eduresourceza.com

basic education

Downloaded from eduresourceza.com

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2013

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Downloaded from eduresourceza.com

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 in jou ANTWOORDEBOEK.

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

4. 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 skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 B.

1.1.1 Wanneer jy 'n trots Suid-Afrikaanse produk koop, dra jy by tot die …

A koop van duur produkte.
B koop van minderwaardige produkte.
C opbou van die plaaslike ekonomie.
D opbou van die internasionale ekonomie. (1)

1.1.2 EEN van die volgende stellings is NIE van toepassing op goeie spanwerk NIE:

A Om regverdig en eerlik met die span te wees
B Om in staat te wees om na dieselfde doelwit te streef
C Om nie bevooroordeeld te wees nie
D Om nie in staat te wees om sukses en mislukkings te deel nie (1)

1.1.3 … kan aan 'n pasiënt gegee word wat aan gastroënteritis ly.

A Melk met suiker en sout
B Melk met heuning en suurlemoen
C Water met suiker en sout
D Water met heuning en suurlemoen (1)

1.1.4 'n Simptoom van gastroënteritis is …

A naarheid.
B diarree.
C hoes.
D sproei. (1)

1.1.5 Die VERKEERDE behandeling van 'n ligte wond is om …

A die pasiënt vir skok te behandel.
B dit met 'n steriele verband te bedek.
C salf en olie aan die geaffekteerde deel te smeer.
D die geaffekteerde deel onder lopende water te hou. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.1.6 … is die skatting of raming van die getal spyskaartitems wat verkoop moet word.

A Vereenvoudiging
B Voorspelling
C Rekonsiliasie
D Aankoop (1)

1.1.7 Die totale koste van 'n sjokoladekoek is R75,00. Dit bedien agt porsies. Een porsie kos dus …

A R9,38
B R9,34
C R9,32
D R9,36 (1)

1.1.8 Die … in chouxdeeg tree as 'n emulgeermiddel op.

A meel
B water
C eiers
D sout (1)

1.1.9 Charlotte … is 'n gelatiennagereg wat met Switserse rolkoek uitgevoer word.

A Russe
B Royal
C Mousse
D Muscovite (1)

1.1.10 'n Voorbeeld van Mexikaanse kookkuns is …

A taco's.
B blini's.
C paella.
D fondue. (1)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

1.2 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n definisie uit KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TERME	KOLOM B DEFINISIES
1.2.1 Bemarking	A 'n groot groep tieners wat die goedere en dienste sal koop
1.2.2 Produk	B identifiseer die mense wat die goedere en dienste koop asook waar hulle woon, hulle behoeftes en inkomste
1.2.3 Teikenmark	C bring nuwe produkte onder klante se aandag
1.2.4 Markgrootte	D goedere en dienste wat in 'n supermark te koop aangebied word
1.2.5 Markbeskrywing	E 'n paar mense wat jou produk koop en 'n groot persentasie wat by ander koop
	F die prys van goedere en dienste wat verkoop word
	G gebruik verskillende tegnieke om die publiek oor die goedere en dienste wat jy wil verkoop, in te lig
	H die getal mense in die gebied wat die goedere en dienste wat jy verkoop, aankoop

(5 x 1) (5)

 Downloaded from eduresourceza.com

1.3 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 (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 … is 'n rak in 'n stoorkamer wat aan een spesifieke item toegeken is.

1.3.2 … is die term wat gebruik word om items soos melk, eiers, meel en vleis te beskryf.

1.3.3 … is 'n tipe vla wat stysel as 'n verdikkingsmiddel het.

1.3.4 … word van styfgeklitste eierwit en suiker gemaak wat as 'n basis vir baie nageregte en soetgebak gebruik word.

1.3.5 'n Franse tertdeeg met 'n droë holte is …

1.3.6 'n Apparaat wat met 'n vlambare jel verhit word en gebruik word om voedsel warm te hou, word 'n … genoem.

1.3.7 Die Franse term vir voorafbereiding is …

1.3.8 'n … is 'n plek ('place setting') wat vir een persoon by die tafel gedek is.

1.3.9 Tydens silwerbediening word brood vanaf die …-kant van die gas bedien.

1.3.10 'n …-spyskaart laat gaste nie toe om die geregte self te kies nie. (10)

1.4 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

Sekere items moet op 'n kwotasievorm verskyn. Kies VYF items uit die lys hieronder (A–H) wat op 'n kwotasievorm moet verskyn en skryf dit in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld: J. Vervaldatum.

A Datum van geldigheid

B Personeelsalarisse

C Finale prys en ekstra koste

D Handtekening van die bestuurder

E Spesiale versoeke

F Deposito vereis

G Oorhoofse koste

H Datum vir betaling van balans (5)

Kopiereg voorbehou Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.5 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

rekwisisie; inventaris; bates; sopie; kleindiefstal; voorraadbeheer; verkooppunt

1.5.1 Om by die gasvryheidsonderneming te steel

1.5.2 'n Rekenaarstelsel wat verkope maklik maak

1.5.3 'n Maat wat gebruik word om alkoholiese drankies te verkoop

1.5.4 Items wat langtermynwaarde het

1.5.5 'n Proses wat gebruik word om die verlies aan drank, wat tot lae wins lei, te bepaal (5)

1.6 PASITEMS

Kies 'n definisie uit KOLOM B wat by die tipe wyn in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TIPES WYN	**KOLOM B DEFINISIES**
1.6.1 Brut	A wyn waarby alkohol ingesluit is
1.6.2 Versnit	B wyn wat 'n groot hoeveelheid suiker bevat
1.6.3 Gefortifiseerd	C wyn wat koolstofdioksied bevat
1.6.4 Natuurlik	D 'n medium droëwyn
1.6.5 Vonkel	E 'n mengsel van twee wyne
	F wyn waarin die doppe geweek het
	G 'n baie droë wyn
	H wyn waarby niks tydens die gisproses gevoeg is nie

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

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

SJEF GLY EN DOEN BRANDWONDE AAN SY ARM OP AS GEVOLG VAN WARM OLIE

'n Sjef wat 'n houer met aartappelskille gedra het, het verby 'n diepvetbraaier geloop toe sy voet gly. Hy het sy hand uitgesteek om te keer dat hy val en het sy arm in warm olie gedruk. Hy het brandwonde aan sy hand, arm en gesig opgedoen omdat die warm olie op hom gespat het.

2.1.1 Noem die tipe brandwond wat die sjef opgedoen het. (1)

2.1.2 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer die sjef se brandwonde behandel word. (4)

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

2.2.1 Evalueer die professionele voorkoms van die sjef hierbo. (5)

2.2.2 Gee VIER wenke oor professionele etiek wat die sjef moet volg. (4)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

2.3 Kelners besef soms nie dat hulle onprofessioneel in die werkplek optree nie.

Noem VIER praktyke wat jy as onprofessionele gedrag sou beskou. (4)

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

Jy is as 'n lid van die Champs Fried Chicken-bemarkingspan aangestel. Hulle het 'n nuwe resep vir gebraaide hoender ontwikkel. Die bestuurder van Champs Fried Chicken wil hê jy moet aan innoverende idees dink om hulle produk te bemark omdat KFC hulle mededinger is.

2.4.1 Beveel maniere aan waarop jy Champs Fried Chicken kan bemark. (6)

2.4.2 Champs Fried Chicken se besigheidsplan het nie 'n begroting nie. Noem items wat by hulle begroting ingesluit moet word. (4)

2.4.3 Dui DRIE beroepsgeleenthede aan wat Champs Fried Chicken kan bied. (3)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

2.5.1 Is dit moontlik om tuberkulose te kry as die bogenoemde in die kombuis plaasvind? (1)

2.5.2 Jy is 'n gasspreker en word gevra om met die kombuispersoneel oor die oordrag van tuberkulose te praat.

Noem die volgende in jou toespraak:

- DRIE maniere waarop tuberkulose oorgedra kan word
- DRIE simptome van tuberkulose (3 x 2) (6)

2.5.3 Beveel TWEE metodes aan om tuberkulose te behandel. (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.

> Drie groepe leerders is gevra om aan sekere aspekte van die kosteberekening vir 'n funksie by die skool te werk. Hulle het die volgende in hulle onderskeie groepe bereken:
>
> **GROEP 1:** Die skaapvleispasteie het R120 gekos. Die groep wou 65% wins maak.
>
> **GROEP 2:** Die verkoopprys van die hoenderlasagne was R250. Die totale koste van die voedsel was R60; arbeid het R20 gekos, ligte R30 en water R10.
>
> **GROEP 3:** Hulle het R300 aan arbeidskoste bestee. Die totale koste was R725.

3.1.1 Bereken die wins wat GROEP 1 gemaak het. (2)

3.1.2 Bereken die netto wins van GROEP 2. (4)

3.1.3 Bereken die % (persentasie) wat GROEP 3 aan arbeid bestee het. (3)

3.2 Rekenaars speel 'n belangrike rol in die stoor van resepinligting.

Vergelyk die stoor van inligting op 'n rekenaar met die stoor van inligting met die hand. Tabuleer jou antwoord soos volg:

REKENAAR	PER HAND
(3)	(3)

(6)

3.3 Noem enige VIER besonderhede wat op die rekwisisievorm om voorraad te bekom, moet verskyn. (4)

3.4 Bestudeer die paragraaf oor chouxdeeg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Jou graad 12-klas het éclairs gebak. Toe die éclairs oopgemaak is om die vla met 'n versiersak in te spuit, het hulle gevind dat daar geen holte was om die vla in te spuit nie. In 'n tweede baksel éclairs het botter uitgesypel.

Gee TWEE redes vir elk van die volgende foute wanneer éclairs berei word:

3.4.1 Geen holte is gevorm nie. (2)
3.4.2 Botter sypel uit die éclairs (sinerese). (2)

Downloaded from eduresourceza.com

3.5 Bestudeer die lys geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
Downloaded from eduresourceza.com

Swartbekboontjieslaai Amandelsemolinakoek deurweek met Heuningsitrusstroop Gestoomde Broccoli op 'n Bed van Aartappels Sitrusverglansde Jambon (Gerookte Ham) Vars Roomgarnale Geroosterde Vis met Gestoomde Groente Gebraaide Vis en Skyfies Soetsuur Vark

Kies TWEE geregte wat GESKIK en TWEE geregte wat NIE GESKIK is vir elk van die volgende persone nie:

A 'n Persoon wat aan 'n hartsiekte ly
B 'n Moslem-gas

Gee EEN rede om jou keuse van GESKIKTE geregte te motiveer.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	GESKIK	MOTIVERING	NIE GESKIK
Persoon wat aan 'n hartsiekte ly	(i) (ii)	(i)	(i) (ii)
Moslem-gas	(i) (ii)	(i)	(i) (ii)

(10)

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

Formele dinees is gewild tydens die feesseisoen. Die volgende gange word gewoonlik by 'n formele dinee bedien: braaistuk en bykosse, nageregte, sop en hors d'oeuvres.

3.6.1 Rangskik die gange in die lys hierbo in die korrekte bedieningsvolgorde. (4)

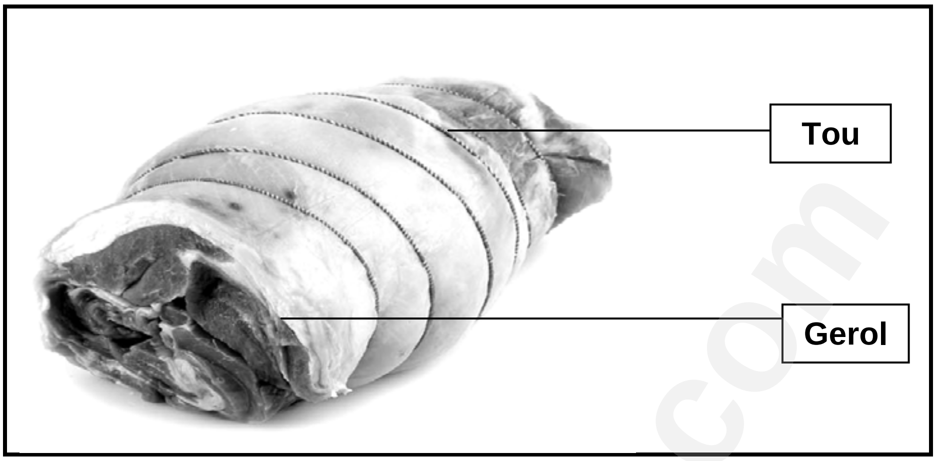
3.6.2 Noem DRIE aspekte wat jy in ag sal neem wanneer jy 'n formele dinee beplan. (3)
[40]

 Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1 Bestudeer die foto van die lamsnit hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.1.1	Identifiseer die gereg hierbo.	(1)
4.1.2	Noem die deel van die lam waaruit die snit geneem is om die gereg te berei.	(1)
4.1.3	Noem DRIE kenmerke van dié deel van die lam wat in VRAAG 4.1.2 genoem is.	(3)
4.1.4	Verduidelik die tegniek wat met die vleisrolsnit hierbo gebruik word.	(1)
4.1.5	Noem die voordeel daarvan om die vleis te rol soos in die foto hierbo.	(1)
4.1.6	Die vleis in VRAAG 4.1.2 kan vakuumverpak word. Noem TWEE voordele van vakuumverpakking.	(2)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

4.2 Bestudeer die vegetariese spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART
Crudités
Groentelasagne/Groentequiche Aartappelskyfies Groen Mengelslaai
Vars vrugteslaai Roomys
Tee/Koffie
24 September 2012

4.2.1 Noem die VIER tipes vegetariërs vir wie die spyskaart hierbo geskik sal wees. (4)

4.2.2 Gee 'n rede vir jou antwoord op VRAAG 4.2.1. (1)

4.3 Die restaurantbestuurder wil die hoofgereg op die spyskaart met 'n peulgroentegereg vervang.

4.3.1 Verduidelik die term *peulgroente*. (1)

4.3.2 Stel 'n peulgroentegereg voor wat die hoofgereg kan vervang. (1)

4.4 GPP ('TVP') word deesdae in baie geregte gebruik.

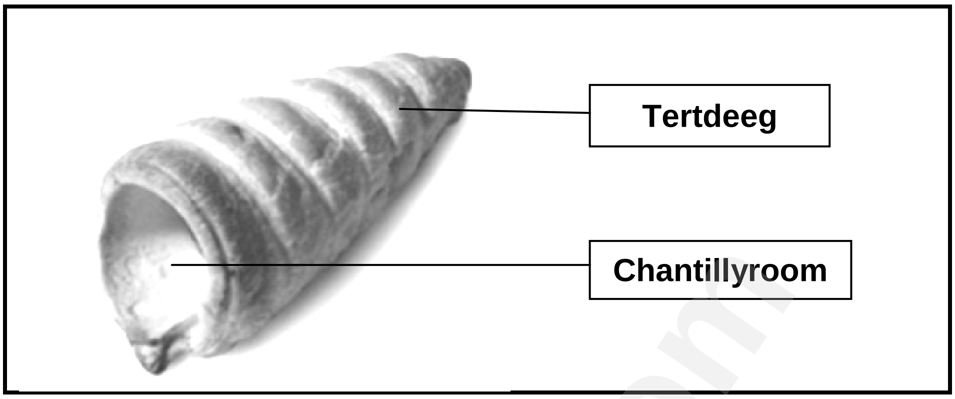
4.4.1 Waarvoor staan die afkorting *GPP ('TVP')*? (1)

4.4.2 Stel TWEE plaaslike Suid-Afrikaanse groente voor wat geskik sou wees om saam met GPP te bedien. (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com



4.5.1 Identifiseer die produk in die foto hierbo. (1)

4.5.2 Noem die tipe tertdeeg wat gebruik word om die gereg hierbo te maak. (1)

4.5.3 Noem 'n ander gereg wat gemaak kan word met die tertdeeg wat in VRAAG 4.5.2 genoem is. (1)

4.5.4 Noem TWEE maniere waarop lug by hierdie tertdeeg ingesluit kan word. (2)

4.5.5 Noem die verhouding meel tot smeer wat in die tertdeeg gebruik word. (1)

4.5.6 Graad 12-leerders ontdek dat die tertdeeg gekrimp het nadat dit uit die oond gehaal is. Gee TWEE redes vir hierdie verskynsel. (2)

4.5.7 Noem TWEE algemene riglyne wat gevolg moet word wanneer tertdeeg gemaak word. (2)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

GRENADELLAMOUSSE

BESTANDDELE
2 ekstragroot eiers, geskei
125 mℓ strooisuiker
100 mℓ grenadellamoes
15 mℓ gelatien
50 mℓ koue water
150 mℓ room, liggies geklop

METODE
1. Meng eiergele en suiker in 'n hittebestande bak.
2. Roer grenadellamoes by en meng goed.
3. Plaas bak oor water wat prut vir ongeveer 5–10 minute of totdat die mengsel begin verdik.
4. Sprinkel gelatien oor koue water en laat eenkant staan vir 'n paar minute.
5. Plaas gelatien in mikrogolfoond vir ongeveer 10 sekondes om te smelt. Roer by vlamengsel in. Laat afkoel.
6. Klits eierwitte styf.
7. Vou eierwitte en room versigtig by die mengsel in.
8. Skep mengsel in 4–5 jellievorms of ramekins en plaas in die yskas om te stol.

4.6.1 Gee EEN rede vir elk van die volgende stappe:

(a) Stap 3: Plaas bak oor water wat prut.
(b) Stap 4: Sprinkel gelatien oor koue water en laat eenkant staan vir 'n paar minute.
(c) Stap 5: Plaas gelatien in mikrogolfoond vir ongeveer 10 sekondes om te smelt. (3)

4.6.2 Beskryf hoe jy die stolvorm sal voorberei voordat jy die mengsel daarin gooi. (2)

4.6.3 Noem die tipe alkoholiese drankie wat tradisioneel saam die nagereg hierbo bedien word. (1)

4.6.4 Noem en verduidelik die diens wat na die hoofmaal plaasvind voordat die grenadellamousse bedien word. (3)

4.6.5 Verduidelik hoe die rekening aan die gaste oorhandig moet word nadat hulle die nagereg geëet het. (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

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

OOR KLAS EN SMAAK

'n Eeu nadat die Titanic gesink het, onthou ons nog die maaltye wat bedien is.

Die Titanic is 'n droomskip genoem, en dit was ook so. Om net in die eetvertrek van die Titanic te wees, was die prys van die vaart werd. Die nageregtrollie het 'n verskeidenheid nageregte gehad, gemaak van lemoene, stekelrige pynappels, granaatrooi pere in wyn geposjeer, 'n toring klewerige gemmerrolletjies gevul met geklopte room en 'n profiteroles-piramide.

Hulle het waarlik eersteklasmaaltye bedien, filet mignon, oesters en paté de foie gras. Passasiers kon vir middagete kies vanaf 'n buffet wat kreef en ingemaakte garnale met 'n consommé ingesluit het. Die skip het banketvertrekke gehad wat bedoel was om glans vir die eersteklasmaaltye te skep. Allerhande tipes geregte is bedien, soos geroosterde niertjies en spek, ham en eiers, Weense worsies, bokwietkoek, broodrolletjies, botterbroodjies, tee en koffie.

[Aangepas uit *Rumblings*, 15 April 2012, bl. 5]

5.1.1 Verduidelik die term *profiteroles*. (1)

5.1.2 Die nagereg is vanaf die trollie aan gaste bedien. Verduidelik hoe dit gedoen moet word. (2)

5.1.3 Noem TWEE ander nageregte met eier as basis wat by die nageregte op die trollie gevoeg kan word. (2)

5.1.4 Beveel TWEE bedieningstyle aan wat gebruik kan word om die eersteklasmaaltye te bedien. Motiveer jou antwoord. (3)

5.1.5 Stel voor hoe dit moontlik sou wees om 'n aangename atmosfeer in die banketvertrekke te skep. (4)

5.1.6 Noem TWEE werksgeleenthede wat in die banketvertrekke geskep kan word. (2)

5.1.7 Noem EEN soort spesiale apparaat wat vir die banketfunksie gebruik kan word. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

5.2.1 Identifiseer die tipe funksie waar die peuselhappies hierbo bedien kan word. (1)

5.2.2 Evalueer tot watter mate die peuselhappies hierbo geskik is vir die funksie wat in VRAAG 5.2.1 geïdentifiseer is. (1)

5.2.3 Bespreek hoe kelners die afsluitings-mise-en-place sal uitvoer vir die funksie wat in VRAAG 5.2.1 geïdentifiseer is. (5)

5.2.4 Beveel TWEE plaaslike produkte of bestanddele aan wat bo-op die peuselhappies hierbo gebruik kan word. (2)

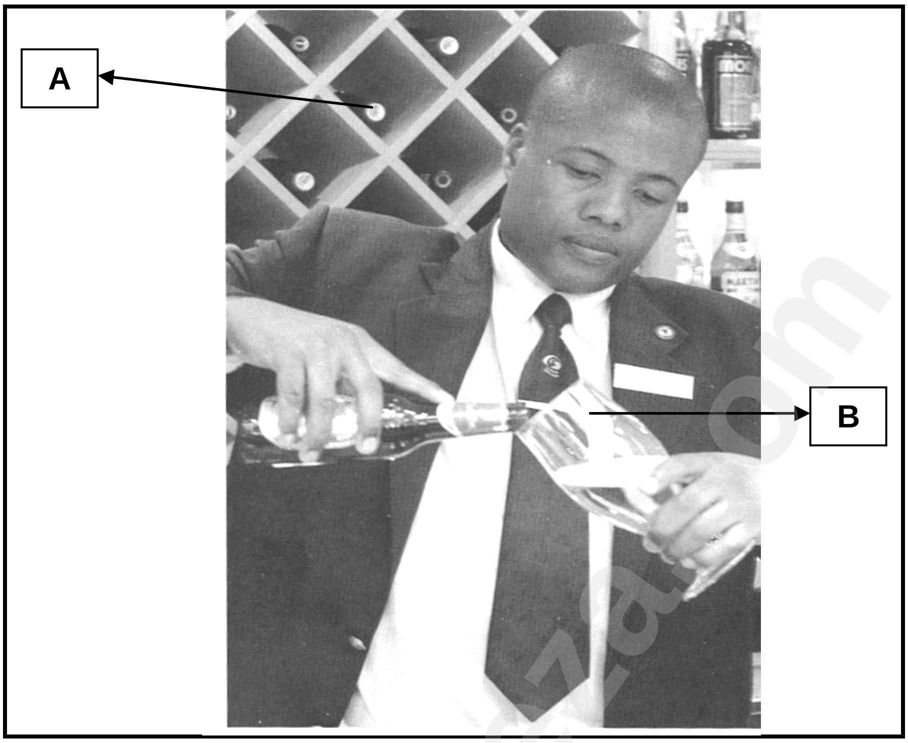
5.2.5 'n Verskeidenheid peuselhappies is vir die funksie hierbo verskaf. Verduidelik die faktore wat in ag geneem moet word wanneer peuselhappies gekies word. (3)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com



5.3.1	Identifiseer die drankie wat in die foto hierbo bedien word.	(1)
5.3.2	Teen watter temperatuur behoort die drankie hierbo bedien te word?	(1)
5.3.3	Is die glas gemerk **B** geskik vir die drankie wat bedien word?	(1)
5.3.4	Verduidelik waarom die prosedure in die foto hierbo gevolg word om die drankie te skink.	(2)
5.3.5	Beveel die korrekte prosedure aan wat gevolg moet word wanneer drankvoorraad ontvang word.	(4)
5.3.6	Verduidelik hoe die drank in die foto hierbo (byskrif **A**) gestoor moet word.	(4)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com