



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2019

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

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

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

(10)

1.2 PAS-ITEMS**Korrekte volgorde**

1.2.1	C✓
1.2.2	A✓
1.2.3	D✓
1.2.4	G✓
1.2.5	B✓

(5)

1.3 PAS-ITEMS**Korrekte volgorde**

1.3.1	B✓
1.3.2	E✓
1.3.3	G✓
1.3.4	A✓
1.3.5	D✓

(5)

1.4 EEN-WOORD ITEMS

1.4.1	Droging ✓
1.4.2	POS/ Elektroniese betaalpuntsisteme ✓
1.4.3	Marmering/ Tussenspiersevet✓
1.4.4	Oorhoofse kostes/"Overheads"✓
1.4.5	Allergieë/Allergiese reaksie✓
1.4.6	BBP/ Bruto Binnelandse Produk ✓
1.4.7	Jode/Joodse/ Judaïsme✓
1.4.8	Sherbet/Water-ys ✓
1.4.9	Fillo /Strudeldeeg ✓
1.4.10	Frosting / Versiering✓

(10)

1.5 KEUSE-ITEMS**Enige volgorde**

- 1.5.1 B ✓ C✓ E✓ F✓
 1.5.2 B✓ C✓
 1.5.3 B✓ E✓ F✓ G✓

(4)

(2)

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDDE.
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

- 2.1 2.1.1 14-50dae/ 2-6 weke✓
(Enige dae/weke in die tydgleuf) (1)
- 2.1.2 • Moegheid/ Uitputting✓
• Omgekrapte maag✓
• Maagpyn/Maagkrampe✓
• Diarree/ Waterige stoelgang✓
• Ligkleurige ontlasting ✓
• Koors/ Koorserig✓
• Naarheid ✓
• Braking ✓
• Verlies aan eetlus✓
• Donkergeel uriene ✓
• Gelerige vel en oë/ Geelsug✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 • Werknemer word uitgesluit van werk vir minstens 7 dae/6 weke✓
• Daar sal 'n werksvloei-onderbreking wees✓
• Minder werkers sal tot lae produktiwiteit lei/minder produkte✓
• Huur & opleiding van nuwe/ tydelike personeel✓
• Minder inkomste a.g.v. laer produktiwiteit✓
• **Mense sal te bang wees om van die industrie gebruik te maak, gevolglik 'n laer inkomste** ✓
• Dit sal lei tot verhoogde finansiële kostes met verwysing na versorging en behandeling van werknemers✓
• Meer geld moet aan gebottelde water bestee word vir drink en kookdoeleindes/Jojo-tenks kan aangekoop word om water in te stoor/saniteerders/ kookwater vir skottelgoedwas ✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 • Voedselhanteerders wat met TB geïnfekteer is, moet op siekverlof geplaas word✓ en moet behandeling ontvang✓
• Geïnfekteerde voedseldienswerkers mag slegs terugkom werk toe✓ sewe dae na effektiewe behandeling✓
• Werkers mag vrygestel word van voedselhanterings pligte✓
• Verhoed nies en hoes oor voedsel✓
• Dra gesigmasker ✓
• Probeer om voedsel so ver moontlik bedek te hou✓ (Enige 3) (3)

- 2.3 2.3.1
- Toon verdraagsaamheid/ geduld deur ander te erken as individue met verskillende persoonlikhede.
 - Aanvaar mekaar/ moenie bevooroordeel wees nie/ diversiteit./ respek ✓
 - Wees objektief oor hotel se doelwitte/ werk na gemeenskaplike doelwit / gefokus✓
 - Toon bereidwilligheid om saam met ander te werk/ hulle samewerking was goed/ werk saam/ ✓
 - Hulle was regverdig en eerlik met al die spanlede✓
 - Toon begrip en neem ander werkers in ag/ moenie selfsugtig wees nie✓
 - Elke spanlid het sy deel gedoen✓
 - Betroubare spanlede✓
 - Het dit geniet om saam met mekaar te werk/ konstruktiewe werksverhoudings/ positiewe werkverhouding/oefen om saam te werk✓
 - Goeie kommunikasie/ praat met respek met mekaar en na mekaar geluister✓
 - Hanteer konfliktsituasies ✓
 - Hulle het voortdurend bygehou met moderne/ veranderende neigings in die industrie✓
 - Deel suksesse en mislukkings met mekaar. ✓
 - Motiveer/ bemoedig/ ondersteun mekaar. ✓
 - Goeie dissipline/betyds ✓ (Enige 3) (3)
- 2.3.2
- Tevrede kliënte sal lojale kliënte word✓ hulle sal terugkeer na die besigheid omdat die toekenning bydra tot uitmuntendheid✓
 - Pryse mag verhoog agv gewildheid/ tevrede kliënte is bereid om meer te betaal.✓
 - Positiewe nuus sal versprei word ('word of mouth')/ meer bekend raak/ goeie terugvoer op besprekingsplatforms ✓ omdat die hotel wat 'n toekenning ontvang het wat meer kliënte sal lok ✓ meer kliënte verhoog die inkomste en profyt/winste ✓
 - Salarisverhogings/bonusse/lone aan personeel✓ (Enige 3) (3)

2.4

Rekenaars in spyskaartbeplanning

- Verkope van geregte kan aangeteken word en ontleding van gewilde geregte gedoen word✓
- Die spyskaart kan aangepas word en minder gewilde geregte verwyder word✓
- Die koste van die spyskaart, bestanddele sowel as die produksiekoste en vooruitgeskatte verkoopprijs kan bereken word ✓
- 'n Aanlyn-woordeboek kan die name van die bestanddele vertaal/ speltoets van terme/ geregte ✓
- Ontwikkeling en verandering van resepte word vereenvoudig✓
- Bestanddelelyste en resepte kan vinnig afgetrek word en gestoor word vir latere gebruik✓
- Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word✓
- Die voedingswaarde van die voedsel op die spyskaart kan vasgestel word✓
- Die aantal porsies wat uit die resep gemaak word kan op die resep aangedui word✓
- Bedieningsvoorstelle/ prente/ videos vir spyskaart/produkte✓
- Metrieke omskakelings kan outomaties gedoen word✓
- Gestandaardiseerde resepte vir die bereiding van voedsel en voedsel- en drank kan ontwikkel word✓
- Vinniger/ makliker/spaar tyd om spyskaart op te stel.✓(Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 3.1.1 Pâte A Foncer/ Broskors✓
Pâte sucrée / Ryk soet broskors✓
Pâte brisée/ Ryk broskors✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.2 (a) • Hitte van die hande af kan die smeer laat smelt✓
• Die deeg kan krimp✓Gluten ontwikkel wat veroorsaak dat die deeg nie bros krummels het nie/ deeg sal elasties word/ taai✓
• Kors kan taai wees/ harde kors✓ (Enige 2) (2)
- (b) • Die verhouding smeer tot meel sal verander/ratio van bestanddele verander✓
• Kors sal droog wees/ kraak/ uitmekaarval/ krummel✓
• Dit sal die kors hard maak✓ (Enige 2) (2)
- 3.1.3 • Laat die lug/stoom wat vasgevang is vry✓
• Verhoed dat die deeg oneweredig rys/ sal oplig/ blase vorm/ bodem van tert sal plat bly ✓ (2)
- 3.2 3.2.1(a) Stap 4:
• Om te verseker dat die deeg/pasta dik, glad en blink is✓
• Om 'n sagte deeg te verseker wat sy vorm sal behou tydens die bakproses✓
• Die regte dikte word verkry wat gespuit/met twee lepels gevorm kan word/nie looperig wees nie✓
• As te veel eier bygevoeg word kan dit 'n loperige deeg tot gevolg hê wat nie gespuit kan word nie/'n klein volume sal hê/die verhouding of ratio sal verander met te veel eiers✓
• Kontroleer die konsistensie/verhoed dat te veel eier byvoeg word/grootte van eiers verskil.✓
• Makliker om een-vir-een eier in te meng/in te roer/moeliker as als gelyktydig by gevoeg word✓
• Humiditeit in lug beïnvloed die hoeveelheid eiers wat bygevoeg word. (Enige 3) (3)
- (b) Stap 7:
• Om die bakproses te voltooi/te verseker dat die deeg behoorlik gaar is✓
• Laat die deeg toe om uit te droog/stoom kan ontsnap/bros dop vorm
• Verhoed dat produk inmekaar val/behou vorm✓
• Verhoed dat dit brand/verseker dat produk geleidelik goudbruin verkleur✓ (Enige 3) (3)

- 3.2.2
- Churros✓
 - Beignets✓
 - Aigrettes✓
 - Pommes / Aartappel dauphines✓ (Enige 2) (2)
- 3.3 3.3.1
- Verbeter die voorkoms/ verbeter die vorm van die voorbereide gereg✓
 - Hou die vleis klam/vogtig en sappig✓
 - Dra by tot die geur/smaak van die vleis✓
 - Vermeerder die aantal porsies van die spesifieke snit/ rek die porsies✓
 - Interessante geregte/groter verskeidenheid geregte kan voorberei word✓
 - Die voedingswaarde van die gereg word verhoog✓ (Enige 3) (3)
- 3.3.2
- Dikrib/ Chuck✓
 - Platrib/ Flat rib✓
 - Borsstuk/ Brisket✓
 - Primarib/ Prime rib✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.3
- Dit sal nie:
- 'n bruin oppervlak hê nie/ dit sal bleek in kleur wees/ 'n aantreklike kleur hê nie✓
 - 'n wenslike geur hê nie✓
- Dit sal:
- sarkoplasma verloor ✓ 'n droë beesvleisrol wees✓ as gevolg van die verlies aan vog✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.4
- Laat die beesvleisrol rus nadat dit gaar gemaak is om die vleissappe kans te gee om te stabiliseer.
 - Verwyder die tou/ vleisrekke✓
 - Gebruik 'n skerp mes/ voorsnymes/ elektriese mes van goeie kwaliteit✓
 - Sny die beesvleisrol teen die grein van die vleis✓
 - Gebruik die volle lengte van die lem✓
 - Sny die vleis in egalige snye/skywe✓
 - Gebruik die merke/kepe van die tou om porsiegroottes te bepaal. (Enige 3) (3)
- 3.3.5
- Dit sal duurder wees omdat:
- Baie arbeid/ tyd benodig word om die bene te verwyder✓
 - Die snit massa verloor as gevolg van die afwesigheid van die bene✓
 - 'n Verskeidenheid bestanddele gebruik word om die rol mee te vul✓
 - Die koste van die tou/vleisrek verhoog die prys. (Enige 2) (2)

3.3.6

Beesvleisrol	T-been skyf
120g -150g ✓	150g-250g ✓

Beesvleisrol is beenloos, dus 'n kleiner porsie as die T-been wat 'n been bevat. ✓
(Enige 2)

(2)

3.4

3.4.1

- Pollo-vegetariërs/ Pollotarian ✓
- Pollo-pescotariërs ✓
- Flexitariërs✓
- Semi-vegetariërs✓

(Enige 2)

(2)

3.4.2

- Lacto-ovo / Ovo-lacto vegetariërs ✓
- Pollo-vegetariërs ✓
- Pollo-pescotariërs ✓
- Pesco-vegetariërs/Pescotarian ✓
- Flexitariërs✓
- Semi-vegetariërs✓

(Enige 2)

(2)

3.5

3.5.1

Verkoopsprys =
Totale koste/voedselkoste+oorhoofse+arbeidskoste + Wins ✓
R 25 000 + R 5 000 + R 3 500/ =R33500✓
R33500 x 35/100 ✓
R 33 500 + R 11 725✓
R 45 225✓ (R moet ingesluit wees)

(Formule (x1) + enige 2 stappe (x2) + korrekte verkoopsprys (x1))

(4)

3.5.2

Verkoopsprys per persoon = Verkoopprys/ Aantal persone ✓
R 45 225 ÷ 100 ✓
R 452.25 per persoon ✓ (R moet ingesluit wees)

(Formule (x1) + (÷100) + prys per persoon (x1))

(3)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- Geen keuse in gange nie/ vaste spyskaart✓
 - Geen keuse tussen geregte nie✓
 - Die prys is vasgestel vir die hele spyskaart ✓
 - Die spyskaart het die korrekte uitleg vir 'n table d'hote spyskaart✓ (Enige 1) (1)
- 4.1.2
- Romerige Mosselsop ✓ met Croutons✓
 - Appelsorbet✓
 - Lamsboud✓
 - Mornay Sous ✓
 - Kruisement-rys-timbale✓
 - Gestoomde boontjies met Spekstukkies✓
 - Pampoenpoffers met Karamelsous✓
 - Cremora tert met 'n Beskuitjiekors✓ (Hele gereg moet gegee word) (Enige 4) (4)
- 4.1.3
- Romerige Mosselsop✓ met Croutons ✓
 - Mornay Sous ✓
 - Pampoenpoffers met Karamelsous/ Pampoenpoffers ✓
 - Cremora tert met Beskuitjiekors/ Beskuitjiekors✓ (Enige 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Inmaak/ Bottel ✓ (1)
- 4.2.2
- Suurstof/Lug word uitgesluit✓verhoed die groei van bakterieë kan die agteruitgang van organiese stowwe verhoed/ oksidasie voorkom ✓
 - Die hitte/kook ✓wat tydens die inmaak proses gebruik word vernietig mikroörganismes en ensieme✓
 - Natuurlike preserveermiddels/ Suiker en asyn ✓ word bygevoeg om groei van mikroörganismes te verhoed/voorkom.✓ (Enige 2 met rede) (4)
- 4.3 4.3.1 Sjokolademousse is 'n koue ✓, romerige/glad✓, soet✓, ligte✓, donsige/skuimerig/ belugte mengsel✓ met 'n ryk/ sjokoladesmaak✓ (Enige 2) (2)
- 4.3.2 Eierwitte sal NIE skuim nie/skuimvorming verhoed:
- plastiese mengbakke gebruik word✓
 - die apparaat vetterig is of vol vet is✓
 - daar selfs net spore van eiergeel in die wit is nie✓
 - die eiers nie by kamertemperatuur is nie✓
 - ouer eiers het nie 'n hoë skuimkapasiteit nie agv waterige eierwit ✓
- Verhoging van skuimvorming:
- koper mengbakke veroorsaak 'n katalitiese reaksie wat help om 'n meer stabiele skuim te verkry✓
 - sure bv. Suurlemoensap en kremetart verhoog die skuimvermoë✓
 - Vars eiers het 'n beter skuimvermoë/ eiers 2 dae oud ✓
 - Geronde mengbakke/ klitsers met dun lemme/draadjes gee beter volume (Enige 3) (3)

- 4.3.3
- As die sjokolade te warm word, sal dit korrelrig/krummelrig ✓ raak en skroei/ gebrande smaak ✓
 - Die mousse sal nie 'n gladde tekstuur hê nie✓/ dit sal klonterig wees ✓/ mousse kan loperig ✓ wees met klonte in✓
 - Die finale produk sal smaak✓ en glans✓ verloor en 'n donker kleur hê✓ (Enige 2) (2)

- 4.4 4.4.1
- (a) Warm nagereg✓ (1)
- (b) 'n Warm/ Gebakte sponsbasis ✓ met versoete suiker✓ room ✓- en-bottersous ✓ wat oor die warm spons gegooi word ✓ (Enige 2) (3)

4.4.2

GEROERDE EIERVLA	GEBAKTE VLA
- Gaargemaak op 'n stoofplaat bo-op die stoof/ Indirekte stoom/bain-marie/ dubbelkoker✓	- Gaargemaak in 'n bain-marie/waterbad binne-in die oond ✓
- Heeltyd geroer word✓	- Geen roer ✓
- Loperige konsistensie✓	- Stol/set en kan ontvorm word.✓
- Kan as 'n sous/ bykomstigheid/ basis vir 'n ander gereg✓ (Enige 2)	- Word geëet as 'n gereg✓ (Enige 2)

(4)

- 4.5 4.5.1
- Die gelatienmengsel was nie toegelaat om te verdik✓ tot die konsistensie van dik eierwit om 'n jel te vorm voordat die vrugte bygevoeg is nie /Ratio van gelatien nie korrek nie/te min gelatien gebruik/vrugtestukke te groot.✓ (Enige 1) (1)

- 4.5.2
- Groot hoeveelhede suiker was gebruik✓
 - Groot hoeveelhede suur was gebruik✓
 - Die byvoeging van te veel soliede/vaste bestanddele soos vrugte, groente en neute✓
 - Byvoeging van groot hoeveelhede geklopte room/ eierwitte✓
 - Byvoeging van sout/ te veel sout✓
 - Ratio verkeerd/ te min gelatien of te veel vloeistof ✓
 - Nie genoeg tyd toegelaat om te stol nie✓
 - Temperatuur nie koud/laag genoeg nie✓
 - Gelatien is oorverhit/ het gekook✓
 - Gelatien is nie korrek gehidreer of gedispergeer nie/ stringe word gevorm✓
 - Byvoeging van die warm gedispergeerde gelatien by 'n koue vloeistof, vorm stringe/klonte✓ (Enige 4) (4)

4.6	4.6.1	Verskillende soorte rou /rou groente√. Die groente word algemeen in skywe of stokkies gesny√, insluitend wortels, soetrissies, vars groenbone, komkommer, sampioene, dwerg tamaties, seldery√ (Enige 1)	(1)
	4.6.2	Rumaki√ Kebab√	(2)
	4.6.3	-'n Groot aantal mense kan gelyktydig onthaal word √ - 'n Klein spasio word gebruik. √ -Min/geen eetgerei en breekware word benodig√ -Minder tafels en stoele benodig √ -Geen dek van covers vir gaste.√ -Geen wagtyd vir bediening van voedsel/ korter funksietyd√ -Die spyskaart/venue kan relatief goedkoop wees as dit goed beplan is√ - 'n Verskeidenheid happies kan bedien word/verskeie kulture en gelowe kan geakkommodeer word√ -Voedsel kan maklik geëet word. √ - 'n Spesiale/Sosiale atmosfeer ontstaan as gevolg van die gaste wat staan en met mekaar meng √ -Laat meer ruimte vir kreatiwiteit tov geregte√ - 'n Tafelplan word nie benodig nie. √ -Baie minder bedieningspersoneel nodig/ gaste bedien hulself.√ (Enige 6)	(6) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Sterk punte:
- Jane is selfgemotiveerd✓
 - Jane is hardwerkend✓
 - Sy gaan al haar kommoditeite by die plaaslike verskaffers kry✓
 - Haar werknemers is van dieselfde area /sy kon kokke, skoonmakers en afleweringpersoneel opspoor.✓
 - Sy het alreeds 'n teikenmark geïdentifiseer/skoolkinders ✓
 - Sy is baie kreatief/ontwerp eie pamflet ✓
 - Geen kompetisie in die area nie/geen ander kosplekke nie✓
- (Enige 3) (3)
- 5.1.2 (a) Jane moet die volgende insluit by die besigheidsbeskrywing:
- Besigheidsadres / 7 Dutywa EC✓
 - Tipe besigheid/onderneming bv. alleeneienaar /Jane's Spyseniering✓
 - Handelsmerk/onderneming of besigheid se naam/logo/kleredrag soos uniforms vir die werknemers/Jane's Spyseniering✓
 - Sy moet kort-, medium- en langtermyn doelwitte stel/teikens stel✓
 - Sy moet 'n padkaart insluit wat die ligging van die besigheid aandui/ GPS koördinate -32.0965°S; 28.3111°E ✓
 - Sy moet 'n plan wat die uitleg van die besigheid aantoon, insluit✓
- (Enige 2) (2)
- (b) Jane moet die volgende insluit in haar bedryfsplan:
- Aankope en verskaffers✓ /Name van die plaaslike verskaffers✓/ datums en tye van aflewering✓/ betalingsvoorwaardes of terme✓ / voorraadkontrole en stoor van voorraad✓
 - Personeelplan✓ / Organogram✓/ besonderhede van die twee kokke, die twee skoonmakers en die afleweringpersoneel se werksbeskrywing/pligte✓, hulle verantwoordelikhede✓
- (Enige 4) (4)
- 5.1.3
- Die naam van die produk kan bygevoeg word ✓
 - Beskrywing van die produkte✓
 - 'n Prent van die klaarprodukte✓
 - Die prys van die produkte✓
 - Die adres en kontaknommers/ webwerf✓
 - Tye / Besigheidsure wanneer die produk beskikbaar gaan wees✓
 - Promosies bv. Middagetepakette, spesiale aanbiedinge, private spyseniering✓
- (Enige 4) (4)

- 5.2 5.2.1
- Poleer en dek eetgerei ✓
 - Plaas al die ander / korrekte eetgerei wat deur die spyskaart benodig word✓ aan die buitekant van die hoofgeregmes en –vurk op die tafel✓ / in die volgorde waarin die geregte bedien gaan word, die eetgerei van die 1^{ste} gang sal aan die heel buitekant wees✓
 - Snykant van lemme van alle messe moet na links wys.✓
 - Plaas die nagereglepel en –vurk dwars aan die bokant van die cover✓ die steel van nagereglepel word altyd na regs bo die nageregvurk wat na links is, geplaas ✓
 - Plaas die entrée mes/broodmes aan die regterkant van die kleinbordjie, parallel met die hoofgeregmes✓, snykant na links sodat die broodrolletjie op die bordjie geplaas kan word✓
 - Plaas die hoofgeregmes en –vurk 1-2,5 cm/duim vanaf die tafel se rand✓
 - Daar moet ongeveer 25 tot 29 cm tussen die mes aan die regterkant en die vurk aan die linkerkant wees (afhangend van die grootte van die hoofgeregbord)✓ (Enige 3) (3)
- 5.2.2
- Stoom en poleer alle glase.✓
 - Korrekte glase volgens spyskaart. ✓
 - Posisie van die witwynglas is 2.5cm vanaf die punt van die hoofgeregmes.✓
 - Addisionele glase word aan die bokant met 'n hoek van 45° na links vanaf die eerste/witwynglas geplaas.✓
 - Witwynglase eerste ✓ en rooiwynglase tweede.✓ (Enige 2) (2)
- 5.2.3 Tafelversierings:
- Die tema van die tafelversierings moet gepas wees vir die tipe funksie en moet met die res van die dekor saamsmelt✓ bv. indien die tema plaaslik of etnies is, moet die tafelversierings etnies wees of 'n etniese kleurskema hê✓
 - Moenie die sig van die gaste belemmer nie/ nie té hoog nie✓
 - Die kleure van die blomme, tafeldoeke en servette moet met die kleurskema/tema saamsmelt.✓
 - Die blomme mag nie 'n oorweldigende geur afgee nie.✓ (Enige 2) (2)
- 5.2.4 Tafelnommers:
- Moet groot genoeg wees om van die ingang raakgesien te word.✓
 - Nommer moet duidelik sigbaar wees vanaf ingang.✓ (1)

5.3	5.3.1	• Administrasiekantoor✓ • Gimnasium✓ • Swembad✓ • Parkering✓ • Bemarking✓ • Wassery✓ • Menslike hulpbronne/ HR✓ • Finansies/Boekhouding✓ • Instandhouding✓ • Sekuriteit✓	(Enige 3)	M3 F112 (3)
5.4	5.4.1	Groet van die gaste: • Die Maître d hotel moet binne 30 sekondes van gaste se aankoms by die restaurant met hulle oogkontak maak ✓ • Maitre d groet die gaste op 'n professionele wyse/ vriendelik/bedagsame/ verwelkomende manier/✓ • Kontroleer/ die gaste se bespreking en bevestig wie die gasheer of gasvrou is✓ • Maitre d stel gaste aan kelner voor✓ • Die kelner groet die gaste op 'n beleefde wyse ✓ • Spreek die gasheer/-vrou in hul voorkeurtaal aan✓	(Enige 3)	(3)
	5.4.2	Aanbied van die rekening: • Wanneer die rekening by die tafel aangebied word, word dit vanaf die gasheer/-vrou ✓ se linkerkant gedoen ✓ • Die rekening moet toegevou en op 'n kleinbordjie of in 'n lêer gesit word sodat die bedrag nie sigbaar is nie✓ • Indien daar geen gasheer/-vrou is nie, moet die rekening in die middel van die tafel geplaas word ✓ • Laat genoeg tyd toe om die korrekte bedrag in die lêer te plaas/ bied alternatiewe betalingsmetodes aan ✓ • Die kelner neem die lêer met die geld en die rekening na die kassier ✓	(Enige 3)	(3) [30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1
- Naam van die wyn✓
 - Oorsprong✓
 - Oesjaar✓
 - Kultivar / druifvariëteit/ Tipe wyn✓
 - Bottel se volume✓
 - Vervaardiger/ Landgoed/Unieke naam/Brand name✓
 - Gesondheidswaarskuwing✓
 - Egtheidseël✓
 - Staafkode– om die bottel wyn te identifiseer✓
 - Voorgestelde bedieningstemperature/ bedien die wyn teen 15-20°C✓
 - Gepaste voedsel – pas of paring van voedsel met rooiwyne✓/ Rooivleisgeregte✓
 - Beskrywing van die geur van die wyn✓
 - Land van oorsprong- nie verpligtend vir die plaaslike mark nie✓
 - Alkoholinhoud in persentasie – bv. 12% van die volume ✓
 - Verkoper se kodenommer/ naam /adres✓
 - Naam toegewys deur klas✓ (Enige 4) (4)
- 6.1.2
- Stoor of berg wyn by 'n temperatuur van 10-12°C/koel temperature✓
 - Stoor in donker toestand weg van ultraviolet lig/ nie direkte sonlig nie✓
 - Geen geraas of vibrasies.✓
 - Klam area✓
 - Bottels moet op hul sye geplaas word sodat die kurk klam en uitgeswel kan bly✓
 - Rooiwynbottels moet in 'n effens geligte posisie geplaas word✓
 - Wyn moet op 'n gereelde basis gedraai word✓
 - Wyn van dieselfde soort moet saam geberg word✓
 - Wynbottels moet met hul etiket na bo of na voor gepak en geberg word✓
 - Indien wyn in kartonhouers geberg word, moet die pyle altyd na bo wys✓ (Enige 4) (4)

6.1.3	• Vra of die gasheer die wyn wil proe✓ • Skink 'n mondvul in die gasheer se glas✓ • Die bottel mag nooit aan die glas raak nie/ moenie glas oplik nie✓ • Die etiket van bottel moet na die gasheer wys✓ • Skink vanaf die regterkant van die gasheer✓ • Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, moet die ander gaste se glase gevul word,eindig by die gasheer✓ • Skink vir dames eerste.✓ • Beweeg in 'n antikloksgewyse rigting✓ • Skink die glas ½ vol✓ • Maak seker dat daar genoeg wyn vir al die gaste is✓ • Nadat klaar geskink is word die bottel wyn op die tafel geplaas✓ • Hervul glase soos benodig✓ • Wanneer die bottel leeg is, vra of die gasheer nog 'n bottel van dieselfde wyn wil hê of die wynlys moet bring✓ (Enige 5)	M166 F60 (5)
6.2	6.2.1 • Op die perseel/binneverbruikranklisensie – laat die gebruik/drink van drank toe op die perseel waar dit aangekoop is,✓ drank mag nie van die perseel/restaurant af verwyder word nie ✓ (2) • Weg van die perseel/buitverbruikdranklisensie – drank word verkoop by bv. 'n drankwinkel✓ en op 'n ander plek gebruik/gedrink✓ (2)	(4)
6.3	6.3.1 Geskud/ geskud en deurgesyg✓	(1)
	6.3.2 • Strope✓ • Kwasse✓ • Vrugtesappe✓ (Enige 2)	(2)
6.4	6.4.1 • EIEO – Eerste In Eerste Uit prinsiep moet gebruik word/ouer voorraad moet eerste gebruik word✓ • Moet 'n sisteem van minimum en maksimum voorraad hê/nie te veel voorraad op hande hê nie ✓ • Plaas 'n bestelling/ rekwisisie sodra die minimum voorraadvlak bereik word / voor die voorraad op is✓ • Daaglikse voorraadkontrole is belangrik wanneer kroegmanne skofte ruil✓ • Gerekenariseerde voorraadkontrolesisteme kan ook gebruik word✓ • Bestel van voorraad moet vroegtydig gedoen word om aflewering toe te laat voordat voorraad klaar is✓ • Vra voorraad betyds van die stoorman aan om tekorte te voorkom gedurende die aande ✓ (Enige 3)	(3)

- 6.4.2
- Die kroegman moet sy emosies beheer/kalm bly/ professioneel bly/beleefd bly✓
 - Die kroegman moet oogkontak maak en 'n positiewe liggaamshouding hê✓
 - Die kroegman moet nie met die gas argumenteer nie✓
 - Bied verskoning aan✓
 - Indien die kroegman nie self die situasie kan hanteer nie, moet die Maître d hotel/bestuurder ingeroep word✓
 - Vra die gaste of hulle 'n ander mocktail wil bestel/ bied ander opsies aan ✓ (Enige 3) (3)

- 6.5
- Hanteer die situasie kalm en professioneel✓
 - Verduidelik die situasie aan die gaste /Kondig die situasie aan✓
 - Maak verskoning✓ en bied 'n beperkte spyskaart aan✓ wat nie enige geregte of drankies insluit wat met elektriese toebehore voorberei moet word nie bv. Slaaie en koue drankies✓
 - Indien 'n kragopwekker beskikbaar is, skakel dit aan✓
 - Restaurantpersoneel moet beligting voorsien soos kerse✓
 - Skakel elektriese apparaat af en trek kragproppe uit.✓
 - Gebruik gasstowe en gastoerusting✓ (Enige 4) (4)
- [30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200