eduresourceza.com

Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

Downloaded from eduresourceza.com

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2020

GASVRYHEIDSTUDIES NASIENRIGLYN

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 14 bladsye.

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING A

VRAAG 1

Downloaded from eduresourceza.com

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1 B ✓
1.1.2 C ✓
1.1.3 A ✓
1.1.4 A ✓
1.1.5 D ✓
1.1.6 C ✓
1.1.7 B ✓
1.1.8 D ✓
1.1.9 C ✓
1.1.10 A ✓ (10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 G ✓
1.2.2 A ✓
1.2.3 F ✓
1.2.4 B ✓
1.2.5 D ✓ (5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1 D ✓
1.3.2 F ✓
1.3.3 E ✓
1.3.4 A ✓
1.3.5 B ✓ (5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1 Canapé ✓
1.4.2 Netto wins ✓
1.4.3 Method Cap Classique ✓
1.4.4 Demitasse ✓
1.4.5 Chef Pâtissier ✓
1.4.6 Gebakte Alaska ✓
1.4.7 Chakalaka ✓
1.4.8 Amandels ✓
1.4.9 Bromelien ✓
1.4.10 Kruisement ✓ (10 x 1) (10)

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

1.5 **KEUSE**

Downloaded from eduresourceza.com

1.5.1 A ✓
B ✓
C ✓
D ✓
G ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

1.5.2 A ✓
B ✓
D ✓
G ✓
F ✓ (Enige volgorde) (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 2.1.1 **Plaagbeheer:**
Doeltreffende maatreëls moet ingestel word om vlieë, ander insekte, knaagdiere of ongediertes op die voedselperseel uit te skakel. ✓✓

2.1.2 **Vullisblikke:**
Vullisblikke moet gereeld skoongemaak en ontsmet word / vullis moet so dikwels as wat nodig is van die voedselperseel verwyder word, of van enige kamer of gebied waar daar met voedsel gewerk word / afval moet gestoor of verwyder word op so ‘n manier dat dit nie probleem skep nie. ✓✓

2.1.4 **Juwele:**
Geen persoon wat met voedsel werk wat nie vooraf verpak is nie, mag enige juweliersware dra nie, tensy dit op ’n geskikte manier bedek is. ✓✓ (3 x 2) (6)

2.2
- ’n Gidshond wat ’n blinde mens in die verkoops- of bedieningsgebied vergesel. ✓
- Vis, skulpdiere of skaaldiere wat lewend gehou moet word totdat dit vir verbruik berei word. ✓ (2)

2.3
- MIV/Vigs verswak die liggaam se immuunsisteem. ✓
- Dit laat die liggaam meer weerloos vir TB. ✓
- ’n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe ook te besmet. ✓
- Dit blyk dat TB die vorming van die MIV/Vigs virus verhoog en daardeur die immuunsisteem nog verder verswak ✓ (Enige 2) (2)

2.4
- Daar sal ’n werksvloei onderbreking wees. ✓
- Minder werkers lei tot laer produktiwiteit. ✓
- Daar sal ’n behoefte vir heropleiding en nuwe aanstelling van werkers wees. ✓
- Toename in direkte kostes wat met behandeling en versorging van werknemers verband hou. ✓
- Daar sal vakante poste wees /werkgeleenthede vir ander. ✓
- Minder geld sal vir beleggings beskikbaar wees. ✓
- 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 / vermenigvuldigingseffek. ✓ (Enige 4) (4)

 Downloaded from eduresourceza.com

2.5

SIEKTE	CHOLERA	GASTRO-ENTERITIS
Oorsaak	Drink van besmette water / eet voedsel wat in kontak was met besmette water, vlieë of vuil hande/ vibrio cholera ✓ (1)	Inname van besmette voedsel, drank of chemikalieë/ Mondelings/ Rota-virus of bakteriële infeksie/ Salmonella / Staphylococcus / Clostridium / Escherichia ✓ (1)
Simptome	• Versnelde hartklop ✓ • Droë slymvliese/ droë mond ✓ • Lae bloeddruk✓ (Enige 2)	• Hoofpyn ✓ • Koors ✓ (2)
LET WEL: NIE diarree /vomering of naarheid /maagpyn /dehidrasie NIE omdat dit ooreenkomste is.		

(6)

Downloaded from eduresourceza.com

TOTAAL AFDELING B: 20

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 3.1.1 A – Paris Brest ✓
B – Croquembouche ✓
C – Beignets/ Churros ✓
D – Eclairs ✓ (4 x 1) (4)

3.1.2 A
- Geklitste room ✓
- Geroosterde amandels ✓

B
- Spinsuiker /suikerdrade ✓

C
- Bestuif met versiersuiker / Gerol in stroolsuiker ✓

D
- Gesmelte sjokolade ✓ (Enige 4) (4)

3.2 3.2.1 Kaas aigrettes / Pommes dauphine ✓ (1)

3.2.2 Gougere ✓ (1)

3.3 **BROSDEEG**
- Vryf smeer in meel in en voeg koue vloeistof by om 'n stywe deeg te vorm ✓

SOET BROSDEEG
- Room suiker en eier en voeg meel by. Geen vloeistof. ✓ (2)

3.4
- Werk so gou as moontlik ✓
- Borsel die deeg met gesmelte botter of olie ✓
- Bedek die deeg met 'n klam doek terwyl gewerk word ✓ (3)

3.5 3.5.1 Skilferdeeg ✓

3.5.2 Brosdeeg / pâte brisée ✓

3.5.3 Filo- / Purrdeeg / Stroedel ✓

3.5.4 Soet brosdeeg / pâte sucrée ✓ (4 x 1) (4)

3.6 3.6.1 Lamsrakke ✓ (1)

3.6.2 Bak / braai ✓
<u>Rede:</u>
Dit is 'n sagte snit / vleissnit uit die agterkwart / dit is 'n sagte snit en vereis min gaarmaaktyd. ✓ (2)

3.6.3 Rib ✓ (1)

3.6.4 AAA – sagste vleis / jong dier ✓
222 – min vet / moer ✓ (2)

3.6.5
- Tydens die rustyd word vleissappe eweredig herversprei ✓
- Vleissappe sal behou word en die gereg sal sappig van binne wees ✓ (2)

Downloaded from eduresourceza.com

3.7 3.7.1 Vis ✓ (1)

3.7.2 Eiers ✓ (1)

Downloaded from eduresourceza.com

3.7.3 Kaas ✓ (1)

3.7.4 Hoender ✓ (1)

3.8 3.8.1
- TPP is vleisvervangings produkte / Hoë proteïn vleisvervangers ✓
- Dit word van sojabone, koring, hawermout en ander bronne gemaak ✓
- Dit lyk soos maalvleis ✓ (3)

3.8.2
- Dit het dieselfde proteïnwaarde as vleis. ✓
- Dit is goedkoper as vleis. ✓
- Dit lyk en smaak soortgelyk soos maalvleisgeregte. ✓
- Dit het ʼn lang rakleeftyd en kan vir ʼn jaar gehou word. ✓
- Dit benodig nie ʼn yskas / vrieskas om geberg te word nie. ✓
- Dit rek vleisgeregte. ✓
- Dit is gerieflik om te gebruik omdat dit maklik is om te hidreer en in disse te gebruik. ✓
- Dit is laag in kilojoules en voordelig vir jou gesondheid omdat dit nie versadigde vet of cholesterol bevat nie. ✓ (Enige 3) (3)

3.8.3
- Wors ✓
- Stowegeregte ✓
- Pasteie ✓
- Hamburgers ✓ (Enige 3) (3)

[40]

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1 4.1.1 Netto wins = verkoopprys – totale onkoste ✓
Netto wins = R100 000 + R45 000 + R50 000 = R195 000 ✓
= R450 000 – R195 000 ✓
Netto wins = R255 000 ✓ (4)

4.1.2 Bruto wins / totale verkope x 100 ✓
Bruto wins % = (R450 000 – R100 000) ✓/ R450 000 ✓ x 100
Bruto wins % = 77,8% ✓ (4)

4.1.3 R450 000 /500 ✓
= R900 per persoon ✓ (2)

4.2 4.2.1 Table d'hôte ✓

<u>Motivering:</u>

- Dit het 'n vasgestelde prys / dit het geen keuses nie. ✓ (2)

4.2.2 (a)

- Verander die Steurgarnale en Mossel Hartlike Sop ✓ na 'n ander sop / voorgereg sonder skulpvis, bv. Groentesop. ✓
- Verander die Geroosterde Hoenderborsie deur die spek en feta uit te laat. ✓
- Voeg 'n sous by byvoorbeeld lemoensous of bruinsous ✓ (4)

(b) Verwyder die kapokaartappel ✓ en vervang dit met blomkool puree of enige ander groente wat min koolhidrate bevat ✓

OF

Verwyder die sjokolademousse ✓ en vervang dit met vars bessies/ enige ander geskikte lae koolhidrate nagereg ✓
(Enige 2) (2)

(c) Verwyder die sjokolademousse ✓ en vervang dit met vars bessies / enige ander geskikte lae koolhidrate nagereg. ✓ (2)

4.3 4.3.1

- Die voedselprodukte sal heel jaar deur beskikbaar wees / die produk sal 'n verlengde rakleeftyd hê / Voedselpreservering verhoog die veilige bergingstydperk van voedsel. ✓
- Die maatskappy sal geld spaar, byvoorbeeld in plaas daarvan om konfyt te koop kan hul nou hul eie vervaardig / oortollige produkte kan vir latere gebruik geberg word ✓
- Sjefs kan kreatief raak deur nuwe produkte te ontwikkel wat beter as gekoopte items smaak, byvoorbeeld piekels / konfyte / dit verhoog die beskikbaarheid van verskeie voedselitems ✓
- Ensiem aksie word verminder en groei van mikro-organismes inhibeer ✓
- Vervoer van verskeie voedselitems is makliker. ✓ (3)

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

4.3.2 Voedsel-item **A**
- Bevriesing ✓
- Piekels ✓
- Atjar ✓

Downloaded from eduresourceza.com

(Enige 2) (2)

Voedsel-item **B**
- Bevriesing ✓
- Konfyt ✓
- Ingemaak/Geblik ✓
- Gedroog ✓
- Atjar ✓
- Blatjang ✓

(Enige 2) (2)

4.4

KLAS	VERDUIDELIKING
Franse Meringue / Gewone Meringue ✓	Klits eierwitte tot 'n sagte punt en voeg suiker geleidelik by ✓
Switserse Meringue ✓	Klits eierwitte en suiker oor 'n bain-marie totdat suiker opgelos is✓
Italiaanse Meringue ✓	'n Warm stroop word in eierwitte gegooi terwyl dit geklits word ✓

(6)

4.5 4.5.1 Die mengsel sal sy stollingsvermoë verloor en nie stol nie. ✓ (1)

4.5.2
- Lemoensap verhoog die suur inhoud. ✓
- Die mengsel sal makliker smelt / sal 'n sagter stolsel/jel vorm. ✓ (2)

4.5.3
- Rou vye bevat 'n proteolitiese ensieme / fisien wat die gelatien sal afbreek. ✓
- Die mengsel sal sy stollingsvermoë verloor / dit sal 'n loperige mengsel in plaas van 'n ferm jellie of vorm wees / 'n jel sal nie vorm nie / hidrolise van gelatien. ✓ (2)

4.5.4 Bevriesing veroorsaak dat water uit die gelatien gereg sal uitloop / sinerese sal plaasvind. ✓ (1)

4.5.5 Die eiervla sal skif. ✓ (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKDIENS

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 5

5.1 5.1.1
- Opleiding as 'n sjef ✓
- 20 jaar ervaring in die gasvryheidsbedryf ✓
- Hy is gewoond aan lang ure te werk ✓
- Hy het baie energie en entoesiasme ✓
- Buitengewone kulinêre kreatiwiteit ✓
- Sy produkte is van hoë kwaliteit en standaard ✓ (Enige 4) (4)

5.1.2 Sy buitengewone kulinêre kreatiwiteit / sy kenmerkende dis (*signature dish)* van lemoen-en-turksvy sous. ✓ (1)

5.1.3 'n Kenmerkende dis ('S*ignature dish')* is 'n resep wat uniek is en geassosieer word met 'n individuele sjef of restaurant. ✓ (1)

5.1.4 (a) **Doelwit en strategie**
'n Breë oorsig van jou kernonderneming ✓/ jou teikenmark en duidelike teikens wat jy wil bereik. ✓ (2)

(b) **Bedryfsplan**
Dit beskryf hoe die onderneming gaan werk ✓ asook die besonderhede en koste van vervaardiging, aflewering, voorraadbeheer, handel dryf en berging. ✓ (2)

(c) **Finansiële plan**
'n Lys van uitgawes en moontlike inkomste / berekeninge van moontlike uitgawes ✓ en inkomste om te sien of die besigheid die potensiaal het om winsgewend te wees. ✓ (2)

5.1.5 Marknuwelinge ✓ – Hoe meer maatskappye die mark betree, hoe minder wins kan gegenereer word en vice versa. ✓

Die klant se bedingingsmag ✓ – As klante baie mag het, kan hulle pryse relatief lag hou en daardeur die winsgrense verlaag. ✓

Substituutprodukte ✓ – Soortgelyke produkte wat aantrekliker of goedkoper is kan winsgrense verlaag. ✓

Bedingingsmag van verskaffers van grondstowwe ✓ – Indien verskaffers baie mag het, kan hulle die voorwaardes bepaal waaronder hulle die materiale verskaf en daardeur die winsgrens verlaag. ✓ (Enige 3 x 2) (6)

Downloaded from eduresourceza.com

5.1.6
- Sjef ✓
- Kombuis-assistent ✓
- Skoonmaker ✓

Downloaded from eduresourceza.com

- Bemarkingsbestuurder ✓
- Aflewerings- of verkoopspersoon ✓
- Administrasieklerk ✓ (Enige 2) (2)

5.1.7
- Die lettertipe is nie maklik leesbaar nie. ✓
- Die lettergrootte van die souse en adres is te klein. ✓
- Potensiële klante kan gelok word deur 'beste in die stad'. ✓
- Die prente wat vir die bestanddele gebruik word is en nie die eintlike produk nie. ✓
- Die prys word nie aangedui nie. ✓
- Die volume van houers word nie aangedui nie. ✓
- Die tipe verpakking word nie aangedui nie. ✓
- Slegs die webtuiste word gewys; geen ander kontakbesonderhede nie. ✓ (Enige 5) (5)

5.2

Inkomstegenererende	Nie-inkomstegenererende
kroeg ✓	huishouding ✓
banketsaal ✓	finansies ✓
	instandhouding ✓

(5)
[30]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Om die eetgerei wat aanvanklik gedek was te verstel by die gas se spesifieke bestelling te pas. ✓ (1)

Downloaded from eduresourceza.com

6.1.2
- As daar keuses in dieselfde maaltyd is, sal die dekplekke aangepas moet word volgens die keuse van die gas. ✓
- As die plek met tradisionele plekskikking gedek is en die gas bestel vis as hoofgereg, word die gewone mes en vurk met 'n vismes en -vurk vervang. ✓
- Glasware wat die klant nie gaan gebruik nie, word weggeneem. ✓
- Dekplek *(Covers)* word reggestel nadat bestelling geneem word en aan die kombuis oorgedra is. ✓
- Dekplek *(Covers)* word herstel tot en met die hoofgereg. ✓
- Plaas die geskikte items in die volgorde van gebruik. ✓ (Enige 3) (3)

6.2
- Hanteer die probleem kalm en professioneel. ✓
- Ontlont die probleem vinnig. ✓
- Laat die gas toe om sonder onderbrekings te beskryf wat skeefgeloop het / Luister en skenk aandag. ✓
- Verskonings moet opreg en oortuigend klink. ✓
- Moenie verskonings maak of enigiemand anders blameer nie. ✓
- Wees beleef / beheer jou emosies. ✓
- Moet nooit iets aanbied wat jy nie kan lewer nie ✓
- Kyk op
- Erken die klagte en bedank die gas dat dit onder jou aandag gebring het ✓
- As jy die klagte nie kan hanteer nie, moet jy die Maître d'hôtel of jou toesighouer vra vir hulp. ✓ (Enige 5) (5)

6.3
- Handhaaf 'n hoë standaard van diens / erken gaste binne 30 sekondes nadat hulle die restaurant binnegekom het/ verskaf die spyskaart aan gaste binne 2 minute na hul aankoms / wys dat jy regtig bly is om die gaste te sien en hulle behoorlik te bedien ✓
- Beantwoord gaste se navrae in verband met voedsel en drank wat beskikbaar is/ toon belangstelling in die bestelling en maak gepaste voorstelle wat spyskaartkeuses betref / maak oogkontak. ✓
- Voldoen aan spesiale behoeftes van gaste, byvoorbeeld dieet- en godsdienstige vereistes, kindersitplekke, rolstoeltoegang en rookvrye gebied/ wees bedag op gaste se luim. ✓
- Verskaf bevredigende diensvlakke, byvoorbeeld hoe lank gaste vir spesiale disse moet wag en die fasiliteite en dienste wat die restaurant bied, soos toilette en veilige parkeerareas / vra om verskoning as gaste moes wag. ✓
- Onthou wat gereelde gaste eet en drink en of hulle enige spesiale versoeke het, byvoorbeeld 'n gunsteling tafel. ✓
- Gebruik gaste se name, maar respekteer altyd hul privaatheid. ✓
- Wees te alle tye professioneel en vriendelik. ✓ (5)

Downloaded from eduresourceza.com

- Maak seker dat gaste nooit vir die rekening hoef te wag nie en aanvaar altyd die fooitjies met dank. ✓
- Toon respek en hoflikheid teenoor mense en hul kulturele praktyke. ✓
- Alle gaste moet gelykwaardig en met die nodige respek en waardigheid hanteer word. ✓ (Enige 5 moontlike antwoorde)

Downloaded from eduresourceza.com

6.4 6.4.1 Sauvignon Blanc / Chenin Blanc ✓

6.4.2 Shiraz / Chardonnay ✓

6.4.3 Pinotage ✓

6.4.4 Cabernet Sauvignon ✓

6.4.5 Port ✓ (5)

6.5
- Maak seker dat die vonkelwyn goed verkoel is. ✓
- Bedien dit in 'n fluitglas. ✓
- Skink vanaf die regterkant. ✓
- Gebruik die korrekte manier om die bottel oop te maak. ✓
- Lig die glas met 'n effens skuins hoek / 45°. ✓
- Skink stadig langs die kant van die glas. ✓
- Skink die glas ⅔ tot ¾ vol
- Sit die glas neer ✓ (Enige 4) (4)

6.6 **Perseelverbruiklisensie**
- Die ondernemings mag drank saam met 'n maaltyd bedien, maar gaste mag geen oop drankbottels vanaf die perseel verwyder nie / drank mag verbruik word waar dit gekoop is, maar mag nie van die perseel verwyder word nie. ✓
- Voorbeeld: hotels, restaurante, kroeë, teaters, klubs, sportgronde, tydelike onthaalplekke ✓

Wegverbruiklisensie
- Hierdie onderneming verkoop alkohol, maar klante mag nie die bottels op die perseel oopmaak en drink nie / verkoop alkohol wat op 'n ander plek verbruik gaan word. ✓
- Voorbeeld: drankwinkels, kruidenierswinkels, wynplase / groothandelaars / drank-buiteverkope. ✓ (4)

Downloaded from eduresourceza.com

6.7
- Die ideaal is om dit in 'n ondergrondse kelder te berg waar dit sonder vibrasies is. ✓
- Die kelder behoort vry van oormatige vog, trekke en ongewenste reuke te wees. ✓
- Die kelder moet skoon wees met goeie ventilasie en gedempte lig / wyn moet in die donker gehou word om skade deur ultraviolet lig te verhoed. ✓
- Die kelder behoort 'n konstante temperatuur van 10 °C – 12 °C /
- 14 °C–16 °C te hê. ✓
- 'n Humiditeitsvlak van 70% is ideaal om te verhoed dat die kurkproppe uitdroog. ✓
- Bottels met kurke moet op hul sy gelê word om te verhoed dat die kurk uitdroog. ✓
- Stoor wyn onderstebo in 'n boks. ✓
- Rooiwyn behoort in 'n effens geligte posisie met die kurk na bo geberg te word. ✓
- Roteer wyn op 'n gereelde basis. ✓
- Berg soortgelyke wyne saam. ✓
- Pak en berg wynbottels met die etiket aan die bokant of voorkant. ✓
- Wanneer wyn in kartonbokse geberg word, moet die pyltjie altyd na bo wys. ✓ (Enige 3) (3)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Downloaded from eduresourceza.com

eduresourceza.com

Kopiereg voorbehou

Downloaded from eduresourceza.com