eduresourceza.com

Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

Downloaded from eduresourceza.com

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2020

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: **200**

TYD: **3 uur**

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

INSTRUKSIES EN INLIGTING

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 jou 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

VRAAG 1: KORTVRAE

Downloaded from eduresourceza.com

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

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

VOORBEELD

1.1.11 ŉ Goeie bron van proteïne is ...

A lemoene.
B pampoen.
C vleis.
D mielieblom.

ANTWOORD: 1.1.11 C.

1.1.1 Droë boontjies behoort ... word voor gaarmaak.

A gerasper
B geweek
C gerooster
D geblansjeer (1)

1.1.2 ŉ Geskikte gaarmaakmetode vir lamsnek:

A Rooster
B Braai
C Stowe
D Oondrooster (1)

1.1.3 In Suid-Afrika word rooi vonkelwyn van … -druiwe gemaak.

A Pinotage
B Chardonnay
C Riesling
D Colombar (1)

1.1.4 'n Vrugtejellie vir vegetariërs word met … gestol.

A agar-agar
B aspiek
C aartappelstysel
D gelatien (1)

1.1.5 ŉ Geskikte glasuursel vir ŉ koue aarbei-tert:

A Swartbessiesous
B Aspiekjellie
C Geklitste eier
D Appelkoosstroop (1)

 Downloaded from eduresourceza.com

1.1.6 Vegetariërs kan vleis met … in hul dieet vervang.

Downloaded from eduresourceza.com

A spinasie
B sopbeenaftreksel
C tofu
D eiervrug (1)

1.1.7 Identifiseer 'n gereg wat NIE vir 'n Joodse persoon geskik is NIE:

A Geroosterde snoek
B Beesvleis-lasagne
C Vleisfrikadelle met tamatiesous
D Geroosterde hoenderborsie (1)

1.1.8 Sorbet, as 'n palet-verfrisser, word ... bedien.

A voor die kanapees (*canapés)*
B na die hoofgereg
C na die kaas en beskuitjies
D voor die hoofgereg (1)

1.1.9 Die bedieningstoerusting wat 'n kelner vir silwerdiens benodig:

A Voorsnystel
B Beweegbare trollie
C Lepel en vurk
D Sopskeplepel (1)

1.1.10 Voedselwerkers wat aan Hepatitis A ly, behoort vir … weke van hul werk verskoon te word nadat hulle die siekte opgedoen het.

A ses
B drie
C een
D vyf (1)

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 PASITEMS

Kies 'n peuselhappie uit KOLOM B wat die beste by 'n geleentheid in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK, byvoorbeeld 1.2.6 H.

Downloaded from eduresourceza.com

KOLOM A GELEENTHEID		KOLOM B PEUSELHAPPIE	
1.2.1	Dames-boekklub in die somer	A	Sjokolade-truffels
1.2.2	Spogtee *('High tea')*	B	Samoesas
1.2.3	Seekos-buffet	C	Spaghetti Bolognaise
1.2.4	Indiese tema-aand	D	Spanspek-kebab
1.2.5	Piekniekmandjie vir 'n vrugtariër (vrugte-eter)	E	Tamatiesop
		F	Sushi
		G	Crudités

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

Kies 'n voorbeeld uit KOLOM B wat by 'n bemarkingsmengsel in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1–1.3.5) in jou ANTWOORDBOEK, byvoorbeeld 1.3.6 H.

KOLOM A BEMARKINGSMENGSEL		KOLOM B VOORBEELD	
1.3.1	Verpakking	A	Hamburgers van organiese vleis gemaak
1.3.2	Plek	B	Kliënte spaar 20% deur seisoenskaartjies te koop
1.3.3	Mense	C	Veiligheidsmaatreëls word gevolg
1.3.4	Produk	D	Biologies afbreekbare hamburgerhouer
1.3.5	Prys	E	Fabriekswerkers wat middagete wil koop
		F	Mobiele koswaentjie by die ingang van 'n groot motorfabriek
		G	Spesiale openingsafslag vir die eerste 3 weke

(5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

Downloaded from eduresourceza.com

1.4.1 ʼn Tipe happie-grootte, hors d'oeuvre wat bestaan uit ʼn klein stukkie brood, skilferdeeg of ʼn kraakbeskuitjie met ʼn soutvulsel bo-op

1.4.2 Die inkomste wat verkry word uit die verkoop van ʼn produk minus al die uitgawes

1.4.3 Suid-Afrikaanse vonkelwyne wat volgens die tradisionele Franse metode gemaak word

1.4.4 ʼn Klein koppie wat gebruik word om espresso koffie te bedien

1.4.5 Die Franse term vir ʼn sjef wat opgelei is om fyngebak, nageregte, brood en ander gebakte items te berei

1.4.6 Roomys op ʼn sponskoekbasis, bedek met meringue en dan gekarameliseer

1.4.7 ʼn Suid-Afrikaanse groentesmoor, gewoonlik geurig, wat tradisioneel saam met brood, pap, stampmielies, stowegeregte of kerriedisse bedien word

1.4.8 Die neut wat die hoofbestanddeel in marsepein is

1.4.9 Die ensiem in vars pynappel wat stolling verhoed

1.4.10 ʼn Jellie wat saam met die klassieke geroosterde lamsboud bedien word (10 x 1) (10)

1.5 **KIEUSE**

1.5.1 Identifiseer VYF voedselitems in die lys hieronder wat voedselallergieë kan veroorsaak. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK.

A Roomkaramel

B Neute

C Ciabatta

D Tartrasien

E Gestoofde appels

F Sjokolade

G Avokado Ritz (5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

1.5.2 Kies VYF maniere waarop ’n groot hotelkombuis water kan bespaar. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

Downloaded from eduresourceza.com

A Belê in skottelgoedwassers

B Gebruik ’n groot bak om groente en vrugte af te spoel. Gebruik dan die orige water vir plante

C Installeer ’n hoëdruk kraantuit

D Draai die kraan toe wanneer skottelgoed nie afgespoel word nie

E Ontdooi die voedsel in water

F Gebruik minder water om voedsel in gaar te kook

G Vermy die onnodige oopdraai van ’n kraan (5 x 1) (5)

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 Brei uit op die regering se regulasies in verband met die voorkoming van voedselbesmetting in Regeringskennisgewing No. R918 van Julie 1999 wat betref die volgende:

2.1.1 Plaagbeheer

2.1.2 Vullisdromme

2.1.4 Juwele (3 x 2) (6)

2.2 Diere word nie toegelaat in areas waar voedsel hanteer word nie. Noem TWEE uitsonderings. (2)

2.3 Verduidelik die verband tussen HIV/Vigs en tuberkulose. (2)

2.4 Sjefs wat met tuberkulose besmet is, sal moontlik gereeld van die werk afwesig wees. Bespreek die uitwerking van hierdie afwesigheid op ons land se ekonomie. (4)

2.5 Sommige van die simptome van *cholera* oorvleuel met die simptome van *gastro-enteritis*. Vergelyk die verskille tussen *cholera* en *gastro-enteritis* met betrekking tot die oorsake en simptome. Tabuleer jou antwoord as volg:

SIEKTE	CHOLERA	GASTROENTERITIS
Oorsaak	(1)	(1)
Simptome	(2)	(2)

(6)

TOTAAL AFDELING B: 20

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die prente van chouxpasta-geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

 A	 B
 C	 D

3.1.1 Identifiseer elke chouxpasta-gereg hierbo. (4)

3.1.2 Onderskei tussen VIER verskillende metodes wat gebruik is om elke gereg aantreklik op te dien. (4)

3.2 Stel 'n gepaste sout chouxpasta-gereg voor wat aan die volgende kriteria voldoen:

3.2.1 Diepgebraai, geskik vir 'n lakto-ovo vegetariër (1)

3.2.2 Bedien met 'n slaai as 'n ligte maaltyd (1)

3.3 Beskryf kortliks hoe die voorbereiding van brosdeeg (pâte brisee) en soet brosdeeg (pâte sucrée) verskil. (2)

3.4 Verskaf DRIE moontlike oplossings vir die volgende:

Filodeeg is geneig om tydens voorbereiding uit te droog (3)

 Downloaded from eduresourceza.com

3.5 Beveel 'n geskikte deegsoort vir die volgende geregte aan:

3.5.1 Bief Wellington

Downloaded from eduresourceza.com

3.5.2 Quiche Lorraine

3.5.3 Samosas

3.5.4 Vrugtetert (4 x 1) (4)

3.6 Bestudeer die prent van 'n lamsnit hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.6.1 Identifiseer die gereg hierbo. (1)

3.6.2 Stel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die gereg voor. Motiveer jou antwoord. (2)

3.6.3 Identifiseer die vleissnit wat in die gereg hierbo gebruik word. (1)

3.6.4 Verduidelik wat die rolmerk AAA 222 op hierdie spesifieke vleissnit beteken. (2)

3.6.5 Motiveer die sjef se instruksie om die vleis te laat 'rus' voor bediening. (2)

Downloaded from eduresourceza.com

3.7 Kies uit die lys hieronder EEN voedselitem wat in die dieet van die volgende tipes vegetariërs ingesluit word:

Downloaded from eduresourceza.com

kaas; beesvleis; vis; eiers; hoender

3.7.1 Pesco (1)

3.7.2 Ovo (1)

3.7.3 Lakto (1)

3.7.4 Pollo (1)

3.8 3.8.1 Verduidelik wat *Getekstureerde Plantproteïene (GPP)* is. (3)

3.8.2 Analiseer die voordele vir die gebruik van Getekstureerde Plantproteïene (GPP) as plaasvervanger vir vleis. (3)

3.8.3 Stel 'n lys saam van DRIE moontlike maniere om Getekstureerde Plantproteïene (GPP) in maalvleisgeregte te gebruik. (3)

[40]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die sigblad van die uitgawes van 'n groot, eksklusiewe banket wat hieronder gegee word en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

Banket: 500 mense	
KOSTES	**BEDRAG**
Bestanddele	R100 000
Arbeid	R45 000
Oorhoofse koste	R50 000
Netto wins	
Netto wins %	
Verkope/ Inkomste	R450 000
Bruto wins	
Bruto wins %	

4.1.1 Bereken die netto wins. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

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

4.1.3 Bereken die koste van die geleentheid vir elke gas. (2)

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

SPYSKAART

Aandete

Kerrie Steurgarnale-en-Mosselsop
***
Geroosterde Hoenderborsie
(Gevul met Spinasie en Feta en gerol in Spek)
Velouté-sous
Kapokaartappel
Groente in Seisoen
***
Sjokolademousse
***
Koffie

10 November 2020

R150 p/p

4.2.1 Identifiseer die tipe spyskaart hierbo. Motiveer jou antwoord. (2)

4.2.2 Pas die spyskaart aan om in die volgende spesiale behoeftes te voorsien:

(a) Joodse geloof (4)

(b) Lae koolhidrate dieet (2)

(c) Diabetes (2)

Downloaded from eduresourceza.com

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

Downloaded from eduresourceza.com

A

B

4.3.1 ʼn Hotel se kombuistuin het meer van die bostaande vrugte en groente as wat hulle kan verbruik, geproduseer. Oortuig die sjef om hierdie voedselitems te preserveer deur DRIE voordele van preservering te meld. (3)

4.3.2 Stel TWEE maniere voor hoe elk van die bostaande voedsel-items gepreserveer kan word.

(a) Voedselitem **A** (2)

(b) Voedselitem **B** (2)

4.4 Klassifiseer meringues in DRIE groepe en verduidelik hoe die bereiding van elkeen verskil. Tabuleer jou antwoord as volg.

GROEP	VERDUIDELIKING

(3 x 2) (6)

4.5 Voorspel die effek van elk van die volgende stappe op die tekstuur van ʼn gelatien-nagereg:

4.5.1 Die gelatienmengsel het gekook (1)

4.5.2 Water is met lemoensap vervang (2)

4.5.3 Rou, vyepuree is gebruik (2)

4.5.4 Die gereg is oornag in die vrieskas gelaat (1)

4.5.5 Gelatien is by warm eiervla gevoeg (1)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

eduresourceza.com

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

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

Pedro is ŉ opgeleide sjef en het in die gasvryheidsbedryf vir 20 jaar gewerk. Na baie maande van beplanning en navorsing het hy besluit om sy eie besigheid vanaf sy huis te bedryf. Hy is gewoond daaraan om lang ure te werk en wil sy energie en entoesiasme in sy eie sak steek. Hy wil ŉ groot verskeidenheid slaaisouse en soet nageregsouse voorberei en bottel. Sy kulinêre kreatiwiteit is buitengewoon goed en sy produkte van hoë gehalte en standaard. Sy kenmerkende dis (*signature dish)* is sy Lemoen-en-Turksvysous.

5.1.1 Identifiseer VIER sterk punte van Pedro wat tot sy sukses as entrepreneur sal bydra. (4)

5.1.2 Wys Pedro se kompeterende voordeel van sy besigheid uit. (1)

5.1.3 Verduidelik die term '*signature dish*'. (1)

5.1.4 Gee 'n kort opsomming van elk van die volgende aspekte wat in Pedro se besigheidsplan ingesluit moet word:

(a) Doel en strategie (2)

(b) Bedryfsplan (2)

(c) Finansiële plan (2)

5.1.5 Ondersoek DRIE moontlike markkragte waarmee Pedro rekening sal moet hou. (3 x 2) (6)

5.1.6 Voorspel TWEE werksgeleenthede wat uit Pedro se besigheid kan ontwikkel. (2)

Downloaded from eduresourceza.com

5.1.7 Lewer kritiek op Pedro se digitale plakkaat vir sy *Facebook*-bladsy as 'n effektiewe bemarkingshulpmiddel.

Downloaded from eduresourceza.com

(5)

5.2 Klassifiseer elk van die volgende in inkomstegenererende en nie-inkomstegenererede areas van 'n hotel:

huishouding; kroeg; finansies; banketsaal; instandhouding

Tabuleer jou antwoord soos volg:

INKOMSTEGENERERENDE	NIE-INKOMSTEGENERENDE

(5)
[30]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Verduidelik wat die term *om 'n dekplek reg te stel* beteken. (1)

Downloaded from eduresourceza.com

6.1.2 Lys DRIE verskillende scenario's waar 'n kelner 'n dekplek moet regstel. (3)

6.2 Stel 'n lys van VYF riglyne saam oor hoe om suksesvol op moeilike gaste tydens die bediening van 'n ete te reageer. (5)

6.3 Die instandhouding van 'n gereelde klantebasis is afhanklik van goeie gasteverhoudings. Formuleer VYF riglyne vir restaurantpersoneel om te volg sodat hulle uitmuntende gasteverhoudings kan skep. (5)

6.4 Kies uit die lys hieronder 'n geskikte wynkultivar om saam met die volgende disse te bedien:

Sauvignon Blanc; Port; Cabernet Sauvignon; Pinotage; Shiraz; Chenin Blanc

6.4.1 Gebraaide stokvis en skyfies

6.4.2 Lamskerrie-bredie

6.4.3 Geroosterde Koedoe-biefstuk

6.4.4 Beleë cheddar

6.4.5 Gebakte sjokoladepoeding (5)

6.5 Wys VIER riglyne uit om te volg wanneer vonkelwyn aan gaste bedien word. (4)

6.6 Onderskei tussen *perseelverbruik-dranklisensies* en *wegverbruik-dranklisensies* met voorbeelde. (4)

6.7 Bespreek DRIE punte om in gedagte te hou wanneer wyn geberg word. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com