eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2015

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye.

eduresourceza.com

Kopiereg voorbehou
Downloaded from 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 'n … verslag het te make met die winsgewendheid en algehele werkverrigting van die hotel.

A Bedryfs-
B Bemarkings-
C Finansiële
D Strategiese (1)

1.1.2 'n Program wat gebruik word om 'n kwalifikasie te bekom terwyl daar vir 'n werkgewer gewerk word:

A Studiebeurs
B Vennootskap
C Borgskap
D Leerderskap (1)

1.1.3 Fyngemaalde vleis, vis of pluimvee wat in balletjies gevorm en gebraai word:

A Frikkadelle
B Soesji
C Rösti
D Quiche (1)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.1.4 Die verskil tussen die koste om 'n item te vervaardig en die bedrag waarvoor dit verkoop word, staan as die … bekend.

A verkoopprys
B bruto wins
C veranderlike koste
D netto wins (1)

1.1.5 'n Bykomstigheid by wildsvleis is …

A maroelajellie.
B Yorkshire-poeding.
C appelringe.
D kruisementsous. (1)

1.1.6 Pesco-vegetariërs sal NIE die volgende voedsel by hulle dieet insluit NIE:

A Vis
B Eiers
C Hoender
D Suiwelprodukte (1)

1.1.7 Die porsie peulgroente wat per dag vir 'n vegetariër aanbeveel word, is …

A 1–2.
B 6–11.
C 3–5.
D 2–3. (1)

1.1.8 'n Chardonnay is 'n voorbeeld van 'n …-wyn.

A vonkel
B dessert
C rooi
D wit (1)

1.1.9 'n Voorbeeld van Griekse kookkuns is …

A paella en gazpacho.
B tacos en tortillas.
C carpaccio en lasagne.
D moesaka en dolmades (1)

1.1.10 Chouxdeegbolletjies gevul met room en met karamel op mekaar gestapel, word … genoem.

A croquembouche
B churros
C profiteroles
D beignets (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 **PASITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

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

KOLOM A PRESERVEER-METODE	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Chemikalieë	A verwyder en verminder die hoeveelheid water in 'n voedselproduk
1.2.2 Kuring	B suiker, suur, asyn en sout word algemeen gebruik om voedsel te preserveer
1.2.3 Uitdroog	C gebruik om vrugte te kristalliseer
1.2.4 Suiker	D vryf 'n groot hoeveelheid sout op vis
1.2.5 Pasteurisasie	E bedek voedsel met asyn, kook en verseël in 'n houer
1.2.6 Inpekel	F bensoësuur word gebruik om die groei van muf, gis en sekere bakterieë te inhibeer
1.2.7 Oksidasie	G ontaktiveer ensieme in melk, vrugtesap en eiers
1.2.8 Sterilisering	H vertraag bakteriële groei op voedsel
1.2.9 Vries	I chemiese reaksie wat die kleur en tekstuur van voedsel beïnvloed
1.2.10 Bymiddels	J voedsel word met sout of pekel behandel en dan gerook
	K hoë temperature word gebruik, gevolg deur die seël van houers om herkontaminasie van voedsel te voorkom
	L preservering van voedsel vir 'n lang tyd teen 'n lae temperatuur

(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 Meringue waarby suikerstroop gevoeg word terwyl die eierwitte geklop word

1.3.2 Klein, soutige, goed gegarneerde vingerhappies

1.3.3 'n Deeg waar die verhouding van meel tot vet 2 **:** 1 is

1.3.4 Beesvleis van 'n dier jonger as nege maande

1.3.5 'n Afvalproduk wat vars, gekuur of gerook kan wees

1.3.6 'n Afvalproduk wat meesal in patees gebruik word

1.3.7 Bind 'n braaistuk met tou en maak dit met knope vas

1.3.8 'n Streng vegetariër wat nie voedsel wat direk of indirek van diere afkomstig is, sal eet nie

1.3.9 Die siekte wat veroorsaak word deur die onvermoë om genoeg insulien te vervaardig

1.3.10 Wyn waaruit die alkohol verwyder is (10)

1.4 **KEUSE-ITEMS**

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

1.4.1 Identifiseer DRIE redes waarom chouxpoffertjies vetterig en swaar is:

A Klop die mengsel goed nadat die eiers bygevoeg is.
B Die mengsel is te veel gekook.
C Die mengsel is nie genoeg gekook nie.
D Te veel vet is gebruik.
E Die oond was nie warm genoeg nie.
F Te veel eiers is gebruik. (3)

1.4.2 Identifiseer TWEE produkte wat met fillodeeg gemaak kan word:

A Fleurons
B Baklava
C Palmiers
D Strudel
E Bouchées
F Vol-au-vents (2)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.5 Bestudeer die geregte hieronder en pas dit by elk van die volgende vleissnitte (1.5.1–1.5.5).

pekel- en soutbeesvleis; saal; aftreksels; Hollandse steak; steak tartare; kussing; T-beenskyf; klubskyf

1.5.1 Lendestuk (1)

1.5.2 Primarib (1)

1.5.3 Borsstuk (1)

1.5.4 Skenkel (1)

1.5.5 Filet (1)

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 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Mnr. en mev. Mayekiso se tweeling is met hepatitis A gediagnoseer. Hulle het besluit om 'n tweede opinie te kry en die tweede dokter het aangedui dat een van die tweeling aan hepatitis A ly en dat die ander een aan gastroënteritis ly.

2.1.1 Dui TWEE simptome aan wat hepatitis A en gastroënteritis met mekaar gemeen het wat die eerste dokter kon verwar het. (2)

2.1.2 Vergelyk die twee siektes met betrekking tot die inkubasietydperk en moontlike oordrag. Tabuleer jou antwoord soos volg:

SIEKTE	INKUBASIETYDPERK	OORDRAG
Hepatitis A	(1)	(2)
Gastroënteritis	(1)	(2)

(6)

2.2 2.2.1 Skryf 'n verslag oor die volgende:

Riglyne om in ag te neem om cholera te voorkom (4)

2.2.2 Stel voor wat die impak van 'n cholera-uitbreking op die gasvryheidsbedryf kan wees. (2)

2.3 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

'n Professionele voorkoms skep 'n gevoel van selfvertroue by werknemers, werkgewers en die publiek.

Stem jy saam met hierdie stelling? Motiveer jou antwoord. (4)

2.4 Verduidelik die volgende:

Die rekenaar is 'n skakel tussen die kombuis en kliënte. (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

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

> Tosie Buiteklub is die gasheer vir skemerkelkfunksies en gala-dinees. Die geleentheidskoördineerder van die British Gholfklub het Tosie Buiteklub genader om op 8 April 2015 vir die spysenering van 'n skemerkelkfunksie en 'n galadinee vir 'n groep van 180 buitelandse gholfspelers te sorg. Die skemerkelkfunksie sal voor die galadinee plaasvind. Die koördineerder het 'n kwotasie ontvang van R180 vir 20 vegetariërs, R210 vir diegene wat vleis eet en 'n 50%-deposito moes via internetoordrag betaal word. Bykomende koste het R1 000 vir musiek ingesluit. Die koördineerder se spesiale versoek was dat plaaslike bestanddele op die spyskaart ingesluit sou word.

Bereken die koste van die volgende:

3.1.1 Spyskaart vir vegetariërs (2)

3.1.2 Spyskaart vir diegene wat vleis eet (2)

3.1.3 Totale koste van die skemerkelkfunksie en die galadinee (2)

3.2 Stel VIER plaaslike bestanddele voor wat by die vegetariese spyskaart ingesluit kan word. (4)

3.3 Ontwerp en voltooi 'n kwotasievorm met gebruik van die inligting in VRAAG 3.1.

Moet NIE die volgende inligting op die kwotasievorm insluit NIE:

Tyd en duur van die funksie
Datum van die funksie
Getal gaste (10)

3.4 3.4.1 Beveel die getal peuselhappies aan wat vir die skemerkelkfunksie benodig word. Regverdig jou antwoord. (2)

3.4.2 Noem DRIE tipes soutpeuselhappies wat aan diegene wat vleis eet, bedien kan word. (3)

3.4.3 Verduidelik kortliks die voordele daarvan om 'n skemerkelkfunksie voor die formele dinee te hou. (4)

3.4.4 Verduidelik aan die kelner hoe die vertrek ingerig (gereed gemaak) moet word. (6)

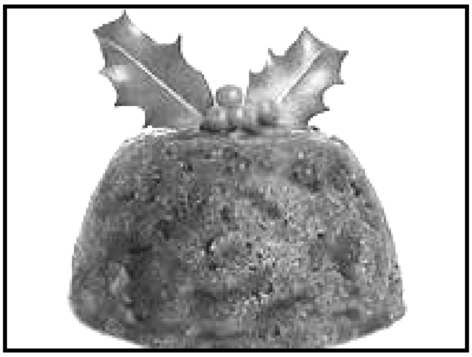
3.4.5 'Bewustheid van bestanddele is belangrik wanneer vir gaste met allergieë voorberei word.' Evalueer hierdie stelling. (5)
[40]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

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



Nagereg A

Nagereg B

4.1.1 Identifiseer nagereg **A** en nagereg **B**. (2)

4.1.2 Vergelyk die nageregte hierbo volgens klassifikasie, gaarmaakmetode en beskrywing. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	NAGEREG A	NAGEREG B
(a) Klassifikasie	(1)	(1)
(b) Gaarmaakmetode	(1)	(1)
(c) Beskrywing	(1)	(1)

(6)

4.2 4.2.1 Noem EEN funksie van gelatien in 'n Beierse room. (1)

4.2.2 Identifiseer die proses wat plaasvind wanneer gelatien in koue water geweek word. (1)

4.2.3 Beskryf hoe jy 'n vorm vir die Beierse room sal voorberei. (2)

4.2.4 Graad 12-leerders is in twee groepe verdeel en moes 'n Beierse room vir hulle praktiese assessering berei. Groep A het vars pynappel gebruik en Groep B het geblikte pynappel gebruik.

Bepaal die eindresultaat van elke groep se Beierse room. (2)

4.2.5 Gee EEN rede waarom die vrugte eers bygevoeg word nadat die mengsel gedeeltelik gestol het. (1)

4.2.6 Noem DRIE ander gebruike van gelatien (uitgesluit die stolproses). (3)

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

4.3.1 Verduidelik waarom jy vlekvryestaalgereedskap sou gebruik wanneer die produk hierbo gemaak word. (1)

4.3.2 Verduidelik hoe die appelkoosblatjang berei word. (4)

4.4 Jy het besluit om 'n groente-breyani te berei.

4.4.1 Noem VIER voordele daarvan om die peulgroente in die groente-breyani te eet. (4)

4.4.2 Verduidelik stap vir stap hoe jy die gedroogde lensies vir jou breyani sal voorberei. (3)

4.5 4.5.1 Beskryf die voorkoms van 'n beesvleisfilet wat medium gaar berei is. (1)

4.5.2 Nadat die filet gerooster is, moet dit rus. Voorspel die gevolg as hierdie prosedure nie gevolg word nie. (2)

4.6 4.6.1 Gee EEN rede waarom prik toepas word wanneer jy pasteideeg maak. (1)

4.6.2 Onderskei tussen *mille-feuilles* en *barket*. (4)

4.7 Verduidelik waarom die temperatuur van chouxdeeg verlaag word sodra die regte volume bereik is. (2)
[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 Lees die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

MENSLIKEHULPBRONNEBESTUURDER
Amari Orchid Hotel

Salariskerf: R552 144 per jaar (Verw. 04410)

Vereistes: 'n Kwalifikasie in menslike hulpbronne
5 jaar relevante seniorbestuurservaring

Rolle en Verantwoordelikhede:

- Indiensneming van nuwe werknemers
- Personeelopleiding en beoordeling
- Dissiplinêre stappe
- Berading
- Verlofprosesse
- Vasstel van salariskategorieë

Navrae: B Mlambo
Tel.: 046 645 1198
E-pos: bmalm45@ndt.co.za

5.1.1 Gebruik die inligting hierbo om TWEE ander pligte van 'n menslikehulpbronnebestuurder in 'n akkommodasieonderneming te beskryf. (2)

5.1.2 Evalueer die advertensie hierbo. (5)

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

Al die pligte in VRAAG 5.1.1 hierbo genoem, is koste vir die onderneming en skep nie inkomste nie. Hierdie koste is egter noodsaaklik vir die onderneming om inkomste te kan skep.

5.2.1 Bespreek die stelling hierbo krities deur *inkomsteskeppende-* en *nie-inkomsteskeppende areas* te verduidelik. (6)

5.2.2 Beskryf hoe winsgewende ondernemings in die gasvryheidsbedryf tot die Suid-Afrikaanse ekonomie bydra. (3)

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

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

Thobile is 'n werklose sjef. Sy sien 'n geleentheid om worsbroodjies en hamburgers by 'n besige sakekompleks naby haar huis te verskaf. Daar is tans 'n bestaande wegneemete-onderneming maar hulle kos is voortdurend uitverkoop. Sy besit reeds 'n karretjie waarvandaan sy hoop om binnekort te begin verkoop, maar sy beplan om 'n klein winkeltjie te bekom as die besigheid eers gevestig is.

5.3.1 Stel 'n SSGB- ('SWOT'-) ontleding vir Thobile se besigheid saam. (8)

5.3.2 Maak 'n voorstel aan Thobile oor wat sy by haar besigheids-beskrywing kan insluit. (4)

5.3.3 Gee TWEE voorbeelde van visuele bemarkingsinstrumente wat Thobile kan gebruik om haar besigheid te bevorder. (2)
[30]

VRAAG 6

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

VAT DIE DROOM VERDER
Louis beplan om op 16 Desember 2015 by die Hope Hotel te trou. Pumi is gekies om die hele troue te beplan.

Beplan die inrig (gereed maak) van die plek (lokaal/ruimte/area) met betrekking tot die volgende aspekte:

6.1.1 Spesiale bedieningstoerusting (3)

6.1.2 Die tafels (3)

6.1.3 Die plek/lokaal (3)

6.2 Daar is dikwels kragonderbrekings by die Hope Hotel. Maak voorstelle aan Pumi oor die standaardbedryfsprosedures om in te stel om hierdie uitdaging te oorkom. (4)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

6.3 Gee Pumi raad oor die tipe wyn wat saam elke gang hieronder bedien moet word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

SPYSKAART	TIPE WYN
Steurgarnaalkelkie Beesvleisbraaistuk Karamelvla	

(3)

6.4 Lees die volgende en beantwoord die vrae wat volg.

> Nie-alkoholiese drankies gaan by die troue bedien word. Pumi het die kelner versoek om nie ys by die mineraalwater te bedien tensy daarvoor gevra word nie.

6.4.1 Gee DRIE redes waarom Pumi hierdie versoek aan die kelner gerig het. (3)

6.4.2 Noem TWEE mengmetodes wat gebruik kan word om nie-alkoholiese skemerkelkdrankies te berei. (2)

6.5 Hope Hotel sal 'n kontantkroeg aan die gaste by die huweliksonthaal bied.

6.5.1 Noem VIER algemene vereistes van 'n binneverbruikdranklisensie. (4)

6.5.2 Verduidelik hoe om die drankrekening aan 'n gas by die troue te bied. (5)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com