



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2022**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.**





**AFDELING A: KORTVRAE****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 B

**VOORBEELD:**

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

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

**ANTWOORD:**

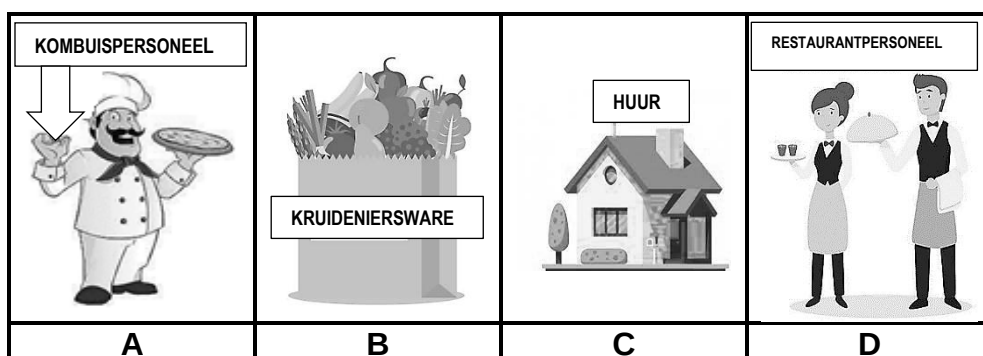
1.1.11 B

1.1.1 Om die risiko van hoë cholesterol te verminder, is die volgende bestanddeel 'n gesonde keuse:

- A Olyfolie
- B Sonneblomolie
- C Volroommelk
- D Kondensmelk

(1)

1.1.2 Kies 'n voorbeeld van 'n oorhoofse koste uit die prentjies (A–D) hieronder.



(1)

1.1.3 Gedurende die afkrummelingsproses word ...

- A slegs leë glase verwyder.
- B die nageregeetgerei verwyder.
- C die nageregeetgerei afgetrek.
- D slegs die glase afgetrek.

(1)



1.1.4 Hepatitis A is 'n siekte wat die ... affekteer.

- A maag
- B longe
- C niere
- D lewer

(1)

1.1.5 Kies die mees gepaste voorbeeld van professionalisme in die gasvryheidsbedryf uit die prentjies (A–D) hieronder.



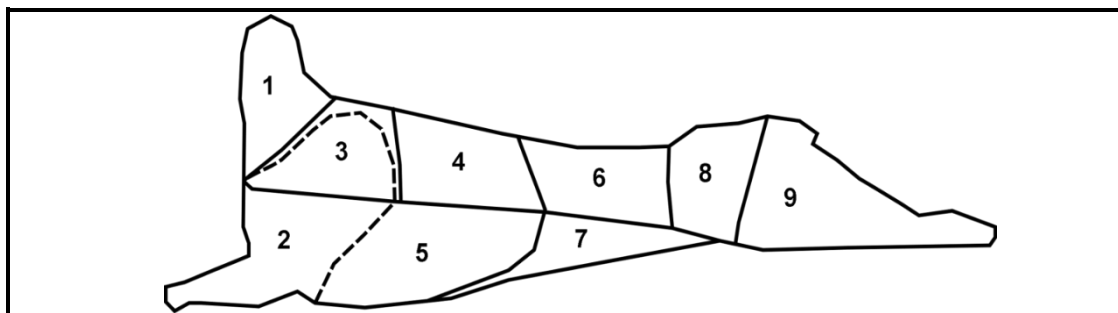
(1)

1.1.6 Kies 'n gereg wat vir 'n Joodse gas geskik sal wees:

- A Mini-quiche Lorraine
- B Sampioen-rollade
- C Kreef thermidor
- D Gerookteham-pizette

(1)

VRAAG 1.1.7 en 1.1.8 verwys na die karkas hieronder.



1.1.7 Die mees geskikte dele van die karkas om ontbeen en gerol te word:

- A 4, 6, 7
- B 3, 5, 7
- C 3, 6, 9
- D 2, 4, 5

(1)

1.1.8 Saratoga-tjops en kroonbraad word met hierdie snitte voorberei:

- A 4, 6
- B 1, 3
- C 1, 5
- D 5, 6

(1)

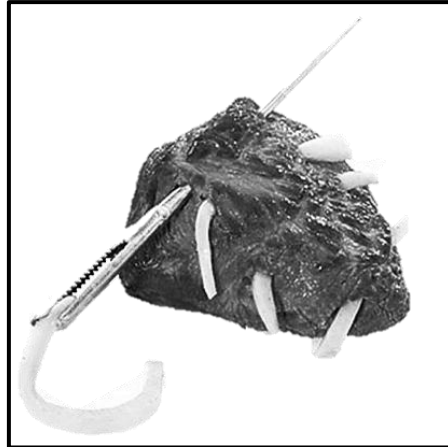


1.1.9 'n Geskikte gaarmaakmetode vir lamsosaties:

- A Stowe
- B Bak
- C Rooster
- D Stoom

(1)

1.1.10 Die tegniek, wat in die prentjie hieronder getoon word, word op vleissnitte toegepas:



- A Marinering
- B Bardering
- C Lardering
- D Skroeïing

(1)



1.2 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die skemerkelkhappie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.7 J.

| <b>KOLOM A<br/>SKEMERKELKHAPPIE</b>       | <b>KOLOM B<br/>BESKRYWING</b>                                                                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.1 Rösti                               | A vis saam met rys gerol, toegedraai in nori-velle en in ronde skywe gesny                                               |
| 1.2.2 Pâté                                | B gevulde deegvelletjie ('wrapper') wat opgerol en gediepbraai is                                                        |
| 1.2.3 Chinese rolletjies ('Spring rolls') | C bros ronde goudbruin aartappelkoekie                                                                                   |
| 1.2.4 Rissoles                            | D blokkies gebraaide brood as garnering gebruik                                                                          |
| 1.2.5 Blini                               | E gladde hoenderlewersmeer wat saam met Melba-roosterbrood bedien word                                                   |
| 1.2.6 Soesji                              | F mengsel van gemaalde vleis, gekapte uie, melkgeweekte broodkrummels en geklitste eier in balletjies gevorm en gesoteer |
|                                           | G verskeidenheid rou groente op 'n bord saam met 'n doopsous bedien                                                      |
|                                           | H plaatkoekies met 'n gisbasis saam met suurroom en kaviaar bedien                                                       |

(6 x 1) (6)

- 1.3 Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die nie-inkomstegenererende area in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.5 G.

| <b>KOLOM A<br/>NIE-INKOMSTE-<br/>GENERERENDE AREA</b> | <b>KOLOM B<br/>BESKRYWING</b>                                          |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1.3.1 Sekuriteit                                      | A beheer/bestuur finansies en bates                                    |
| 1.3.2 Instandhouding                                  | B hanteer verdagte aktiwiteite en beskerm die instansie                |
| 1.3.3 Voorkantoor                                     | C dra by om meer gaste te lok                                          |
| 1.3.4 Wassery                                         | D dra by tot die gladde verloop van elektriese stelsels en loodgieters |
|                                                       | E inboek- en uitboekprosedures                                         |
|                                                       | F versorg linne en gordyne                                             |

(4 x 1) (4)



**1.4 EENWOORDITEMS**

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

- 1.4.1 'n Trollie wat in hoogs gesofistikeerde restaurante gebruik word om geregte in die teenwoordigheid van die gaste te flambé
- 1.4.2 'n Plaasvervanger vir gelatien wat vir veganiste geskik is
- 1.4.3 Die getal glase wat vir twintig gaste by 'n skemerkelkfunksie benodig word
- 1.4.4 'n Warm nagereg met 'n sponskoekbasis wat met 'n warm, versoete room-en-bottersous deurweek is
- 1.4.5 Die naam van die metode wat in Suid-Afrika gebruik word waar die tweede fermentasie van vonkelwyn in die bottel plaasvind
- 1.4.6 Die term wat gebruik word vir vleis wat afkomstig is van diere en voëls wat gejag word
- 1.4.7 'n Groep mense wat waarskynlik jou produk sal koop
- 1.4.8 Die tipe wins wat bepaal word deur die verskil tussen die verkoopprijs en die totale koste te bereken
- 1.4.9 Die biologiese stof ('substance') in vars pynappel wat jelvorming voorkom
- 1.4.10 Papierdun deeg wat met 'n klam vadoek bedek moet word om uitdroging te voorkom (10)  
(10 x 1)



**1.5 KEUSE**

1.5.1 Kies DRIE additiewe hieronder wat by die preserving van piekeluie gebruik kan word. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Natriumpropionaat
- B Bensoësuur
- C Natriumbensoaat
- D Olyfolie
- E Suikerstroop
- F Bruin asyn

(3)

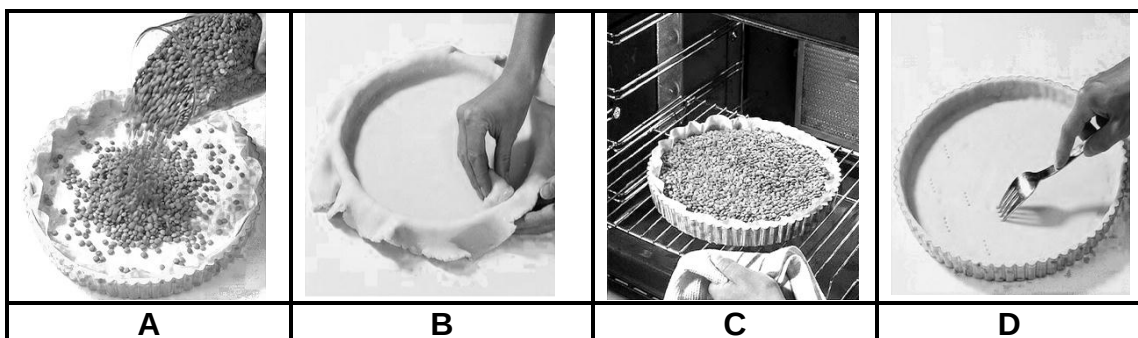
1.5.2 Om die swak punte in 'n besigheid te identifiseer, word 'n SWOT-analise gedoen. Kies DRIE voorbeelde hieronder wat met die swak punte in 'n besigheid te make het. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Gebrek aan finansies om 'n besigheid te bedryf
- B Gapings in die mark om klein besighede uit te brei
- C Swak vaardighede en vermoëns om produkte te lewer
- D Inagneming van demografiese faktore soos ouderdom
- E Geen bates om die besigheid mee te bedryf nie
- F Straatverkopers wat dieselfde produkte verkoop

(3)

**1.6 VOLGORDE**

Herrangskik die stappe om die broskorsdeegtertdop hieronder te berei. Skryf slegs die letters (A–D) in die korrekte volgorde langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.



(4)

**TOTAAL AFDELING A:****40**



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

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

**TUISNYWERHEID AAN UITBREKING GEKOPPEL**

Owerhede ondersoek die uitbreek van gastroënteritis wat aan 'n tuisbesigheid gekoppel kan word. Klante en sommige werknemers het 'n verskeidenheid simptome aangemeld nadat hulle hoenderpasteie, wat by dié besigheid gekoop is, geëet het. Owerhede het voedselhanteerders daaraan herinner om te alle tye goeie voedsel- en persoonlikehigiëne-praktyke te volg.

2.1.1 Maak 'n lys van VIER simptome wat die mense kan ondervind. (4)

2.1.2 Regverdig waarom die geïnfecteerde werknemers huis toe gestuur is. (3)

2.1.3 Behalwe persoonlike higiëne, beveel ander praktyke aan wat toegepas moet word om die verspreiding van gastroënteritis te voorkom. (4)

2.2 Beskryf VIER voorsorgmaatreëls wat in ag geneem moet word wanneer aanlyn aankope gedoen word. (4)

2.3 Bestudeer die spotprent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



2.3.1 Lewer kommentaar op die uitkoms van die gaste se verwagtings. (1)

2.3.2 Kritiseer die vlak van kliëntediens wat die kelner toon. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**



## AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

### VRAAG 3

- 3.1 Bestudeer die uittreksel uit 'n resep vir 'n mango-charlotte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| MANGO-CHARLOTTE                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>BESTANDDELE:</b><br/>20 sponsvingerbeskuitjies</p> <p><b>MANGOVULSEL:</b><br/>20 ml gelatienpoeier<br/>75 ml water<br/>160 ml melk<br/>5 ekstragroot eiers, geskei<br/>160 ml strooisuiker<br/>200 g geblikte mango's, gepuree<br/>160 ml vars room, geklop</p> | <p><b>METODE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berei die charlotte-vorm voor.</li> <li>2. Voer die kante van die charlotte-vorm met vingerbeskuitjies uit.</li> <li>3. Voeg gelatienpoeier by water in 'n hittebestande bak, los vir 'n paar minute om die water te absorbeer en plaas dan die gelatien oor pruttende water om tot deurskynend te smelt.</li> <li>4. Verhit melk in 'n kastrol. Klits eiergele en helfte van die suiker saam. Voeg die eiermengsel by die warm melk in die kastrol en meng goed. Kook vir 5 minute. Verwyder van die hitte.</li> <li>5. Laat mengsel afkoel en voeg gelatien by.</li> <li>6. Klits die eierwitte tot skuimerig. Voeg die res van die suiker geleidelik by en klits tot stywepuntstadium.</li> <li>7. Vou die mango-puree liggies met 'n lepel in. Vou die geklopte room in.</li> <li>8. Skep die vulsel in die middel van die charlotte-vorm.</li> </ol> |

- 3.1.1 Beskryf hoe om die vorm vir die mango-charlotte voor te berei. (1)
- 3.1.2 Identifiseer die TWEE gelatienprosesse wat in Stap 3 beskryf word. Skryf slegs die name van die prosesse in die korrekte volgorde neer. (2)
- 3.1.3 Klassifiseer die produk wat in Stap 4 berei word. (1)
- 3.1.4 Verkeerde metodes is in Stap 4 gebruik. Voorspel die moontlike uitkomst van die produk in Stap 4. (2)
- 3.1.5 Stel voorsorgmaatreëls voor wat gevolg moet word wanneer die produk in Stap 4 berei word om te verseker dat die produk suksesvol sal wees. (3)
- 3.1.6 Gee nog 'n metode, behalwe die een in Stap 3, wat gebruik kan word om die gelatien te smelt. (1)
- 3.1.7 Identifiseer die tipe meringue wat in Stap 6 berei word. (1)
- 3.1.8 Beskryf riglyne om gedurende die bereiding van die meringue te volg. (3)



3.2 Die Davey-hotel het 'n verskeidenheid roomys en granita op die spyskaart.

3.2.1 Onderskei tussen die twee bevrore nageregte. (2 x 2) (4)

3.2.2 Evalueer die geskiktheid van die gebruik van spinsuiker as 'n bolaag vir die roomys. (3)

3.3 Bestudeer die tabel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Leerlingsjef het 'n spyskaart saamgestel wat op produkte wat by 'n spesialiteitvoedselmark gekoop is, gebaseer is.

| <i>spyskaart</i>                                                                                                                                                                                         | <b>SPECIALITEITVOEDSELMARK</b><br><i>Spesialiseer in plantgebaseerde produkte</i>                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Botterskorsiesop met<br>Kaasrolletjies<br>Filodeegmandjies met<br>geroosterde groente<br>Gebraaide Soja-schnitzel met 'n<br>Griekse Slaai<br>Perske-Compote met<br>geroosterde amandels<br>Tee en Koffie | <b>Bestanddele gekoop:</b><br><b>Perskes</b><br><b>Soja-schnitzels</b><br><b>Botterskorsies</b><br><b>Geroosterde amandels</b> |

3.3.1 Regverdig waarom die spyskaart NIE KORREK volgens die reëls vir die skryf van 'n spyskaart is NIE. (5)

3.3.2 Bepaal die tipe vegetariër wat slegs die voedselitems wat by die spesialiteitvoedselmark gekoop is by sy/haar dieet sal insluit. (2)

3.3.3 Verduidelik waarom die soja-schnitzels 'n uitstekende vleisvervanger is. (4)

3.3.4 Bespreek die voedingsvoordele om die geroosterde amandels by die nagereg te voeg. (2)

3.3.5 Beskryf TWEE ander kreatiewe maniere om geroosterde amandels as garnering/bykomstigheid in die bereiding van die nagereg te gebruik. (2)

3.3.6 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n Hindoe-gesin. (4)  
[40]



**VRAAG 4**

4.1 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| <b>WAGYU-SKOF*</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>YORKSHIRE-POEDING</b>                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>*Wagyu-bief is uitstekende kwaliteit bief wat van beeste wat in 'n rustige omgewing aangehou en volgens 'n spesiale dieet gevoer word, verkry word.</p> |  |

4.1.1 Beveel 'n geskikte gaarmaakmetode vir die skof aan. (1)

4.1.2 Verduidelik TWEE faktore wat die uitstekende kwaliteit van die Wagyu-skof voor slagting beïnvloed het. (2)

4.1.3 Beoordeel die gebruik van die Yorkshire-poeding as 'n bykomstigheid by die skof. (2)

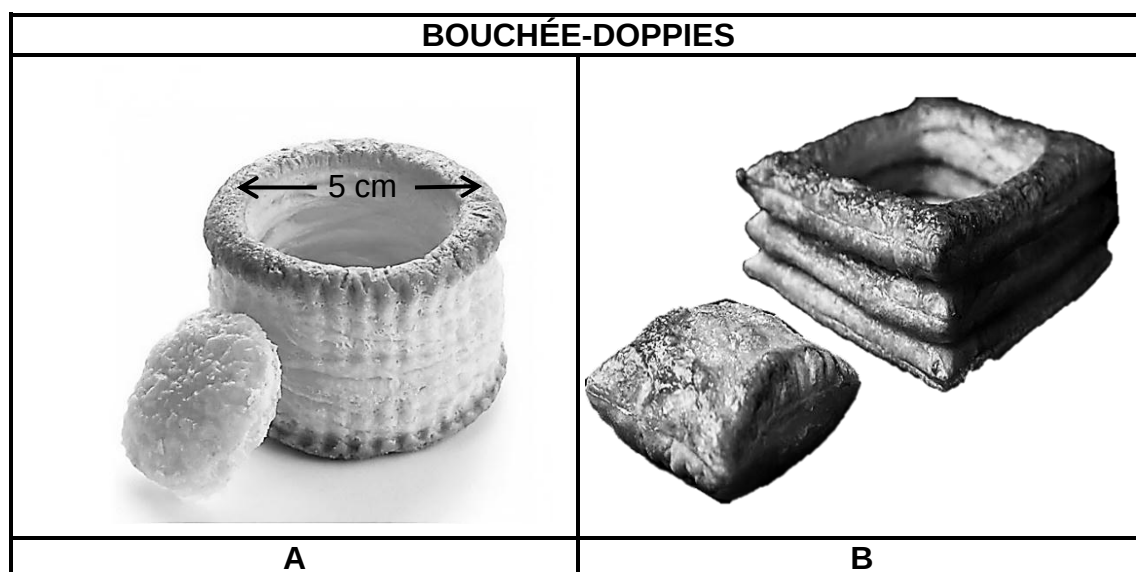
4.2 Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| <b>A</b>                                                                            | <b>B</b>                                                                             |

Identifiseer en beskryf die tegnieke in Prente **A** en **B**. (2 x 3) (6)



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



- 4.3.1 Identifiseer die deeg wat in die bereiding van die bouchées gebruik is. (1)
- 4.3.2 Skryf die verhouding van vet tot meel wat in die deeg gebruik is, neer. (1)
- 4.3.3 Evalueer die voorkoms van die bouchée-doppie in Prent A. (3)
- 4.3.4 Gee riglyne wat gevolg moes word om 'n suksesvolle voorkoms en tekstuur van die produk in Prent B te verseker. (3)

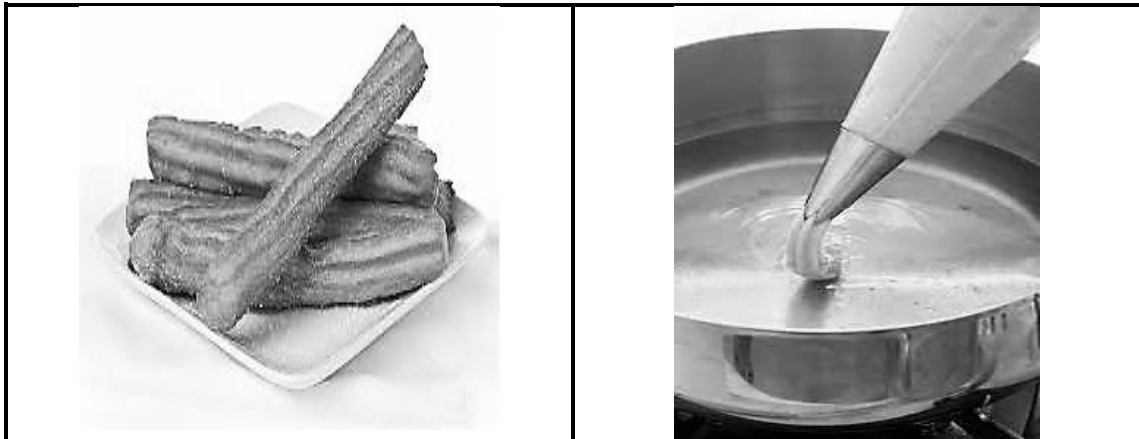
4.4 Bestudeer die etiket van ingemaakte pere hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| ETIKET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KOSPRYS VAN<br>BESTANDDELE                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Bestanddele:</b><br/>Pere, suiker,<br/>suurlemoensap,<br/>pektien</p> <div style="text-align: center;">  <p><b>PEERSKYFIES IN<br/>SUIKERSTROOP</b></p> </div> <p>Om varsheid na<br/>oopmaak te<br/>behou, verkoel<br/>in yskas</p> <p style="text-align: right;">Ceres-vallei 25<br/>KAAPSTAD<br/>SUID-AFRIKA<br/>021 555 5555<br/><a href="http://www.fruit.co.za">www.fruit.co.za</a></p> | <p>Pere: R27,99<br/>Suiker: R9,99<br/>Suurlemoensap: R6,00<br/>Pektien: R5,00</p> |

- 4.4.1 Bepaal die inligting wat op die etiket ontbreek. (4)
- 4.4.2 Bespreek hoe inmaak gebruik word om die pere te preserveer. (4)
- 4.4.3 Bereken die volgende. Toon ALLE formules en berekeninge. (2)
- (a) Voedselkoste van die peerskyfies in suikerstroop (2)
- (b) Die verkoopprijs van die peerskyfies in suikerstroop deur 'n voedselkostepersentasie van 40% te gebruik (2)



4.5 Bestudeer die illustrasies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Identifiseer die chouxdeegproduk in die prentjies hierbo. (1)
- 4.5.2 Gee die temperatuur wat nodig word om die produk te braai. (1)
- 4.5.3 Beskryf hoe die produk hanteer moet word onmiddellik nadat dit gebraai is. (1)
- 4.5.4 Regverdig hoekom die volgende prosedures belangrik is wanneer chouxdeeg berei word:
- (a) Moenie die water en smeer vir te lank kook nie. (2)
  - (b) Eiers moet bietjies op 'n slag by die afgekoelde deeg gevoeg word. (2)
  - (c) Moenie meer meel by die deeg voeg nadat die meelmengsel reeds gekook is nie. (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**



## AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

### VRAAG 5

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

'n Internasionale toergroep het die Mpumzale-restaurant besoek. Een van die gaste, wat 'n paar drankies te veel gehad het, het baie luidrugtig geraak en die ander gaste begin pla. Die kelner het die gas hoflik gevra om op te hou. Toe die gas op nog 'n drankie aangedring het, het die kelner geaarsel, maar toe wel die drankie bedien. Die gas het so besope geraak dat hy op die tafel begin dans het. Hy het sy balans verloor, van die tafel afgeval en sy enkel gebreek.

5.1.1 Noem die personeellid wat die kelner moes ondersteun het. (1)

5.1.2 Redeneer of die kelner die situasie met die besope gas reg hanteer het. (4)

5.1.3 Behalwe noodhulp, stel voor hoe die restaurantpersoneel hierdie onvoorsiene omstandigheid waar die gas sy enkel gebreek het, moet hanteer. (3)

5.2 Bestudeer die advertensie en webblad hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| ADVERTENSIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | WEBBLAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b>WERKSGELEENTHEID:</b><br/><b>Televerkoopbestuurder vir Mpumzale-gastehuis</b></p>  <p>Kwalifikasies: Graad/Nagraads<br/>Aantal jare ondervinding: 5 jaar<br/>Energiek met 'n positiewe ingesteldheid<br/>Kriteria vir seleksie:<br/>    Persoonlike onderhoud<br/>    Bespreek aanlyn bemarkingsinstrument<br/>    Omvattende CV<br/>    (<a href="http://www.mpumzale.com">www.mpumzale.com</a>)</p> <p>Kontakbesonderhede: +27 (0)11 555 5555<br/>Sluitingsdatum: 6 Mei 2022</p> | <div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: small; margin-bottom: 10px;"> <a href="#">Home</a> <a href="#">Above</a> <a href="#">Accommodation</a> <a href="#">Facilities</a> <a href="#">Gallery</a> <a href="#">Contact us</a> </div> <p style="text-align: center; font-size: small;">***MPUMZALE LUKSE GASTEHUIS***</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px; text-align: center;"> R999<br/>p.p.p.n. </div> </div> <p>Die gastehuis is 200 m vanaf die strand geleë. Gratis watersport is beskikbaar. Naby wandelpaie en watervalle. 24-uur-ontvangs en kamerdiens.</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin: 10px 0;">HOOGTEPUNTE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small; margin: 5px 0;"> <span>Akkommodasie</span> <span>Gourmet-etes</span> <span>Spa</span> </div> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 10px;">BESPREEK NOU!!!</p> |



- 5.2.1 Noem die departement waaronder die televerkoop personeel val. (1)
- 5.2.2 Noem die rolle en verantwoordelikhede van 'n televerkoopspersoon. (3)
- 5.2.3 Beskryf kortliks die rol van die menslike hulpbron-bestuurder nadat 'n geskikte kandidaat deur die instansie aangestel is. (3)
- 5.2.4 Motiveer waarom die webblad 'n suksesvolle visuele en elektroniese bemarkingsinstrument vir die gastehuis is. (5)
- 5.2.5 (a) Definieer *inkomstegenererende areas*. (1)
- (b) Identifiseer TWEE voorbeelde van inkomstegenererende areas op die webblad. (2)
- 5.3 Noem DRIE bemarkingsmengselkonsepte wat 'n entrepreneur in ag moet neem wanneer 'n besigheid gevestig word. (3)
- 5.4 Verduidelik hoe die Covid-19-pandemie die gasvryheidsbedryf en die ekonomie van die land negatief beïnvloed het. (4)
- [30]**





**VRAAG 6**

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

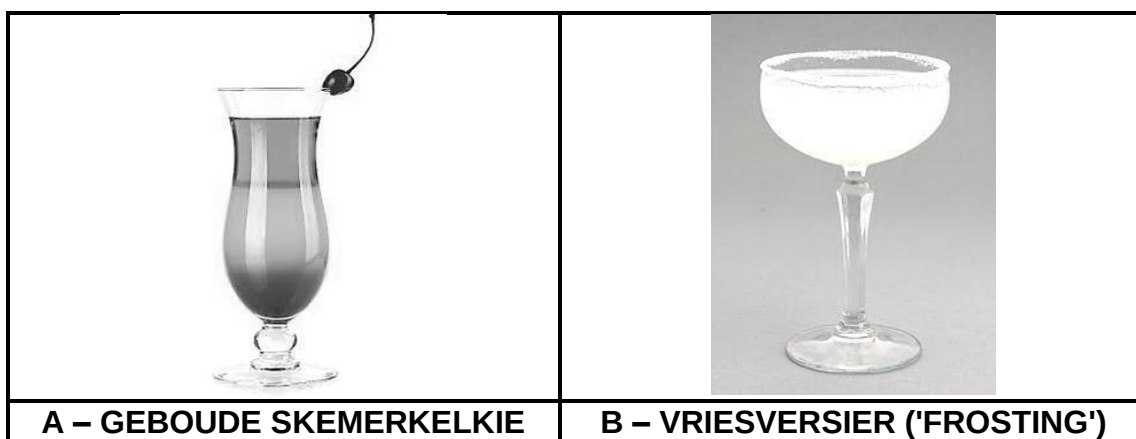


6.1.1 Beoordeel die akkuraatheid van die dekplek ('cover') volgens die plasing van die:

- (a) Eetgerei (3)
- (b) Breekware (2)

6.1.2 Lewer kommentaar op die algehele voorkoms van die servet. (2)

6.2 Bestudeer die prente en lys van apparate hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



**LYS VAN APPARAAT:** Lepel  
Mengfles  
Deurgooisif ('Strainer')

6.2.1 Identifiseer die gepaste apparaat wat die kroegman sal gebruik om die skemerkelkie in Prent **A** te berei. (1)

6.2.2 Beskryf hoe die skemerkelkie in Prent **A** berei word. (2)

6.2.3 Verduidelik die metode wat die kroegman sal volg om die glas wat in Prent **B** geïllustreer is, te vriesversier. (2)



6.3 'n Groep kollegestudente besoek die Soweto-wynfees. Hulle het geen vorige kennis van wyn, hoe dit gestoor word of die pas van kos en wyn nie.

6.3.1 Help die studente deur die wynklassifikasie te verskaf wat by die beskrywings hieronder pas.

|                                                                             |                                                                         |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Geen addisionele bestanddele is gedurende fermentasie by die wyn gevoeg nie | Groot koolstof-dioksiedborrels vorm gedurende fermentasie in die bottel | Wynspiritus word bygevoeg om fermentasie te stop |
| <b>A</b>                                                                    | <b>B</b>                                                                | <b>C</b>                                         |

(3)

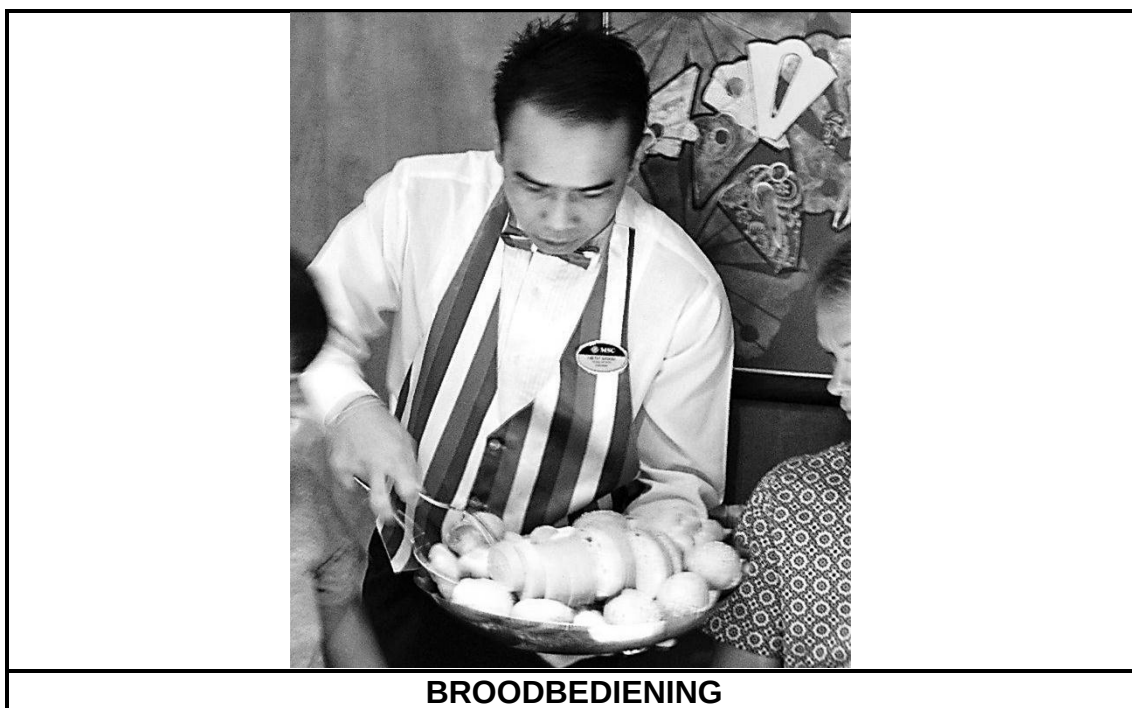
6.3.2 Noem DRIE tipes inligting wat op die voorkant van 'n wynetiket ingesluit moet word.

(3)

6.3.3 Beveel aan hoe die voedsel- en drankbedieningpersoneel rooiwynbottels met kurkproppe moet stoor.

(5)

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



6.4.1 Identifiseer die bedieningstyl wat gebruik word om die brood te bedien.

(1)

6.4.2 Beskryf hoe die kelner hierdie tegniek in die restaurant sou uitvoer.

(4)

6.5 Verduidelik die prosedure om dekplekke ('covers') by 'n formele maaltyd reg te maak.

(2)

**[30]**

**TOTAAL AFDELING D:**  
**GROOTTOTAAL:**

**60**  
**200**

