eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2019

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

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: KORTVRAE

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B vleis.
C brood.
D lemoene.

ANTWOORD:

1.1.11 D

1.1.1 'n Tradisionele sous wat saam met lamsvleis bedien word:

A Peperwortel
B Kruisement
C Tartare
D Hollandaise (1)

1.1.2 'n Meringuebasis gevul met geklopte room en vrugte:

A Pavlova
B Parfait
C Éclair
D Vacherin (1)

1.1.3 Papierdun beskuitjies gemaak van botter, versiersuiker, meel en eierwitte:

A Makrolletjies ('Macaroons')
B Meringues
C Tuilles
D Palmiers (1)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.1.4 'n Groot hoeveelheid … sal die stolling van 'n gelatiengereg voorkom:

A melk
B eiers
C asyn
D gelatien (1)

1.1.5 Geel bindweefsel wat in die ligamente van 'n beeskarkas voorkom:

A Kollageen
B Gelatien
C Myosien
D Elastien (1)

1.1.6 Die korrekte volgorde waarin jelvorming tydens die bereiding van bloubessiejellie plaasvind:

A Dispersie, jelvorming, hidrering, ontvorming
B Hidrering, dispersie, jelvorming, ontvorming
C Dispersie, hidrering, jelvorming, ontvorming
D Jelvorming, dispersie, hidrering, ontvorming (1)

1.1.7 'n … hou voedsel warm deur 'n vlambare jel te gebruik.

A Konfoor
B Bain-marie
C Warmskinkbord
D Gueridontrollie (1)

1.1.8 'n Dun snytjie vleis (3–5 mm dik) wat uit die bolo gesny word, staan as 'n … -skyf (steak) bekend.

A kruis
B kits ('minute')
C klub
D Porterhouse (1)

1.1.9 Voedseldiens waar die voedsel op 'n plat opdienbord na die tafel gebring word en vir die gaste van links af aangebied word:

A Russies
B Silver
C American
D Gueridon (1)

1.1.10 Die eerste gang van 'n maaltyd is 'n …

A hors d' oeuvre.
B friandise.
C entrée.
D aperitief. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 **PASITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

Pas die klassifikasie in KOLOM B by die gereg in KOLOM C. Pas dan die glas in KOLOM D by die wyn in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–D) en die Romeinse syfer ((i)–(iv)) en die nommer ((1)–(4)) langs die vraagnommer (1.2.1 en 1.2.2) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.3 E (vi) (5).

KOLOM A WYN	KOLOM B KLASSIFIKASIE	KOLOM C GEREG	KOLOM D GLAS
1.2.1 Chardonnay	A Rooi	(i) Pavlova	(1)
1.2.2 Cabernet Sauvignon	B Wit	(ii) Oondgebraaide botterskorsie	(2)
	C Rosé	(iii) Beesvleis-kebabs	(3)
	D Vonkel	(iv) Hoender-rollade	(4)

(6 x 1) (6)

eduresourceza.com

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 vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 Die term wat aandui wat werknemers by 'n instansie moet aantrek

1.3.2 'n Vriendelike samekoms waar ligte happies bedien word

1.3.3 Die term wat vir tafeldoeke, servette, tafelkleedjies en diendoeke gebruik word

1.3.4 'n Koste, buiten voedsel- en arbeidskoste, wat op 'n maandelikse basis bereken word

1.3.5 Die naam wat aan 'n formele ete vir 'n spesiale geleentheid gegee word

1.3.6 Die term op 'n wynetiket wat die jaar waarin die druiwe geoes is, aandui

1.3.7 Die hoofrysmiddel in chouxdeeg

1.3.8 Die term wat gebruik word as tertdeeg met 'n vurk geprik word

1.3.9 Dik snye geroosterde brood wat as basis vir soutvulsels gebruik word

1.3.10 'n Persoon wat slegs die vrugte van plante eet (10)

1.4 **IDENTIFIKASIE**

1.4.1 Identifiseer VIER simptome van tuberkulose. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Borspyn
B Hoes bloed
C Nagsweet
D Braking
E Maagpyn
F Diarree
G Dispnee/Asemnood
H Longontsteking (4)

Downloaded from eduresourceza.com

1.5 **PASITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die term in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.5.6 H.

KOLOM A TERM		KOLOM B BESKRYWING	
1.5.1	Tofu	A	vleisvervanger wat van sojabone gemaak word
1.5.2	Peulgroente	B	ovaalvormige neut met 'n botterige tekstuur
1.5.3	Neute	C	soort bonekoekie wat van sojabone gemaak word
1.5.4	Lensies	D	eetbare sade van vrugte wat met 'n harde, nie-eetbare dop omring word
1.5.5	Getekstureerde plantproteïen	E	plante met dubbelnaatpeule wat 'n enkel ry sade bevat
		F	wit kaasagtige stremsel wat van sojabone gemaak word
		G	klein, plat skyfies wat geel, oranje, groen of bruin kan wees

(5 x 1) (5)

1.6 **HERRANGSKIK**

Die prosedure om gaste te bedien, is in die verkeerde volgorde. Rangskik die prosedure in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Begelei die gaste uit die restaurant uit
B Bedien voorgeregte en dek af
C Neem die bestellings vir die maaltye
D Vou die servette oop
E Bedien hoofgereg en dek af (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

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

> Die jaarlikse July-perdewedren bring 'n verskeidenheid kulture bymekaar. Baie gasvryheidsondernemings is vir daardie naweek vol bespreek. Rekenaars word gebruik om met die werkslading te help om sodoende die groot hoeveelhede toeriste te kan hanteer. Mnr. Max, die hotelbestuurder sê: 'Ons werknemers moet 'n hoë mate van professionalisme in hierdie tyd toon.'

2.1.1 Noem VIER maniere waarop werknemers 'n netjiese en professionele voorkoms kan verseker. (4)

2.1.2 Die werknemers in die hotel hierbo toon 'n hoë mate van professionalisme.

Noem VIER aspekte van etiese gedrag wat werknemers moet uitleef. (4)

2.1.3 Stel voor hoe rekenaars gebruik kan word om te help om besprekings vir 'n groot aantal toeriste te maak. (3)

2.2 Lewer kommentaar op die stelling hieronder.

Werkers wat met MIV en Vigs geïnfekteer is, mag nie belet word om werk toe te gaan nie. (1)

2.3 Onderskei tussen *gastroënteritis* en *cholera* met betrekking tot oorsake en simptome. Tabuleer jou antwoord soos volg:

SIEKTE	GASTROËNTERITIS	CHOLERA
Oorsake (oorsprong)	(2)	(2)
Simptome	(2)	(2)

(8)

TOTAAL AFDELING B: 20

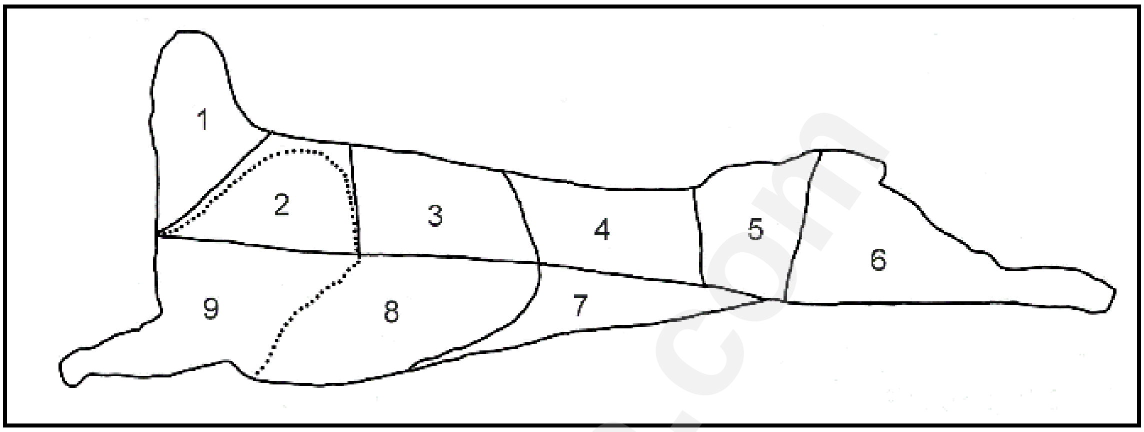
Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die lamskarkas hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



3.1.1 Identifiseer die nommer en die naam van die snit wat geskik is vir (a) lendetjops en (b) kussing. Tabuleer soos volg:

	NOMMER VAN SNIT	NAAM VAN SNIT
(a) Lendetjops		
(b) Kussing		

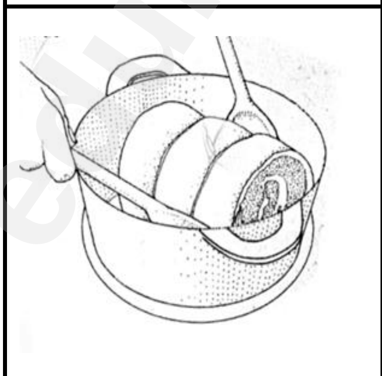
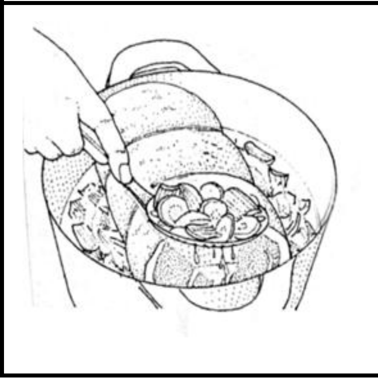
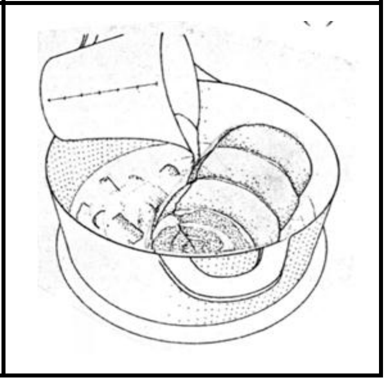
(4)

3.1.2 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die kussing aan. (1)

3.1.3 Die kussing word gewoonlik ontbeen. Identifiseer enige TWEE ander snitte wat ook vir ontbening geskik is. Skryf slegs die nommers van die snitte neer. (2)

3.1.4 Gee DRIE voordele van ontbening. (3)

3.2. Bestudeer die prente oor die smoor van vleis hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A	B	C
		

3.2.1 Beskryf die prosesse wat in prent **A**, **B** en **C** toegepas word. (3)

3.2.2 Bespreek die uitwerking wat die smoormetode op die bindweefsel sal hê. (3)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

3.3. Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A	B
Bestanddelelys op die verpakking: 200 g worsderms, 25 mℓ sout, 5 mℓ fyngemaalde swartpeper, 15 mℓ koljander, 1 mℓ fyn naeltjies, 25 mℓ asyn, 125 mℓ bruinsuiker, 3 kg beesvleis, 100 g vet, 2 ml fyn neutmuskaat	

3.3.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die boerewors in **A** gebruik is. (1)

3.3.2 Die boerewors in **B** kan ook gepreserveer word deur dit te vries. Motiveer waarom dit 'n goeie preserveringsmetode vir boerewors is. (3)

3.3.3 Skryf TWEE natuurlike preserveermiddels uit die bestanddelelys neer. (2)

3.3.4 Etikette op produkte is baie belangrik.

Verduidelik die belangrikheid van die inligting op die boereworsetiket. (3)

3.3.5 Verduidelik die betekenis van die woord *halaal* op die verpakking. (2)

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

3.4. Bestudeer die nagereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

Die nagereg bestaan uit roomys, Chantilly-room en 'n coulis en is met pistasieneute afgerond.

3.4.1 Identifiseer die nagereg hierbo. (1)

3.4.2 Definieer die volgende terme:

(a) Chantilly-room (2)

(b) Coulis (2)

3.4.3 Noem die vla wat as basis vir die roomys gebruik word. (1)

3.4.4 Regverdig waarom die roomysmengsel tydens die bevriesingsproses gereeld gekarring moet word. (1)

3.4.5 Dink jy hierdie nagereg is vir ’n laktovegetariër geskik? Motiveer jou antwoord. (2)

3.4.6 Bespreek hoe neute tot die voedingswaarde van ’n laktovegetariese dieet kan bydra. (3)

3.4.7 Stel 'n gaarmaakmetode voor wat op die neute toegepas kan word voordat dit oor die nagereg gesprinkel word. (1)

[40]

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1 Bestudeer die bolaagbestanddele van die Paris-Brest hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

PARIS-BREST Bolaagbestanddele, 4 porsies	
50 g gevlokte amandels	R16,00
100 g versiersuiker	R3,90
100 g donker sjokolade	R21,50

Toon ALL berekeninge. Bereken die volgende:

4.1.1 Koste van die bolaag (2)

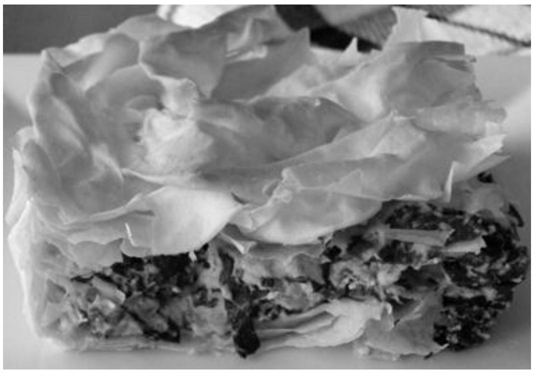
4.1.2 Verkoopprys van die bolaag as jy 'n bruto wins van 50% het (3)

4.1.3 Koste per porsie (2)

4.2 Noem die pasteideeg wat gebruik word om die Paris-Brest te maak. (1)

4.3 Noem DRIE bestanddele wat gebruik word om die deeg wat in VRAAG 4.1.4 genoem word, te maak. (3)

4.4 Bestudeer die prentjies van fyngebak hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A	**B**
	
MILLE FEUILLE	**SPANAKOPITA**

4.4.1 Identifiseer die soort tertdeeg wat vir gereg **A** en **B** onderskeidelik gebruik is. (2)

4.4.2 Verduidelik die doel van die gebruik van yswater in deeg **A**. (1)

4.4.3 Gee TWEE redes waarom vet tydens die bakproses van **A** kan uitsypel. (2)

4.4.4 Motiveer waarom al die apparaat koud moet wees wanneer tertdeeg **A** berei word. (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

4.4.5 Beskryf TWEE voorkomingsmaatreëls wanneer deeg **B** ontdooi word. (2)

4.4.6 Evalueer die geskiktheid van die geregte hierbo vir 'n skemerkelkgeselligheid. (2)

4.4.7 Bespreek VIER reëls wat tydens die aanbieding van die happies by 'n skemerkelkfunksie toegepas moet word. (4)

4.5 Bestudeer die lys bestanddele hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

melk;	eiergele;	suiker;	koue water;	gelatien;	rou pynappel

Identifiseer die geskikste bestanddeel om by die funksies hieronder te pas. Gee 'n rede vir elk. Tabuleer jou antwoord soos volg.

FUNKSIES	**BESTANDDEEL**	**REDE**
Verdik die vla		
Hidreer die gelatien		
Voorkom die stolling van die gelatien		
Bevorder die styfheid van die gelatien		

(8)

4.6 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

SPYSKAART

16 Junie 2019

Samoesa met Tuisgemaakte Mayonnaise

Koningklip bedien met Roosmarynkapokaartappels en Romerige Sampioensous
Gestoomde Mediterreense Groente
Beetslaai

Toe Konfyttertjie met Chantilly-room

Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n persoon wat aan 'n hartsiekte lei. (6)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE: VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

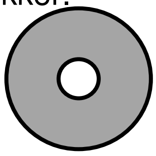
Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

NUWE BEGIN OLIEBOLLE ('DONUTS')

Heerlike liplekker oliebolle uit 'n ander wêreld!
Verskeidenheid geure: koekies en room, appel-fudge, malvalekker.
Die eerste 5 kliënte kry 5 GRATIS Nutella-balletjies.
Kom besoek ons by F5, Malandelastraat, Mamelodi.



Oop van 07:30 tot 17:00

5.1.1 Verduidelik die belangrikheid van die bemarkingsresep wanneer die onderneming hierbo bemark word. (2)

5.1.2 Evalueer die geskiktheid van die geskrewe inligting in die bemarkingsinstrument hierbo. (5)

5.1.3 Regverdig of die bemarkingsinstrument aan die vereistes van die bemarkingsresep-aspekte voldoen. (5)

5.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Aphiwe het pas 'n bed en ontbyt in haar gemeenskap oopgemaak. Sy het jou gevra om haar by te staan om haar nuwe onderneming te bedryf.

5.2.1 Noem enige TWEE inkomste-genererende areas wat kan help om inkomste vir huishouding in te bring. (2)

5.2.2 Verduidelik die verantwoordelikhede van 'n rekenmeester in die gasvryheidsbedryf. (4)

5.2.3 Noem DRIE eienskappe waaroor Aphiwe as 'n entrepreneur moet beskik. (3)

5.2.4 Evalueer die inligting in die bedryfsplan hieronder. (5)

BEDRYFSPLAN VIR APHIWE SE BED EN ONTBYT

Die bed en ontbyt sal by Strubenstraat 98 oopgemaak word. Dit beoog om beide plaaslike en internasionale toeriste in Limpopo te akkommodeer. Twaalf mense sal op 'n voltydse basis in diens geneem word. Die gastehuis sal in die plaaslike koerant en oor die radio geadverteer word.

5.3 Beveel VIER entrepreneursgeleenthede in die voedsel-en dranksektor aan. (4)
[30]

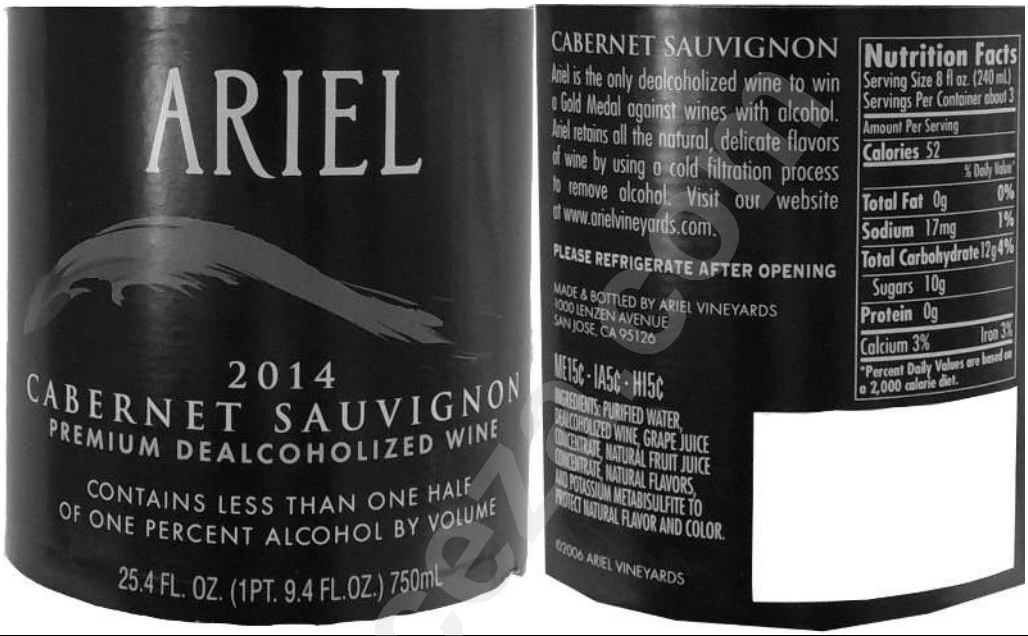
Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

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

Ndumiso is 'n restauranteur in Graaff-Reinet en het baie oorsese lande besoek om wyn vir sy restaurant uit te soek.



6.1.1 Klassifiseer die wyn hierbo. (2)

6.1.2 Verwys na die wynetiket hierbo en gee die volgende inligting:

(a) Kultivar (1)

(b) Vervaardiger (1)

(c) Klas gespesifiseerde naam (1)

6.1.3 Bestudeer die geregte hieronder en identifiseer TWEE geskikte geregte en TWEE geregte wat nie geskik is vir die wyn in VRAAG 6.1 nie.

blini met suurroom en kaviaar; gebraaide kalfskywe; beeslasagne; steurgarnaalkelkie

Trek die tabel hieronder in jou ANTWOORDEBOEK oor en voltooi dit:

GESKIK	NIE GESKIK NIE

(4)

6.1.4 Bepaal die prosedure wat jy sal volg wanneer jy hierdie wyn vir 'n gas aanbied. (4)

Downloaded from eduresourceza.com

6.2 Ndumiso het verskeie kere misluk om 'n dranklisensie te bekom.

Downloaded from eduresourceza.com

Bespreek die stelling hierbo. (3)

6.3 Beskryf die riglyne wat die kelners moet volg wanneer hulle koffie aan gaste moet bedien. (4)

6.4 'n Gas is by 'n hotel beseer.

Bespreek die stappe wat die bestuurder in die geval hierbo moet volg. (3)

6.5 Meng, skud, roer en bou is metodes wat gebruik word om skemerkelkdrankies voor te berei.

6.5.1 Noem DRIE tipes apparaat wat nodig sal wees om skemerkelkdrankies voor te berei. (3)

6.5.2 Beskryf in hooftrekke VIER riglyne vir die meng van skemerkelkdrankies. (4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

eduresourceza.com

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com