



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

HOSP.1

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2021

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.

MIDDAGSESSIE



INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1: MOENIE 'n reël tussen antwoorde ooplaai NIE, bv.
1.1.1
1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 D.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
- B lemoene.
- C vleis.
- D brood.

ANTWOORD:

1.1.11 B

1.1.1 In die geval van 'n ernstige brand in 'n restaurantkombuis sal die eerste stap wees om ...

- A onmiddellik te ontruim en gaste na veiligheid te help.
- B die brand stilweg met 'n klam doek te smoor.
- C alle deure oop te maak en alle apparaat af te skakel.
- D verskoning aan te bied en die gaste te vra om te bly sit. (1)

1.1.2 Die aanvanklike baktemperatuur vir chouxdeeg-produkte:

- A 160–180 °C
- B 180–190 °C
- C 200–220 °C
- D 230–240 °C (1)

1.1.3 Wanneer die bokant van die tertdeeg liggies geborsel word voordat dit gebak word om dit 'n glansende, bruin voorkoms te gee:

- A Prik met 'n vurk ('Docking')
- B Voering
- C Verglansing
- D Verseël (1)

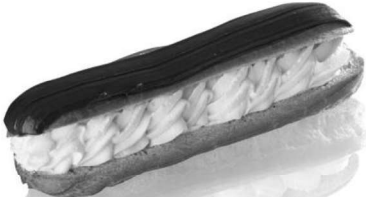


- 1.1.4 'n Longinfeksie wat 'n voedselhanteerder maklik by 'n medewerker kan aansteek, word ... genoem.
- A gastroënteritis
 - B klierkoors
 - C cholera
 - D tuberkulose
- (1)
- 1.1.5 Twee posisies in 'n gasvryheidsonderneming wat nodig is om die besigheid te bemark:
- A Sekuriteitsbestuurder en motorwag
 - B Menslikehulpbron-bestuurder en nag-ouditeur
 - C Bemarkingsbestuurder en televerkoopspersoon
 - D Finansiële bestuurder en debietklerk
- (1)
- 1.1.6 Stowe is die geskikste gaarmaakmetode vir die volgende vleissnit:
- A Lendeskyf ('Sirloin')
 - B Skenkel
 - C Kruisstuk
 - D Lendestuk ('Loin')
- (1)
- 1.1.7 Die metode wat gebruik word wanneer vonkelwyn gemaak word deur die wyn in 'n tenk te fermenteer:
- A Charmat
 - B Gekarbonateerd
 - C Cap Classique
 - D Sjampanje
- (1)
- 1.1.8 Die metode wat gebruik word om 'n meringue te maak deur suikerstroop by eierwitte te voeg:
- A Alaskaans/Alaska
 - B Switsers
 - C Frans
 - D Italiaans
- (1)
- 1.1.9 Gedurende ... bediening word die voedsel op 'n trollie voor die gas berei:
- A Franse
 - B gueridon-
 - C bord-
 - D silwer-
- (1)
- 1.1.10 Die bemarkingsmengselkonsep wat die verkoop van maaltye in 'n restaurant en akkommodasie-onderneming insluit:
- A Prys
 - B Produk
 - C Persone
 - D Promosie
- (1)



1.2 PASITEMS

Kies die naam van die chouxdeeg-produk in KOLOM B wat by die prent in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A PRENT	KOLOM B CHOUXDEEG-PRODUKTE
1.2.1 	A éclairs B churros C beignets D profiterole
1.2.2 	E Paris-Brest F croquembouche G gateau St-Honore
1.2.3 	
1.2.4 	
1.2.5 	

(5 x 1)

(5)

- 1.3 Kies die mengeldrankie-terminologie in KOLOM B wat by die beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

KOLOM A BESKRYWING		KOLOM B MENGELDRANKIE- TERMINOLOGIE	
1.3.1	Meng bestanddele met 'n mengelstokkie en skink dit in 'n skemerkelglas	A	gebou
		B	geskud
1.3.2	Bestanddele word in lagies geskink in dieselfde glas as waarin dit bedien gaan word	C	frappé
		D	vriesversier ('frosting')
1.3.3	Bestanddele en ys word in 'n mengfles gekombineer, deurgesyg en in 'n glas geskink	E	geroer
		F	gemeng
1.3.4	Gebruik 'n elektriese toestel om puree van vars vrugte en sap te maak	G	skeutjie
1.3.5	Bedek die rand van die glas met suiker of sout en verkoel dit in die yskas		

(5 x 1)

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 Die apparaat wat gebruik word om 'n bottel witwyn koel te hou nadat daar vir die gaste aan tafel geskink is
- 1.4.2 'n Dokument wat al die hulpbronne en prosesse bevat wat 'n persoon sal benodig om sy/haar besigheidsdoelwitte te bereik
- 1.4.3 Die tipe bemarkingsinstrument wat op die groot skerm in filmteaters gebruik word om 'n restaurant te adverteer
- 1.4.4 Die siekte wat veroorsaak word deur die liggaam se onvermoë om insulien te vervaardig
- 1.4.5 Die seël op die nek van 'n bottel wyn wat waarborg dat die inhoud van die bottel dieselfde is as wat op die etiket verskyn
- 1.4.6 Die term wat die eetbare organe en ingewande van 'n dier beskryf
- 1.4.7 Die soort boontjie wat gebruik word om getekstureerde plantaardige proteïene te vervaardig
- 1.4.8 Die persoon wat die laaste aan 'n etenstafel in 'n restaurant bedien word
- 1.4.9 Die fase waar gelatienpoeier oor koue water gesprinkel word
- 1.4.10 Bedek 'n vleissnit met dun repies vet of spek voordat dit gaargemaak word

(10 x 1) (10)

1.5 KEUSES

1.5.1 Kies VYF geregte uit die lys hieronder wat by die dieet van 'n pesco-vegetariër ingesluit kan word. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Bief Wellington
- B Melktert
- C Gepiekelde vis
- D Hoender à la King
- E Songedroogdetamatie-quiche
- F Waatlemoenstokkies
- G Pampoenpoffertjies
- H Biefstuk-en-niertjie-pastei
- I Hoender Kiëf
- J Springbokbiltong

(5)

1.5.2 Kies DRIE soorte verpligte inligting uit die lys hieronder wat 'n gas tydens 'n bespreking moet verskaf. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Werkgewer se adres
- B Gas se geboortedatum
- C Gas se kontakbesonderhede
- D Tipe kamer verlang
- E Metode van betaling
- F Vorige besprekings

(3)

1.5.3 Kies TWEE kwaliteitseienskappe uit die lys hieronder van die deeg wat in gebakte bouchées gebruik word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK.

- A Vlokkerige lagies
- B Ryk en botteragtig
- C Sagte krummels
- D Bros tekstuur

(2)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE;
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

2.1 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die meerderheid besighede gebruik gerekenariseerde voorraadlyste.

2.1.1 Maak 'n lys van DRIE tipes inligting wat op 'n gerekenariseerde voorraadlys ingesluit moet word. (3)

2.1.2 Bespreek die voordele vir 'n sjef om 'n gerekenariseerde kontrolestelsel te gebruik om voorraad aan te vra. (2)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Luvuyo is as hoofkelner by die MARTT Hotel aangestel. Na ses maande het hy skriftelike waarskuwings ontvang omdat hy laat was vir werk en oor argumente met gaste wanneer hulle oor die standaard van sy diens gekla het.

2.2.1 Identifiseer TWEE etiese aspekte wat deur Luvuyo by die MARTT Hotel verontagsaam is. Motiveer ELKE aspek. (4)

2.2.2 Maak voorstelle aan Luvuyo oor hoe om goeie kliëntesorg uit te oefen. (4)

2.3 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Uitbraak van cholera het voorgekom toe die mense van 'n gemeenskap onbehandelde water uit boorgate, riviere en fonteine gekry het. Alhoewel onderrig aan die gemeenskap verskaf is, het 'n gastehuiseienaar voortgegaan om voedsel en onbehandelde water aan gaste te voorsien.

2.3.1 Beveel aan hoe die gastehuiseienaar die verspreiding van die infeksie kan voorkom. (4)

2.3.2 Sommige mense is meer vatbaar vir cholera en sal gouer siek word. Motiveer die stelling. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 Gedurende die 2019 Wêreldbeker-rugbytoernooi het mense baie vleis gebraai in die gees van die Suid-Afrikaanse tradisie. 'n Plaaslike slaghuys het die volgende vleissnitte verkoop:

			
BOUDTJOP	DIKRIB	GEROOKTE HAM	RIBKOTELET

- 3.1.1 Identifiseer TWEE lamsnitte wat vir 'n vleisbraai geskik is. (2)
- 3.1.2 (a) Stel 'n geskikte proses voor om die vleis wat in VRAAG 3.1.1 geïdentifiseer is, te versag. (1)
- (b) Verduidelik kortliks die proses wat in VRAAG 3.1.2(a) voorgestel is. (2)
- 3.1.3 Beskryf DRIE eienskappe van goeie gehalte varkvleis. (3)
- 3.2 Die dikrib is vir twee maande in 'n geskeurde plastieksakkie in 'n vrieskas gestoor. Voorspel die moontlike voorkoms en tekstuur van die vleis toe dit uit die vrieskas verwyder is. (2)
- 3.3 Onderskei tussen die porsiegroottes in gram van die *ribkotelet* en die *gerookte ham*. Gee EEN rede vir die antwoord. (3)
- 3.4 3.4.1 Motiveer waarom die volgende reëls toegepas word wanneer skilferdeeg berei word:
- (a) Meet die bestanddele korrek af. (1)
- (b) Moenie die mengsel te veel meng nie. (2)
- (c) Hou die bestanddele en apparaat yskoud. (2)
- 3.4.2 Bespreek DRIE redes vir die gebruik van die blindbaktegniek wanneer broskorsdoppies vir melkertjies berei word. (3)
- 3.5 Noem DRIE eienskappe van chouxdeeg-produkte wat suksesvol gebak is. (3)

3.6 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Susan beplan haar jaarlikse Kersfeesfamiliebyeenkoms en het navorsing oor meringue-gebaseerde nageregte gedoen. Gebakte Alaska en Pavlova is aangedui as die gewildste feestelike nageregte.

Onderskei tussen *gebakte Alaska* en *Pavlova* ten opsigte van die aspekte wat in die tabel hieronder genoem word. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

	GEBAKTE ALASKA	PAVLOVA
Verhouding eierwitte : suiker	(1)	(1)
Komponente gebruik om elke nagereg saam te stel:		
(a) Basis	(a)	(a)
(b) Vulsel	(b)	(b)
(c) Bolaag	(c) (3)	(c) (3)

(8)

3.7 3.7.1 Beskryf die prosedure wat gevolg moet word wanneer sjokolade gesmelt word. (2)

3.7.2 Stel EEN soort sjokolade voor om in die bereiding van ganache te gebruik. (1)

3.8 Bestudeer die prent van vrugte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



3.8.1 Identifiseer die preserveringsmetode wat vir die vrugte gebruik is. (1)

3.8.2 Verduidelik die preserveringsmetode wat in VRAAG 3.8.1 geïdentifiseer is. (2)

3.8.3 Noem TWEE voordele van die gebruik van hierdie preserveringsmetode. (2)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die lys met geregte vir 'n vingerete hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Tofu-en-murgpampoentjie-kebabs
Mini-biefstuk-en-niertjie-pasteie
Hoendersamoesas
Gerookte Forel-en-roomkaas-blini
Gemarineerde Wildsvleisstokkies
Sjokoladebruintjies

- 4.1.1 Beskryf 'n *samoesa*. (2)
- 4.1.2 Maak 'n lys van DRIE nadele van vingeretes. (3)
- 4.1.3 (a) Bepaal watter voedselgroep is NIE verteenwoordig NIE. (1)
- (b) Stel TWEE soet snoephappies voor om die voedselgroep in jou antwoord op VRAAG 4.1.3(a) te verteenwoordig. (2)
- 4.1.4 Sommige geregte op die lys is nie geskik vir 'n pollo-vegetariër nie.
- Identifiseer die geregte wat NIE geskik is NIE en dui die bestanddeel in ELKE gereg aan wat 'n pollo-vegetariër nie sal inneem nie.

Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

NIE-GESKIKTE GEREGETE	BESTANDDEEL
(3)	(3)

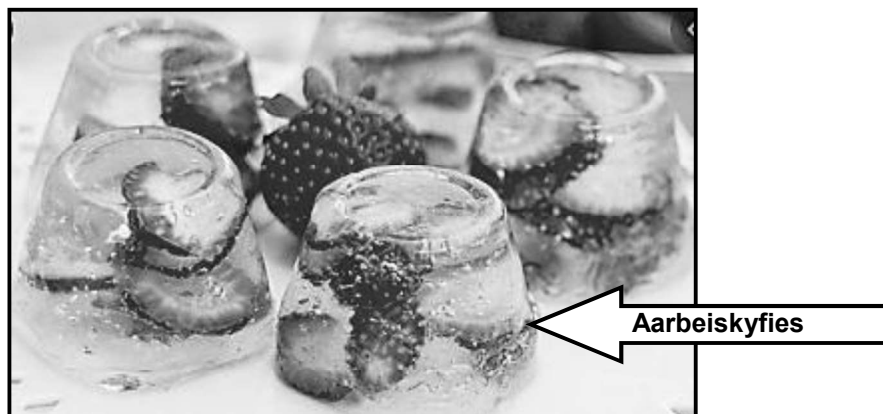
(6)

- 4.2 Voltooi die kosteberekening van 'n spyskaart vir 100 gaste. Gebruik die inligting hieronder. Toon AL die formules en berekeninge.

Voedselkoste:	R15 000
Arbeidskoste:	R4 400
Oorhoofse koste:	R3 000

- 4.2.1 Bereken die totale koste van die spyskaart. (3)
- 4.2.2 Bereken die verkoopprijs indien die wins 50% is. (4)
- 4.2.3 Gee TWEE voorbeelde van oorhoofse koste. (2)

4.3 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



AARBEIJELLIE

- 4.3.1 Noem TWEE faktore wat die jelvorming van die gereg sal beïnvloed. (2)
- 4.3.2 Beskryf hoe 'n mens kan verseker dat die arbeiskyfies tydens stolling eweredig versprei sal wees. (2)
- 4.3.3 Verduidelik kortliks die berging van die arbeijellie nadat dit berei is. (3)

4.4 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART AANDETE	
Sampioenroomsop	***
Gestoomde Stokvis met Knoffelsous	***
Hongaarse Ghoelasj	
Aartappel, Spek en Knoffel-gebak	
Mieliesoufflé	
Blomkool-au-gratin	***
Sjokoladesponspoeding	***
Koffie/Tee	
20 Junie 2021	
<i>Prys: R200 per persoon</i>	

Evalueer die keuse van geregte op die spyskaart deur na DRIE beginsels van spyskaartbeplanning te verwys. (3 x 2) (6)

4.5 Bespreek die dieetriglyne wat in ag geneem moet word vir die beplanning en bereiding van 'n kosjer-spyskaart. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Joyce wil haar eie besigheid begin om suiker- en glutenvrye beskuit aan al haar vriende en familie te verkoop. Joyce wil graag na 'n paar maande haar besigheid uitbrei en 'n rekenmeester aanstel.

- 5.1.1 Maak 'n lys van VIER karaktereienskappe wat Joyce sal nodig hê om 'n entrepreneur te word. (4)
- 5.1.2 Gee Joyce raad oor die kriteria om te volg wanneer verpakking as 'n bemarkingsinstrument vir die beskuit gebruik word. (2)
- 5.1.3 Noem VIER rolle en verantwoordelikhede van 'n rekenmeester. (4)
- 5.1.4 Gee TWEE voorbeelde van elektroniese media wat Joyce kan gebruik om haar produk te adverteer. (2)
- 5.1.5 Evalueer die slagspreuk hieronder as 'n doeltreffende bemarkingsinstrument.

JOYCE se beste *BESKUIDE*...

- 5.2 Gee 'n restaurantbestuurder raad oor hoe om gaste se klagtes te hanteer. (5)
- 5.3 Bespreek hoe personeellede by 'n restaurant wateronderbrekings moet hanteer. (4)

5.4 Bestudeer prente (A–F) hieronder wat verskillende areas in die gasvryheidsbedryf illustreer en beantwoord die vrae wat volg.



Identifiseer en noem DRIE nie-inkomsteskeppende areas. Teken die tabel in die ANTWOORDEBOEK oor en skryf slegs die DRIE letters (A–F) in die eerste kolom en dan die name van die areas in die tweede kolom.

IDENTIFISEER DIE NIE-INKOMSTE-SKEPPENDE AREAS (A–F)	NAME VAN DIE AREAS

(6)
[30]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Simon is as die nuwe voedsel- en drankbestuurder by 'n restaurant aangestel. Hy moet 'n drank- en wynlys vir die restaurant saamstel.

Stel VIER hoofkategorieë voor wat Simon by hierdie drank- en wynlys moet insluit. (4)

6.2 Noem TWEE gebruike van 'n diendoek in 'n restaurant. (2)

6.3 Bestudeer die wynlys hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

WYNLYS
Merlot
Droë Vonkelwyn
Port
Gedealkoholiseerde Chenin Blanc


6.3.1 Kies 'n geskikte wyn uit die wynlys om by ELKE gereg hieronder te pas. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

GEREGTE	GESKIKTE WYN
1. Engele te Perd ('Angels on Horseback')	
2. Kreefkelkie	
3. Bief Ghoelasj	
4. Brood-en-botter-poeding	

6.3.2 Beskryf *gedealkoholiseerde wyn*. (2)

6.4 Lees die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Grendeltydbeperkings is gedurende Covid-19 op die verkoop en bedien van alkoholiese drankies geplaas. Restaurante het innoverend geraak met die verkoop van nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') en nie-alkoholiese drankies.

6.4.1 Definieer 'n *nie-alkoholiese skemerkelkie* ('mocktail'). (2)

6.4.2 Verduidelik hoe restaurante baat gevind het by die verkoop van nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') omdat hulle nie deur die algemene reëls vir op-die-perseel-dranklisensies beperk is nie. (3)

6.5 Bespreek die afsluitings-mise-en-place in die bedieningsarea van ELK van die volgende:

6.5.1 Opruiming van die kroeg (4)

6.5.2 Smaakmiddels/Kruidery (3)

6.6 Bestudeer die prente (**A** en **B**) hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.6.1 Identifiseer die apparaat in **A** en **B**. (2)

6.6.2 Vergelyk apparaat **A** en **B**. Tabuleer die antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

APPARAAT A	APPARAAT B

(4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

