

## NASIENRIGLYNE

EKSAMEN		NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT	
GRAAD	12		
DATUM	NOVEMBER 2024		
VAK	GASVRYHEIDSTUDIES		
VRAESTEL	1		
PUNTETOTAAL	200		
TYDSDUUR (UUR)	3		
AANTAL BLADSYE	20		



SOUTH AFRICAN COMPREHENSIVE ASSESSMENT INSTITUTE  
SUID-AFRIKAANSE KOMPREENSIEWE ASSESSERINGSINSTITUUT



	<b>PUNTE</b>	<b>Lae orde 30%</b>	<b>Middel orde 50%</b>	<b>Hoë orde 20%</b>
Vraag 1	40	31	9	
Vraag 2	20	3	15	2
Vraag 3	40	5	17	18
Vraag 4	40	6	27	7
Vraag 5	30	9	17	4
Vraag 6	30		18	12
<b>TOTAAL</b>	<b>200</b>	<b>54</b>	<b>103</b>	<b>43</b>

## AFDELING A

### VRAAG 1

		<b>Meester</b>	
		<b>BI</b>	<b>Hs</b>
1.1.1	B✓	124	13
1.1.2	D✓	60	8
1.1.3	B✓	44	7
1.1.4	C✓	45	7
1.1.5	B✓	53	7
1.1.6	A✓	10	2
1.1.7	C✓	194	20
1.1.8	D✓	52	7
1.1.9	D✓	20	3
1.1.10	C✓	49	7
		$(10 \times 1) = (10)^*$	
1.2.1	Sjampanje✓	159	17
1.2.2	Amuse bouche✓	54	7
1.2.3	Arbeidskoste✓	60	8
1.2.4	Tipe 2 diabetes✓	48	7
1.2.5	Wassery ✓	4	1
1.2.6	Portier/deurwag✓	6	2
1.2.7	Islam/Moslems ✓	44	7
1.2.8	Voedselallergie/ allergiese reaksie✓	50	7
1.2.9	Insulien ✓	47	7
1.2.10	Banket✓	53	7
		$(10 \times 1) = (10)^*$	
1.3.1	C✓, ii✓	23	4
1.3.2	A ✓, iv✓	26	4
1.3.3	D✓, i✓	27	4



		(3x2) = (6)*		
1.4	B✓,D✓,F✓,H✓ (Enige volgorde, merk die eerste vier antwoorde)	(4x1) = (4)**	114	12
1.5	B✓,C✓ (Enige volgorde)	(2x1) = (2)**	21	3
1.6	C✓, E✓, F✓ (Enige volgorde)	(3x1) = (3)**	12	2
1.7	E✓, C✓, B✓, D✓, A✓ (In volgorde)	(5x1) = (5)*	189	20

[40]

**TOTAAL AFDELING A: [40]**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE | HIGIËNE | VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

**VRAAG 2**

			<b>BI</b>	<b>Hs</b>
2.1.1	<b>Die spanlede in die restaurant se houding was die rede vir die oorwinning van die toekenning. Bespreek hoe hulle die prestasie bereik het onder die volgende opskrifte:</b>	(3)**	30	5
	a) <b>Verdraagsaamheid</b> – spanlede moet mekaar erken as individue met verskillende persoonlikhede/ en maniere om respek te toon✓ b) <b>Gewilligheid</b> - spanlede moet bereid en voorbereid wees om saam met ander te werk. ✓ c) <b>Eerlikheid</b> - spanlede moet eerlik wees met hulle spanmaats. ✓			
2.1.2	<b>Bespreek die impak wat die toekenning sal hê op die winsgewendheid van Siba se restaurant.</b>	(3)**	33	5
	<b>(Enige DRIE van die volgende)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goeie diens lei tot tevrede kliënte wat gewillig is om te betaal. ✓</li> <li>• Tevrede kliënte word lojale kliënte wat altyd terugkeer na die besigheid. ✓</li> <li>• Positiewe woordverspreiding trek nuwe kliënte. ✓</li> <li>• Meer kliënte verhoog die wins en inkomste. ✓</li> </ul>			
2.1.3	<b>Beskryf DRIE maniere hoe die werknemers van Siba se restaurant 'n professionele voorkoms kan bekom.</b>	(3)**	30	5
	<b>(Enige DRIE van die volgende)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stort of bad daaglik. ✓</li> <li>• Gebruik 'n reukweerder. ✓</li> <li>• Dra skoon klere en uniforms./ Trek meer professioneel aan✓</li> </ul>			



- Manspersone moet skoon geskeer wees. ✓
- Hare moet skoon en uit die gesig wees. ✓
- 'n Haarnet moet altyd gedra word wanneer met kos gewerk word. ✓
- Vingernaels moet skoon en kort wees. ✓
- Skoene moet skoon en veilig wees. ✓
- Vermy oortollige juweliersware. ✓
- Moenie rook in voedsel areas nie. ✓
- Bedek oop brand- en snywonde met waterbestande verbande. ✓
- Hande moet onmiddellik gewas word nadat die toilet gebruik is, as die persoon gerook het of met vullis gewerk het. ✓

2.2.1 **Identifiseer die siekte wat die ongesteldheid by die bogenoemde paartjie kon veroorsaak het.** (1)\* 22 4

- Hepatitis A ✓

2.2.2 **Gee TWEE ander simptome wat die paartjie ook kan ervaar. (Enige TWEE van die volgende)** (2)\* 22 4

- Ontstelde maag. ✓
- Koors ✓
- Aptytverlies ✓
- Maagpyn ✓
- Diarree ✓
- Donkergeel urine ✓
- Liggekleurde stoelgang ✓

2.3 **Evalueer die volgende stelling:** (2)\*\*\* 26 4

**'n Voedselwerker wat HIV/AIDS het en in diens is moet dadelik ontslaan word.**

**(Enige TWEE van die volgende)**

- Volgens die reëls van die Instituut van Voedsel Wetenskap en Tegnologie, mag voedselwerkers wat besmet is met die MIV virus nie weerhou word van hulle werkposisie nie tensy hulle ander infeksies soos hepatitis of diarree het. ✓
- Die Instituut beklemtoon die feit dat die oordrag van MIV/VIGS deur voedsel of drank nie 'n risiko is nie sowel as die saamgebruik van gerei soos messe en vurke en dieselfde badkamerfasiliteite nie. ✓
- Die virus sterf stadig by kamertemperatuur en word vinnig vernietig by 55°C. ✓
- Voedsel hanteerders behoort higiëniese standaarde te handhaaf en altyd mediese handskoene te dra wanneer iemand hulleself raaksny of oop wonde behandel moet word. ✓



2.4 **Verduidelik hoe die aanlyn aankope van bestanddele, deur die hoof sjef, tyd kan bespaar.** (3)\*\* 41 6

**(Enige DRIE van die volgende)**

- Rekenaars is 'n bron van informasie met betrekking tot produkte/toegang tot 'n wye reeks van produkte. ✓
- Die sjef sal toegang hê tot promosies en kompiterende pryse..✓
- Inligting van verskaffers sal beskikbaar wees. ✓
- Spaar tyd/ produkte kan dadelik bestel word wanneer uit voorraad. ✓
- Bestanddele kan afgelewer word. ✓

2.5 **Beveel aan hoe die gebruik van rekenaars die bespreking van groot groepe toeriste kan vergemaklik.** (3)\*\* 39 6

**(Enige DRIE van die volgende)**

- Daar is rekenaarprogramme wat kan help om die beskikbaarheid sowel as die tariewe vir spesifieke aande kan bepaal. ✓
- Pryse en geriewe van verskillende hotelle kan vergelyk word. ✓
- Foto's van hotelkamers en omgewing kan aanlyn gekry word. ✓
- Gaste kan bespreek op die rekenaar deur dit veilig aanlyn te doen. ✓
- Hoef nie in rye te staan and wag nie. ✓
- Hoef nie fisies besprekings te doen nie. ✓

[20]

**TOTAAL AFDELING B: [20]**



## AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING | VOEDSEL KOMMODITEITE

### VRAAG 3

		<b>BI</b>	<b>Hs</b>
3.1.1	<p><b>Beveel 'n praktiese wenk aan vir die voorbereiding van die nagereg soos in die foto hierbo om te verseker dat die verskillende lae en kleure nie met mekaar meng nie, wat die voorkoms van die verskillende lae kan versteur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat die gelatienmengsel staan totdat dit verdik, soos die samestelling van dik eierwit, en op die punt is om 'n jel te vorm voordat die soliede bestanddele bygevoeg word om egalige verspreiding te verseker. ✓</li> </ul>	(1) <sup>***</sup>	131 14
3.1.2	<p><b>Gee 'n kort beskrywing van elk van die volgende:</b></p> <p><b>Hidrering (bevogtiging) van die poeier-gelatien.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die poeier-gelatien word besprinkel oor die koue vloeistof en laat staan word vir 2 minute of langer sodat dit die vloeistof kan absorbeer en uitswel. ✓</li> </ul>	(1) <sup>**</sup>	128 14
3.1.3	<p><b>Bespreek DRIE wenke vir die ontvorming van die gelatiennagereg.</b></p> <p><b>(Enige DRIE van die volgende)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer om nie 'n mes te gebruik nie. ✓</li> <li>• Trek dit weg van die kante met die vingerpunte. ✓</li> <li>• Gebruik 'n warm flam vir 'n baie kort tydjie aan die buitekant van die vorm. ✓</li> <li>• Plaas 'n warm klam doek om die vorm om te help met die ontvorming. ✓</li> <li>• Doop die vorm in warm water vir 1-2 sekondes. ✓</li> <li>• Keer die vorm om op 'n bord of plaas die bord oor die vorm en draai dit vinnig om. ✓</li> <li>• 'n Paar druppels water op die bord sal toelaat dat die jel beweeg na die regte posisie op die bord. ✓</li> <li>• Smeer die vorm met voor die tyd. ✓</li> </ul>	(3) <sup>**</sup>	130 14
3.2.1	<p><b>Motiveer die volgende stappe in die metode soos hierbo uiteengesit:</b></p> <p><b>a) Stap 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te min eier sal veroorsaak dat die poffertjie klein is met 'n klein holte. ✓</li> <li>• Te veel eier sal 'n loperige deeg veroorsaak wat dan nie maklik gevorm kan word nie. ✓</li> </ul>	(2) <sup>***</sup>	124 13



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die eindproduk sal nie 'n goeie vorm hê nie. ✓</li> </ul>			
	<b>b) Stap 7</b>	(2) <sup>***</sup>	124	13
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit word gedoen om die deeg behoorlik uit te droog sodat ✓</li> <li>die dop bros kan word ✓</li> <li>en voorkom dat dit brand. ✓</li> <li>Poffertjies wat nie behoorlik gaar is nie het nog 'n ligte kleur en val plat as dit uit die oond kom as gevolg van die hoë vloeistof inhoud. ✓</li> </ul>			
3.2.2	<b>Beveel TWEE diepvet-gebraaide produkte aan wat gemaak kan word van die chouxpasta deeg.</b>	(2) <sup>*</sup>	125	13
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beignets ✓</li> <li>Churros ✓</li> </ul>			
3.3.1	<b>Identifiseer die tipe deeg wat gebruik is vir die tert in FOTO A.</b>	(1) <sup>*</sup>	114	12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Broskorsdeeg ✓</li> </ul>			
3.3.2	<b>Noem en verduidelik die tegniek wat toegepas is in FOTO B.</b>	(2) <sup>**</sup>	116	12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prik ✓</li> <li>Die basis en kante word geprik met 'n vurk of 'n spesiale prik-rollertjie sodat lug wat vasgevang is tussen die tertbak en die deeg kan ontsnap. ✓</li> </ul>			
3.3.3	<b>Stel TWEE tipes vegetariërs voor wat van hierdie quiche sal kan eet in FOTO A.</b>	(2) <sup>*</sup>	99	11
	<b>(Enige TWEE van die volgende)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lacto-ovo vegetariër ✓</li> <li>Pesco- vegetariër ✓</li> <li>Pollo- vegateriër ✓</li> <li>Pollopescotariër ✓</li> </ul>			
3.3.4	<b>Bespreek hoe die gebruik van lensies kan bydra tot die voedingswaarde van 'n vegetariese dieet.</b>	(2) <sup>**</sup>		
	<b>(Enige TWEE van die volgende)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lensies is hoog in Proteïne. ✓</li> <li>Laag in vet. ✓</li> <li>Cholesterol vry.. ✓</li> <li>'n Natuurlike bron van vesel. ✓</li> <li>Glutenvry. ✓</li> <li>Hoog in Vitamien B9, Kalium, yster en magnesium. ✓</li> </ul>			



- Ryk in antioksidante. ✓

3.4.1

<b>SPYSKAART</b>	
<b>Skemerkelfunksie</b>	
<b>Southappies</b>	
Bobotie Spring Rolls	
Angels on Horseback	
Mini Hoenderpasteitjies	
Gerookte Salm op Aartappel-rösti	
Biltong en Roomkaas Bouchée	
<b>Soethappies</b>	
Mini Melkertjies	
Mini Vrugde Sosaties	
Mini Grondboontjies	
Wit Sjokolade Truffles	

Evalueer die geskiktheid van die southappies vir die volgende gaste:

a) Joodse gaste

(3)<sup>\*\*\*</sup> 44 7

(Enige DRIE van die volgende, gee 'n punt as die korrekte dis genoem word sonder 'n rede)

- Nie geskik ✓
- Angels on horseback – eet nie skulpvis nie. ✓
- en spek ✓
- Biltong en roomkaas- bouchée-melkprodukte mag nie saam met vleis gebruik word nie. ✓

b) Moslem gaste

(2)<sup>\*\*\*</sup> 44 7

- Nie geskik ✓
- Angels on horseback bevat spek en hulle mag nie varkvleis eet nie. ✓
- Geskik
- Bobotie Spring Rolls ✓
- Gerookte Salm op Aartappel –rosti ✓
- Mini Hoenderpasteitjies ✓

c) Hindu gaste

(3)<sup>\*\*\*</sup> 44 7

- Nie geskik ✓
- Bobotie spring rolls/ Hoenderpasteitjies/ Gerookte Salm op Aartappel- rosti– ortodokse Hindoes volg 'n streng vegetariese dieet. ✓
- Bobotie spring rolls – Ander Hindoes eet nie beesvleis nie – hulle glo koeie is heilig. ✓



- Angels on horseback bevat varkveis/ seekos wat nie toelaatbaar is nie. ✓

3.4.2 **Identifiseer EEN voedselsoort uit die bogenoemde spyskaart wat ‘n allergiese reaksie kan veroorsaak en noem DRIE simptome wat kan voorkom as gevolg van die reaksie.** (4)\*\* 50 7

**(Enige EEN van die volgende)**

- Salm ✓ / roomkaas ✓ / melktert ✓ / graan ✓ / Mini grondboontjiesstafies ✓

**(Enige DRIE van die volgende)**

- rooi veluitslag ✓
- braking ✓
- maagkrampe ✓
- ekseem ✓
- prikkel sensasie in die mond ✓
- hartkloppings ✓
- asemhaling agv. ‘n geswelde tong ✓
- anafylaxis ✓

3.4.3 **Identifiseer DRIE soorte disse wat nie geskik is vir ‘n diabetiese persoon nie en regverdig jou antwoord.** (6)\*\* 48 7

**(Enige DRIE disse + DRIE redes)**

- melktert, wit sjokolade truffels, ✓ - te veel suiker ✓
- boucheé ✓ –verfynde stysel ✓
- spek ✓ - kan te vetterig wees ✓
- roomkaas ✓ -room bevat vet ✓

3.4.4 **Onderskei tussen ‘n formele dinee en ‘n banket. Tabuleer jou antwoord soos volg:** (4)\*\* 53 7

**(Enige TWEE van die volgende)**

Formele dinee	Banket
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vir kleiner groepe mense ✓</li> <li>• Daar mag toesprake wees – maar nie noodsaaklik nie ✓</li> <li>• Word gewoonlik in die aand gehou ✓</li> <li>• Mag 5 – 12 gange hê ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 – 100 of meer mense ✓</li> <li>• Ter ere van iemand of iets - toesprake ✓</li> <li>• Kan enige tyd van die dag gehou word bv. Ontbyt, middagete, jaareindfunksie ens. ✓</li> <li>• 4 – 5 gange ✓</li> </ul>

[40]



**VRAAG 4**

**BI Hs**

4.1 **Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg:**

<b>Die volgende kostes is beraam vir 'n banket by die Baobab Restaurant vir 120 gaste.</b>	
<b>Koste van bestanddele</b>	<b>R12 000</b>
<b>Oorhoofse koste</b>	<b>R1 500</b>
<b>Arbeidskoste</b>	<b>R2 800</b>
<b>Netto wins</b>	<b>R19 700</b>

4.1.1 **Bereken die verkoopprijs. Toon AL die berekeninge** (5)\*\* 62 8

Totale koste = koste van bestanddele + arbeidskoste + oorhoofse koste ✓  
 = R12 000 + R2 800 + R1 500 ✓  
 = R16 300 ✓

Verkoopprijs = totale koste + wins  
 = R16 300 + R19 700 ✓  
 = R36 000 ✓

4.1.2 **Bereken die bruto wins. Toon AL die berekeninge.** (2)\*\* 62 8

Bruto wins = verkoopprijs – werklike koste  
 = R36 000 – R12 000 ✓  
 = R24 000 ✓

4.1.3 **Bereken die verkoopprijs per persoon. Toon al die berekeninge.** (2)\*\* 62 8

36 000 / 120 ✓  
 = R300 ✓

4.2 **Verduidelik die volgende hore d'oeuvres wat by 'n banket bedien word:**

4.2.1 **Foie gras** (1)\*\* 69 9  
 • Eendlewer ✓

4.2.2 **Bouchées** (1)\*\* 70 9  
 • 'n Klein skilferdeeg mandjie gevul met 'n sout soet vulsel. ✓

4.2.3. **Samoesas** (1)\*\* 70 9  
 • 'n Klein gekruide driehoek gemaak van filodeeg en in diepvet gebraai. ✓



4.3 **Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg:**

**Meringues**

	<p><b>1. Voorverhit die oond tot 100°C en bestrooi 'n bakplaat met meliemeel of voer dit uit met 'n silikon vel of waspapier.</b></p>
<p><b>1 eierwit 12.5 ml wit asyn 1 ml essence 225 ml strooisuiker 25 ml kookwater</b></p>	<p><b>2. Klits al die bestanddele saam met 'n elektrieseklits tot dat dit dik en glansend is.</b></p> <p><b>3. Spuit klein meringues of nessies op die bakplaat en bak tot droog en bros.</b></p>
<p><b>10 g donker sjokolade (gesmelt oor stoom)</b></p>	<p><b>4. Sodra dit afgekoel is, sproei gesmelte sjokolade bo-oor.</b></p>

4.3.1 **Identifiseer die tipe resep wat gebruik is vir die meringue in die resep hierbo.** (1)\* 140 15

- Franse (gewone) meringue ✓

4.3.2 **Meringue kan ook voorberei word deur verskillende ander metodes as die resep wat hierbo gebruik is. Noem die ander metodes en gee 'n kort beskrywing van elk.** (2X2) 140 15

- Switserse meringue- ✓
  - Kombineer die eierwit en suiker en verhit die mengsel oor 'n bain marie tot die suiker opgelos is. Verwyder van die hitte en klits die mengsel totdat dit sagte punte vorm en afgekoel is. ✓
  - Italiaanse meringue- ✓
  - Klits die eierwitte tot dit sagte punte vorm. Voeg warm suikerstroop stadig by terwyl geklits word. Klits totdat dit afgekoel is en stywe punte vorm. ✓
- =  
(4)  
2\*  
2\*\*



- 4.4 Onderskei tussen 'n Crème Pâtissière en 'n Crème Anglaise deur te verwys na die bestanddele en metodes van voorbereiding. Tabuleer jou antwoord soos volg: (4)\*\* 137 15

	Crème Pâtissière	Crème Anglaise
<b>Bestanddele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eiers, melk, suiker, geurmiddels en verdik met stysel ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eiergele, melk, suiker en vanielje ✓</li> </ul>
<b>Vorbereidingsmetode</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gekook op die stoof totdat die stysel ten volle verdik is. ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gekook in 'n bain marie net totdat die mengsel 'n lagie vorm aan die agterkant van 'n lepel ✓</li> </ul>

- 4.5 Bestudeer die vleissnit hieronder en beantwoord die vrae:



- 4.5.1 Noem TWEE tradisionele geregte wat voorberei kan word van lams-ribbetjie. (2)\* 95 10

- Lamsrak ✓
- Kroonbraaistuk ✓

- 4.5.2 Bespreek die beste manier om 'n geroosterde dis voor te berei van 'n lamsribbetjie. (3)\*\* 90 10

(Enige DRIE van die volgende)

- Bedruip die vleis met vet of olie en rooster dit onbedek in die oond by 150°C. ✓
- Geur met smaakmiddels deur kruie, speserye, of bedruipingsmengsels te gebruik. ✓
- Plaas die vleis met die vetkant na bo op 'n rakkie in 'n oondpan. ✓
- Die vleisstuk kan ook op 'n roterende spitbraai gaargemaak word. ✓



4.5.3	<b>Dui die porsiegrootte aan wat vir 'n gas bedien sal word.</b>	(1)*	96	10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150-200 g (enige iets tussen 150g-200g) ✓</li> </ul>			
4.6	<b>Verduidelik elk van die volgende terme:</b>			
4.6.1	<b>Vakuumverpakking</b>	(2)**	84	10
	<b>(Enige TWEE van die volgende)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is wanneer vleis in 'n lugdigte, waterdigte, smaaklose en kleurlose verpakking geplaas word. ✓</li> <li>• Vakuumverpakte vleis bly vars vir twee weke in die yskas. ✓</li> <li>• Vakuumverpakte vleis wat in die yskas gestoor word kan verouder en gemarineer word. ✓</li> </ul>			
4.6.2	<b>Rypmaak en veroudering</b>	(2)**	82	10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rypmaak is 'n natuurlike proses wat die sagtheid en smaak van die vleis bevorder. ✓</li> <li>• Gedurende die verouderingsproses tree die werking van natuurlike ensieme in wat die spierwesels afbreek wat verseker dat die vleis sagter word. ✓</li> </ul>			
4.6.3	<b>Binding</b>	(2)**	86	10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is om 'n braaistuk met tou vas te maak en te beveilig met 'n knoop op gereelde afstande. ✓</li> <li>• Dit verseker dat die braaistuk egalig gaar word en die vorm behou. ✓</li> <li>• Lamsrak word saamgebind om 'n kroon te vorm. ✓</li> </ul>			



4.7 **Jy is 'n verskaffer van tuisgemaakte bloubessie konfyt by 'n plaaslike voedselmark. Ontwerp 'n etiket vir die konfytbottel. Sluit SEWE belangrike aspekte in wat op die etiket van die bottel moet verskyn.** (7)<sup>\*\*\*</sup> 152 16

**(Enige SEWE van die volgende)**

- Tekeninge✓

**Inligting op die etiket:**

- Die handelsnaam✓
- Die naam van die voedselprodukt. ✓
- Die besending- en serienommer✓
- Naam en adres van die vervaardiger✓
- Verpligte waarskuwings, kennisgewings en verklarings van sekere bestanddele. ✓
- Bestanddelelyst in afdrukkende volgorde van massa wat gebruik is.✓
- Vervaardigingsproses of vloeistof wat gebruik is vir die preservering. ✓
- Datum (Gebruik teen, of beste voor 'n sekere datum) ✓
- Instruksies vir die gebruik en stoor.✓
- Voedingswaarde inligting.✓
- Netto massa in kilogram/gramme✓
- Gradering waar van toepassing.✓
- Strepieskode✓
- Land van oorsprong✓
- Allergië

[40]

**TOTAAL AFDELING C: [80]**



## AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE | VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

### VRAAG 5

BI Hs

5.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg:

**Kgotso is reeds 5 jaar in besigheid en voorsien beskuitjies, koeke en brode aan restaurante en ander verkoopsunte.**

**Die profiele van die werknemers by Kgotso se Bakkerij is soos volg:**

**1 eienaar, 1 bemarkingsbestuurder, 1 finansiëlebestuurder,**

**3 soetgebak sjefs, 2 skoonmakers, 2 veiligheidswagte**

5.1.1 **Maak 'n lys van VIER maatstawwe wat Kgotso se Bakkerij moet oorweeg by die ontwikkeling van 'n bemarkingsinstrument.** (4)\* 18 3

**(Enige VIER van die volgende)**

- Bemarkingsinstrumente moet die aandag trek van die gewenste teikenmark. ✓
- Dit moet 'n diens lewer aan die verbruikers. ✓
- Dit moet nuwe dienste en produkte onder die aandag van die kliënte bring. ✓
- Dit moet eerlik en betroubaar wees en die korrekte inligting bevat. ✓
- Dit moet voldoen aan die standaarde van die publieke raad. ✓

5.1.2 **Noem DRIE maniere hoe Kgotso haar besigheid kan bevorder.** (3)\* 15 3

**(Enige DRIE van die volgende)**

- Sy kan kompetisies hou. ✓
- Weggee artikels. ✓
- Spesiale aanbiedings op spesiale dae. ✓
- Koop een en kry een gratis. ✓
- Gelukkige trekkings. ✓



	<b>Bespreek die gebruik van verpakkingsmateriaal deur Kgotso se bakkerij.</b>	(5)**	16	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit beskerm die produk/ Hou die produk vars. ✓</li> <li>• Dit vertoon die produk makliker. ✓</li> <li>• Dit maak die stoor, die hantering en die vervoer van die produk gemakliker. ✓</li> <li>• Dit verskaf inligting oor die produk. ✓</li> <li>• Dit maak dit makliker om die produk te herken. ✓</li> </ul>			
5.2	<b>Noem EEN rol vir elk van die volgende personele van Kgotso se Bakkerij:</b>			
5.2.1	<b>Bemarkingsbestuurder</b>	(1)*	5	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hanteer al die bemarkingsaktiwiteite soos promosies en spesiale geleenthede. ✓</li> </ul>			
5.2.2	<b>Finansiëlebestuurder</b>	(1)*	5	2
	<b>(Enige EEN van die volgende)</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hanteer al die finansiële sake van die onderneming. ✓</li> <li>• Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers. ✓</li> </ul>			
5.3	<b>Veiligheidspersoneel speel 'n belangrike rol by Kgotso se Bakkerij. Verduidelik hoekom.</b>	(2)**	6	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiligheidspersoneel is verantwoordelik vir die veiligheid van die gaste, personeel en die eiendom. ✓</li> <li>• Hulle is ook verantwoordelik vir beheer oor die sleutels. ✓</li> </ul>			
5.4	<b>Bespreek die feit dat Kgotso se Bakkerij sal bydra tot die plaaslike ekonomie. Motiveer jou antwoord.</b>	(5)**	1	1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kgotso se besigheid sal die plaaslike inkomste en groei van die ekonomie stimuleer. ✓</li> <li>• Die inkomste wat gegenereer word dra by tot die ontwikkeling en verbetering van die infrastruktuur van die samelewing. ✓</li> <li>• Toeriste bring buitelandse valuta na die gemeenskap. ✓</li> <li>• Die lewensstandaarde van die gemeenskap sal verbeter. ✓</li> <li>• Werksgeleenthede word geskep. ✓</li> </ul>			



5.5 **Voorspel TWEE soorte bedreigings wat Kgotso se Bakery kan knel. Motiveer ELKE bedreiging. Tabuleer jou antwoord soos volg.** (4)<sup>\*\*\*</sup> 10 2

**(Enige geskikte antwoord en motivering)**

BEDREIGINGS	MOTIVERING
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 'n Persoon wat dieselfde soort besigheid oopmaak. ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verlies van kliënte. ✓</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inflasie, brandstof verhogings en gereelde kragonderbrekings. ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beïnvloed die winste negatief. ✓</li> </ul>

5.6 **Verduidelik die volgende begrippe:**

5.6.1 **Tuisnywerheid** (2)<sup>\*\*</sup> 8 2

- 'n Tuisnywerheid is 'n gemeenskaplike punt waar plaaslike persone hulle produkte verkoop aan die publiek. ✓
- Die produkte moet voldoen aan 'n sekere kwaliteit en aanvraag en 'n persentasie van die verkoopsprys word weer aangewend om die onkoste te dra. ✓

5.6.2 **'Meals on wheels'** (3)<sup>\*\*</sup> 9 2

- Tuisgemaakte etes word voorberei op 'n daaglikse basis en afgelewer by persone wat nie vir hulleself kan kook nie. ✓
- Die kliënte sluit bejaardes, skofwerkers en besige ma's in wat smaaklike en gesonde etes aan hulle gesinne wil voorsien. ✓
- Hierdie etes kan ook vooraf verpak en gevries word. ✓

**[30]**



## VRAAG 6

BI Hs

- 6.1 ‘Skye Bistro’, ‘n restaurant in die Middelland, is baie gewild maar daar is ‘n paar probleme met die dienslewering van die restaurant.

Die volgende is items op hulle spyskaart:

<b>Skye Bistro Spyskaart</b>	
<b>VOORGEREKTE</b>	
GROEN PEPERKORREL BIEF-FILET CARPACCIO - R85	
HOENDERLEWER PARFAIT - R80	
<b>HOOFGEREGTE</b>	
GEROOSTERDE KINGKLIP - R210	
GESTOPTe LOSLIT FOREL - R165	
GROEN-ERTJIE EN ARTISJOKKE RISOTTO - R150	
<b>IETS SOET</b>	
SJOKOLADE- MOUSSE - R75	
SJOKOLADE- FONDANT - R75	
SUURLEMOEN EN AARBEI SORBET - R75	

Beveel TWEE soorte wyn aan wat op die wynlys behoort te wees wat sal pas by die “iets soet” afdeling. (2)<sup>\*\*\*</sup> 159 17

(Enige TWEE van die volgende)

- Dessertwyn ✓ bv. Hanepoot, Jerepigo en Muscadel
- Soet witwyn/ late harvest/” noble late harvest “wyne ✓
- Gefortifiseerde wyne bv. sjerrie, Port, vermouth ✓

- 6.2 Verduidelik wat die volgende inligting (A – D) op die wynetiket in die foto hieronder beteken: (4)<sup>\*\*</sup> 158 17

- A- Layer Cake -
- B- Shiraz
- C- 2005
- D- 14.5%

- A- Layer Cake- handelsnaam van die wyn ✓
- B- Shiraz- kultivar/tipe van die druive ✓
- C- 2005- oesjaar ✓
- D- 14.5%- alkohol inhoud van die wyn ✓



6.3	<b>Bespreek hoe die kelner die rekening aan die gaste moet oorhandig.</b>	(2)**	195	20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die spyskaart moet aan die gasheer oorhandig word vanaf die linkerkant. ✓</li> <li>• As daar nie 'n gasheer is nie plaas dit in die middel van die tafel. ✓</li> <li>• Die rekening moet gevou word en geplaas word op 'n kleinbordjie of in 'n rekeninghouer. ✓</li> </ul>			
6.4	<b>Evalueer die vaardighede van die kelners in die restaurant en gee terugvoering oor wat reg of verkeerd was.</b>			
6.4.1	<b>Die dranklys was dwars oor die tafel aan een van die gaste oorhandig.</b>	(2)***	190	20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie reg nie. ✓ Die wynlys moet oorhandig word aan die gas vanaf die linkerkant. ✓</li> <li>• Die wynlys moet oorhandig word met die linkerhand. As die kliënt dit nie vat nie word die wynlys op die tafel geplaas. ✓</li> </ul>			
6.4.2	<b>Wit wyn is bestel. Die kelner het die glase vol tot bo gemaak en gelos op die tafel vir die gaste om hulleself te help met die res van die wyn.</b>	(3)***	166	17
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie reg nie ✓</li> <li>• Vul die glase net twee derdes/ driekwart ✓</li> <li>• Wanneer klaar geskink is, plaas die bottel in 'n houer met ys. ✓</li> <li>• Die kelner moet gereeld kontroleer en die glase opvul. ✓ (Slegs as die gaste daarop aandrang kan hulle vir hulleself ingooi) ✓</li> </ul>			
6.4.3	<b>Nuwe kliënte het vir ongeveer 30 minute tougestaan en wag by die deur voordat hulle hul sitplekke kon inneem.</b>	(3)***	190	20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie reg nie ✓</li> <li>• Gee aandag aan nuwe kliënte binne 30 sekondes en laat hulle welkom voel. ✓</li> <li>• Die hoofkelner ontvang die gaste by die deur en groet hulle op 'n professionele manier. ✓</li> <li>• As die hoofkelner nie beskikbaar is nie, kan enige kelner wat beskikbaar is die kliënt groet by die deur. ✓</li> <li>• Maak die kliënte gemaklik – bied vir hulle sitplekke aan. ✓</li> </ul>			
6.4.4	<b>Borde is weggeneem sodra elke gas bevestig het dat hulle klaar geëet het terwyl die ander steeds besig was om te eet.</b>	(2)***	193	20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Borde mag slegs verwyder word wanneer almal aan die tafel klaar geëet het. ✓</li> <li>• Dit is onbeleef om die borde te verwyder as almal nog nie klaar is nie. ✓</li> </ul>			



6.5 **Daar is gevestigde metodes wat gebruik word in die voorbereiding van skemerkelkies. Onderskei tussen die bou- en die skud/filtreermetode van 'n skemerkelkie.** (4)\*\* 161 17

- **Geboude mengedrankies** – Die bestanddele word gemeng in die glas waarin dit bedien word. ✓
- Die bestanddele dryf bo-op mekaar en 'n roerstokkie word in die glas geplaas om die bestanddele te meng. ✓
- **Skud- en Filtreermetode-** Gebruik 'n skemerkelkie-skudmasjien en gooi die mengsel bo-op die ys. ✓
- Skud vir 10 sekondes. Gooi deur 'n sif en gooi dan in die skemerkelkie-glas. ✓

6.6 **Verduidelik aan 'n nuwe kelner hoe die afsluiting-mise-en-place prosedure behoort te geskied.** (8)\*\* 181 18

**(Enige AGT van die volgende)**

- Maak die eet- en bedieningsareas skoon – verwyder al die items. ✓
  - Stel weer alles in die restaurant op vir die volgende maaltyd/sessie. ✓
  - Verwyder al die bediening- en gebruikte gerei – houers, tange, borde glase – was. ✓
  - Asbakkies word leeggemaak, gewas en gestoor in die regte plekke. ✓
  - Versamel al die linne en neem dit na die wassery. ✓
  - Al die toerusting word op hulle regte plekke gebêre. ✓
  - Skakel al die elektriese toerusting af. ✓
  - Plaas al die souse en geurmiddels waar dit gestoor word –oorskietkos word in die yskas gestoor. ✓
  - Die ligte en musiek word afgeskakel. ✓
- (Enige relevante antwoorde)

[30]

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