

<b>EKSAMEN</b>	<b>NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT</b>
<b>GRAAD</b>	12
<b>DATUM</b>	JUNIE 2024
<b>VAK</b>	GASVRYHEIDSTUDIES
<b>PAPER</b>	1
<b>PUNTE</b>	200
<b>TYD (URE)</b>	3
<b>AANTAL BLADSYE</b>	15



**SOUTH AFRICAN COMPREHENSIVE ASSESSMENT INSTITUTE**  
**SUID-AFRIKAANSE KOMPREENSIEWE ASSESSERINGSINSTITUUT**



## INSTRUKSIES EN INLIGTING

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

**AFDELING A:** Kort vrae (40)

**AFDELING B:** Kombuis- en restaurantbedrywigheede; 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 in die vraestel.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Gebruik slegs '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 restaurantbedrywigheede 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	
			<b>200</b>	<b>180</b>



## AFDELING A

### VRAAG 1

#### 1.1 VEELVULDIGE KEUSE VRAE

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 'n Drankie wat gemaak word van 'n mengsel van 'n verskeidenheid van twee of meer dranke staan bekend as...
- A cappuccino.
  - B kwaste(pulp).
  - C stroop.
  - D skemerkelkie.
- 1.1.2 Die beste keuse van slaai vir 'n gluten- en laktoseweerstandige gas:
- A Beet en Fetaslaai
  - B Caesarslaai
  - C Griekse Pastaslaai
  - D Geroosterde Groenteslaai
- 1.1.3 Die preserveringsmetode van voedsel waar asyn gebruik word staan bekend as...
- A inmaking.
  - B insouting.
  - C pekeling.
  - D beroking.
- 1.1.4 Die smeltproses van geweekte gelatien oor warm water staan bekend as...
- A verspreiding.
  - B vorming.
  - C gelatisering.
  - D hidrering.
- 1.1.5 'n Vars vrugtesoort wat sal voorkom dat 'n gelatienmengsel stol:
- A Appel
  - B Kiwivrug
  - C Lemoen
  - D Piesang



- 1.1.6 'n Goeie bron van proteïene vir iemand wat sukkel met hoë cholesterol:
- A Gestoomde hoenderborsie met spinasie
  - B Diepvet gebraaide hoenderboudtjie en -dytjie
  - C Hoenderborsie toegevoeg met spek en gestop met Briekaas
  - D Roomhoender Stroganoff
- 1.1.7 'n Religieuse groep wat uitsluitlik kosher voedsel gebruik:
- A Hindoes
  - B Jode
  - C Moslems
  - D Boeddiste
- 1.1.8 Die posisie van die witwynglas word geplaas 2.5 cm vanaf die top van die ...
- A hoofgereg vurk.
  - B entrée mes.
  - C hoofgereg mes.
  - D entrée vurk.
- 1.1.9 Die totale koste van 'n sjokoladekoek is R75. Agt porsies word daaruit bedien. Die koste van een porsie is ...
- A R9.38.
  - B R9.34.
  - C R9.32.
  - D R9.36.
- 1.1.10 EEN van die volgende is 'n simptoom van gastroënteritis:
- A Geel oë en vel
  - B Braking en dehidrasie
  - C Aanhoudende hoes
  - D Vlekke op die tong
- (10x1) = **(10)**



**1.2 Gee slegs 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 tipe bemarkingsgereedskap wat internet en e-posse insluit.
- 1.2.2 'n Ekstrak van seewier wat stol tot 'n jellie wanneer dit in water geweek word.
- 1.2.3 'n Aanraakskerm rekenaar wat boodskappe na die kombuis stuur om bestellings te plaas staan bekend as.
- 1.2.4 'n Fooi wat gehef word wanneer gaste hulle eie alkohol na 'n restaurant bring.
- 1.2.5 Suid Afrikaanse vonkelwyne wat op 'n tradisionele Franse metode gemaak word.
- 1.2.6 Die skoonmaakproses van die tafel nadat die hoofgereg bedien is.
- 1.2.7 'n Vingerhappie gemaak van skilferdeeg met 'n vulsel.
- 1.2.8 'n Dun lagie wat oor kos gevef, geborsel of gedrup word om dit 'n aantreklike glans en voorkoms te gee.
- 1.2.9 Medikasie wat gebruik word vir die behandeling van MIV.
- 1.2.10 'n Preserveringsmetode wat gebruik word om biltong te maak.

(10x1) = **(10)**

**1.3 PAS ITEMS**

**Kies 'n beskrywing in KOLOM B wat pas by die tipe posisie in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A-G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in jou ANTWOORDBOEK neer, bv. 1.3.6 H**

KOLOM A: TIPE POSISIE		KOLOM B: BESKRYWING	
1.3.1	Telebemarking	A	Kontroleer die toegang tot die perseel van die hotel.
1.3.2	Rekenmeester	B	Promoveer die produkte en dienste van die hotel.
1.3.3	Nagouditeur	C	Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers.
1.3.4	Karwag	D	Is verantwoordelik vir die aanstellings van personeellede by die hotel.
1.3.5	Menslikehulpbron bestuurder	E	Is verantwoordelik vir die ouditering van die hotel se finansies.
		F	Sien om na die algemene instandhouding van die kamers in die hotel.
		G	Doen rapporte en verslae oor die vorige dag se transaksies.

(5x1) = **(5)**

**1.4 SELEKSIE**

**Kies VYF voedselsoorte wat geskik is vir 'n diabetiese dieet. Skryf slegs die letters (A-I) langs die vraagnommer (1.4) in jou ANTWOORDBOEK neer.**

- A Vars Bessieslaai.
- B Consommé Julienne.
- C Volledige Engelse Ontbyt.
- D Volgraan Komkommer-toebroodjie.
- E Gebakte Kaaskoek met Karamelsous.
- F Geroosterde Groente met Balsamic Asyn.
- G Crème Brûlée.
- H Geroosterde Volstruisfillet met Reduksiesous.
- I Salami- en Kaastoebroodjie.

(5 x 1) = **(5)**

**1.5 SELEKSIE**

**Identifiseer VYF voedsel items in die lys hieronder wat voedselallergieë kan veroorsaak. Skryf slegs die letters (A-G) langs die vraagnommers in jou ANTWOORDBOEK neer.**

- A Suurlemoen Sorbet
- B Crème Karamel
- C Bros Grondboontjies lekkers
- D Geroosterde Ciabatta
- E Gestoofde Appels
- F Pekanneut-tert
- G Knoffel Steurgarnale
- H Vrugte-sosatie
- I Koedoe Biltong

(5x1) = **(5)**

1.6 **PAS ITEMS**

Kies 'n definisie uit **KOLOM B** wat pas by 'n tipe wyn in **KOLOM A**. Skryf slegs die letter (A-H) langs die vraagnommer (1.6.1-1.6.5) in jou **ANTWOORDBOEK** neer.

KOLOM A: TIPE WYN		KOLOM B: DEFINISIES	
1.6.1	Brut	A	Wyn waarby alkohol gevoeg word.
1.6.2	Blend (Mengsel)	B	Wyn wat 'n groot hoeveelheid suiker bevat.
1.6.3	Gefortifiseer	C	Wyn wat koolstofdioksied bevat.
1.6.4	Natuurlik	D	'n Medium droë wyn.
1.6.5	Vonkel	E	'n Mengsel van twee wyne.
		F	Wyn wat geweek word in die druiewedoppe.
		G	Wyn wat baie droog is.
		H	Wyn waarby niks gevoeg is tydens die fermentasieperiode nie.

(5x1) = (5)

[40]

**TOTAAL AFDELING A: [40]**



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

### VRAAG 2

2.1 **Die bestuurder is teensinnig om rekenaars vir 'n nuwe gastehuis aan te koop agv. finansiële implikasies.**

2.1.1 Verduidelik DRIE voordele vir die gebruik van rekenaars in die gasvryheidsbedryf. (3)

2.1.2 Verduidelik hoe die bestuurder rekenaars kan gebruik vir boekhouding in die gastehuis. (4)

2.2 Bespreek VIER voordele vir goeie dienslewering by 'n hotel of gastehuis. (4)

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

**James werk as 'n sjef by 'n restaurant. Hy ontwikkel diarree en word gediagnoseer met gastro-enteritis. Hy het aangehou om te werk in sy toestand.**

2.3.1 Noem TWEE simptome anders as diarree wat hy kon ontwikkel. (2)

2.3.2 Verduidelik kortliks hoe hy bejaarde gaste as gevolg hiervan in gevaar kan stel. (2)

2.4 **MIV/ VIGS val onder die siektes wat die gasvryheid industrie direk beïnvloed.**

2.4.1 Verduidelik watter effek MIV/VIGS op die werksplek het. (3)

2.4.2 Beveel maniere aan hoe die oordraging van MIV voorkom kan word. (2)

[20]

**TOTAAL AFDELING B: [20]**



## AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAART BEPLANNING | VOEDSEL KOMMODITEITE

### VRAAG 3

3.1 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg.



- 3.1.1 Die bostaande disse is by 'n skemerkerkiefunksie bedien. Maak 'n lys van VYF eienskappe van vingerhappies met betrekking tot hulle voorkoms. (5)
- 3.1.2 Evalueer die bostaande disse ten opsigte van hul geskiktheid om aan Hindoes te bedien. Motiveer jou antwoord. (4)
- 3.1.3 Verduidelik die term voedsel-onverdraagsaamheid en die oorsaak daarvan. (2)
- 3.1.4 Beveel riglyne aan vir 'n dieet vir mense met hoë cholesterolvlakke. (5)
- 3.1.5 Verduidelik hoekom hoë cholesterol in die bloed 'n gesondheids risiko is. (2)



- 3.2 Maak 'n studie van die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:

<p><b>SPYSKAART</b> <b>DINEE</b></p> <p><b>VOORGereg</b> Slakke in Knoffelbotter</p> <p><b>SOP</b> Roomsampioensop</p> <p><b>HOOFGereg</b> Bief Stroganoff Artappel-, Spek- en Knoffelgebak Mieliesoufflé Blomkool Au Gratin</p> <p><b>NAGereg</b> Sjokolade Sponspoeding</p> <p>KOFFIE/ TEE</p> <p>1 Junie 2024</p>
--

- 3.2.1 Evalueer die keuse van disse op die spyskaart deur te verwys na VIER beginsels van spyskaartbeplanning en verwys na die dis waarop die beginsel van toepassing is. (4x2) = (8)

- 3.2.2 Assesseer die geskiktheid van die spyskaart vir Jode. Motiveer jou antwoord. (4)

- 3.3 Bestudeer die kwotasie en beantwoord die vrae wat daarop volg.

<p><b>Yvonne Spyseniering</b> Banjo Straat 659, Geluksdal, Johannesburg Oos</p> <p><b>Kwotasie</b> 'n Deposito van 50% is betaalbaar wanneer die bespreking gemaak word. Die balans is betaalbaar op 5 November 2024</p>
--

- 3.3.1 Noem VYF ander aspekte as bogenoemde wat ingesluit moet word op die kwotasie. (5)

- 3.3.2 100 kolwyntjies is verkoop teen R10 elk. Die totale voedselkoste was R250, die arbeidskoste R50 en die water en elektrisiteit was R30. Bereken die nettowins. (3)

- 3.3.3 Gee TWEE voorbeelde wat ingesluit kan word by die oorhoofse koste. (2)

[40

## VRAAG 4

4.1 Die meeste mense verkies om vleisdisse te vervang met peulgewasse weens gesondheidsredes. Bespreek kortliks ander redes hoekom mense vegetariërs word. (4)

4.2 Gee die volle beskrywing vir die volgende tipe vegetariërs:

4.2.1 Lakto vegetariër (1)

4.2.2 Veganiste (1)

4.2.3 Pesco (vis)-vegetariërs (1)

4.3 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg.



4.3.1 Identifiseer die tipe deeg wat gebruik word vir hierdie dis. (1)

4.3.2 Beveel enige DRIE ander disse aan wat van die soort deeg soos gebruik in VRAAG 4.3.1 voorberei kan word. (3)

4.3.3 Gee DRIE eienskappe van die gebakte deeg soos in VRAAG 4.3.1. vertoon word. (3)

4.4 'n Gas is gereed om nagereg te bestel na 'n hoofgereg. Sy is nie seker wat sy moet kies tussen Charlotte Russe en Charlotte Royale nie.

4.4.1 Onderskei tussen Charlotte Russe en Charlotte Royale. (2)

4.4.2 Noem en verduidelik DRIE stadiums wat belangrik is wanneer gelatien geregte voorberei word. (6)

4.4.3 Verduidelik die effek van die volgende bestanddele in 'n gelatiengereg asook die stappe wat gevolg moet word:

a) Te veel suiker (2)

b) Melk (2)

4.5 Stel enige geskikte vulsels, asook kreatiewe idees voor vir die bediening van chouxpasta as deel van 'n vingerete. (2)



4.6 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg.



4.6.1 Bespreek die gebruik van die vulsel in die Beesvleis olywe hierbo. (4)

4.6.2 Bespreek die reëls wat gevolg moet word wanneer T-been steak oor warm kole gebraai word. (3)

4.7 Jy word versoek om 'n blikkie aarbeie te gebruik vir die maak van 'n kaaskoek.

4.7.1 Verduidelik DRIE redes waarom inmaak (te blik) as preservering metode gebruik word vir aarbeie. (3)

4.7.2 Maak 'n lys van die inligting wat ingesluit moet word op die etiket. (2)

[40]

**TOTAL SECTION C: [80]**



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

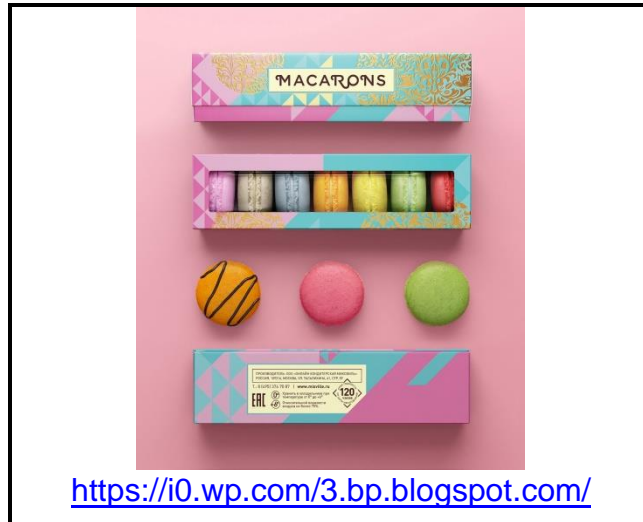
### VRAAG 5

5.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg..

**Busi maak 'n nuwe middagetekafee by Merlewood No 53 onder haar naam, oop. Dit is geleë naby Merlewood Sekondêre Skool asook die plaaslike munisipaliteit. Die kafee het tafels en stoele vir die klante. Haar spyskaart sal die volgende insluit nl. gebraaide aartappelskyfies, vetkoek met maalvleis, worsbroodjies en burgers. 'n Vriend het haar gehelp om plakkate te ontwerp en die bemerking van haar besigheid te doen.**

- 5.1.1 Noem die bemerkingsgereedskap wat Busi nodig het. (1)
- 5.1.2 Identifiseer Busi se teikenmark. (3)
- 5.1.3 Bespreek VYF aspekte om in aanmerking te neem wanneer plakkate ontwerp word. (5)
- 5.1.4 Busi wil probeer om ook ander maniere te vind om haar besigheid te promoveer deur dieselfde soort bemerkingsgereedskap te gebruik. Bespreek TWEE maniere anders as plakkate wat sy kan gebruik. (2)
- 5.1.5 Beskryf TWEE direkte werksgeleenthede wat Busi se besigheid kan skep. (2)
- 5.1.6 Busi is 'n entrepreneur. Doen 'n oorsig oor hierdie aanmerking. (2)
- 5.2 Een van die geleenthede om self-werksaam te wees is om te belê in 'n franchise besigheid. Verduidelik die konsep van 'n franchise besigheid. (2)
- 5.3 Verduidelik die volgende termes:
- 5.3.1 Organogram (1)
- 5.3.2 Volhoubaarheid (1)
- 5.3.3 Smous (1)

5.4 Bespreek die funksies van verpakking deur te verwys na die foto hieronder.



(5)



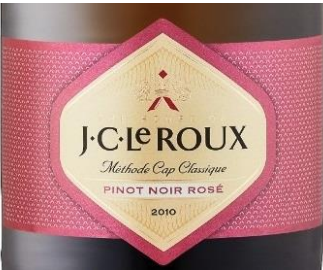
5.1 Argumenteer oor hoe belangrik die Gasvryheid- en Toerisme Industrieë vir die ekonomie van Suid Afrika is.

(5)

[30]

## VRAAG 6

6.1 Bestudeer die etikette van die wyne hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg.

 <p style="text-align: center;">A</p>	 <p style="text-align: center;">B</p>	 <p style="text-align: center;">C</p>

Vergelyk die bogenoemde wyne deur die tabel hieronder te voltooi.

		WYN A	WYN B
6.1.1	Kultivar	(1)	(1)
6.1.2	Produsent	(1)	(1)
6.1.3	Kleur van die druive	(1)	(1)
6.1.4	Temperatuur waarby bedien moet word	(1)	(1)
6.1.5	Hoeveelheid wyn in die glas	(1)	(1)

(10)



- 6.2 Verduidelik waarom WYN C nie sjampanje genoem kan word nie. (2)
- 6.3 Onderskei tussen "Perseelverbruik" - en "Wegverbruik" dranklisensies. Gee 'n voorbeeld van elk en motiveer jou antwoord. (4)
- 6.4 Kelners speel 'n baie belangrike rol in die tevredenheid van gaste. Bespreek die riglyne wat kelners moet volg in hierdie verband.
- 6.4.1 Voorkoms en persoonlike higiëne. (4)
- 6.4.2 Kommunikasie en hantering van klante. (6)
- 6.5 Verduidelik aan 'n kelner hoe om broodrolletjies te bedien wanneer silwerbediening gebruik word. (4)

[30]

**TOTAAL AFDELING D: [60]**

**GROOTTOTAAL: [200]**