



basic education

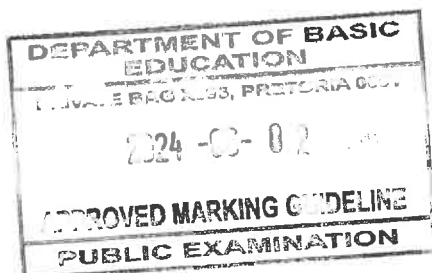
Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2024

NASIENRIGLYNE



PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

02 June 2024

02 June 2024

02 June 2024

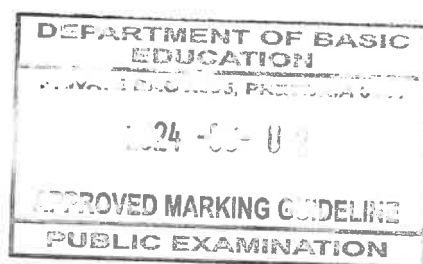
AFDELING A**VRAAG 1: KORTVRAE****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M27	F81
1.1.2	C✓	M132	F163
1.1.3	D✓	M99	F178
1.1.4	A✓	M175	F31
1.1.5	C✓	M15	F135
1.1.6	A✓	M122	F185
1.1.7	A✓	M63	F
1.1.8	D✓	M69	F16
1.1.9	B✓	M192	F36
1.1.10	A✓	M179	F

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓
1.2.2	F✓
1.2.3	H✓
1.2.4	B✓
1.2.5	C✓
1.2.6	A✓
1.2.7	I✓

M136-
139
F147-
159
(7)**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Halaal✓	M 44	F3
1.3.2	Neute✓	M 105	F179
1.3.3	Gasheer/Gasvrou✓	M193	F36
1.3.4	Pasteurisasie✓	M150	F169
1.3.5	Soet broskors/Pâte sucrée✓	M113	F108
1.3.6	Eerlikheid/Integriteit/Betroubaarheid/Lojaliteit✓	M29	F86
1.3.7	BBP/Bruto Binnelandse Produk✓	M1	F108
1.3.8	Funksie/Konferensielokaal/Restaurant/Banketlokaal/raadsaal✓	M2	F109
1.3.9	Allergie✓	M50	F4
1.3.10	Maitre d'hôtel/Hoofkelner/Kelner✓	M190	F11 (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

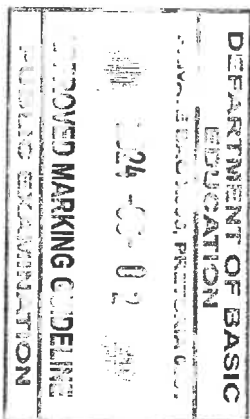
1.4.1	A✓C✓E✓G✓	Enige volgorde	M60 F20 (4)
1.4.2	B✓C✓E/F✓	Enige volgorde	M194 F37 (3)

1.5 VOLGORDE

1.5.1	D✓A✓B✓E✓F✓C✓	In die korrekte volgorde	M85- 87 F199 (6)
TOTAAL AFDELING A			[40]

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

- 2.1 2.1.1 - Bacterieë✓ (Salmonella, Staphylococcus, Clostridium en Escherichia coli) Voedselvergiftiging
- Virale infeksies✓ (Rota virus)
- Parasiete✓
- VIGS✓
- Dwelmmiddels✓ M23
- Besmette voedsel, drankies/water of chemikalieë bv. kwik, F77
- aspirien en sekere antibiotika✓ (Enige 2) (2)
- 2.1.2 - Diarree/loopmaag✓
- Braking✓
- Maagpyn/maagkrampe✓
- Hoofpyn✓
- Koors✓
- Dehidrasie✓
- Naarheid✓ M23
- Spierkrampe✓ F77
- Duiseligheid/lae bloeddruk✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 - Die voedselhanteerder /personeel moenie werk as hulle diarree het nie/ personeel moet werkgewer inlig✓
- Goeie persoonlike higiëne is van uiterste belang✓/ was hande / saniteer na besoek aan die toilet/ hantering van afval/nadat jy aan jou lyf, hare en neus geraak het✓
- Was en ontsmet hande apparaat en werkoppervlakte nadat daar met rou vleis of pluimvee gewerk is✓
- Voedsel moet goed gaargemaak word✓
- Elimineer insekte en knaagdiere uit die kombuis✓
- Voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging van voedsel/ hou koue voedsel in die yskas/ voedsel wat by 18 °C moet wees, moet in die vrieskas gestoor word✓
- Hou voedsel bedek✓
- Hou voedsel onder 5 °C of bokant 60 °C/Hoë temperature vernietig bakterieë/ hou voedsel uit die gevaarzone✓
- Vermyn kruisbesmetting tussen rou en gaar voedsel/ skei rou en gaar voedsel/gebruik afsonderlike werksareas vir rou en hoë risiko voedsel✓
- Gebruik gaas voor vensters om insekte en voëls uit te hou ✓
- Moenie voedsel op die vloer stoor nie ✓
- Moenie toelaat dat rommel ophoop nie✓
- Hou deksels op vullisblikke✓ M24
- Voedselinstansie moenie voedsel wat bederf is gebruik nie✓ F77
- (Enige 3) (3)

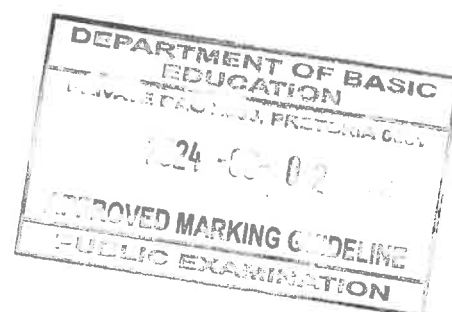


Handwritten signatures: J. K. van der Merwe, K. K. van der Merwe

2.2 2.2.1

Goeie✓	Swak✓
Professionele etiek en uitnemende diens	
- Kelner luister na die gas/ignoreer nie die gas✓ - Die kelner is produktief✓ - Hy het die kos aan die gaste bedien✓	- Die kelner wys nie respek en professionele houding teenoor die gaste nie✓ - Hy is nie waaksaam/sensitief vir die gas se behoeftes nie✓ - Kelner se liggaamstaal/postuur lyk negatief/ handgebaar/skouers optrek vir gaste/gesigsuitdrukking✓ - Hy argumenteer met die gaste/ gebrek aan selfbeheer✓ - Voldoen nie aan verwagting van die gaste nie✓ - Gaste lyk nie tevrede met die diens nie✓
Voorkoms	
- Hy dra 'n skoon uniform✓ - Hy dra 'n uniform ooreenkomstig die restaurant vereistes✓ - Hare is uit die gesig✓ - Hoed geskeer en skoon✓ - Hy dra nie juwele nie✓	- Sy hemp is nie wit nie✓ - Hy dra nie 'n diendoek nie✓

(1 punt vir Goed of Swak+ enige 4 korrekte evaluasie)

M30
F86
(5)

- 2.3
- Die soort instansie bepaal die bedieningstyl wat deur die restaurant aangebied word✓/ indien 'n formele restaurant Gueridon diens aanbied kan mens verwag om baie meer te betaal vir geregte en professionele diens te ontvang✓
 - Hoe meer 'n kliënt dus betaal vir uitstekende diens of die soort diens, hoe meer wins maak die restaurant✓
 - Kitskosplekke lewer beperkte diens aangesien hulle doel is om voedsel so vinnig as moontlik aan gaste te lewer ✓ dus sal minder geld gemaak word
 - Die prys van geregte is gekoppel aan diens✓/hoe duurder die gereg hoe beter behoort die diens te wees ✓
 - Die bestuur besluit watter vlak van diens hulle by die restaurant wil aanbied✓/ kan besluit op gesofistikeerde diens of met 'n hoë vlak van kliëntediens of kitskos met beperkte diens ✓
 - Die vlak van opleiding verskil✓/ goed opgeleide kelners werk in gesofistikeerde restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir diens✓
 - Goeie vlakke van diens sal positiewe 'word of mouth' bevorder wat die hoeveelheid gaste sal laat toeneem asook 'n toename in wins sal beteken✓
 - Wanneer diens goed is sal gaste bereid wees om meer daarvoor te betaal ✓

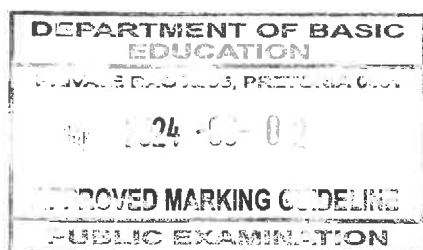
M33
F91
(4)

- 2.4 Die rekenaarsstelsel help:
- Verkope van geregte aanteken en gereg analise doen ✓
 - Spyskaartontleding sal winsgewendheid van gewilde spyskaartitems verhoog ✓
 - Projekteer die bestanddele koste sowel as die produksiekoste en bereken die verkoopprijs ✓
 - 'n Aanlynwoordeboek kan die name van bestanddele vertaal van ander tale na Engels/ spelfoute kan reggemaak word✓
 - Ontwikkeling en verandering van resepte/spyskaarte word vereenvoudig/ makliker gemaak ✓
 - Stoor en opspoor van resepte/spyskaarte en bestanddele maklik op✓
 - Stel bestellyste maklik en akkuraat op✓
 - Metrieke omskakeling van bestanddele word outomaties gedoen✓
 - Druk porsiegroottes op 'n resep, wat beplanning vir funksies makliker maak✓
 - Bepaal die voedingswaarde van voedsel✓
 - Spaar tyd✓
 - Maak papierwerk minder ✓

M38
F99-
100
(3)

(Enige 3)

TOTAAL AFDELING B: 20



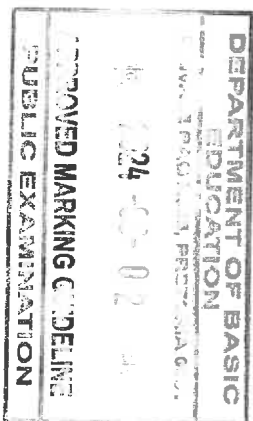
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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

- 3.1 3.1.1 2-5 happies per persoon✓ M74
F16
(1)
- 3.1.2 (a) Kleur
- Sleg/Nee/ baie min kleurvariasie✓
 - Vla pannekoeke, Sjokolade-ganache-koek en Suurlemoenmeringuetert is soortgelyk in kleur naamlik geel en bruin.✓
 - Die Rafelvark-tacos en Lamsribbetjies is bruin✓
- (Enige 2) M128
F69
(2)
- (b) Soort funksie
- Sommige happies is nie geskik vanweë hulle grootte/ sommige happies is nie hapgrootte hors d'oeuvres✓/ die volgende voedsel is nie hapgrootte Rafelvark Tacos, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek✓
 - Die Lamsribbetjies het bene en dit kan moeilik wees om van die bene ontslae te raak tydens die skemerkelfunksie ✓
 - Die voedsel wat gaste se vingers kan vuilmaak✓/ morserig ✓Lamsribbetjies, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek ✓
 - Eetgerei en breekware sal benodig word wanneer hierdie geregte op 'n spyskaart geëet word ✓
- (Enige 3) M128
F69
(3)
- 3.1.3
- Gebruik 'n verskeidenheid apparaat om happies aan te bied/ gebruik opdienborde, Sjinese lepels, klein glasies, ens.✓
 - Moenie te veel voedsel op die borde plaas nie✓
 - Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjies, eweredig gespasieerde rye of in 'n patroon wat goed op die oog val✓
 - Oorweeg dit om verskillende kleure, smake en teksture op die borde te hê✓
 - Gebruik verskillende vlakke en hoogtes vir visuele aantreklikheid✓
 - Verskaf genoeg spasie rondom die tafels✓
 - Sluit warm en koue happies in✓
 - Plaas nagereghappies op aparte borde✓
 - Garneer die happies aantreklik/ happies moet aantreklik lyk✓
- (Enige 3) M75
F16
(3)



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

K. K. K. K.

- 3.1.4
- Lamsribbetjies/Soesji-rolletjie bevat vet/ is gediepbraai, wat geregte ongesond maak✓ diabete moet vetinname beperk✓
 - Rafelvark Tacos kan hoog in cholesterol wees vanweë marmering✓/ diabete moet vet beperk, veral versadigde vet en cholesterol✓
 - Sushi word gemaak met wit rys wat verfynde stysel is✓/ diabete moet verfynde stysel beperk/vermy ✓
 - Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek bevat verfynde stysel, vet, cholesterol en suiker✓/diabete moet vet, cholesterol, suiker en verfynde stysel in die voorbereiding van nageregte vermy✓ M48 F5 (5)
 - Bedruiptous vir Lamsribbetjies bevat baie sout en suiker ✓ diabete moet sout en suikerinname beperk✓ (Enige 5)
- 3.2
- Die aantal personeellede benodig vir 'n formele banketfunksie kan meer wees/ aantal gaste wat dit bywoon sal die aantal personeel wat benodig word bepaal✓
 - Die soort personeel, Kombuispersoneel, Restaurant- en kroegpersoneel✓ M46 F10 (2)
 - Die kapasiteit en vaardigheidsvlak van die personeel moet oorweeg word✓ (Enige 2)
- 3.3
- 3.3.1
- Koedoe✓
 - Springbok✓
 - Blesbok✓
 - Impala✓
 - Duiker✓
 - Bokke✓
 - Ystervark✓
 - Vlakvark✓
 - Bosvark✓
 - Konyn/haas ✓
 - Eland ✓
 - Waterbok✓
 - Gemsbok✓
-
- (Enige 2)
- M79 F189 (2)
- 3.3.2
- Die wildsvleis moet bardeer word omdat die vleis maer is/ afwesigheid van vet of marmering✓
 - Dit sal tot geur bydra✓
 - Dit voorkom uitdroging van wildsvleis/ die vleis droog uit tydens gaarmaak ✓ dra by tot sappigheid✓
 - Verbeter die voorkoms✓
 - Verminder die wilde smaak✓
- (Enige 2)
- M79 F189 (2)
- 3.3.3
- Draai vleis toe in plastiek/ vakuum verpak/ vrieskassakkies✓
 - Maak seker dat al die lug uit die sakkies is✓
 - Vries die wildsvleis vinnig ✓stadige bevriessing veroorsaak groot yskristalle wat die selle breek✓
 - Vrieskasttemperatuur moet konstant by -18 °C wees✓
 - Laat spasie tussen twee of drie pakkies om koue lug te laat sirkuleer✓
 - Plaas 'n etiket op die pakkie met die naam, datum en gewig
- (Enige 3)
- M84 F199 (3)

- 3.4 3.4.1 Voedselkoste = $R20,00 + R120,00 + R100,00 + R20,00$ ✓
= $R260,00$ ✓
Verkoopprys = Voedselkoste + Voedselkostepersentasie ✓
= $R260 \div 0.35$ OR $R260 \div 35 \times 100 \div 1$ ✓
= $R742,86$ ✓

OF

Soet patatsop = $R20,00 \div 0.35 = R57,14$ ✓
 Rotskreef Thermidor = $R120,00 \div 0.35 = R342,85$ ✓
 Geroosterde Lendestuk = $R100,00 \div 0.35 = R285.71$ ✓
 Sjokolade Eclairs = $R20,00 \div 0.35 = R57.14$ ✓
 Verkoopprys: $R742.84$

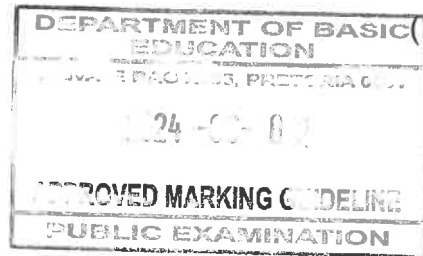
(Enige 4)

M62
F21
(4)

- 3.4.2 Bruto wins = Verkoopprys - Voedselkoste ✓
= $R742,86 / R742.84 - R260,00$ ✓
= $R482,86 / R482.84$ ✓

M62
F21
(3)

- 3.5.1 3.5.1 - Beignets ✓
- Churros ✓
- French Crullers ✓



(Enige 2)

M125
F186-
187
(2)

- 3.5.2 - Versiersuiker ✓
- Strooisuiker ✓
- Glaseersel ✓
- Gesmelte sjokolade ✓
- Glansversiersuiker ✓
- Kaneelsuiker ✓
- Karamel-/sjokoladesous ✓

(Enige 2)

M125
F186-
187
(2)

- 3.5.3 (a) Eiers koaguleer tydens die bakproses ✓ stabiliseer die wande van die holte ✓
- Dit emulsifiseer die botter en water ✓
- Eiers help om die vorm te hou wanneer dit gebak word ✓
(Enige 2)

M122
F185
(2)

- (b) Tydens die bakproses word water word water verander na stoom ✓, wat optree as 'n rysmiddel ✓
- Water help om ewe groot chouxdeeg te verkry tydens die bakproses ✓
- Die stoom sal help om 'n holte te vorm ✓
(Enige 2)

M122
F186
(2)

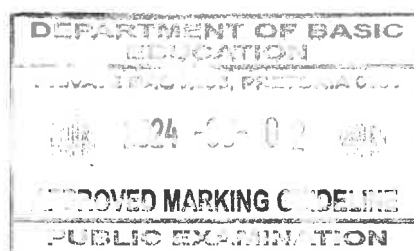
- 3.5.4 - Dit kan vir drie maande gevries word ✓
- Vries oop op 'n bakplaat totdat dit hard is ✓
- Sodra dit solied is, plaas dit in 'n vrieskassakkie/lugdigte houder en seël ✓
(Enige 2)

M126
F187
(2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- Gooi die lensies se weekvloeistof weg✓
 - Geweeke lensies kan gestowe word in kokende water✓
 - Stowe stadig in 'n bedekte kastrol ✓
 - Moenie lensies kook nie/ kokende vloeistof kan oorloop/ Lensies kan breek en membraan/velletjies kan skei✓
 - Moenie sout byvoeg tydens gaarmaak nie, want dit vertraag die gaarmaakproses✓ (Enige 3)
- M104
F183
(3)
- 4.1.2
- Peulgroente/bone (enige voorbeelde)/ertjies✓
 - TPP/Getekstureerde Plantproteïen/soja ✓
 - Tofu✓, miso✓ tempeh
 - Kekerertjies/Chickpeas✓
- (Enige ander relevante DRIE proteïenryke vegetariese produk)
- M98
F178
(3)
- 4.2 4.2.1
- Smeer bly hard ✓ en vorm lagies tussen tertdeeg✓
 - Om beter te rys✓
 - Om vlokkerigheid te bevorder✓
 - Sodat die botter nie smelt nie✓
- (Enige 2)
- M118
F208
(2)
- 4.2.2 Glasering✓
- M116
F211
(1)
- 4.2.3
- Nee, die sjef sal nie die quiche glaseer nie✓ (1)
 - Daar is nie 'n deegbedekking op die quiche wat geglaseer kan word nie✓
 - Die quiche het nie 'n kors bo-op nie✓
 - Die bolaag is 'n vla wat sal bak en stol en dit is dus nie nodig om te glaseer nie✓ (Enige 1)
- (1 punt vir bepaling + 1 punt vir motivering)
- M116
F211
(2)



[Handwritten signatures]



	SKILFERKORS	FILLODEEG
(a) Kwaliteits-eienskappe	- Dit is ryk ✓ - Dit is nie bros✓ - Dit is dikker/honderde lagies✓ - Dit is vlokkerig✓ - Goudbruin kleur✓(Enige1)	- Dit is nie baie ryk nie✓ - Dit is bros✓ - Papierdun ✓ - Nie vlokkerig✓ - Ligte strooikleur✓(Enige 1)
(b) Lae/Laminering van deeg	- Gelamineerde/lagies✓ - Lagies word geskei deur lug en botter✓ - Vasgevangde lug sit uit en lig deeg om om verskeie lagies te vorm✓(Enige 1)	- Nie-gelamineerd ✓ - Lae word verkry deur gesmelte botter op deegvelle te borsel en die velle bo-op mekaar te sit voordat dit gebak word✓(Enige 1)

M113
-115
F206-
207
(4)

4.3.1

- Sinerese/ skifting vind plaas as die eierproteïen oorverhit of oorgaer gemaak word✓
 - Die proteïen krimp en water gaan verlore/loop uit die proteïen-netwerk ✓
 - Die crème brûlée sal onaanvaarbare holtes/ klonterigheid/ tekstuur hê / dit sal nie glad wees nie✓
 - Die Crème brûlée sal 'n eiersmaak hê ✓
 - Oorgaaramaak van die bolaag sal 'n gebrande smaak hê/donker voorkoms ✓
- (Enige 3)

M137
F148

(3)

4.3.2

- Maak mengsel gaar in 'n bain-marie/ waterbad✓
- Moenie by te hoë temperature gaarmaak nie✓
- Moenie te lank bak nie/ stel 'n 'timer'/alarm✓ (Enige 2)

M137
F148
(2)

4.3.3

- Sprinkel strooisuiker bo-op✓
 - Die suiker word gekarameliseer bo-op die gebakte vla voordat dit bedien word met 'n blaasvlam/in die oond onder die roosterelement✓
 - Dit word in die vorm bedien/word nie ontvorm op 'n bord nie/nie uitgekeer ✓
 - Gaste sal die agterkant van 'n lepel gebruik om die karamel te kraak✓
- (Enige 2)

M138
F-
(2)

4.3.4

- Hidrering/spons:✓ gelatien word geweeek in koue water/week tot sag/sprinkel oor koue water/vloeistof geabsorbeer✓
- Dispersie: ✓Smelt die gehidreerde gelatien bo-oor stoom/bain-marie/waterbad /Smelt gelatien in die mikrogolf vir 'n paar sekondes✓
- Jellering:✓ die gelatien mengsel word verkoel om te stol of 'n soliede iel te vorm.✓

M129-
130
F162

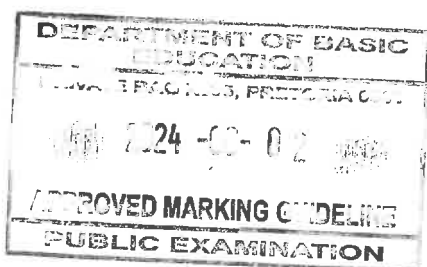
(1 punt vir benoeming van stadions + 1 punt vir verduideliking) (6)

J. K. van der Kamp, *K. K. K.*

- 4.3.5 - Die groot hoeveelheid lug van die geklopte room sal die fermheid van die jel verminder✓ M132
- Dit sal langer neem om te stol/sal nie vorm behou nie✓ F163
- Sagter/swakker gel✓ (1)
- 4.3.6 - Dit sal vinniger stol/vinnig✓ M131
- Dit sal rubberig wees✓ F163
- Dit sal meer ferm wees✓ (Enige 1) (1)
- 4.4 4.4.1 - Vakuumverpakking/Vakuumverseëling✓ M150
F166
(1)
- 4.4.2 - Vars of gaar voedsel word in spesiale plastiek/ vakuumsakkies geplaas ✓ en al die lug word verwyder✓
- Die vakuum ontnem die bakterieë van suurstof wat dit nodig het om te oorleef ✓ vertraag die bederwingsproses✓ (Enige 2) M
F166
(2)
- 4.4.3 - Die handelsnaam✓
- Naam van die produk✓
- Lotnommer/reeksnummer✓
- Verpligte waarskuwings✓
- Bestanddele van verpakte voedsel/ nutriëntwaarde✓
- Voedseladditiewe✓
- Allergene✓
- Naam en adres van die vervaardiger✓
- Die instruksies vir gebruik✓
- Vervaardigingsdatum✓
- Die verkoopdatum/ gebruik teen/ beste voor/vervaldatum ✓
- Porsies✓
- Aanwysings vir gebruik✓
- Netto gewig/ in kg/gram✓
- Gradering ✓ M153
- Strepieskode✓ F177
- Land van oorsprong ✓ (Enige 3) (3)
- 4.5 4.5.1 - Was glasflesse in warm, seepwater en spoel deeglik✓
- Kook vir omtrent 10 minute/steriliseer die bottels✓
- Droog onderstebo in 'n warm oond✓
- Steriliseer die deksels op dieselfde manier✓ M151
- Alternatiewelik kan bottels/flesse gemikrogolf word totdat die water kook en verdamp.✓ (Enige 4) F1
(4)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80



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

- 5.1 5.1.1 Aya en Maya moet:
- hardwerkend✓
 - gewillig wees om risiko's te loop/ kanse te vat✓
 - nie bang wees nie ✓
 - toegewyd en vasberade/lojaal/gemotiveerd✓
 - kreatief/innoverend✓
 - selfstandig/selfgedrewe✓
 - aanpasbaar/buigbaar✓
 - verantwoordelik✓
 - beskik oor organisasie- en bestuursvaardighede✓
 - avontuurlustig om nuwe dinge te probeer✓
 - energiek en 'n sin vir humor✓
 - goeie kommunikasievaardighede✓
 - vermoë om geleenthede te sien/identifiseer✓
 - moet 'n besigheid georiënteerde brein hê✓
 - passievol/entoesiasies✓
 - eerlik✓
- (Enige 3)

M8
F128
(3)

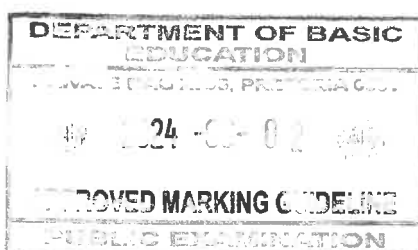
5.1.2

TWEE Sterk punte	TWEE swakhede
- Kulturele voedsel-agtergrond✓ - Oom se finansiële ondersteuning✓ - Spyskaart/resep skeppers✓ - Het 'n naam vir die stalletjie✓ - Het personeel✓ - Het 'n passie vir kosmaak✓ (Enige 2)	- Beperkte mark inligting✓ - Nie geld/ geen finansies/ nie hulle eie kapitaal/het 'n lening✓ - Geen toerusting✓ - Geen vervoer✓ - Onervare✓ - Het nie 'n besigheidsplan nie✓ - Nie hulle eie plek nie✓ (Enige 2)

M10
F
(4)

- 5.1.3
- Privaat sjefs/privaat spyseniering✓
 - Maaltye op wiele -Voedselaflewering ✓
 - Drankies op wiele✓
 - Tuisnywerheid/koek besigheid/bak en verkoop koeke✓
 - Voedseltrok✓
 - Opwip/'Pop-up' restaurante✓
 - Sosiale media beïnvloeder/'food blogger'/inhoud skepper✓
- (Enige 3)

M8-9
F128-
129
(3)



5.1.4 Afri-Stop:

- Skep werksgeleenthede/ indiensneming✓
- Skep welvaart in die land/ ekonomiese groei word gestimuleer✓
- Verhoog plaaslike inkomste /'multiplier' effek✓
- Fondse word gebruik om die land se infrastruktuur te bevorder✓
- Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in ✓ M1
- Fondse word voorsien vir bewaring, onderhoud en verantwoordelike gebruik van natuurlike hulpbronne ✓ (Enige 3) F108 (3)

5.1.5

- Dekblad met detail/ naam van besigheid/eienaars✓
- Besigheid-/sakebeskrywing / soort besigheid/kort-, medium- en langtermyn doelwitte/ handelsmerk/liching/adres✓
- Bedryfsplan: persoonlike plan/aankope en verskaffers✓
- Produk- of diensbeskrywing✓
- Bemerkingsplan✓ M11
- Finansiële plan: Kontantvloei-analise/inkomstestaat/ balansstaat/gelykbreek-analise/begroting✓ (Enige 4) F131 (4)

5.2

5.2.1

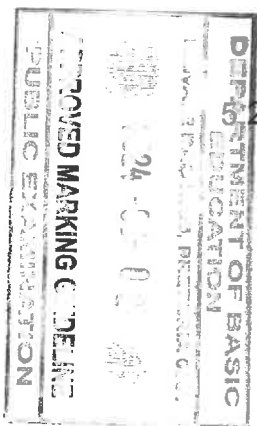
- Sosiale media gebruikers✓
- Voedseltoesiasie/ mense wat van Afrika cuisine hou✓
- Internasionale/plaaslike toeriste✓
- Besoekers aan Johannesburg✓
- Mense wat naby aan die Johannesburg Voedselmark werk✓ M16
- Korporatiewe maatskappye✓ F134
- Jongmense ✓ (Enige 1) (1)

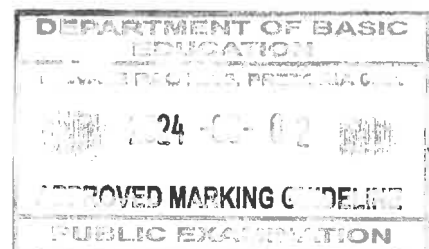
5.2.2

- Hy/sy organiseer alle bemerkingsaktiwiteite soos promosies en spesiale geleenthede✓
- Hy/sy sal lewendige video's oplaai/ inligting op sosiale media plaas om die produkte en dienste van Afri-Stop bekend te stel ✓
- Korporatiewe funksies by te woon om Afri-Stop te adverteer✓
- Die handelsnaam te bou✓
- Bou kliëntlojaliteit✓ M5
- Hou die teikenmark op datum met nuwe produkte op die mark/ bewusmaking/lok mense✓ (Enige 3) F120 (3)

5.2.3

- TV✓
- Video mure/ Rolprentteaters✓
- Digitale vertonings/ skyfievertonings/volskermadvertering in publieke areas
- Promosievideo's✓
- SMS/WhatsApp✓
- Webwerf ✓ M20
- Radio oor die TV of selfoon ✓ F140
- E-posse ✓ (Enige 3) (3)



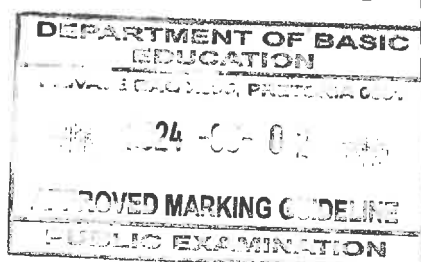


J. K. van *M. A.* *K. K. Saint-Jean*

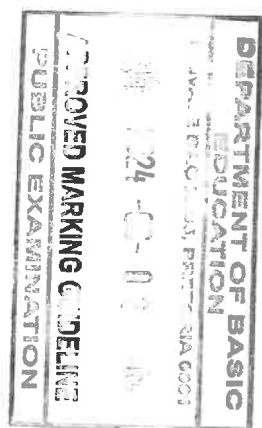
Blaai om asseblief

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 - Oesjaar/vintage✓
- Oorsprong✓
- Alkohol inhoud✓
- Bottel volume✓
- Naam toegewys deur klas/klassifikasie✓
(Enige 3) M157-158 F53 (3)
- 6.1.2 - Skink wyn vanaf die regterkant✓
- Moenie die glas ophig van die tafel af nie✓
- Die etiket moet na die gas toe wys✓
- Bedien antikloksgewys✓, dames eerste✓ eindig met gasheer✓
- Vul half vir rooiwyn✓
- Na skink, draai en lig bottel om te voorkom dat druppels op die tafel val✓
- Nadat daar geskink is, plaas wyn op die tafel of sytafel✓
- Drapeer die servet om die nek van die bottel✓ (Enige 4) M166 F59-60(4)
- 6.1.3 - Dit is geskik/korrek✓ (1)
- Shiraz is 'n rooiwyn✓
- Rooiwyn gaan goed saam met rooivleis✓
- Ryk rooiwyn pas goed by geurige rooivleisgeregte ✓
- Gesmoorde beeskortrib is rooivleis✓ (Enige 1) M159 F52 (2)
- 6.1.4 - 15-20 °C✓
- Europese kamertemperatuur✓ (Enige 1) M167 F60 (1)
- 6.1.5 - Wanneer 'n ander bottel wyn bedien word, bied dit aan en skink soos die eerste bottel✓
- Die etiket moet na die gas toe wys✓
- Gooi 'n bietjie in 'n skoon glas vir goedkeuring/herhaal proe prosedure✓
- Aangesien dit 'n ander kultivar is wat bestel is, moet elke gas 'n skoon glas ontvang✓ (Enige 2) M167 F60 (2)
- 6.2 6.2.1 - Geroer✓ (1)
- Triple citrus fizz bevat vonkelwater en gemmerbier wat koolsuurgas bevat/gekarboniseer is✓
- Indien 'n ander metode gevolg word bv. skud/gemeng sal die mengeldrankie oorloop/ borrel/gas sal verlore wees✓
- Die mengeldrankie kan nie gebou word nie, die bestanddele kan nie bo-op mekaar dryf nie omdat dit almal ligte bestanddele is✓ (Enige 1) M161 F65 (2)



Blaai om asseblief



6.2.2

Kwas	Vonkelwater
- Bestaan uit vrugtesap en geurmiddels✓ - Gemaak van stroop, berei van suiker en water/ bevat nie natuurlike minerale ✓ - Gekonsentreerd /Verdun met water, limonade en soda water✓ - Geen karbonisasie/ geen borrels✓	- Bestaan uit natuurlike water/fonteinwater ✓ - Bevat natuurlike minerale uit die grond✓ - Word nie verdun nie✓ - Koolsuurgas word ingespuut/ borrels✓
(Enige 2)	(Enige 2)

M161
F62
(4)

6.2.3

- Die kroegman moet 'n sisteem hê met minimum en maksimum voorraad✓
- Die kroegman moet bestel sodra die minimum voorraadvlak bereik word✓
- Die kroegman moet daaglikse voorraadopname doen✓
- Laat genoeg tyd toe vir die aflewering van voorraad om te verhoed dat voorraad opraak✓
- Indien 'n rekenaarsstelsel gebruik word moet dit gereeld nagegaan word aangesien dit sal aandui wat bestel moet word en wat in voorraad is✓
- Bestel vir die aantal gaste wat daar gaan wees✓ (Enige 3)

M161
F71
(3)

6.3

6.3.1

- Om voedsel te bedek✓
- Verhoed dat voedsel uitdroog✓
- Help om voedsel warm te hou✓
- Verhoog die kwaliteit van diens/gesofistikeerde diens✓

(Enige 2)

M172
F
(2)

6.3.2

- Was in warm seperige water✓
- Spoel af in warm water✓
- Lugdroog/poleer deur 'n skoon lap te gebruik✓
- Gebruik 'n diendoek om die cloche te hanteer nadat dit gepoleer is/ hanteer aan die binnekant om vingermerke te voorkom✓
- Indien daar watermerke is nadat dit gewas is, doop dit in baie warm water vir 'n paar minute, poleer met 'n skoon, droë lap✓

(Enige 2)

M176
F
(2)

6.4

- Bied die spyskaart binne twee minute nadat die gaste gaan sit het✓ aan die gas vanaf die linkerkant✓
- Bied aan met jou linkerhand✓
- Bied dit oop aan vir die gas ✓
- Laat die spyskaart op die tafel indien die gas dit nie neem nie✓
- Plaas die spyskaart baie naby aan die gas✓

(Enige 2)

M190
F34
(2)

- 6.5
- Gaan voort om drankies te bedien as daar skoon glase is✓
 - Bedien drankies in blikkies/bottels✓
 - Hê genoegsame gebottelde water beskikbaar✓
 - Bedien voedsel in weggooibare houers✓
 - Verskaf water van groot houers/Jojo tenks om in badkamers te gebruik✓
 - Hulle mag genoodsaak wees om die kombuis te sluit as hulle uit skoon water/breekware/glasware geraak het✓
 - Skakel die munisipaliteit om die watertoevoer probleem te rapporteer/om watertrokke te verskaf✓

(Enige 3)

M186
F45
(3)
[30]

TOTAAL AFDELING D:
GROOT TOTAAL:

60
200

