



eduresourceza.com

Downloaded from eduresourceza.com



basic education

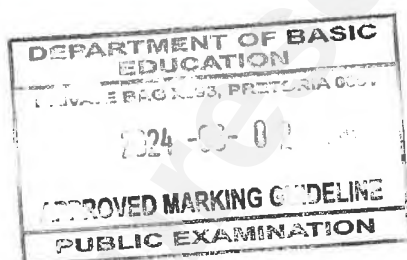
Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2024

NASIENRIGLYNE



PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

02 June 2024

02 June 2024

02 June 2024

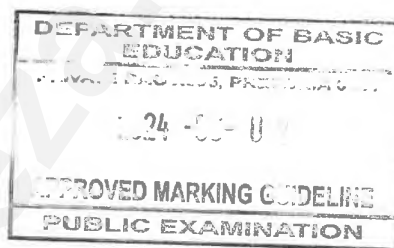
AFDELING A**VRAAG 1: KORTVRAE****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M27	F81
1.1.2	C✓	M132	F163
1.1.3	D✓	M99	F178
1.1.4	A✓	M175	F31
1.1.5	C✓	M15	F135
1.1.6	A✓	M122	F185
1.1.7	A✓	M63	F
1.1.8	D✓	M69	F16
1.1.9	B✓	M192	F36
1.1.10	A✓	M179	F

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓
1.2.2	F✓
1.2.3	H✓
1.2.4	B✓
1.2.5	C✓
1.2.6	A✓
1.2.7	I✓



M136-
139
F147-
159
(7)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Halaal✓	M 44	F3
1.3.2	Neute✓	M 105	F179
1.3.3	Gasheer/Gasvrou✓	M193	F36
1.3.4	Pasteurisasie✓	M150	F169
1.3.5	Soet broskors/Pâte sucrée✓	M113	F108
1.3.6	Eerlikheid/Integriteit/Betroubaarheid/Lojaliteit✓	M29	F86
1.3.7	BBP/Bruto Binnelandse Produk✓	M1	F108
1.3.8	Funksie/Konferensielokaal/Restaurant/Banketlokaal/raadsaal✓	M2	F109
1.3.9	Allergie✓	M50	F4
1.3.10	Maitre d'hôtel/Hoofkelner/Kelner✓	M190	F11 (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 A✓C✓E✓G✓

Enige volgorde

M60
F20
(4)

1.4.2 B✓ C✓E/F✓

Enige volgorde

M194
F37
(3)

1.5 VOLGORDE

1.5.1 D✓A✓B✓E✓F✓C✓

In die korrekte volgorde

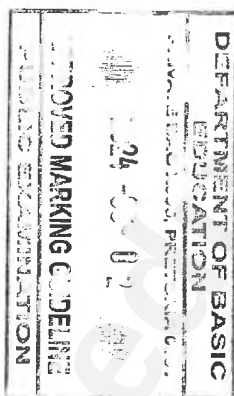
M85-
87
F199
(6)

TOTAAL AFDELING A**[40]**

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

VRAAG 2

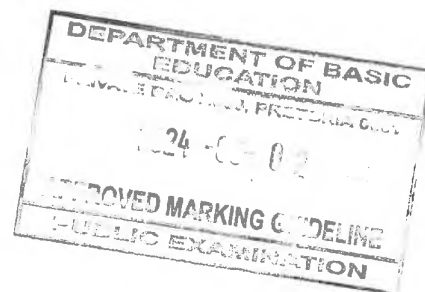
- 2.1 2.1.1 - Bacterieë✓ (Salmonella, Staphylococcus, Clostridium en Escherichia coli) Voedselvergiftiging
- Virale infeksies✓ (Rota virus)
- Parasiete✓
- VIGS✓
- Dwelmiddels✓ M23
- Besmette voedsel, drankies/water of chemikalieë bv. kwik, F77
aspirien en sekere antibiotika✓ (Enige 2) (2)
- 2.1.2 - Diarree/loopmaag✓
- Braking✓
- Maagpyn/maagkrampe✓
- Hoofpyn✓
- Koors✓
- Dehidrasie✓
- Naarheid✓ M23
- Spierkrampe✓ F77
- Duiseligheid/lae bloeddruk✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 - Die voedselhanteerder /personeel moenie werk as hulle diarree het nie/ personeel moet werkgewer inlig✓
- Goeie persoonlike higiëne is van uiterste belang✓/
was hande / saniteer na besoek aan die toilet/ hantering van afval/nadat jy aan jou lyf, hare en neus geraak het✓
- Was en ontsmet hande apparaat en werkoppervlakte nadat daar met rou vleis of pluimvee gewerk is✓
- Voedsel moet goed gaargemaak word✓
- Elimineer insekte en knaagdiere uit die kombuis✓
- Voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging van voedsel/
hou koue voedsel in die yskas/ voedsel wat by 18 °C moet wees, moet in die vrieskas gestoor word✓
- Hou voedsel bedek✓
- Hou voedsel onder 5 °C of bokant 60 °C/Hoë temperature vernietig bakterieë/ hou voedsel uit die gevaarzone✓
- Vermyn kruisbesmetting tussen rou en gaar voedsel/ skei rou en gaar voedsel/gebruik afsonderlike werksareas vir rou en hoë risiko voedsel✓
- Gebruik gaas voor vensters om insekte en voëls uit te hou ✓
- Moenie voedsel op die vloer stoor nie ✓
- Moenie toelaat dat rommel ophoop nie✓
- Hou deksels op vullisblikke✓ M24
- Voedselinstansie moenie voedsel wat bederf is gebruik nie✓ F77
(Enige 3) (3)



2.2 2.2.1

Goeie✓	Swak✓
Professionele etiek en uitnemende diens	
- Kelner luister na die gas/ignoreer nie die gas✓ - Die kelner is produktief✓ - Hy het die kos aan die gaste bedien✓	- Die kelner wys nie respek en professionele houding teenoor die gaste nie✓ - Hy is nie waaksaam/sensitief vir die gas se behoeftes nie✓ - Kelner se liggaamstaal/postuur lyk negatief/ handgebaar/skouers optrek vir gaste/gesigsuitdrukking✓ - Hy argumenteer met die gaste/ gebrek aan selfbeheer✓ - Voldoen nie aan verwagting van die gaste nie✓ - Gaste lyk nie tevrede met die diens nie✓
Voorkoms	
- Hy dra 'n skoon uniform✓ - Hy dra 'n uniform ooreenkomstig die restaurant vereistes✓ - Hare is uit die gesig✓ - Hoed geskeer en skoon✓ - Hy dra nie juwele nie✓	- Sy hemp is nie wit nie✓ - Hy dra nie 'n diendoek nie✓

(1 punt vir Goed of Swak+ enige 4 korrekte evaluasie)

M30
F86
(5)


- 2.3
- Die soort instansie bepaal die bedieningstyl wat deur die restaurant aangebied word✓/ indien 'n formele restaurant Gueridon diens aanbied kan mens verwag om baie meer te betaal vir geregte en professionele diens te ontvang✓
 - Hoe meer 'n kliënt dus betaal vir uitstekende diens of die soort diens, hoe meer wins maak die restaurant✓
 - Kitskosplekke lewer beperkte diens aangesien hulle doel is om voedsel so vinnig as moontlik aan gaste te lewer ✓ dus sal minder geld gemaak word
 - Die prys van geregte is gekoppel aan diens✓/hoe duurder die gereg hoe beter behoort die diens te wees ✓
 - Die bestuur besluit watter vlak van diens hulle by die restaurant wil aanbied✓/ kan besluit op gesofistikeerde diens of met 'n hoë vlak van kliëntediens of kitskos met beperkte diens ✓
 - Die vlak van opleiding verskil✓/ goed opgeleide kelners werk in gesofistikeerde restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir diens✓
 - Goeie vlakke van diens sal positiewe 'word of mouth' bevorder wat die hoeveelheid gaste sal laat toeneem asook 'n toename in wins sal beteken✓
 - Wanneer diens goed is sal gaste bereid wees om meer daarvoor te betaal ✓

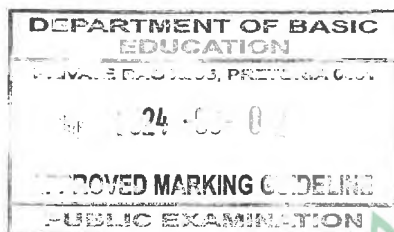
M33
F91
(4)

- 2.4 Die rekenaarsstelsel help:
- Verkope van geregte aanteken en gereg analise doen ✓
 - Spyskaartontleding sal winsgewendheid van gewilde spyskaartitems verhoog ✓
 - Projekteer die bestanddele koste sowel as die produksiekoste en bereken die verkoopprijs ✓
 - 'n Aanlynwoordeboek kan die name van bestanddele vertaal van ander tale na Engels/ spelfoute kan reggemaak word✓
 - Ontwikkeling en verandering van resepte/spyskaarte word vereenvoudig/ makliker gemaak ✓
 - Stoor en opspoor van resepte/spyskaarte en bestanddele maklik op✓
 - Stel bestellyste maklik en akkuraat op✓
 - Metriek omskakeling van bestanddele word outomaties gedoen✓
 - Druk porsiegroottes op 'n resep, wat beplanning vir funksies makliker maak✓
 - Bepaal die voedingswaarde van voedsel✓
 - Spaar tyd✓
 - Maak papierwerk minder ✓

M38
F99-
100
(3)

(Enige 3)

TOTAAL AFDELING B: 20



Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

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

VRAAG 3

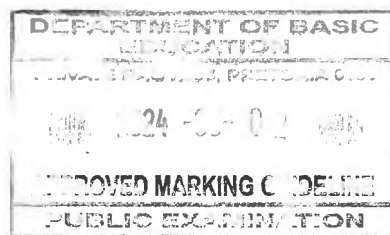
- | | | | |
|-----|-------|--|--------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | 2-5 happies per persoon✓ | M74
F16
(1) |
| | 3.1.2 | <p>(a) Kleur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sleg/Nee/ baie min kleurvariasie✓ - Vla pannekoeke, Sjokolade-ganache-koek en Suurlemoenmeringuetert is soortgelyk in kleur naamlik geel en bruin.✓ - Die Rafelvark-tacos en Lamsribbetjies is bruin✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p> <p>(b) Soort funksie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sommige happies is nie geskik vanweë hulle grootte/ sommige happies is nie hapgrootte hors d'oeuvres✓/ die volgende voedsel is nie hapgrootte Rafelvark Tacos, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek✓ - Die Lamsribbetjies het bene en dit kan moeilik wees om van die bene ontslae te raak tydens die skemerkelfunksie ✓ - Die voedsel wat gaste se vingers kan vuilmaak✓/ morserig ✓Lamsribbetjies, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek ✓ - Eetgerei en breekware sal benodig word wanneer hierdie geregte op 'n spyskaart geëet word ✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p> | M128
F69
(2) |
| | 3.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik 'n verskeidenheid apparaat om happies aan te bied/ gebruik opdienborde, Sjinese lepels, klein glasies, ens.✓ - Moenie te veel voedsel op die borde plaas nie✓ - Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjies, eweredig gespasieerde rye of in 'n patroon wat goed op die oog val✓ - Oorweeg dit om verskillende kleure, smake en teksture op die borde te hê✓ - Gebruik verskillende vlakke en hoogtes vir visuele aantreklikheid✓ - Verskaf genoeg spasie rondom die tafels✓ - Sluit warm en koue happies in✓ - Plaas nagereghappies op aparte borde✓ - Garneer die happies aantreklik/ happies moet aantreklik lyk✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p> | M75
F16
(3) |



- 3.1.4
- Lamsribbetjies/Soesji-rolletjie bevat vet/ is gediepbraai, wat geregte ongesond maak✓ diabete moet vetinname beperk✓
 - Rafelvark Tacos kan hoog in cholesterol wees vanweë marmering✓/ diabete moet vet beperk, veral versadigde vet en cholesterol✓
 - Sushi word gemaak met wit rys wat verfynde stysel is✓/ diabete moet verfynde stysel beperk/vermy ✓
 - Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek bevat verfynde stysel, vet, cholesterol en suiker✓/diabete moet vet, cholesterol, suiker en verfynde stysel in die voorbereiding van nageregte vermy✓
 - Bedruipsous vir Lamsribbetjies bevat baie sout en suiker ✓ diabete moet sout en suikerinname beperk✓ (Enige 5)
- M48
F5
(5)
- 3.2
- Die aantal personeellede benodig vir 'n formele banketfunksie kan meer wees/ aantal gaste wat dit bywoon sal die aantal personeel wat benodig word bepaal✓
 - Die soort personeel, Kombuispersoneel, Restaurant- en kroegpersoneel✓
 - Die kapasiteit en vaardigheidsvlak van die personeel moet oorweeg word✓ (Enige 2)
- M46
F10
(2)
- 3.3
- 3.3.1
- Koedoe✓
 - Springbok✓
 - Blesbok✓
 - Impala✓
 - Duiker✓
 - Bokke✓
 - Ystervark✓
 - Vlakvark✓
 - Bosvark✓
 - Konyn/haas ✓
 - Eland ✓
 - Waterbok✓
 - Gemsbok✓
-
- (Enige 2)
- M79
F189
(2)
- 3.3.2
- Die wildsvleis moet bardeer word omdat die vleis maer is/ afwesigheid van vet of marmering✓
 - Dit sal tot geur bydra✓
 - Dit voorkom uitdroging van wildsvleis/ die vleis droog uit tydens gaarmaak ✓ dra by tot sappigheid✓
 - Verbeter die voorkoms✓
 - Verminder die wilde smaak✓ (Enige 2)
- M79
F189
(2)
- 3.3.3
- Draai vleis toe in plastiek/ vakuum verpak/ vrieskassakkies✓
 - Maak seker dat al die lug uit die sakkies is✓
 - Vries die wildsvleis vinnig ✓ stadige bevriësing veroorsaak groot yskristalle wat die selle breek✓
 - Vrieskastemperatuur moet konstant by -18 °C wees✓
 - Laat spasie tussen twee of drie pakkies om koue lug te laat sirkuleer✓
 - Plaas 'n etiket op die pakkie met die naam, datum en gewig (Enige 3)
- M84
F199
(3)

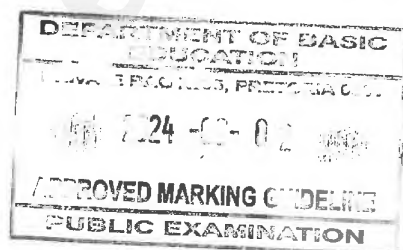
VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 - Gooi die lensies se weekvloeistof weg✓
 - Geweekte lensies kan gestowe word in kokende water✓
 - Stowe stadig in 'n bedekte kastrol ✓
 - Moenie lensies kook nie/ kokende vloeistof kan oorloop/
 Lensies kan breek en membraan/velletjies kan skei✓ M104
 - Moenie sout byvoeg tydens gaarmaak nie, want dit vertraag F183
 die gaarmaakproses✓ (Enige 3) (3)
- 4.1.2 - Peulgroente/bone (enige voorbeelde)/ertjies✓
 - TPP/Getekstureerde Plantproteïen/soja ✓
 - Tofu✓, miso✓ tempeh M98
 - Kekerertjies/Chickpeas✓ F178
 (Enige ander relevante DRIE proteïenryke vegetariese produk) (3)
- 4.2 4.2.1 - Smeer bly hard ✓ en vorm lagies tussen tertdeeg✓
 - Om beter te rys✓
 - Om vlokkerigheid te bevorder✓ M118
 - Sodat die botter nie smelt nie✓ F208
 (Enige 2) (2)
- 4.2.2 Glasering✓ M116
 F211
 (1)
- 4.2.3 - Nee, die sjef sal nie die quiche glaseer nie✓ (1)
 - Daar is nie 'n deegbedekking op die quiche wat geglaseer kan
 word nie✓
 - Die quiche het nie 'n kors bo-op nie✓
 - Die bolaag is 'n vla wat sal bak en stol en dit is dus nie nodig M116
 om te glaseer nie✓ (Enige 1) F211
 (1 punt vir bepaling + 1 punt vir motivering) (2)



- 4.3.5 - Die groot hoeveelheid lug van die geklopte room sal die fermheid van die jel verminder✓ M132
 - Dit sal langer neem om te stol/sal nie vorm behou nie✓ F163
 - Sagter/swakker gel✓ (1)
- 4.3.6 - Dit sal vinniger stol/vinnig✓ M131
 - Dit sal rubberig wees✓ F163
 - Dit sal meer ferm wees✓ (Enige 1) (1)
- 4.4 4.4.1 - Vakuumverpakking/Vakuumverseëling✓ M150
 F166
 (1)
- 4.4.2 - Vars of gaar voedsel word in spesiale plastiek/ vakuumsakkies geplaas ✓ en al die lug word verwyder✓
 - Die vakuum ontnem die bakterieë van suurstof wat dit nodig het om te oorleef ✓ vertraag die bederwingsproses✓ M
 F166
 (Enige 2) (2)
- 4.4.3 - Die handelsnaam✓
 - Naam van die produk✓
 - Lotnommer/reeksnommer✓
 - Verpligte waarskuwings✓
 - Bestanddele van verpakte voedsel/ nutriëntwaarde✓
 - Voedseladditiewe✓
 - Allergene✓
 - Naam en adres van die vervaardiger✓
 - Die instruksies vir gebruik✓
 - Vervaardigingsdatum✓
 - Die verkoopdatum/ gebruik teen/ beste voor/vervaldatum ✓
 - Porsies✓
 - Aanwysings vir gebruik✓
 - Netto gewig/ in kg/gram✓
 - Gradering ✓ M153
 - Strepieskode✓ F177
 - Land van oorsprong ✓ (Enige 3) (3)
- 4.5 4.5.1 - Was glasflesse in warm, seepwater en spoel deeglik✓
 - Kook vir omtrent 10 minute/steriliseer die bottels✓
 - Droog onderstebo in 'n warm oond✓
 - Steriliseer die deksels op dieselfde manier✓ M151
 - Alternatiewelik kan bottels/flesse gemikrogolf word totdat die F1
 water kook en verdamp.✓ (Enige 4) (4)

[40]



TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Aya en Maya moet:
- hardwerkend✓
 - gewillig wees om risiko's te loop/ kanse te vat✓
 - nie bang wees nie ✓
 - toegewyd en vasberade/lojaal/gemotiveerd✓
 - kreatief/innoverend✓
 - selfstandig/selfgedrewe✓
 - aanpasbaar/buigbaar✓
 - verantwoordelik✓
 - beskik oor organisasie- en bestuursvaardighede✓
 - avontuurlustig om nuwe dinge te probeer✓
 - energiek en 'n sin vir humor✓
 - goeie kommunikasievaardighede✓
 - vermoë om geleenthede te sien/identifiseer✓
 - moet 'n besigheid georiënteerde brein hê✓
 - passievol/entoesiasties✓
 - eerlik✓

(Enige 3)

M8
F128
(3)

5.1.2

TWEE Sterk punte	TWEE swakhede
- Kulturele voedsel-agtergrond✓ - Oom se finansiële ondersteuning✓ - Spyskaart/resep skeppers✓ - Het 'n naam vir die stalletjie✓ - Het personeel✓ - Het 'n passie vir kosmaak✓	- Beperkte mark inligting✓ - Nie geld/ geen finansies/ nie hulle eie kapitaal/het 'n lening✓ - Geen toerusting✓ - Geen vervoer✓ - Onervare✓ - Het nie 'n besigheidsplan nie✓ - Nie hulle eie plek nie✓
(Enige 2)	(Enige 2)

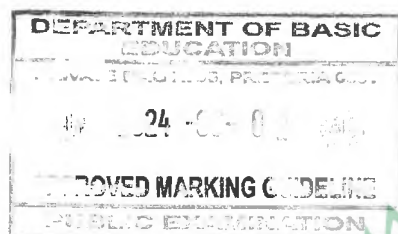
M10
F
(4)

5.1.3

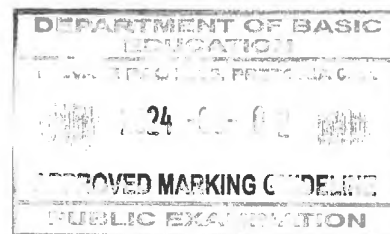
- Privaat sjefs/privaat spyseniering✓
- Maaltye op wiele -Voedselaflewering ✓
- Drankies op wiele✓
- Tuisnywerheid/koek besigheid/bak en verkoop koeke✓
- Voedseltrou✓
- Opwip/'Pop-up' restaurante✓
- Sosiale media beïnvloeder/'food blogger'/inhoud skepper✓

(Enige 3)

M8-9
F128-
129
(3)

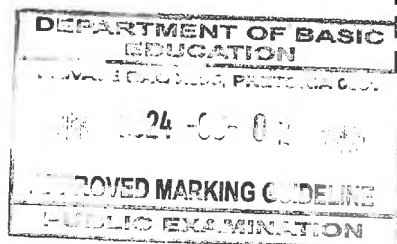


- 5.3 5.3.1 - Maak 'n goeie indruk/ is vriendelik wanneer hulle die gaste verwelkom✓
 - Bied hulp aan vir gaste/ is vinnig om die gaste te bedien✓
 - Laat gaste gemaklik voel✓
 - Handhaaf hoë vlakke van professionalisme wanneer hulle gaste inboek✓
 - Eerlik wanneer hulle die gas se rekeninge hanteer ✓
 - Voldoen aan die gaste se behoeftes/ voldoen aan addisionele versoeke✓ M3
 - Multi-vaardig✓ (Enige 2) F112
 (2)
- 5.3.2 - Finansies en boekhouding vorm 'n skakel met elke departement in die instansie✓
 - Finansies en boekhouding departement verseker dat die hotel se inkomste spandeer word ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie. ✓
 - Finansies departement verseker dat die fondse beskikbaar is vir die Menslike hulpbron departement vir indiensneming, aanstelling en opleiding, dus is dit interverwant.✓
 - Menslike hulpbron personeel verseker dat die indiensneming prosedures in plek is✓ en dat die personeel opgelei is om hulle pligte te doen binne die toegelate begroting.✓
 - Menslike hulpbronne verseker ook dat die werksomstandighede in lyn is met die arbeidswetgewing.✓ M7
 - Finansiële departement verseker die betaling van salarisse gebasseer op inligting verkry van menslike hulpbronne af, bv oortyd✓ (Enige 4) F122-
 126
 (4)
 [30]

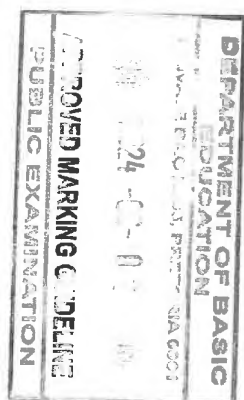


VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 - Oesjaar/vintage✓
 - Oorsprong✓
 - Alkohol inhoud✓
 - Bottel volume✓
 - Naam toegewys deur klas/klassifikasie✓
 (Enige 3) M157-158 F53 (3)
- 6.1.2 - Skink wyn vanaf die regterkant✓
 - Moenie die glas oplaag van die tafel af nie✓
 - Die etiket moet na die gas toe wys✓
 - Bedien antikloksgewys✓, dames eerste✓ eindig met gasheer✓
 - Vul half vir rooiwyn✓
 - Na skink, draai en lig bottel om te voorkom dat druppels op die tafel val✓
 - Nadat daar geskink is, plaas wyn op die tafel of sytafel✓
 - Drapeer die servet om die nek van die bottel✓ (Enige 4) M166 F59-60(4)
- 6.1.3 - Dit is geskik/korrek✓ (1)
 - Shiraz is 'n rooiwyn✓
 - Rooiwyn gaan goed saam met rooivleis✓
 - Ryk rooiwyn pas goed by geurige rooivleisgeregte ✓
 - Gesmoorde beesvleis is rooivleis✓ (Enige 1) M159 F52 (2)
- 6.1.4 - 15-20 °C✓
 - Europese kamertemperatuur✓ (Enige 1) M167 F60 (1)
- 6.1.5 - Wanneer 'n ander bottel wyn bedien word, bied dit aan en skink soos die eerste bottel✓
 - Die etiket moet na die gas toe wys✓
 - Gooi 'n bietjie in 'n skoon glas vir goedkeuring/herhaal proe procedure✓
 - Aangesien dit 'n ander kultivar is wat bestel is, moet elke gas 'n skoon glas ontvang✓ (Enige 2) M167 F60 (2)
- 6.2 6.2.1 - Geroer✓ (1)
 - Triple citrus fizz bevat vonkelwater en gemmerbier wat koolsuurgas bevat/gekarboniseer is✓
 - Indien 'n ander metode gevolg word bv. skud/gemeng sal die mengeldrankie oorloop/ borrel/gas sal verlore wees✓
 - Die mengeldrankie kan nie gebou word nie, die bestanddele kan nie bo-op mekaar dryf nie omdat dit almal ligte bestanddele is✓ (Enige 1) M161 F65 (2)



6.2.2



Kwas	Vonkelwater
- Bestaan uit vrugtesap en geurmiddels✓ - Gemaak van stroop, berei van suiker en water/ bevat nie natuurlike minerale ✓ - Gekonsentreerd /Verdun met water, limonade en soda water✓ - Geen karbonisasie/ geen borrels✓	- Bestaan uit natuurlike water/fonteinwater ✓ - Bevat natuurlike minerale uit die grond✓ - Word nie verdun nie✓ - Koolsuurgas word ingespuut/ borrels✓
(Enige 2)	(Enige 2)

M161
F62
(4)

6.2.3

- Die kroegman moet 'n sisteem hê met minimum en maksimum voorraad✓
- Die kroegman moet bestel sodra die minimum voorraadvlak bereik word✓
- Die kroegman moet daaglikse voorraadopname doen✓
- Laat genoeg tyd toe vir die aflewering van voorraad om te verhoed dat voorraad opraak✓
- Indien 'n rekenaarstelsel gebruik word moet dit gereeld nagegaan word aangesien dit sal aandui wat bestel moet word en wat in voorraad is✓
- Bestel vir die aantal gaste wat daar gaan wees✓

M161
F71
(3)

6.3

6.3.1

- Om voedsel te bedek✓
- Verhoed dat voedsel uitdroog✓
- Help om voedsel warm te hou✓
- Verhoog die kwaliteit van diens/gesofistikeerde diens✓

M172
F
(2)

6.3.2

- Was in warm seperige water✓
- Spoel af in warm water✓
- Lugdroog/poleer deur 'n skoon lap te gebruik✓
- Gebruik 'n diendoek om die cloche te hanteer nadat dit gepoleer is/ hanteer aan die binnekant om vingermerke te voorkom✓
- Indien daar watermerke is nadat dit gewas is, doop dit in baie warm water vir 'n paar minute, poleer met 'n skoon, droë lap✓

M176
F
(2)

6.4

- Bied die spyskaart binne twee minute nadat die gaste gaan sit het✓ aan die gas vanaf die linkerkant✓
- Bied aan met jou linkerhand✓
- Bied dit oop aan vir die gas ✓
- Laat die spyskaart op die tafel indien die gas dit nie neem nie✓
- Plaas die spyskaart baie naby aan die gas✓

M190
F34
(2)

- 6.5
- Gaan voort om drankies te bedien as daar skoon glase is✓
 - Bedien drankies in blikkies/bottels✓
 - Hê genoegsame gebottelde water beskikbaar✓
 - Bedien voedsel in weggooibare houters✓
 - Verskaf water van groot houters/Jojo tenks om in badkamers te gebruik✓
 - Hulle mag genoodsaak wees om die kombuis te sluit as hulle uit skoon water/breekware/glasware geraak het✓
 - Skakel die munisipaliteit om die watertoevoer probleem te rapporteer/om watertrokke te verskaf✓

M186
F45
(3)
[30]

TOTAAL AFDELING D:
GROOT TOTAAL:

60
200

