EKSAMEN	NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT
GRAAD	12
DATUM	NOVEMBER 2024
VAK	GASVRYHEIDSTUDIES
VRAESTEL	1
PUNTE TOTAAL	200
TYD (URE)	3
AANTAL BLADSYE	17

SACAI

SOUTH AFRICAN COMPREHENSIVE ASSESSMENT INSTITUTE

SUID-AFRIKAANSE KOMPREHENSIEWE ASSESSERINGSINSTITUUT

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit **VIER** afdelings en **SES** vrae.

AFDELING A:	Kort vrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedsel kommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)

2. Beantwoord al die vrae in jou antwoordboek.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommerstelsel wat gebruik word in die vraestel.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Skryf slegs met ‘n **BLOU** pen.
6. Gebruik die tabel hieronder as ‘n gids om die vrae te beantwoord in die gegewe tyd:

AFDELING	VRAAG	ONDERWERP	PUNTE	GEALLOKEERDE TYD (MINUTE)
A	1	Kortvrae (alle onderwerpe)	40	35
B	2	Kombuis- en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	20	20
C	3	Voeding en spyskaartbeplanning	40	70
	4	Voedsel kommoditeite	40	
D	5	Sektore en loopbane	30	55
	6	Voedsel- en drankbediening	30	
			200	**180**

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 VEELVULDIGE KEUSEVRAE

Vier opsies van moontlike antwoorde word voorsien by elke vraag hieronder. Kies die regte antwoord en skryf die letter (A –D) langs die vraagnommer (1.1.1 -1.1.10), bv. 1.1.11 A in jou ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die mees belangrike rysmiddel in profiteroles is …

A. gis.
B. stoom.
C. bakpoeier.
D. koeksoda.

1.1.2 Die volgende word ingesluit by die oorhoofse koste:

A. Arbeid
B. Resep
C. Voedselkoste
D. Toerusting

1.1.3 ’n Godsdienstige groep wat slegs kosjervoedsel gebruik.

A. Hindus
B. Jode
C. Moslems
D. Buddiste

1.1.4 Couscous, tagine en hummus is voorbeelde van ‘n … cuisine.

A. Franse
B. Australiaanse
C. Morokkaanse
D. Portugese

1.1.5 ‘n Eienskap van ‘n banketspyskaart:

A. Word slegs in die aand bedien.
B. Spyskaart word vooraf gekies deur die gasheer.
C. Mag bestaan uit vyf tot elf gange.
D. Spyskaart ontwerp vir ‘n kleiner aantal gaste.

© SACAI KOPIEREG

1.1.6 Beurtkrag kan geklassifiseer word as ‘n … wanneer ‘n ‘SWOT’ – analise gedoen word vir ‘n klein besigheid.

A. bedreiging
B. versterking
C. swakheid
D. geleentheid

1.1.7 Afkrummeling vind plaas na die …

A. voorgereg.
B. nagereg.
C. hoofgereg.
D. broodbediening.

1.1.8 Een van die volgende is NIE 'n gang van 'n moderne, formele dinee nie:

A. Tussengereg
B. Nagereg
C. Hors d' oeuvres
D. Koffie en tee

1.1.9 ‘n Voorbeeld van oudio-visuele bemarkingsgereedskap is …

A. brosjures.
B. gelukstrekkings.
C. telebemarking.
D. digitale vertonings in groot publieke areas.

1.1.10 ‘n Goeie bron van proteïne vir iemand wat ly aan hoë cholesterol.

A. Roomhoender stroganoff
B. Diepvet gebraaide hoederboudjies en -dye
C. Gestoomde hoenderborsies met spinasie
D. Hoenderborsies gestop met Briekaas en toegedraai in spek. (10x1) (10)

1.2 Gee EEN woord vir die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.10) in jou ANTWOORDBOEK neer.

1.2.1 Die mees geskikte wyn wat bedien kan word saam met kaviaar en oesters.

1.2.2 ’n Klein, hors d’oeuvre-vingerhappie, wat bedien word as ‘n geskenk vanaf die sjef.

1.2.3 Kostes wat salarisse, versekering en opleiding van personeel insluit.

1.2.4 ‘n Persoon wat onfiks is en oortollige gewig rondom die buikgedeelte dra kan moontlik aan die siekte ly.

1.2.5 ‘n Area in ‘n hotel wat beide inkomste- en nie-inkomstegenererend is.

1.2.6 ‘n Hotel personeellid wat verantwoordelik is vir die verwelkomimg van die gaste by hulle motors, om die motordeure oop te maak en te help met hulle bagasie.

1.2.7 Die godsdienstige groep wat nie toegelaat word om varkvleis te eet en gekaffineerde koffie te drink nie.

1.2.8 ‘n Prikkelsensasie in die mond wat veroorsaak word as gevolg van ‘n toksiese reaksie op voedsel.

1.2.9 ‘n Hormoon wat die liggaam help met die effektiewe metabolisme van suiker.

1.2.10 ‘n Formele ete vir 250 afgevaardigdes by ‘n konferensie. (10x1) (10)

1.3 PAS ITEMS

Kies die siekte in KOLOM B wat pas by die beskrywing in KOLOM A en 'n simptoom in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A-D) van KOLOM B en die Romeinse syfer (i-vi) van KOLOM C langs die vraagnommers(1.3.1-1.3.3) bv. 1.3.4 H (vii) in jou ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A: BESKRYWING		**KOLOM B: SIEKTE**		**KOLOM C: SIMPTOOM**	
1.3.1	Akute bakteriese infeksie van die dermkanaal	A	AIDS	(i)	Kortasem
1.3.2	Vinnige gewigsverlies te wyte aan 'n ander siekte as gevolg van 'n verswakte immuunstelsel	B	Cholera	(ii)	Waterige stoelgang
1.3.3	'n Siekte veroorsaak deur bakterië wat die longe affekteer.	C	Gastro-enteritis	(iii)	Nagblindheid
		D	Tuberkulose	(iv)	Ongewone veluitslag
				(v)	Geelsug
				(vi)	Oormatige bloeding

(3x2) (6)

1.4 Kies VIER skemerkelk-happies uit die lys hieronder wat voorberei kan word met skilferkorsdeeg. Skryf slegs die letters (A-H) langs die vraagnommer (1.4) in die ANTWOORDBOEK neer.

A. Barquettes
B. Palmiers
C. Hertzoggies
D. Bouchées
E. Samoesas
F. Vol-au-vents
G. Baklava
H. Mille-feuilles

(4x1) (4)

1.5 SELEKSIE

Kies TWEE soorte elektroniese bemarkingsinstrumente. Skryf slegs die letters (A-D) langs die vraagnommer (1.4) in jou ANTWOORDBOEK neer.

A. Kamera
B. Webwerf
C. Epos
D. Luidspreker (2x1) (2)

1.6 Kies DRIE items wat ingesluit moet word in ‘n finansiële plan. Skryf slegs die letters (A-F) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

A. Voorraadkontrole
B. Lys van verskaffers
C. Gelykbreuk-analise
D. Dienskontrakte
E. Kontantvloei-analise
F. Inkomstestaat (3x1) (3)

1.7 VOLGORDE

Herrangskik die VYF stappe van bediening in die regte volgorde. Skryf slegs die letters (A-E) langs die vraagnommer (1.7) in die ANTWOORDBOEK neer.

A. Bedien broodrolletjies
B. Neem die drankbestellings
C. Bied die spyskaart aan
D. Verwyder die ongebruikte dekplekke
E. Vou die servet oop (5x1) (5)

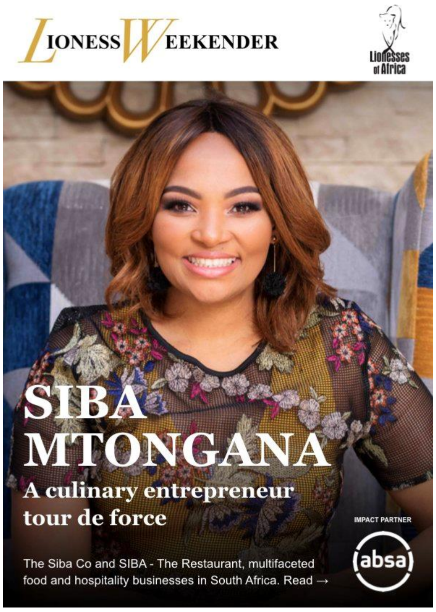
[40]

TOTAAL AFDELING A: [40]

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE | HIGIËNE | VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg:



Siba Mtongana palm internasionale toekennings in op
12 Mei 2023

As Populêre sjef wen sy die "Luxe Excellence " en die "Best Hotel Restaurant" toekennings.

Die " Luxe Award" word toegeken aan die "South Africa's Culinary Elite" as erkenning vir uitstaande professionele sjefs, restaurant- en kombuisberoeps-mense. Die wenners is gekies deur 'n anonieme span beoordelaars asook dmv. publieke digitale stemme. In 2022 word Siba vereer met die benoeming as hulle Kookkuns Ikoon.

Gepantser met 'n toekenning onder elke arm, het Siba haar hardwerkende personeel bedank deur te verklaar: 'Hierdie is vir die hele span van Kaapstad wat ons aan die gang hou.'

Bron: Restaurants.co.za/news/popular-chef-wins-the-luxe-excellence-and-the-best-hotel-restaurant-awards

2.1.1 Die spanlede van die restaurant se houding was die rede vir die oorwinning van die toekenning. Bespreek hoe hulle die prestasie bereik het onder die volgende opskrifte:

a) Verdraagsaamheid
b) Gewilligheid
c) Eerlikheid (3)

2.1.2 Bespreek die impak wat die toekenning sal hê op die winsgewendheid van Siba se restaurant. (3)

2.1.3 Beskryf DRIE maniere hoe die werknemers van Siba se restaurant ‘n professionele voorkoms kan bekom. (3)

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

‘n Paartjie spandeer ‘n naweek by die nuwe gastehuis in Silverton wat pas oopgemaak het. ’n Week na die naweek begin die paartjie te kla oor moegheid en hulle oë en vel wat begin geel verkleur. Die personeel van die gastehuis was onverantwoordelik aangaande hulle eie persoonlike higiëne. Volgens ‘n toepaslike bron was selfs die water wat in die gastehuis gebruik word nie behoorlik behandel vir gebruik nie.

2.2.1 Identifiseer die siekte wat die simptome by die bogenoemde paartjie kon veroorsaak het. (1)

2.2.2 Gee TWEE ander simptome wat die paartjie ook kan ervaar. (2)

2.3 Evalueer die volgende stelling:

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

(2)

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

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

[20]

TOTAAL AFDELING B: [20]

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING | VOEDSEL KOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:

3.1.1 Beveel ‘n praktiese wenk aan vir die voorbereiding van die nagereg hierbo 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. (1)

3.1.2 Gee ‘n kort beskrywing vir die volgende:

a) Hidrering (bevogtiging) van die poeier-gelatien. (1)

3.1.3 Bespreek DRIE wenke vir die ontvorming van die gelatiennagereg. (3)

3.2 Bestudeer die metode vir die voorbereiding van choux-deeg hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:

Metode:

1. **Plaas die botter, sout en water in ‘n kastrol en bring dit tot kookpunt.**
2. **Voeg die meel by en meng goed met ‘n houtlepel.**
3. **Kook vir ‘n paar minute totdat die mengsel wegtrek van die kante van die kastrol. Laat die mengsel effens afkoel.**
4. **Voeg die eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging.**
5. **Spuit die deeg op a gesmeerde bakplaat.**
6. **Bak by 230 °C vir 10 tot 15 minute.**
7. **Verminder die hitte tot 180 °C vir 20 minute.**

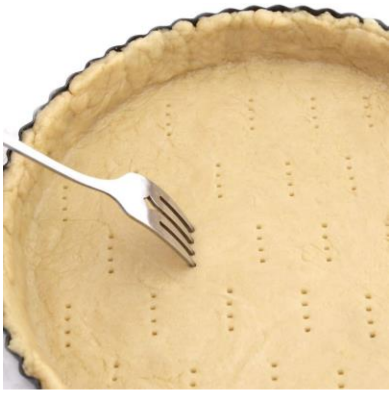
3.2.1 Motiveer die volgende stappe in die metode soos hiebo uiteengesit:

a) Stap 4 (2)
b) Stap 7 (2)

3.2.2 Beveel TWEE diepvet-gebraaide produkte aan wat gemaak kan word van die choux-deeg. (2)

3.3 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg:

Lensie Quiche

	
Foto A	**Foto B**
https://images.eatsmarter.com/sites	https://www.errenskitchen.com

3.3.1 Identifiseer die tipe deeg wat gebruik is vir die tert in FOTO A. (1)

3.3.2 Noem en verduidelik die tegniek wat toegepas word in FOTO B. (2)

3.3.3 Stel TWEE tipes vegetariërs voor wat van hierdie quiche sal kan eet in FOTO A. (2)

3.3.4 Bespreek hoe lensies kan bydra tot die voedingswaarde van 'n vegetariese dieet. (2)

3.4 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg:

SPYSKAART **Skemerkelkfunksie** **Southappies** Bobotie Spring Rolls Angels on Horseback Mini Hoenderpasteitjies Gerookte Salm op Aartappel-rösti Biltong en Roomkaas Bouchée **Soethappies** Mini Melktertjies Mini Grondboontjiestafies Wit Sjokolade Truffles

3.4.1 Evalueer die geskiktheid van die southappies vir die volgende gaste:

a) Joodse gaste (3)
b) Moslem gaste (2)
c) Hindu gaste (3)

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)

3.4.3 Identifiseer DRIE soorte disse wat nie geskik is vir 'n diabetiese persoon nie en regverdig jou antwoord. (6)

3.4.4 Onderskei tussen 'n formele dinee en 'n banket. Tabuleer jou antwoord soos volg:

FORMELE DINEE	BANKET
(2)	(2)

(4)

[40]

VRAAG 4

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

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

4.1.1 Bereken die verkoopprys. Toon AL die berekeninge. (5)

4.1.2 Bereken die bruto wins. Toon AL die berekeninge. (2)

4.1.3 Bereken die verkoopprys per persoon. Toon al die berekeninge. (2)

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

4.2.1 Foie gras (1)

4.2.2 Bouchées (1)

4.2.3 Samoesas (1)

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

Meringues

	1. Voorverhit die oond tot 100℃. Bestrooi 'n bakplaat met mielieblom of voer dit uit met 'n silikoon vel of waspapier.
1 eierwit **12.5 ml wit asyn** **1 ml essens (eie keuse)** **225 ml strooisuiker** **25 ml kookwater**	**2. Klits al die bestanddele saam met 'n elektriese klitser totdat dit dik en glansend is.** **3. Spuit klein meringues of nessies op die bakplaat en bak tot droog en bros.**
10 g donker sjokolade (gesmelt oor stoom)	**4. Sodra dit afgekoel is, drup gesmelte sjokolade bo-oor.**

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

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) (4)

4.4 Onderskei tussen 'n Crème Pâtissiére en 'n Crème Anglaise deur te verwys na die bestanddele en metodes van voorbereiding. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	Crème Pâtissiére	**Crème Anglaise**
Bestanddele		
Vooebereidingsmetode		

(4)

4.5 Bestudeer die vleissnit hieronder en beantwoord die vrae:

https://www.countrymeat.co.za

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

4.5.2 Bespreek die beste manier om 'n geroosterde dis voor te berei met 'n lamsribbetjie. (3)

4.5.3 Dui die porsiegrootte aan wat vir 'n gas bedien sal word. (1)

4.6 Verduidelik elk van die volgende terme:

4.6.1 Vakuumverpakking (2)

4.6.2 Rypmaak en veroudering (2)

4.6.3 Binding (2)

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)

[40]

TOTAAL AFDELING C: [80]

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE | VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

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 verkoopspunte.
>
> Die profiele van die werknemers by Kgotso se Bakkery 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 Bakkery moet oorweeg by die ontwikkeling van bemarkingsinstrumente. (4)

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

5.1.3 Bespreek die gebruik van verpakkingsmateriaal deur Kgotso se Bakkery. (5)

5.2 Noem EEN rol vir elk van die volgende personeellede van Kgotso se Bakkery:

5.2.1 Bemarkingsbestuurder (1)

5.2.2 Finansiëlebestuurder (1)

5.3 Die veiligheidspersoneel speel 'n belangrike rol by Kgotso se Bakkery. Verduidelik hoekom. (2)

5.4 Bespreek hoe Kgotso se Bakkery sal bydra tot die plaaslike ekonomie. Motiveer jou antwoord. (5)

5.5 Voorspel TWEE soorte bedreigings wat Kgotso se Bakkery kan knel. Motiveer ELKE bedreiging. Tabuleer jou antwoord soos volg.

BEDREIGING	**MOTIVERING**
(2)	(2)

(4)

5.6 Verduidelik die volgende begrippe:

5.6.1 Tuisnywerhede (2)

5.6.2 'Meals on wheels' (3)

[30]

VRAAG 6

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 items is op hulle spyskaart:

Skye Bistro Spyskaart
VOORGEREGTE
GROEN PEPERKORREL BIEF-FILET CARPACCIO - R85
HOENDERLEWER PARFAIT - R80
HOOFGEREGTE
GEROOSTERDE KINGKLIP - R210
GESTOPTE LOSLIT FOREL - R165
GROEN-ERTJIE EN ARTISJOKKE RISOTTO - R150
IETS SOET
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)

6.2 Verduidelik wat die volgende inligting (A-D) op die wynetiket in die **foto hieronder beteken:**

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

(4)

6.3 Bespreek hoe die kelner die rekening aan die gaste moet oorhandig. (2)

6.4 Evalueer die vaardighede van die kelners in die restaurant en gee terugvoering oor wat reg of verkeerd was.

6.4.1 Die dranklys is dwars oor die tafel aan een van die gaste oorhandig. (2)

6.4.2 Wit wyn is bestel. Die kelner het die glase tot bo vol gemaak en gelos op die tafel vir die gaste om hulleself te help met die res van die wyn. (3)

6.4.3 Nuwe kliënte het vir ongeveer 30 minute tougestaan en gewag by die deur voordat hulle hul sitplekke kon inneem. (3)

6.4.4 Borde is weggeneem sodra elke gas bevestig het dat hulle klaar geëet het terwyl die ander steeds besig was om te eet. (2)

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)

6.6 Verduidelik aan 'n nuwe kelner hoe die afsluiting-mise-en-place prosedure gedoen behoort te word. (8)

[30]

TOTAAL AFDELING D: [60]

GROOTTOTAAL: [200]