eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2011

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye en 'n 2 bladsy-antwoordblad.

Downloaded from eduresourceza.com

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Downloaded from eduresourceza.com

Lees hierdie instruksies aandagtig deur voordat jy die vrae beantwoord.

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en gesondheid en veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselbereiding	(80)
AFDELING D:	Voedsel- en drankbediening	(40)

2. Beantwoord AL die vrae.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf die sentrumnommer en jou eksamennommer bo-aan die ANTWOORDBLAAIE, maak dit los en sit dit VOOR in die ANTWOORDEBOEK.

5. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.

6. Skryf netjies en leesbaar.

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING A

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie (A – D) langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.16 'n Bevrore nagereg in 'n ronde vorm is 'n ...

A mousse.
B bombe glacée.
C parfait.
D vacherin.

ANTWOORD:

A	B (X)	C	D

1.1.1 Produkte, pryse en promosies vorm alles deel van die ... plan.

A besigheids-
B bemarkings-
C bestuurs-
D finansiële (1)

1.1.2 'n ...-stelsel word in die gasvryheidsbedryf gebruik om die werklas van kelners/kelnerinne te verlig wanneer die rekening voorberei word.

A Internet
B Betaalpunt
C Webtuiste
D Triplikaat (1)

1.1.3 'n Tradisionele Engelse sous wat saam met gebraaide beesvleis bedien word:

A Peperwortel
B Kruisement
C Tartare
D Hollandaise (1)

 Downloaded from eduresourceza.com

1.1.4 'n Bedieningstyl waar 'n lepel en vurk gebruik word om kos te bedien:

Downloaded from eduresourceza.com

A Engelse
B Franse
C Russiese
D Amerikaanse (1)

1.1.5 Daar word na 'n personeellid se gedrag, houding, fatsoenlikheid en optrede by die werk as ... verwys.

A volharding
B vaardigheid
C produktiwiteit
D professionalisme (1)

1.1.6 'n Sagte meringuebasis wat met geklopte room en vrugte gevul is, word 'n ... genoem.

A pavlova
B parfait
C éclair
D vacherin (1)

1.1.7 Die volgende prosedure word gevolg wanneer die bruto wins bereken word:

A Trek die totale koste van die verkoopprys af
B Tel die voedselkoste by die verkoopprys
C Trek die voedselkoste van die verkoopprys af
D Tel die verkoopprys by die totale prys (1)

1.1.8 Die proses waar die ou voorraad eerste verkoop word, staan as ... bekend.

A ontvangs
B aantekening
C rotasie
D afronding (1)

1.1.9 'n Tradisionele Afrikaanse soetgebak wat gemaak word met deeg wat gevleg en dan gediepbraai word:

A Koeksister
B Vetkoek
C Beignets
D Churros (1)

1.1.10 Die temperatuur waarteen bier bedien moet word:

A -16° tot -18°
B 16° tot 18°
C -5° tot -9°
D 5° tot 9° (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A TERME	**KOLOM B BESKRYWINGS**
1.2.1 Marineer	A sny vleis teen die draad om ewe groot porsies te kry
1.2.2 Bedruip	B verwyder kraakbeen en senings om die voorkoms van die snit of vleisstuk te verbeter
1.2.3 Lardeer	C week vleis vir afwisselende tydperke in vloeistof waarby smaakmiddels gevoeg is
1.2.4 Regsny/Afrand	D druk repe varkvet in vleis in
1.2.5 Aanbraai/Toeskroei	E skep gesmelte vet of ander vloeistof oor vleis om te voorkom dat dit brand
	F verbruin vleis vinnig teen 'n hoë temperatuur om verlies aan vogtigheid te voorkom
	G bedek die oppervlak van vleis of pluimvee met dun repies vet of spekvleis
	H braai vleis in 'n mengsel van kookolie en botter om die smaak en voorkoms te verbeter

(5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

1.3 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n nagereg in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A NAGEREGTE	KOLOM B BESKRYWINGS
1.3.1 Crêpe Suzette	A 'n ligte, skuimerige mengsel gemaak met die byvoeging van styfgeklitste eierwitte en geklopte room
1.3.2 Crème brûlée	B roomyslae afgewissel met gegeurde stroop of vrugte en bedek met geklopte room, neute en kersies
1.3.3 Mousse	C papierdun beskuitjies wat gedraai en gekrul kan word terwyl dit nog warm is
1.3.4 Parfait	D 'n ligte, skuimerige mengsel met min of geen gelatien
1.3.5 Tuilles	E ryk eiervla bedek met 'n kors gekaramelliseerde suiker
	F charlotte russe gestol in 'n vorm wat met vingerbeskuitjies uitgevoer is
	G baie dun pannekoekies in 'n lemoensous wat met brandewyn of likeur gevlam word
	H ronde meringuebasis wat met roomys of geklopte room gevul is

(5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

1.4 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Downloaded from eduresourceza.com

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.4.1 'n Brandwond wat deur stoom veroorsaak word, word 'n ... genoem.

1.4.2 ... is die term wat gebruik word vir die oordrag van bakterieë van een oppervlak na die volgende.

1.4.3 TB affekteer hoofsaaklik die ...

1.4.4 Bedek altyd jou hande met ... wanneer jy met 'n bloeiende wond werk.

1.4.5 'n Vinnige en vriendelike begroeting van die hotelpersoneel, dui … diens aan. (5)

1.5 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.5.1 Iemand wat produkte of dienste verkoop om 'n wins te maak

1.5.2 'n Verband wat styf om 'n ledemaat gebind word om bloedvloei te voorkom

1.5.3 Die hoeveelheid kos wat vir een gas op 'n bord bedien word

1.5.4 'n Proses waar fakture nagegaan word om te pas by die besonderhede op die bestellys

1.5.5 'n Voorraadlys wat die voorraadklerk in staat stel om vinnig vas te stel hoeveel van enige item in voorraad is

1.5.6 Klein, netjiese stukkies rou groente wat met 'n doopsous bedien word

1.5.7 Ronde snye roosterbrood wat as basis vir 'n verskeidenheid bolae dien

1.5.8 Iemand wat net die vrugte van plante eet, maar nie die plant self nie

1.5.9 'n Goedkoper, proteïenryke produk wat soos maalvleis lyk

1.5.10 'n Tipe diens waar kos op 'n tafel aangebied word en gaste hulleself help (10)

Downloaded from eduresourceza.com

1.6 EEN WOORDITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.6.1 – 1.6.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

verstuiting; MIV; gastroënteritis; TB; buiktifus; allergiese reaksie; cholera; verstikking

1.6.1 'n Siekte wat diarree, koors, vomering en dehidrering veroorsaak

1.6.2 'n Virus wat nie deur toevallige kontak, soos die deel van kos, gereedskap en handdoeke, versprei word nie

1.6.3 'n Infeksie wat tydens voedselbereiding en diens versprei kan word wanneer personeel op of naby kos of drank hoes of nies

1.6.4 Druk toegepas op iemand se maag om 'n obstruksie los te maak

1.6.5 'n Toestand wat sal lei tot die swel van die lugweg nadat iemand sous met neute geëet het (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

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

MEER KAMERS IN DORP SOOS WAT CITY LODGE UITBREI

Teken aan by www.citylodge.co.za vir spesiale tariewe

Die snelgroeiende City Lodge-hotelgroep beplan om die beskikbaarheid van kamers in Suid-Afrika met byna 'n derde te vergroot. Die groep wil volgende jaar oorsee en na buurlande uitbrei.

2.1.1 Noem VIER visuele media wat City Lodge kan gebruik om hulle besigheid te bevorder. (4)

2.1.2 Assesseer die illustrasie hierbo met betrekking tot die riglyne om 'n effektiewe bemarkingshulpmiddel te ontwerp. (6)

2.1.3 Stel VIER maniere voor waarop die lodge hierbo die ekonomie van Suid-Afrika 'n hupstoot sal gee. (4)

2.1.4 Noem VYF aspekte wat in die finansiële plan ingesluit moet word, om voorsiening te maak vir die voorgestelde uitbreiding. (5)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

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

> Die 2010 Wêreldbeker-sokkertoernooi het 'n verskeidenheid kulture byeengebring. Professionele individue in die gasvryheidsbedryf kon die groot instroming van buitelandse toeriste, wat vir die Wêreldbeker-sokkertoernooi teenwoordig was, hanteer. Personeel het die onderskeie kulture van die mense wat ons land besoek het, aanvaar en was verdraagsaam teenoor hulle.

2.2.1 Noem VIER maniere waarop die werknemers hierbo 'n groot mate van professionalisme getoon het. (4)

2.2.2 Noem VIER wyses waarop werknemers verseker het dat hulle netjies en professioneel lyk. (4)

2.2.3 Rekenaars is gebruik om te help met die werkslading om die groot hoeveelhede toeriste by ondernemings in die bedryf te kon hanteer. Verduidelik hierdie stelling. (4)

2.3 Vergelyk gastroënteritis en TB met mekaar met betrekking tot oorsprong, simptome en behandeling. Tabuleer jou antwoord soos volg:

SIEKTE	OORSPRONG	SIMPTOME	BEHANDELING
1. Gastroënteritis			
2. TB			

(6)

2.4 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> 'n Gas by die hotel verstuit haar enkel. Die kelner plaas 'n koue kompres op die area wat geaffekteer is.

2.4.1 Verduidelik wat 'n *koue kompres* is. (1)

2.4.2 Dui aan wat die uitwerking van die koue kompres op die verstuiting is. (2)

TOTAAL AFDELING B: 40

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Die volgende finasiële inligting oor 'n spysenieringsfunksie vir 'n VIGS INDABA is beskikbaar. Dit is by die Oos-Londen Konferensiesentrum gehou en 120 gaste het dit bygewoon.
>
> - Koste van die funksie R24 000,00
> - Koste van voedsel R7 600,00
> - Arbeidskoste R4 500,00
> - Bokoste R3 000,00

Bepaal die volgende:

3.1.1 Totale werklike koste van die spyskaart (4)

3.1.2 Die spyskaartkoste per persoon (2)

3.1.3 Netto wins (2)

3.1.4 Netto winspersentasie (2)

3.1.5 Wat die voedselkoste insluit (2)

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

> Dit het onder die aandag van die voorraadkontroleur van die Witterklip Sun Hotel gekom dat 'n groot persentasie van die voorraad in die restaurant weg is. Die voorraadkontroleur het toe 'n voorraadopnameroetine wat daagliks uitgevoer word, geïmplementeer.

3.2.1 Stel 'n ander metode voor wat gebruik kan word om verliese in die restaurant van die hotel hierbo te voorkom. (1)

3.2.2 Ontwerp 'n rekwisisievorm met SES noodsaaklike data-items om te verseker dat die situasie hierbo nie ontstaan nie. (6)

3.2.3 Noem TWEE onverbruikbare items wat in die restaurant gebruik word, wat deur die wasseryafdeling uitgereik word. (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

3.3 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

Spyskaart

AANDETE

Chinese Rolletjie met Tuisgemaakte Mayonnaise

—

Gebraaide Hoenderborsie Bedien met Bruinrys en Sampioenroomsous

Keuse van Gestoomde Groente

Griekse Slaai

—

Baklava met Laevet-joghurt

1 Maart 2011

(Chinese rolletjie (Afr.) = spring roll (Eng.)

Evalueer die spyskaart hierbo met betrekking tot die dieetvereistes van 'n gas wat aan 'n hartkwaal ly en maak aanbevelings om die spyskaart te verbeter. (10)

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

LEMOENJELLIE (2 porsies)

9 g gelatien
25 mℓ koue water
250 mℓ warm water
200 mℓ lemoensap
10 mℓ suurlemoensap
knypie sout
40 g suiker (50 mℓ)
2,5 mℓ lemoenskil
50 mℓ lemoenhuisies (in huisies verdeel)

Volg 'n basiese metode om jellie te maak.

3.4.1 Gee 'n rede vir elk van die volgende foute wat voorkom:

(a) Stukkies lemoen sak na die bodem van die vorm af (1)
(b) Yskristalle vorm tussen die bolletjies jellie (1)
(c) Moeilik om te ontvorm (1)

3.4.2 Voorspel wat met die jellie sal gebeur as die lemoenhuisies in die resep na 100 mℓ vermeerder word. (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

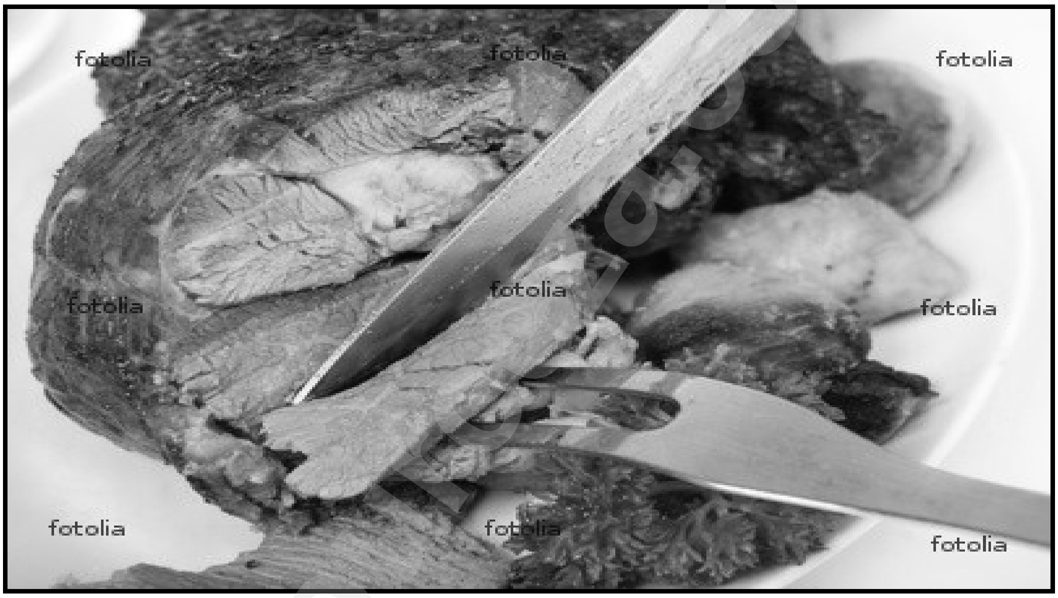
3.4.3 Verduidelik waarom 25 mℓ koue water by die resep ingesluit is. (1)

3.4.4 Noem EEN ander nagereg waarin gelatien gebruik word. (1)

3.5 Identifiseer TWEE aspekte wat oorweeg moet word om te bepaal wat die getal versnaperinge is wat aan elke persoon by 'n skemerkelkfunksie bedien kan word. (2)
[40]

VRAAG 4

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



4.1.1 Identifiseer die tegniek wat in die illustrasie hierbo toegepas word. (1)

4.1.2 Stel DRIE riglyne voor wat jy moet oorweeg wanneer jy die tegniek hierbo toepas. (3)

4.1.3 Noem VIER eienskappe wat jy in gedagte moet hou wanneer jy goeie gehalte lamsvleis aankoop. (4)

4.2 'n Groep graad 12-leerders berei chouxpoffertjies tydens 'n praktiese klas. Gee redes vir die volgende mislukkings wat voorkom:

4.2.1 Angie vind dat daar geen holte vir die vulsel is nie. (2)

4.2.2 Amyoli se poffertjies val plat nadat sy dit uit die oond haal. (2)

4.2.3 Brenda ontdek dat daar olie uit die poffertjies sypel. (1)

4.3 Noem DRIE kenmerke van 'n ideale chouxpoffertjie. (3)

Downloaded from eduresourceza.com

4.4 Beantwoord die volgende vrae oor skilferdeeg.
Downloaded from eduresourceza.com

4.4.1 Noem die DRIE hoofbestanddele wat in die bereiding van skilferdeeg gebruik word. (3)

4.4.2 Verduidelik waarom skilferdeeg vir 'n kort rukkie in die yskas moet rus na elke uitrol en vou. (1)

4.4.3 Noem die korrekte baktemperatuur vir skilferdeeg. (1)

4.4.4 Gee TWEE voorbeelde van produkte wat uit skilferdeeg gemaak kan word. (2)

4.4.5 Noem EEN kenmerk van skilferdeeg. (1)

4.5 Bestudeer die disse hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Hoender à la King met Gegeurde Rys
Crème Brûlée
Bruin Sop
Viskoekies met Doopsous
Gebakte Tongvis met Gesoteerde Groente
Patats
Malvapoeding en Vla
Grysneutroomsop
Umngqusho (Stampmielies en Boontjies)
Groen Slaai
Umfino (Kruie en Mieliemeel)

4.5.1 Kies disse uit die lys hierbo en stel 'n spyskaart, geskik vir 'n lakto-ovo-vegetariese dieet, saam. (6)

4.5.2 Kies 'n dis uit die lys hierbo wat NIE vir Jode geskik is NIE. (2)

4.5.3 Identifiseer VIER plaaslike Suid-Afrikaanse disse. (4)

4.6 Verduidelik die vereistes wat jy sal oorweeg wanneer jy reëlings vir 'n formele ete tref. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

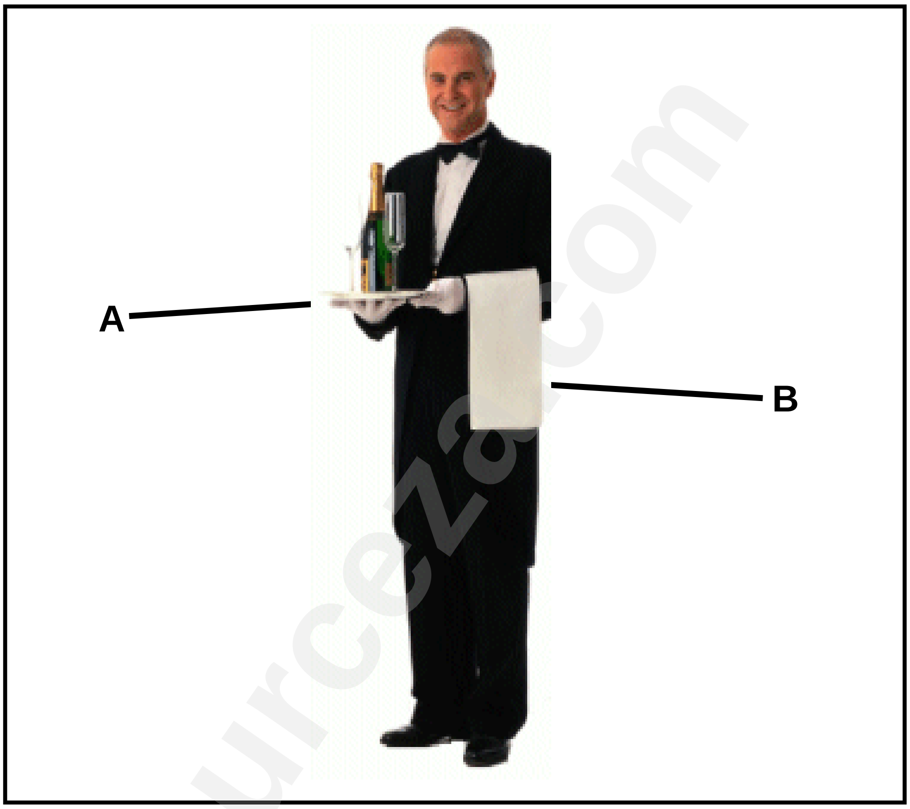
Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

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



5.1.1 Identifiseer die item gemerk **B**. (1)

5.1.2 Noem TWEE gebruike van item B. (2)

5.1.3 Stel DRIE riglyne voor wat oorweeg moet word wanneer item B versorg word. (3)

5.1.4 Verduidelik waarom item B altyd wit is. (1)

5.1.5 Identifiseer die item gemerk **A** waarop glase geplaas word. (1)

5.1.6 Beveel TWEE belangrike aspekte aan wat jy sal oorweeg wanneer item A gekies word. (2)

5.2 Verduidelik hoe elk van die volgende prosedures toegepas word:

5.2.1 Stoor van bier (2)

5.2.2 Skink van wyn (5)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

5.3 Stel riglyne voor wat die kelner moet volg wanneer kos- en drankbestellings geneem word. (2)

5.4 Jy is gevra om die venue in julle skoolrestaurant in te rig. Noem VYF riglyne wat jy sal oorweeg wanneer jy die taak uitvoer. (5)

5.5 Bespreek elk van die volgende:

5.5.1 Aanbied van die drankspyskaart (2)

5.5.2 Aanbied van die rekening (4)

5.6 Messegoed vir al die gange word op die tafel gedek voordat die gaste aankom. Noem DRIE ander items wat ingesluit moet word wanneer 'n tafel gedek word. (3)

5.7 Gee EEN belangrike rede waarom elk van die volgende toerustingitems in 'n gasvryheidsonderneming gebruik word:

5.7.1 Bain-marie (1)

5.7.2 Sopkom ('Tureen') (1)

5.7.3 Gueridon-trollie (1)

5.8 Noem VIER riglyne om te volg wanneer glase skoongemaak word. (4)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200

eduresourceza.com

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

ANTWOORDBLAD

Downloaded from eduresourceza.com

SENTRUMNOMMER:								

EKSAMENNOMMER:													

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.2	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.3	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.4	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.5	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.6	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.7	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.8	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.9	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.10	**A**	**B**	**C**	**D**

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5)

1.4 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	

(5)

Kopiereg voorbehou Downloaded from eduresourceza.com

SENTRUMNOMMER:								

Downloaded from eduresourceza.com

EKSAMENNOMMER:													

1.5 EENWOORDITEMS

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	
1.5.6	
1.5.7	
1.5.8	
1.5.9	
1.5.10	

(10)

1.6 EENWOORDITEMS

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	
1.6.5	

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com