



**[eduresourceza.com](http://eduresourceza.com)**

Downloaded from eduresourceza.com



# **NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT**

## **GRAAD 12**

### **SEPTEMBER 2023**

#### **GASVRYHEIDSTUDIES**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.

Downloaded from eduresourceza.com

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

|             |                                                                         |      |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------|------|
| AFDELING A: | Kortvrae (Alle onderwerpe)                                              | (40) |
| AFDELING B: | Kombuis- en restaurantbedrywighe;<br>Higiëne, veiligheid en sekuriteit. | (20) |
| AFDELING C: | Voeding en spyskaartbeplanning;<br>Voedselkommoditeite                  | (80) |
| AFDELING D: | Sektore en loopbane;<br>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.

## AFDELING A

## VRAAG 1

## 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 'n Goeie bron van proteïne is ...

- A lemoene.
- B pampoen.
- C vleis.
- D mielieblom.

**ANTWOORD: 1.1.11 C**

1.1.1 Tipe geleentheid wat NIE in die funksie lokaal van 'n hotel gehou word NIE:

- A Mediese konferensie
- B Kuns-uitstalling
- C Matriekafskeid
- D Personeel etes

(1)

1.1.2 'n Voorbeeld van 'n werknemer wat sy/haar waaksaamheid, wat veiligheid en sekuriteit in die werkplek betref, beoefen:

- A Moet nooit met klante argumenteer nie, maar hanteer klagtes op 'n professionele manier
- B Werk saam met kollegas deur tydens spitstye hulp aan te bied
- C Rapporteer onmiddellik ongewone gedrag of insidente van verdagte persone aan toesighouer
- D Bereid om oortyd te werk sonder ekstra betaling

(1)

1.1.3 Die beste keuse vir 'n slaai van 'n Joodse gas:

- A Biltong-en-Fetaslaai
- B Geroosterde Groente-en-Pastaslaai
- C Keisierslaai
- D Garnale-en-Avokadoslaai

(1)

1.1.4 Oorhoofse koste van 'n spysenieringsbesigheid kan die volgende insluit:

- A Huur van eiendom; advertensies
- B Belasting; salarisse van sjefs
- C Lone van afleweringpersoon; elektrisiteit
- D Koste van bestanddele; skryfbehoeftes

(1)



- 1.1.5 Identifiseer die korrekte toerusting vir gueridon-diens:
- A Kleinbordjie en servet
  - B Lepel en vurk
  - C Trollie en gasbrander
  - D Voorsnyes en -vurk
- (1)
- 1.1.6 Eg Suid-Afrikaanse nageregte:
- A Malvapoeding; palmiers
  - B Sjokolade soufflé; roomys met bessiesous
  - C Melktert; wit sjokolade-truffels
  - D Koeksisters; Malvapoeding
- (1)
- 1.1.7 Die korrekte volgorde vir die skryf van die volgende geregte vir 'n hoofgang:
- A Groenslaai; Kapokaartappels; Geroosterde Peper Filet; Geroosterde Groente
  - B Geroosterde Peper Filet; Kapokaartappels; Geroosterde Groente; Groenslaai
  - C Geroosterde Peper Filet; Groenslaai; Kapokaartappels; Geroosterde Groente
  - D Kapokaartappels; Geroosterde Peper Filet; Geroosterde Groente; Groenslaai
- (1)
- 1.1.8 Crudités, as snoephappies bedien, bestaan uit ... en word met 'n gekeurde doopsous bedien.
- A rou groente
  - B gekrummelde hoender
  - C rysballetjies
  - D sout beskuitjies
- (1)
- 1.1.9 'n Longinfeksie wat 'n voedselhanteerder maklik by 'n medewerker wat gereeld hoes en nies kan opdoen:
- A Hepatitis A
  - B Klierkoors/Buiktifus
  - C Cholera
  - D Tuberkulose
- (1)
- 1.1.10 Die aanvanklike baktemperatuur vir sjokolade-éclairs:
- A 160–180 °C
  - B 180–190 °C
  - C 200–220 °C
  - D 230–240 °C
- (1)



## 1.2 PAS-ITEMS

Kies 'n voorbeeld van 'n gereg uit KOLOM A wat die beste by die gang/plek op die spyskaart in KOLOM B pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–H) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.7 I.

| KOLOM A<br>GEREG        | KOLOM B<br>GANG/PLEK OP DIE SPYSKAART |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1.2.1 Bief Stroganoff   | A Hors d'œuvres                       |
| 1.2.2 Makrolletjies     | B Sop                                 |
| 1.2.3 Suurlemoen Sorbet | C Vis                                 |
| 1.2.4 Gebakte Alaska    | D Palet-reiniger                      |
| 1.2.5 Consommé Royal    | E Hoofgereg                           |
| 1.2.6 Tongvis Meunière  | F Nagereg                             |
|                         | G Friandise                           |
|                         | H Kaas en beskuitjies                 |

(6 x 1) (6)

## 1.3 PASITEMS

Kies die voedselitems uit KOLOM B wat die beste by die hoof-preserverings-metode in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–F) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.3.5 G.

| KOLOM A<br>HOOFPRESERVERINGSMETODE | KOLOM B<br>VOEDSELITEMS |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1.3.1 Beroking                     | A Komkommer             |
| 1.3.2 Hoë konsentrasie van suiker  | B Cheddarkaas           |
| 1.3.3 Droging                      | C Olyfolie              |
| 1.3.4 Hoë konsentrasie van asyn    | D Appelkooskonfyt       |
|                                    | E Spek                  |
|                                    | F Bokkems               |

(4 x 1) (4)



**1.4 EENWOORD-ITEMS**

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

- 1.4.1 Ongelamineerde deeg, wat gebruik word om Corniese pasteitjies te berei
- 1.4.2 Vierkante van chouxdeeg, diepvet gebraai en bestuif met versiersuiker
- 1.4.3 'n Gom afkomstig van seewier wat gebruik word om vegetariese disse te stol
- 1.4.4 'n Mengsel van gesmelte sjokolade en room wat gebruik kan word as 'n vulsel of om soet geregte mee te glaseer
- 1.4.5 Die tipe spyskaart geskik vir 'n formele aansitete vir 'n banket van 200 pax
- 1.4.6 Die Franse term vir baie droë vonkelwyn
- 1.4.7 Die lamsnit wat vir noisettes gebruik word
- 1.4.8 Die Wet wat vereis dat 'n werkgewer 'n werkomgewing moet skep en behou wat veilig en sonder risiko's vir die gesondheid van die werkers is
- 1.4.9 'n Rooi druif-variëteit, uniek aan Suid-Afrika
- 1.4.10 'n Plaaslike nie-alkoholiese drankie wat uit 'n dun, drinkbare meliemeel pap bestaan (10 x 1) (10)

**1.5 KEUSES**

Kies VYF rooiwijn kultivars uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–I) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Cabernet Sauvignon
- B Pinot Noir
- C Chardonnay
- D Colombar
- E Riesling
- F Merlot
- G Sauvignon blanc
- H Shiraz
- I Cinsaut

(5 x 1) (5)



## 1.6 VOLGORDE

Herrangskik hierdie VYF stappe van bereiding van 'n bakkersvla in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Gooi die mengsel terug in die kastrol en verhit oor matige hitte, klits aanhoudend, totdat dit verdik
- B Plaas plastiese film bo-oor om te verhoed dat 'n vel vorm
- C Verhit melk in 'n kastrol tot kookpunt
- D In 'n mengbak meng 'n klein bietjie van die melk met eiergele, suiker en mielieblom
- E Gooi die melk stadig by die eiermengsel (5 x 1) (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

**VRAAG 2**

- 2.1 Bestudeer die resensie van gaste by 'n hotel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Slegte ervaring @ Ooskus 5-Ster hotel**

Resensie van Ooskus Strand en Spa Oord  
Geskryf op 18 Julie, 2022

Waar begin ek? Soos in baie resensies genoem moet dit beslis nie as 'n 5\* oord geklassifiseer word nie. Die hoofbuffet was uiters besig en al die 'al a carte' restaurante was ook buffets. Ons het ook baie vlieë en insekte op die kos gesien.

Teen die tweede dag van ons vakansie was ek platgetrek met erge naarheid en diarree. Dit het nie opgehou totdat ons terug in Engeland was nie. Dit het ons vakansie heeltemal bederf.

Ek het probeer om voort te gaan om die meeste van ons vakansie te maak ten spyte van hoe verskriklik ek gevoel het, maar dit is nog moeiliker gemaak deur die ernstige gebrek aan openbare toilette wat op die oord geleë is. Dit was veral duidelik in al die restaurante, waar daar geen toilette was nie.



- 2.1.1 Identifiseer die aansteeklike siekte wat die gaste tydens hul vakansie opgedoen het. (1)
- 2.1.2 Behalwe vir diarree, noem nog DRIE klassieke simptome van die siekte in VRAAG 2.1.1 genoem. (3)
- 2.1.3 Verduidelik hoe die siekte, genoem in VRAAG 2.1.1 aan die gaste oorgedra kon word. Gee DRIE voorbeelde. (3 x 2) (6)
- 2.2 Ten minste 70% van kommunikasie vind deur liggaamstaal en stemtoon plaas.
- Motiveer waarom hotelpersoneel spesiale aandag aan liggaamstaal behoort te gee deur na die volgende te verwys:
- 2.2.1 Suid Afrika staan as die "reënboognasie" bekend (2)
- 2.2.2 Ons ontvang baie internasionale gaste (2)
- 2.2.3 Groet van gaste (2)
- 2.3 Stel VIER maniere voor hoe die gebruik van rekenaars, oor die algemeen, die kontrole en beheer in 'n gasvryheidsonderneming kan verbeter. (4)

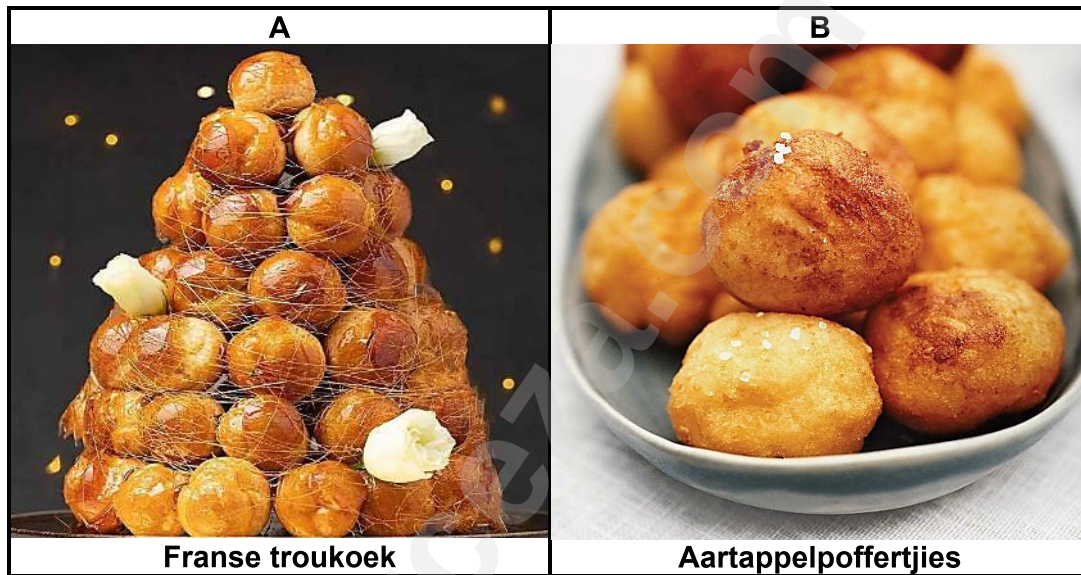
**TOTAAL AFDELING B: 20**



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

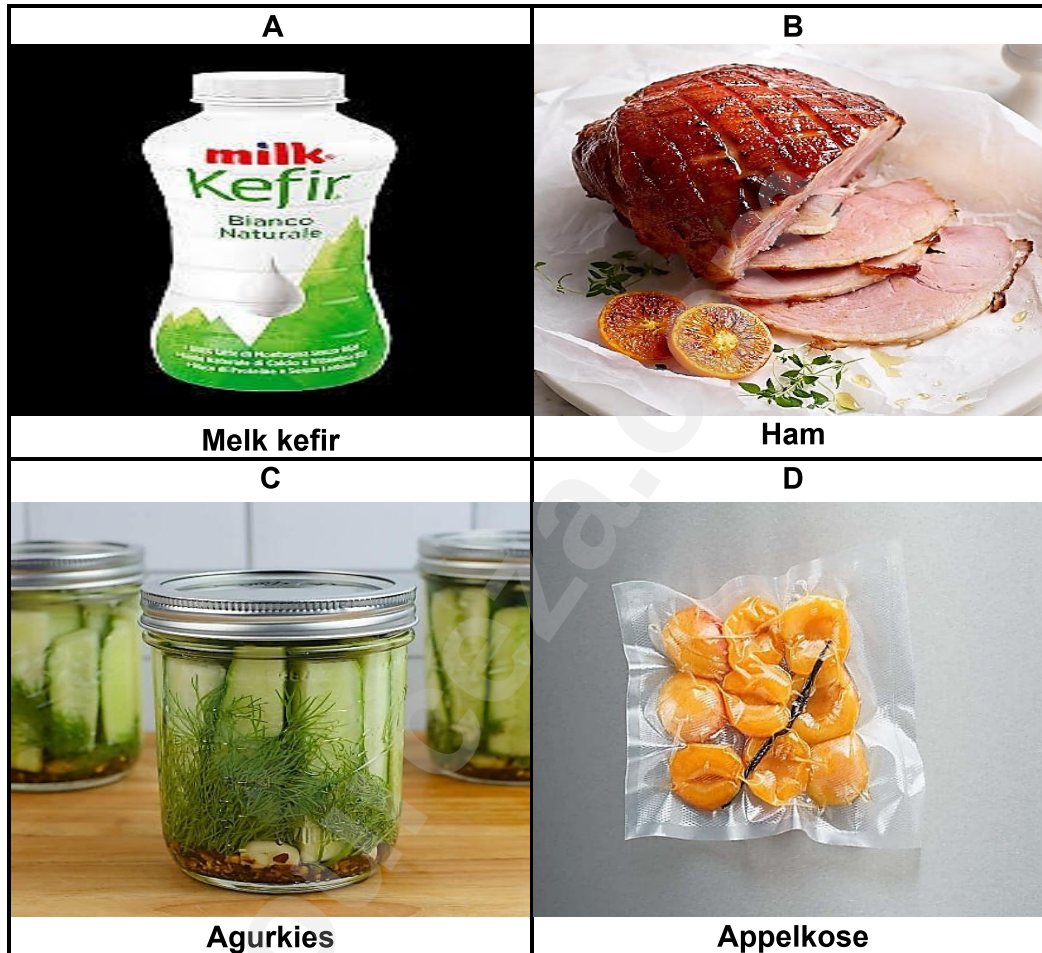
**VRAAG 3**

- 3.1 Bestudeer die prente van chouxdeeg-produkte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.1.1 Gee die Franse term vir die Franse troukoek. (1)
- 3.1.2 Beskryf kortliks die bereidingsmetode van chouxdeeg. (3)
- 3.1.3 Beklemtoon die veelsydigheid van chouxdeeg deur na die twee geregte wat geïllustreer is te verwys. (2 x 2) (4)
- 3.1.4 Stel vir 'n geskikte ... vir die Franse troukoek voor.
- (a) vulsel
  - (b) bolaag
  - (c) garnering (3)
- 3.1.5 Stel TWEE verskillende gange op die spyskaart voor waar die aartappelpoffertjies bedien kan word. (2)

- 3.2 Bestudeer die prente van gepreserveerde voedselitems hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.2.1 Onderskei tussen elke voedselitem se hoofpreserveringsmetode soos hierbo geïllustreer. (4 x 1) (4)
- 3.2.2 Noem VIER voordele van preservering van voedsel. (4)
- 3.2.3 Beveel DRIE verskillende maniere aan om die flesse te steriliseer om die agurkies te preserveer. (3)
- 3.2.4 Stel nog DRIE maniere voor waarop die appelkose gepreserveer kan word. (3)
- 3.2.5 Gee die naam van die bymiddel wat gebruik kan word om die agurkies te preserveer. (1)
- 3.3 Onderskei tussen die volgende tipes vegetariërs deur aan te dui watter diereprodukt in hulle dieet INGESLUIT word.
- 3.3.1 Pollo-vegetariër
- 3.3.2 Lakto-vegetariër
- 3.3.3 Pesco-vegetariër (3)

- 3.4 Gee EEN rede vir elk van die volgende prosedures wanneer droë nierbone gaargemaak word:

3.4.1 Week oornag voordat dit gekook word (2)

3.4.2 Gooi die vloeistof waarin dit geweek was weg, en maak die bone in vars water gaar (1)

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

| Die volgende inligting is in verband met 'n aandete spyskaart vir 50 gaste. |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Voedselkoste                                                                | R2 500  |
| Oorhoofse koste                                                             | R1 500  |
| Arbeidkoste                                                                 | R2 300  |
| Verkoopprys                                                                 | R10 000 |

3.5.1 Bereken die totale werklike koste van die spyskaart. Toon ALLE berekeninge. (2)

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

3.5.3 Bereken die bruto wins persentasie van die verkope. Toon ALLE berekeninge. (2)

**[40]**

## VRAAG 4

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

| <b>Spyskaart</b>                                       |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| <b>Tafelberg Aandete</b>                               |  |
| Biltong-en-sampioensop<br>Broodstokkies                |  |
| Garnale Tempura in Knoffelsuurlemoen-bottersous<br>XXX |  |
| Geroosterde Filet<br>Geroomde Spinasie<br>Koolslai     |  |
| Gebraaide aartappelwiggies<br>Sampioensous<br>XXX      |  |
| Brood-en-Botterspoeding<br>Vlasous<br>XXX<br>Koffie    |  |
| <b>10 Januarie 2023</b>                                |  |
| <b>R450 per persoon</b>                                |  |

4.1.1 Identifiseer die tipe spyskaart. Motiveer jou antwoord. (2)

4.1.2 Lewer krities kommentaar op swak keuses van geregte deur na die seisoen, kleur, balans tussen ryk en ligte geregte en verskeidenheid te verwys. Stel geskikte veranderinge voor om die spyskaart te verbeter. Tabuleer jou antwoord soos volg:

|     | KRITERIA       | KOMMENTAAR<br>OOR SWAK<br>KEUSES | VERANDERINGE |
|-----|----------------|----------------------------------|--------------|
| (a) | Seisoen        | (1)                              | (2)          |
| (b) | Kleur          | (1)                              | (2)          |
| (c) | Balans         | (1)                              | (2)          |
| (d) | Verskeidenheid | (1)                              | (2)          |

(12)

4.1.3 Identifiseer DRIE foute wat in die skryfstyl van die spyskaart gemaak is. (3)

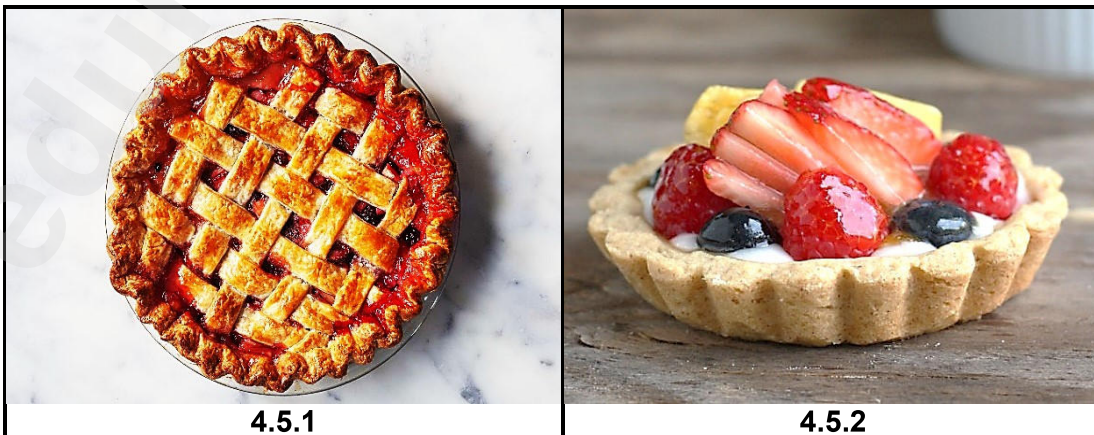
4.1.4 Gee TWEE redes waarom hierdie spyskaart NIE geskik is vir Joodse gaste NIE. (2)



- 4.2 Bestudeer die prente van 'n klassieke Franse nagereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Identifiseer die nagereg. (1)
- 4.2.2 Stel 'n bedienstyl vir hierdie gereg voor waar die personeel hulle bedieningsvaardighede aan die gaste kan wys. (1)
- 4.2.3 Stel DRIE verskillende maniere voor om hierdie gereg te garneer. (3)
- 4.3 Voorspel die effek van elk van die volgende op die tekstuur van 'n gelatien nagereg:
- 4.3.1 Gelatien mengsel was gekook (1)
- 4.3.2 Water is met lemoensap vervang (2)
- 4.3.3 Rou, gerasperde pynappel is gebruik (2)
- 4.3.4 Gelatien was by warm eivla gevoeg (1)
- 4.4 Gee TWEE wenke om te keer dat filodeeg tydens voorbereiding uitdroog. (2)
- 4.5 Stel 'n geskikte manier voor om elk van volgende geregte te glanseer.



4.5.1

4.5.2

(2)

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



**Japannese Kobe Beesvleis – die duurste vleis ter wêreld**

- 4.6.1 Identifiseer die vleissnit uit die agterkwart wat geïllustreer word. (1)
- 4.6.2 Identifiseer EEN uitsonderlike kwaliteit van die Kobe beesvleis wat in bogenoemde prent sigbaar is. (Gebruik die korrekte kookkuns term.) (1)
- 4.6.3 Beveel die mees geskikte gaarmaakmetode vir bogenoemde vleissnit aan. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.6.4 Kies tussen 'n rooiwyn-reduksiesous en 'n romerige knoffelsous om saam met die Kobe biefstuk te bedien. Motiveer jou antwoord. (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE;  
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

**VRAAG 5**

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



5.1.1 Dui aan watter prente verteenwoordig die ... areas van 'n hotel.

- (a) inkomstegenererende (2)
- (b) nie-inkomstegenererende (2)

5.1.2 Maak 'n lys van DRIE verskillende tipe funksies wat in die vertrek wat in prent **B** uitgebeeld word, gehou kan word. (3)

5.1.3 Identifiseer die afdeling van die hotel wat deur prent ... verteenwoordig word.

- (a) **A**
- (b) **C**
- (c) **D** (3)

- 5.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Santino is 28 jaar oud. Hy is 'n branderplankryer en hou van sy onafhanklike leefstyl om deur die wêreld te reis. Deel van fiks bly eet hy gesond en beoefen meditasie. Hy doen verskeie deeltydse werke soos die skryf van artikels vir sporttydskrifte, werk as kroegman, instandhoudingswerk by hotelle en het selfs een keer gehelp om aarbeie, toe hy in Europa was, te oes. Almal is lief vir Santino omdat hy so energiek is en dikwels die lewe en siel van 'n partytjie is.



Santino droom daarvan om 'n organiese vegetariese restaurant by 'n gewilde hotel in Hawaii te besit en te bestuur.

- 5.2.1 Lewer krities kommentaar op Santino se geskiktheid om 'n entrepreneur te wees deur na die gegewe inligting te verwys. (4)
- 5.2.2 Gee raad aan Santino oor al die inligting wat hy nodig het om 'n sakeplan saam te stel, sodat hy 'n suksesvolle organiese vegetariese restaurant op die been kan bring en bestuur. (4)
- 5.3 Stel VIER riglyne vir jong entrepreneurs voor om hul Instagram-rekening as 'n suksesvolle bemarkingsinstrument te gebruik. (4)
- 5.4 Gee VIER algemene reëls oor hoe om gaste se klagtes in 'n restaurant te hanteer. (4)
- 5.5 Verduidelik hoe die volgende situasies moet hanteer word.
- 5.5.1 'n Gas bestel 'n hoender-schnitzel met kaassous maar kry 'n sampioensous met die schnitzel. (2)
- 5.5.2 'n Sakeman wat op sy eie eet, terwyl hy op sy skootrekenaar werk. (2)

[30]

**VRAAG 6**

- 6.1 Dui die tipe wyn en/of ander drankie aan wat met elk van onderstaande terme geassosieer word:
- 6.1.1 Method Cap Classique
  - 6.1.2 Barista
  - 6.1.3 Fino
  - 6.1.4 Gewürztraminer
  - 6.1.5 Solera-sisteem
  - 6.1.6 Vodka en Tamatiesap (6)
- 6.2 Gee VIER riglyne vir die storing van wyn om die kwaliteit te behou. (4)
- 6.3 Skryf stap vir stap neer hoe 'n kelner alkoholvrye geblikte of gebottelde drankies vir gaste moet skink en bedien. (4)
- 6.4 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
- Mnr. Mpumlo beplan om sy eie restaurant oop te maak. Hy wil wyn en ander drankies verkoop en is besig om vir 'n dranklisensie aansoek te doen.
- 6.4.1 Voorsien mnr. Mpumlo van raad vir die tipe lisensie waarvoor hy moet aansoek doen. (1)
  - 6.4.2 Motiveer jou keuse van dranklisensie en verduidelik die wetlike vereistes daarvan. (2)
  - 6.4.3 Mnr. Mpumplo beplan om 'n 'kurkfooi' op sy wynlys by te voeg. Verduidelik waarom party klante verplig sal wees om 'n 'kurkfooi' te betaal. (2)



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



6.5.1 Vergelyk die twee bedienstyle wat in die bostaande prente uitgebeeld word deur na die volgende te verwys:

- (a) Naam van elke styl (2)
- (b) Vlak van vaardigheid deur kelners benodig (2)
- (c) Tafel dek (2)

6.5.2 Maak 'n lys van DRIE vereistes wat oorweeg moet word wanneer tafels geskuif moet word vir bedienstyl **A**. (3)

6.6 Stel 'n restaurant beleid saam vir kelners wat betref foonkies wat deur klante betaal word. (2)

[30]

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**