



eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2023

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 14 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1: KORTVRAE****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-ITEMS**

1.1.1	C✓	M12	V131
1.1.2	D✓	M6	V125
1.1.3	A✓	M78	V196
1.1.4	B✓	M80	V190
1.1.5	B ✓	M60	V20
1.1.6	C✓	M157	V50
1.1.7	C✓	M132	V163
1.1.8	B✓	M114	V206
1.1.9	D✓	M115	V206
1.1.10	B✓	M122-3	V185

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	F✓
1.2.2	G✓
1.2.3	A✓
1.2.4	C✓
1.2.5	E✓

M150
V167-
170
(5)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	E✓
1.3.2	G✓
1.3.3	D✓
1.3.4	B✓
1.3.5	A✓

M143
-144
V155-
156
(5)**1.4 EENWOORD ITEMS**

1.4.1	Aspiek ✓	M69	V162
1.4.2	Tuiles ✓	M144	V157
1.4.3	Vegaan/Veganis/ Vrugtetariër✓	M99	V178
1.4.4	Worsrolletjie✓	M118	V16
1.4.5	Blindbak ✓	M117	V209
1.4.6	Skemerkelkie ✓	M160	V64
1.4.7	Eend /Gans✓	M69	
1.4.8	Strooisuiker/Versiersuiker✓	M125	V186
1.4.9	Anafilakse✓	M50	V4
1.4.10	Spinsuiker/ Gespinde suiker✓	M146	V156

(10)

1.5 KEUSE

1.5.1 A✓ C✓ D ✓

(Enige orde)

M157 V53
(3)

1.5.2 A✓ D✓

(Enige orde)

M166 V58
(2)

1.5.3 A✓C ✓D ✓E ✓H✓

(Enige orde)

M19 V138-
139
(5)**TOTAAL AFDELING A: [40]**

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

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Lewer✓ M23
V77
(1)

2.1.2 -Kontak met 'n geïnfekteerde persoon/hul stoelgang, omdat Hepatitis A versprei kan word deur naby kontak met 'n geïnfekteerde persoon✓
 -Voedsel te eet wat deur 'n geïnfekteerde persoon voorberei is✓
 -Deur water te drink wat met Hepatitis A gekontamineer is, veral in dele met swak higiëniese- en sanitêre toestande✓
 -Seksuele aktiwiteit met 'n geïnfekteerde persoon✓ (Enige 2) M28
V83
(2)

2.1.3 -Was altyd jou hande met warm seepwater nadat 'n toilet besoek is of voordat voedsel voorberei word of geëet word✓
 -Gebruik gebottelde water in plekke waar Hepatitis A algemeen is✓
 -Moenie vrugte en groente afwas in onbehandelde water nie✓
 -Moenie ysblokkies gebruik wat van onbehandelde water gemaak is nie✓
 -Restaurant sjefs/personeel moenie die voedsel voorberei indien hulle siekte het nie/moenie voedsel eet wat deur 'n geïnfekteerde personeellid voorberei is nie✓
 -Kry die Hepatitis A-inenting✓ (Enige 3) M23
V77
(3)

2.1.4	CHOLERA	HEPATITIS A
	Waterige stoelgange/Erge diarree✓	Liggekleurde stoelgange/Diarree✓
	Naarheid✓	Geen naarheid✓
	Geen maagpyn/omgekrapte maag nie✓	Maagpyn/Omgekrapte maag✓
	Braking✓	Geen braking nie✓
	Geen verlies aan eetlus nie✓	Verlies aan eetlus✓
	Normale uriene✓	Donkergeel urine✓
	Vinnige dehidrasie✓	Geen vinnige dehidrasie✓
	Vinnige hartritme✓	Moegheid ✓
	Droë mukusmembrane/droë mond✓	Geen droë mukusmembrane/droë mond✓
	Gelerige vel of oë/Geelsug✓	Gelerige vel of oë/Geelsug✓
	Spierkrampe ✓	Geen spierkrampe nie✓
	Geen koors nie✓ (Enige 2)	Koors✓ (Enige 2)

(2x2)

M25,22
V76,78
(4)



- 2.2 Die uitvoerende sjef het die sjef huis toe gestuur omdat hy die volgende mag hê:
- aanhoudende diarree wat voedsel sal kontamineer ✓
 - gereelde koors en sweet, mag gaste ongemaklik laat voel ✓
 - sproei in die mond en op die tong wat gaste ongemaklik kan maak ✓
 - ongewone veluitslag en gebarste mondhoeke wat ook gaste ongemaklik kan laat voel ✓
 - sekondêre TB- mense mag nie met voedsel werk nie, omdat hulle dit kan kontamineer en TB versprei ✓
- (Enige 3) M26
V79
(3)
- 2.3
- Spanwerk sal die produktiwiteit van die restaurant verhoog ✓
 - Personeellede sal trots wees op hulle werk ✓
 - Hulle sal gemaklik voel om te vra as hul hulp benodig ✓
 - Dit sal verseker dat die personeel vinnig, effektief en netjies sal werk wat veiligheid en 'n goeie werkvloei sal verseker ✓
 - Hulle sal hul suksesse en mislukkings deel/bereid wees om insette te lewer/dit geniet om saam met mekaar te werk/samehorigheidsgevoel ontwikkel ✓
 - Dit sal goeie ondervinding meebring en 'n aangename atmosfeer skep vir die gaste ✓
 - Verdraagsaamheid sal verbeter en personeellede sal mekaar as individue met verskillende persoonlikhede erken ✓
 - Personeellede sal bereid asook voorbereid wees om saam te werk met ander/sal hulle deel doen ✓
 - Dit bevorder regverdigheid en eerlikheid teenoor spanmaats/hulle in ag neem en nie selfsugtig wees nie ✓
 - Verbeter die verkope en omset ✓
 - Gaste sal terugkeer na die restaurant ✓
- (Enige 4) M30
V88
(4)
- 2.4
- Die gebruik van rekenaars verseker beter kontrole om voedseldiens te verbeter en tyd effektief te gebruik ✓
 - Spaar tyd/Vinnige aflewering ✓
 - Dit voorsien die korrekte inligting op die regte tyd wat makliker en vinniger diens sal verseker/beter kommunikasie tussen die kelner en gas en kelner en kombuispersoneel ✓
 - Bestellings in die restaurant word vinniger en meer akkuraat uitgevoer wat nie gaste sal frustreer nie ✓
 - Finalisering van rekening kan makliker gedoen word/die rekening kan uitgedruk word ✓
 - Verminder die aantal kere wat die kelner na die kombuis toe beweeg en terug, wat weer die kelner se energie spaar ✓
 - Kliënte kan aanlyn bestel ✓
 - Maklik om inligting te herken ✓
- (Enige 3) M40
V108
(3)

TOTAAL AFDELING B : 20



**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Laadmiddag/Aande/Laataand/17:00 – 19:00✓ (Enige 1) M67 V12 (1)
- 3.1.2 -Geen eetgerei word benodig om hors d'oeuvres te eet nie/min eetgerei en breekware is nodig✓
 -'n Verskeidenheid voedsel kan maklik geëet word✓
 -Kan goedkoper wees indien die spyskaart goed beplan is✓
 -Minder spasie nodig vir skemerkelfunksies✓
 -Nie so baie tafels/stoele nodig soos vir 'n aansit-ete nie✓
 -Meer mense kan geakkommodeer word/'n groot aantal mense kan op eenslag onthaal word✓
 -'n Gemaklike atmosfeer kan geskep word sodat gaste maklik met mekaar kan meng/mense kan in 'n ontspanne, informele manier met mekaar gesels✓
 -'n Groot verskeidenheid style en geure kan bedien word✓
 -Die spyskaart moet vir verskillende kultuurgroepe voorsiening maak/en kosher/halaal/vegetariese voedsel kan maklik ingesluit word✓
 -Meer kreatiwiteit as vir formele etes kan getoon word✓
 -Skemerkelhappies kan 'n wye verskeidenheid van koud tot warm tot gourmet-keuses insluit✓
 -'n Tafelplan is nie nodig nie✓
 -Minder personeel wat moet bedien, is nodig✓
 -Die duur van die funksie is gewoonlik kort/ongeveer twee ure✓ (Enige 4) M67 V12 (4)
- 3.1.3
- | SKEMERKELKFUNKSIE | VINGERETE |
|--|---|
| Semi-formeel tot formele samekoms✓ | Informeel tot semi-formeel/mag 'n middagete vervang✓ |
| Gewoonlik in die aand/laataand✓ | Gewoonlik oor middagete✓ |
| Ligte hors d'oeuvres/1-2 happies word bedien✓
(Enige 2) | Vinnige happies/vingerhappies word bedien/groter happies, nie net een hap nie✓
(Enige 2) |
- (2 x 2) M66 V12 (4)
- 3.2 3.2.1 -Gebraaide Calamari met Tartaresous✓
 -Beesvleis Cordon Bleu✓
 -Brood-en-botter-poeding✓ (Enige 2) M50 V4 (2)
- 3.2.2 -Baie vette/Versadigde vette in die Beesvleis Cordon Bleu/ Olie word gebruik om die Calamari te braai ✓
 -Geprosesseerde vleis gebruik in die Beesvleis Cordon Bleu✓
 -Sout gebruik in Cordon Bleu✓
 -Gepreserveerde voedsels bv. die mayonnaise, in die Tartaresous✓ (Enige 3) M49 V5 (3)



3.3	3.3.1	Verkoopprys = Voedselkoste ✓ Voedselkoste % = R3 100,00 ✓ 0,30 = R10 333,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.2	Bruto wins = Verkoopprys – Voedselkoste ✓ = R10 333,00 – R3 100,00 ✓ = R7 233,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.3 (a)	Arbeidskoste ✓	M60 V20 (1)
	(b)	Oorhoofse kostes ✓	M60 V20 (1)
3.4	3.4.1	-Bone/Nierbone/Suikerbone/Swartoogbone/Gespikkelde/ Haricot/Botterbone ✓ -Lensies/breyani lensies ✓ -Kekerertjies ✓ -Moong dhal ✓ -Splitertjies/dhal ✓	M102 V181 (2)
		(Enige 2)	
	3.4.2	-Stoor in lugdigte houers ✓ -Stoor vakuumverpak ✓/stoor in geslote houers om miet uit te hou ✓ -Stoor in koel plekke ✓ -Stoor in 'n droë/donker plek ✓	M V181 (1)
		(Enige 1)	
	3.4.3	-Die eindproduk sal harder wees ✓ -Sout sal reageer met die stysel in die peulgroente, daarom moet sout nie bygevoeg word voor die bone al sag is nie ✓	M104 V183 (1)
		(Enige 1)	
	3.4.4	-Peulgroente is veelsydig ✓ -Dit is ekonomies ✓ -Dit kan die aantal porsies rek ✓ -Dit is hoog in proteïen ✓ -Dit is laag in vette ✓ -Cholesterol-vry ✓ -Bevat natuurlike vesel ✓ -Hoog in minerale substansie ✓ -Ryk in anti-oksidente ✓ -Lae glukemiese-indeks/glutenvry ✓	M101 V179 (4)
		(Enige 4)	

- 3.5 3.5.1 -Roompoffers✓
 -Éclairs✓
 -Profiteroles✓
 -Paris Brests✓
 -Gateaux St Honoré✓
 -Croquembouche✓
 -Swane✓
 (Enige 3) M125
 V187
 (3)
- 3.5.2 Soetvulsels bv. Crème pâtisserie/ bakkersvla✓, Karamel Treat✓,
 geklopte room/Chantilly✓, roomys✓, konfyt✓, gedreineerde,
 geblikte vrugte/mousse✓ M126
 (Enige DRIE geskikte soetvulsels) V186
 (3)
- 3.5.3 -Die beslag was te sag✓
 -Te veel/te min eiers bygevoeg✓
 -Die eiers is te gou bygevoeg/al die eiers gelyktydig bygevoeg✓
 -Te veel water het verdamp, te min stoom gevorm✓
 -Ekstra meel bygevoeg na gelatinisasie✓
 -Die oond was te koud/ nie vooraf verhit nie✓
 -Oond oopgemaak voordat puffers gaar is✓
 -Nie lank genoeg gebak nie/ nie tyd toegelaat om uit te droog nie✓
 (Enige 4) M44
 V186
 (4)
 [40]



VRAAG 4

- | | | | | |
|-----|-------|---|--|---------------------|
| 4.1 | 4.1.1 | Agar-agar✓ | | M128
V160
(1) |
| | 4.1.2 | Hidring- gelatienpoeier is geweek/gesprinkel oor koue water of - sap✓ om die vloeistof te absorbeer en te versag/ spons✓ | | M129
V161
(2) |
| | 4.1.3 | -Moenie 'n mes indruk nie✓
-Trek dit weg van die kante met vingerpunte/laat lug toe om die inhoud van die vorm te skei deur die vorm te tilt en te skud✓
-Gebruik 'n blaasvlam aan die buitekant van die vorm✓
-Sit 'n warm doek of handdoekie rondom die vorm om dit te help ontvorm✓
-Dooop die vorm in warm/louwarm water vir 1–2 sekondes – nie te lank sodat die jel begin smelt nie✓
-Keer die vorm op 'n bord om/plaas 'n bord oor die vorm en keer dit dan saam om✓
-Sprinkel 'n paar druppels water op die bord sodat die vorm rond geskuif kan word tot in die regte posisie✓ (Enige 3) | | M130
V162
(3) |
| | 4.1.4 | -Om te verseker dat die lemoensegmente eweredig versprei is✓
-Indien dit by die looperige mengsel gevoeg word, sal die segmente bo-op dryf ✓ of afsak na die bodem✓ (Enige 2) | | M131
V162
(2) |
| 4.2 | 4.2.1 | Broskorsdeeg✓/soetdeeg✓/pâte sucrée✓ (Enige 1) | | M114
V206
(1) |
| | 4.2.2 | -Sagte✓, bros✓ of fyn krummel✓
-Ligte goudbruin kors✓
-Ryk✓
-Nie vlokkerig✓
-Bros✓ (Enige 3) | | M114
V206
(3) |
| | 4.2.3 | -Sodat die klonte botter eweredig versprei kan word deur 'n mes of deegsnyer te gebruik✓
-Deur 'n mes/deegsnyer te gebruik sal voorkom dat die botter smelt✓
-Oorhantering van deeg word so voorkom/ voorkom 'n taai/elastiese deeg ✓
-Om 'n meer uniforme mengsel te verkry✓
-Om fyn krummels te verkry✓ (Enige 2) | | M115
V206
(2) |
| | 4.2.4 | -Eiers✓
-Stysel bv. mielieblom/meelblom✓
-Melk✓
-Suiker✓
-Geurmiddels bv. Vanille-essens✓ (Enige 3) | | M137
V147
(3) |
| | 4.2.5 | -Nee✓ dit sal nie skif nie, omdat die stysel die eier beskerm✓ | | M114
V177
(2) |



4.2.6	-Bestuif/Sprinkel✓	(Enige 1)	M141 V152 (1)
4.3	4.3.1 -Afwerking/'Trimming'✓		M85 V200 (1)
	4.3.2 -Afwerking maak die vleisstuk netjieser✓ verwyder oortollige vet✓ en seningswat taai is en moeiliker is om te eet✓	(Enige 2)	M85 V200 (2)
	4.3.3 -Voorverhit die oondrooster/ totdat dit baie warm is✓ -Plaas die onbedekte ✓filet op die rakkie van 'n oondpan ±10cm onder die element✓ -Die oonddeur kan effens oopgemaak word sodat rook kan ontsnap✓ -Die vleis/rooster/roosterpan ('griddle pan') kan met olie geborsel word om te voorkom dat dit vassit✓ -Rooster aan elke kant✓	(Enige 4)	M90 V201 (4)
	4.3.4 -Die proteïen in die spiervesel sal denatureer✓ en koaguleer✓ as die filet 'n interne temperatuur van 54°C bereik✓ -As die temperatuur bo 71°C styg, sal die kollageen bind met enige oorblywende water✓ en begin om te verander in gelatien✓ -Die filet word bruin of grys✓, styf as daarop gedruk word✓met helder vleissappe✓	(Enige 3)	M88 V201 (3)
	4.3.5 - Die natuurlike ensieme in die vleis breek die spiervesels✓ af en die vleis raak sagter✓ -Dit verbeter die sappigheid✓ -Die geur van die vleis verbeter✓	(Enige 2)	M82 V198 (2)
4.4	Lewer✓/netvet✓	(Enige 1)	V190 (1)
4.5	4.5.1 -Inmaak deur lug/suurstof uit te sluit✓ -Suiker en sure gebruik in die sous inhibeer die groei van mikroörganismes✓ -Kook inaktiveer ensiemaktiwiteit✓ -Kook/sterilisasie van bottels elimineer die groei van alle mikroörganismes in die bottel✓	(Enige 3)	M150- V166, 169 (3)
	4.5.2 -Korrek✓ -Houtlepels moet gebruik word, omdat metaallepels die sous 'n metaalgeur sal gee ✓as gevolg van die reaksie van die metaal met die sure✓	(1) (Enige 1)	M152 V174 (2)
	4.5.3 -Verwydering van vog /Droging/Dehidrasie bv. songedroogde tamaties✓ -Gebruik 'n preserveermiddel/ gebruik 'n hoë suikerkonsentrasie bv. tamatiekonfyt✓ -Inmaak in blikkies✓ -Bevriesing ✓	(Enige 2)	M150 V167- 168 (2) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80



AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE

VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 -Die meeste mense beskik oor sosiale media, so dit sal groot groepe bereik✓
 -Inligting op sosiale media is kort en op die man af✓
 -Inligting word gereeld opdateer en sal relevant wees✓
 -Dit kan kleurvol✓ wees en kan klank hê wat meer mense se aandag trek✓
 -Elektroniese advertensieborde kan voertuigbestuurders asook voetgangers bereik✓ M21
 -Advertensies op televisie kan kykers bewus maak van die gebeurtenis✓ (Enige 3) V140 (3)
- 5.1.2 -Dit moet die aandag van die gewenste teikenmark trek✓
 -'n Suksesvolle bemarkingsinstrument vir die Durban July se visuele uitleg, moet en duidelik wees volgens die tema✓
 -Dit moet 'n diens aan die kliënte lewer✓
 -Dit moet nuwe dienste en produkte insluit wat die kliënte se aandag trek✓
 -Dit moet betroubaar wees/akkuraat/geen misleidende inligting✓
 -Dit moet die naam en prys van die Durban July insluit✓
 -Dit moet spesiale effekte vertoon✓ M18
 -Die kontakdetails en adres waar die Durban July gaan plaasvind, moet voorsien word✓ (Enige 3) V142 (3)
- 5.1.3



✓ Raam/skets

OF

In die ontwerp moet die volgende ingesluit wees:
 Skets/raam/ontwerp 1 punt✓

(1)

- R1 500 (Prys)✓
 -KwaZulu-Natal/Durban (Plek)✓
 -Perdry liefhebbers/Mode entoesiaste/vermaaklikheidsindustrie/ buitelug liefhebbers (Mense)✓ M15
 -Perdewedrenne/Durban July (Produk)✓ (Enige 3) V135 (4)

- 5.2 -Dit skep werksgeleenthede/restaurante weer oop wat werk voorsien ✓
 -Ekonomiese groei word gestimuleer en die plaaslike inkomste sal verhoog ✓
 -Dit sal bydra tot ontwikkeling ✓ en verbetering van die infrastruktuur ✓
 -Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in/mense besoek restaurante wat inkomste verhoog ✓
 -Die selfbeeld en standaard van die ekonomie verbeter ✓
 -'Multiplier'-effek/Meervoudige effek sal plaasvind ✓ (Enige 4) M1 V108 (4)
- 5.3 5.3.1 -Tuisnywerhede ✓
 -Straatverkopers ✓
 -Spyseniering vir funksies ✓
 -Maaltye-op-wiele ✓
 -Uitvoer en verspreiding van produkte ✓
 -Padstalletjies/konfyte ✓
 -Sjefs opleiding ✓
 -Sy kan verskeie produkte maak – konfyt, piekels, ingemaakte vrugte, koeke, vrugtekoeke, brode ens ✓ (Enige relevante 4) M8-9 V131 (4)
- 5.3.2 -Kontantvloei-analise/bedrag geld wat in die besigheid inkom ✓
 -Inkomstestaat/wins en verlies ✓
 -Balansstaat/bates, laste en eienaarsbelang ✓
 -Gelykbreek-analise/Vaste kostes/Wins ✓
 -Begroting ✓ (Enige 4) M12 (4)
- 5.4 5.4.1 -Verwelkom die gaste by hul voertuig ✓
 -Beheer die verskuiwing van roerende eiendom ✓
 -Begelei gaste na hul bestemmings/ ook gaste wat nie ingeboek is nie ✓
 -Kontak huurmotors/pendeldienste vir gaste ✓
 -Maak motordeure oop vir gaste ✓
 -Neem gaste na lughawe of gaan haal hulle daar ✓
 -Parkeer gaste se motors ✓ (Enige 2) M6 V113 (2)
- 5.4.2 -Sekuriteitsbestuurder ✓
 -Sekuriteit ✓
 -Parkeringsassistent ✓
 -Menslike hulpbronne ✓ (Enige 2) M6 V124 (2)
- 5.5
- | Inkomste genererende area | Nie-Inkomste genererende area |
|--|--|
| Was wasgoed ✓ | |
| - 'n Addisionele diens ✓ wat die was van gaste se wasgoed, strykwerk of droogskoonmaak van klere in ✓ en word per item gehef, sodoende word 'n inkomste ✓ gegenereer | Die wasserys 'n verpligte nie-inkomste genererende area -sluit die was, strykwerk of droogskoonmaak van die instansie se wasgoed in, soos bedlinne, tafeldoeke ens. en is reeds in die kamertarief van gaste verhaal ✓, sodoende word nie 'n inkomste ✓ gegenereer nie ✓ (Enige 4) |
- M3-4 V111 (4)
- [30]



VRAAG 6

- 6.1.1 -Natuurlike wyn/Stilwyn✓
 -Vonkelwyn✓ M155
 -Lae alkohol/nie-alkoholiese/gede-alkoholiseerde wyne✓ V47
 -Gefortifiseerde wyne✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.2 -'Mocktails' kan geskud, geroer, gemeng of gebou wees✓
 -Indien 'n mocktail room, vrugtesap of eiers bevat, moet dit geskud word✓
 -Moet nooit gekarboniseerde drankies skud nie✓
 -Bedien in verkilde glase✓
 -Die ys moet helder en skoon wees✓
 -Plaas die ys in die glas en volg met die nie-alkoholiese drankie✓
 -Volg die resep sorgvuldig✓
 -Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
 -Akkurate afmetings is belangrik by die meng van drankies✓
 -Gebruik 'n sopieglas/'tot measure' om mee af te meet✓ M161
 -Moenie glase oorvol skink nie✓ V65
 -Voeg 'n garnering laastens by✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1 -Aan geen persoon onder die ouderdom van 18 mag alkohol bedien word nie✓
 -Genoegsame gastetoiletfasiliteite vir dames en mans moet beskikbaar wees op of naby die gelisensieerde perseel✓
 -Gewone maaltye moet beskikbaar wees op die perseel gedurende die ure wat alkohol verkoop word✓
 -Drank mag enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word en op 'geslote dae' slegs as die persoon 'n gewone maaltyd nuttig op die gelisensieerde perseel. Geslote dae word gedefinieer as Sondag, Goeie Vrydag en Kersdag✓
 -Geen alkohol mag voorsien of verkoop word aan 'n besope/dronk persoon nie✓
 -Alle drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel gedrink word✓
 -'n Persoon mag sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel neem waar hy dan 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet dan op die perseel gedrink word✓
 -Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by drank in 'n bottel te gooi/vervalsing✓ M168
 -Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan bekom nie✓ V55
 (Enige 3) (3)
- 6.2.2 -'n Persoon wat in die afgelope 10 jaar gevonnissen was tot tronkstraf of enige oortreding met die opsie van 'n boete gehad het✓
 -'n Persoon wat in ongerehabiliteerde insolvensie is✓
 -'n Minderjarige persoon/Agtien jaar oud op die dag van aansoek vir lisensie✓
 -Die man of vrou van enige bostaande genoemde persone✓ M168
 -Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan bekom nie✓ V56
 (Enige 2) (2)



- 6.3 6.3.1 -Voorsny-eenheid✓
 -Guéridon trollie✓
 -Konfoor✓
 -Bain-marie/ Warm skinkborde✓ (Enige relevante 2) M175
 V31
 (2)
- 6.3.2 (a) -Flambé is wanneer alkohol oor voedsel gegooi word en dan aan die brand gestee word sodat die alkohol kan verdamp ✓ M175
 V
 (1)
- (b) -Afkruimeling verwys na die proses wat uitgevoer word na die hoofgereg voordat die nagereg bedien word✓
 -Kleinbordjies, sout- en-peperpote, enige ander onnodige items soos leë glase, word verwyder✓
 -'n Kleinbordjie/bord word op die platkant van die linkerhand van die kelner ✓gehou en 'n gevoude diendoek in die regterhand of tussen 'n nagereglepel en -vurk/borsel✓
 -Begin aan die regterkant van die gasheer✓, staan tussen twee gaste✓ en borsel halfpad van beide gaste✓ op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓
 -Trek die steel van die nageregeetgerei wat na kelner toe wys af vir beide gaste✓ M194
 V37
 (4)
- 6.4 6.4.1 -Hanteer versigtig om ongelukke te voorkom✓, moenie te hoog opstapel nie✓, hou die tuite van die teepotte na binne en in dieselfde rigting gekeer✓
 -Groepeer soortgelyke breekware bymekaar in die stoorarea✓
 -Indien dit gekraak is, vervang en moenie gebruik vir gaste nie✓
 -Was en droog met skoon, donsvrye afdroogdoek ✓
 -Maak seker dit is stofvry/ berg in 'n toe kas✓
 -Tel voorraad gereeld en gee rekenskap✓
 -Hou stoorareas gesluit✓ (Enige 2) M176
 (2)
- 6.4.2 -Plaas die koppie, ptering en teelepel voor die gas✓
 -Skink met 'n teesiffie indien los teeblare gebruik word✓
 -Indien teesakkies gebruik word, maak seker dat die etikette nie uithang nie en dat daar 'n klein bakkie/houer is vir die gebruikte teesakkies✓
 -Die oor van die koppie moet altyd na die gas se regterkant en in lyn met die gas se regterhand wys✓
 -Plaas die teepot, warmwaterbekertjie, melkbekertjie en suikerpot en ander benodigdhede op 'n klein skinkbordjie ✓ en aan die regterkant van die gas✓
 -Gaste help hulself✓
 -'n Kelner kan ook die tee vir die gaste skink✓
 -Die melk word voor die tee geskink✓
 -Skink tee van die regterkant van die gas ✓ beweeg in anti-klokwaartse rigting✓ M165
 V69
 (3)
- Dames word eerste bedien en gasvrou laaste✓ (Enige 3)

- 6.4.3 -Dit is aangenaam om na te kyk/aantreklik, trek aandag✓
 -Die spyskaart is skoon en nie beskadig nie✓
 -Lettertipe is netjies/ groot genoeg om te lees, ✓
 -Die spyskaart-kaart kan plat om die gaste se cover/dekplek
 neergesit word omdat dit plat is/nie gevou is nie/dit kan op 'n
 staander in die middel van die tafel geplaas word ✓ (Enige 3) M177
 V10
 (3)
- 6.5 -Brand kerse/paraffienligte/solarligte✓
 -Verduidelik die situasie aan die gaste indien hul diens onderbreek gaan
 word✓
 -Bied verskoning aan✓
 -Voorsien 'n beperkte spyskaart wat nie enige voedsel of drank insluit waar
 elektriese apparate benodig word vir die voorbereiding daarvan nie✓
 -Skakel kragopwekker aan✓ M186
 V45
 (Enige 3) (3)
[30]
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200