eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/
NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

eduresourceza.com

GASVRYHEIDSTUDIES

2021

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 16 bladsye.

 Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING A
VRAAG 1

Downloaded from eduresourceza.com

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M10	
1.1.2	B✓		V17
1.1.3	C✓	M114	V206
1.1.4	C✓	M150	V165
1.1.5	A✓	M23	V77
1.1.6	D✓	M51	V4
1.1.7	D✓	M95	V114
1.1.8	D✓	M52	V9
1.1.9	C✓	M116	V209
1.1.10	C✓	M132	V163

(10)

1.2 **PASITEMS**

1.2.1	G✓	ii✓	
1.2.2	A✓	v✓	
1.2.3	B✓	iii✓	
1.2.4	E✓	i✓	M136-139
1.2.5	F✓	iv✓	V147-159

(10)

1.3 **EENWOORD ITEMS**

1.3.1	Mocktail/Virgin drankie/koggelkelkie✓	M160	V64
1.3.2	Moslem/Islam/Volgelinge van Islam✓	M44	V3
1.3.3	Quiche✓	M70	V16
1.3.4	Weking/Week✓	M104	V103
1.3.5	Oorhoofse kostes/Overheads✓	M60	V20
1.3.6	Drankwet/Drankwet 59 van 2003✓	M167	V56
1.3.7	Denne/Dennepitte✓	M106	V180
1.3.8	Sushi✓	M69	V16
1.3.9	Silwerbediening/Silwer✓	M192	V36
1.3.10	Canapé✓	M69	

(10)

1.4 **KEUSES**

1.4.1 B✓ C✓ Enige volgorde M32 V41 (2)

1.4.2 C✓ E✓ F✓ Enige volgorde M12 V131 (3)

1.5 **VOLGORDE**

E✓ C✓ B✓ D✓ A✓ In korrekte volgorde M189 V34 (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE. HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Die kelners vertoon baie goeie professionele etiek✓ (1)

- Selfrespek/respek vir ander✓
- Betroubaarheid en onafhanklikheid✓
- Selfbeheersing✓
- Lojaliteit✓
- Eerlikheid en integriteit✓
- Handhaaf die visie van die besigheid✓
- Hanteer sensitiewe sake in ooreenstemming met die organisasie se beleid✓
- Trots op hulle werk✓
- Toon toegewydheid in hulle werk✓
- Kommunikeer die Restaurant se beleid duidelik om enige misverstande te voorkom✓

(Evaluering 1 + Enige 3) M29-31 V91 (4)

2.2 2.2.1

- Daar kan 'n onderbreking in die stelsel wees wat dit moeilik maak om met werk voort te gaan✓/herwinning van inligting kan bemoeilik word✓
- Kragonderbrekings kan rekenaarwerk onderbreek/ beurtkrag/'load shedding'✓
- Dit neem tyd om mense op te lei om met sekere programme te werk✓
- 'n Netwerk om al die rekenaars te koppel kan baie duur wees✓
- Opgradering van sagteware kan duur wees✓
- Stelsels/Sisteme moet gereeld opgradeer word en dit kan duur wees✓
- Internet beskikbaarheid mag uitdaging skep✓

(Enige 4) M41 V102 (4)

2.2.2

- Die uitvoerende sjef hoef nie fisies die perseel te verlaat en in rye te staan nie, sodoende word tyd/tyd om daarheen te ry gespaar✓
- Die e-mark bring die koper en verskaffer byeen op 'n elektroniese portaal en voorsien 'n reeks fasiliteite om aankope te vereenvoudig terwyl hulle by die werk is✓
- 'n Elektroniese katalogus met gekleurde prente, pryse en spesifikasies is beskikbaar/Produkinligting/Vinnige toegang tot 'n wye reeks produkte✓
- Die internet maak die aankoopproses meer vaartbelyn en stel meer opsies bekend✓
- Verkoopspromosies word voorsien/geredelik beskikbaar✓
- Pryse van verskeie verskaffers kan vergelyk word sonder om hulle te besoek✓
- Die uitvoerende sjef kan 'n vinnige keuse maak✓

(Enige 4) M36 V94 (4)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

2.3 2.3.1

- Die stelling is korrek/Werkers wat geïnfekteer is mag nie van werk weerhou word nie✓ (1)
- Tensy hulle ander infeksies of siektes het soos diarree✓
- Oordrag van MIV/VIGS by voedsel-en drankpersoneel is nie 'n risiko nie omdat die deel van gereedskap soos messe en vurke ens. nie aansteeklik is nie✓
- Die gebruik van dieselfde badkamer is ook nie 'n risiko nie en daarom mag geïnfekteerde personeel nie van werk weerhou word nie✓
- Voedselhanteerders moet die aanbevole standaarde en praktyke van goeie persoonlike higiëne en voedselsanitasie volg✓ (Evaluering 1 + Enige 3) M26 V81 (4)

2.3.2

- Geswolle limfkliere in die armholtes, lies of nek✓
- Koors/nagsweet✓
- Hoofpyne✓
- Moegheid/gebrek aan energie/onverklaarbare moegheid✓
- Diarree✓
- Sere in mond en keel✓
- Gewigsverlies✓
- Ongewone veluitslag✓
- Gebarste mondhoeke/wit kolletjies/ongewone vlekke op die tong of in mond of keel✓
- Droë hoes✓ (Enige 4) M26 V79 (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE
Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 3

3.1 3.1.1 A – Inmaak✓
B – Droging/spreidroging✓ M149
C – Behandeling met additiewe/Natuurlike preserveermiddels/ V168
Gebottel/Gepiekel✓ (3)

3.1.2
- Suur/asyn✓ M151
- Sout✓ V164
- Suiker✓ (Enige 2) (2)

3.1.3
- Voorkom die ontwikkeling/groei van mikroörganismes✓ M151
- Voorkom die bederf van voedsel✓ V164
- Inhibeer ensiem aksie✓ (Enige 2) (2)

3.2 3.2.1
- Bevorder verbruining✓
- Verbeter die voorkoms van die vleis✓ M88
- Bevorder/verbeter die geur✓ V199
- Vleis bly sappig/verhoed dat vleis uitdroog✓ (Enige 2) (2)

3.2.2
- Broodkrummels✓
- Couscous✓
- Bulgaarse koring✓
- Quinoa ✓
- Gekookte/gaar rys✓
- Gekookte/Fyngemaakte aartappels✓ M85
- Soetmielies✓ (Enige relevante 2) (2)

3.2.3 (a) Lam het 'n gladde tekstuur✓,fyn grein,✓sag,✓ferm en nie droog M83
nie✓ (Enige 2) V197
(2)

(b) Die vet in die lam is eweredig versprei✓ M83
Die vet is ferm✓ en wit of pienkerig in kleur✓ V197
(Enige 2) (2)

3.2.4 Volstruisvleis is gesonder omdat dit:
- Maerder is✓
- Laag is in vet✓ M79
- Laag in kilojoules is✓ V189
- Laag in cholestrol✓ (Enige 2) (2)

3.2.5
- Wildsvleis is maer en moet daarom gelardeer of gebardeer word voordat dit gerooster word om uitdroging te voorkom✓
- Marinering dra by tot die geur/smaak/sappigheid/vogtigheid van die vleis✓ en voorkom 'n wildsmaak✓ dit is verkieslik om suiwelprodukte soos karringmelk en jogurt of olie te gebruik om dit in te marineer eerder as wyn✓

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

- Deur gepaste gaarmaakmetodes te gebruik bv. klamhitte gaarmaakmetodes soos stowe, potbraai sal sappigheid en geur bygedra word✓
- Nie-geskikte gaarmaakmetodes soos droëhitte gaarmaakmetodes soos rooster en braai sal die vleis uitdroog✓ M79 V189 (4)
- Aanhoudende bedruiping sal uitdroging voorkom✓
- Deur vleis te stop/te vul sal die sappigheid en smaak verbeter✓ (Enige 4)

3.3 3.3.1
- Hanteerbare/Sagte deeg✓ M115
- Papierdun✓ V207
- Nie-gelamineerd✓ (Enige 2) (2)

3.3.2
- Plaas filodeeg in die koelkas✓ vir 12 ure/oornag✓
- Na ontdooiing/ontvriesing moet dit by kamertemperatuur gelaat word vir nog 'n uur✓ M115
- Hou deeg bedek met plastiek of klam vadoeke✓ (Enige 2) (2)

3.3.3 Crème Chantilly: Vars geklopte room,✓ liggies versoet met suiker✓ en gegeur met vanielje✓ M143 (3)

3.3.4 Appelstrudel✓ M115
Filopakkies/-nessies/-sigare met soet vulsels✓ V207
Griekse melktert/Galaktoboureko✓ (Enige 1) (1)

3.4 3.4.1
- Die mengsel was te loperig/sag✓
- Oond was te koud✓
- Poffertjies is nie deurgebak nie/te kort gebak✓
- Eiers was nie genoegsaam ingeklop in die mengsel in nie✓
- Deeg was te styf✓
- Foutiewe verhouding van bestanddele/Te min eiers is gebruik/te veel water/te veel meel✓ M124 V186
- Water en botter te lank gekook en te veel gestoom✓ (Enige 2) (2)

3.4.2
- Meet die bestanddele korrek af✓
- Smelt die botter in die kokende water✓
- Voeg al die meel op eenslag by✓ en klop om 'n gladde bal te vorm wat wegtrek van die kante van die kastrol✓
- Laat mengsel afkoel✓
- Voeg eiers een op 'n slag by/klop goed na elke byvoeging✓
- Kyk na konsistensie/mengsel moet sag genoeg wees om te spuit/vorm, maar nie loperig nie✓ M122 V185

(Enige 5 in korrekte volgorde) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

3.5 3.5.1

TWEE tegnieke	Beskrywing van elke tegniek
Afranding/rande afwerk✓	'n Vurk is gebruik om die rand van die pastei te versier✓
Glasering✓	Melk/verdunde mayonnaise/eierwit/eiergeel/heel geklitste eier is oor bokant van pastei geborsel✓
Stukkies deeg/ Fleurons/deegblaartjies✓ (Enige 2)	Stukkies deeg is in blaarvorms gesny en op pastei geplak met eierwit of water voordat pastei gebak is✓ (Enige 2)

M118
V213
(4)
[40]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1 4.1.1
- Proteïene✓
- Natuurlike vesel✓
- Koolhidrate✓
- Vitamiene B en folaat✓
- Minerale; kalium, yster en magnesium✓ (Enige 2) M101 V181 (2)

4.1.2
- Geskik/Ja, dis geskik✓geen gereg sluit vleis/geen vis en eiers in nie✓ (1)
- Kekerertjieslaai met 'n Blaarslaaiverskeidenheid en Okkerneute is gesond weens die hoë inhoud van groenblaar groente en bevat ook nie versadigde vette nie✓
- Hoë komplekse koolhidrate in die vorm van kekerertjies hou gesondheidsvoordele in✓
- Geroosterde Soja-kotelette met Sampioensous – soja bevat nie versadigde vette nie en is dus 'n gesonde opsie✓
- Die sampioensous het vet en meelblom, maar as bygereg sal dit nie te skadelik wees nie✓
- Gestoomde baba-aartappels word in die skil bedien waardeur nutriënte behoue bly en is dus nie 'n verfynde stysel nie✓
- Oondgeroosterde Groente is 'n gesonde manier om groente voor te berei in vergelyking met braai en is dus geskik vir 'n persoon met hoë cholesterolvlakke✓
- Geen geprosesseerde vleis is gebruik nie✓
- Geregte bevat nie groot hoeveelheid suiker nie✓ M49/99
- Geregte in die spyskaart is laag in cholestrol✓ V178/5

(Evalueer 1 + Enige 5) (6)

4.1.3
- Bevat geen hormone✓
- Uitstekende bron van nutriënte✓
- Hoog in proteïene✓
- Laag in vet✓
- Cholesterolvry in vergelyking met vleis✓
- Natuurlike bron van vesel✓ M107
- Glutenvry✓ V181
- Hoog in minerale en vitamiene✓ (3)
- Ryk in anti-oksidante en lae glukemiese indeks✓ (Enige 3)

4.2 4.2.1 Bruto wins = Verkoopprys - Voedselkoste✓ M62
= R18 000-00 - R4 000-00✓ V19
= R14 000-00✓ (3)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

4.2.2 Netto wins = Verkoopprys - Totale koste✓
Of = Verkoopprys - (Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste/personeelsalarisse)✓ M62
en = R18 000-00 - (R4 000 + 2 000 + 2 000)✓ V19
= R10 000-00✓ (Enige 3) (3)

4.2.3 Voedselkoste ✓
Arbeidskoste/Personeelsalarisse✓ M63
Oorhoofse koste✓ V19
Ouderdom van die kliënt (Enige 3) (3)

4.3 4.3.1
- Persoonlike asook kombuishigiëne is belangrik wanneer hors d'oeuvres voorberei word✓
- Hors d'oeuvres moet hapgrootte wees as voorberei word✓
- Moet treffend en kleurvol wees✓
- Moet smaaklik en goed gegeur wees✓
- Moet 'n verskeidenheid geure insluit✓
- Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
- Voedsel moet behoorlik en keurig voorberei word deur gebruik te maak van korrekte tegnieke en gaarmaakmetodes✓
- Voorbereiding met bestanddele van goeie/hoë kwaliteit✓ M74
- Berei die korrekte hoeveelheid happies voor vir die duur van die funksie en die hoeveelheid gaste✓ (Enige 4) V13 (4)

4.3.2
- Moenie te veel voedsel op die borde/platters pak nie✓
- Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjiese, eweredig gespasieerde rye/of in 'n patroon wat vleiend vir die oog is✓
- Oorweeg 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓
- Verskillende vlakke en hoogtes dra by tot visuele aantreklikheid✓
- Voorsien genoeg spasie/beweegruimte rondom die tafels✓
- Pak borde, voedsel ens. in 'n logiese volgorde uit✓ M74
- Maak voorsiening vir praktiese aspekte soos 'n plekkie om tandestokkies, stokkies of servette weg te gooi✓ (Enige 4) V13 (4)

4.4
- Soja-geglaseerde Bief Stokkies✓– Hindoes eet nie beesvleis nie✓
- Varkworsies met Mosterddoopsous✓ – Hindoes eet nie varkvleis nie✓
- Mini Wraps met Spek-en-spinasie✓ – Hindoes eet nie vark✓
- Geroosterde Klapper-malvalekkers✓ - gelatien word gebruik in die maak van malvalekkers wat van dierlike oorsprong kan wees, bv. Bees of vark✓
- Slegs 2 geregte is geskik✓: Mini Rooi-ui Tarte tatins en Kaaspoffertjies✓/streng Hindoes is vegetariërs en eet nie vleis, vis, eiers, uie en knoffel nie✓ (Enige 5) M44 V3 (5)

4.5 4.5.1 Agar agar✓ M128 V160 (1)

Downloaded from eduresourceza.com

4.5.2 Groot hoeveelhede suiker verswak die gel/neem langer om te stol✓ M132
Downloaded from eduresourceza.com
Vertraag die stollingsproses/stol glad nie✓ V163
(2)

4.6
- Probeer om nie 'n mes in te druk om gelatiengereg los te maak nie✓
- Trek dit versigtig weg van kante met vingerpunte/laat lug toe om inhoud te skei van die vorm deur vorm te tilt/skuins te hou en te skud✓
- Gebruik 'n blaasvlam net vinnig aan die buitekant van die vorm✓
- Plaas 'n warm vadoek rondom die vorm om ontvorming aan te help✓
- Doop die vorm in warm water vir 1-2 sekondes✓ M130
- Keer die vorm oor 'n bord om/plaas 'n bord bo-op vorm en keer om✓ V162

(Enige 4) (4)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
Downloaded from eduresourceza.com
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Meerkat Ranch dra tot die ekonomie by deur:

- Werksgeleenthede te skep✓
- Verhoog die BBP van die provinsie✓
- Aansien en lewenstandaard van mense sal verbeter✓
- Inkomste gegenereer deur Meerkat Ranch sal bydra tot die ontwikkeling van infrastruktuur in die provinsie✓
- Die vermenigvuldigings-effek sal plaasvind/inkomste gegenereer deur toeriste✓
- Dit sal buitelandse/binnelandse beleggers lok✓ (Enige 4)

M1 V143 (4)

5.1.2
- Sekuriteit✓
  Meerkat Ranch is in die bos, sekuriteit moet 'n veilige omgewing skep vir al die gaste/mense en bates beskerm✓
- Bemarking✓
  Die bemarkingsafdeling moet verseker dat positiewe bemarkingstegnieke gaste lok na Meerkat Ranch✓
- Ontvangskantoor/Voorkantoor ✓
  Verwelkom die gaste en voorsien inligting✓/hanteer finansiële transaksies✓ inboek en uitboek van gaste✓
- Menslike hulpbronne✓
  Huur, opleiding/heropleiding van werknemers✓
- Instandhouding✓
  Instandhouding van wildsrit voertuie en Lodges/kamers✓
- Wassery✓
  Die was, stryk en droogskoonmaak van die Meerkat Ranch se linne✓ (2 x 2)

M4 V118 (4)

5.1.3 Boodskap ontvang deur oë en ore✓, hierdie tipe media kan groot getal mense bereik✓, die boodskap kan verskeie kere herhaal word soos wat adverteerder dit kan bekostig✓ Hulle gebruik klank/musiek en visuele beelde wat aanklank vind by teikenmark✓ Hulle skep emosies binne die kyker/luisteraar wat hulle die produk/diens sal laat onthou✓
Dit kan deur middel van televisie/ promosievideo's/ filmvertonings/ digitale aanlyn vertonings/ Youtube/ opwip/opskiet/'pop-up' advertensies✓ (Enige 2)

M20 V140 (2)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

5.1.4	(a)	Produk: Deluxe Selfsorg privaat lodges/lodges✓ Koffie by die kiosk✓ Wildsritte✓	(Enige 2)	M15-16 V133-135 (2)
	(b)	Plek: 2 ure weg van die Ooskus van Oos-Londen✓ Dit is in die bos✓	(Enige 2)	M15-16 V133-135 (2)
	(c)	Promosies: Indien jy nou bespreek kwalifiseer jy vir laer pryse✓ Gratis wildsritte✓	.(Enige 2)	M15-16 V133-135 (2)
	(d)	Persone/Mense: Wildlewe entoesiaste word ingesluit in die pamflet✓ Koffieliefhebbers/-drinkers✓ Mense wat luukse akkomodasie verkies✓		M15-16 V133-135 (2)
5.1.5	(a)	'n Entrepreneur is 'n persoon wat besigheidsgeleenthede kan identifiseer/skep nuwe idees✓wat sy of haar eie besigheid begin✓ veral wanneer daar 'n finansiële risiko aan verbonde is✓	(Enige 2)	M8 V129 (2)
	(b)	• Geskikte voorbereidingsarea /bedieningsarea vir die boetiekkoffie (craft coffee)/kombuis✓ • Genoegsame apparaat en 'n koffiemasjien vir die craft koffie✓ • Korrekte en genoeg bestanddele vir die craft koffie✓ • Verpakking/bedienings apparaat/koppies/eetgerei ens...✓ • Vervoer/aflewerings/om bestanddele te gaan aankoop✓ • Sit-area: tafels en stoele/sambrele/afdakkies✓ • Higiene: Uniform, saniteerders✓ • Veiligheidstoerusting: Brandblusser, noodhulpkassie✓ • Beleide vir suksesvolle bedryf van besigheid, kontrakte ens.✓ • Goeie diens bv. vinnige diens, goeie produkte✓	(Enige 4)	M10 V131 (4)
	(c)	• Organogram: die personeel – wie gaan verantwoordelik wees vir watter take binne die besigheid✓ • Werksbeskrywing: 'n lys van die take van elke personeellid✓ • Individuele verantwoordelikhede/take: die personeel moet verantwoordelikheid vat vir spesifieke/kritieke take gedurende 'n skof✓	(Enige 2)	M12 (2)

Downloaded from eduresourceza.com

5.2. Die restaurantpersoneel moet:

Downloaded from eduresourceza.com

- Alle elektriese apparate afskakel✓
- Brandblussers gebruik indien nodig✓
- Die brandweer bel✓
- Self kalm bly en ook die gaste kalm hou✓
- Lui die brandalarm✓ M187
- Ontruim die gebou onmiddellik✓ V45
- Personeel moet gaste na veilige sentral punt verwys✓ (Enige 4) (4)

[30]

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

6.1 6.1.1

	A	B
Klassifikasie van die wyn	Vonkelwyn✓ (1)	Rooiwyn/natuurlik/stil✓ (1)
Graad van soetheid	Baie droog✓ (1)	Droog✓ (1)
Alkohol-inhoud	12%✓ (1)	14%✓ (1)
Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart waarby die wyn die beste sal pas	Kaviaar✓ Oesters✓ (2)	Tournedos✓ Kroonbraad✓ Wildspotjie✓ (Enige 2)

M156 V47-48 (10)

6.1.2 Oopmaak van 'n rooiwynbottel:

- Hou die bottel teen 'n 45° hoek op middellyfhoogte✓
- Gebruik die mesgedeelte van botteloopmaker/'waiters friend' om foelie oop te maak✓
- Sny die foelie af en maak botteloopmaker toe✓
- Vee die bokant van die bottel met jou diendoek af✓
- Hou die nekgedeelte van die bottel stewig met een hand vas en druk kurktrekker in die middel van die prop✓
- Draai die kurktrekker in 'n kloksgewyse rigting terwyl jy seker maak dat dit in middel van prop indraai✓
- Tilt/kantel die arm van die oopmaker terwyl die hefboom op die lip van die bottel rus✓
- Hou die hefboom in posisie met jou indeksvinger✓
- Verwyder die kurk uit die oopmaker en plaas dit op 'n kleinbordjie vir die gasheer om te inspekteer✓ M166 V60

(Enige 5 in korrekte/logiese volgorde) (5)

6.2 6.2.1 Skoonmaak van tafelware:

- Was in skoon, warm, seperige water✓
- Spoel in skoon, warm water✓
- Lugdroog en poleer met 'n skoon, droë lap✓
- Indien daar watermerke/vlekke op is, doop in baie warm water vir 'n paar minute en poleer met 'n skoon, droë lap✓ M177

(Enige 2) (2)

6.2.2 Ontwerp van 'n spyskaart:

- Spyskaarte behoort op duursame/aantreklike/tema papier te wees✓
- Maak seker die lettertipe- en grootte pas by die funksie✓
- Maklik leesbaar wees✓
- Korrek uitgeskryf in regte formaat✓ M177
- Aantreklik lyk/aantreklik, maklik hanteerbaar wees✓ V33

(Enige 3) (3)

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

6.2.3 Vereistes vir tafellinne:

- Die keuse van linne moet aanpas by die spyskaartkeuse✓
- Linne moet die tema van die dekor komplimenteer✓
- Linne moet skoon wees✓
- Geen kersvet of voedselvlekke ophê nie✓
- Tafeldoeke moet gestryk wees met slegs 'n middelvou sigbaar✓ M177
- Tafeldoeke moet ewe ver weerskante van die tafel hang✓ V34
- Linne moenie onderstebo wees nie✓ (Enige 3) (3)

6.3 Afkrummeling

- Word uitgevoer na die hoofmaaltyd voor nagereg bedien word✓
- Verwyder alle onnodige items van die tafel af bv. sout-en-peperpotte, leë glase✓
- Toerusting: Borsel-en-skoppie stel/tafelskraper/elektriese borsels/of gevoude linneservet tussen 'n nagereg/dessertlepel en – vurk kan gebruik word✓
- Hou toerusting in jou regterhand✓
- Hou 'n bord op die palm van jou linkerhand, 5cm onder die rand van die tafel✓
- Begin aan die regterkant van die gasheer✓
- Staan tussen twee gaste✓
- Borsel die krummels af op die bord, halfpad van beide gaste✓
- Skuif/trek nagereg/dessertlepel en -vurk in posisie✓ M194
- Beweeg op hierdie manier antikloksgewys✓ V37
- Eindig by die gasheer✓ (Enige 3) (3)

Downloaded from eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

6.4 Drankgebruik op die perseel:

- Geen persone onder die ouderdom van 18 jaar mag bedien word met alkohol nie✓
- Genoegsame toiletfasiliteit vir beide mans en dames gaste moet op of naby die gelisensieerde perseel wees✓
- Maaltye moet gedurende die ure wat drank bedien word op die perseel beskikbaar wees✓
- Geen alkohol mag aan 'n dronk persoon verskaf of verkoop word nie✓
- Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓
- 'n Persoon is geregtig om sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel te neem, maar sal 'n kurkfooi moet betaal, hierdie drank moet op die perseel gedrink word✓
- Geen verdunning/ byvoeging van water in drank word toegelaat✓
- Huidige COVID regulasies aangaande verkope en bediening van alkohol moet aan voldoen word ✓ M168/9
- Op geslote dae mag geen alkohol aan gaste bedien word indien hulle nie maaltye nuttig ✓ (Enige 4) V55 (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Downloaded from eduresourceza.com