



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2018

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A
VRAAG 1

Downloaded from eduresourceza.com

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓
1.2.2	A✓
1.2.3	G✓
1.2.4	B✓

(4)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Menslike hulpbronne/ HR ✓
1.3.2	Oorhoofse koste/Bo-koste✓
1.3.3	Crepe Suzette✓
1.3.4	Kollageen/wit bindweefsel✓
1.3.5	Elastien✓
1.3.6	Chakalaka/blatjang✓
1.3.7	Filo✓
1.3.8	Glasering/verglansing✓
1.3.9	Elektroniese✓
1.3.10	Agtien/18✓

(10)

1.4 KEUSE (enige volgorde)

1.4.1	A✓C✓D✓ F✓
1.4.2	A✓D✓ E✓
1.4.3	A✓C✓
1.4.4	B✓C✓

(4)

(3)

(2)

(2)

1.5. MATCHING ITEMS

1.5.1	D✓
1.5.2	H✓
1.5.3	F✓
1.5.4	B/C✓
1.5.5	A✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN BEKURHEIT

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Konstante/aanhoudende hoes/meer as drie weke✓
Koors/ Kouekoors ✓
Nagsweet ✓
Borspyn✓
Hoes bloed✓
Verlies aan eetlus✓
Gewigsverlies✓
Voortdurende moegheid✓
Dispnee/Dyspnoea – asemnood/kortasem✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.2 Nee/ Werker moet op siekverlof geplaas word ✓
TB is aansteeklik/ Om te voorkom dat dit oorgedra word ✓
Na gaste, voedsel en ander werkers.✓ (3)
- 2.1.3 Daar sal werksvloei-onderbreking wees✓
Minder werkers lei tot laer produktiwiteit✓
Behoeft vir heropleiding en nuwe aanstelling v werkers✓
Toename in kostes wat verband hou met versorging en behandeling✓
Daar sal vakante poste wees/ werkskepping vir ander sjefs✓
Minder geld sal beskikbaar wees vir beleggings✓
Werkers verdien nie geld nie/geen geld om te spandeer of belasting te betaal nie✓
Ekonomiese groei van die besigheid word geïnhibeer/negatiewe impak op die ekonomie/vermengvuldigingseffek✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.4 Mense met MIV het 'n verswakte immuunsisteem✓ en die liggaam kan makliker TB opdoen✓
'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe, te infekteer ✓
TB verhoog die vorming van MIV virusse✓ (Enige 2) (2)
- 2.2 2.2.1 Om seker te maak die perseel is veilig deur rond te loop/gereelde rondtes/kyk CCTV✓
Om op die uitkyk te wees vir ongewone gedrag, insidente of enige suspisieuse persoon of objek en dit te rapporteer aan die toesighouer✓
Deur met die gaste te praat oor die veiligheid van hulle besittings (hou besittings veilig)/stuur waarskuwings ('alerts') na gaste✓
Moet sigbaar wees by ingang✓
Deursoek personeellede as hulle aankom en vertrek✓ (Enige 2) (2)

- 2.2.2 Goeie spanwerk sal lei tot goeie spangees/positiwiteit wat 'n goeie indruk sal laat ✓
 Goeie spanwerk bevorder produktiwiteit ✓
 'n Goeie indruk lei tot tevrede kliënte wat bereid is om te betaal ✓
 Tevrede kliënte is lojaal en keer terug na die besigheid ✓
 Kliënte versprei 'n goeie woord/goeie reputasie oor goeie diens ✓
 en lok sodoende ander kliënte ✓
 Meer kliënte sal die inkomste en wins verhoog ✓ (Enige 3) (3)

- 2.3 Rekenaars kan sjefs op die volgende maniere help:
 Verkope van geregte word aangeteken ✓
 Minder gewilde geregte kan van die spyskaart verwyder word ✓
 Die sjef kan geregte vir die spyskaart op die internet soek ✓
 Die spyskaart en bestanddele koste kan bereken word ✓
 Verkoopprijs kan maklik bereken word ✓
 Wins kan maklik bereken word ✓
 Ontwikkeling en verandering van resepte kan vereenvoudig word ✓
 Resepte en bestanddele kan gelys word ✓
 Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word ✓
 Metrieke omskakeling kan outomaties gedoen word ✓
 Porsiegroottes kan op die resep gedoen word ✓
 Voedingswaardes kan bepaal word ✓
 Aanlynwoordeboek vir vertaling van spyskaart/bestanddele ✓ (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSEL-**KOMMODITEIT**
Downloaded from eduresourceza.com**VRAAG 3**

3.1 3.1.1 Koue nagereg ✓ (1)

3.1.2		Crème Pâtissière	Crème Brûlée	
	Bestanddele	Stysel: mielieblom/ koekmeel✓ Geen karamelsuiker✓ Heel eier✓ (Enige 1)	Geen stysel: geen mielieblom/ koekmeel✓ Gekaramelliseerde suiker✓ Slegs eiergeel ✓ (Enige 1)	
	Voorberei- dingsmetode	Nie gebak nie✓ Gekook en geroer ✓ Bo-op bain-marie op stoofplaat/geen bain marie/kook in kastrol✓ Gebruik nie 'n blaasvlam nie ✓ (Enige 1)	Gebak✓ Nie gekook en geroer nie✓ Binne-in bain-marie in oond✓ Suiker gekaramelliseer met 'n blaasvlam/ onder rooster✓ (Enige 1)	(4)

3.2 3.2.1 Gelyke dele botter , versiersuiker, meel en eierwit✓
Bros, papierdun beskuitjies/koekies✓
Bak in verskillende vorms✓
Fatsoeneer dadelik nadat dit uit die oond kom, terwyl dit warm is✓
(Enige 2) (2)

3.2.2 (a) Om sjokolade te temper maak die sjokolade meer bestand teen
smelt/ voorkom smelt van sjokolade✓
Dit verkry 'n gladde, blink sjokolade voorkoms.✓
Dit sal hard wees/breek as dit gekraak word/ ferm('set') ✓ (2)

(b) Om suiker te kook tot die verlangde stadium verseker:

- 'n ligte bruin kleur/ goudbruin kleur.✓
- 'n aangename karamelsmaak. ✓
- dat die konsistensie geskik is en dat die spinsuiker vorm
behou/ kan dun suikerdrade maak✓

(2)

3.2.3 Praline✓ (1)

3.2.4 Anafilaksis: ernstige allergiese reaksie ✓
Vernouing van keel/ Swelling: tong, lippe of oë✓
Moeilike asemhaling/versmoor✓
Braking ✓
Diarree✓
Maag-/buikkrampe✓
Ekseem: veluitslag/rooiheid/jeuk✓
Tintelende sensasie in die mond✓
Hartkloppings✓
Verlaagde bloeddruk/voel lighoofdig/floute ✓ (Enige 4) (4)

- 3.3 Dit is nie geskik nie ✓ want die koekstruif het:
te veel suiker/verhoog bloedsuiker/glukose ✓
vet in die room/ vla/vet in eiergele ✓
slegs verfynde stysel ✓
Geen hoë-vesel bestanddele/geen komplekse koolhidrate ✓
(Enige 2) (3)
- 3.4 3.4.1 Hidreer/spons gelatien/week ✓
Sprinkel poeier oor koue water/vloeistof ✓
Laat dit staan / week vir twee minute of langer ✓ / om vloeistof te
absorbeer en te swel ✓ (Enige 3) (3)
- 3.4.2 Agar-agar/ gom verkry van seewier ✓ (1)
- 3.4.3 3,4-6g OF 10ml ✓ want:
1 vel gelatien is gelyk aan 1,7g-3g/5ml ✓
dus:
2 velle is $1.7g \times 2 = 3.4g$ of $5ml \times 2 = 10ml$ ✓
(Nota: vermenigvuldig die hoeveelheid met 2) (2)
- 3.5 3.5.1 Pollo-vegetariër ✓
Pesco-vegetariër ✓
Pollo-pescatariër/semi- vegetariër ✓
Flexitariër ✓
Lacto-ovo vegetariër ✓
Rede: Dieet van die bostaande vegetariërs sluit melk,
suiwelprodukte, eiers en vrugte in ✓ (Enige 3 vegetariërs + rede) (4)
- 3.5.2 Dit is hoog in proteïen/essensiële aminosure bv. lisien ✓
Laag in vet ✓
Cholesterolvry ✓
Natuurlike bron van vesel ✓
Glutenvry ✓
Hoog in vitamien B ✓
Hoog in minerale/ soos kalium, yster en magnesium ✓
Ryk in anti-oksidente ✓
Laer GI ✓
Dit gee verskeidenheid aan die dieet ✓
Meer bekostigbaar/relatief goedkoop ✓
Langer raklewe ✓
Geredelik/maklik beskikbaar ✓ (Enige 5) (5)

(6)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 **Downloaded from eduresourceza.com**
- | Gereg | Beesvleissnit |
|-----------------------|---------------|
| A Tournedo | Filet✓ |
| B Geroosterde Sirloin | Lende✓ |
- (2)
- 4.1.2 Vermeerder die porsies✓
Gee meer geur✓
Verbeter voorkoms✓
Maak dit meer sappig/vogtig/nie droog nie✓
Skep meer interessante geregte✓
Dit kan voedingswaarde verhoog ✓ (Enige 4) (4)
- 4.1.3 Gebruik 'n skoon rooster✓
Borsel rooster met suurlemoen/roosmaryn/olie om geur te gee✓
Gebruik steenkoolbrikette of nie-giftige hout✓
Rooster ±10cm bokant matige kole/ plaas op 'n rooster; nie direk op kole/nie te warm nie✓
Rooster moet aptytwekkende ruitpatroonmerke op die vleis los✓
Moenie vleis sout voordat dit gerooster word nie✓
Hou/ rus steak by kamertemperatuur voordat dit gerooster word ✓
Gebruik vleistange/moenie met 'n vurk omdraai nie✓
Borsel die rooster met olie om te voorkom dat dit vassit✓ (3)
Rooster aan een kant, laat vanself loskom en draai om✓
Rooster vleis tot liggaar of medium om sagte vleis te verseker/rooster vir dieselfde tyd aan beide kante/roteer ✓
(Enige 3)
- 4.1.4 Klam hitte word vir taai vleissnitte/voorkwart gebruik✓
Steaks is sag/het nie baie bindweefsel/kollageen wat versag moet word nie✓
Spiervesel word taaiër as klam hitte toegepas word/ sal taai/rubberig word✓
Vleissappe gaan verlore in water/ nutriëntverlies✓ (2)
Vloeistofverlies het minder geur tot gevolg ✓ (Enige 2)
- 4.1.5 Truffels✓
Foie gras/eendlewer✓
Crouté✓
Enige sous (bv. Madeira)✓
Enige groente (bv. geroosterde groente)✓
Stysel (bv. Kapokaartappels)✓
Slaai (bv. Griekse slaai) (Enige relevante 2 antwoorde) (2)
- 4.2 4.2.1 Totale koste= voedselkoste pp x aantal gaste + oorhoofse faktore
200 x R200 = R40 000✓
(R40 000) + R500 + R300✓
=R40 800 ✓ (3)
- 4.2.2 R40 800 x 50% (50/100)✓
=R20 400 ✓
OF
R40 800 / 2✓= R20 400 ✓ OF R20 400/2=R10 200 ✓ (2)

- 4.2.3 A Aalwynspyseniërs ✓
B Hoërskool Witterlip ✓
C 3½ uur/18:30-22:00 ✓
D 4 November 2018 ✓ (4)
- 4.3 4.3.1 Vierings: verjaarsdae✓/troues✓ / herdenkings✓/ begrafnisse✓/
matriekafskeid/ teepartytjie✓
Sosiale geleenthede/vermaak✓/
Prysuitdelingsfunksies/merietefunksies✓
Bemarkingsfunksies/produkte/media bekendstellings✓
Besigheidskakeling/funksies✓/fondsinsamelings✓ (Enige geskikte 3) (3)
- 4.3.2 Klein, hapgrootte✓, southappies✓
Aantreklik gearneer✓
Drie dele: basis, smeer en garnering✓
Kan met aspiek geglaseer word om uitdroging te voorkom✓
(Enige 3) (3)
- 4.3.3 (a) Voorkoms: Swak✓
Geen kleurvariasie: te veel wit en pienk kleure✓
Happies is nie almal klein/hapgrootte bv quiche ✓
Goed✓ -Verskillende vorme: rond, lank, ens.✓
(Enige relevante 2 antwoorde)
- (b) Bestanddele gebruik: Goed✓
Toepaslike bykomstighede✓
Verskillende voedselgroepe ingesluit✓
Sout en soet happies ingesluit✓
Swak✓ -Te veel visgeregte: salm, tuna, sushi✓
Hoog in stysel/koolhidrate✓
Ryk in vet: mayonnaise, room, sjokolade✓
Nie genoeg vegetariese opsies ✓ (Enige relevante 2 antwoorde) (4)
- 4.4 4.4.1 A Broskors/ pate sucree ✓
B Skilferkors/ ru-skilferdeeg/blaardeeg✓ (2)
- 4.4.2 A Biltong, Feta en Prei-**Quiche**/Mini **Canapes**✓
B **Bouchées** met suurlemoensmeer en room/ Mini **Canapes** ✓ (2)
- 4.5 4.5.1 Indien te veel eier op een slag bygevoeg word, is die mengsel on-
herstelbaar/geruïneer omdat vet nie geëmulgiseer is nie✓
Te veel eier kan aanleiding gee tot 'n loperige deeg ✓
Die deeg kan nie behoorlik gevorm of gespuit word nie✓
Eindprodukte het 'n swak vorm /geen holte/plat/digte tekstuur✓
(Enige 2) (2)
- 4.5.2 Spuitsak/plastieksak✓
Spuitpunt✓
Twee✓ lepels✓ (Enige 2) (2)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS**VRAAG 5****Downloaded from eduresourceza.com**

- 5.1 5.1.1 Visueel/plakkaat✓ (1)
- 5.2 Mamelodi skoolleerders✓, onderwysers✓ en ander personeel✓
Munisipale werkers✓
Mamelodi gemeenskapslede/ mense wat 'n vinnige ete nodig het/
ouers van die leerders✓ (3)
- 5.3 Helder kleure wat die oog vang✓
Groot letters/skrifgrootte lees maklik/inligting sigbaar✓
Interessante prentjies/foto's✓
'n Groot spasie of 'n klein advertensie op 'n skoon vel papier✓
Netjies en aantreklik✓
Trek potensiele kliënte se aandag deur woorde te gebruik soos
GRATIS/ dui promosies aan✓
Alle korrekte inligting is beskikbaar/ geen spelfoute of taalfoute✓
Nie te besig nie/Nie te vol/te veel inligting nie ✓
Pas kunselemente en -beginsels toe✓
Sluit besigheidsinligting in: naam, kontakbesonderhede, adres✓
Produk-inligting: prys, slagspreuk, beskrywing van produk ✓
Gebruik eenvoudige/verstaanbare taal✓ (Enige 5) (5)
- 5.4. Brosjures, pamflette✓
Gedrukte media✓ OF plaaslike koerante✓
Oudio ✓ OF plaaslike radiostasie✓
Oudio-visueel OF TV ✓
Elektronies/e-pos/aanlyn✓
Sosiale media: Facebook, Instagram, Whatsapp, sms✓
Produkvoorbeeld /promosie-items✓
'Word-of mouth'✓
Advertensiebord✓ (Enige 3) (3)
- 5.5 Naam van eienaar/besigheid✓: Nomhle✓
Besigheidsadres✓: Mamelodi uitbreiding No 63 ✓
Soort besigheid✓: Alleeneienaar✓
Besigheidsbeskrywing/Tipe besigheid✓: middagetekafee of
wegneemetepiek✓
Operasionele plan/Personeelplan✓: Rekenkundige, Sjef,
Verkoopsdame✓
Produk/Diensbeskrywing✓: Bunny chows, vetkoek met maaltvleis,
worsbroodjies en burgers✓
Bemarkingsplan✓: plakkaat✓ (Enige 6) (6)
- 5.6 Tuisnywerhede kan die bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en
burgers van Nomhle bestel✓
Sy kan straatverkopers van produkte verskaf✓
Kinderverjaarsdagpartytjies: verskaf worsbroodjies en burgers✓
Aflowering van bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en burgers✓
Kelner✓, onderhoud✓, sekuriteit✓ skoonmaker✓skottelgoedwasser✓
Koop groente van 'n boer ✓ (Enige ander relevante 3) (3)

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 (a) Maitre d'hotel moet die probleem ondersoek ✓
 Bly kalm; beheer jou emosies ✓
 Wys bereidwilligheid om gaste te help/gee aandag aan gaste ✓
 Vra om verskoning ✓
 Moenie met die kliënt stry nie ✓
 Erken die klagte en bedank die gas dat hulle dit onder jou aandag gebring het ✓
 Moenie die blaam op jouself of iemand anders plaas nie ✓
 Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie ✓
 Hou die gaste ingelig oor die vordering met hulle voedsel/lig gaste in oor die probleem ✓
 Stel alternatiewe geregte voor wat nie so lank sal neem nie ✓
 Bring vir die gaste 'n komplimentêre drankie/broodrolletjies met die toestemming van die bestuurder ✓ (Enige 4) (4)
- 6.1.1 (b) Bly kalm: kelner en gas ✓
 Beheer jou emosies en neem beheer van die situasie ✓
 Vra gas beleefd/ferm om die restaurant te verlaat/sagter te praat ✓
 Verskuif gaste na 'n ander tafel ✓
 Moenie meer alkoholiese drank aanbied nie ✓
 Nie-alkoholiese drank/koffie kan vir die gas aangebied word ✓
 Hou die insident so stil as moontlik ✓
 Roep sekuriteit/maitre d' om die probleem te hanteer ✓
 Maak verskoning teenoor die ander gaste vir die geraas (Enige 5) (5)
- 6.1.2 Bedien 'n komplimentêre drankie/gereg ✓
 Kontroleer die gas na 'n tydjie om te kyk of alles wel is ✓
 Skakel die gas binne 'n week om op te volg of hy/sy tevrede is met hoe die probleem opgelos is ✓
 Bou en handhaaf 'n goeie verhouding ✓ (Enige 1) (1)
- 6.1.3 Was in skoon, warm, seperige water ✓
 Spoel af in warm water ($\pm 60^{\circ}\text{C}$) ✓
 Lugdroog ✓
 Poleer met 'n skoon droë lap/vadoek ✓
 Indien daar watermerke is, doop toerusting in baie warm water vir 'n paar oomblikke en poleer met 'n droë, skoon lap ✓
 OF
 Maak seker dat eetgerei skoon is ✓
 Bestudeer die spyskaart en dek die eetgerei dienooreenkomstig ✓
 Verseker dat die eetgerei reguit/in lyn met oorkantste cover is ✓
 Dek eetgerei 1-2 cm van die rand van die tafel ✓
 Gebruik 'n hoofgereg/entréebord om die spasie tussen die tafelmes en –vurk te bepaal ✓
 Maak seker dat al die covers dieselfde lyk ✓ (Enige 3) (3)

- 6.2 6.2.1 Pienk/licgrooi/blush✓
Motivering: Dit is 'n rose/doppe van druiwe is verwyder/mengsel van wit en rooi wyn✓ (2)
- 6.2.2 6/ 7/ 8°C✓ (1)
- 6.2.3 Brut: Baie droog✓ (1)
- 6.2.4
- | | Wyn A | Wyn B |
|------------------------------|--|---|
| Vervaardigings-metode | Charmat (tweede fermentasie in die tenk) ✓
Cap Classique✓
Tenkmetode✓
Karbonisasie✓
Oordragmetode✓ (Enige 1) | Champagne (tweede fermentasie in die bottel)✓ |
| Oorsprong | Roederer Estate,
Anderson Valley,
Kalifornië, USA ✓ | Frankryk✓ |
- (4)
- 6.2.5 Kaviaar✓
Oesters✓ (Enige 1) (1)
- 6.3 Perseelverbruik/op-die-perseel✓
Alkohol word verbruik op die perseel waar dit gekoop word en kan nie weggeneem word nie, bv. hotelle en restaurante✓
Buite-perseel/af van die perseel✓
Vir drankwinkels wat drank verkoop wat dan op 'n ander plek verbruik word ✓
Dag/tydelike/'event'✓ – lisensie is slegs geldig vir 'n sekere tyd/tydelik✓
(2 x 2) (4)
- 6.4 Vra gaste of hulle gereed is om te bestel✓
Lig kliënt in oor promosies/ spesiale aanbiedinge✓
Neem die bestelling aan die regterkant van die gasheer eerste✓ en werk anti-kloksgewys✓ rondom die tafel✓eindig by gasheer✓
Neem die bestelling vir die voor- en hoofgeregte✓
Vermeld enige dieetversoeke✓
Herhaal die bestelling om te verseker dat dit korrek is✓
Voltooi die kombuisbestellingsvorm insluitend dieetversoeke✓
Plaas die bestelling by die kombuis/bestelling korrek geplaas✓
Rekordeer die bestelling vir rekeningdoeleindes✓ (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200