eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2022

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

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 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

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 vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die 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 ŉ Klassieke sous wat saam met geroosterde skaap en lam bedien word:

A Tartaresous
B Appelsous
C Kruisementsous
D Peperwortelsous (1)

1.1.2 Die persoon wat laaste bedien word aan tafel van ŉ formele ete:

A Gasheer
B Jongste seun
C Eregas
D Oudste persoon (1)

1.1.3 Die beste keuse vir slaai van ŉ gluten- en laktose-onverdraagsame gas:

A Beet-en-Fetaslaai
B Keisierslaai
C Griekse Pastaslaai
D Geroosterde groenteslaai (1)

1.1.4 Een van die pligte van die maître d'hôtel:

A Bied die spyskaart aan
B Ontvou die servette
C Kontroleer die bespreking
D Aansit van gaste (1)

Kopiereg voorbehou Downloaded from eduresourceza.com

1.1.5 Identifiseer die korrekte toerusting wat vir silwerbediening gebruik word:

Downloaded from eduresourceza.com

A Kleinbordjie en servet
B Lepel en vurk
C Chinese lepeltjies
D Voorsnymes en -vurk (1)

1.1.6 Geskikte geregte op die spyskaart van ŉ restaurant met ŉ Suid-Afrikaanse etniese tema:

A Waterblommetjie-bredie; Bobotie; Koeksisters
B Pizza; Biltong-pasta; Sjokolade-mousse
C Tamatiesop; Umngqusho; Pannekoek met Roomys
D Kerrie-vetkoeke; Samoesas; Wit Sjokolade-truffels (1)

1.1.7 ŉ Voorbeeld van ŉ oudiovisuele bemarkingsinstrument is …

A telebemarking.
B digitale vertonings in groot openbare areas.
C brosjures.
D gelukstrekking. (1)

1.1.8 Persone wat die risiko loop om cholera op te doen:

A Kinders in kindersorgsentrums
B Mense met chroniese lewersiektes
C Ouer persone in ouetehuise
D Mense wat skulpvis en groente uit water eet wat bekend is om die bakterieë te huisves (1)

1.1.9 Kies uit die voedselitems wat hieronder gelys word, ŉ goeie bron van proteïene vir iemand wat aan hoë cholesterol lei.

A Gestoomde hoenderbors met spinasie
B Hoenderboudjie en -dy in diepvet gebraai
C Hoenderbors gevul met Brie-kaas en met spek toegedraai
D Romerige Hoender Stroganoff (1)

1.1.10 Die aankoopprys van 5 kg suiker is R85. Bereken die koste van 250 g suiker.

A R17,00
B R4,25
C R3,40
D R8,50 (1)

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies 'n voorbeeld van 'n voedselitem of gereg uit KOLOM B wat die beste by 'n tipe tertdeeg in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TIPE TERTDEEG	KOLOM B VOEDSELITEM
1.2.1 Filodeeg	A Bief Wellington
1.2.2 Pâte Brisée	B Krummel-appeltert
1.2.3 Skilferkors	C Oliebolle
1.2.4 Pâte Sucrée	D Paris-Brest
1.2.5 Chouxpasta	E Bagels
	F Spanakopita
	G Quiche Lorraine

(5 x 1) (5)

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

1.3 PASITEMS

Downloaded from eduresourceza.com

Kies die voedselitem uit KOLOM B wat by die simbole op die voedselitems in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.3.6 H.

KOLOM A SIMBOOL OP VOEDSELITEMS	KOLOM B VOEDSELITEMS
1.3.1	A Suikervrye voedsel
1.3.2	B Voedsel wat bestraal is
1.3.3	C Voedsel geskik vir lae cholesterol diëte
1.3.4	D Kosjer-voedsel
1.3.5	E Vegetariese voedsel
	F Plaaslik vervaardig
	G Halaal-voedsel

(5 x 1) (5)

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

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

Downloaded from eduresourceza.com

1.4.1 Ongelamineerde deeg, berei van slegs meel en water en word gebruik om samoesas mee te maak

1.4.2 Klein ovaal- of bootvormige deegdoppies wat van broskors berei is

1.4.3 Beplanning hoe geld in die volgende finansiële jaar aangewend gaan word

1.4.4 Chouxpasta stroke wat in diepvet gebraai is en dan besprinkel word met suiker of in sjokoladesous gedoop

1.4.5 Die stel reëls van 'n onderneming wat die kleredrag en uniforms van die werknemers voorskryf

1.4.6 Die preserveringsmetode wat gebruik word vir kersies wat gebruik word vir die versiering van koeke

1.4.7 Die fooi wat gehef word vir gaste wat kies om hul eie wyn na die restaurant te bring

1.4.8 Die wet wat die verspreiding en verkope van alkoholiese drankies aan die publiek reguleer

1.4.9 'n Mengeldrankie wat vodka, tamatiesap en ander speserye en geurmiddels soos Worcestershire sous, bevat

1.4.10 'n Bondel kruie, gewoonlik saamgebind met 'n stukkie tou, wat gebruik word om soppe, aftreksels en bredies mee te geur

(10 x 1) (10)

1.5 **KEUSE**

Kies VYF voedselitems wat vir 'n diabetiese dieet geskik is. Skryf slegs die letters (A–I) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Vars Bessieslaai

B Consommé Julienne

C Volledige Engelse ontbyt

D Volkoring komkommer-toebroodjie

E Gebakte kaaskoek met karamelsous

F Geroosterde groente met balsamiese asyn

G Crème Brûlée

H Geroosterde volstruisfilet met reduksie-sous

I Salami en kaastoebroodjie (5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

1.6 **VOLGORDE**

Downloaded from eduresourceza.com

Herrangskik hierdie VYF geregte in die korrekte volgorde soos wat dit tydens 'n formele ete bedien sal word. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Suurlemoen sorbet

B Franse Uiesop

C Tournedos a la Bordelaise

D Crème Caramel

E Stokvis Meunière (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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.

Michael, die sous-sjef by ŉ boetiekhotel in Franshoek het die toekenning as Sjef van die Jaar ontvang. Tydens ŉ onderhoud het hy genoem dat hy gereelde opleidingsessies met sy personeel het. Hy heg waarde aan die aankoop van vars en plaaslike bestanddele en stel altyd jong personeel as leerlinge uit Franshoek aan. Hy moedig die jong sjefs aan om met die nuutste neigings te eksperimenteer deur gereelde interne kompetisies. By elke sjef stasie is duidelike foto's en porsie groottes vir die verskillende geregte. Al die borde moet dieselfde lyk soos wat dit op die spyskaart verskyn.

2.1.1 Evalueer hoe Michael die volgende professionele etiese waardes kon bereik deur na sy onderhoud te verwys:

(a) Kreatiwiteit van sjefs (1)

(b) Eerlikheid (1)

(c) Ontgin plaaslike hulpbronne (2)

2.1.2 Stel VIER aspekte rakende respek vir ander spanlede voor waaraan Michael aandag tydens personeel opleidingsessies kan gee. (4)

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

2.2.1 Ontwerp ŉ geskikte opskrif vir hierdie prent in terme van kliënte verhoudings en uitmuntende diens. (1)

2.2.2 Verduidelik hoe goeie kliëntediens die winsgewendheid van ŉ onderneming kan beïnvloed. (4)

2.3 Maak ŉ lys van VIER voordele wat dit vir gaste inhou om ŉ hotelkamer aanlyn te bespreek. (4)

2.4 Verdedig die volgende stelling:

ŉ Voedseldienswerker wat HIV/Vigs het, behoort afgedank te word.

(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 prente van gelatiendisse hieronder en beantwoord die vrae wat volg. Beide resepte vereis gelatienvelle.

A	**B**
Sewe-laag-vrugtevorm	**Hoender-en-groente aspiek**

3.1.1 Formuleer ŉ praktiese wenk wanneer gereg **A** berei word om te verseker dat die verskillende lae en kleure van die jellies in gereg **A** nie meng en die lagies voorkoms bederf nie. (1)

3.1.2 Gereg **B** word ŉ aspiek genoem. Verduidelik waarvan ŉ aspiekjellie gemaak word. (1)

3.1.3 Gee ŉ kort beskrywing hoe om die gelatien te ... in beide geregte.

(a) hidreer (1)

(b) dispergeer (2)

3.1.4 Verduidelik hoe die eweredige verspreiding van bestanddele in die bereiding van gereg **B** verkry word. (2)

3.1.5 Bespreek DRIE wenke vir die suksesvolle ontvorming van ŉ gelatien nagereg. (3)

eduresourceza.com

Kopiereg voorbehou

Downloaded from eduresourceza.com

3.2 Bestudeer die prent van 'n deeggebak hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

3.2.1 Identifiseer die klassieke Franse deeggebak. (1)

3.2.2 Noem die tipe deeg wat vir die gereg gebruik word. (1)

3.2.3 Motiveer die gebruik van die volgende bestanddele wanneer die tipe deeg wat in VRAAG 3.2.2 genoem word, berei word:

(a) Botter in plaas van margarien (1)

(b) Suurlemoensap (1)

3.2.4 Stel TWEE tipes … voor wat vir hierdie gereg geskik is.

(a) vulsels (2)

(b) bolae (2)

3.3 Stel 'n geskikte neut voor om in elk van die volgende te gebruik:

3.3.1 Waldorfslaai

3.3.2 Goedkoopste neutesmeer

3.3.3 Baklava

3.3.4 Klassieke pestosous (4)

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

3.4 Vergelyk vleis en GPP met betrekking tot:

3.4.1 Houvermoë (2)

Downloaded from eduresourceza.com

3.4.2 Proteïeninhoud (1)

3.4.3 Prys (1)

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

Die volgende uitgawes is aangegaan deur die Reënboog Restaurant vir ŉ banket wat vir 120 gaste voorberei is.	
Voedselkoste	R12 000
Oorhoofse koste	R1 500
Arbeidskoste	R2 800
Netto Wins	R19 700

3.5.1 Bereken die verkoopprys. Toon ALLE berekeninge. (5)

3.5.2 Bereken die bruto wins. Toon ALLE berekeninge. (2)

3.5.3 Bereken die verkoopprys per persoon. (2)

3.5.4 Gee DRIE riglyne vir Reënboog Restaurant wat hulle sal help om maksimum wins uit spyseniering te maak. (3)

3.6 Ondersteun die volgende stelling met geskikte voorbeelde.

Chouxdeeg is ŉ veelsydige deeg.

(2)
[40]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

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

Downloaded from eduresourceza.com

Spyskaart **Skemerkelkpartytjie** **Southappies** Bobotie-rolletjies Engelruitertjies Mini-hoenderpasteitjies Gerookte Salm op Aartappel Rösti Biltong en Roomkaas Bouchée **Soet Happies** Mini Melktert Brandewynballetjies Wit Sjokolade-truffels

4.1.1 Ondersoek die geskiktheid van hierdie spyskaart wanneer 'n maaltyd na die happies bedien gaan word. Motiveer jou antwoord. (2)

4.1.2 Lewer krities kommentaar op die geskiktheid van die geregte vir ... gaste.

(a) Joodse (2)

(b) Moslem (2)

(c) Boeddhiste (2)

4.1.3 Bepaal watter voedselgroep NIE verteenwoordig is NIE. (1)

4.1.4 Stel EEN sout- en EEN soet happie voor om 'n happie met die hoofbestanddeel uit die voedselgroep wat in VRAAG 4.1.3 genoem word, te verteenwoordig. (2)

4.2 Stel DRIE verskillende maniere voor om beesfilette te preserveer. (3)

4.3 Maak 'n lys van DRIE maniere om flesse wat vir inmaak gebruik word, te steriliseer. (3)

Downloaded from eduresourceza.com

4.4 Bestudeer die prente van die verskillende geregte met 'n meringue as basis en beantwoord die vrae.

Downloaded from eduresourceza.com

A	B

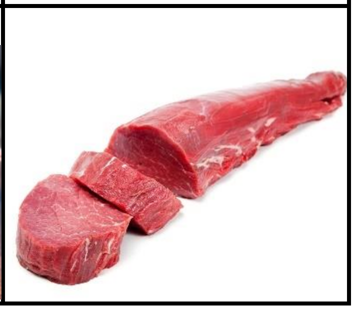
4.4.1 Identifiseer die naam van elke gereg. (2)

4.4.2 Onderskei tussen die DRIE tipes meringues deur die verskillende voorbereidingsmetodes te verduidelik. Tabuleer jou antwoord as volg.

	TIPE MERINGUE	VOORBEREIDINGSTEGNIEK	
(a)			(2)
(b)			(2)
(c)			(2)

4.4.3 Gee DRIE riglyne vir die suksesvolle bereiding van meringue. (3)

4.5 Bestudeer die prente van die beesvleissnitte en beantwoord die vrae.

A	B	C
		

4.5.1 Identifiseer elke beesvleissnit. (3)

4.5.2 Maak 'n voorstel vir die mees geskikte vleissnit vir elk van die volgende geregte. Motiveer jou antwoord.

(a) Ontbeende, gestopte en gerolde potbraaistuk

(b) Aftreksel en sop

(c) Steak Diane (6)

4.6 Noem DRIE voordele van die stop van vleis met 'n vulsel. (3)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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.

NUWE BOETIEKHOTEL

Mnr. en mev. Watkins het ŉ ou hotel in ŉ klein dorpie in die Oos-Kaap gekoop, 200 km van die naaste groot stad. Dit het hulle ŉ jaar geneem om die hotel te restoureer en te meubileer sodat dit in ŉ boetiekhotel omskep kon word. Mnr. Watkins het in ŉ hotelomgewing grootgeword siende dat sy ouers die eienaars van verskeie hotelle was. Mev. Watkins is ŉ opgeleide sjef.

Hulle dorp is ŉ gewilde halfpad stop tussen Bloemfontein en Port Elizabeth vir sakereisigers sowel as vakansie toeriste op pad na die kus. Daar is geen ander hotelle in ŉ 120 km radius en slegs 4 gastehuise in die dorp.

Mnr. en mev. Watkins beplan om besoekers met hul spesiale etes vir ontbyt, middagete en aandete te lok. Hulle is wel bekommerd oor die beskikbaarheid van vars produkte, veral vrugte en groente. Hulle oorweeg die opsie om plaaslike mense in diens te neem vir hul eie volhoubare tuin.

Uit ondervinding glo hulle dat hulle bemarkingstrategie mondelingse oorvertel sowel as sosiale media (Facebook, Twitter, Tiktok en Instagram) sal wees.

5.1.1 Mnr. en mev. Watkins het die moontlikheid van ŉ nuwe besigheidsgeleentheid raakgesien. Maak ŉ lys van VIER eienskappe wat hulle sal moet hê om suksesvol te wees. (4)

5.1.2 Doen ŉ SWOT-analise uit die gegewe inligting om die paartjie te help met hul strategiese beplanning. (4 x 2) (8)

5.1.3 Stel ŉ lys van VIER permanente werksgeleenthede saam wat deur die boetiekhotel beskikbaar gemaak sal word. (4)

5.1.4 Stel DRIE moontlike indirekte werksgeleenthede vir die plaaslike gemeenskap voor sodra die hotel op die been gebring is. (3)

5.1.5 Bepaal DRIE nie-inkomstegenererende areas wat belangrik vir hierdie onderneming is. (3)

5.1.6 Gee DRIE riglyne vir mnr. en mev. Watkins om te verseker dat hul *Facebook*-bladsy ŉ effektiewe bemarkingsinstrument is. (3)

5.1.7 Verduidelik hoe die restaurant se personeel opgelei moet word rakende die prosedure om te volg indien ŉ ernstige brand uitbreek. (3)

5.1.8 Onvoorsiene gebeure soos kragonderbrekings kan ŉ gas se vlak van bevrediging in verband met hul verblyf affekteer. Gee TWEE wenke aan die eienaars as voorsorgmaatreëls om te verseker dat gaste nie ongerief saans in hul kamers hoef te verduur nie. (2)

[30]

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die wynlys van ŉ restaurant hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Downloaded from eduresourceza.com

WYNLYS
Spesiale Laatoes
Sauvignon Blanc
Brut Vonkelwyn
Pinotage
Sjerrie

6.1.1 Onderskei tussen die wyne deur die kriteria hieronder te gebruik. Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK.

KULTIVAR	WYNKLASSIFIKASIE	SOET OF DROOG
Spesiale Laatoes		
Sauvignon Blanc		
Brut Vonkelwyn		
Pinotage		
Sjerrie		

(10)

6.1.2 Stel ŉ geskikte wyn, uit bogenoemde lys, voor om saam met die volgende te bedien:

(a) Geroosterde Forel met Bottersous
(b) Heuning-en-Lemoen Pannekoeke
(c) Bloukaas
(d) Volstruis-steak met Pepersous
(e) Vars oesters (5)

6.2 Maak ŉ lys van VYF stappe, in die korrekte volgorde, wat ŉ kelner moet volg vanaf aankoms van gaste tot by die bediening van vooraf drankies. (5)

6.3 Onderskei tussen *op-die-perseel-dranklisensie* en *van-die-perseel-af-dranklisensie*. Gee voorbeelde van elk om jou antwoord te motiveer. (4)

6.4 Beskryf VIER prosedures wat kelners behoort te volg tydens die afsluitings-mise-en-place. (4)

6.5 Gee raad aan die maître d' vir gepaste oplossings vir die volgende klagtes deur gaste:

6.5.1 Die kelner is nie beskikbaar nie (1)

6.5.2 Die kelner kan nie die bestelling onthou nie (1)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com