



eduresourceza.com



Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2022

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1**

Downloaded from eduresourceza.com

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	D✓	M69	V16
1.1.2	A✓	M153	V168
1.1.3	C✓	M125	V186
1.1.4	B✓	M150	V168
1.1.5	D✓	M192	V35
1.1.6	C✓	M161	V65
1.1.7	B✓	M99	V178
1.1.8	D✓	M23	V77
1.1.9	B✓	M70	V16
1.1.10	A✓	M74	V16

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓	M85-88 V199-200
1.2.2	G✓	
1.2.3	E✓	
1.2.4	C✓	
1.2.5	F✓	

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	F✓	M139-141 V149-150
1.3.2	D✓	
1.3.3	A✓	
1.3.4	B✓	
1.3.5	C✓	

(5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	Bruto wins✓	M62 V23
1.4.2	Afkruiming✓	M194 V37
1.4.3	Nommer/Tafelnommer✓	M177 V30
1.4.4	Sorbet✓	M52 V9
1.4.5	Menslike hulpbronne/HR✓	M6 V115
1.4.6	Op-die-perseel/Binnerverbruik✓	M168 V55
1.4.7	Linne✓	M177 V198
1.4.8	Kurkfooi✓	M169
1.4.9	Kwotasie✓	M63 V23
1.4.10	Inkubasie/Inkubasietyd/Inkubasieperiode✓	M22 V76

(10)

1.5 SELEKSIE

1.5.1	C✓, E✓, G✓, H✓, J✓	(Enige orde)	M136-138 V146-159
1.5.2	B✓, C✓, E✓, F✓, J✓	(Enige orde)	M189 V36

(5)

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1	2.1.1	Tuberkulose/TB✓	M27 F82 (1)
	2.1.2	(GEEN punt vir konstante hoës nie) -Hoës van bloed✓ -Koors/koue koors✓ -Verlies van aptyt/eetlus✓ -Moegheid/Uitgeput✓ -Borspyne✓ -Asemnood/Dispnee✓ -Gewigsverlies✓ -Nagsweet✓	M27 V82 (3)
	2.1.3	-Werksvloei-onderbrekings✓ -Afname in produktiwiteit/minder werkers om die taak te voltooi✓ -Verhoging in koste wat direk met die versorging en behandeling van werkers verband hou✓ -Verhoging in koste wat indirek verband hou met die vervanging van personeel omdat die meeste siekword/afgeboek of selfs sterf ✓ -Vakante poste/werksgeleenthede vir ander✓ -Heropleiding van personeel✓ -Ekonomiese groei in die besigheid sal geïnhibeer word✓ -Meer personeel kan aangesteek word deur die bestuurder✓	M28 V (3)
2.2	2.2.1	Die nuwe voorkantoorpersoneel moet opgelei word om: -Produktief te wees deur hulle volle deel van die werk te doen/nie die werk vir ander te los nie/net hulle beste te gee/die ekstra myl te loop✓ -Stiptelik te wees/betyds te wees✓ -Eerlik met hulself en ander te wees/ konfidensiële inligting vir hulself te hou✓ -Respekvol te wees vir ander mense se opinies en foute/ te luister na ander/ opreg omverskoning te vra vir foute of misverstande/ goed saam te werk met ander✓ -Trots te wees op hulle werk/ ten volle toegewyd te wees aan hulle werk/betroubaar te wees✓ -Geduldig/verdraagsaam te wees/konflik van belange te vermy, spesifiek wanneer daar in 'n span saamgewerk word/ regverdig te wees in alle situasies✓ -Kreatief te wees/nuwe idees in te bring bv. Spanbou/ ander projekte ✓	M29 V88 (4)

- 2.2.2 Inboek van gaste:
 - Vind die bespreking op die rekenaar deur die gas se naam of besprekingsnommer te bevestig✓
 - Maklike toegang tot gaste se inligting– aankoms- en vertrektyd✓
 - Stoor persoonlike inligting van gaste veilig✓
 - 'n Registrasiekaart word dan gedruk en uitgereik aan gas✓
 - Wanneer die bespreking op die skerm verskyn, word 'n kamer toegeken vanaf 'n lys met beskikbare kamers✓
 - Die tegnologies-gebaseerde sisteem laat ook draadlose ('wireless') inteken toe deur 'n skoot- of handrekenaar/'laptop' in die privaatheid van hul kamers of in die sitkamer - dit verhoed lang toue in besige tophotelle ✓
 - 'n Rekening word vir die gas geopen sodat alle uitgawes op die gas se rekening aangebring kan word ✓ M40
 - Laat uitreik van elektroniese sleutelkaarte toe- moontlik om verlore V103-
 kaarte te kanselleer✓ (Enige 4) 104
 (4)
- 2.2.3 Uitstekende dienslewering:
 - Die terugvoer was positief wat weer deur positiewe 'word of mouth' meer gaste sal lok✓
 - Gaste raak lojaal teenoor die NAMAT Hotel✓
 - Wat sal lei tot herhaaldelike besprekings✓
 - Winste sal groei omdat die gaste bereid is om 'n redelike prys vir uitstekende diens te betaal by die NAMAT Hotel✓ M33
 - Hoe meer inkomste die Hotel verdien, hoe meer V89
 werksgeleenthede kan geskep word✓ (Enige 3) (3)
- 2.2.4 Elektroniese betaalpunt-/'POS'- sisteem:
 - Die gaste se inligting kan vinniger bekom word✓
 - Dit verseker akkuraatheid van gaste se rekeninge✓ uitgawes gaan direk na die gas se rekening✓
 - Die gebruik en aankoop van goedere word onmiddelik aangeteken✓
 - Dit help die personeel om seker te maak dat sekere items nie weggelaat word op gas se rekening nie of verkeerdelik aangeteken word nie✓
 - Verminder oorhoofse kostes bv. drukwerk✓ M38
 - Terugbetaalprosedures is makliker om te voltooi✓ V98
 - Spandeer minder tyd aan papierwerk✓ (Enige 2) (2)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMIDITEIT
VRAAG 3

3.1	3.1.1	Skemerkelfunksies/Vingeretes/Bemarkingsgeleenthede/ Fondsinsamelings✓ (Enige relevante sosiale gebeurtenis)	M66 V12 (1)
	3.1.2	-Nie geskik nie/ Sommige geskikte disse✓ (1) -Joodse gaste eet nie varkvlies nie✓/daar is varkworsies en Salami-en-feta quiches op die lys✓ -Hulle meng nie melk- en vleisprodukte nie✓/ daar is Salami-en- feta quiches op die lys✓ -Hulle eet nie skulvis nie✓/ daar is Garnaal-springrolls op die lys✓ -hoewel Jode nie die disse sal eet as dit op een bord bedien word nie✓ -Hulle eet groente✓/daar is Groente samoesas✓/Soetmielie- ge vulde peppadews✓ -Hulle eet pluimvee✓/ daar is Hoendervlerkies op die lys✓ (Enige 4)	M44 V3 (5)
3.2	3.2.1	-Die ratio is korrek✓✓ -Die ratio van vet tot meel is $\frac{1}{2} : 1/125 \text{ g} : 250 \text{ g}$ ✓✓ (Enige 1 x 2)	M113 V206 (2)
	3.2.2	-Amandelmeel ✓ -Botter✓ -Eiergele✓ -Eierwitte✓ -Suurlemoenzest✓ -Suurlemoensap✓ (Enige 2)	M50 V4 (2)
	3.2.3	-Flans ✓ -Barquettes✓ -Slegs tertbassis✓ -Hertzoggies✓ -Appelkoos-/Vrugtetertjies/tartlets/enige ander geskikte tertvulsel✓ -Quiches✓ -Pasteie✓ -‘Cornish pies’/Korniese pasteie✓ (Enige 3 relevante antwoorde)	M114 V206 (3)
	3.2.4 (a)	-Om krimping te voorkom✓	M119 V212 (1)
	(b)	-Om die ratios korrek te hou/Verkeerde verhoudings kan die eienskappe van die deeg verander✓ bv. dit sal taai wees/ deegagtig /bros kors✓ (Enige 1)	M118 V208 (1)

	(c)	Te veel druk kan 'n oneweredige dikte tot gevolg hê✓/ die deeg tot guter ontwikkeling kan plaasvind	(Enige 1)	M119 V209 (1)
3.2.5	(a)	Blind bak: -Verhoed dat deeg blase maak✓ -Verseker dat die tertdoppies deeglik gaar word✓ -Help die kors om meer bros te word✓	(Enige 2)	M117 V209 (2)
	(b)	Prik/"Docking": -Laat lug wat vasgevang was ontsnap✓/voorkom dat blase vorm✓ -Verhoed dat kors/deeg rys gedurende die bakproses✓	(Enige 2)	M116 V209 (2)
3.2.6		Italiaanse meringue✓		M140 V150 (1)
3.3	3.3.1	Verkoopprys = Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste + Wins✓ (1) Totale koste = (R5 450+R750+R1 500)/R7 700 = R7 700✓ x $\frac{45}{100}$ of x 45% of x 0,45✓ = R3 465✓ Verkoopprys = R7 700+R3 465✓ = R11 165✓	(Enige 4)	M60 V21 (5)
	3.3.2	Voedselkoste per persoon = Voedselkoste ÷ aantal persone✓ (1) = R5 450 ÷ 40✓ = R136,25✓	(2)	M60 V21 (3)
3.4	3.4.1	Goed/ Suksesvol✓ -Holte in middel/ droog aan die binnekant✓ -Goed opgepof/goed gerys✓ -Eenvormige grootte✓ Swak/ Onsuksesvol✓ -Swak kwaliteit/ donker bo-kant✓ -Nie goed uitgepof/ gerys nie✓ -Lyk nie droog in die binnekant nie/ nie hol binne nie✓	(1) (Enige 2) (1) (Enige 2)	M124 V186 (3)
	3.4.2	-Begintemperatuur van 220°C/ Hoër temperature vir stoom om te ontwikkel sodat 'n holte kan vorm/ die stoom laat die binnekant van die deeg uitsit✓ -Die temperatuur word verlaag na 180°C/ die temperatuur word verlaag om die bakproses te voltooi en die deeg/ holte behoorlik te laat uitdroog/ om die bakproses te voltooi/ om brand te voorkom✓		M124 V185 (2)

- 3.4.3 (a) -Die poffers sal plat val as gevolg van te min stoom het gevorm/dit sal kompak wees✓ M124
- 'n Olierige poffer deurdat vet uitdrup/uitsypel✓ (Enige 2) V185
(2)
- (b) -Die poffers sal plat val as gevolg van ongegelatiniseerde stysel✓ M124
- Geen holte sal vorm nie✓/ kompakte poffers✓ V186
(Enige 2) (2)
- 3.4.4 -Plaas in 'n lugdigte houer✓/ vriessakkie✓/ 'zip lock' sakkie✓ M126
- Stoor by kamertemperatuur vir 3 dae✓ V187
- Vries dit/ vries vir maande✓ (Enige 2) (2)
[40]

VRAAG 4

Downloaded from eduresourceza.com

4.1	4.1.1	B- Stertstuk/ 'Top-side'/ Binneboud/ Bolo/ 'Silver-side'/Dy✓ D- Lende✓ (Enige 1) (1)	M92 V192 (2)
	4.1.2	-Die vulsel sal die geur verbeter, die snit bevat geen vet nie✓ -Verbeter die voorkoms van die voorbereide vleisgereg✓ -Dit rek die aantal porsies vanuit die snit✓ -Maak 'n verskeidenheid van interessante geregte moontlik✓ -Voeg vog by/ verhoed dat vleissnit uitdroog✓ (Enige 3)	M85 V200 (3)
	4.1.3	-Vleis word bedruip met vet of olie✓ en onbedek/oop gerooster in 'n oond van 150°C✓ -Oondrooster word gebruik vir groot vleissnitte✓ -Geur wildsvleis volgens smaak deur smaakmiddels, kruie en bedruipmengsels✓ -Vleis kan ook op 'n roterende spit geplaas word✓ -Die heel wildsfilet behoort teen 'n lae temperatuur (135° – 165 °C) gerooster te word ✓ -Kleiner snitte moet by hoë temperature (190°C – 230°C) gerooster word✓ (Enige 3)	M90 V201 (3)
	4.1.4	Prent C/ Wildsfilet✓ (1) -Wildsvleis is baie maer ✓ bevat min vet en is dus gesonder om te eet vir 'n persoon met hoë cholesterol✓ (Enige 1)	M79 V189 (2)
	4.1.5	-Gladde tekstuur✓ -Het 'n fyn grein✓ -Is ferm en nie droog nie✓ (Enige 2)	M83 V197 (2)
	4.1.6	Marmering: -Verbeter die tekstuur✓ -Verhoed dat vleis uitdroog✓ -Vleis sal sagter wees✓ -Verbeter die geur✓ (Enige 3)	M81 V196 (3)
4.2	4.2.1	-Droë bone word sorteer om klein klippies/steentjies te verwyder✓ -Om dele van die plant/vreemde partikels te verwyder✓ -Om ontslae te raak van bedorwe/slegte of gebreekte bone✓ (Enige 2)	M103 V183 (2)
	4.2.2	-Word sagter✓/ hidreer✓/ verkort gaarmaaktyd✓/ gebruik minder elektrisiteit of gas✓ (Enige 2)	M103 V183 (2)
4.3	4.3.1	-Verbeter die geur✓ -Verhoog die krakerigheid✓/ tekstuur✓ -Verbeter die smaak✓ (Enige 1)	M107 V (1)

4.3.2	-Slaaie✓ -Ontbytgrane bv. granola, muesli✓ -Onkookies✓ (Enige 2 geskikte ongekookte geregte)	M106 V (2)
4.3.3	-Hoog in proteïen✓ -Hoog in vitamien E✓ -Bevat magnesium en mangaan✓ -Bevat vette/onversadigde vette✓ -Ryk aan vesel✓ (Enige 2)	M106 V181 (2)
4.4	4.4.1 -Blaar-/ velvorm/ stringe✓ -Korrel-/ poeiervorm✓	M129 V161 (2)
	4.4.2 (a) -Om te voorkom dat die gereg vaskleef/ klou aan die vorm✓ -Makliker te ontvorm✓ (Enige 1)	M130 V162 (1)
	(b) -'n Gelatienmengsel mag nie kook nie aangesien dit gou aanbrand✓ -Dit verloor die verdikkingsvermoë✓ -Verswak jelvermoë/ mengsel sal nie stol of set nie✓ (Enige 1)	M130 V161 (1)
	(c) -Vars pynappel bevat Bromelien wat 'n proteolitiese ensiem is wat die proteïen in die gelatien sal vernietig en geen jelvorming tot gevolg sal hê✓ -Ongekookte pynappel sal jelvorming verhoed✓ -Vars pynappel sal die proteïene afbreek in die gelatien✓ (Enige 2)	M132 V163 (2)
	4.4.3 (a) -Die wyn sal 'n fermer jellie vorm✓ -Wanneer meer as 30% van die totale jelvolum bestaan uit wyn kan dit veroorsaak dat die gelatien in harde deeltjies/stukkies stol✓ (Enige 2)	M132 V163 (2)
	(b) -Die byvoeging van joghurt sal 'n fermer jellie vorm✓ as gevolg van meer proteïene/ minerale soute in die mengsel✓	M132 V163 (1)
4.5	4.5.1 -Suiker tree op as 'n preserveermiddel✓ -Suiker maak water ontoeganklik vir mikrobiëse groei✓/ voorkom die groei van bakterieë ✓ (Enige 1)	M150 V168 (1)
	4.5.2 (a) Sterilisasie van flesse: -Was glasflesse in warm, seperige water en spoel goed uit✓ -Kook flesse vir ongeveer 10 minute✓ -Droog dit onderstebo in 'n warm oond✓ -Steriliseer die deksels op dieselfde manier✓ -Alternatiewelik kan die nat bottels/flesse gemikrogolf word tot die water kook en verdamp✓ (Enige 4)	M151 V169 (4)
	(b) Puree: -Kook die appelkose✓ -Maak fyn✓/syg deur of versap ✓ die appelkose in 'n gladde pulp✓ (Enige 2)	M152 V169 (2)
TOTAAL AFDELING C:		[40] 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

Downloaded from eduresourceza.com

5.1	5.1.1	Voorkantoor/ Besprekingskantoor/ Ontvangs✓	M3 V112 (1)
	5.1.2	-Die voorkantoor en sekuriteit moes die Nkosi-gesin om verskoning vra✓ -Die voorkantoor moes die bespreking vooraf in skrif bevestig het✓ -Met toestemming van die bestuurder kon komplimentêre ete of ekstra nag akkommodasie aangebied wees✓ (Enige 2)	M3 V112 (2)
	5.1.3	- GOED✓ (1) -Die sekuriteit het die maatskappy se prosedures/beleid/protokol gevolg deur nie ongeregistreerde gaste in te laat nie✓ -Die veiligheid van die instansie/eiendom verseker✓ -Was bekommerd oor die veiligheid van die ander gaste✓ (3)	
		OF	
		-SLEG✓ (1) -Die sekuriteit moes met die voorkantoor kommunikeer het en hul bewus gemaak het van die saak✓ -Die Nkosi-gesin het hul bewys van betaling gewys, maar die sekuriteit het dit geïgnoreer✓ -Moes die Nkosi's begelei het na die voorkantoor om die situasie op te los✓ -Die Nkosi's verseker het dat die probleem onmiddellik aangespreek sal word✓ (Enige 3)	M6 V118 (4)
	5.1.4	-Ligging/demografie✓ -Ouderdom/ geslag/ geloof/ kultuur✓ -Behoeftes en inkomste/ lewenstyl/ psigografiese faktore✓ -Bekostigbaarheid✓ -Kliëntvoorkeure/produkverwante faktore/gebruiksgradering van produkte en dienste/die lojaliteitstatus van die kliënt✓ (Enige 3)	M16- 17 V135 (3)
5.2		-Besigheidsadres/ kontakdetails✓ -Tipe sakeonderneming of besigheid/alleeneienaar/ vennootskap✓ -Handelsmerk/ die besigheid se naam/ openbare beeld/ logo en kleredrag soos uniforms✓ -Kort-, medium en langtermyn doelwitte/ algemene besigheidsdoelwitte en strategieë/ teikenmark ✓ -Padkaart wat die ligging van die onderneming/besigheid aandui/ ligging✓ -Plan wat die uitleg van die onderneming/besigheid aandui✓ (Enige 4)	M11 V131 (4)

5.3	5.3.1	Pamflette✓/ strooibillietje✓/ plakkaat✓/ koerante✓/ tydskrifte✓/ brosjures✓/ fotos✓ (Enige 2 relevante gedrukte media)	M18 V138 (2)
	5.3.2	-Hulle kan die volgende insluit: Kompetisies/ Gratis produkte/ Gelukkige trekkings/ 'Koop een en kry een verniet'-offers/ spesiale pakkette bv. Maaltye of aktiwiteite ingesluit/ spesiale aanbiedinge op sekere dae bv. Halfprys akkommodasie gedurende die week✓ -Meer advertering/advertensies om die hotel te bemark/ stel dit bekend aan die mense✓ -Bring nuwe dienste onder die aandag van gaste✓ -Uitstekende dienslewering sal 'n goeie reputasie deur 'word of mouth' tot gevolg hê✓ (Enige 3)	M15 V134 (3)
5.4	5.4.1 (a)	-Skoolgronde is beskikbaar✓ -Ondersteuning van plaaslike entrepreneurs✓ -Die gemeenskap sal dit ondersteun aangesien dit vir 'n goeie doel (ouetehuis) is✓ -Die produkte van die 'Pop-up'- mark sal mense lok✓ -Verskeidenheid produkte/stalletjies✓ -Skep belangstelling✓ -Die datum was vooraf bepaal om deeglike beplanning moontlik te maak✓ (Enige 3)	M10 V (3)
	(b)	-Plaaslike entrepreneurs kan hul eie produkte verkoop✓ -Bemarkingsgeleentheid vir die skool✓/entrepreneurs✓ -Dit help met vooruitgang van die plaaslike gemeenskap✓ -Dit wakker gesondheidsbewustheid aan deurdat organiese produkte verkoop word✓ -Skep meer entrepreneurs ✓ -Entrepreneurs skep werkseleenthede vir ander✓ -Nasiebou – help seniorburgers✓ -Meer opwipmarkte ('pop-up') kan in die toekoms beplan word/ die sukseskoers kan permanente markte tot gevolg hê✓ (Enige 3)	M10 V128 (3)
	5.4.2	-Die gasvryheidsindustrie het 'n afname in die BBP (Bruto Binnelandse Produk) getoon/ geen alkoholverkope het 'n swak inkomste gelei/ lae of geen wins✓ - 'n Beperkte aantal toeriste toegelaat om land te besoek nie wat swak ekonomiese groei tot gevolg gehad het✓ -Beperkings het 'n invloed gehad op aantal bywoners wat geen wins gevolg gehad het✓ -Verlies aan werkseleenthede/ werkloosheid/ afdankings✓ -Swak lewenstandaarde in gemeenskappe✓ -Vandalisme van infrastruktuur/ diefstal/ meer hawelose mense✓ -Dit het ang en vrees in gemeenskappe laat ontstaan✓ (Enige 4)	M1 V128 (4) [30]

VRAAG 6

Downloaded from eduresourceza.com

6.1	6.1.1	Witwyn/ stilwyn/ natuurlike wyn✓		M156 V47 (1)
	6.1.2	Witwynglas✓		M162 V58 (1)
	6.1.3	Witwyn kan bedien word met: -Voorgeregte/sop/ slaaie✓ -Vis/ skulpvis✓ -Bokmelkkaas✓ -Witvleis bv. hoender/ pluimvee/ vark/ kalbsvleis of 'veal'✓ -Pastadisse sonder rooivleis✓	(Enige 3)	M159 V52 (3)
	6.1.4	Skink van witwyn: -Bedien of skink wyn van die regterkant van die gas af✓ -Vra of die gasheer die wyn wil proe✓ -Skink 'n mondvul in die gasheer se glas✓ -Die bottel mag nooit aan die glas raak nie✓ -Die etiket moet na die gas wys met die inskink van die wyn✓ -Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, moet die ander gaste se glase gevul word, dames eerste✓, beweeg in 'n anti- kloksgewyse rigting✓ en eindig by die gasheer✓ -Die glase moet twee-derdes gevul word met witwyn✓ -Wanneer jy klaar geskink het, moet die bottel witwyn in 'n yshouer/koelhouer langs die tafel geplaas word✓ -Drapeer 'n linneservet om die nek van die bottel✓ -Hervul wanneer nodig✓	(Enige 6)	M166 V60 (6)
6.2	6.2.1	-Geroer✓ -Geskud✓	(Enige 1)	M161 (1)
	6.2.2	Mocktail apparaat: -'n Menger/mengfles/'shaker'✓ -'n 'Pouer'✓ -Roer apparaat/toerusting✓ -Messe en 'n kapplank✓ -Glase✓ -'n Sopie/' tot measure'✓ -'n Drupskinkbord✓ -Ysskeppers✓ -Uitdrukke en filtreerders ('strainers')✓	(Enige 2)	M161 V65 (2)

6.2.3 Geroerde mocktail:

Roer die mengsel met ys ✓ in 'n mengglas ✓
 -Sug deur en gooi in 'n mocktailglas ✓

(3)

OF

Mocktail geskud:

- Gebruik 'n mengfles ✓ en gooi die mengsel bo-op die ys ✓
- Skud vir 10 sekondes ✓
- Sug deur en gooi in 'n mocktailglas ✓

(Enige 3)

M160-
161
V
(3)

6.3 Mocktail bediening –gaste wat reeds aansit:

- Rangskik drankies in 'n orde op die skinkbord/ die manier hoe gaste sit ✓
- Bedien in 'n anti-kloksgewyse rigting ✓
- Bedien dames eerste ✓ dan die mans en laaste die gasheer ✓

(Enige 2)

M195
V67
(2)

6.4

KWASSE	STROPE
1.Word gemaak van vrugtesappe en ander geurmiddels ✓	1.Word gemaak van 'n vrugtebasis met geen kunsmatige geur nie ✓
2.Word verdun met water ✓/ limonade ✓/ sodawater ✓	2.Word nie verdun nie ✓
3.Goedkoper as strope ✓	3.Duurder as kwasse ✓

(2 X 2)

M160
V63
(4)

6.5

- Die glase is nie in die korrekte posisie nie/die aantal glase op die dekplek/cover is nie reg nie ✓
- Breekware/ teekoppie en piering word nie op 'n cover geplaas nie ✓
- Teelepel word nie op dekplek/cover geplaas nie ✓
- Die bord en sopbakkie word nie op 'n cover geplaas nie ✓
- Die kleinbordjie is in die verkeerde posisie ✓
- Die nagereg/dessertlepel is verkeerd geplaas/dessert/nageregeetgerei word bo geplaas ✓
- Daar is nie genoeg eetgerei om vier gange te akkommodeer nie ✓
- Die botter- of smeermes is nie in die korrekte posisie op die kleinbordjie nie ✓

(Enige 4)

M178
V30
(4)

6.6

Enkel gas wat privaatheid benodig:

- Respekteer hul behoefte aan privaatheid ✓
- Wees beleef/bedagsaam en vriendelik sonder om familiêr te wees ✓
- Wees behulpzaam sonder om in te meng, sodat die gas nie afgeskeep voel nie ✓
- Kelner moet wag totdat gas 'n teken gee/roep ✓
- Moenie té gereeld die gas steur nie ✓

(Enige 3)

M185
V
(3)
[30]

TOTAAL AFDELING D:
GROOTTOTAAL:

60
200