



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2016

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

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

1.1.1	D✓	F5M47
1.1.2	A✓	F77M23
1.1.3	C✓	F16M74
1.1.4	B✓	F11
1.1.5	D✓	F20M60
1.1.6	D✓	F193M93
1.1.7	B✓	F37M192
1.1.8	B✓	M193
1.1.9	C✓	F64
1.1.10	C✓	F50M157

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓	F199M86
1.2.2	E✓	
1.2.3	B✓	
1.2.4	H✓	
1.2.5	I✓	
1.2.6	C✓	

(6)

1.3 KIES DIE TERM WAT VERKEERD IS

1.3.1	Porterhouse✓	F193M93
1.3.2	Nek✓	F190M80
1.3.3	Droë hoes✓	F76M22
1.3.4	Cabernet Sauvignon✓	F48M156

(4)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	POS ('PAX'/'Private automatic exchange')✓	F11
1.4.2	tang	F31M171
1.4.3	rekeningomslag ('billfold')✓	F39M195
1.4.4	vonkel-✓	F48M156
1.4.5	kwas/stroopdrank✓	F63M160
1.4.6	vervalsing✓	M169
1.4.7	tuilles✓	F157
1.4.8	voedselintoleransie✓	F4M51
1.4.9	poffertjies✓	F16
1.4.10	verpakking✓	F135

(10)

1.5 KIES TWEE KORREKTE NAGEREGTE

Downloaded from eduresourceza.com

- | | | |
|-------|---|---------------------|
| 1.5.1 | A Karamelvla✓
E Crème brûlée✓ | F147
M136
(2) |
| 1.5.2 | B Droëvrugtekompot✓
F Pere in rooiwyn✓ | F169
M137
(2) |
| 1.5.3 | D Lemoensorbet✓
H Aarbei-granita✓ | F149
M139
(2) |

1.6 KIES VIER FILLODEEGPRODUKTE

- | | |
|----|------|
| A✓ | |
| D✓ | F207 |
| F✓ | M115 |
| H✓ | (4) |

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE HIGIENE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Waterige diarree✓
 - Dehidrering/Ontwatering✓
 - Naarheid✓
 - Opgooi/Vomeer/Braak✓
 - Vinnige hartklop✓
 - Droë mond✓
 - Lae bloeddruk✓
- (Enige 4)
- F78
M25
(4)
- 2.1.2
- Omdat hulle pynlose, waterige diarree sal hê wat vinnig tot dehidrasie en die dood kan lei as dit nie behandel word nie.✓
Die diarree sal 'n elektrolietwanbalans veroorsaak.✓
- F78
M25
(2)
- 2.1.3
- Gaste sal voedsel eet wat met besmette water voorberei en gaargemaak is.✓
Gaste drink die besmette water.✓
- F78
M25
(2)
- 2.1.4
- Klein kindertjies✓
 - Bejaarde mense✓
 - Mense met swak immuunstelsel✓
 - Mense met lae maagsuurvlak✓
- (Enige 2)
- M25
(2)
- 2.1.5
- Dit is in sy belang om te verseker dat die perseel veilig is.✓
Hy is op en wakker.✓
Hy het die uitbreek aan gesondheidsbeamptes gerapporteer om verdere verspreiding van die siekte te verhoed.✓
Hy moet gaste waarsku of inlig.✓
- (Enige 2)
- M31
(2)
- 2.2
- Professionalisme is 'n ongeskrewe gedragskode✓ en ingesteldheid/sienswyses✓ wat voedseldienswerkers volg/nakom. Voorbeelde van professionalisme is professionele etiek, voorkoms, eerlikheid, integriteit, verantwoordelikheid.
- 79F
27M
(2)
- 2.3
- Rekenaars word vir rekenkundige doeleindes in die gasvryheidsbedryf gebruik vir:
- Finansiële beplanning en begrotingsbeheer✓
 - Berekening van wins en verlies✓
 - Rekeninge betaalbaar en ontvangbaar✓
 - Voorraadbestuur✓
 - Verwerking van kliënte se bestellings✓
 - Verwerking van krediet- en debietkaarttransaksies✓
 - Betaallys in stoor (?)✓
 - Volg van werknemers se tyd en bywoning✓
 - Skedulering van personeel✓
- (Enige 4)
- M39
(4)

- 2.4
- Bepaal watter kamers beskikbaar is✓
 - Bepaal watter tariewe vir spesifieke nagte beskikbaar is✓
 - Teken akkommodasieverkope vir 'n enkele nag aan✓
 - Berei besprekingskaartjies voor✓
- M39
(2)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Groot aantal mense kan terselfdertyd onthaal word✓
 - Min/Klein spasio kan gebruik word✓
 - Min messegoed en breekgoed word benodig✓
 - 'n Wye verskeidenheid gaste kan geakkommodeer word✓
 - Gaste het 'n geleentheid om met mekaar te meng✓
 - Die geleentheid duur nie lank nie, gewoonlik twee uur✓
 - Spyskaarte kan goedkoop wees✓
 - 'n Verskeidenheid snoephappies word bedien✓
- F12
M67
(4)
- 3.1.2 Oorweeg:
- Die ouderdomsgroep van die sokkerspelers/bestuurders/afrigters✓
 - Hulle geslag✓
 - Hulle spesiale voedings-/dieetbehoefte✓
 - Die voedselgewoontes en godsdiensoortuigings van die spelers✓
- F3
M44
(3)
- 3.1.3
- Platbrood met gerookte springbok-carpaccio bo-op✓
 - Liggaar springbokfilet-snoeprolletjies met uiemarmelade✓
 - Springbok-carpaccio-linte met roomkaas op soutpannekoeke✓
 - Springbok-satays met rissiesous✓
 - Broskorstert met springbokvulsel✓
 - Springbokrepies met heuning-en-mosterddoopsous✓
 - Mini-pizzas met springbokbiltong-poeier✓
- F16
M69
(6)
- 3.1.4
- Die eiers met mayonnaise gevul is nie geskik nie.✓
- Omdat die spelers se cholesterolvlakke noukeurig gemonitor word:
- Moet spelers voedsel met groot hoeveelhede vet vermy✓
 - Die eiergeel en mayonnaise bevat 'n groot hoeveelheid vet✓
- F3
M44
(3)

3.2	3.2.1	• Naam van maatskappy en kontakbesonderhede✓ • Datum✓ • Tyd✓ • Dieetbehoefte, spesiale versoeke✓ • Tipe geleentheid/geselligheid, getal plekdekkings, tipe lokaal/plek✓ • Spyskaart✓ • Bykomende koste✓ • Kosteberekening✓ • Betalingsvoorwaardes✓	(Enige 4)	M63 (4)
	3.2.2	• Koste van die spyskaartitems • = R18,50+R13,00+R27,00+R9,00+R15,00+R10,50✓ • = R93,00✓		F24 M58 (2)
	3.2.3	• Totale voedselkoste = Koste van die spyskaartitems x getal gaste✓ • =R93 x 40✓ • =R3 720✓	(Enige 2)	F24 M58 (2)
	3.2.4	• Totale koste = voedselkoste + bokoste + arbeidskoste✓ • = R3 720 + R1 200 + R1 500✓ • = R6 420✓	(Enige 2)	F24 M58 (2)
3.3	3.3.1	Koue nagereg✓		F148 M136 (1)
	3.3.2	• Hidrering✓ Rede: • Poeiergelatien moet in koue vloeistof geweek word✓ • Die gelatien absorbeer die vloeistof en versag✓	(1) (Enige 1)	F161 M129 (2)
	3.3.3	• Druive is netjies op die basis van die vorm gerangskik✓ • 'n Verdikte gelatienmengsel word oor die druive gegooi✓		F162 M131 (2)
	3.3.4	Dit is goed om dit met pynappel✓ te vervang omdat dit goedkoper✓ is, maar die sjef moet versigtig wees wanneer vars pynappel gebruik word want dit bevat die ensiem bromelien.✓ Dit is 'n proteolitiese ensiem wat voorkom dat 'n jel vorm.✓ Die sjef sal die rou pynappel moet gaarmaak om die ensieme dood te maak voordat dit by die gelatienmengsel gevoeg word.✓	(Enige 3)	F163 M132 (3)
3.4		Die crème anglaise moet in 'n dubbelkastrol berei word en aanhoudend geroer word.✓ Dit moet gaargemaak word net totdat dit die agterkant van 'n lepel bedek✓ en nie vir te lank nie.✓ Die melk moet nie kook wanneer dit by die eiergeelmengsel gevoeg word nie.✓ Die temperatuur van die stoof moet nie te hoog wees nie.✓		F148 M137 (2)

3.5

BAVAROIS	PARFAIT
Gestolde nagereg.✓ Gemaak met warm eivla waarby gelatien✓ en geklopte room gevoeg is✓. Mengsel in vorm gegooi en verkoel totdat dit gestol is. Ontvorm vir bediening. ✓	Gevriesde nagereg.✓ Vlamengsel kan ook gevries word✓ in 'n silindervormige vorm en in skyfies gesny word vir bediening.✓ Roomysbasis✓ afgewissel met bolagies, vrugte of sous en in 'n lang glas bedien. ✓

F149
M138
(4)
[40]**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	Soja✓		F180 M104 (1)
	4.1.2	GPP-produkte is: Hoog in proteïene✓ Ryk aan koolhidrate en dieetvesel✓ Laag in kilojoules✓ Lae glukemiese indeks✓ Laag in cholesterol✓ Hoog in vitamien en minerale✓	(Enige 3)	F181 M105 (3)
	4.1.3	- Lakto✓ - Ovo✓ - Veganis✓		F178 M99 (3)
	4.1.4	- Verglansing✓ - Bestryk✓ die deeg/kors met bestrykeier of melk✓		F211 M116 (2)
	4.1.5	- Deur nie die deeg te rek nie✓ - Deeg moet rus✓ en verkoel word na elke stadium van maak/bereiding en saamstel✓ - Deur nie die deeg te veel te hanteer nie✓	(Enige 3)	F209 M119 (3)
	4.1.6	- Meel✓ - Botter✓ - Eiers✓ - Melk✓	(Enige 3)	F206 M113 (3)
4.2	4.2.1	- Nek✓ - Dikrib✓ - Boud✓ - Skenkel✓ - Lies✓ - Skouer✓	(Enige 3)	F206 M95 (3)

4.2.2	Stowe:✓ Kos prut stadig✓ in 'n bedekte pot onder kookpunt.✓ Borrels styg stadig en bars nie op die oppervlak nie. ✓	F202 M89 (3)	
4.2.3	Want elastien word nie tydens gaarmaak sag nie.✓ Daarom bly dit oneetbaar.✓ Afsny is nodig omdat die elastien nie aantreklik lyk nie.✓ (Enige 2)	F196 M88 (2)	
4.2.4	• Bruin/Rooi✓/Groen✓ Die rolmerk dui die klassifikasie van vleis aan met betrekking tot die kwaliteit en sagtheid.✓ (Enige 1)	F170 M83 (2)	
4.3	4.3.1	• Verminder bakteriële groei✓ as gevolg van die lae temperatuur.✓ • Bakterieë is onaktief omdat water nie beskikbaar is nie.✓ • Ensiemaktiwiteit is stadiger, maar stop nie.✓ (Enige 3)	F170 M150 (3)
	4.3.2	• Verhoog raklewe/rakleef tyd✓ • Voorkom groei van gis✓ • Voorkom bakteriële groei✓ • Voorkom oksidasie✓ • Voorkom bederf van organiese stowwe✓ • Tree as antiseptiese middel op✓ • Skep nie onaangename smaak in voedsel nie ✓ (Enige 4)	F169 M150 (4)
	4.3.3	• Allergene✓ om lewensgevaarlike toestande te voorkom.✓ • Moet nie weer vries na ontdooiing nie om bederwing van die produk te voorkom.✓ • Vervaldatum en gebruiksdatum om te verseker die gehalte is nie onder verdenking geplaas nie.✓ (Enige 2)	F170 M150 (2)
4.4	4.4.1	• Temperatuur begin by 220 °C✓ om stoom✓ te ontwikkel en 'n holte✓ te vorm. • Temperatuur word verlaag na 180 °C✓ na 10 minute om die holte uit te droog/te voorkom dat dit platval (neerslaan) en om te voorkom dat dit brand.✓ (Enige 4)	F185 M124 (4)
	4.4.2	• Die water verander in stoom. ✓ • Dit tree as 'n rysmiddel op.✓	F186 M125 (2) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Mnr. Clive moet die volgende eienskappe hê:
- Toewyding en vasberadenheid✓
 - Verantwoordelikheid✓
 - Kreatiwiteit✓
 - Betroubaarheid✓
 - Selfvertroue✓
 - Goeie organisatoriese en bestuursvaardighede✓
 - Hoë energievlakke✓
 - Sin vir humor✓
 - Deursettingsvermoë✓
- (Enige 3) F128
(3)
- 5.1.2 Andrianna se verantwoordelikhede sluit in:
- Beveiliging van gastehuis se bates✓
 - Voorbereiding van finansiële verslae✓
 - Opstel van begroting✓
 - Voorbereiding van kontantvooruitskatting✓
 - Betaal van personeelsalarisse✓
 - Beheer van bankprosedures✓
 - Opstel van prosedures vir aankoop, ontvang, berging en rekwisisie✓
 - Maak seker dat voorraadopnames gereeld gedoen word✓
 - Betaal belasting en BTW✓
- (Enige 4) F116
M6
(4)
- 5.1.3 • Gastekamers✓ – opgradering van kamers na luukse suites/kamerverkope is verantwoordelik vir 50–100% van die wins.✓
- Vertrekke vir gesellighede/geleenthede✓ – laat wins styg deur geld wat vir die gebruik van die vertrek en ondersteuningsdienste gevra word/dit kan konferensies, verjaarsdagpartytjies, feesvierings lok.✓
- Voedsel en drank✓ – opgradering sodat hulle middagete en aandete aan gaste kan bied.✓
- Wasgoed✓ – 'n diens kan aan gaste gebied word om wasgoed, strykwerk en droogskoonmaak te laat doen.✓
- Kroeg✓ – bied drankies aan gastehuisgaste en gaste van buite.
- (Enige 4) F108
M2
(4)

5.2	5.2.1	• Besigheidsmense/Sakemense✓ • Binnelandse toeriste✓ • Internasionale toeriste✓		F135 (3)
	5.2.2	• Vryskut-skemerkroegman✓ • Tuisnywerhede vir maaltye✓ • Bakker✓ • Spyseniering van geleenthede✓ • Bemarking✓ • Werwingsagentskappe✓ • Bloemiste✓ • Wasgoed✓	(Enige 4)	F131 M8 (4)
	5.2.3	'n Bemarkingsinstrument moet: • Die aandag van die gewenste teikenmark trek✓ • Nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte bring✓ • Korrekte inligting verskaf✓ • Voldoen aan die vereistes deur die publikasieraad aanbeveel✓ • Diens aan die verbruiker bied✓ • Kleurvol en netjies wees met groot letters✓	(Enige 5)	F138 M18 (5)
	5.2.4	Die volgende inligting is beskikbaar: • Naam van besigheid✓ • Adres✓ • Teikenmark✓ • Personeelvoorsieningsplan✓ • Doelwitte is uiteengesit • Personeelplan✓ • Bemarkingsplan✓ Die volgende is nie verskaf nie: • Handelsmerkgewing (naam van maatskappy, logo) ✓ • Straatkaart wat die ligging van die besigheid toon✓ • Terreinplan met die uitleg van die besigheid✓ • Posbeskrywings✓ • Finansiële plan✓	(Enige 7)	F131 M11 (7) [30]

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

- 6.1 6.1.1 Maak die plekdekking reg✓ F33
M191
(1)
- 6.1.2
- Die messegod moet aangepas word om by die gaste se spesifieke bestelling te pas✓
 - Indien die plek met 'n entree-mes en -vurk vir die slaai gedek is, moet die mes en vurk met 'n soplepel vervang word✓
 - Items moet in die korrekte volgorde geplaas word✓ (Enige 2)
- F33
M192
(2)
- 6.1.3
- | | SILWERBEDIENING | BORDBEDIENING |
|---------------------|--|---|
| Tegniek | Dra voedsel oor van dienskottel/-bak na die gas se bord✓ (1) | Kelners dra die borde uit die kombuis sonder om die aanbieding van die voedsel te versteur✓ (1) |
| Spesiale toerusting | Vurk✓
Eetlepel✓
Dienskottel/-bak✓
(1) | Bord✓ (1) |
- F36
M192
(4)
- 6.1.4
- Beter porsiebeheer✓
 - Minder wat gemors word✓
 - Meer kreatiwiteit deur sjef m.b.t. die aanbieding✓
 - Gouer diens deur kelners✓ (Enige 3)
- F33
M192
(3)
- 6.1.5
- Lemmetjiegroosterde Hoender-Caesarlaai: Witwyn✓
 - Gerookte Salm en Kaviaar: Sjampanje✓
 - Lamskenkels: Rooiwyn✓
 - Kersiehandtertjies met Makadamianeut-roomys: Dessertwyn, soet witwyn, port✓ (Enige geskikte voorbeeld)
- F41
M18
(4)
- 6.1.6 Die wyn:
- moet in die donker geberg word om skade deur ultraviolet lig te vermy✓
 - moet verkieslik in klam plek geberg word✓
 - moet nie deur vibrasies versteur word nie✓
 - bottels moet op hulle sye geplaas word sodat die kurkproppe klam bly✓
 - moet gereeld geroteer word✓
 - wat eenders is, moet saam geberg word✓
 - bottels moet verpak en geberg word met die etikette na bo of na voor✓
 - kelder moet skoon en goed geventileer wees✓
 - moet onderstebo in 'n boks geberg word✓ (Enige 4)
- F54
M159
(4)

6.2	6.2.1	Die gueridontrollie: • word gebruik vir die bedien of bereiding van voedsel in die eetkamer✓ • is 'n gesofistikeerde soort bediening✓ • laat toe dat die voedsel in die teenwoordigheid van die gas afgerond word, bv. flambé✓ • vertoon die kelner se vaardighede✓	(Enige 2)	F37 M175 (2)
6.3	6.3.1	Die kelner moet: • kalm bly✓ • ferm wees en geen emosie toon nie✓ • die kliënt hoflik vra om die restaurant te verlaat eerder as om toe te laat dat hy die ander gaste steur✓ • toesien dat hy nie verder enige alkoholiese drankies aangebied word nie✓ • die insident so stil as moontlik hou✓	(Enige 4)	F41 M185 (4)
6.4	6.4.1	• Doop glase in geklitste eierwit of suurlemoensap en doop dan in korrelsuikers of -poeiers✓ • Ryg vrugtestukkies op 'n tandestokkie of snoepstokkie en plaas dit oor of binne-in die glas✓ • Garneer die rand van die glas met 'n snytjie lemoen of suurlemoen✓ • Breek ys of gebruik ysblokkies✓ • Sambreeltjie✓	(Enige ander geskikte antwoord)	F67 (3)
	6.4.2	Voorraadopname✓		F71 M161 (1)
	6.4.3	• Voorraad sal nie klaar raak nie✓ • Dit sal oorvoer ('over stocking') voorkom✓ • Dit sal diefstal verminder en alkoholmisbruik voorkom✓ • Dit sal finansiële verliese beperk✓	(Enige 2)	M161 (2) [30]
TOTAAL AFDELING D:				60
GROOTTOTAAL:				200