



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2025**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 19 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 die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël oop te los, soos hieronder getoon.  
  
Korrek:  
1.1.1  
1.1.2  
  
Verkeerd:  
1.1.1  
1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 B.

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
- B lemoene.
- C vleis.
- D brood.

**ANTWOORD:**

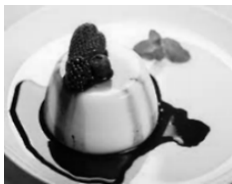



1.1.11 B

1.1.1 'n Papierdun deeg wat vir die bereiding van baklava en spanakopita gebruik word:

- A Skilferkors
- B Pur
- C Fillo
- D Choux

(1)

1.1.2 Kies die KORREKTE volgorde waarin die geregte hieronder op 'n viergang-aandete-spyskaart geskryf sal word:

			
<b>Panna Cotta</b>	<b>Pampoensop</b>	<b>Souttertjies</b>	<b>Bief Wellington</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

- A 3, 2, 4, 1
- B 2, 3, 4, 1
- C 1, 3, 2, 4
- D 1, 2, 3, 4

(1)

- 1.1.3 'n Produk wat as beide 'n bolaag en 'n vulsel in nageregte gebruik kan word:
- A Crème brûlée
  - B Crème caramel
  - C Crème Chantilly
  - D Crème fraîche
- (1)
- 1.1.4 'n Geleentheid waar gaste gesellig met mekaar verkeer terwyl hulle vingerhappies en 'n verskeidenheid koue alkoholiese en nie-alkoholiese drankies geniet:
- A Skemerkelkgeselligheid
  - B Formele aandete
  - C Informele middagete
  - D Banketmiddagete
- (1)
- 1.1.5 Kelners in 'n formele restaurant moet vuil borde soos volg van die tafels verwyder:
- A Stapel al die borde en eetgerei bo-op mekaar.
  - B Laat die borde op die tafel tot aan die einde van bediening.
  - C Vra gaste om hulle borde om die tafel aan te gee.
  - D Verwyder borde sodra al die gaste klaar geëet het.
- (1)
- 1.1.6 Die geskikste voorgereg vir 'n gas met diabetes:
- A Crudités met hummus
  - B Spek-en-mieliepoftjies
  - C Ham-en-kaas-palmiers
  - D Bloukaassoufflés
- (1)
- 1.1.7 Die toerusting wat gebruik word om voedsel vir kamerdiens te bedek:
- A Sopkom
  - B Cloche
  - C Warmskinkbord
  - D Konfoor
- (1)
- 1.1.8 Die proteolitiese ensieme teenwoordig in ... sal die stolling van 'n gelatiengereg verhoed.
- A suurlemoene en piesangs
  - B bloubessies en suurlemoene
  - C papaja en pynappel
  - D aarbeie en piesangs
- (1)

Bestudeer die bestanddelely van die tamatiesous hieronder om VRAAG 1.1.9 en 1.1.10 te beantwoord.

**TAMATIESOUS****Bestanddele**

2 g swartpeper  
250 g water  
100 g witsuiker  
1,5 g natriumbensoaat  
12,5 g gejodeerde sout  
1 kg tamaties



1.1.9 Die bestanddele op die tamatiesousetiket moet in hierdie volgorde genoem word:

- A Natriumbensoaat, swartpeper, gejodeerde sout, witsuiker, water, tamaties
- B Tamaties, water, witsuiker, gejodeerde sout, swartpeper, natriumbensoaat
- C Water, witsuiker, swartpeper, natriumbensoaat, gejodeerde sout, tamaties
- D Tamaties, water, gejodeerde sout, witsuiker, natriumbensoaat, swartpeper

(1)




1.1.10 Die chemiese preserveermiddel wat in die tamatiesous gebruik is:

- A Witsuiker
- B Gejodeerde sout
- C Swartpeper
- D Natriumbensoaat

(1)

## 1.2 PASITEMS

Kies die soort bemerkingsinstrument in KOLOM B wat by die prentjie in KOLOM A en die beskrywing in KOLOM C pas. Skryf slegs die letter (A–E) en die Romeinse syfer (i–v) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.4 F (vi).

KOLOM A PRENTJIE	KOLOM B SOORT BEMERKINGS- INSTRUMENT	KOLOM C BESKRYWING
1.2.1 	A audiovisueel B produkmonster C visueel D handelsmerkgewing E audio	(i) sluit inligting in wat die produk verduidelik deur slegs sig te stimuleer
1.2.2 		(ii) die produk word meer effektief bemark deur slegs die gehoorsintuig te stimuleer  (iii) vertoon die terugvoering oor die produkte wat verkoop is
1.2.3 		(iv) inligting oor die produk word met behulp van QR-kodes beskryf  (v) kan duur wees, stimuleer gehoor en sig en bereik 'n groter gehoor

(3 x 2)

(6)

**1.3 EENWOORDITEMS**

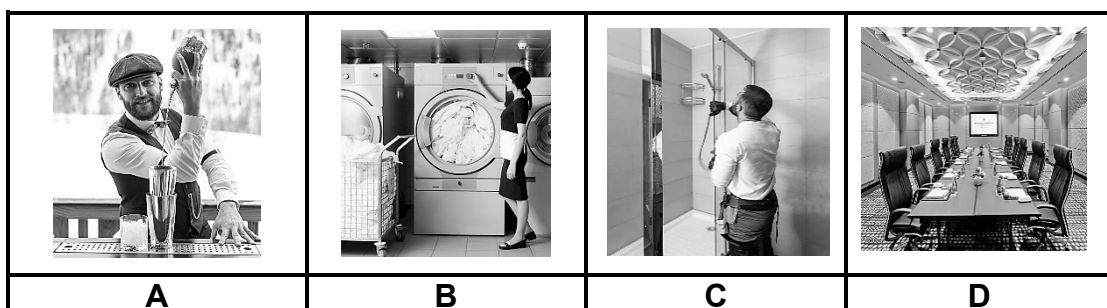
Gee EEN term/woord vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 'n Souterige jellie gemaak van 'n helder vleisaftreksel wat as bedekking dien vir voedsel wat op 'n buffet vertoon word
- 1.3.2 'n Soort dranklisensie wat klante toelaat om drank te koop en dit op 'n ander plek te drink
- 1.3.3 Die hoofrysmiddel in chouxpasta
- 1.3.4 Die bestanddeel wat aan die einde van die gaarmaakproses bygevoeg moet word om die verharding van droë bone te verhoed
- 1.3.5 'n Hotelpersoneellid verantwoordelik vir die verwelkoming van die gaste by hulle voertuie en wat hulle bagasie dra
- 1.3.6 'n Gisbasisplaatkoekie wat saam met suurroom en kaviaar bedien word
- 1.3.7 'n Soort afval waar die membrane voor gaarmaak verwyder word
- 1.3.8 'n Sous/Smeer ('Relish') gemaak van wortels, uie, rissies en speserye
- 1.3.9 'n Gesentraliseerde stelsel wat die doeltreffendheid van die neem van voedsel- en drankbestellings in 'n restaurant verbeter
- 1.3.10 Die siekte wat deur ryswateragtige stoelgange en vinnige dehidrering gekenmerk word

(10)

**1.4 KEUSE**

Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg. Skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.4.4 E.



- 1.4.1 EEN area wat slegs nie-inkomsteskeppend is (1)
- 1.4.2 TWEE areas wat slegs inkomsteskeppend is (2)
- 1.4.3 EEN area wat beide inkomste- en nie-inkomsteskeppend is (1)

**1.5 VOLGORDE**

Herrangskik die VYF stappe om 'n crème anglaise in die doeltreffendste volgorde te berei. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Klits die eiergele en suiker in 'n mengbak tot liggeel en dik.
- B Verhit die eiergeel-en-melkmengsel totdat die mengsel dik genoeg is om die agterkant van 'n lepel te bedek.
- C Skei die eiergele van die eierwitte.
- D Gooi die mengsel terug in die dubbelkoker.
- E Gooi verhitte melk geleidelik by die eiergeelmengsel terwyl dit met 'n ballonklitser geklits word.

(5)

**1.6 KEUSE**

Kies VYF korrekte prosedures van die silwerbediening van brood uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Broodmandjie word op die palm van die regterhand gehou.
- B Bedien ná die hoofgereg.
- C Bedien in 'n antikloksgewyse volgorde.
- D Vind vanaf die linkerkant van die gas plaas.
- E Plaas die mandjie in die middel van die tafel.
- F Die botterpotjie moet in die linkerhand gedra word.
- G Bedien die gasheer eerste.
- H Gaste kan hulleself help.
- I Gebruik 'n lepel en 'n vurk om die brood oor te dra.
- J Bedien dames voor mans.

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**



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

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

Sam, 'n ervare sjef, is dikwels siek wat sy werk negatief beïnvloed. Hy is met MIV gediagnoseer en omdat hy vir die stigma bang is, besluit hy om sy status geheim te hou. Sy afwesigheid van die werk by tye plaas druk op sy kollegas.

2.1.1 Bespreek hoe Sam se afwesigheid van die werk personeelproduktiwiteit en die besigheidsbedrywigheide van die hotel beïnvloed. (3)

2.1.2 Regverdig waarom Sam nie as gevolg van sy MIV-status verhoed mag word om te werk nie. (2)

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

Mnr. Smith en sy gesin het 'n bespreking by die Earthland Hotel gemaak deur die aanlyn besprekingstelsel te gebruik.



2.2.1 Verduidelik die voordele van die gebruik van die aanlyn besprekingstelsel vir die Smith-gesin. (4)

2.2.2 Beskryf hoe rekenaars die proses om by aankoms in te teken, fasiliteer. (3)

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

Leville het na musiek op sy selfoon geluister terwyl hy by die Maples Restaurant geëet het. Nadat hy die restaurant verlaat het, het hy besef dat hy sy oorfone verloor het. Jacob, die kelner wat vir sy tafel verantwoordelik was, het die oorfone gevind en besluit om dit te hou. Leville het na die restaurant teruggekeer om daarna te soek. Jacob het ontken dat hy iets gesien het. Hy was ongeskik en onwillig om te help.

2.3.1 Kritiseer Jacob se professionele werksetiek. (4)

2.3.2 Lewer kommentaar op Jacob se gedrag en die impak wat dit op die winsgewendheid van die restaurant sal hê. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

3.1 Bestudeer die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die Gasvryheidstudies-leerders van Hoërskool Berlin moet 'n korporatiewe skemerkelkgeselligheid vir gaste in die skool se restaurant beplan en aanbied. Die geselligheid sal van 18:00 tot 20:00 duur. Die leerders sal vir spyskaart-beplanning en voorbereiding van die lokaal verantwoordelik wees.	<p style="text-align: center;"><b>SPYSKAART</b></p> <p style="text-align: center;">Gerookte Salm-canapés Mini-bieftoebroodjies Spekge vulde Sampioene Mini-vrugtestokkies Sjokoladetruffels</p>
<b>KOSTE</b>	
Koste van geregte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerookte Salm-canapés: R500,00</li> <li>• Mini-bieftoebroodjies: R640,00</li> <li>• Spekge vulde Sampioene: R500,00</li> <li>• Mini-vrugtestokkies: R360,00</li> <li>• Sjokoladetruffels: R450,00</li> </ul>	Oorhoofse koste: R150,00  Arbeid: R100,00 per uur vir twee skoonmakers

- 3.1.1 Bepaal wanneer die skemerkelkhappies vir bediening gereed moet wees. (1)
- 3.1.2 Regverdig waarom die happies in die spyskaart vir bediening by 'n skemerkelkgeselligheid geskik is. (3)
- 3.1.3 Evalueer die keuse van ELK van die skemerkelkhappies vir 'n Hindoe-gas. (5)
- 3.1.4 Beskryf hoe die leerders die restaurant vir die skemerkelkgeselligheid moet voorberei. (4)
- 3.2 3.2.1 Bereken die voedselkoste van die skemerkelkgeselligheid. Toon ALLE berekeninge. (2)
- 3.2.2 Bereken die verkoopprijs van die skemerkelkgeselligheid deur 'n voedselkostepersentasie van 40% te gebruik. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)
- 3.2.3 Bereken die netto wins. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

## 3.3 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Thandeka koop een liter-sakkies vars melk by 'n supermark.



3.3.1 Beskryf die preserveermetode wat vir die melk in die sakkies gebruik word. (2)

3.3.2 Stel TWEE ander metodes voor wat gebruik kan word om melk vir 'n maand of langer te preserveer. Onderskei tussen die twee metodes. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	A	B
Preserveermetodes	(1)	(1)
Onderskei	(2)	(2)

(6)

## 3.4 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

In baie lande is daar 'n toename van mense wat 'n veganistiese dieet volg. Die belangrikste gesondheidsbepooring vir veganiste is egter hoe om voldoende nutriënte by hulle diëte in te sluit. Die oplossing is om 'n verskeidenheid plantgebaseerde produkte soos grane, neute, sade en droë peulgroente by hulle diëte in te sluit.

3.4.1 Stel TWEE peulgroentes voor wat by 'n veganistiese dieet ingesluit kan word. (2)

3.4.2 Motiveer waarom die gewildheid van veganisme in baie lande toeneem. (4)

3.4.3 Regverdig waarom die insluiting van neute en sade by die veganistiese dieet voedingsvoordele inhou. (4)

**[40]**

**VRAAG 4**

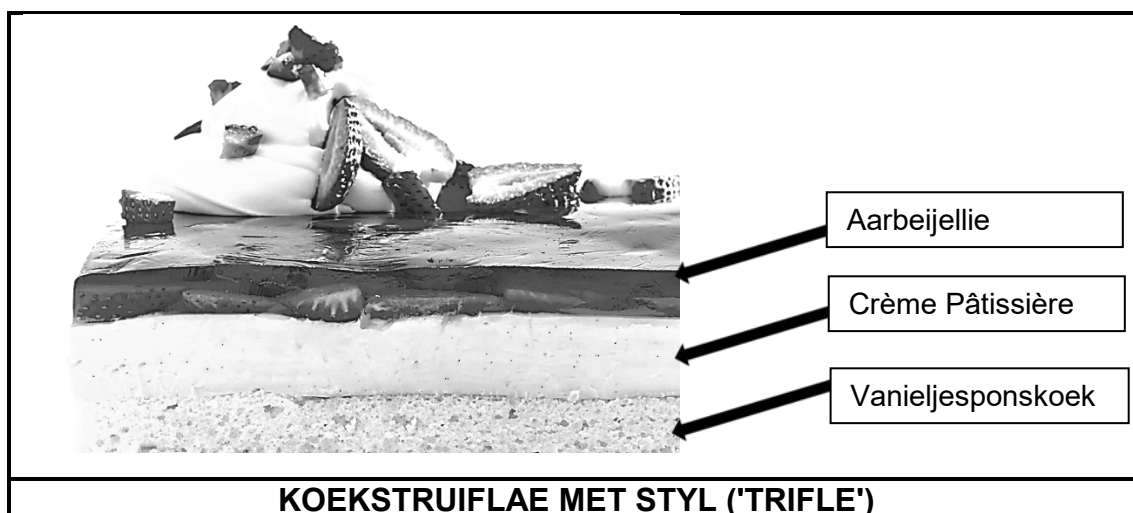
4.1 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**HERTZOGGIES**

'n Sjef berei Suid-Afrikaanse konfytge vulde tertjies met 'n klapper-meringue-bolaag.

- 4.1.1 Identifiseer die soort pasteideeg wat in die bereiding van die Hertzoggies gebruik is. (1)
- 4.1.2 Noem die meel-tot-botter-verhouding vir die pasteideeg wat in VRAAG 4.1.1 geïdentifiseer is. (1)
- 4.1.3 Motiveer waarom die toepassing van die volgende tegnieke 'n suksesvolle produk sal verseker:
- (a) Sny botter met 'n deegsnyer in (2)
  - (b) Laat deeg in yskas rus voordat dit uitgerol word (2)
  - (c) Prik deeg voordat dit gebak word (1)

4.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**KOEKSTRUIFLAE MET STYL ('TRIFLE')**

- 4.2.1 Klassifiseer die nagereg. (1)
- 4.2.2 Bespreek TWEE korrekte metodes om die gelatien te disperseer wat in die bereiding van die aarbeijellie gebruik is. (2)
- 4.2.3 Regverdig waarom die sjef die aarbeijellie moet los om tot die konsistensie van eierwit te verdik voordat die aarbeie bygevoeg word. (1)
- 4.2.4 Beveel bergingsriglyne vir die koekstruif aan indien dit nie op die dag wat dit berei word, bedien word nie. (4)
- 4.2.5 Motiveer waarom die crème pâtissière toegelaat moet word om te kook tydens gaarmaak. (2)
- 4.2.6 Redeneer of melksjokolade 'n goeie keuse vir die maak van sjokoladeversierings vir die koekstruif is. (3)

4.3 Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**FRANSE KRULLERS**  
**Lewer: 15**

**Bestanddele**

250 ml warm water  
115 g botter  
24 g suiker  
250 ml meel  
1 ml sout  
4 eiers

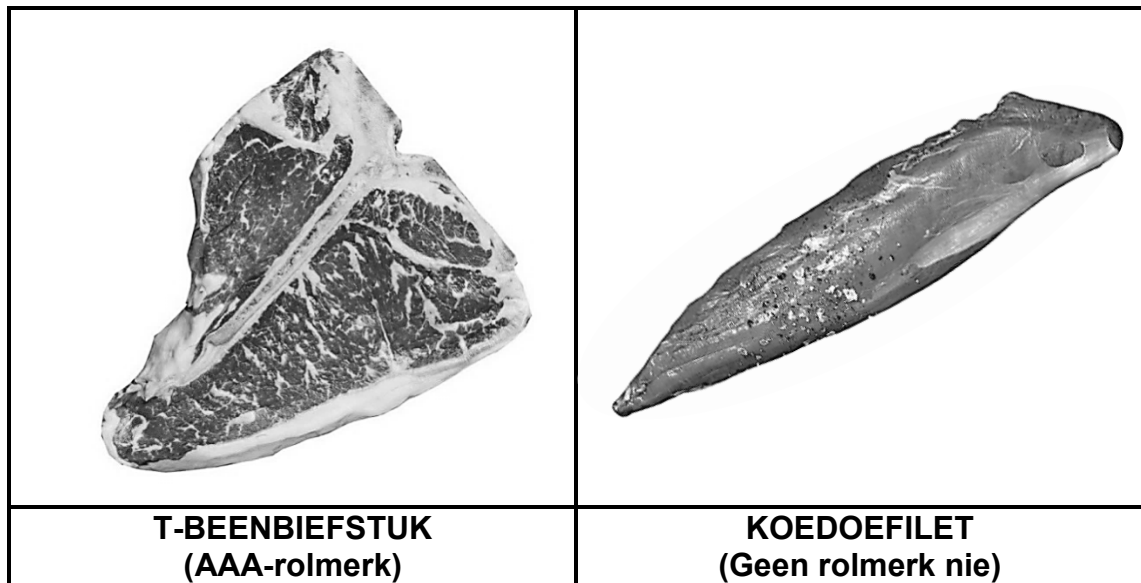


**Metode**

1. Voeg die botter en suiker by die warm water en verhit totdat die botter gesmelt het.
2. Sodra die water begin kook, voeg dadelik die meel en sout by.
3. Roer met 'n houtlepel totdat die mengsel 'n pasta vorm en wegtrek van die kante van die kastrol.
4. Laat die mengsel afkoel. Voeg eiers een vir een by, klop goed ná elke byvoeging.
5. Spuit sirkels op individuele stukkies waspapier.
6. Verhit olie in 'n kastrol en laat die krullers in die olie ingly.
7. Braai tot goudbruin en dreineer op absorbeerpapier.

- 4.3.1 Voorspel die uitkoms van die Franse krullers indien die water gedurende Stap 2 vir 5 minute kook. (2)
- 4.3.2 Verduidelik waarom ekstra meel NIE by die pasta in Stap 3 gevoeg moet word NIE. (2)
- 4.3.3 Lewer kommentaar op die voordele daarvan om die aksies in Stap 4 te volg. (2)
- 4.3.4 Motiveer waarom die rou Franse kruller-sirkels NIE tydens die braaiproses in koue olie geplaas moet word NIE. (1)

4.4 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.4.1 Noem die vleissnit waaruit die T-beenbiefstuk verkry word. (1)

4.4.2 Onderskei tussen 'n *T-beenbiefstuk* en 'n *Porterhouse-biefstuk*. (2)

4.4.3 Beveel die geskikste gaarmaakmetode vir die T-beenbiefstuk aan. Motiveer jou antwoord. (2)

4.4.4 Vergelyk die eienskappe van die koedoefilet met dié van die T-beenbiefstuk onder die volgende opskrifte. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	T-BEENBIEFSTUK	KOEDOEFILET
<b>Marmering</b>		
<b>Vet</b>		
<b>Been</b>		

(6)

4.4.5 Stel TWEE bereidingstegnieke voor wat op die koedoefilet toegepas kan word om te verseker dat dit sappig en geurig is. (2)

[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.

<b>MANDY EN PHUMI SE SOET- EN SOUTPEUSELGENOTJIES</b>	
<p>Mandy en Phumi het hulle klein besigheid met 'n voedselstalletjie by 'n kosmark begin, met 300 peuselkoppies wat elke Saterdag uitverkoop. Hulle het tans drie personeellede in diens wat uit twee sjefs en een kassier bestaan. Die aanvraag na soet- en southappies neem toe. Die dames beplan om in 2026 hulle besigheid uit te brei deur na hulle eie perseel te verhuis en meer personeel in diens te neem.</p> <p>Hulle projekteer dat hulle minstens 1 100 peuselkoppies per maand moet verkoop om hulle besigheid uit te brei.</p> <p>Tans is die inkomste R90 000 per maand waarvan R60 000 vir die uitgawes van die besigheid toegeken word.</p>	

Help Mandy en Phumi om die inligting wat in 'n basiese besigheidsplan vereis word, te voltooi. Skryf slegs die antwoorde langs die vraagnommers (5.1.1 tot 5.1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

<b>Naam van besigheid:</b>	5.1.1	(1)
<b>Besigheidskorttermyn doelwitte:</b>		
5.1.2		(2)
<b>Posbeskrywings:</b>		
5.1.3		(2)
<b>Kontantvloei-analise:</b>		
5.1.4		(2)

(7)

5.1.5 Gebaseer op die gelykbreek-analise, voorspel of Mandy en Phumi se besigheid genoeg wins sal maak om hulle besigheid uit te brei.

(2)

5.2 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**BREW AND LIVE CAFÉ**

Spesiale aanbieding: Koop 1 cappuccino, kry 1 GRATIS.  
 Beskikbaar elke Maandag en Woensdag van  
 08:00 tot 11:00.

Elfin Glen-weg 2, Nagoonvalleipark  
 Volg ons op Instagram @Brew & Live Cafe



- 5.2.1 Bepaal die teikenmark van die Brew and Live Café. (1)
- 5.2.2 Identifiseer en beskryf die 4 P's van die bemarkingsmengsel wat deur Brew and Live Café toegepas word. (4 x 2) (8)
- 5.2.3 Bespreek hoe Brew and Live Café, as 'n klein besigheid, tot die ekonomie van die land sal bydra. (4)

5.3 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**WERKSGELEENTHEID**

DOEN NOU  
AANSOEK!! SLUIT  
BY ONS DINAMIESE  
SPAN AAN



SLUITINGS-  
DATUM  
25/11/2025

Aya Hotel is op soek na 'n rekenmeester om dadelik te begin.

Stuur 'n 2 bladsy-CV na Ayahotel@123456.com  
 Kontakbesonderhede: 077 246 8101  
 Onderhoudstipe: Virtueel

- 5.3.1 Noem die afdeling by die Aya Hotel waarvoor die vakante pos geadverteer word. (1)
- 5.3.2 Maak 'n lys van DRIE pligte wat die suksesvolle kandidaat sal uitvoer. (3)
- 5.3.3 Bespreek die onderlinge verhouding tussen die menslike-hulpbronaafdeling en die afdeling wat in VRAAG 5.3.1 genoem is. (4)
- [30]**



**VRAAG 6**

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

	
<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>

6.1.1 Onderskei tussen die twee soorte wyn. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	<b>WYN A</b>	<b>WYN B</b>
Oesjaar		
Kultivar		
Bedieningstemperatuur		

(6)

6.1.2 Bespreek die prosedure wat die kelner moet volg nadat Wyn A in die gaste se glase geskink is.

(1)

6.2 Beskryf die stappe wat gevolg moet word wanneer eetgerei vir restaurantbediening skoongemaak word.

(3)

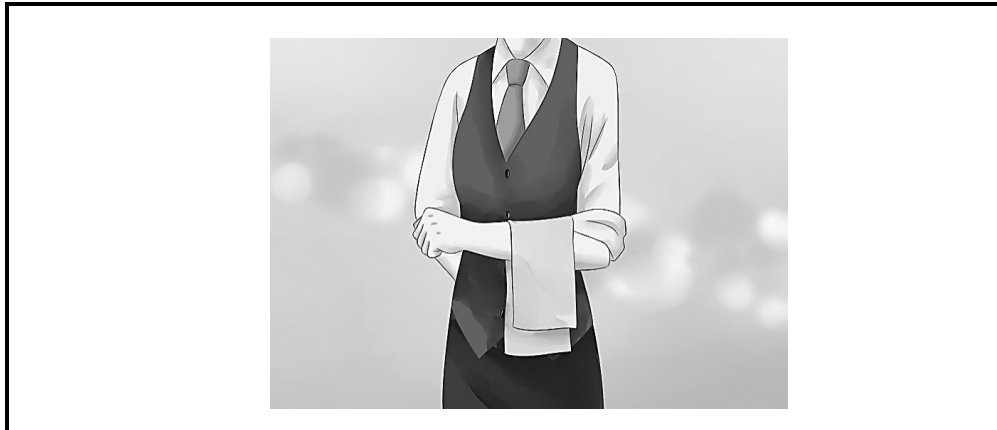
6.3 Verduidelik die prosedure wat die kelner moet volg wanneer daar tydens 'n formele viergang-ete afgekrummel moet word.

(4)

6.4 Bespreek die KORREKTE manier waarop 'n kelner 'n gas moet hanteer wat flirterende opmerkings maak.

(3)

6.5 Bespreek die funksie van die diendoek in die prentjie hieronder.



(2)

6.6 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.6.1 Identifiseer die toerusting. (1)

6.6.2 Beoordeel of die toerusting in die geval van 'n kragonderbreking geskik sal wees om crêpes Suzette te maak. (3)

6.7 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.7.1 Identifiseer die tegniek wat gebruik is om die 'Elderflower'-koggelkelkie ('mocktail') voor te berei. (1)
- 6.7.2 Beskryf die algemene reëls vir die bereiding van die koggelkelkie. (4)
- 6.7.3 Evalueer die geskiktheid van die bediening van die 'Elderflower'-koggelkelkie by 'n 'Sweet 16'-verjaarsdagpartytjie. (2)
- [30]**

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