



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2017

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 1**1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	B✓
1.1.2	C✓
1.1.3	A✓
1.1.4	A✓
1.1.5	B/C✓
1.1.6	C✓
1.1.7	B✓
1.1.8	C✓
1.1.9	A✓
1.1.10	D✓

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓
1.2.2	C✓
1.2.3	G✓
1.2.4	F✓
1.2.5	B✓

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	B✓
1.3.2	F✓
1.3.3	A✓
1.3.4	E✓
1.3.5	C✓

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Elastien✓
1.4.2	Maaltye op wiele/Meals on wheels✓
1.4.3	Agar/agar-agar✓
1.4.4	Crudités✓
1.4.5	Appel✓
1.4.6	Hepatitis A/aansteeklike geelsug✓
1.4.7	Cholesterol✓
1.4.8	Vrugtariër/vrugtetariër✓
1.4.9	Suzette/crepe Suzette✓
1.4.10	Sterilisasie/UHT✓

(10)

1.5 KEUSE ITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

1.5.1	B/Eiers✓	D/Suiker✓	E/Lemmetjies✓	H/Botter✓
1.5.2	B/Eiergeel✓	D/Sonneblomolie✓		

(4)

(2)

(enige volgorde)

1.6 EENWOORDITEMS

1.6.1	Silwer✓
1.6.2	Gueridon✓
1.6.3	Buffet✓
1.6.4	Bordbediening✓

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYGWIGHEDE
HYGIENE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 Waterige stoelgange /diarree/loopmaag✓
Naarheid✓
Braking✓
Vinnige/ dehidrasie/ernstige waterverlies✓
Versnelde/vinnige hartklop✓
Droë slymvliese/droë mond✓
Spier-/maagkrampe✓
Lae bloeddruk✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.2 Verlies van water en goeie riolering✓
Swak sanitêre omstandighede by informele stalletjies✓
Mense drink besmette water/onveilige waterbronne✓
Mense eet groente besmet met rioolwater✓
Mense eet voedsel/vis wat in kontak/gewas is met besmette water✓
Voedsel/vis wat in kontak met vlieë is ✓
Voedsel/vis wat in kontak met vuil hande is✓
Swak voeding/VIGS: lae immuniteit✓
Nie geld vir inentings✓
Mense wat saam met ander geïnfecteerde mense bly✓ (Enige 2) (2)
- 2.1.3 Kies voedsel wat nie besmet is nie✓
Gebruik goed gaargemaakte kos/nie rou✓
Gebruik water wat nie besmet is nie/gebottelde water/gekookte water/Chemies behandelde water (chloor)✓
Was hande (met antiseptiese seep/seep)✓
Bedek/verpak voedsel om dit te beskerm teen vlieë✓
Gebruik behandelde/skoon water om vrugte en groente te was✓
Ontsmet/ maak stalletjie skoon, toonbank, apparaat of vadoeke✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.4 Onbehandelde persone kan binne ure sterf weens of uitermatige vloeistofverlies of 10 -20 liter (blou-dood) per dag✓/dehidrasie en elektrolietwanbalans✓ (Enige 2) (2)
- 2.2 2.2.1 Eerlikheid/lojaliteit/betroubaar/staatmaak/selfbeheer en integriteit✓
– jeens kliënt deur nie die handsak en sambreel te vat nie, maar dit te rapporteer✓
Waaksaamheid/stiptelikheid✓ – onmiddellike rapportering van suspisieuse items✓
Self-respek en respek vir ander – respek ander mense se besittings/handsak en sambreel✓
Verantwoordelikheid – rapporteer die voorval om te verseker dat die gas se besittings veilig is✓
Professionalisme✓ – hanteer situasie kalm✓
(2 punte vir aspekte en 2 vir motivering) (4)

- 2.2.2 - Indien gaste reeds ingeteken het via die PMS deur die internet of slimfoon te gebruik sal hul besonderhede elektronies oorgedra word na die sisteem.
- Voorkantoorwerker sal die gas se naam inlees op die rekenaar/kontroleer persoonlike besonderhede van die gas✓
 - Gaan voort met die bespreking wat gemaak is/bevestig bespreking/rekenaar spoor bespreking op✓
 - Maak 'n uitdruk van registrasiekaart en laat gas teken✓
 - Sodra bespreking op die skerm verskyn, sal 'n kamer toegeken word/ kontroleer kamernr/kyk na beskikbaarheid van kamers/ kontroleer kamernommer✓
 - Kontroleer die datum van vertrek/'check-out'
 - Om uit te teken sal die voorkantoorwerker die gas se naam insleutel om die rekening uit te druk✓, die gas moet die bedrag op die rekening betaal en teken✓
 - As gaste uitteken kan rekenaar huishouding/ ander departemente in kennis stel✓

(Enige 3) (3)

- 2.3 2.3.1 - Die bestuur kon besluit het dat die vlak van diens wat hulle in die hotel wil hê op 'n hoë standaard moet wees✓
- Personeelhouding/gedrag kan verskil: personeel vriendelik, hulpvaardig en bekwaam✓
 - Goed opgeleide personeel, daarom is gaste bereid om vir goeie diens te betaal✓
 - Kwaliteit van voedsel en drank en die bediening daarvan: die prys van geregte/diens kan gekoppel word aan kwaliteit/professionele uitvoering daarvan✓
 - Individue/werkers verskil: die hotel kon passievolle/positiewe/ gemotiveerde personeel in diens geneem het✓
 - Goeie spanwerk/spanwerk✓
 - Die goeie diens het 'n blywende indruk geskep/ goeie 'word-of mouth'✓
 - Meer ervare personeel✓

(Enige 3) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING, SPYSKAARTBEPLANNING EN VOEDSEL-KOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Klein, hapgrootte, southappie✓ wat by 'n skemerkelkfunksie bedien word✓ of dit kan as voorgereg✓ bedien word om die gas se aptyt te stimuleer/aptytwekker/begin van die ete✓ (2)

3.1.2 Nierboontjies/(Meksikaanse bonekasserol)✓
Lensies/ (lensiesop)✓ (2)

3.1.3 Nie geskik✓
Die spyskaart is 'n la Carte-menu; 'n table d'hôte-spyskaart word gebruik vir 'n banket✓
'n Banket vereis 'n voorafgekose spyskaart/geregte deur die gasheer/hierdie spyskaart is nie vooraf vasgestel nie✓
Die spyskaart het te groot verskeidenheid geregte vir gaste✓
Banketspyskaart moet kleiner geregte hê/geregte te vullend – kan nie 'gereg van die dag' en 'roostergerigte' as twee opeenvolgende gange op die spyskaart hê nie✓
Gange/geregte komplementeer mekaar nie; herhaling van hoender en bees✓
Geregte moenie individueel geprys word vir 'n banket nie aangesien gasheer een prys vir die hele maaltyd betaal✓
Voedsel moet vinnig bedien word by 'n banket – hierdie spyskaart sal tyd neem om te bedien✓
Voedsel moet vooraf bedere word en op 'n sekere tyd gereed wees/hierdie geregte gaan tyd neem om voor te berei en gaste sal moet wag, wat dus nie geskik sal wees vir 'n banket nie✓ (Enige 4) (4)

3.2

SPYSKAART✓ FORMELE AANDETE✓ Hors d'oeuvre Groente Chinese rolletjies met Soetsuursous✓ Sop Lensiesop✓ Plat du jour/Gereg van die dag/Hoofgereg Meksikaanse Bonekasserol✓ Basmatierys✓ (Meksikaanse Bonekasserol✓with Basmatierys✓) Groenslaai✓ Nagereg Geposjeerde Peer in Rooi Druiwesap✓ Koffie Datum(maand moet volledig uitgeskryf word/ regs onder /bo)✓ (✓ formaat korrek: geen pryse, spasiëring/opskrifte/blok/raampie/gesentreer/hoofletters Spyskaart moet slegs geregte vir 'n vegaan insluit- geen vleis; Basmatirys en Groenslaai sal aanvaar word)

(10)

- 3.3 Baklava/geposieerde pere in rooi druiwesap✓
Jode kan nie suiwelprodukte inneem nadat hulle vleis geëet het nie; beide
nageregte bevat geen suiwel nie✓ (Enige 2) (2)

3.4	3.4.1	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NAAM VAN BIEFSTUK</th><th>NAAM VAN SNIT OP KARKAS</th><th>GAARMAAKMETODE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porterhouse-biefstuk✓</td><td>Lende✓</td><td>Rooster, vlakbraai✓</td></tr> <tr> <td>Tournedos✓</td><td>Filet✓</td><td>Rooster, vlakbraai✓</td></tr> <tr> <td>Beef stroganoff✓</td><td>Filet✓</td><td>Vlakbraai/ Stowe/prut✓</td></tr> </tbody> </table>	NAAM VAN BIEFSTUK	NAAM VAN SNIT OP KARKAS	GAARMAAKMETODE	Porterhouse-biefstuk✓	Lende✓	Rooster, vlakbraai✓	Tournedos✓	Filet✓	Rooster, vlakbraai✓	Beef stroganoff✓	Filet✓	Vlakbraai/ Stowe/prut✓
NAAM VAN BIEFSTUK	NAAM VAN SNIT OP KARKAS	GAARMAAKMETODE												
Porterhouse-biefstuk✓	Lende✓	Rooster, vlakbraai✓												
Tournedos✓	Filet✓	Rooster, vlakbraai✓												
Beef stroganoff✓	Filet✓	Vlakbraai/ Stowe/prut✓												

NB 1ste Kolom: Naam van steak moet korrek wees om punte toe te ken vir kolom 2 & 3

- 3.4.2 - Natuurlik ensieme breek die spiervesels af tydens veroudering✓
- Vleis is sag✓
- Meer geur✓
- Vleis is meer sappig✓ (Enige 2) (2)
- 3.5 3.5.1 Tropiese vrugtebombe✓ (1)
- 3.5.2 Saratoga-tjops✓ (1)
- 3.6 3.6.1 Voedselkoste/bestanddele✓
Oorhoofse koste (of vb: elektrisiteit, water, huur, telefoon)✓
Arbeid✓
Wins✓ (Enige 3) (3)
- 3.6.2 Totale koste = R85✓ – R20✓
= R65✓ (3)
- 3.7 3.7.1 Droging✓ (1)
- 3.7.2 Sout/asyn✓ (1)
- 3.7.3 Veroorsaak dat water nie beskikbaar is vir mikro-organismes/voorkom mikrobiële groei✓
Inhibeer ensiemwerking✓
Bakteriële✓ kan nie groei in 'n sout ✓/suur omgewing✓ (Enige 2) (2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Broskors/ pate sucrée ✓ (1)
- 4.1.2 Ryk✓
Nie vlokkerig✓
Ligte/ goudbruin kleur✓
Bros✓
Sagte, fyn/bros krummels✓
Tekstuur is nie kluitjierig of taai✓ (Enige 4) (4)
- 4.1.3 Om te keer dat die kors blase vorm✓
Om te verseker dat die kors deurgaar word/om 'n sagte/papperige kors te voorkom✓
Help dat die kors bros word✓
As die crème pâtissier /vulsel gebruik, reeds gaar is✓ (Enige 3) (3)
- 4.1.4 Dit sal loperig wees/vla sal nie vorm behou nie✓
Stysel sal nie behoorlik gelatiniseer nie✓
Eierproteïen het nie gekoaguleer/gestol nie✓
Daar kan 'n rou styselsmaak wees✓ (Enige 2) (2)
- 4.1.5 Omvoutertjie ('turnovers')/croissants✓ (1)
- 4.1.6 Konfyt✓
Gekookte vrugte/ingemaak/compote/verglansde bv. Appel/pere✓
Bakkersvla/vla✓
Frangipane✓
Soet roomkaas✓
Karamel✓
Nutella/sjokolade-haselnutsmeer✓
Sjokolade✓ (Enige relevante 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Eclairs/Sjokolade-eclairs✓ (1)
- 4.2.2 Stoom✓ (1)
- 4.2.3 Bros✓
Hol/goed gepof ✓
Droog binne✓
Lig in gewig✓
Ligbruin/goudbruin van kleur✓
Eweredige grootte/dieselfde grootte ✓ (Enige 3) (3)
- 4.2.4 (a) Om verdamping van water te voorkom wat lei tot te min stoom/
verander die verhouding/ratio van bestanddele/ eindproduk sal
klein volume hê/voorkom dat dit rys/olierige produk✓✓ (2)
- (b) Laat stoom ontwikkel laat deeg rys/vorm 'n holte✓✓ (2)
- (c) Om te verseker dat deeg uitdroog/deurgaar om vorm te behou✓✓ of
voorkom brand van produk✓✓ (2)

- 4.3 4.3.1 Skemerkelfunksie of vingerete✓ (1)
Downloaded from eduresourceza.com
- 4.3.2 Vingerhappies moet hapgrootte wees/maklik om te hanteer/ met die hand hanteer kan word✓
Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/goeie voorkoms/goed gegarneer✓
Dit moet smaaklik en goed gegeur wees✓
Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit/moenie dieselfde voedsel herhaal/soet en southappies✓
Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
Voedsel moet goed gaargemaak word✓
Bestanddele van hoë kwaliteit moet gebruik word✓
Verskeidenheid teksture✓
Persoonlike en kombuishiëgie is noodsaaklik✓
Variasie van temperature bv warm en koud✓
Genoeg/Voldoende hoeveelheid voedsel✓
(Enige 4) (4)
- 4.3.3 Gevulde eiers✓
Kaasrissoles✓
Gekrummelde sampioene✓
Visgoujounette✓
Geroosterde varkbrochette✓
Eiervrugpoffertjies✓
Hoenderlewertjies in spek toegedraai ✓
Vrugtekebabs✓
(Enige 2) (2)
- 4.4 4.4.1 Koue nagereg✓ (1)
- 4.4.2
- (a) Te veel suiker sal jel verswak/hou nie vorm nie/stol nie behoorlik nie✓ en vertraag stolproses wat tot gevolg sal hê dat jellie langer vat om te stol✓ (2)
- (b) Te veel suur verswak die jel/sagter jellie✓/ smelt makliker stol nie behoorlik nie/ ✓ (2)
- (c) Rou pynapple bevat die ensiem bromelien✓ verhoed die stolling van die nagereg/ensieme breek gelattien af✓ (2)
- 4.5 Sherbet: gebruik suiwelprodukte en/of eier of 'n gegeurde soet oplosbare poeier gemaak van versiersuiker en sitroensuur✓
Sorbet: word voorberei sonder suiwelprodukte en/of eiergeel/gemaak met vrugtesap en suikerstroop✓ (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1
- (a) Veiligheidswag/motorwag/parkeer✓ (1)
- (b) Rekenaarpersoon/IT persoon/Bemarkingsbestuurder✓ (1)
- (c) Nagouditeur✓ (1)
- 5.1.2 Wassery✓
Wasdiens word aan gaste gelewer en gaste betaal per item –
genereer inkomste✓
Was en skoonmaak van instansie se linne soos bv. lakens,
genereer nie 'n inkomste nie✓ (3)
- 5.1.3 Voorkantoor/24 uur ontvangs✓
Gratis DSTV & Wi-Fi✓
Swembad✓
Lugverkoeling✓ (Enige relevante 2) (2)
- 5.2. 5.2.1 Bruto binnelandse produk✓ (1)
- 5.2.2 Dit bring inkomste/geld in deur goedere/voedsel✓ en dienste✓ (2)
- 5.3 Naam van die Hotel/ Mayfair Hotel✓
Adres/ Smithstraat 28, Kaapstad✓
Kontakbesonderhede/ 021 488 2888✓
Doel/ Strewe na uitnemende diens, Trots Suid-Afrikaans✓
Logo/ 😊✓
Soort besigheid/ Privaat eienaar✓ (Enige 4) (4)
- 5.4 5.4.1 Goed✓
Naam van hotel is aangedui /Mayfair hotel ✓
Groot letters/maklik om te lees ✓
Kort beskrywing van produk/diens✓
Logo/slagspreuk aangedui✓
Kontakbesonderhede word verskaf/ telefoonnommer/e-pos adres✓
Eenvoudige taal word gebruik/maklik om te verstaan✓
Vry van spelfoute✓
Sleg ✓– geen pryse word aangedui nie✓ (Enige relevante 4) (4)

- 5.5 5.5.1 Webtuiste/internet✓
E-pos✓
Telefonies/tele-verkope✓ (Enige 1) (1)
- 5.5.2 Teikenmark kan onmiddellik bereik word✓
Adverteerder kan kliënte direk bereik deur telefoon of e-pos✓
Kan 'n wye gehoor bereik✓
Internet/webtuiste: Inligting word gereeld opgedateer✓
Internet/webtuiste: Mense kan baie inligting bekom en gaste se terugvoer lees ✓
Telefoon: telefoonbemarkers kan baie oortuigend wees✓
Besparing van koste bv spaar papier en ink/ eko-vriendelike omgewing (Enige 2) (2)
- 5.6 5.6.1 Bedreigings:
Straatparkering✓/ motors kan bedags of snags gesteel word/kaping✓
Swembad✓/ mense kan verdrink✓
Middestad✓/ Raserig/kan onderhewig wees aan roof/bom/brand✓
24-uur ontvangs✓/ gevaarlik in die aand✓
Kompetisie✓/ ander hotelle in die area ✓ (Enige 3) (3)
- 5.6.2 Geleentheid:
- K Naidoo kan besigheid uitbrei – meer hotelle/meer kamers bou✓
- Kan matriekafskeide/troues aanbied/vermaak✓
- Dagsorg vir kinders- ouers wat spa bywoon ✓
- Geskenkwinkel✓
- Drankstalletjie✓ (Enige 3 relevante antwoorde) (3)
- 5.7 5.7.1 Om onderhoud/herstelwerk enige tyd van die dag of nag te doen bv. TV, loodgieterswerk, elektrisiteit, lugverkoeling✓
Roetine onderhoud bv. tuine, verfwerk✓
Afvalbeheer en hersirkulering vorm ook deel van onderhoud✓
Herstel en skoonmaak van swembad✓ (Enige 2 relevante antwoorde) (2)
- [30]**

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 **Downloaded from eduresourceza.com** (Enige 2) (2)
Natuurlike, stil, rooi
- 6.1.2 Wyn-en Spiritusraad se egtheidseël/
Dit beteken dat die wyn gesertifiseer is/
Kan inligting soos die kultivar verskaf/
Dit is 'n waarborg dat inligting wat op die etiket verskyn t.o.v.
oorsprong, kultivar en oesjaar met die bottel se inhoud
ooreenstem/ oorspronklike produk (nie 'fake') (Enige 2) (2)
- 6.1.3 15–20°C/Europese/ kamertemperatuur (1)
- 6.1.4 Korrek/
Rooiwynglas moet halfvol gemaak word (2)
- 6.1.5 Enige **gereg** wat die volgende bevat:
Bees/
Lam/
Wildsvleis/
Kaasgeregte/
Sojageregte/bone/peulgroente ✓
Pasta met proteïen (bv. Lasagne)✓
Rooivleis (Enige 2) (2)
- 6.2 6.2.1 'n Persoon wat tot tronkstraf gevonnis in die voorafgaande 10 jaar
vir enige oortreding/kriminele rekord, sonder die opsie van boete/
Persoon wat 'n ongerehabiliteerde insolvent is/
Minderjarige persoon (onder 18)✓
Man of vrou van enige van bogenoemde gevalle/
Skoolbeheerliggame/skoolrestaurante (Enige 3) (3)
- 6.3
- | | SKUD | ROER |
|-----------------|--|--|
| APPARAAT | Gebruik 'n
mengfles('shaker')/Twee
glase wat inmekaar pas✓ | Gebruik 'n mengglas/
roerstokkie/
lang-of parfait lepel✓ |
| METODE | Skud vir 10 sekondes/tot
goed gemeng✓ | Roer mengsel met
ys/vloeistowwe ✓ |
- (4)
- 6.4 6.4.1 Na die hoofgereg; voor die nagereg/
Verwyder all onnodige items bv sout-en-peperstelle van die tafel
Gebruik 'n kleinbordjie en 'n diendoek/servet/spesiale skoppie en
borseltjie/elektroniese borsel/
Hou 'n kleinbordjie op die palm van jou linkerhand/
Hou 'n gevoude servet in jou regterhand/tussen 'n vurk en 'n lepel/
Begin regs van die gasheer ✓
Staan tussen twee gaste en borsel die helfte van beide se
krummels af/
Borsel dit met diendoek op kleinbordjie/
Borsel vanaf die linkerkant van die gas/
Trek nagereglepel en -vurk in posisie/
Beweeg antikloksgewys/kloksgewys/
Eindig by die gasheer (Enige 4) (4)

- 6.5 6.5.1 Konfoor/'Chafing dish'✓ (1)
Downloaded from eduresourceza.com
- 6.5.2 Om voedsel warm te hou tydens bediening✓
Bedien voedsel warm op 'n buffettafel✓ (Enige 1) (1)
- 6.6 6.6.1 Goed of sleg✓
Die soort blomme pas by 'n formele funksie✓
Blommerangskikking benadeel nie die sig van die gaste nie✓
Blommerangskikking pas by die res van die dekor✓
Genoeg spasie tussen tafels en stoele om rond te beweeg✓
Servette is netjies en eenvoudig gevou/nie te veel hantering✓
Servette verskaf 'kleur/kontras en hoogte✓
Tafelversierings is netjies en aantreklik✓
Stoeloortreksels is geskik en harmoniseer met die tafeldoek✓
Geen tafelnommers sigbaar nie/tafels nie genommer✓
Geen sigbare naamkaartjies vir gaste nie ✓
Geen sout-en peperstelletjies op die tafels nie✓
Geen spyskaarte op die tafels nie✓ (Enige 4) (4)
- 6.6.2 Maak verskoning vir die ongerief✓
Neem die bord terug na die kombuis✓
Bedien die korrekte steak op 'n skoon bord/ vra vir die sjef om 'n ander steak gaar te maak✓
Moenie met die gaste argumenteer nie✓
Beheer jou emosies: moenie kwaad word nie/wees kalm, beleefd, behulpsaam✓
Luister met aandag na die gas✓
Maak oogkontak en handhaaf 'n positiewe liggaamshouding✓
Wys begrip en gewilligheid om die saak op te los✓
Moet nooit die blaam op jouself of 'n sjef in die kombuis sit nie✓
Moenie iets belowe wat jy nie kan nakom nie/ bied 'n komplimentêre drankie aan met toestemming✓
Indien jy nie die situasie kan hanteer nie, roep die maître d' of bestuurder✓
Hanteer die gas in 'n positiewe en professionele manier✓
Vra die gas of hulle 'n ander gereg/ n ander steak wil bestel (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOT TOTAAL: 200