



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2017

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

A. L. L. L.
30/3/17

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	C✓
1.1.2	A✓
1.1.3	B✓
1.1.4	A✓
1.1.5	D✓
1.1.6	C✓
1.1.7	A✓
1.1.8	D✓
1.1.9	B✓
1.1.10	A✓

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	I✓
1.2.2	F✓
1.2.3	A✓
1.2.4	B✓
1.2.5	C✓
1.2.6	G✓

(6)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	Gedealkoholiseerde✓
1.3.2	Hanepoot✓/Jeripigo✓/Muskadel✓
1.3.3	Drankwet
1.3.4	Blindbak✓
1.3.5	Telebemarking✓
1.5.6	Marmering ✓
1.3.7	Peperwortel/bruinsous/jus✓
1.3.8	Soesji✓
1.3.9	Blatjang
1.3.10	Soja

(10)



1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1	A ✓ D ✓
1.4.2	B ✓ C ✓

(4)

1.5. PASITEMS

1.5.1	C ✓	(v) ✓
1.5.2	D ✓	(iii) ✓
1.5.3	B ✓	(iv) ✓
1.5.4	F ✓	(i) ✓
1.5.5	G ✓	(ii) ✓

(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE. HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

- 2.1 2.1.1 24–48 uur✓ (1)
- 2.1.2 -Voedselwerkers met gastroënteritis moet werkgewer dadelik in kennis stel✓
-Voedselhanteerders wat diarree het moenie met kos werk nie✓
-Voedselhanteerders moet goeie persoonlike higiëne handhaaf✓/
(was hande nagebruik van die toilet, met vullis gewerk, nadat jy aan jou lyf, hare, neus, ens. geraak het)✓
-Hulle moet apparaat en oppervlak was en ontsmet nadat rou vleis en pluimvee hanteer is ✓
-Hulle moet seker maak dat voedsel soos hoender, vis en eiers behoorlik gaargemaak is ✓
-Insekte en knaagdiere moet uit die kombuis gehou word✓ deur gaas voor vensters te sit✓
-Kombuis moet voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging✓
-Alle voedsel moet bedek word as dit gestoor word✓
-Gaar en rou voedsel moet apart gehou word✓
-Voedsel moenie op die vloer gestoor word nie✓
-Rommel moenie ophoop nie✓; Hou deksels te alle tye op vullisblikke ✓
(Enige 5) (5)
- 2.1.3(a) **GASTROËNTERITIS**
Diarree✓
-Naarheid /braking✓
-Dehidrasie✓
-Maagpyn✓
-Hoofpyn✓
-Koors✓
(Enige 3) (3)
- 2.1.3(b) **TUBERKULOSE**
Aanhoudende hoes✓
-Konstante moegheid✓
-Gewigsverlies✓
-Verlies van aptyt✓
-Hoes bloed✓
-Nagsweet✓
-Borspyn✓
-Dispnee-asemnood✓
(Enige 3) (3)

- 2.2 2.2.1 Goeie diens is om vinnig aan 'n kliënt se behoeftes te voldoen✓, by professionele mense✓ in 'n aangename omgewing✓/op die manier waarop die kliënt dit verwag✓ (Enige 2) (2)
- 2.2.2 Die bestuur besluit op die vlak van diens in hul restaurant✓. Die vlak van opleiding verskil✓, Diens is dikwels gekoppel aan die prys✓ Voorbeeld: goed-opgeleide kelners werk in formele restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir die hoë vlak van diens✓ Hoe duurder die gereg, hoe beter is die diens veronderstel om te wees✓ (Enige 3) (3)
- 2.3 2.3.1 Elektroniese betaalpuntsisteem (POS)✓ (1)
- 2.3.2 Die sisteem sal restaurantwerkers help om hul daaglikse take te voltooi wat insluit : voedsel en drankbestellings,✓ kommunikasie van take aan die kombuis✓, gasterekeninge✓, kredietkaart-prosessering✓, uitgawes direk op gasterekeninge in 'n hotel te plaas✓ (Enige 2) (2)
- TOTAAL AFDELING B: 20**



**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Maak konfyt✓
Dit kan verglans word✓
Dit kan ingelê word✓
Dit kan gevries word✓ (Enige 2) (2)
- 3.1.2 -Was en verwyder pitte van kersies✓
-Berei 'n suikerstroop voor✓
-Kook die kersies in die stroop tot sag✓
-Skep die kersies in gesteriliseerde bottels✓
-Vul met stroop en seël✓ (Enige 4) (4)
- 3.2 3.2.1 Netto wins: verkoopprijs-totale koste (voedselkoste + oorhoofse koste)✓
= R10 000 – (R3500+R2500) ✓
= R10 000 – R6000✓
= R4000,00✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.2 Koste per persoon= Verkoopprijs /aantal mense
=R10 000/100 persone✓
= R100,00 per persoon✓ (Enige 3) (3)
- 3.2.3 -Naam van die firma, adres, kontakbesonderhede✓
-Persoonlike inligting van die kliënt: naam, kontaknommer, adres✓
-Inligting rakende die funksie: datum, tyd, dieetvoorskrifte, soort funksie✓
-Addisionele uitgawes✓
-Spesiale versoeke✓
-Betalingsvoorwaardes✓ (Enige 4) (4)
- 3.3 3.3.1 (a) Stap 4: om gaar word van eier te verhoed✓//skifting✓ (Enige 1)
- (b) Stap 7: om bakproses te voltooi✓, om deeg te laat uitdroog✓, sodat die holte omring is met 'n delikate, bros wand✓
Om te verhoed dat dit brand✓ (Enige 2) (3)
- 3.3.2 Sjokolade✓
Karamel ✓
Vanielje/sjokolade versiering✓
Fondant✓
Spinsuiker✓
Bestuif met versiersuiker✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.3 Te veel water sal verdamp✓ daar sal te min stoom wees✓ en die produk sal 'n klein volume hê✓ (Enige 2) (2)

- 3.4
- | POLLO-VEGETARIËR | PESCO-VEGETARIËR✓ |
|---|---|
| -Dieet sluit pluimvee, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in✓
-Dieet sluit uit: rooivleis, vis en seekos✓
(Enige 2) | -Dieet sluit vis, seekos, melk, suiwelprodukte, eiers, groente en vrugte in ✓
- Dieet sluit uit: rooivleis en pluimvee✓
(Enige 2) |
- (4)
- 3.5
- 3.5.1 Wit bone sal gekleur word met die rooi bone✓ (1)
- 3.5.2 Dit neem langer om gaar te word✓, en die bone kan breek of losgaan van die velletjies✓
(Enige 1) (1)
- 3.6
- 3.6.1 3–5 happies✓ (1)
- 3.6.2
- Die happies moet hapgrootte wees✓
 - Sluit warm en koue happies in✓
 - Sluit twee tot drie soet happies in✓
 - Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees✓
 - Dit moet smaaklik en goed geur wees✓
 - Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit✓
 - Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
 - Persoonlike en kombuishigiëne is noodsaaklik✓ (Enige 4) (4)
- 3.6.3
- Nie geskik nie✓
Die gaste sal hul vingers vuilmaak✓, of sal vingerbakkies nodig hê✓
Benodig 'n klein bordjie✓ (3)
- 3.6.4
- Vrugte gedoop in sjokolade✓
 - Melktertjies✓
 - Sjokoladetruffels✓
 - Botterbroodjies✓
- (Enige relevante antwoord) (3)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- | BEES | LAM |
|---|---|
| Kleur: helderrooi tot kersierooi✓
Tekstuur: glad, fyn en ferm✓
Vet: romerig of geel kleur ✓
Bene: witter en harder✓
(Enige 2) | Kleur: helder ligrooi✓
Tekstuur: glad, fyn en ferm en nie droog✓
Vet: wit / pienkerig✓
Bene: sagte rooi en poreus ✓
(Enige 2) |
- (4)
- 4.1.2 Dit is 'n taai stuk vleis/bevat baie bindweefsel✓
Stowe is 'n klam hitte gaarmaakmetode✓, verander die wit bindweefsel in gelatien✓, die stadige gaarmaakmetode maak dit sag ✓
(Enige 2) (2)
- 4.1.3 Kapokaartappels✓
Cous cous✓
Pap✓
(Enige relevante antwoord) (1)
- 4.2 4.2.1 'n Banket is 'n formele ete waar gaste genooi word ter ere van 'n persoon of om 'n geleentheid te vier of enige ander spesiale okkasie✓
(2)
- 4.2.2 Voedsel en drankdiens✓
Voedselbereiding✓
(2)
- 4.2.3 Jode kan slegs voedsel eet wat kosher/skoon is✓
Hulle eet nie die agterkwart van diere nie✓
Hulle mag nie vleis en suiwelprodukte tydens 'n maaltyd meng nie✓
All skulpvis, slakke en roofvoëls is verbode✓
Vark en varkprodukte is nie toelaatbaar nie✓
(Enige 3) (3)
- 4.2.4 8-10 kelners✓
(1)
- 4.3 4.3.1 Skilferkors✓
(1)
- 4.3.2 (a) Botter: dra by tot 'n ryk geur✓, dra by tot kleur✓
(2)
- (b) Water: ontwikkel die gluten in die meel✓, verander in stoom✓
help om deeg te laat rys✓.
(Enige 2) (2)
- 4.3.3 Geroomde spinasie✓
Hoender en sampioen ✓
Steak en niertjies✓
Maalvleis✓
Vis✓
(Enige relevante antwoord) (2)
- 4.3.4 -Lig in tekstuur✓
-Vlokkerige lae✓
-Ligte goudbruin kleur✓
-Ongelyke oppervlak✓
(Enige 3) (3)

- 4.4 4.4.1 Gegeur en ongegeur✓
Poeier/korrel✓
Velle✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.2 (a) Te veel suiker verswak die jel✓, vertraag stollingsproses✓
(Enige 1) (1)
- (b) Verswak die jellie✓, vertraag stollingsproses ✓, sal makliker smelt✓
(Enige 1) (1)
- (c) Gereg sal begin smelt✓ (Enige 1) (1)
- 4.5 4.5.1 Die beslag word gestoom in 'n stomer of in 'n groot kastrol met water en dan uitgekeer vir opdiening. ✓
Maak seker dat geen water in die bak kom terwyl dit stoom nie, want dit sal die poeding pap maak. ✓ (2)
- 4.5.2 Kies die regte grootte en vorm vir die bord✓
Poeding moet in die middel van die bord uitgekeer word✓
Rangskik, garneer en versier die nagereg op die bord✓
Die nagereg kan geflambé word✓ – gooi brandewyn oor en steek aan die brand✓ (Enige 2) (2)
- 4.5.3 Vla✓
Room✓
Roomys✓
Brandewynsous✓ (Enige 2) (2)
- 4.6 4.6.1 Mense met MIV het groter voedingsbehoefte en 'n goeie diet is noodsaaklik om 'n sterk immuunstelsel te verseker wat kan help om MIV simptome onder beheer te hou✓.
Goeie voeding vertraag die omskakeling van MIV na VIGS✓, en is 'n vereiste vir gunstige voordele van antiretrovirale middels✓.
'n Gesonde dieet kan wanvoeding voorkom en genees, maar kan nie MIV en VIGS genees nie✓
Mense met MIV moet 'n gesonde liggaamsmassa handhaaf en genoeg proteïen inneem sodat spiermassa behoue bly✓
Die dieet moet uit vars vrugte en groente bestaan om die immuunstelsel te verbeter ✓ (Enige 4) (4)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**


AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE. VOEDSEL EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1. Die teikenmark sal bepaal word deur:
Demografiese faktore✓ bv. Getroude status, ouderdom,
familiegrootte bv. Betaal 'n midweektarief en jou vriend/metgesel
bly gratis saam met jou, benodig inkomste✓
Fisiese faktore: aktiwiteite✓ bv. Daaglikse wildritte, tennis en
sauna✓
Produk verwante faktore✓, wat beskryf watter dienste of produkte
die gaste verkies bv. Luukse akkommodasie op 'n wildplaas
halfpad tussen Cathcart en Queenstown, in die hartjie van die Oos-
Kaap. ✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.2 Ja, promosie is gebruik✓
Koop-een-kry-een: betaal die enkel midweektarief van R600 en jou
vriend/metgesel bly gratis saam met jou. ✓ (2)
- 5.1.3 Dit is duur✓ jy kry slegs een bedrag vir 2 mense✓. (1)
- 5.1.4. Die grootte van die houer moet nie die gas mislei ten opsigte van
die inhoud nie✓
Verpakking moet maklik wees om te hanteer✓
Inligting op verpakking moet duidelik wees✓
Verpakking moet geskik vir die inhoud wees✓
Dit moet sterk, higiënies en skoon wees✓
Indien moontlik moet dit herwinbaar en herbruikbaar wees✓ (2)
(Enige 2)
- 5.1.5 Besigheidsadres✓
Soort besigheid✓
Handelsmerk✓
Kort, medium en lantermyn doelwitte✓
Padkaart✓
Plan wat die uitleg van die onderneming aantoon✓ (Enige 4) (4)
- 5.1.6 Springbok Wildsloodge dra by tot werkskepping:
Direkte werk: posisies in die gasvryheidsindustrie✓ voorbeelde:
Lodge ontvangsdame✓, Kamerbediende✓, Toergids✓, Masseuse,✓
sjef✓, kelners✓, deurwag✓ (Enige 2)
- Indirekte werkskepping: posisies wat nie deel vorm van die
gasvryheidsindustrie✓ bv: vervaardigers van linne wat in die lodge
gebruik word✓, verskaffers van voedsel, drank✓, vervaardigers van
meubels✓
(Enige 2) (4)

5.2 5.2.1

INKOMSTE- GENERERENDE AREAS	NIE-INKOMSTE- GENERERENDE AREAS
Kroeg✓ Voedsel en drank✓ Gastekamers✓	Finansies✓ Veiligheid✓ Instandhouding✓

(6)

5.2.2

Die twee departemente is afhanklik van mekaar, want verkope en bemaking moet potensiële kliënte bewus maak van die dienste en produkte wat die instansie aanbied ✓. Hulle verseker dat die kliënte gebruik maak van die produkte en dienste wat 'n inkomste verseker vir die instansie ✓. Die finansiedepartement verseker dat die inkomste ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie gespandeer word ✓.

(Enige 2)

(2)

5.2.3

--Hou toesig oor personeel ✓, eiendom ✓ en sleutelkontrole ✓
-Hulle moet die instansie, personeel en gaste van die volgende kriminele aktiwiteite beskerm:
-kredietkaartbedrog ✓
-versekeringsbedrog
-terrorisme ✓
-inligtingstechnologie ✓
-doppelbedrog ✓

(Enige 3)

(3)

5.2.4

-Beweegbare skemerkelkiekroeg ✓/Vloeistofsjefs ✓
-Drankies op wiele ✓
-Verkoper ✓
-Kinderverjaardagpartytjiedrankies ✓

(Enige 3)

(3)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Verwys na gereedkry van apparaat (eetgerei, breekware) en tafeldoek voordat 'n maaltyd bedien word✓./ in plek plaas✓/voorafbereiding✓ (2)
- 6.1.2 Kyk of die tafeldoek:
Skoon is ✓geen vlekke✓ of kerswas✓.
Nie gebrand, verweer✓
gestryk✓
hang gelyk aan elke kant van die tafel✓
nie onderstebo✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.3 Die glas moet gewas word in warm water met seep✓
Spoel af in skoon warm water✓
Lugdroog ✓
Stoom die glas oor kokende water✓
Poleer met 'n skoon, droë lap✓ (3)
- 6.1.4 Chardonnay is geskik✓ want witvleis (vis) gaan goed saam met witwyn M159 F 52 (2)
- 6.1.5 Die rooiwynglas moet 2.5cm✓ vanaf die punt van die hoofgeregmes✓ en teen 45° hoek links van die witwynglas geplaas word✓ Witwynglas eerste en rooiwynglas tweede✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.6 Die rooiwyn moet in 'n donker plek gestoor word✓ om skade van ultra violet lig te verhoed✓
Plaas rooiwynbottels op hul sye om kurk klam en geswel te hou, ✓ verskaf lugdigte seël.
Berg rooiwynbottels onderstebo in 'n boks✓
Berg dieselfde soort wyn bymekaar✓
Pak of bêre wynbottels met die etiket na bo of na vore✓
Wyn het 'n effens klam plek, vry van vibrasie nodig✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1
- | BINNEVERBRUIK-
DRANKLISIENSIE | BUITEVERBRUIK-
DRANKLISIENSIE |
|--|--|
| Drank word verbruik waar dit aangekoop is✓, drank word nie van perseel verwyder nie✓ bv: hotelle, restaurante, klubs✓
(Enige 2) | Drank word gekoop maar op 'n ander plek gebruik✓/van perseel verwyder✓ bv: drankwinkels, groothandeldrankwinkels✓
(Enige 2) |
- (4)
- 6.2.2 Met bordbediening word voedsel direk op individuele borde✓ in die kombuis by 'n sekere punt opgeskep✓ en dan aan kliënte bedien✓ vanaf die regterkant✓ (3)

6.2.3	Beter porsiekontrole✓ Minder vermorsing✓ Meer kreatiwiteit van die sjef wat die kos op die borde plaas✓ Gespesialiseerde opleiding in terme van voedselbediening vanaf 'n opskepbord word nie benodig nie✓ Opleiding van kelners om borde kos te dra sonder om die rangskikking/garnering te versteur✓ (Enige 3)	(3)
6.3	Voedsel kan bederf✓ Voedselbederf kan die lodge geld kos✓ Die spyskaart moet moontlik aangepas word wat beteken dat gaste nie kry wat hulle wou hê nie ✓mislukking bv. 'n gelatiengereg gaan nie stol nie✓ Onverwagte koste om die yskas te herstel.✓ (Enige 3)	(3)
TOTAAL AFDELING D:		60
		GROOTTOTAAL: 200