eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2023

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye.

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

INSTRUKSIES EN INLIGTING

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 die ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. AFDELING A: VRAAG 1 – MOENIE 'n reël tussen antwoorde ooplos NIE, bv.
   1.1.1
   1.1.2

5. Skryf netjies en leesbaar.

eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 B.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B lemoene.
C vleis.
D brood.

ANTWOORD:

1.1.11 B

1.1.1 Die oppervlak van vleis word vinnig teen 'n hoë temperatuur verbruin om die geur te verbeter:

A Smoor
B Oondbraai
C Soteer
D Toeskroei (1)

1.1.2 'n Voorbeeld van harige wild:

A Krokodil
B Volstruis
C Springbok
D Fisant (1)

1.1.3 'n Preserveringsmetode waartydens voedsel in plastieksakke geplaas word en al die lug deur 'n gespesialiseerde proses verwyder word:

A Spuitdroging
B Vriesdroging
C Lugdigte verpakking
D Vakuumverpakking (1)

1.1.4 Die soort inligting wat NIE vereis word wanneer 'n bespreking gemaak word NIE:

A Inkomste en uitgawes
B Aantal gaste
C Identiteitsnommer
D Kontakbesonderhede (1)

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

1.1.5 'n Voorbeeld van 'n warm, gebakte eierbasis-nagereg:

A Ryspoeding
B Brood-en-botter-poeding
C Kerspoeding
D Malvapoeding (1)

1.1.6 Wanneer 'n … meringue voorberei word, word 'n warm suikerstroop by eierwitte gevoeg terwyl dit geklits word:

A Franse
B Sweedse
C Italiaanse
D Switserse (1)

1.1.7 Die algemene simptome van tuberkulose:

1	2	3	4

A 1, 2, 3
B 2, 3, 4
C 1, 3, 4
D 1, 2, 4 (1)

1.1.8 'n Hors d'oeuvre wat uit 'n croûte-basis en twee ander dele bestaan:

A Pizette
B Blinis
C Palmiers
D Canapés (1)

1.1.9 Inligting wat slegs op die etiket aan die agterkant van 'n wynbottel verskyn:

A Bedieningstemperatuur
B Naam van vervaardiger
C Oorsprong van wyn
D Kultivar (1)

1.1.10 Die gasvryheidsektor verseker goeie kliëntediens deur … te verskaf.

A redelike afslag
B goed opgeleide personeel
C goed gedrukte spyskaarte
D redelike pryse (1)

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

1.2 **PASITEMS**

Kies die bedieningstyl uit KOLOM B wat by 'n bedieningsmetode in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A BEDIENINGSMETODES	KOLOM B BEDIENINGSTYLE
1.2.1	A familie
	B silwer
	C bordbediening
1.2.2	D buffet
	E Russies
	F gueridon
	G voorsny
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5 x 1) (5)

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

1.3 **PASITEMS**

Kies die soort wyn uit KOLOM B wat by die gereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

KOLOM A GEREGTE		KOLOM B SOORT WYN	
1.3.1	Oondgebraaide beesvleis	A	rosé
1.3.2	Malvapoeding	B	Chardonnay
1.3.3	Geroosterde bottergarnale	C	sjampanje
1.3.4	Filterkoffie	D	hanepoot
1.3.5	Rissie-kruie-oesters	E	Shiraz
		F	droë port
		G	brandewyn

(5 x 1) (5)

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

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

1.4.1 Om potensiële kliënte in te lig oor produkte en dienste wat hulle moontlik wil koop

1.4.2 Die tipe wyn waaruit die alkohol verwyder is

1.4.3 'n Tradisionele sous wat met oondgebraaide vark bedien word

1.4.4 'n Maleise styselgebaseerde melkpoeding wat met 'n meringue-bolaag gebak kan word

1.4.5 Verhitting en afkoeling van couverture-sjokolade tot spesifieke temperature wat 'n gladde, blink voorkoms tot gevolg het

1.4.6 'n Nie-alkoholiese drankie waar twee of meer bestanddele in lae opmekaar geplaas word

1.4.7 'n Tipe ryk tertdeeg wat gebruik word om tarte Tatin te berei

1.4.8 Die proses waar gesponsde gelatien oor stoom gesmelt word

1.4.9 'n Ronde, harde meringuedop gevul met roomys of geklopte room en vars vrugte

1.4.10 'n Proses wat ná rigor mortis plaasvind waar spiervesels afgebreek word en sagter vleis tot gevolg het (10 x 1) (10)

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

1.5 **KEUSE**

1.5.1 Kies VYF peuselhappies uit die lys hieronder wat nie deur 'n Moslemgas genuttig kan word nie. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK.

A Rösti-aartappels
B Sterk gekruide ('devilled') eiers
C Quiche Lorraine
D Hoendervlerkies ('Buffalo wings')
E Salami baguette
F Aartappel-samoesas
G Romerige mossels
H Duiwelruitertjies ('Devils-on-horseback')
I Brandewynballetjies
J Koffie Panna Cotta (5)

1.5.2 Identifiseer TWEE snitte hieronder wat van die voorkwart van 'n beeskarkas verkry word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A **DIKRIB**	**B** **KRUISSKYF**	**C** **DY**	**D** **PLATRIB**

(2)

1.5.3 Kies DRIE rolle van die Finansies-en-boekhouding-departement in 'n groot gasvryheidsonderneming uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Instandhouding en opgradering van verkooppunt-sagteware
B Bou klantelojaliteit
C Betaal personeelsalarisse
D Kontroleer bankprosedures
E Verseker dat die hotel se beeld korrek geprojekteer word
F Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers (3)

TOTAAL AFDELING A: 40

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die aangepaste mediaverklaring hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> ***MEDIAVERKLARING***
>
> VRYDAG 24 FEBRUARIE 2023
>
> **PUBLIEK WORD NA EERSTE STERFGEVAL GEMAAN OM AAN CHOLERA-VOORKOMINGSMAATREËLS TE VOLDOEN**
>
> Een provinsie het vyf choleragevalle bevestig. Ongelukkig het die vyfde geval die dood van die pasiënt, wat vroeër met erge waterige diarree in die hospitaal opgeneem is, tot gevolg gehad.
>
> Die departement se Uitbraakrespons en Ondersoekspan het reeds altesaam 12 nabye kontakte van die oorledene opgespoor. Twee van hierdie kontakte is personeellede van 'n restaurant. Die gesondheidsraad het die restaurantbestuur verseker dat hulle soos gewoonlik met sake kan voortgaan, aangesien hulle higiëniese praktyke en sanitasiesisteem aan die veiligheidstandaarde voldoen.
>
> [Aangepas uit mediaverklaring, 24/02/2023]

2.1.1 Noem DRIE simptome, behalwe waterige diarree, wat die kontakte kan ondervind. (3)

2.1.2 Motiveer waarom die restaurant nie in gevaar is om die siekte oor te dra nie. (4)

2.1.3 Beskryf die mense wat die meeste in gevaar is om die siekte op te doen. (3)

2.2 Gaste-opnames is een van die beste metodes om seker te maak dat die onderneming aan die gaste se verwagtinge voldoen. Bestudeer die gaste-opname hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

TAMM RESTAURANT
RESULTATE VAN GASTE-OPNAME: 15 NOVEMBER 2023

ITEM	BEOORDELING
Gehalte van die voedsel	4
Wagtyd vir die maaltyd	1
Tyd wat dit geneem het om 'n sitplek te kry	4
Neem van die kosbestelling	3
Professionalisme en effektiwiteit van die personeel	3
Algehele uitnemende diens	1
Aanbeveling van restaurant aan vriende	1

Beoordelingskaal: 1 – Swak; 2 – Aanvaarbaar; 3 – Goed; 4 – Uitstekend

Analiseer die impak wat die positiewe en negatiewe resultate op TAMM Restaurant en die winsgewendheid daarvan kan hê. (2 x 2) (4)

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

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

Vyfster Viswinkel het as gevolg van beurtkrag baie uitdagings met die kontrole van hulle voorraad ervaar. Maandag het 'n vragmotor van 'n vis-groothandelaar 10 bokse viskoekies afgelewer. Aangesien die rekenaars van lyn af was, moes die stoorman 'n handgeskrewe voorraadkontrolekaart opstel en hy het in die proses vyf bokse verkeerdelik opgeteken.

GEREKENARISEERDE VOORRAADKONTROLEKAART					
Beskrywing	**Datum**	**Voorraad ontvang**	**Prys per eenheid**	**Voorraad op hande**	**Balans**
Skelvis-viskoekies 300 g	22/11/2023	**(a)**	R45,99	12	**(b)**

2.3.1 Korrigeer inligting **(a)** en **(b)** wat die stoorman op die gerekenariseerde voorraadkaart moet opteken. (2)

2.3.2 Verduidelik kortliks hoe rekenaars voordelig is vir voorraadkontrole-stelsels by Vyfster Viswinkel. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

Kopiereg voorbehou
Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die volgende keuse van geregte vir 'n spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.

Hors d'oeuvre Sushi	**Entrée** Geroosterde-spek-en-kaas-sampioene	**Hoofgereg** Schnitzels bedien met Aartappelkrokette	**Nagereg** Sjokolade-mousse

3.1.1 Noem TWEE anafilaktiese reaksies wat 'n gas kan toon nadat die geroosterde-spek-en-kaas-sampioene geëet is. (2)

3.1.2 Evalueer die keuse van voedselgeregte vir 'n formele viergangspyskaart. (5)

3.1.3 Die keuse van geregte is nie geskik vir 'n gas met diabetes nie. Motiveer jou antwoord. (4)

3.2 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

CROQUEMBOUCHE	**GOUGÈRES**

3.2.1 Onderskei tussen die chouxdeeg-poffertjies wat in die croquembouche en gougères gebruik word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

CROQUEMBOUCHE	GOUGÈRES
(1)	(1)

(2)

3.2.2 Stel voor hoe die gebakte chouxdeegpoffertjies wat vir die croquembouche gebruik word, gestoor kan word indien dit twee dae voordat dit aanmekaargesit word, berei word. (2)

3.2.3 Verduidelik DRIE moontlike redes waarom die gebakte gougères swaar en olierig kan wees. (3)

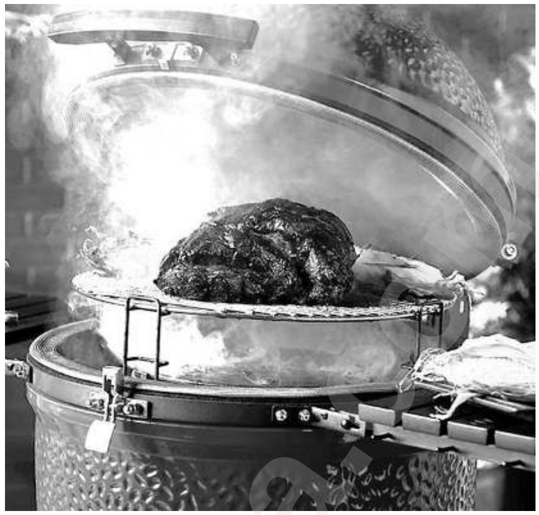
3.2.4 Beskryf die bereiding van die spinsuiker wat gebruik is om die croquembouche te garneer. (2)

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

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



WARM BEROKING

3.3.1 Beskryf die proses van warm beroking. (1)

3.3.2 Verduidelik die voordele van warm beroking. (4)

3.3.3 Noem DRIE soorte voedsel wat gepreserveer kan word deur warm beroking te gebruik. (3)

3.4 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

PLANT CAFÉ

Een van Oos-Londen se voedselskatte is Plant Café wat in ongeprosesseerde veganiese kosse spesialiseer. Dit is 'n volledige veganiese eetplek wat trots is op hulle heerlike plantgebaseerde maaltye, skemerkelkborde, vrugteskommels ('smoothies'), sappe en nageregte. Terwyl jy daar is, kan jy ook jou voorraad aanvul, soos melkplaasvervangers en bestanddele vir gebak.

3.4.1 Gee EEN voorbeeld van 'n plantgebaseerde melkplaasvervanger wat gebruik kan word om die vrugteskommels op die spyskaart van Plant Café te berei. (1)

3.4.2 Maak 'n lys van die voordele van die inname van plantgebaseerde maaltye. (4)

3.4.3 Voorspel waarom die Plant Café moontlik nie so gewild onder fleksitariërs as onder veganiste ('vegans') sal wees nie. (3)

3.4.4 Bestudeer die lys met hors d'oeuvres hieronder en kies TWEE items wat NIE vir die Plant Café se skemerkelkborde geskik is NIE. Motiveer ELKE item wat gekies is.

LYS VAN HORS D'OEUVRES
rissoles; foie gras; salsa; crudités; tofu-stokkies; hummus; vishappies

(4)
[40]

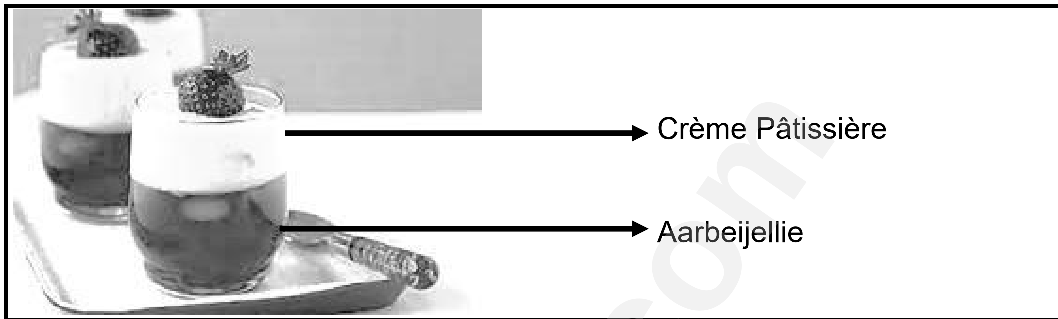
Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 4

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



4.1.1 Noem TWEE tegnieke wat jy kan gebruik om die aarbeijellie-mengsel af te koel om vinniger te stol. (2)

4.1.2 Bespreek hoe die byvoeging van ekstra suiker die stolling van die aarbeijellie sal beïnvloed. (1)

4.1.3 Beskryf TWEE maniere hoe jy die vorm vir die jellie sal voorberei. (2)

4.1.4 Noem VIER hoofbestanddele wat gebruik word om die Crème Pâtissière te berei. (4)

4.1.5 Verduidelik waarom die Crème Pâtissière nie by 'n hoë temperatuur skif nie. (1)

4.2 Bestudeer die prente van soet broskorsdeeg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A TEGNIEK	B GEKRIMPTE DEEG	C VRUGTETERTJIE

4.2.1 Motiveer waarom die apparaat, toerusting en bestanddele yskoud gehou moet word wanneer die broskorsdeeg berei word. (2)

4.2.2 Verduidelik die rol wat suiker in die gebakte broskorsdeeg speel. (2)

4.2.3 Identifiseer die tegniek in PRENT A. (1)

4.2.4 Gee TWEE redes waarom die deeg in PRENT B gekrimp het nadat dit gebak is. (2)

4.2.5 Identifiseer die versiering van die vrugtetertjie in PRENT C. (1)

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

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

Jy is die gasheer van 'n aandete en die hoofgereg is skaapvleispotjiekos.

4.3.1 Stel die mees geskikte skaapvleissnitte vir die potjiekosgereg voor. (3)

4.3.2 Identifiseer en beskryf die gaarmaakmetode wat gebruik word om die skaapvleis gaar te maak. (3)

4.3.3 Noem TWEE kwaliteitseienskappe van die vet en tekstuur van skaapvleis. Tabuleer jou antwoorde soos volg:

VET	TEKSTUUR
(2)	(2)

(4)

4.4 Verduidelik hoe die verlies aan sarkoplasma tydens die bereiding en gaarmaak van die vleissnitte vir die potjiekosgereg voorkom kan word. (3)

4.5 Lees die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Mpumzale Troue 50 gaste 24 Augustus 2023, vanaf 14:00 tot 21:00	
ITEM	**PRYS**
VOEDSEL- EN DRANKKOSTE	
Voedsel	R4 500,00
Troukoek	R1 200,00
Drankies	R3 000,00
HUUR	
Musiek en vermaak	R1 500,00
Groot tent en Tiffany-stoele	R4 500,00
Lasergesnyde naamkaartjies	R600,00
Blomme	R500,00
Tydelike personeel (Kelners x 5 @ R100,00 per uur)	

4.5.1 Bereken die arbeidskoste vir die duur van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

4.5.2 Identifiseer TWEE items wat deel uitmaak van die oorhoofse koste. (2)

4.5.3 Bereken die totale koste van die troue. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

SA EXAM PAPERS

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Bespreek die rolle en verantwoordelikhede van 'n nag-ouditeur. (2)

5.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Statistiek Suid-Afrika het in 'n verslag aangedui dat die totale inkomste vir die hotelsektor in Julie 2022 laer was as die totale inkomste in Julie 2019, terwyl besetting ook afgeneem het.

5.2.1 Verduidelik hoe die bemarkingsdepartement se personeel in die gasvryheidsbedryf klante kan lok om verkope te verhoog. (4)

5.2.2 Noem en beskryf TWEE nie-inkomstegenererende areas in 'n akkommodasie-onderneming wat 'n bydrae maak tot 'n verhoging in inkomste as gevolg van die positiewe beeld wat dit skep. (4)

5.2.3 Noem VIER maniere waarop 'n hoër inkomste in die hotelsektor tot die Suid-Afrikaanse ekonomie kan bydra. (4)

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

Tydens 'n onlangse besoek aan Kaapstad, het Thandi en Thabo die land se kulinêre cuisine ervaar deur verskillende voedselstalletjies te besoek en gebruik te maak van die jongste motorfietsbestuurderdienste. Die motorfietsbestuurders het ook as voedselgidse gedien. Thandi en Thabo het saamgespan om hierdie besigheidsidee vir jong voedselentoesiaste na die Durban-strandfront te bring. Hulle het met drie motorfietsbestuurders en 10 voedselstalletjies, wat spesialiseer in 'n verskeidenheid cuisine, begin. Hulle wil die hele strandfront-area vanaf die Suncoast Casino tot Ushaka Marine World binne ses maande bedien. Thandi en Thabo wil ook die dienste na ander provinsies uitbrei.

5.3.1 Identifiseer die teikenmark. (1)

5.3.2 Ontwikkel 'n sakeplan vir Thandi en Thabo se besigheidsidee, onder die volgende opskrifte:

(a) Besigheidsbeskrywing (2)

(b) Personeelplan en posbeskrywings (4)

5.3.3 Stel VIER bekostigbare visuele bemarkingsmiddele voor wat hulle kan gebruik om hulle besigheid te bemark. (4)

5.3.4 Noem VYF eienskappe van 'n goeie visuele bemarkingsmiddel. (5)
[30]

Downloaded from eduresourceza.com

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

6.1.1 Regverdig waarom die wyn in die prentjie hierbo as 'n vonkelwyn geklassifiseer word. (1)

6.1.2 Stel 'n witdruif-kultivar voor wat gebruik kan word om die wyn hierbo te produseer. (1)

6.1.3 Noem TWEE metodes om vonkelwyn te produseer. (2)

6.1.4 Noem die graad van soetheid vir ELK van die volgende:

(a) Sec (1)

(b) Doux (1)

6.1.5 Maak 'n lys van VIER algemene vereistes vir 'n binneverbruik(op die perseel)-dranklisensie. (4)

6.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vraag.

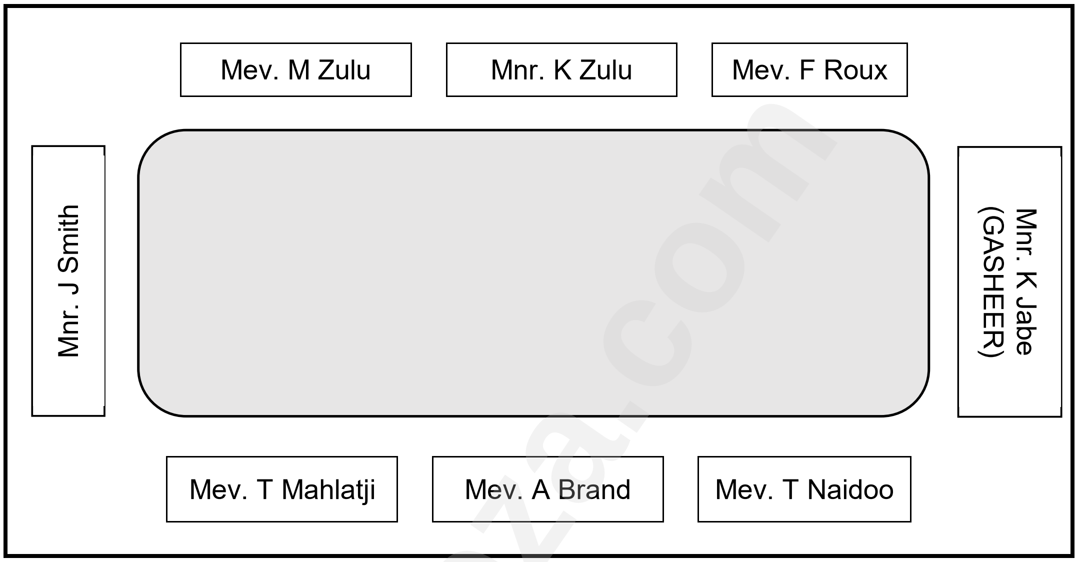
Beskryf die algemene reëls vir die bereiding van skemerkelkies wanneer die metode in die prentjie hierbo gebruik word. (5)

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Downloaded from eduresourceza.com

6.3 Bestudeer die diagram van 'n tafelsitplekplan vir 'n formele funksie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.3.1 Gee die naam van die gas wat soos volg bedien gaan word:

(a) Eerste (1)

(b) Vierde (1)

(c) Laaste (1)

6.3.2 Noem VYF riglyne om te volg wanneer 'n lokaal vir 'n formele funksie opgestel word. (5)

6.3.3 Verduidelik hoe die gaste by die restaurant gegroet en verwelkom sal word. (4)

6.4 Verduidelik hoe jy 'n gas sal hanteer wat tydens restaurantdiens met 'n kelner flirt. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Downloaded from eduresourceza.com
SA EXAM PAPERS