eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2014

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.

Kopiereg voorbehou Downloaded from eduresourceza.com

eduresourceza.com

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Downloaded from eduresourceza.com

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. 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, byvoorbeeld 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 Die tegniek om warm brandewyn oor crêpes Suzette te gooi en dit dan aan die brand te steek, word … genoem.

A frappé
B fromage
C flambé
D fumet (1)

1.1.2 ... veroorsaak 'n prikkelende gevoel in 'n gas se mond:

A Koffie en tee
B Rosyntjies en sultanas
C Broccoli en blomkool
D Steurgarnale ('prawns') en garnale ('shrimps') (1)

1.1.3 Canapés is …

A klein stukkies gegarneerde roosterbrood.
B koue peuselhappies met 'n verskeidenheid vulsels.
C skilferkorsbakkies wat met room gevul is.
D ryk onversoete vlatertjies. (1)

1.1.4 … is 'n metode om sjokolade te smelt.

A Skroei
B Stoom
C Kook
D Temper (1)

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.1.5 Die standaardhoeveelheid waarin 'n produk vir die kombuis bestel word, staan as 'n …-eenheid bekend.

A kosteberekening
B voorraad
C aankoop
D inventaris (1)

1.1.6 'n Keur van wyne wat saam met vis bedien word:

A Chardonnay en Pinot Noir
B Chardonnay en Riesling
C Sauvignon en sjerrie
D Sauvignon en Merlot (1)

1.1.7 'n Chemikalie wat in voedselpreservering gebruik word:

A Wynsteensuur
B Natriumbikarbonaat
C Fosforsuur
D Salisielsuur (1)

1.1.8 Drank mag nie aan persone jonger as … jaar bedien word nie.

A 18
B 16
C 19
D 21 (1)

1.1.9 Porterhousesteak word uit die … gesny.

A filet
B dy
C T-been
D kruisstuk (1)

1.1.10 'n Area in 'n akkommodasie-onderneming wat inkomste genereer, is die …-afdeling.

A bemarkings
B wassery
C finansies
D sekuriteits (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 **PASITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by die woord/term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–M) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDEBOEK.

KOLOM A TERME/WOORDE	KOLOM B BESKRYWINGS
1.2.1 Bind	A veranderinge wat in die spierweefsel plaasvind nadat die dier geslag is
1.2.2 Marmering	B bestrooi vleis met gegeurde meel voordat dit in eier gedoop word
1.2.3 Rigor mortis	C diepbraai vleis teen hoë temperatuur
1.2.4 Koue krimp	D dompel vleis in gegeurde vloeistof om smaak en tekstuur te verbeter
1.2.5 Rypmaak	E vleis word met tou vasgebind en op eweredige afstande met knope vasgemaak
1.2.6 Marineer	F skep gesmelte vet oor vleis tydens die roosterproses
1.2.7 Bedruip	G bedek vleis met dun repies spekvleis
1.2.8 Elektriese stimulasie	H hang vleis na die slagproses vir 'n ruk op om dit smaaklik en sag te maak
1.2.9 Lardeer	I vinnige afkoel van 'n warm karkas om spiersametrekking te verseker
1.2.10 Panering	J koel vleis vinnig af om krimping te voorkom
	K vet wat dwarsdeur die spier versprei is
	L steek stukkies vet in vleis in
	M braai vleis teen 'n lae temperatuur om die oppervlak te verbruin

(10 x 1) (10)

 Downloaded from eduresourceza.com

1.3 EENWOORDITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

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

1.3.1 'n Stelsel wat toelaat dat maaltydkoste na die kamerrekenings van gaste oorgedra word

1.3.2 Roomys op 'n sponskoekbasis wat met meringue bedek word

1.3.3 'n Tradisionele Suid-Afrikaanse nagereg waar 'n warm, versoete room-en-bottersous oor die warm sponsbasis gegooi word

1.3.4 Die bakterieë wat rou hoender sal affekteer as dit verkeerd hanteer word

1.3.5 'n Stadige manier om kos in 'n pot met 'n styfpassende deksel te kook

1.3.6 Om eier oor pasteideeg te smeer voordat dit gebak word om 'n aantreklike voorkoms te verseker

1.3.7 'n Chouxdeeg wat in lang vingers gespuit en gediepbraai word en dan met kaneel en suiker bestrooi word

1.3.8 'n Bedieningstyl waar voedsel in porsies bedien word

1.3.9 'n Onderneming wat 'n goed gevestigde naam het en 'n goedgekeurde manier is om 'n klein besigheid te begin

1.3.10 'n Tertdop wat gebak word en later gevul word (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

Kies die korrekte antwoorde vir elk van die volgende. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommers (1.4.1 en 1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK.

1.4.1 Identifiseer TWEE nageregte wat van suiwelprodukte gemaak word en wat 'n diabetiese persoon moet vermy:

A Suurlemoenmeringuetert wat met kondensmelk gemaak is
B 'n Bloubessieskommeldrankie ('smoothie') wat met afgeroomde melk gemaak is
C Grenadella met sojaroom
D Karamelfudgeroomys
E Panna cotta met ingedampte melk (2)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.4.2 Identifiseer DRIE kenmerke van goeie gehalte varkvleis:

A Die vleis het 'n gryspienk kleur
B Die vleis het 'n helderrooi kleur
C Die vet is wit tot roomwit
D Die tekstuur is ferm en moenie 'n duik laat wanneer daaraan gedruk word nie
E Bene is wit en poreus (3)

1.5 Bestudeer die drankies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Monis Medium Cream; Virgin Mary; Chardonnay; Claret; Merlot; Pinotage; Kahlua; Chenin Blanc; Sauvignon Blanc; Mahewu

Kies elk van die volgende uit die lys hierbo:

1.5.1 DRIE rooiwyne (3)

1.5.2 TWEE witwyne (2)

TOTAAL AFDELING A: 40

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

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

Die personeel by die Terrace-restaurant funksioneer nie goed as 'n span saam nie. Elke personeellid het sy/haar eie idees oor die posbeskrywings en die bestuur van die restaurant. Dit veroorsaak baie wrywing. Personeel kry geen spesiale bonus nie want die restaurant was nog nie baie winsgewend nie.

2.1.1 Verduidelik hoe dit moontlik sal wees om goeie werksverhoudinge by die Terrace-restaurant te vestig. (5)

2.1.2 Stel voor hoe goeie kliëntediens en uitstekende dienslewering deur die maître d' die wins van die restaurant kan laat styg. (3)

2.2 Tuberkulose is 'n wêreldwye vraagstuk. Verduidelik die invloed wat dit op die gasvryheidsbedryf sal hê. (4)

2.3 Bespreek die voordeel van die gebruik van rekenaartegnologie in die administrasie van die huishoudingafdeling. (4)

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

'n Toerleier neem 'n groep toeriste na Brasilië om die Sokkerwêreldbeker te gaan kyk.

Beveel die prosedure aan wat deur die toerleier gevolg moet word wanneer die groep ingeboek word. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

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

Gebraaide Beesvleisboucheés Blatjanghoender met Aspersie-en-groenboonslaai Glansvarksteaks met Salsa Perske-en-klapperkoekstruif

3.1.1 Noem die deeg wat vir die gebraaide beesvleisboucheés gebruik word. (1)

3.1.2 Maak 'n lys van VYF reëls wat gevolg moet word wanneer die deeg in VRAAG 3.1.1 gemeng word. (5)

3.1.3 Stel EEN ander sous voor wat saam die glansvarksteaks bedien kan word. (1)

3.1.4 Vervang die klapper in die koekstruif met TWEE geskikte neutsoorte (2)

3.1.5 Beveel DRIE soorte vleis van wildevoëlsoorte aan wat as vulsels vir die boucheés gebruik kan word. (3)

3.1.6 Evalueer die geskiktheid van enige DRIE van die geregte hierbo vir 'n pollo-vegetariër. (6)

3.1.7 Identifiseer EEN gereg wat NIE vir Hindoes aanvaarbaar sal wees NIE. (1)

3.1.8 Stel DRIE ander geregte voor wat jy vir Hindoe-gaste sal berei. (3)

Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

DRIEBONESLAAI (Bedien 8)

BESTANDDELE

250 mℓ gekookte rooi nierboontjies
250 mℓ gekookte keker-ertjies
250 mℓ gekookte groenboontjies
15 mℓ gemengde vars kruie
1 ui, fyn gekap
125 mℓ vinaigrettesous

3.2.1 Noem EEN belangrike voedingstof wat in die bone gevind word. (1)

3.2.2 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer droë boontjies voorberei word om gekook te word. (3)

3.2.3 Gee 'n rede waarom sout aan die einde van die kookproses by die gedroogde nierboontjies gevoeg word. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

3.3 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
Downloaded from eduresourceza.com

Aarbeikaaskoek

Die sjef het 'n gelatienbolaag berei met vars aarbeie.

3.3.1 Noem TWEE tipes gelatien wat gebruik kan word om die bolaag te berei. (2)

3.3.2 Verduidelik DRIE voorkomingsmaatreëls wat die sjef getref het om te verseker dat die gelatienbolaag stol. (3)

3.3.3 Gee TWEE redes waarom jy die aarbeie eers nadat die bolaag gedeeltelik gestol het, sal byvoeg. (2)

3.4 Jy verskaf tuisgemaakte vyekonfyt aan die plaaslike voedselmark.

Ontwerp 'n etiket vir jou konfytbottel. Sluit SES belangrike aspekte wat op die etiket moet verskyn, in. (6)
[40]

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A. PARIS BREST

B. TERTDOPPIE

4.1.1 Vergelyk FYNGEBAK A en FYNGEBAK B onder die volgende opskrifte:

(a) Tipe deeg gebruik (2)

(b) Temperatuur waarteen dit gebak word (2)

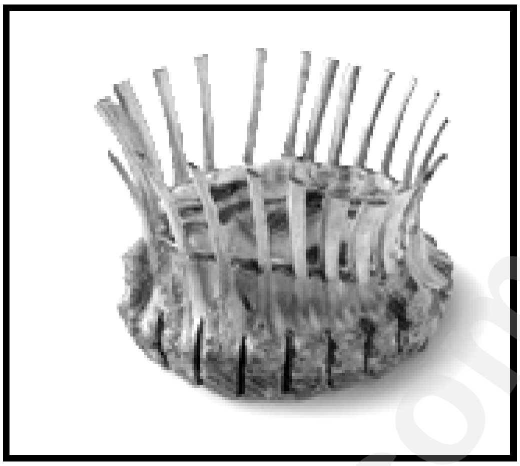
(c) Kenmerke van die eindproduk (4)

4.1.2 Gee TWEE voorbeelde van produkte wat berei kan word met die deeg wat in FOTO A gebruik is (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com



4.2.1 Identifiseer die gereg in die foto. (1)

4.2.2 Stel 'n sous voor wat saam die gereg bedien kan word. (1)

4.2.3 Dui die porsiegrootte aan wat jy per gas sal bedien. (1)

4.2.4 Verduidelik die volgende prosesse wat tydens die bereiding van die gereg toegepas word:

(a) Afrand/Afsny
(b) Toeskroei/Aanbraai (4)

4.3 4.3.1 Definieer die term *bardeer*. (1)

4.3.2 Verduidelik waarom dit belangrik is om wildsvleis te bardeer. (2)

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

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

DURBAN IKS ('ICC')

Die Durban IKS is 'n gewilde plek om internasionale en plaaslike konferensies te hou. Heelwat kleiner funksies word ook hier gehou.

'n Informele funksie vir 100 gaste word vir 24 Desember 2014 beplan.

Die volgende inligting sal gebruik word om die prys van hierdie funksie te bereken:

Koste van voedsel:	R7 500
Arbeidskoste:	R2 200
Bokoste:	R1 500
Wins:	R4 800

4.4.1 Noem die tipe informele funksie wat die geskikste sal wees vir die geleentheid hierbo. (1)

4.4.2 Noem DRIE voordele van die funksie wat in VRAAG 4.4.1 genoem is. (3)

4.4.3 Bereken die volgende koste met behulp van die pryse hierbo. Toon AL die berekeninge.

(a) Totale prys van die funksie (3)

(b) Bruto wins (3)

(c) Koste per persoon (2)

4.4.4 Stel VIER bykomende koste voor wat die IKS op hulle kwotasievorm vir die informele funksie kan insluit. (4)

4.4.5 Konferensies het 'n positiewe invloed op die Suid-Afrikaanse ekonomie. Bespreek hierdie stelling. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

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

BESIGHEIDSPLAN	
Geregistreerde maatskappynaam:	Elaine se Bakkery
Besigheidsprofiel:	Elaine doen al vir 5 jaar besigheid en verskaf beskuitjies, koek en brood aan restaurante en winkels.
Getal/Profiel van werknemers:	1 eienaar 1 bemarkingsbestuurder 1 finansiële bestuurder 3 fyngebaksjefs 2 skoonmakers 2 sekuriteitswagte
Finansiële plan:	
Inkomste	
Verkope per maand	120 000
Uitgawes	
Salarisse	58 000
Advertensies/Reklame	2 000
Voedselkoste	15 000
Verpakking	3 000
Huur	15 000
Wins	
Verkope	27 000
Kontakbesonderhede:	
Besigheidsnr.: 040 671 1320	Adres: Longsdalestraat 10 King William's Town 5600

5.1.1 Noem DRIE kriteria wat Elaine se Bakkery moet oorweeg wanneer 'n bemarkingsinstrument ontwikkel word. (3)

5.1.2 Bespreek die gebruik van verpakking deur Elaine se Bakkery. (4)

5.1.3 Evalueer die finansiële plan van Elaine se Bakkery. (8)

5.2 Noem EEN rol van elk van die volgende personeellede in Elaine se Bakkery:

5.2.1 Bemarkingsbestuurder (1)

5.2.2 Finansiële bestuurder (1)

5.3 Bespreek kortliks die verwantskap tussen die *bemarkings-* en *finansiële afdelings*. (4)

Downloaded from eduresourceza.com

5.4 Sekuriteitspersoneel speel 'n belangrike rol in Elaine se Bakkery. Verduidelik waarom. (4)

Downloaded from eduresourceza.com

5.5 Verduidelik die volgende konsepte:

5.5.1 Raktarief (1)

5.5.2 Area wat inkomste genereer (2)

5.5.3 Entrepreneurskap (2)
[30]

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

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

TEEMAALTYD ('HIGH TEA') BY DIE LORD CHARLES RESTAURANT

6.1.1 Die tee in die foto hierbo word met los blare gemaak. Lewer kommentaar op die teebediening. (3)

6.1.2 Terwyl die kelner besig was om die tee te bedien, het hy per ongeluk op 'n gas se rok gemors. Verduidelik hoe om die situasie te hanteer. (4)

6.1.3 Noem TWEE tipes spesiale toerusting wat gebruik word om koek saam met die tee te bedien. (2)

6.1.4 Bepaal wat die restaurant moet doen as die ketel ('urn') wat gebruik word om die water vir die tee te kook, skielik ophou werk. (3)

6.1.5 Beskryf die opruimtegnieke wat die kelner sal gebruik nadat die gaste die restaurant verlaat het. (3)

6.2 6.2.1 Stel DRIE algemene riglyne voor om in ag te neem wanneer wyn vir 'n maaltyd gekies word. (3)

6.2.2 Noem DRIE regulasies vir die verkoop van wyn saam met etes op die perseel. (3)

Downloaded from eduresourceza.com

6.3 Bestudeer skemerkelkie **A** en **B** hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

A

B

6.3.1 Identifiseer die mengmetode wat gebruik word om **A** en **B** te berei. (2)

6.3.2 Noem TWEE tipes toerusting wat gebruik kan word om die skemerkelkie in FOTO **B** te berei. (2)

6.3.3 Stel EEN bykomende tipe garnering/versiering voor wat vir die skemerkelkie in FOTO **B** gebruik kan word. (1)

6.3.4 Gee VIER wenke aan die kroegman oor hoe om die skemerkelkie in FOTO **A** te berei. (4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com