eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIOR SERTIFIKAAT/
NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2020

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 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 lemoene.
C vleis.
D brood.

ANTWOORD:

1.1.11 B (1)

1.1.1 Die tegniek waar warm brandewyn oor crêpes Suzette gegooi en dit aan die brand gesteek word, staan as ... bekend.

A frappé
B fromage
C flambé
D fumet (1)

1.1.2 Die metode wat by die vervaardiging van vonkelwyn gebruik word waar die tweede fermentasie in 'n tenk plaasvind:

A Charmat
B Karbonisering
C Champagne
D Cap Classique (1)

1.1.3 Vars of gedroogde vrugte wat liggies in 'n gegeurde suikerstroop gekook word:

A Charlotte
B Compote
C Chiffon
D Condé (1)

1.1.4 Die tegniek wat gebruik word om glanskersies en versuikerde lemoenskil te berei:

A Vriesdroging
B Oonddroging
C Kristallisering
D Karamellisering (1)

 Downloaded from eduresourceza.com

1.1.5 'n Gas se eerste indruk van 'n onderneming word na die … gevorm.

Downloaded from eduresourceza.com

A kosbestelling
B eerste kontak met die personeel
C aanbied van die spyskaart
D proe van die kos (1)

1.1.6 Bestanddele wat by die bereiding van chouxdeegprodukte gebruik word:

A Botter, water, meel en bakpoeier
B Botter, suurlemoensap, meel en eiers
C Margarien, water, suiker en meel
D Margarien, water, meel en eiers (1)

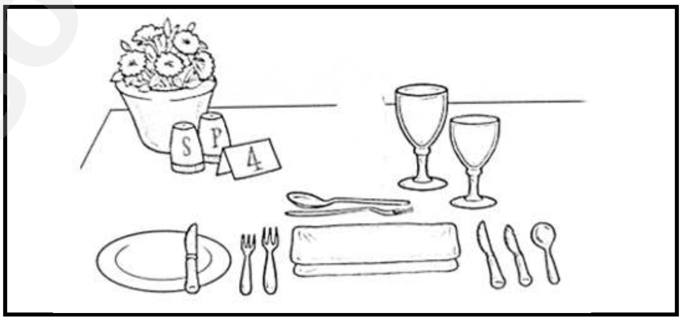
1.1.7 Die koste wat bereken word wanneer 'n kwotasie saamgestel word:

A Voedsel, arbeid, oorhoofse koste en huur
B Voedsel, arbeid, oorhoofse koste en wins
C Verkoopprys, wins en verlies
D Verkoopprys en munisipale heffings (1)

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

A kits
B klub
C lende
D kruis (1)

1.1.9 Die getal gange in die gedekte plek hieronder:



A 3
B 5
C 4
D 6 (1)

1.1.10 Die aantal produkte wat verkoop moet word voordat die vaste koste gedek is:

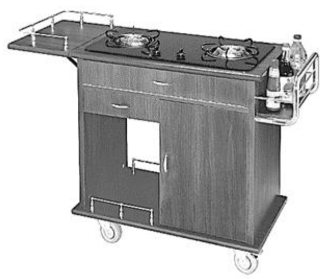
A Verbruikersprysindeks
B Kontantvloei-analise
C Wins en verlies
D Gelykbreek-analise (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 **PASITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

Kies die mees geskikte illustrasie in KOLOM B en die beskrywing in KOLOM C wat by die naam van die toerusting in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–E) en die syfer (i–v) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.3) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.4 F, vi.

KOLOM A TOERUSTING	KOLOM B ILLUSTRASIE	KOLOM C BESKRYWING
1.2.1 Gueridon-trollie	A	(i) hou borde, opdienbakke en voedsel warm
1.2.2 Voorsnyeenheid	B	(ii) verdeling van geroosterde vleissnitte in porsies
1.2.3 Bain-marie	C	(iii) gebruik vir die bereiding van voedsel in die eetarea van 'n restaurant
	D 	(iv) hou voedsel warm deur 'n vlambare jel te gebruik
	E	(v) warmwaterbad wat gebruik word om voedsel warm te hou

(3 x 2) (6)

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.3 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by die fyngebakgereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.5 G.

KOLOM A TERTDEEGGEREGTE	KOLOM B VOORBEELDE
1.3.1 Songedroogde-tamatie-palmier	A blaardeeg wat om 'n rol maalvleis gedraai word
1.3.2 Peer-tarte Tatin	B oop tert met 'n souterige vla en ander bestanddele gevul
1.3.3 Spinasie-en-feta-quiche	C bootvormige broskorspasteidoppie met 'n soet vulsel
1.3.4 Heuning-en-amandel-barquette	D driehoekige speseryagtige groentepasteitjie
	E onderstebo skilferkorsproduk met 'n soet vulsel
	F vlokkerige skilferkorsdeeg wat soos varkore gevorm is, met 'n souterige vulsel

(4 x 1) (4)

Downloaded from eduresourceza.com

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

Downloaded from eduresourceza.com

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 'n Klein vingervormige chouxdeegproduk wat met room gevul en met sjokolade verglans is

1.4.2 Halfmaanvormige skilferkorsvormpies wat as garnering gebruik word

1.4.3 'n Soet konfituur gemaak van suiker, eiers, botter en vrugtesap wat as 'n smeer of vulsel vir gebak gebruik word

1.4.4 'n Afvalproduk wat gesout word, in dun snye gesny en koud saam met rosyntjiesous bedien word

1.4.5 'n Dik, soet, taai, natuurlik gegeurde vloeistof wat in 'n nie-alkoholiese skemerkelkie ('mocktail') gebruik word

1.4.6 Nie-gelamineerde deeg wat slegs van water en meel gemaak word en papierdun uitgerol word

1.4.7 'n Persoon wat op 'n vegetariese dieet is, maar soms vleis in klein hoeveelhede eet

1.4.8 'n Souterige styselbykos wat tradisioneel saam met geroosterde beesvleis bedien word

1.4.9 Om tydens die gaarmaakproses gesmelte vet, vleissappe of ander vloeistof met 'n lepel oor vleis te skep

1.4.10 Die tipe wyn waarby alkohol gevoeg word om die fermentasieproses te stop (10 x 1) (10)

1.5 **KEUSES**

1.5.1 Kies VIER prosedures wat gevolg moet word wanneer 'n glasfles gesteriliseer word om vir ingemaakte produkte te gebruik. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Was die glasfles in warm seepwater en spoel goed uit.
B Kook die glasfles vir ongeveer 10 minute.
C Vee die glasfles met 'n droë vadoek uit.
D Droog die fles onderstebo in 'n warm oond.
E Steriliseer die deksels vir 5 minute in kookwater.
F Los die fles in die son om droog te word.
G Laat die fles op 'n skottelgoedrak winddroog word.
H Vee die deksels met 'n nat doek af. (4)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.5.2 Kies VIER witwynkultivars. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Pinot Noir
B Colombar
C Shiraz
D Chenin Blanc
E Chardonnay
F Merlot
G Cabernet Sauvignon
H Sauvignon Blanc (4)

1.5.3 Kies TWEE eienskappe van goeie gehalte varkvleis uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Die vleis is 'n gryserige ligrooi kleur.
B Die vleis is 'n helderrooi kleur.
C Die ribbebene is gespikkel.
D Die bene is wit en poreus. (2)

TOTAAL AFDELING A: 40

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

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

Matthew werk as 'n commis chef by die Lord Nelson Hotel. Die hotel was gasheer vir 'n groep bejaarde gaste van 'n nabygeleë aftreeoord. Matthew het tydens sy skof diarree ontwikkel en is met gastroënteritis gediagnoseer. Hy het aangehou met werk omdat daar nie genoeg kombuispersoneel was nie. Daar is later gerapporteer dat die bejaarde gaste baie siek was en dieselfde simptome gehad het.

2.1.1 Noem TWEE simptome, behalwe diarree, wat Matthew kon ontwikkel het. (2)

2.1.2 Verduidelik kortliks hoe Matthew se siekte die bejaarde gaste in gevaar gestel het. (2)

2.1.3 Beveel TWEE voorsorgmaatreëls aan wat Matthew moes getref het om te voorkom dat die siekte versprei. (2)

2.1.4 Bespreek die negatiewe impak wat Matthew se gedrag op die winsgewendheid van die onderneming sal hê as gaste na afloop van die funksie siek word. (3)

2.2 Bespreek cholera onder die volgende hoofde:

2.2.1 Oorsake (2)

2.2.2 Die impak wat afwesigheid op 'n gasvryheidsonderneming het (2)

2.3 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

2.3.1 Identifiseer die rekenaarstelsel wat deur die kelner in 'n restaurant gebruik word. (1)

2.3.2 Bespreek DRIE voordele van 'n rekenaarstelsel om die kelner en die voedselbereidingsarea te verbind. (3)

2.4 Gasvryheidsondernemings bied verskillende vlakke van diens.

Motiveer die stelling. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING: VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

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

ROOMHORINKIES

3.1.1 Verduidelik kortliks die funksie van die volgende bestanddele in die bereiding van die deeg:

(a) Suurlemoensap (1)

(b) Vet (3)

3.1.2 Bespreek geskikte berging vir ongevulde, gebakte roomhorinkies. (2)

3.1.3 Gee TWEE voorbeelde van soet vulsels, behalwe geklopte room, wat in die roomhorinkies gespuit kan word. (2)

3.1.4 Die room wat in die vulsel gebruik word, is gepasteuriseer.

Noem TWEE voordele van pasteurisasie as preserveringsmetode. (2)

3.2 Noem die hoofproduk wat in die bereiding van 'n bombe gebruik word. (1)

3.3 Individuele suurlemoenkaaskoekies met 'n gelatienbasis word as 'n nagereg bedien.

3.3.1 Bespreek die stappe om te volg wanneer velle gelatien in die dis gebruik word. (3)

3.3.2 Voorspel die uitkoms van die stolvermoë van die produk indien te veel suiker by die kaaskoekmengsel gevoeg word. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

3.3.3 Beveel EEN manier aan om die kaaskoekmengsel te herstel indien te veel suiker bygevoeg is. (1)

3.3.4 Die kaaskoekies het tydens ontvorming aan die individuele houers vasgesit.

Stel DRIE tegnieke voor om tydens die ontvorming van die kaaskoekies te volg. (3)

3.4 Onderskei tussen *glaseersels* en *bolae* wat as versierings op nageregte gebruik kan word. Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

GLASEERSELS	BOLAE
(1)	(1)

(2)

3.5 3.5.1 Beskryf die bereiding van 'n Franse meringue. (3)

3.5.2 Noem TWEE kwaliteitseienskappe van 'n perfek gebakte Franse meringue. (2)

3.5.3 Voorspel die uitkoms indien 'n vetterige mengbak tydens die bereiding van 'n Franse meringue gebruik word. (1)

3.6 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

ROOMPOFFERS

3.6.1 Noem die rysmiddel wat 'n holte in die roompoffers veroorsaak. (1)

3.6.2 Maak 'n lys van DRIE kwaliteitseienskappe van gebakte roompoffers. (3)

3.6.3 Gee die temperature waarteen chouxdeeg gebak word. (2)

 Downloaded from eduresourceza.com

3.7 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

LEVILES 5 STER-PARADYS		
Datum van funksie: 2 Junie 2020		**Tyd: 18:00**
Getal gaste: 200		
Verkoopprys van die spyskaart: R100 000		
Voedselkoste:	R30 000	
Oorhoofse koste:	R15 000	
Arbeidskoste:	R15 000	

3.7.1 Bereken die bruto wins. Toon ALLE berekeninge en formules. (4)

3.7.2 Bereken die spyskaartkoste per persoon. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)

[40]

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

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

Die graad 12-Gasvryheidstudies-leerders reël 'n skemerkelkfunksie vir 'n plaaslike krieketspan. Vyftien spelers en ses onderwysers sal onthaal word.

4.1.1 Maak 'n lys van DRIE reëls om te volg wanneer peuselhappies vir skemerkelkfunksies aangebied word. (3)

4.1.2 Bepaal die aantal verskillende peuselhappies wat jy per persoon sal bedien. Motiveer jou antwoord. (2)

4.1.3 Beveel DRIE gebakte sout peuselhappies aan wat aan 'n lakto-vegetariër by die funksie bedien kan word. (3)

4.2 Bestudeer die spyskaarte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART A	**SPYSKAART B**
Formele Dinee	**Formele Dinee**
Sampioensop	Kreefkelkie
Geroosterde Hoender met Sampioensous Gestoomde Basmatirys Blomkool met Witsous Aartappelslaai	Varklendestuk met Appeljellie Dauphine-aartappels Pampoenpoffers Broccoli-rollade Beetslaai
Sjokoladesoufflé	Brandewynpoeding Beierse Room
Koffie	Koffie
2 Junie 2020	2 Junie 2020

4.2.1 Evalueer die hoofgang in Spyskaart A met betrekking tot die beginsels van spyskaartbeplanning. (4)

4.2.2 Kies die mees geskikte spyskaart vir 'n Moslem-gas.

Motiveer waarom die ander spyskaart NIE geskik is NIE. (5)

Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

> Vegetarisme raak al hoe gewilder. Vegetariërs vertrou op getekstureerde plantaardige proteïene, peulgroente, neute en sade om goeie gesondheid te handhaaf.

4.3.1 Gee DRIE redes waarom mense kies om vegetariërs te word. (3)

4.3.2 Noem DRIE voordele van getekstureerde plantaardige proteïene in die dieet van 'n vegetariër. (3)

4.3.3 Regverdig waarom peulgroente voor gaarmaak geweek moet word. (2)

4.4 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

LAMSAAL

4.4.1 Noem die vleissnit waaruit die lamsaal verkry word. (1)

4.4.2 Stel EEN tradisionele sous voor wat saam met die lamsaal bedien kan word. (1)

4.4.3 Beveel EEN gaarmaakmetode vir lamsaal aan. (1)

4.4.4 Tydens die bereiding van die lamsaal is dit noodsaaklik om soveel as moontlik van die vleissappe te behou.

(a) Gee 'n rede vir die stelling hierbo. (1)

(b) Bespreek DRIE prosedures om te volg sodat vleissappe tydens bereiding en gaarmaak behou kan word. (3)

4.4.5 (a) Vervang die lamsaal met TWEE geskikte geveerde wildsvleisprodukte vir 'n hoofgereg. (2)

(b) Noem TWEE tegnieke wat op die wildsvleis genoem in jou antwoord op VRAAG 4.4.5(a) toegepas kan word om te voorkom dat die wildsvleis droog word. (2)

4.5 Stel VIER faktore voor om in gedagte te hou wanneer vleis in 'n vrieskas gestoor word. (4)

[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 uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Die Red Hat-vereniging het 'n bespreking vir 50 persone vir hul jaarlikse vyfdag-konferensie by die Happy Hour-hotel gemaak. Konferensiegangers sal by die hotel oorslaap en hulle etes daar geniet.

5.1.1 Noem TWEE ondersteunende posisies waarmee die groep by die hotel in aanraking sal kom. (2)

5.1.2 Bepaal DRIE inkomste-genererende areas by die hotel. (3)

5.1.3 Beskryf in breë trekke DRIE rolle van die volgende hotelpersoneel:

(a) Sekuriteit (3)

(b) Rekenmeester (3)

5.1.4 Bespreek die onderlinge verhouding tussen die *verkope-en-bemarkingsafdeling* en die *finansiële afdeling*. (4)

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

> Werkloosheid asook armoede is 'n werklikheid in ons land. Gereelde sportgeleenthede skep geleenthede vir informele buitenshuise voedsel- en drankverkope vir innoverende individue. Dit kan werksgeleenthede skep om werkloosheid te verminder. Jy beplan om 'n kostrokstalletjie ('food truck stand') by sulke sportgeleenthede te hê.

5.2.1 Identifiseer die teikenmark in die uittreksel hierbo. (1)

5.2.2 Stel DRIE verskillende geleenthede vir selfindiensneming in die dranksektor by sulke sportgeleenthede voor. (3)

5.2.3 Verduidelik hoe 'n suksesvolle entrepreneur tot die plaaslike ekonomie van Suid-Afrika kan bydra. (3)

5.2.4 Beskryf in breë trekke die inligting wat by 'n radio-advertensie vir jou kostrok ingesluit moet word. (4)

5.2.5 Voorspel TWEE bedreigings wat die entrepreneurs hierbo tydens die verkoop van hulle produkte kan ervaar. Motiveer ELKE bedreiging.

Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

BEDREIGINGS	MOTIVERING
(2)	(2)

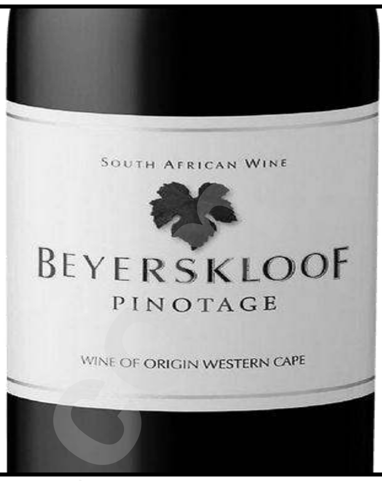
(4)
[30]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

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

GEREGTE Kaviaar en Oesters Biefghoelasj Sjokoladerolkoek Gebakte Camembert	
BLOK A	**BLOK B**

6.1.1 Identifiseer die kultivar wat gebruik is om die wyn te maak. (1)

6.1.2 Gee 'n geskikte bedieningstemperatuur vir die wyn. (1)

6.1.3 Kies 'n gereg uit BLOK A wat saam met die wyn in BLOK B bedien kan word. (1)

6.1.4 Noem die prosedure wat gevolg moet word wanneer die wyn in BLOK B bedien word met betrekking tot ELK van die volgende aspekte:

(a) Goedkeuring van die wyn (2)

(b) Die kant vanwaar hierdie wyn geskink moet word (1)

(c) Die vlak tot waar die glas na goedkeuring deur die gasheer gevul moet word (1)

(d) Plasing van die wynbottel nadat die wyn geskink is (1)

6.2 Bespreek ELK van die volgende prosedures:

6.2.1 Aanbieding van die drankspyskaart (2)

6.2.2 Bediening van brood (3)

6.3 Die kelner het gedurende koffiebediening melk en suiker op die tafel geplaas. Hy het toe kokende koffie vanaf die linkerkant van die gaste geskink en in 'n kloksgewyse rigting tot by die gasheer beweeg.

Evalueer die prosedure wat tydens koffiebediening deur die kelner gevolg is. (4)

 Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

6.4 Noem TWEE weggooibare items wat as versierings by nie-alkoholiese skemerkelkdiens gebruik word. (2)

6.5 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

6.5.1 Identifiseer die bedieningstyl in die prent. (1)

6.5.2 Noem DRIE voordele van die bedieningstyl hierbo. (3)

6.5.3 'n Gas kla by die kelner dat haar kos koud is. Verduidelik hoe die kelner die situasie moet hanteer. (4)

6.6 Beskryf in breë trekke DRIE riglyne om te volg wanneer die kroeg na diens opgeruim word. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Downloaded from eduresourceza.com