



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2019

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)
1.1.2	A✓	(1)
1.1.3	C✓	(1)
1.1.4	C✓	(1)
1.1.5	D✓	(1)
1.1.6	B✓	(1)
1.1.7	A✓	(1)
1.1.8	B✓	(1)
1.1.9	B✓	(1)
1.1.10	A✓	(1)

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	B✓	iv✓	(1) ✓
1.2.2	A✓	iii✓	(4) ✓

(6)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Kleredragkode/Dress code✓
1.3.2	Skemerkelkie/skemerkeklfunksie/ Vingerete✓
1.3.3	Linne✓
1.3.4	Oorhoofse✓
1.3.5	Banket✓
1.5.6	Vintage/oesjaar✓
1.3.7	Stoom✓
1.3.8	Docking/prik✓
1.3.9	Crouté✓
1.3.10	Vrugtariër ✓

(10)

1.4 IDENTIFIKASIE

1.4.1	A ✓ B ✓ C✓ G✓
-------	---------------

(4)

1.5. PASITEMS

1.5.1	F✓
1.5.2	E ✓
1.5.3	D✓
1.5.4	G✓
1.5.5	A✓

(5)

1.6

HERRANGSKIK

(Must be in the order below)

	D✓
	C✓
	B✓
	E✓
	A✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 -Dra 'n skoon uniform✓
 -Hou hare uit die gesig/hare moet skoon en netjies wees ✓
 -Dra 'n haarbedekking as daar met kos gewerk word✓
 -Vingernaels moet kort en netjies wees✓
 -Vermy oorbodige juweliersware✓
 -Baarde moet geskeer/netjies geskeer wees. ✓
 -Skoene moet skoon wees✓
 -Geen naelpolitoer✓
(Enige 4) (4)
- 2.1.2 -Produktiwiteit ✓
 -Stiptelikheid✓
 -Eerlikheid/lojaliteit✓
 -Betroubaar✓
 -Geduldig/werk goed saam met ander/spanwerk✓
 -Konfidensieel✓
 -Respek✓
 -Kreatiwiteit✓
(Enige 4) (4)
- 2.1.3 -Die rekenaar bepaal watter kamers bv rook/nie-rook, enkel of
 dubbelkamer, kamer met 'n uitsig✓✓ en tariewe/prysklas✓ is
 beskikbaar vir 'n spesifieke nag✓
 -Die rekenaar registreer die akkommodasieverkope vir 'n enkel
 nag✓
 -Die aantal gaste, insluitend kinders, word ingelees in die sisteem✓
 -Kontakbesonderhede van die gaste word opgeteken✓
 -Die betaalmetode van die gaste word opgeteken ✓
 -'n Registrasiekaart word voorberei en gestoor op die rekenaar✓
 -Gebruik 'n gesentraliseerde rekenarsisteem om besprekings te
 maak✓
 -Gebruik die rekenaar om die beste moontlike akkommodasie
 opsies met betrekking tot prys en beskikbaarheid te soek✓
 - Aanlynbespreking is makliker✓
(Enige 3) (3)
- 2.2 MIV kan nie oorgedra word deur apparaat of dieselfde badkamerfasiliteite te
 deel nie of daaglikse kontak ✓
(1)

2.3

Siekte	Gastroënteritis	Cholera
Oorsake (oorsprong)	-Inname van gekontam- neerde voedsel, drank of chemikalieë✓ -Virale/Rota virus of bakteriële infeksie/ Salmonella/ Staphylococcus/Clostridium/ Escherichia✓ (2)	-Drink gekontamineerde water✓ -Eet voedsel in kontak met gekontamineerde water, vlieë of vuil hande✓ Vibrio cholera✓ (2)
Simptome	-Diarree✓ -Braking✓ -Maagpyn✓ -Hoofpyn✓ -Koors✓ -Dehidrasie✓ (Enige 2)	-Waterige stoelgang/ ryswaterstoelgang/ Diarree ✓ -Braking✓ -Vinnige dehidrasie/ ernstige waterverlies✓ -Versnelde hartklop✓ -Droë slymvliese/droë mond✓ -Spierkrampe✓ -Lae bloeddruk✓ -Naarheid ✓ (Enige 2)

(8)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEIT**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1
- | | NOMMER VAN SNIT | NAAM VAN SNIT |
|---------------------|-----------------|---------------|
| A Lendetjops | 4✓ | Lende✓ |
| B Kussing | 2 of 9✓ | Dikrib/blad✓ |
- (2)
- 3.1.2 Oondbraai✓ (1)
- 3.1.3 1✓, 3✓, 4✓, 5✓, 6✓, 8✓, (Enige 2) (2)
- 3.1.4
- Vleis kan in 'n gewone/aantreklike vorm gevorm word✓
 - Dit sal eweredig gaar word✓
 - Maklik om voor te sny✓
 - Bene kan vir aftreksel benut word✓
 - Interessante geregte kan voorberei word✓
 - Ontbeende vleis kan gevul word om die vleis te rek en meer porsies kan verskaf word. (Enige 3) (3)
- 3.2 3.2.1
- A- Seël / verbruin vleis in olie of vet✓
 - B- Mirepoix word bygevoeg en gekaramelliseer
 - C- Voeg vloeistof by om kwart van voedsel te bedek✓ (3)
- 3.2.2
- Kollageen✓ wat die wit bindweefsel is ✓ sal afbreek in gelatien en water✓
 - Vet begin smelt en bedek die spiervesels✓ (Enige 3)
 - Vleis sal sag wees✓ (3)
- 3.3 3.3.1 Droging✓ (1)
- 3.3.2
- Preserveer voedsel vir 'n lang tydperk✓
 - Inhibeer ensiemwerking✓
 - Belemmer die groei van bakterieë/onaktief✓
 - Water is nie beskikbaar vir bakterieë nie omdat dit in ys verander het/groei word vertraag weens gebrek aan vog✓ (Enige 3) (3)
- 3.3.3
- Asyn✓
 - Bruinsuiker✓
 - Sout✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.4
- Lig kliënte in oor die vervaldatum van die boerewors.✓
 - Die bestanddele sal die kliënte wat met allergieë sukkel help.✓
 - Die voedingswaarde sal kliënte help om 'n ingeligte/gesonde keuse te maak.✓
 - Die verkoop-teen-datum sal duidelik wees.✓
 - Massa word verskaf, weet hoeveel porsies daar kan wees. ✓
 - Waardevolle instruksies oor hoe om die produk gaar te maak kan beskikbaar wees.✓ (3)
 - Inligting oor voedseladditiewe kan riglyne aan die verbruiker bied.✓
 - Dit spesifiseer dat dit geskik is vir verskillende godsdienstige groepe.✓
 - Inligting vir die berging van die produk.✓ (Enige 3)

- 3.3.5 Wettig $\checkmark$ en toelaatbaar volgens die reëls van Mohammed/ Islam. $\checkmark$
Voedsel is voorberei volgens godsdienstige reëls $\checkmark$ (Enige 2) (2)
- 3.4 3.4.1 Coupe $\checkmark$
Sundae $\checkmark$ (Enige 1) (1)
- 3.4.2 (a) Chantilly room: geklopte room $\checkmark$ versoet met suiker $\checkmark$ en geur met vanielje $\checkmark$ (Enige 2) (2)
(b) Coulis: vrugte wat gepuree is $\checkmark$ gaar of rou/ met of sonder suiker $\checkmark$ (2)
- 3.4.3 Crème anglaise/eiervla $\checkmark$ (1)
- 3.4.4 Om yskristalle op te breek $\checkmark$ en lug in te sluit $\checkmark$ (1)
- 3.4.5 Nie geskik $\checkmark$
Crème anglaise bevat eier. Lakto-vegetariër sluit eiers uit $\checkmark$ (2)
- 3.4.6 Neute bevat proteïne wat essensiële aminosure verskaf wat noodsaaklik is vir groei. $\checkmark$ Neute bevat ook vitamine/vit B $\checkmark$, vet $\checkmark$, minerale/fosfor $\checkmark$ en vesel $\checkmark$ noodsaaklik om die liggaam gesond te hou. Omdat lakto-vegetariërs sekere proteïne uitsluit bv. Eiers, kan neute gebruik word om die proteïne in hulle dieet te vervang $\checkmark$. Laag in cholesterol $\checkmark$ (Enige 3) (3)
- 3.4.7 Oondbraai/rooster $\checkmark$ (1)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Koste vir bolaag = R16-00+R3-90+R21-50 $\checkmark$
= R41-40 $\checkmark$ (2)
- 4.1.2 Verkoopprys = Voedselkoste + wins $\checkmark$
= R41.40 + 50%/R41.40 + R20.70 $\checkmark$
= R62.10 $\checkmark$ (3)
- 4.1.3 Koste per porsie = Verkoopprys / Opbrengs $\checkmark$
= R62.10 / 4 $\checkmark$
= R15.52 $\checkmark$ (Enige 2) (2)
- 4.2 Choux $\checkmark$ (1)
- 4.3 Meelblom $\checkmark$
Kookwater $\checkmark$
Vet/smeer/botter/margarien $\checkmark$
Eiers $\checkmark$
Sout $\checkmark$ (Enige 3) (3)

- 4.2 4.4.1 A- Skilferkors✓
B- Ploeg✓
Downloaded from eduresourceza.com (2)
- 4.4.2 Die yswater sal in stoom verander/ dien as rysmiddel/dit sal veroorsaak dat die deeg lagies vorm✓ (1)
- 4.4.3 -Oond is te koud✓
-Vet is te sag✓
-Deeg is te sag✓
-Kante nie geseël✓
-Onegalige rol en vou✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.4 Smeer bly hard✓
Vorm lagies✓
Verskaf beter rys✓
Warm botter word geabsorbeer deur meel wat vlokkerigheid sal beïnvloed ✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.5 Los in die yskas vir 12 ure/oornag✓
Verwyder uit yskas een uur voor gebruik✓
Hou deeg bedek om uitdroging te voorkom✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.6 Geskik✓:
Dit moet hapgrootte wees✓
Of
Nie geskik✓:
Dit kan morsig wees as gevolg van deegvlokkies ✓of te groot/ nie hapgrootte ✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.7 Moenie te veel voedsel op borde pak nie✓
Plaas happies in netjiese, eweredige gespaseerde rye✓
Gebruik 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓
Gebruik verskillende vlakke en hoogtes✓
Verskaf genoeg spasie rondom tafels/beweegruimte✓
Pak voedsel en borde in logiese volgorde✓
Verskaf 'n plek om tandestokkies of servette weg te gooi
Gebruik opdienborde of skinkborde met klein individuele geregte✓
(Enige 4) (4)

4.6

Funksie	Bestanddeel	Rede
Verdik die vla	Eiergele✓	Eierproteïen koaguleer en verdik vla✓
Hidreer die gelatien	Koue water✓	Om vloeistof te absorbeer en uit te swel✓
Voorkom die stolling van die gelatien	Rou pynappel✓	Ensiem bromelien breek proteïen in gelatien af✓
Bevorder die styfheid van die gelatien	Melk✓	Teenwoordigheid van proteïen en minerale soute✓

(8)

4.6

Geregte wat nie geskik is nie	Redes
Samoesa met tuisgemaakte mayonnaise✓	-Samoosa is fried✓ -Mayonnaise contains egg yolks✓ -Both dishes have high amounts of fat✓ (Enige 1)
Koningklip bedien met kapokaartappel en sampioensous✓	-Kapokaartappel bevat vet✓ -sous het baie room✓ -Gereg bevat baie vet✓ (Enige 1)
Konfyttertjie met Chantilly room✓	-Groot hoeveelhede suiker✓ -Gemaak met verfynde stysel✓ -Beide geregte het groot hoeveelhede vet✓ (Enige 1)
Geskikte geregte: Gestoomde groente het geen olie Beetslaai	

(6)
[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE: VOEDSEL EN DRANKDIENS

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1. -Lig mense in√ die teikenmark oor produkte en dienste wat beskikbaar is√ (2)
- 5.1.2 Die bemarkingsmiddel is geskik √vir die besigheid want:
 -Spel die naam uit van die produk√
 -Gee 'n kort beskrywing van die produk en besigheidsure√
 -Dit het 'n slagspreuk√
 -Die boodskap word oorgedra deur die prentjie√
 -Dit gee die kontakdetails van die besigheid√
 -Dit gebruik eenvoudige en verstaanbare taal√
 -Geen spelfoute √
 -Sluit promoasie in√
 -netjies en aantreklik√
 -groot letters√
 -Groot letters√ (Enige 5) (5)
- 5.1.3 Die bemarkingsmiddel voldoen aan die bemarkingsmengsel√ weens die teenwoordigheid van die volgende:
 -Produk √
 -Plek√
 -Promosie√
 Die volgende is nie beskikbaar op die bemarkingsmiddel nie√:
 -Mense√
 -Prys√ (Enige 5) (5)
- 5.2 5.2.1 -Gastekamers √
 -Wassery √ (2)
- 5.2.2 -Kontrole van bankprosedures. √
 -Betaal salarisse. √
 -Ouditering van fondse. √
 -Verseker betaling van BTW. √
 -Berei finansiële verslae voor. √
 -Stel begroting op. √
 -Berei kontantvloei voorspellings. √
 -Veilige bewaring van besigheid se geld. √
 -Hantering van insamelings, maak seker dat geld aan besigheid betaal word. √
 -Hantering van navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta. √
 -Hanteer inkomstebelasting.√
 -Bestaal maandelikse uitgawes en rekeninge.√
 -Keeping track of income and expenditure coming into the business.√
 (Enige 4) (4)

- 5.2.3 -Die vermoë om besigheidsgeleenthede te sien en risiko's te neem om sukses te bereik. ✓
 - Toewyding en vasberadenheid/passievol oor die werk. ✓
 -Verantwoordelikhedsin en liefde vir prestasie. ✓
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid. ✓
 - 'n Perspektief wat toekomstgerig is. ✓
 - Vertroue om sukses te behaal ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. ✓
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor. ✓
 -Die persoon moet positief wees. ✓
 -Moet 'n visie vir die besigheid hê ✓
 -'n Professionele aanslag ✓ (Enige 3) (3)
- 5.2.4 -Naam van besigheid en besigheidsbeskrywing is ingesluit. ✓
 -Besigheidsbeskrywing is ingesluit. ✓
 -Die bemarkingsplan is ingesluit. ✓
 -Personeelplan is ingesluit. ✓
 -Daar is nie besigheidsdoelwitte nie. ✓
 -Geen operasionele plan. ✓
 -Geen finansiële plan. ✓ (Enige 5) (5)
- 5.3 -Bak ✓
 -Tuisnywerhede ✓
 -Straatverkopers ✓
 -Spyseniering vir funksies ✓
 -Verjaardagpartytjies vir kinders ✓
 -Maaltye op wiele/mobiele etes/'Meals on wheels' ✓ (Enige 4) (4)
- [30]**

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Natuurlike ✓ / Stil ✓ / Rooiwyn ✓ / gedealkoholiseerde wyn (Enige 2) (2)
- 6.1.2 (a) Kultivar: Cabernet Sauvignon ✓ (1)
 (b) Vervaardiger: Ariel ✓ (1)
 (c) Klas gespesifiseerde naam: Gedealkoholiseerde wyn ✓ (1)
- 6.1.3
- | GESKIK | NIE GESKIK NIE |
|--------------------|----------------|
| Beesvleislasagne ✓ | Kaviaar ✓ |
| Kalfsskywe ✓ | Steurgarnaal ✓ |
- (4)
- 6.1.4 -Staan aan regterkant van gas ✓
 -Hou die gekose wyn op 'n diendoek ✓
 -Etiket moet na die gas toe wys ✓
 -Wys die wyn aan die gas terwyl jy die naam van die wyn en die oesjaar herhaal om te verseker dat die regte wyn is ✓
 -Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is met die keuse ✓
 -Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel. ✓
 (Enige 4) (4)

- 6.2 Ndimiso kry nie die dranklisensie nie as gevolg van:
 -In die voorgaande 10 jaar, was tot tronkstraf gevonnis sonder die opsie van 'n boete✓
 -Ongerehabiliteerde insolvent✓
 -Was 'n minderjarige/onder 18 op die dag van die aansoek✓
 -'n Gade/man van enige van die bogenoemde gevalle✓
 -Die restaurant is langs 'n skool en geen toestemming is verkry van die gemeenskap (Enige 3) (3)
- 6.3 -Bied koffie van die regterkant af aan ✓
 -Met die koppie se oor aan die regterkant en die lepel aan die agterkant van die koppie✓
 -Suiker word eerste aangebied✓
 -Bied 'n keuse van warm of koue melk aan✓
 -Lig die koppie na die pot as jy koffie uit 'n pot met 'n kort tuit skink. ✓
 -As die tuit lank is kan die koffie in die koppie op die tafel geskink word/skink koffie deur die koffiepote te kantel en vul die koppie tot 16mm van die rand van die koppie✓
 -Plaas koffiepote op 'n skinkbord of kleinbordjie op 'n netjies gevoude diendoek of servet ✓
 -Bedien anti-kloksgewys✓
 -Dames eerste, dan die mans en die gasheer laaste ✓
 -Verseker dat koffiebykomstighede op 'n skinkbord gedra word.
 -Los die suikerpot op die tafel.✓
 -Maak seker dat jy hervul aanbied as koppies leeg is.✓ (Enige 4) (4)
- 6.4 -Die bestuurder moet besluit watter aksie geneem moet word na aanleiding van die graad van die besering✓ bv. Gly of val
 -In geval van ligte beserings moet die nodige noodhulp toegepas word✓
 -Vir ernstige beserings moet die nooddienste gekontak word en sal nooddienspersoneel die behandeling toepas ✓
 -Vir ernstige beserings sal nooddienste geskakel word/kry 'n ambulans/neem persoon na hospitaal vir behandeling.✓
 -Na elke besering moet daar 'n volledige verslag voltooi en geliasseer word✓ (Enige 3) (3)
- 6.5 6.5.1 -sopiemaat/'tot measure' ✓
 -glas✓
 -roerstokkie/ 'swivel sticks'✓ / menglepels/ langsteel lepel✓/lepel✓
 -siffie/filtreerder✓
 -mengfles✓
 -ystang✓
 -mes en kapplank✓
 -versapper/menger/shaker✓ (Enige 3) (3)

6.5.2 -Indien 'n drankie room, vrugtesap of eiers bevat moet dit geskud word✓

- Moenie drankies met gas in skud nie✓
- Bedien in 'n koue glas/ geskikte glas vir die mengeldrankie✓
- Ys moet helder en skoon wees✓
- Volg die resepte noukeurig✓
- Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
- Gebruik akkurate afmetings✓/sopiemaat
- Garnering moet laaste bygevoeg word✓
- Moenie glase te vol maak nie✓
- Glase word dikwels met plastiekstrooitjies en –sambreeltjies versier✓
- Plaas ys in glas of menger, gevolg deur nie-alkoholiese drankie en dan die alkohol.✓
- Verseker dat die toerusting skoon is✓

(Enige 4) (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200