

NASIENRIGLYNE

EKSAMEN		NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT	
GRAAD	12		
DATUM	NOVEMBER 2025		
VAK	GASVRYHEIDSTUDIES		
VRAESTEL	1		
PUNTE TOTAAL	200		
TYDSDUUR (UUR)	3		
AANTAL BLADSYE	21		



SOUTH AFRICAN COMPREHENSIVE ASSESSMENT INSTITUTE
SUID-AFRIKAANSE KOMPREENSIEWE ASSESSERINGSINSTITUUT

FINAAL GOEDGEKEURDE NASIENRIGLYNE

VERGADERINGSDATUM	
UMALUSI-MODERATOR	
HOOFNASIENER	
INTERNE MODERATOR	

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 VEELVULDIGE KEUSEVRAE

1.1.1	A ✓	(1)
1.1.2	C ✓	(1)
1.1.3	D ✓	(1)
1.1.4	C ✓	(1)
1.1.5	B ✓	(1)
1.1.6	C ✓	(1)
1.1.7	C ✓	(1)
1.1.8	D ✓	(1)
1.1.9	C ✓	(1)
1.1.10	D ✓	(1)
		(10x1) (10)

1.2 PAS ITEMS

1.2.1	C ✓	(1)
1.2.2	E ✓	(1)
1.2.3	A ✓	(1)
1.2.4	B ✓	(1)
1.2.5	D ✓	(1)
		(5x1) (5)

1.3 EEN-WOORD ITEMS

[AFKORTINGS, AKRONIEME EN VOORBEELDE SAL NIE OORWEEG WORD AS GELDIGE ANTWOORDE NIE]

- | | | |
|--------|------------------------------|-----|
| 1.3.1 | Sterilisasie ✓ | (1) |
| 1.3.2 | Veganiste ✓ | (1) |
| 1.3.3 | Éclair ✓ | (1) |
| 1.3.4 | Arbeidskoste ✓ | (1) |
| 1.3.5 | Elastien ✓ | (1) |
| 1.3.6 | Friandise ✓ | (1) |
| 1.3.7 | Deurwag ✓ | (1) |
| 1.3.8 | Nie-alkoholies/alkohol-vry ✓ | (1) |
| 1.3.9 | Charlotte Royale ✓ | (1) |
| 1.3.10 | Begroting ✓ | (1) |

(10x1) (10)

1.4 KIES ITEMS

- | | | |
|-------|-----|-----|
| 1.4.1 | D ✓ | (1) |
| 1.4.2 | F ✓ | (1) |
| 1.4.3 | A ✓ | (1) |
| 1.4.4 | C ✓ | (1) |
| 1.4.5 | B ✓ | (1) |

(5x1) (5)

1.5 SELEKSIE

- | | | |
|-------|-------------------------|-----------|
| 1.5.1 | B ✓, C ✓, E ✓, G ✓, I ✓ | (5x1) (5) |
| 1.5.2 | B ✓, D ✓, F ✓, H ✓, I ✓ | (5x1) (5) |

(10)

TOTAAL AFDELING A: [40]



AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE, HIEGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

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

'n Klas van graad 7 leerlinge en 12 personelede van 'n voorbereidende skool in Johannesburg het 'n opvoedkundige buitelug kamp bygewoon in die KwaZulu-Natal Provinsie vanaf 20 tot 27 Januarie 2017. Die buitelug opvoedkundige kamp het aktiwiteite soos rivierstudies, swem in die plaaslike dam en vrye tyd rondom die rivier, ingesluit. Een van die fasiliteite is gebruik vir die voorbereiding van voedsel vir verskillende groepe wat gekamp het in die vallei. Bykomend, moes die leerlinge deelneem aan 'n groepaktiwiteit om voedsel aan te koop by plaaslike handelaars en dit dan self voor te berei.

Op die aand van 27 Januarie 2017, die dag voordat hulle sou terugkeer na Johannesburg, het sommige van die leerders en onderwysers diarree ontwikkel. 'n Bekommerde ouer, ook 'n dokter, het gedurende die naweek van 28/29 Januarie 2017, die Nasionale Instituut vir Aansteeklike Siektes (NIAS) se Uitbraak Reaksiesentrum (UR) deur hul blitslyn laat weet dat haar kind wat die kamp bywoon, simptome van diarree ontwikkel het. Uitbraakondersoek is gefasiliteer deur die versameling van stoelmonsters van alle pasiënte wat met diarree presenteer, sowel as die volle samewerking van beide geaffekteerde en nie-geaffekteerde persone aan die ondersoek van publieke gesondheidsvoovalle.

[Bron: <https://www.nicd.ac.za/wp-content/uploads/2017/12/Article2.pdf>]

2.1.1 Identifiseer die siekte wat waarskynlik veroorsaak het dat die leerlinge siek geword het. Gee 'n rede vir jou antwoord. (2)

- Gastro-enteritis ✓
- Rede: Gastro-enteritis is veroorsaak deur die water wat besmet was met bakterieë en oorgedra is na die voedsel. ✓

2.1.2 Noem DRIE simptome, anders as diarree, wat die leerlinge soos beskryf in die artikel hierbo, nog kon ervaar het. (3)

(ENIGE drie van die volgende)

- Braking ✓
- Hoofpyn ✓
- Koors ✓
- Dehidrasie ✓
- Maagpyn ✓



2.1.3 Beveel voorkomende maaatreëls aan wat deur leerders gevolg kon word om die bogenoemde situasie te vermy. (4)

(Enige VIER van die volgende)

- Leerders behoort nie die voedsel te hanteer wanneer hulle diarree het nie. ✓
- Was altyd die hande nadat die toilet gebruik is, afval hanteer is en aan die hare, liggaam, of neus geraak is. ✓
- Was hulle hande voordat daar met kos gewerk word. ✓
- Voedsel moet deeglik gaar wees veral hoendervleis, vis en eiers. ✓
- Hou die vuilgoed in 'n toe asdrom weg van vlieë. ✓
- Bedek voedsel om te beskerm teen vlieë. ✓
- Moenie afvalkos opgaar nie. ✓
- Vermy kruis-kontaminasie tussen rou en gaar voedsel. ✓
- Moenie kos op die vloer stoor nie. ✓

2.2 Verduidelik hoe 'goeie diens' in 'n restaurant gehandhaaf kan word. (4)

(Enige VIER van die volgende)

- Houding van personeel, moedig personeel aan om so op te tree asof die besigheid aan hulle behoort. ✓
- Laat die klante welkom voel deur hulle te groet sodra hulle arriveer. ✓
- Skep 'n goeie eerste indruk sodat klante besluit om weer terug te kom. ✓
- Reageer so gou as moontlik want klante hou nie daarvan om te wag nie. ✓
- Lei personeel goed op ten opsigte van dienslewering en kennis aangaande die verskillende disse. ✓
- Professionele voorkoms van goed versorgde kelners weerspieël die beeld van die onderneming. ✓
- Dra sorg dat die werknemers goed gemotiveerd is en dienoooreenkomstig vergoed word. ✓



2.3 'n Professionele voorkoms dra die boodskap oor dat werknemers trots is op hulle werk. Bespreek VIER soortgelyke aspekte deur te verwys na die sjefs hieronder.



[Bron: <https://www.silwood.co.za/wp-content/uploads/2024/03/silwood-school-of-cookery-chefs-in-training.jpg>]

(4)

(Enige VIER van die volgende)

- Die sjefs dra skoon uniforms. ✓
- Die manlike sjefs is skoon geskeer. ✓
- Hulle hare is uit hulle gesigte. ✓
- Almal dra 'n kopbedekking/haarnet. ✓
- Hulle dra nie oortollige juweliersware nie. ✓
- Hulle lyk skoon wat beteken hulle bad of stort daaglik. ✓

2.4 Om dit moontlik te maak vir 'n besigheid om wins te maak, moet voorraad gereeld gekontroleer word. Verduidelik hoe die inligting wat verskyn op 'n gerekenariseerde voorraadstaat tot voordeel van die onderneming gebruik kan word.

(3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Dit sal minder tyd in beslag neem deur die rekenaar te gebruik deurdat dit nie fisies getel hoef te word nie. ✓
- Daar word maklik bepaal hoeveel voorraad in die stoor behoort te wees op enige gegewe stadium. ✓
- Indien daar 'n gerekenariseerde voorraad program is, is dit moontlik vir die sjefs om voorraad aan te vra van die stooman en die stooman kan weer die bestelling op die rekenaar inlees. ✓
- Voorraad syfers kan vergelyk word; verskille kan uitgelig word. ✓
- Die totale koste van die voorraad sal dadelik getoon word en sal afgetrek word van die voorraadlys. ✓

TOTAAL AFDELING B: [20]

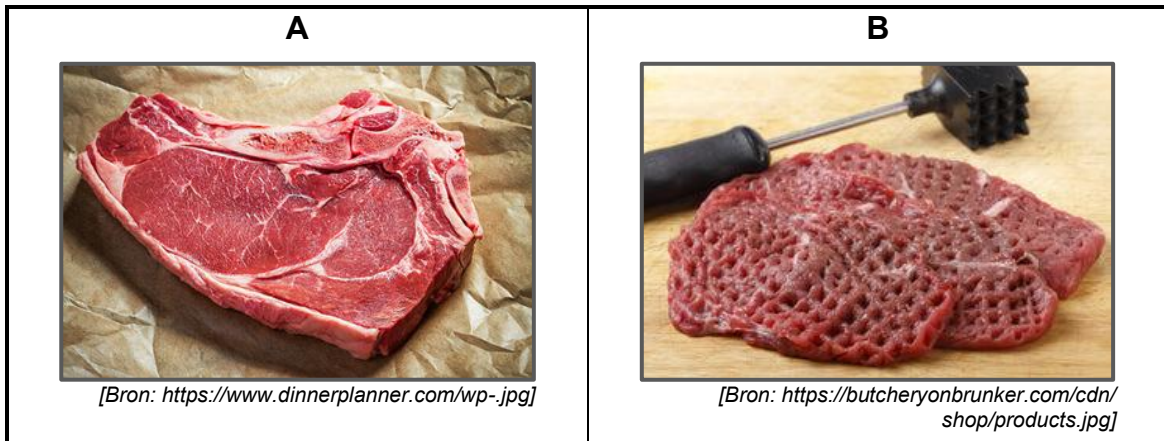


AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING, VOEDSEL KOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Nelson’s Eye Restaurant word geag as die beste “steak house” in Kaapstad. Hulle spog dat hul vleis klam verouder word vir een-en-twintig dae en dan voor jou oë gesny word na jou smaak. Al hul bief is halaal en kom van halaal slaghuise.

Bestudeer die foto’s hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:



3.1.1 Identifiseer die **steaks** in die foto’s en skryf die name neer van die biefsnit waaruit elk van die steaks gesny word. Tabuleer jou antwoord as volg:

Naam van die steak	Naam van die vleissnit waaruit die steak verkry is
A Klubsteak ✓	Voorrib ✓
B Tenderised steak ✓	(Enige EEN van die volgende) Bolo/bladstuk ✓, Binneboud ✓, Diklies ✓

(4)

3.1.2 Beskryf die proses van klam-veroudering.

(2)

- Bief word vakuum verpak. ✓
- Gestoor in die yskas vir twee weke. ✓

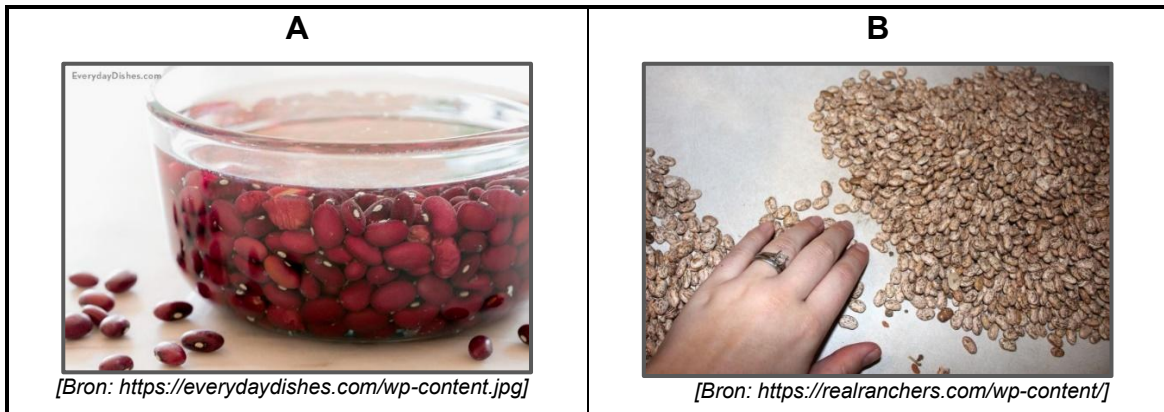
3.1.3 Motiveer waarom klamhitte-, of ’n kombinasie van gaarmaakmetodes, eerder vir steak B gebruik word, as droëhitte gaarmaakmetodes.

(2)

(Enige TWEE van die volgende)

- B het meer bindweefsel/kollageen en is ’n taaier snit. ✓
- Die klam hitte verander die kollageen in gelatien. ✓
- Dit maak die vleis sagter. ✓

3.2 Noem en verduidelik die voorbereidingsmetodes van boontjies soos in die foto's A en B hieronder:



A – Week ✓

(Enige EEN van die volgende)

- Dit word gedoen om die bone sag te maak ✓, hidreer ✓, maak die gaarmaakproses korter. ✓
- Die water waarin geweeke word weggegooi om winderigheid te voorkom en vars water word bygevoeg. ✓

(2)

B – Sorteër ✓

- Dit word gedoen om klippe te verwyder asook plante van vreemde afkoms wat die bone breek. ✓

(2)

3.3 Beveel 'n geskikte soort neut aan wat gebruik kan word vir elk van die volgende:

3.3.1 Goedkoopste neut-smeer

(1)

- Grondboontjies ✓

3.3.2 Baklava

(1)

- Pekanneute ✓

3.3.3 Klassieke pesto sous

(1)

- Denne pitte ✓

3.4 Klante van verskillende godsdienste en kulture besoek gereeld die Nelsons Eye restaurant. Definieer die volgende konsepte:

3.4.1 Halaal

(1)

- Voedsel wat wettig is en toelaatbaar is volgens die reëls van Mohammed wat geëet word deur Moslems. ✓

3.4.2 Haram

(1)

- Voedsel wat nie toegelaat word vir die gebruik deur 'n Moslem nie. ✓

3.4.3 Parev

(1)

- Voedsel wat geen suiwel produkte of vleis bevat nie. ✓



3.5 Die Nelson's Eye Restaurant koop steak-snitte aan teen R110.00 per kilogram.

3.5.1 Bereken die voedselkoste van een porsie steak. Toon alle berekenings. (3)

1 porsie is 120g – ontbeen ✓
 $\frac{120g \times R110.00}{1000g} \checkmark$
 =R13.00 ✓

OF

Enige antwoord in die volgende klas:

1 porsie is 150-200g – met die been ✓
 $\frac{150g \times R110}{1000G} \checkmark$
 =R16.50 / R22.00 ✓

3.5.2 Bereken die verkoopprijs van steak as die voedselkoste persentasie 35% is. Toon alle berekeninge en formules. (3)

Verkoopprijs = Voedselkoste ÷ 35% ✓
 $\frac{R13.00}{.35} \checkmark$
 =R37.14 ✓

3.5.3 Verduidelik, deur DRIE goeie voorbeelde te gebruik, hoe die kombuispersoneel die voedselkoste van die bostaande restaurant kan beheer. (3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Wanneer aankoop gedoen word bestel die regte voedsel in die regte hoeveelhede. ✓
- Deur die regte ontvangsmetodes toe te pas soos bv. om bederfbare voedsel dadelik in die yskas te stoor. ✓
- Deur voorraad korrek te stoor en dit veilig te hou teen diefstal. ✓
- Deur voorraad versigtig te gebruik – nie te veel of ongekontroleer nie. ✓
- Deur die korrekte voorbereidingsmetodes te gebruik: akkurate afmetings, meng- en gaarmaakmetodes te gebruik. ✓
- Deur die porsiegrootte te kontroleer. ✓
- Deur vermorsing te voorkom – te veel afwerking, inkrimping deur te lang gaarmaakmetodes van vleis, ens. ✓ (enige redes wat goed verduidelik word)



3.6 Bestudeer die volgende spyskaart vir 'n skemerkelkfunksie en beantwoord die vrae wat volg:

**SPYSKAART
SKEMERKELKFUNKSIE**

Amuse Bouche van Gepekelde Vis

Verskeidenheid Canapés
Salm en Kothuiskaas Gevulde Kruie Profiterolle
Mini 'Wraps' met Gerookte Volstruis
Individuele Sesami Geroosterde Salmhappies met Wasabi Mayonnaise

Vegetariese Samoesas
Biltong, Sondroog Tamaties en Sprietuie Quiche

Meringue 'Kisses'
Bouchees met Suurlemoensmeer ('Lemon Curd') en Room
Sjokolade Truffles

15 Oktober 2025

3.6.1 Evalueer die keuse van die skemerkelkhappies op die spyskaart hierbo ten opsigte van die voorkoms en bestanddele wat gebruik word. (6)

(Enige SES van die volgende)

VOORKOMS:

- Goed ✓
- Daar is verskillende vorms en dimensies. ✓
- Al die happies is fyn en netjies. ✓
- Alles is kleurvol/kleur kontraste. ✓
- Nie te veel vetterige items nie. ✓
- Toepaslike samestellings is gebruik bv. Salm happies met Wasabi. ✓
- Verskeidenheid van items om van te kies: sout, soet en vegetaries. ✓

BESTANDDELE

- Swak ✓
- Herhaling van Salm/te veel visdisse. ✓
- Te veel pasteie/stysel items bv. canapés, profiterolle, quiche, bouchees, samoesas ✓



3.6.2 Noem TWEE tipes funksies waar hierdie skemerkelkspyskaart gebruik kan word. (2)

(Enige TWEE van die volgende)

- Produk of media bekendstellings. ✓
- Geldinsamelings geleentheid. ✓
- Besigheids geleentheid. ✓
- Prysuitdelings funksies. ✓
- Feesvieringe. ✓
- Sosiale geleentheid. ✓

3.6.3 Verduidelik wat Samoesas is. (2)

- 'n Klein, speseryagtige, driehoekige pasteitjie. ✓
- Word gemaak van filo deeg en word in olie gebraai en met verskillende vulsels gevul. ✓

3.6.4 Beoordeel die geskiktheid van die soethappies vir 'n diabetiese persoon. (3)

- Nie geskik. ✓

(Enige TWEE van die volgende)

- Hoë persentasie suiker in die meringue, lemon curd en truffels. ✓
- Hoë vetinhoud - bouchees en room. ✓
- Verfynde stysel – koekmeelblom in die bouchees. ✓

TOTAAL VRAAG 3: [40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die volgende nagereg en beantwoord die vrae wat volg:



[Bron: <https://retailworldmagazine.com.au/wp-content.jpg>]

4.1.1 **Klassifiseer die nagereg in die foto hierbo. (1)**

- Warm, gestoomde sponskoek ✓

4.1.2 **Crème Anglaise is die mees geskikte paring vir die nagereg hierbo, maar kan baie maklik skif wanneer dit voorberei word.**

Verduidelik hoe jy tydens die voorbereiding 'n suksesvolle eindproduk kan verseker. (3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Roer die vla aanhoudend. ✓
- Voorkom dat dit oorverhit/kook bo-op 'n bain-marie. ✓
- Dit moet net 'n lagie om die lepel vorm. ✓
- Gebruik alleenlik eiergele, omdat dit stol by 65°C en die wit by 60°C. ✓

4.1.3 **Die nagereg word dikwels ge-flambé wanneer dit opgedien word. Verduidelik hoe die proses gedoen word tydens die opdiening daarvan. (2)**

- Brandewyn of rum word bo-oor gegooi. ✓
- Dan word dit aan die brand gestee. ✓



4.1.4 Verduidelik hoe jy sal weet as 'n gas 'n allergiese reaksie toon nadat hulle van die nagereg geëet het.

(5)

(Enige VYF van die volgende)

- Die gas kan uitslaan – velreaksie wat rooi is, opswel en jeuk. ✓
- Ernstige verlaagde bloeddruk. ✓
- Braking. ✓
- Maagkrampe. ✓
- Tinteling sensasie in die mond. ✓
- Hartkloppings. ✓
- Ekseem. ✓
- Anafilaktiese skok. ✓

4.2 Versuikerde sitruskil en rosyne is voorbeelde van gepreserveerde voedsel. Verduidelik hoe elke item gepreserveer word en hoekom dié metode die voedsel preserveer. Tabuleer jou antwoord:

	Versuikerde sitruskil	Rosyne
Beskrywing van preserveringsmetode	Vrugte word gekook deur aanhoudende hitte en 'n hoë konsentrasie suiker stroop totdat dit 'n glans vorm aan die buitekant. ✓	Verhit deur son of oonde wat gebruik word om die vogtigheid te verwyder. ✓
Rede hoekom dit die voedsel preserveer	(Enige TWEE van die volgende) <ul style="list-style-type: none"> • Hitte vernietig die mikro-organismes. ✓ • Gekonsentreerde suikerstroop voorkom die vorming van mikro-organismes. ✓ • Suiker maak die water nie beskikbaar vir mikrobiese groei nie. ✓ 	(Enige TWEE van die volgende) <ul style="list-style-type: none"> • Hitte vernietig mikro-organismes. ✓ • Mikro-organismes benodig vog om te groei – verwydering van die vog vertraag groei. ✓

(4)



4.3 **Jou spysenieringsmaatskappy word gevra om die spysenering vir 'n geleentheid te doen. Jy word gevra om profiterolle in te sluit op die spyskaart.**

4.3.1 **Noem die tipe deeg wat gebruik word om profiterolle te maak. (1)**

- Chouxpasta ✓

4.3.2 **Definieer “profiterolle”. (2)**

- Profiteroles is klein ronde roompoffertjies. ✓
- Dit is gevul met 'n sout- of soetvulsel, en soms onge vul gebruik saam met sop. ✓

4.3.3 **Gee VIER eienskappe van suksesvolle profiterolle. (4)**

- Die profiterolle moet bros wees aan die buitekant. ✓
- Hol en droog aan die binnekant. ✓
- Lig in gewig. ✓
- Ligte bruin kleur. ✓

4.3.4 **Beveel die mees geskikte tyd aan om profiterolle te vul. Motiveer jou antwoord. (2)**

- Chouxgebak moet so naby as moontlik aan die bedienings tyd gevul word. ✓
- Om te voorkom dat dit sag en waterig word maak dit nie aangenaam om te eet nie. ✓

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

<p>Pynappel Bavarois 25 ml water 12.5 ml gelatien</p> <p>25 ml suiker 2 eiergele, geskei 250 ml melk, warm gemaak</p> <p>2 ml vanieljegeursel</p> <p>100 ml gerasperde, vars pynappel 100 ml geklopte room</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprinkel die gelatien oor die water. 2. Klits saam en gooi in 'n dubbelkoker. Roer aanhoudend totdat die sous die agterkant van 'n lepel met 'n lagie bedek. 3. Voeg die vanieljegeursel en die gelatien by en laat die mengsel gedeeltelik stol voordat die pynappel bygevoeg word. 4. Vou die pynappel en room in die gedeeltelik-gestolde vla en skep in die voorbereide vormpies. 5. Plaas die vorms in die yskas en laat dit stol. 6. Ontvorm op 'n bedieningsbord, versier en bedien.
--	---



4.4.1 Gelatien word by 'n gereg gevoeg in drie fases.

Identifiseer die drie fases en skryf die nommer van die stap wat ooreenstem met elke fase, soos in die resep hierbo, langs elke fase neer. (6)

- Hidrasie ✓ stap 1 ✓
- Dispersie/smelt ✓ stap 3 ✓ (Kan moontlik nie reg stol nie!)
- Stol ✓ stap 5 ✓

4.4.2 Verduidelik hoe die gestolde bavaois op die opdienbord ontvorm moet word. (3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Moenie lossny met 'n mes nie. ✓
- Trek weg van die kante met die vingerpunte/ 'n blouvlam kan ook gebruik word aan die kante van die vorm/of druk die vorm in warm water vir 1 - 2 sekondes. ✓ (Moenie meer as 1 punt gee vir dit nie)
- Keer die vorm om op 'n bord /plaas 'n bord oor die vorm en keer dit om. ✓
- 'n Paar druppels water op die bord sal help dat die jel kan beweeg tot op die regte plek. ✓

4.4.3 Die bavaois het toe nie gestol nie. Verduidelik die moontlike rede vir die onsuksesvolle bavaois. (2)

- Protelitiese ensieme/bromelien in rou pynappel. ✓ (word gedeaktiveer deur die kookproses)
- Breek die gelatien proteïen af. ✓

4.5 Gedurende die voorbereiding van skilferdeeg het die botter sag geword en begin smelt. Verduidelik hoe jy kan voorkom dat die botter sag en smelterig word. (2)

- Hou alles koud: werk oppervlakte, bestanddele, toerusting en jou hande. ✓
- Deeg het nodig om te rus en te verkoel gehou te word na elke stap van maak en samestelling. ✓

4.6 Beskryf kortliks wat 'n Mille feuilles is. (3)

- Gebakte skilferdeeg pasteitjies, gewoonlik reghoekige vorm. ✓
- Twee reghoekige lae met room en konfynt of pâtissière. ✓
- Die bokant word bestrooi met versiersuiker. ✓

TOTAAL VRAAG 4: [40]

TOTAAL AFDELING C: [80]



AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE, VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Lees die scenario hierbenede en beantwoord die vrae wat volg:

Zari wil graag 'n foon hê wat haar ouers nie kan bekostig nie. Sy is vasberade om die foon te kry en besluit om geld te maak om te help.

Aangesien haar koekies altyd gekomplimenteer word deur almal, het sy besluit om die nabygeleë gastehuis te oortuig om haar koekies in te sluit as 'n friandise vir hulle gaste. Sy het aangebied om die koekies individueel toe te draai vir hulle gerief. Die eienaar het haar idee aanvaar en hul eerste bestelling geplaas.

5.1.1 Identifiseer en beskryf DRIE sterkpunte van Zari se besigheidsidee. (3)

(Enige DRIE van die volgende of geskikte idees)

- Daar is 'n gastehuis in haar area – naby vir aflewering. ✓
- Daar is 'n gevestigde/werkende gastehuis. ✓
- Haar koekies is gewild – kry komplimente/goeie produk. ✓
- Sy het vaardighede om te bak/kombuis/fasiliteite om te bak. ✓
- Sy het spaartyd om koekies te bak/sy kan dit alleen doen en het nie hulp nodig nie. ✓

5.1.2 Identifiseer en beskryf VIER ander geleenthede vir Zari se koekies. (4)

(Enige VIER van die volgende of ander geskikte idees)

- Bemark by ander gastehuse ✓ / hospitale ✓ / snoepies ✓ / supermarkte ✓ / vulstasies. ✓
- Ontwikkel ander resepte bv. vir diabete, glutenvry ens. ✓

5.1.3 Verduidelik wat die vereistes vir die verpakking van die koekies is. (5)

(Enige VYF van die volgende)

- Die grootte van die verpakking moenie misleidend wees nie. ✓
- Verpakking moet maklik wees om te hanteer. ✓
- Inligting op die verpakking moet duidelik wees. ✓
- Verpakking moet geskik wees vir koekies – kan plastiek wees/papier/foelie. ✓
- Moet higiënies wees/skoon en sterk. ✓
- Indien moontlik herwinbaar. ✓



5.2 Zari het die onderstaande strooibiljet gemaak en dit versprei by die gastehuse in haar buurt.

Bestel individueel-toegedraaide tuisgebakte koekies deur Zari Khan, 085 555 3225. Prys: R5/1 koekie; R200/50 koekies en R400/100 koekies.

5.2.1 Evalueer die effektiwiteit van die:

a) Strooibiljet as bemarkingsinstrument.

(3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Nie effektief as 'n bemarkingsinstrument nie. ✓
- Dit is te klein en moeilik om te lees. ✓
- Dit is nie interessant nie; dit het geen prentjies of foto's nie. ✓
- Dit het geen kleur nie en vang ook nie die oog nie. ✓

Of effektief –

- Dit is goedkoop om te produseer en maklik om te versprei. ✓
- Dit dui die naam en prys van die produk aan. ✓
- Gee die kontakbesonderhede. ✓
- Dit is eenvoudig, verstaanbaar en het geen spelfoute nie. ✓

b) Die promosie strategie van die strooibiljet.

(3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Dit is effektief. ✓
- Sy bied afslag aan vir groter hoeveelhede. ✓
- Dit sal beter wees om persoonlik te gaan – wys die koekies en gee koekies om te proe. ✓
- Of enige ander bv. weggee, gelukkige trekking/koop een en kry een gratis. ✓

5.3 Onderskei tussen Zari se besigheid en 'n franchise.

(4)

(Enige Vier van die volgende)

- 'n Franchise het 'n goed gevestigde naam ✓ waar haar besigheid nuut is. ✓
- Produkte, pryse is vasgestel by die franchise, ✓ waar Zari kan besluit watter tipe koekies en haar eie prys maak. ✓
- 'n Franchise het 'n logo vir al die afsetpunte ✓ en sy kan haar eie logo gebruik. ✓



5.4 Noem EEN area in 'n hotelopset wat beide inkomstegenererend en nie-inkomstegenererend kan wees. Motiveer jou antwoord. (3)

- Wassery ✓
- Wasgoeddiens bv. was en stryk vir gaste, en betaal per item – genereer inkomste. ✓
- Was en skoonmaak van onderneming se linne soos tafel en bedlinne van die onderneming – genereer nie inkomste nie. ✓

5.5 Verduidelik hoe hotelle kan bydra tot die BBP van Suid Afrika se ekonomie. (2)

- Hulle bring inkomste in deur die aflewering van goedere ✓ /kos en
- Dienste. ✓

5.6 Bespreek die rol van die onderhoudsdepartement in 'n hotel. (3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Sien om na die onderhoud/herstelwerk enige tyd van die dag of nag bv. TV loodgieterswerk, elektrisiteit en lugreëling. ✓
- Roetine onderhoud soos bv. tuine, verf, was van matte. ✓
- Hantering van vuilgoed en herwinning. ✓
- Onderhoud en skoonmaak van die swembad. ✓

TOTAAL VRAAG 5: [30]

VRAAG 6

6.1 Pas 'n geskikte natuurlike stil wyn by elk van die volgende geregte en dui aan wat die bedieningstemperature van elke wyn moet wees. Tabuleer jou antwoord as volg:

		Wyn	Bedieningstemperatuur
a)	Salm Mousse	(Enige EEN van die volgende) Wit ✓ / Chardonnay ✓; Chenin Blanc ✓; Colombar ✓; Sauvignon Blanc ✓	7 - 10°C ✓
b)	Crêpe Suzette	(Enige EEN van die volgende) Soet witwyn ✓ bv. late harvest ✓ / spesiale late harvest ✓ / Baie soet witwyn ✓ bv. noble late harvest.	7 - 10°C ✓

(4)

6.2 Bespreek die wetlike vereistes waaraan restaurant-eienaars moet voldoen om wyn te mag bedien.

(3)

(Enige DRIE van die volgende)

- Drank kan slegs bedien word tydens 'n ete. ✓
- Drank kan nie aan iemand jonger as 18 bedien word nie. ✓
- Drank kan nie aan gaste bedien word wat reeds onder die invloed is nie. ✓
- Daar moet voldoende kleedkamer fasiliteite wees. ✓
- Enige drank wat op die perseel gekoop word moet op die perseel gebruik word. ✓

6.3 Bespreek die posisie van 'n rooi- en 'n witwynglas op 'n dekplek.

(Enige DRIE van die volgende)

- Die rooiwynglas moet geplaas word 2.5 cm ✓ vanaf die toppunt van die hoofgereg se mes ✓ en 45° na die linkerkant van die witwynglas. ✓
- Witwynglas eerste en rooiwynglas tweede. ✓

6.4 As gevolg van 'n gebrek aan opleiding, word 'n paar foute deur kelners gemaak. Stel die korrekte aksies/prosedures voor wat aan kelners geleer moet word.

a) Die kelner vul die grootste glas van die twee met witwyn en los die bottel op die tafel.

(3)

- Witwyn word in die kleiner glase geskink. ✓
- Witwynglas word 2/3 gevul – Nie vol tot bo nie. ✓
- Witwyn word in die yshouer geplaas. ✓



- b) Die kelner plaas die mandjie met broodrolletjies op die tafel in plaas daarvan om die silwerbord-bedieningstegniek te gebruik. (4)

(Enige VIER van die volgende)

- Broodmandjie word op die plat hand gedra of op die linkerhand. ✓
- Gebruik 'n voedseltang (of lepel en vurk) om die broodrolletjie oor te dra. ✓
- Plaas op die kleinbordjie aan die linkerkant van die gas. ✓
- Mandjie word verwyder van die tafel. ✓
- Beweeg anti-kloksgewys om die tafel totdat almal bedien is. ✓

6.5 Gee riglyne vir die volgende aspekte van 'n formele restaurant:

6.5.1 Blommerangskikkings op die tafels. (3)

- Moet nie te hoog wees nie want dit kan die gaste se sig belemmer. ✓
- Kleur van die blomme moet die tafeldoek in die restaurant komplimenteer. ✓
- Blomme moenie 'n oorweldigende/skerp reuk hê nie. ✓

6.5.2 Servette. (3)

- Moet so min as moontlik hanteer word weens higiëniese redes. ✓
- Kan gebruik word vir hoogte, (manier van vou) en kleur. ✓
- Linne servette en nie papier servette nie, aangesien dit 'n keurige restaurant is. ✓

6.6 Seksuele teistering is wydverspreid in die gasvryheidbedryf. Vroue wat meestal van fooie as hul primêre inkomstebron afhanklik is, is twee keer meer geneig om seksuele teistering van hul werkgewers en kliënte te ervaar.

6.6.1 Beskryf hoe 'n kelner moet optree in 'n situasie waar hy/sy seksueel geteister word deur 'n klant. (5)

- Die kelner moet die klant inlig dat hy/sy nie gelukkig is oor die klant se gedrag nie. ✓
- Indien die situasie nie stop nie moet hulle dit rapporteer aan die bestuurder of die Maitre d' hotel. ✓
- Die bestuurder moet 'n ander kelner van die teenoorgestelde geslag vra om die tafel verder te bedien. ✓
- Waarsku die klant dat die restaurant sal moet verlaat as die situasie nie verander nie. ✓
- Die bestuurder word gemagtig om die polisie te ontbied en 'n saak van teistering oop te maak. ✓



6.7 Suid Afrika het maatreëls in plek as gevolg van aanhoudende beurtkrag. Beskryf watter planne eienaars kan implementeer om hierdie hindernis te oorkom om sodoende die restaurant se reputasie te beskerm. (2)

(Enige TWEE van die volgende)

- Belê in 'n kragopwekker vir kritieke toerusting soos yskaste en vrieskaste. ✓
- Hulle moet eerder gasstowe koop. ✓
- Maak seker dat daar genoeg kerse of lanterns in die restaurant is. ✓
- (Enige goeie idee kan oorweeg word) ✓

TOTAAL VRAAG 6: [30]

TOTAAL AFDELING D: [60]

GROOTTOTAAL: [200]