



**[eduresourceza.com](http://eduresourceza.com)**



Downloaded from eduresourceza.com

# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2015**

**MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

Hierdie memorandum bestaan uit 14 bladsye.

**AFDELING A** Downloaded from eduresourceza.com**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

|        |     |           |
|--------|-----|-----------|
| 1.1.1  | B ✓ | F76 M22   |
| 1.1.2  | D ✓ | M70       |
| 1.1.3  | A ✓ | F16 M74   |
| 1.1.4  | C ✓ | F168 M153 |
| 1.1.5  | A ✓ | F168      |
| 1.1.6  | D ✓ | F204      |
| 1.1.7  | C ✓ | F194 M95  |
| 1.1.8  | A ✓ | F206 M114 |
| 1.1.9  | D ✓ | F180 M106 |
| 1.1.10 | A ✓ | F55 M168  |

(10)

**1.2 PASITEMS**

|       |       |                          |
|-------|-------|--------------------------|
| 1.2.1 | E ✓   | F158 – 159<br>M136 – 138 |
| 1.2.2 | H ✓   |                          |
| 1.2.3 | A ✓   |                          |
| 1.2.4 | C/D ✓ |                          |
| 1.2.5 | B ✓   |                          |

(5)

**1.3 PASITEMS**

|       |         |                        |
|-------|---------|------------------------|
| 1.3.1 | C ✓     | F192 – 202<br>M89 – 91 |
| 1.3.2 | C/E/H ✓ |                        |
| 1.3.3 | A /H✓   |                        |
| 1.3.4 | B✓      |                        |
| 1.3.5 | C/H ✓   |                        |

(5)

**1.4 EENWOORD-ITEMS**

|       |                                               |     |           |
|-------|-----------------------------------------------|-----|-----------|
| 1.4.1 | Gesentraliseerde/CRS/SSB ✓                    | (1) | F103 M39  |
| 1.4.2 | banket ✓                                      | (1) | F7 M53    |
| 1.4.3 | Gastroënteritis/gastro✓                       | (1) | M23       |
| 1.4.4 | aanbraai/toeskroei/verseël/skroei/panskroei ✓ | (1) | F200 M47  |
| 1.4.5 | pâté/patee/foie gras ✓                        | (1) | F10 M69   |
| 1.4.6 | coulis ✓                                      | (1) | F155 M143 |
| 1.4.7 | Voorsny/geuridon ✓                            | (1) | F31 M173  |
| 1.4.8 | entrepreneur ✓                                | (1) | F129 M8   |
| 1.4.9 | dessertlepel ✓ en –vurk/dessert eetgerei ✓    | (2) | F37 M194  |

(10)

1.5 **KIES TWEE KORREKTE BESKRYWINGS**

Downloaded from eduresourceza.com

|       |         |                   |
|-------|---------|-------------------|
| 1.5.1 | C, D ✓✓ | F199<br>Any order |
| 1.5.2 | A, G ✓✓ |                   |
| 1.5.3 | B, H ✓✓ |                   |

(6)

1.6 **KIES VIER VOEDSELITEMS**

|     |                           |
|-----|---------------------------|
| A ✓ | F5<br>M48<br>Any<br>order |
| E ✓ |                           |
| F ✓ |                           |
| G ✓ |                           |

(4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****Downloaded from eduresourceza.com****VRAAG 2**

|     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |
|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <p><u>Lyftaal:</u><br/> Die meeste kommunikasie vind deur lyftaal plaas. ✓<br/> Jou lyftaal kan óf belangstelling in óf verwerping van klante toon. ✓<br/> Positiewe lyftaal e.g. glimlag ✓<br/> Staan regop<br/> Maak oogkontak<br/> Positiewe liggaamstaal bv glimlag<br/> Erken verskillende kulturele gewoontes soos kopknik, buig<br/> (Enige 3)</p> <p><u>Houding:</u><br/> Hulle positiewe houding sal tot die aangename atmosfeer bydra. ✓<br/> 'n Positiewe houding /ekstra myl/ verbruiker is koning. ✓<br/> Wees effektief gedurende bediening/gee hulle beste<br/> Vriendelik<br/> Bedagsaam<br/> Geduldig<br/> Respek<br/> (Enige ander) (3)</p> | 87F<br>30M<br>(6) |
|     | 2.1.2 | <p>Eerste indrukke is blywend :<br/> Wanneer die personeel netjies/ stylvol geklee is wanneer die gaste arriveer/ voorgestel word ✓.<br/> die gas sal waarskynlik aanneem dat die diens van 'n hoë standaard is ✓.<br/> Sal bepaal of die klante na die onderneming sal terugkeer ✓.<br/> (Enige 2)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 88F<br>30M<br>(2) |
| 2.2 | 2.2.1 | <p>Oordra van MIV/Vigs deur voedsel en drank is nie 'n risiko nie ✓.<br/> Die deel van gereedskap nie 'n risiko is nie ✓.<br/> Daaglikse kontak by die werksplek nie 'n risiko is nie ✓.<br/> Mary word deur die wet beskerm ✓.<br/> Kan nie verbaal oorgedra word nie. (Enige relevante 3)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 80F<br>26M<br>(3) |
|     | 2.2.2 | <p>Mary moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afwesig wees as sy siek is, bv. diarree</li> <li>• Behandeling kry as sy 'n aansteeklike infeksie opgedoen het, bv. TB</li> <li>• Oop wonde met waterbestande pleister bedek</li> <li>• Higiëniese praktyke volg (bedek mond as sy hoes, bedek neus as sy nies, hande was nadat die toilet gebruik is)</li> <li>• Altyd handskoene dra wanneer iemand met 'n snywond behandel word/ nie aan bloed raak (Enige relevante 3)</li> </ul>                                                                                                                                                              | 49F<br>26M<br>(3) |

- 2.2.3
- Daaglikse kontak met haar kollegas ✓
  - Handte of 'n drukkie gee ✓
  - Sy kan gereedskap met ander deel ✓
  - Sy kan dieselfde geriewe bv. Toilette/kantien, gebruik ✓
  - Skoonmaak
  - Voorraadopname
  - Administratiewe werk
  - Skuif na 'n ander afdeling/position bv kelner, CdC
- 80F  
(3)
- (Enige 3 verwant aan die werksplek)

- 2.3
- Dit help restaurantpersoneel om meer akkurate voedsel- en drankbestellings, te voltooi ✓, kommunikasie van take na kombuis ✓, vereffening van gasterekeninge ✓, kredietkaartverwerking ✓ en koste wat na gaste se rekeninge in 'n restaurant gepos word. ✓
- Spaar tyd en arbeid – bestelling kom vinniger by die kombuis uit/ vinniger diens en arbeid
- 101F  
37M  
(3)
- (Enige 3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

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

|     |       |                                                                                                                                                                                                 |                         |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | Agterkwart✓                                                                                                                                                                                     | 192 F<br>92 M<br>(1)    |
|     | 3.1.2 | 12 - Kruis✓<br>13 - Filet✓<br>15 - Dy✓                                                                                                                                                          | 193 F<br>92 M<br>(3)    |
|     | 3.1.3 | • Dy is droog, dit hou dit vogtig/klam✓<br>• Voeg smaak/geur by✓<br>• Verbeter voorkoms✓                                                                                                        | 195 F<br>86 M<br>(3)    |
|     | 3.1.4 | 9 / Dunlies✓<br>10 / Voorrib✓<br>11 / Lende✓<br>12 / Kruis✓<br>(Enige 3)                                                                                                                        | 193<br>F<br>93 M<br>(3) |
| 3.2 | 3.2.1 | Beignets:<br>is 'n chouxdeegproduk✓, vierkante of strokies✓, kan soet wees✓,<br>wat in olie gediepbraai/gebak word.✓<br>Beignets kan met suiker of versiersuiker bestuif word✓.<br>(Enige 2)    | 186F<br>125M<br>(2)     |
|     | 3.2.2 | Bros✓<br>Goud/ligbruin✓<br>Ewe groot✓<br>Goed opgepof✓<br>Holte as dit gebak is<br>Aangename smaak/nie gebrand nie<br>Korrekte vorm<br>Lig in gewig<br>Nie olierig<br>Holte<br>(Enige 3)        | 186F<br>125M<br>(3)     |
|     | 3.2.3 | Kan vir 'n paar dae teen kamertemperatuur✓/koel droë ✓<br>in lugdigte houer✓/plastieksakkies ✓ gestoor word.<br>Kan vir 2 tot 3 maande gevries word.✓<br>Kan in yskas gestoor word<br>(Enige 2) | 187F<br>125M<br>(2)     |

|       |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 3.2.4 | Churros✓<br>Éclairs✓<br>Paris-Brest✓<br>Croquembouche/Franse troukoek✓<br>Profiteroles✓<br>Gâteau St Honore✓<br>Roompoffertjies✓<br>Swane✓ | (Enige 3)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 187F<br>125M<br>(3) |
| 3.3   | 3.3.1                                                                                                                                      | Vakuumverpakking✓                                                                                                                                                                                                                                                                    | 166F<br>(1)         |
|       | 3.3.2                                                                                                                                      | Vars/gaar voedsel word in lugdigte verpakking/plastiek geplaas ✓✓<br>Lug word verwyder/Die verpakking word geseël. ✓✓                                                                                                                                                                | 166F<br>(4)         |
| 3.4   | 3.4.1                                                                                                                                      | Omdat:<br>Yster, koper, geelkoper en ander metale 'n metaalagtige smaak sal laat✓ of as gevolg van die reaksie met 'n suur. (Enige 1)                                                                                                                                                | (1)                 |
|       | 3.4.2                                                                                                                                      | Hout/melamien/silikonlepels✓<br>Glasbakke✓<br>Erdewarepotte/-bakke✓<br>Vlekvryestaalpotte/-bakke✓<br>Emaljepotte/-bakke✓                                                                                                                                                             | 174F<br>152M<br>(2) |
|       | 3.4.3                                                                                                                                      | Sout✓<br>Suiker✓<br>Suurlemoen✓<br>Heuning✓<br>Asyn<br>Bensoësuur<br>Natriumbensoaat<br>Salisielsuur                                                                                                                                                                                 | 165F<br>151M<br>(2) |
| 3.5   | 3.5.1                                                                                                                                      | Prik/Docking✓                                                                                                                                                                                                                                                                        | 209F<br>116M<br>(1) |
|       | 3.5.2                                                                                                                                      | Die lug sal nie ontsnap nie/lug is vasgevang tussen die lae✓,<br>Dit sal gedurende die bakproses rys✓, wat dit ongelyk sal maak✓.<br>Deeg sal blasies maak✓. (Enige 2)                                                                                                               | 209F<br>116M<br>(2) |
|       | 3.5.3                                                                                                                                      | Meet bestanddele akkuraat af/genoeg/ratio van meel en vloeistof✓<br>Hanteer die deeg liggies/nie te veel hanteer✓<br>Gebruik die minimum meel wanneer die deeg uitgerol word✓<br>Bak in die korrekte posisie en teen die regte temperatuur✓<br>Hou alle bestanddele yskoud (Enige 3) | 118M<br>(3)         |

|     |       |                                                                                                  |                                    |
|-----|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 3.6 | 3.6.1 | Om die vloeistof te absorbeer ✓ en dit sag te maak ✓<br><b>Downloaded from eduresourceza.com</b> | 161F<br>129M<br>(1)                |
|     | 3.6.2 | Om die gelatien te smelt/vloeistof ✓ sodat dit maklik in die mengsel geïnkorporeer word ✓        | 161F<br>130M<br>(1)                |
|     | 3.6.3 | Gelatien skroei maklik ✓, verloor van die verdikkingsvermoë ✓                                    | 161F<br>130M<br>(1)                |
|     | 3.6.4 | Om te voorkom dat dit vassit ✓ om dit maklik te ontvorm ✓                                        | 162F<br>130M<br>(1)<br><b>[40]</b> |

**VRAAG 4**

|     |       |                                                                                                                                                                                           |                                        |                     |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| 4.1 | 4.1.1 | Hoog in proteïene ✓<br>Laag in vet ✓<br>Cholesterolvry ✓<br>Goeie bron van vesel ✓<br>Glutenvry ✓<br>Ryk aan antioksidante ✓<br>Kalium ✓, yster ✓ en magnesium ✓<br>Hoog in vitamien B, ✓ | (Enige 2)                              | 181F<br>100M<br>(2) |
|     | 4.1.2 | Nierboontjies ✓<br>Gebakte boontjies ✓<br>Witboontjies ✓<br>Botterbone ✓<br>Suikerboontjies ✓<br>Moong dhal<br>Green beans                                                                | (Enige korrekte droë bone) ( 2)        | 181F<br>102M<br>(2) |
|     | 4.1.3 | Verminder ingewandsgasse wat vorm nadat boontjies geëet is ✓.<br>Verwyder onsuierhede                                                                                                     |                                        | 183F<br>(1)         |
|     | 4.1.4 | Party mense is hoogs allergies vir neute ✓✓,<br>Kelners moet die gaste in kennis stel ✓                                                                                                   | (Enige 3)                              | 4F<br>50M<br>(3)    |
|     | 4.1.5 | Koue nagereg ✓                                                                                                                                                                            |                                        | 148F<br>138M<br>(1) |
|     | 4.1.6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geroosterde Tofu ✓</li> <li>• Sojawors ✓</li> <li>• Groentebreyani ✓</li> <li>• Groentelasagne ✓</li> <li>• Spinassie-cannelloni</li> </ul>      | (Enige 2 geskikte relevante antwoorde) | 180F<br>101M<br>(2) |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 4.1.7 | Nee- Spyskaart nie geskik nie✓<br>Hindoes eet nie vark nie✓<br>Sluit wyn uit hulle dieet uit✓<br>Gelatien in die vrugtejellie word nie geëet nie✓<br>Sommige Hindus is vegetariërs en eet nie vis nie<br>Sop, broodrolletjies, ens is wel geskik             | 3F<br>44M<br>(4)    |
| 4.2   | 4.2.1 Die soort spyskaart is geskik vir die soort toerusting wat jy het✓<br>Die perseel sal afhang van die soort spyskaart en die hoeveelheid gaste✓<br>Om 'n groot verskeidenheid geregte te maak, is moeilik as ruimte/spasie beperk is✓ (Enige 1)         | 2F<br>43M<br>(1)    |
|       | 4.2.2 'n Korter spyskaart sal beter werk as 'n lang gekompliseerde een✓<br>Min tyd sal lei tot korter spyskaart en minder gekompliseerde geregte✓ (Enige 1)                                                                                                  | 2F<br>43M<br>(1)    |
|       | 4.2.3 Sjefs wat baie ervaring het en wat baie vaardig is✓ kan meer gekompliseerde geregte maak as personeel met minder ervaring✓ (Enige 1)                                                                                                                   | 2F<br>43M<br>(1)    |
| 4.3   | 4.3.1 Warm nagereg/Gebakte nagereg met vrugte as basis                                                                                                                                                                                                       | 136M<br>(1)         |
|       | 4.3.2 Appel moet gaar/sag wees✓<br>Kenmerkende smaak van appel/gebruik Ganny Smith✓<br>Appel moet nie papperig wees nie✓<br>Ewe groot<br>Geen pitte<br>Nie bruin/geoksideer<br>Goeie kwaliteit appel<br>Appel moet geskil wees<br>Sous nie waterig (Enige 2) | 153F<br>143M<br>(2) |
|       | 4.3.3 Butterscoth sauce✓<br>Roomys✓<br>Crème Chantilly/cream✓<br>Caramel Sauce<br>Brandy sauce<br>Sabayon (Enige 2)                                                                                                                                          | 153F<br>(2)         |



**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE**  
**VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Gastekamers/akkommodasie✓  
 Funksielokale/-vertrekke/konferensie✓  
 Kroeg✓  
 Wassery/Was- en stryk✓  
 Voedsel- en drank/restaurant/koffiewinkel✓  
 (Enige 4) 108-111F  
 2M  
 (4)
- 5.1.2 Voorkantoor: Speel 'n sentrale rol om aan die behoeftes van die gaste te voldoen vanaf die oomblik wat hulle bespreek, aankom by die hotel totdat hulle vertrek✓.  
 Dit is belangrik dat voorkantoorpersoneel gaste se verblyf gerieflik en aangenaam maak sodat hulle sal terugkeer✓ en die Black Bird Hotel mondelings sal bemark✓ (Enige 2)
- Instandhoudingsafdeling is noodsaaklik, dra by tot gerief en die hotel kan glad bedryf word✓.  
 Hulle verseker dat alle geriewe behoorlik funksioneer tot die bevrediging van die gas✓.  
 Instandhouding moet beskikbaar wees om vinnig en doeltreffend aan probleemareas te werk sodat dit nie die gas verontref nie✓.  
 (Enige 2) (4)
- 5.1.3 Ja✓, die Black Bird Hotel dra tot die plaaslike ekonomie by. (1)
- Bevorder welwillendheid✓
  - Skep werksgeleenthede✓
  - Bring waardevolle buitelandse valuta in 'n land in✓
  - Bou infrastruktuur✓
  - Verbeter lewenstandaard van gemeenskap
  - Dra by tot die BBP✓ (Enige 2)
- 108F  
 1M  
 (3)
- 5.2 5.2.1 Besprekingsbeampte:  
 Hanteer vooruitbesprekings en gewone besprekings✓  
 Moniteer die bespreking geneem✓  
 Voorspelling/Beraming✓  
 Verseker dat die vereiste getal kamers teen die korrekte tarief aan die relevante getal mense verkoop word✓ (Enige 2) 113F  
 (2)
- 5.2.2 Portier:  
 Groet gaste by aankoms✓  
 Gee rigtingaanwysings✓  
 Bestel huurmotors✓  
 Organiseer bagasie✓  
 Maak motordeure oop✓  
 Vervoer gaste na en van lughawe✓  
 Parkeer gaste se motors✓ (Enige 2)
- 113F  
 6M  
 (2)

|     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |
|-----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 5.3 | 5.3.1    | <p>Produk ✓: bierd koffie aan ✓<br/> Plek ✓: koffiewinkel in besige sentrum naby universiteit ✓<br/> Mense ✓: studente sal die teikenmark wees, dosente en professore, gesinne, sakemense ✓<br/> Verpakking/Aanbieding ✓: groot teken met koffiekoppie om klante te lok/die koffiewinkel lyk aantreklik. ✓<br/> Prys ✓: maak koffie bekostigbaar vir studente ✓<br/> Promosie: advertensie/speiale aanbiedinge<br/> Enige manier van bemarking bv spesiale aanbiedings en advertensies moet aanvaar word (Enige 3 x 2)</p> | 135F<br>15M<br>(6)        |
|     | 5.3.2(a) | <p>Bedryfsplan vir Espresso Café sal beskryf hoe jou besigheid bedryf sal word ✓, die besonderhede en koste van vervaardiging/maak ✓, aflewering ✓, voorraadbeheer ✓, aankoop/handelsware-aanbieding ✓ en berging/stoor ✓.<br/> 'n Bedryfsplan sal ook die personeelplan ✓, organogram ✓, posbeskrywings ✓ en individuele verantwoordelikhede ✓. (Enige 3)</p>                                                                                                                                                             | 131F<br>11-<br>12M<br>(3) |
|     | 5.3.2(b) | <p>Bemarkingsplan vir die Espresso Café beskryf jou klante ✓, mededingers ✓, ligging ✓, produkte ✓, pryse ✓, promosie ✓ en verspreidingsmetode ✓ Advertensie<br/> (Enige 2)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 131F<br>11-<br>12M<br>(2) |
| 5.4 | 5.4.1    | <p>Rekenmeester/rekenkundige ✓<br/> Finansiële bestuurder</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6M<br>(1)                 |
|     | 5.4.2    | <p>Deurwagter ✓<br/> Bellboy ✓<br/> Portier ✓<br/> Bestuurders van afdelings en die algemene bestuurder<br/> (Enige 1)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6M<br>(1)                 |
|     | 5.4.3    | Menslike hulpbronbestuurder/HR ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6M<br>(1)                 |
|     | 5.4.4    | Bemarkingsbestuurder/Funksiebeplanner/-koördineerder ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6M<br>(1)<br><b>[30]</b>  |

**VRAAG 6****Downloaded from eduresourceza.com**

|     |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                              |                     |
|-----|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| 6.1 | 6.1.1    | Table d'hôte/formele ete ✓<br>Vaste getal gange✓<br>Prys van R450 gegee✓<br>Geen keuse tussen gange/geregte nie✓<br>Tyd van funksie as 19:00 gegee✓                                                                                                                                          | (1)<br><br><br><br>(Enige 2) | 178M<br>(3)         |
|     | 6.1.2    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paletskoonmaker na die visgang✓</li> <li>• Verfris die mond✓</li> <li>• Word na die visgang en voor die hoofgang bedien✓</li> </ul>                                                                                                                 | (Enige 1)                    | 149F<br>138M<br>(1) |
|     | 6.1.3(a) | Kanapees is happiegrootte southappies wat aantreklik gegarneer is✓.<br>Bestaan uit 3 dele: basis, smeer en garneersel✓<br>Basis kan brood (croûte) wees✓, soutbeskuitjies✓ en pasteideeg✓.<br>Verskillende vorms✓.<br>Kan met aspiek verglans word om uitdroog te voorkom✓. (Enige 2)        | (Enige 2)                    | 69M<br>(2)          |
|     | 6.1.3(b) | 'n Koue nagereg ✓<br>Romerig, lig en skuimerig ✓ as gevolg van die byvoeging van geklopte room en geklitste eierwitte✓                                                                                                                                                                       | (Enige 2)                    | 64F<br>160M<br>(2)  |
|     | 6.1.4    | Daar moet 'n fokuspunt wees✓<br>Verskeidenheid kleur/vorms is belangrik✓<br>Plaas voedsel op verskillende hoogtes✓<br>Gebruik 'n verskeidenheid houers/opdienborde/spieëls✓<br>Moenie die tafel oorlaai nie✓<br>Plaas sout- en soethappies apart✓<br>Happies moet in netjiese rye gepak word | (Enige 4)                    | 18F<br>180M<br>(4)  |
|     | 6.1.5    | Oesjaar/wanneer dit gemaak is/jaar van die wyn✓<br>Persentasie alkohol✓<br>Bottelvolumever✓<br>Vervaardiger/landgoed/handelsmerkeienaar                                                                                                                                                      | (Enige 2)                    | 53F<br>158M<br>(2)  |
|     | 6.1.6    | 15 °C tot 20 °C/ enige iets tussenin✓<br>Kamertemperatuur                                                                                                                                                                                                                                    |                              | 58F<br>162M<br>(1)  |

- 6.1.7
- Salm, steurgarnale en mosselbisk: verkeerde wynkeuse✓
  - Shiraz is 'n rooiwyn✓
  - Visgang moet met witwyn bedien word✓
  - Geroosterde Porterhouse-biefstuk: korrekte wynkeuse✓
  - Porterhouse-biefstuk is rooivleis wat goed gaan saam die klassieke rooi versnit✓
  - Kersiesponspoeding, Mascarpone-mousse, Glühwein-roomys en bessies: korrekte wynkeuse✓
  - Hanepoot is 'n soetwyn✓
  - Nageregte gaan goed saam soetwyn✓

52F  
159M  
(6)

## 6.1.8

|                        | <b>BEDIEN VAN WYN</b>                                                                                                  | <b>BEDIEN VAN SKEMERKELKIES</b>                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Gebruik van skinkborde | Skinkborde nie nodig nie want glase is reeds op die tafel✓/ skinkborde                                                 | Skemerkelkies word op die skinkborde gerangskik✓<br>Geen |
| Volgorde               | Gasheer proe wyn✓, kelner begin by dames✓ eindig by gasheer✓.<br>Wyn in antikloksgewyse rigting geskink✓.<br>(Enige 1) | Geen volgorde nie, kelners loop tussen gaste✓.           |

164M  
166M  
(4)

- 6.2
- Geboude ('Built') skemerkelkie: in 'n glas berei✓  
Bestanddele in glas gemeng waarin dit bedien sal word✓  
Bestanddele dryf bo-op mekaar✓  
Enige aanduiding van 2/3 lae  
Roer-/Mengstokkies kan in glas geplaas word om bestanddele te meng✓

65F  
161M  
(2)

- 6.3
- Die bestuurder sal besluit wat om te doen na gelang van die erns van die besering✓
  - Eerstehulp sal toegepas word indien besering gering is ✓
  - Indien besering ernstig is, neem die gas na 'n dokter of hospitaal✓
  - Nooddienste sal gekontak word vir groot beserings✓
  - 'n Verslag moet voltooi en geliasseer word na die besering✓
  - Volg die beleid van die instansie
  - Hou die gaste kalm
  - Help onmiddellik

45F  
186M  
(3)  
[30]

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