige ander onnodige items✓
- Hou 'n bord op die palm van die linkerhand✓
- Vou 'n diendoek/servet en hou dit in jou regterhand of tussen 'n lepel en 'n vurk/ gebruik 'n afkrummelborsel✓
- Begin regs van die gasheer/linkerkant van die gasheer✓
- Staen tussen twee gaste✓
- Borsel halfpad af tussen twee gaste op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓
- Verskuif die hef van die nageregeetgerei wat na jou toe wys afwaarts/vertikaal in posisie✓
- Beweeg antikloksgewys op hierdie manier deur af te krummel en eetgerei reg te skuif✓
- Eindig by die gasheer✓  
(Enige 4)

M194  
F37  
(4)

## 6.4 Die kelner moet:

- Die probleem vinnig ontlont:vra die gas om op te hou ✓
- Beheer jou emosies/bly kalm✓
- Neem beheer van die situasie✓
- Wees beleefd en vriendelik sonder om familiêr te wees✓
- Gee aandag, maar moenie op die flirtasie reageer nie✓
- Bedien die maaltyd so vinnig as moontlik✓
- Indien die situasie buite beheer raak, roep die maitre d' of restaurant bestuurder✓
- Versoek dat 'n kelner van 'n ander geslag die tafel oorneem✓
- As die gas aanhou en die situasie raak buite beheer, vra sekuriteit om die gas na buite te vergesel✓  
(Enige 3)

M185  
F42  
(3)



- 6.5
- 'n Lap wat die kelner se hande en gewigte beskerm teen brand wanneer warm borde hanteer word✓
  - Dra eetgerei en klein items✓
  - Gebruik tydens afkrummeling✓
  - Kelners gebruik dit om borde vanaf die kombuis te dra✓
  - Gebruik om druppels tydens koffie- of drankbediening op te vang✓
  - Gebruik tydens die aanbieding van die wynbottel✓
  - Gebruik om gemorsde voedsel/drank op die tafel op te vee✓
  - Gebruik om bokant van die wynbottel af te vee nadat dit oopgemaak is✓
  - Gebruik om rondom die wynbottel te drapeer/ oor die ysbak✓ (Enige 2)
- M176  
F36  
(2)
- 6.6
- 6.6.1 Guéridon-trolle✓
- M175  
F37  
(1)
- 6.6.2 Ja/Dit is geskik✓
- Die trollies is toegerus met 'n gasbrander/dit benodig nie elektrisiteit in die geval van 'n kragonderbreking nie✓
  - Crêpes Suzette sal in 'n braaipan op die guéridon trolle voor die gaste gegbraai word tydens 'n kragonderbreking✓
  - Crêpes Suzette word geflambé op die trolle tydens 'n kragonderbreking wat sal bydra tot die atmosfeer binne die restaurant✓ (1 punt vir ja/ geskik + enige 2 redes )
- M175  
F37  
(3)
- 6.7
- 6.7.1 Gebou/'Built'/ Gelaagd✓
- M161  
F67  
(1)
- 6.7.2
- Bedien in 'n verkoelde/skoon glas✓
  - Gebruik koue bestanddele/vloeistowwe om die koggelkelkie/ "mocktail" voor te berei✓
  - Ys moet helder en skoon wees✓
  - Akkurate afmetings moet gebruik word/gebruik 'n sopiemaat/volg die resep✓
  - Moenie die glas oorvol maak nie✓
  - Die bestanddele word in lae geplaas in die glas waarin dit bedien word✓
  - Die bestanddele dryf bo-op mekaar/begin met die digste bestanddeel eerste en eindig met die ligste bestanddeel✓
  - Moenie die klaargemaakte koggelkelkie roer nie✓
  - Goeie kwaliteit/vars bestanddele word gebruik✓
  - Garnering moet eetbaar wees/ dit moet pas by die tipe koggelkelkie (mocktail)✓
  - Sit garnering laaste by✓ (Enige 4)
- M161  
F64-65  
(4)
- 6.7.3 Ja/Geskik✓
- Koggelkelkie ('Mocktails') is nie-alkoholiese drankies wat geen alkohol bevat nie, en dus geskik is vir 16-jariges✓  
(1 punt vir ja/ geskik + enige 1 rede)
- M160  
F64  
(2)  
[30]

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