

<b>EKSAMEN</b>		<b>NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT</b>	
<b>GRAAD</b>		12	
<b>DATUM</b>		NOVEMBER 2025	
<b>VAK</b>		GASVRYHEIDSTUDIES	
<b>VRAESTEL</b>		1	
<b>PUNTETOTAAL</b>		200	
<b>TYDSDUUR (UUR)</b>		3	
<b>AANTAL BLADSYE</b>		18	



SOUTH AFRICAN COMPREHENSIVE ASSESSMENT INSTITUTE  
 SUID-AFRIKAANSE KOMPREENSIEWE ASSESSERINGSINSTITUUT

## INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit **VIER** 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 die ANTWOORDBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat gebruik word in die vraestel.

4. Skryf netjies en leesbaar, slegs in **BLOU** ink.

5. 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 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskillende opsies van moontlike antwoorde van vrae word voorsien hieronder. Kies die regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) bv. 1.1.11 A in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Die definisie van die term ‘mise-en-place’:

- A Die vooraf-voorbereiding
- B Die restaurant se personeelspan
- C Die tipe spyskaart van ’n restaurant
- D Die misplasing van eetgerei

1.1.2 Die verwydering van die kleinbordjies en kruiestelletjies van die tafel nadat die hoofgereg bedien is, vorm ’n deel van hierdie proses:

- A Platering
- B Mise-en-place
- C Afkrummeling
- D Silwerdiens

1.1.3 Joodse gaste sal nie die volgende bestel nie:

- A Groente
- B Beesvleis
- C Eiers
- D Skulpvis

1.1.4 ... is nie geskik vir die bediening aan ’n persoon wat ly aan laktose-intoleransie nie.

- A Kreefkelkie
- B Beetslaai
- C Sampioensous
- D Gestoomde brood



- 1.1.5 'n Gevulde, opgerolde southappie wat koud of warm bedien kan word staan bekend as 'n ...
- A pizzette.
  - B roulade.
  - C rumaki.
  - D brosjet.
- 1.1.6 Jy bak pannekoeke. Bereken die koste van 250 ml melk as die prys van een liter R15,00 is.
- A R0,06
  - B R2,50
  - C R3,75
  - D R11,25
- 1.1.7 'n Voorbeeld van 'n werknemer wat sy/haar waaksaamheid ten opsigte van veiligheid en sekuriteit by die werkplek vertoon:
- A Stry nooit met 'n klant nie.
  - B Is gewillig om oortyd te werk.
  - C Rapporteer enige ongewone optrede onmiddellik.
  - D Werk saam met kollegas deur hulp aan te bied.
- 1.1.8 'n Longinfeksie wat 'n voedselhanteerder maklik van 'n medewerker kan opdoen wat gereeld hoest en nies:
- A Cholera
  - B Hepatitis A
  - C Tifus/Ingewandskoors
  - D Tuberkulose
- 1.1.9 ... vorm deel van die bewusmaking van 'n handelsmerk en kan ook gebruik word as 'n bemarkingsinstrument.
- A Prys
  - B Promosie
  - C Verpakking
  - D Advertensie

1.1.10 'n Drankie wat gemaak word van 'n mengsel van 'n verskeidenheid van twee of meer drankies is bekend as 'n ...

A stroop.

B likeur.

C aperitief.

D skemerkelkie.

(10x1) (10)

## 1.2 PAS ITEMS

Pas die beskrywing in KOLOM B by die term in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A TERM		KOLOM B BESKRYWING	
1.2.1	Chardonnay	A	Die proses waar suiker omgeskakel word na alkohol.
1.2.2	Oesjaar	B	Soet vonkelwyn.
1.2.3	Fermentasie	C	Witwyn kultivar.
1.2.4	Doux	D	Ryk, alkoholiese, soet en gefortifiseerde wyn.
1.2.5	Port	E	Die jaar wanneer die druiwe gepluk word.
		F	Rooiwyn kultivar.

(5x1) (5)



### 1.3 EEN-WOORD ITEMS

Gee een woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

- 1.3.1 Om bakterieë d.m.v. hitte en chemikalieë te vernietig. (1)
- 1.3.2 'n Streng vegetariër wat nie voedsel sal eet wat direk of indirek van diere afkomstig is nie. (1)
- 1.3.3 'n Klein vingervormige choux-deegprodukt wat gevul is met room en verglans is met sjokolade. (1)
- 1.3.4 Koste van salarisse en lone van personeellede. (1)
- 1.3.5 Die geel bindweefsel wat in vleis gevind word. (1)
- 1.3.6 Die term wat gebruik word vir klein, soet geregte wat bedien word aan gaste aan die einde van 'n maaltyd. Dit word gewoonlik nie op die spyskaart aangedui nie. (1)
- 1.3.7 Verwelkom gaste by hul motors en neem hulle bagasie na hul gastekamers nadat hulle ingeteken het. (1)
- 1.3.8 Wyn waarvan die alkohol gefiltreer word voordat dit gebottel word. (1)
- 1.3.9 Beierse room wat gestol is in 'n Charlotte vorm wat uitgevoer is met skywe rolkoek. (1)
- 1.3.10 Die beplanning van hoe geld spandeer gaan word vir die volgende finansiële jaar. (1)

(10x1) **(10)**

## 1.4 PAS ITEMS

Pas die beskrywing in KOLOM A by die term in KOLOM B. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.5) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A BESKRYWING		KOLOM B TERM	
1.4.1	'n Ernstige allergiese reaksie wat 'n lewensbedreiging kan inhou.	A	Ekseem
1.4.2	Biologiese molekules wat help om natuurlike vesel in stowwe af te breek.	B	Hipertensie
1.4.3	'n Tipe allergie wat die vel affekteer. Dit veroorsaak droogheid en knoppies en is jeukerig.	C	Diabetes Mellitus
1.4.4	'n Siekte wat veroorsaak dat die liggaam nie in staat is om insulien te produseer nie.	D	Anafilaktiese skok
1.4.5	Daar is 'n hoë drukking in die are.	E	Lae bloeddruk
		F	Ensieme

(5x1) (5)

## 1.5 SELEKSIE

1.5.1 Kies VYF bestanddele uit die lys hieronder wat voedselallergieë kan veroorsaak. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDBOEK neer.

- A Suiker
- B Eiers
- C Melk
- D Gelatien
- E Oesters
- F Wortels
- G Pekanneute
- H Hoender
- I Brood
- J Slaaiblare

(5x1) (5)

1.5.2 Kies VYF feite uit die lys hieronder wat voordele inhou wanneer TVP in 'n dieet ingesluit word.

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hoog in essensiële vette</li> <li>B. Uitstekende bron van voedingstowwe</li> <li>C. Hoë glisemiese indeks</li> <li>D. Maklik om te gebruik</li> <li>E. Laag in yster</li> <li>F. Goedkoper as vleis</li> <li>G. Laag in kilojoules</li> <li>H. Maklik om te stoor</li> <li>I. Goeie rakleef tyd</li> </ul> |
|--|

(5x1) (5)

**TOTAAL AFDELING A: [40]**



## AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANT BEDRYWIGHED, 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 laerskool in Johannesburg het 'n opvoedkundige buitelog kamp bygewoon in die KwaZulu-Natal Provinsie vanaf 20 tot 27 Januarie 2017. Die buitelog 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 groepsaktiwiteit om voedsel-items 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 Responseenheid (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 in die ondersoek van publieke gesondheidsvoorvalle.

[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)
- 2.1.2 Noem DRIE simptome, anders as diarree, wat die leerlinge soos beskryf in die artikel hierbo, nog kon ervaar het. (3)
- 2.1.3 Beveel voorkomende maatreëls aan wat deur leerders gevolg kon word om die bogenoemde situasie te vermy. (4)
- 2.2 Verduidelik hoe 'goeie diens' in 'n restaurant gehandhaaf kan word. (4)



- 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)

- 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)

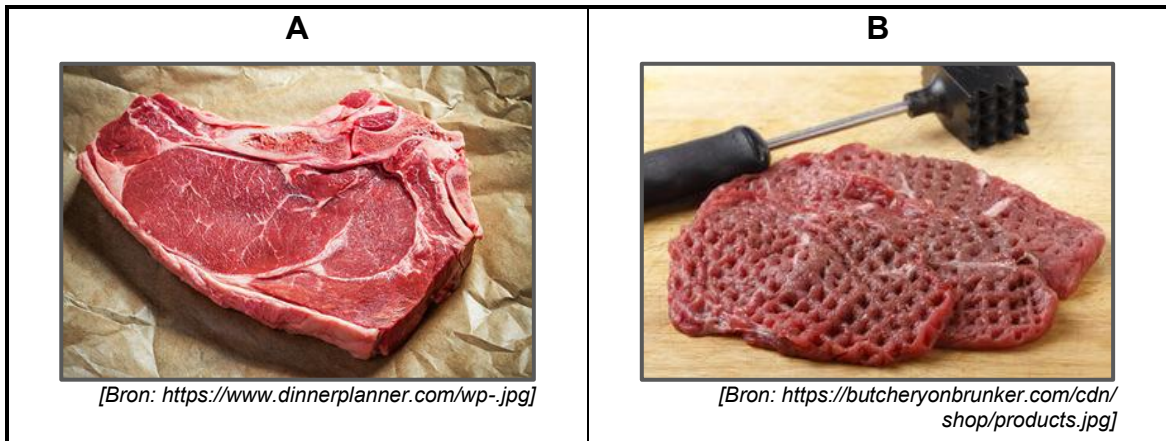
**TOTAAL AFDELING B: [20]**

## AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING, VOEDSEL KOMMODITEITE

### VRAAG 3

3.1 Nelson’s Eye Restaurant word geag as die beste “steakhouse” 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 beesvleis is halaal en kom van halaal slaghuise.

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

Naam van die steak	Naam van die vleissnit waaruit die steak verkry is
A	
B	

(4)

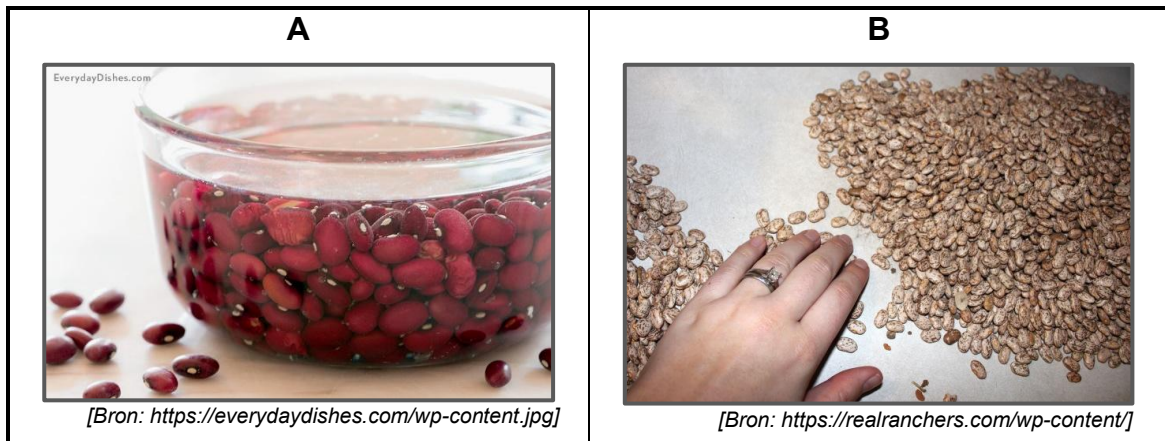
3.1.2 Beskryf die proses van klam-veroudering.

(2)

3.1.3 Motiveer waarom ’n klam, of ’n kombinasie hitte gaarmaakmetode, eerder vir steak **B** gebruik word, as ’n droëhitte gaarmaakmetode.

(2)

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



(4)

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

3.3.1 Goedkoopste neut-smeer (1)

3.3.2 Baklava (1)

3.3.3 Klassieke pesto sous (1)

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

3.4.1 *Halaal* (1)

3.4.2 *Haram* (1)

3.4.3 *Parev* (1)

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)

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

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

- 3.6 Bestudeer die skemerkelkfunksie se spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:

**SPYSKAART**  
**SKEMERKELKFUNKSIE**

Amuse Bouche van Gepekelde Vis

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

Vegetariese Samoesas  
Biltong, Songedroogde Tamatie en Sprietuie Quiche

Meringue Soentjies ('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 ten opsigte van die voorkoms en bestanddele wat gebruik word. (6)
- 3.6.2 Noem TWEE tipes funksies waar hierdie skemerkelkspyskaart gebruik kan word. (2)
- 3.6.3 Verduidelik wat 'n *samoesa* is. (2)
- 3.6.4 Beoordeel die geskiktheid van die soethappies vir 'n diabeet. (3)

**TOTAAL VRAAG 3: [40]**

## VRAAG 4

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



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

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

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)

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

4.1.4 Verduidelik hoe jy sal weet as 'n gas 'n allergiese reaksie toon nadat hulle van die nagereg geëet het. (5)

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 soos volg:

	Versuikerde sitruskil	Rosyne
Beskrywing van preserveringsmetode		
Rede waarom dit die voedsel preserveer		

(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)
- 4.3.2 Definieer *profiterolle*. (2)
- 4.3.3 Gee VIER eienskappe van suksesvolle profiterolle. (4)
- 4.3.4 Beveel die mees geskikte tyd aan om profiterolle te vul. Motiveer jou antwoord. (2)

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

<p><b>Pynappel Bavarois</b>                  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"> <li>1. Sprinkel die gelatien oor die water.</li> <li>2. Klits saam en gooi in 'n dubbelkoker. Roer aanhoudend totdat die sous die agterkant van 'n lepel met 'n lagie bedek.</li> <li>3. Voeg die vanieljegeursel en die gelatien by en laat die mengsel gedeeltelik stol voordat die pynappel bygevoeg word.</li> <li>4. Vou die pynappel en room in die gedeeltelik-gestolde vla en skep in die voorbereide vormpies.</li> <li>5. Plaas die vorms in die yskas en laat dit stol.</li> <li>6. Ontvorm op 'n bedieningsbord, versier en bedien.</li> </ol>
--	---

- 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)
- 4.4.2 Verduidelik hoe die gestolde bavarois op die opdienbord ontvorm moet word. (3)
- 4.4.3 Die bavarois het toe nie gestol nie. Verduidelik die moontlike rede vir die onsuksesvolle bavarois. (2)



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

**TOTAAL VRAAG 4: [40]**

**TOTAAL AFDELING C: [80]**





## AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE, VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

### VRAAG 5

5.1 Lees die scenario hieronder 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)

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

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

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)

b) promosie strategie op die strooibiljet. (3)

5.3 Onderskei tussen Zari se besigheid en 'n franchise. (4)

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

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

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

**TOTAAL VRAAG 5: [30]**



**VRAAG 6**

6.1 Pas 'n geskikte natuurlike stilwyn 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		
b)	Crêpe Suzette		

(4)

6.2 Bespreek die wetlike vereistes waaraan restaurant-eienaars moet voldoen om wyn te mag bedien. (3)

6.3 Bespreek die posisie van 'n rooi- en 'n witwynglas op 'n dekplek. (3)

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)

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

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

6.5.1 Blomme vir die tafels. (3)

6.5.2 Servette. (3)

6.6 Seksuele teistering wydverspreid in die gasvryheidbedryf. Vroue wat meestal werk vir footjies as hul primêre inkomstebron, 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)

6.7 Suid-Afrikaners moes maatreëls in plek sit as gevolg van aanhoudende beurtkrag. Beskryf watter planne eienaars geïmplementeer het om hierdie hindernis te oorkom om sodoende die restaurant se reputasie te beskerm. (2)

**TOTAAL VRAAG 6: [30]**

**TOTAAL AFDELING D: [60]**

**GROOTTOTAAL: [200]**