



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2016

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 13 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighe Higiëne, veiligheid en sekuriteit	
	Voeding en spyskaartbeplanning	(30)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning	
	Voedsel-kommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane	
	Voedsel- en drankbediening	(50)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer jou antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.

4. Skryf netjies en leesbaar.

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

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

1.1.11 'n Aantal mense wat vir 'n spesifieke doel in die kombuis of restaurant saam gegroeper is:

- A Span
- B *Pax*
- C Klub
- D Brigade

1.1.11 D

1.1.1 'n Dis gemaak van gevormde deeg wat diepgebraai is en dan met versiersuiker besprinkel word:

- A Oliebolle
- B Broodjies
- C *Croissants*
- D *Muffins*

1.1.2 Verskeidenheid vars kruie wat met 'n tou saamgebind is en gebruik word om aftreksels te geur:

- A *Mirepoix*
- B *Bouquet garni*
- C Roerbraai
- D Tuinmengsel

1.1.3 'n Sous wat gemaak word deur eiergeel, asynreduksie en verhelderde botter oor matige hitte te klop:

- A *Espagnol*
- B *Bechamel*
- C *Hollandise*
- D *Veloute*

1.1.4 'n Tradisionele Suid-Afrikaanse wors gemaak van bees of lam:

- A *Bangers*
- B *Potjiwors*
- C Boerewors
- D Biltong

- 1.1.5 ... is die beginsel wat gevolg moet word om geskikte voorraad rotasies in die stoorkamer te verseker.
- A Eerste in eerste uit
 - B Laaste in eerste uit
 - C Eerste in laaste uit
 - D Laaste uit eerste uit
- 1.1.6 Die sjef wat verantwoordelik is vir die voorbereiding van groente:
- A Sjef *Patissier*
 - B Sjef *Poissonier*
 - C Sjef *Entremetier*
 - D Sjef *Potager*
- 1.1.7 Hierdie besmetting vind plaas wanneer stowwe soos hare, vuiligheid, insekte en stukkies been in die kos val gedurende vervaardiging:
- A Kruis
 - B Fisiese
 - C Direkte
 - D Chemiese
- 1.1.8 'n Maalvleisgereg wat in Suid-Afrika deur die Kaapse Maleiers slawe ingestel was:
- A Maalvleisballetjie
 - B Bobotie
 - C Frikkadel
 - D Maalvleispastei
- 1.1.9 'n Proteïen in koring wat elasties is en die deeg toelaat om te rek en 'n netwerk vorm wat brood sy vorm en tekstuur gee:
- A *Gluten*
 - B Vesel
 - C Gis
 - D Elastien
- 1.1.10 'n Gewone Japanese kortkorrelrys wat klewerig raak wanneer dit gekook word:
- A *Basmati*
 - B *Jasmine*
 - C *Arborio*
 - D *Sushi*

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing in Kolom B wat by die korrekte Term in Kolom A pas. Skryf SLEGS die letter (A tot K) langs die vraagnommer (1.2.1 tot 1.2.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TERM	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Pluk	A Skeiding van pluimvee in stukkies
1.2.2 Vasbind	B Verwydering van ingewande, skubbe, stert en vinne van vis
1.2.3 Verbinding	C 'n Voorbeeld van 'n skulpvis
1.2.4 Rolmops	D 'n Vloeistof met oplosbare voedingstowwe en geure verkry deur prutting
1.2.5 <i>Fumet</i>	E Vasmaak van die pote en vlerke van 'n hoender om dit meer kompak te maak
1.2.6 <i>Brunoise</i>	F 'n Mengsel van room en eiergeel gebruik om souse te verdik
1.2.7 Lidskeiding	G 'n Gegeurde visaftreksel wat witwyn bevat
1.2.8 Oester	H Die verwydering van al die vere van die voël tydens voorbereiding
1.2.9 Bewerking	I 'n Mengsel van uie, selderye en wortels wat in aftreksels gebruik word
1.2.10 Aftreksel	J Fyn opgekapte groente wat vir garnering gebruik word
	K Harings wat ontbeen, gerol en in asyn gepek is

(10 x 1) (10)

1.3 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die woord/term langs die ooreenstemmende vraagnommer (1.3.1 tot 1.3.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 'n Dekplek aan 'n tafel vir een persoon
- 1.3.2 'n Soorte diens waar die kos aantreklik op 'n aparte tafel vir die gaste aangebied word om hulself te help
- 1.3.3 'n Hoogs gekwalifiseerde persoon met gevorderde kennis oor wyn
- 1.3.4 Die persoon wat laaste bedien moet word wanneer kos aan gaste bedien word
- 1.3.5 Die item waarin die rekening geplaas word sodat die bedrag nie deur ander gaste gesien word nie
- 1.3.6 Die kant van die gas waar borde verwyder moet word
- 1.3.7 Vaste koste wat salarisse en lone van personeel insluit
- 1.3.8 'n Soorte teepartytjie wat vroegaand tussen 17:00 en 19:00 bedien word
- 1.3.9 'n Gang wat gewoonlik aan die begin van die spyskaart bedien word
- 1.3.10 Kleiner areas waarin restaurante verdeel word (10 x 1) (10)

1.4 KIES-ITEMS

Kies VIER soorte inligting wat op 'n stoorkaart ingesluit moet word wanneer voorraad gemonitor word.

- A Die hoeveelheid ontvang
- B Vervaardiger se adres
- C Beskrywing van die item
- D Naam van die stoorvoorman
- E Stoor nommer
- F Datum van uitreiking van item (4)

- 1.5 Bestudeer die lys van items in die onderstaande blok en beantwoord die vrae wat volg:

A. Tiemie	C. Rooibos	E. Peper	G. Kakao
B. Kaneel	D. Borrie	F. Pietersielie	H. Kruisement

Kies DRIE soorte kruie en DRIE soorte speserye. Skryf SLEGS die letter van jou keuse in elk van die volgende neer:

- 1.5.1 Kruie (3)
- 1.5.2 Speserye (3)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

Twee huishouers van die *Surfs* hotel het van maagkrampe gekla 5 ure na hulle 'n toebroodjie geëet het wat van rou eier vir middagete gemaak was. Hulle was onmiddellik na die naaste hospitaal geneem waar hulle vir voedselvergiftiging behandel was.

2.1.1 Identifiseer die bakterieë wat vir voedselvergiftiging verantwoordelik was. (1)

2.1.2 Noem DRIE ander simptome wat die huishouers kon ervaar het. (3)

2.2 Onderskei tussen direkte besmetting en kruisbesmetting.
Tabuleer jou antwoord soos volg:

DIREKTE BESMETTING	KRUISBESMETTING
(1)	(1)

(2)

2.3 Gee 'n uitlegging van DRIE riglyne wat in die voorkoming van chemiese besmetting geïmplementeer kan word. (3)

2.4 Samke, 'n voortoonbankontvangspersoon, ontvang 'n anonieme oproep van 'n bom wat in die hotel geplant is.

2.4.1 Verduidelik kortliks hoe Samke die bostaande situasie moet hanteer. (4)

2.4.2 Verduidelik hoe die hotel die gaste in die bostaande situasie moet ontruim. (4)

2.5 Regte bewaringsprosedures moet in die kombuis gevolg word.

2.5.1 Gee DRIE reëls wat gevolg moet word om voedsel in die vrieskas te bewaar. (3)

2.5.2 Verduidelik hoe gevriesde voedsel in voedselvoorbereiding gebruik moet word om veiligheid te verseker. (4)

2.6 Verduidelik waarom dit belangrik in 'n onderneming is om die voorraadvlakke te kontroleer. (3)

2.7 Gee DRIE redes waarom voorraad tydens aflewering teruggewys kan word. (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

**AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die resepkostebepalingskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Naam van 'n dis: Rosyntjebroodjies			
Porsie: 4 Broodjies			
1 Broodjie = porsie			
BESTANDDELE	EENHEDE BENODIG	AANKOOPEEN- HEID	AANKOOPPRYS
Melk	140 ml	1 liter	R11,99
Margarien	50 g	500 g	R21,00
Suiker	45 g	1 kg	R38,50
Droë gis	7 g	7 g	R3,50
Sout	5 g	500 g	R10,99
Broodmeel	350 g	1 kg	R35,50
Rosyntjies	70 g	500 g	R25,99

3.1.1 Bereken die totale koste van bestanddele. Toon ALLE berekeninge en formules. (16)

3.1.2 Bereken die koste van bestanddele per porsie. Toon ALLE berekeninge en formules. (2)

3.2 Die volgende spyskaart was vir Moslemgaste in jou restaurant voorberei:

<p>SPYSKAART</p> <p>AANDETE</p> <p>Tamatiesop Knoffel <i>croutons</i> ****</p> <p>Gestowe Hoenderkerrie ****</p> <p>Gestoomde Rys Kaneel Botterskorsie Brokkoli Mornay Mopanie wurms ****</p> <p>Witwyn</p>

- 3.2.1 Evalueer die bostaande spyskaart met betrekking tot die geskiktheid vir die Moslemgaste. (2)
- 3.2.2 Noem EEN belangrike voedingstof wat in Mopanie wurms gevind word. (1)
- 3.2.3 Vervang die TWEE groente disse en die styseldis in die bostaande spyskaart om dit meer geskik vir tradisionele Suid-Afrikaanse gaste te maak. (3)
- 3.2.4 Stel EEN Afrika-drankie, wat in plaas van die witwyn, bedien kan word voor. (1)
- 3.2.5 Klassifiseer DRIE groente in die bostaande spyskaart gebruik. (3)

3.3 Jy beplan 'n aftree teepartytjie vir jou Gasvryheidstudiesonderwyser.

- 3.3.1 Bespreek kortliks die riglyne jy tydens die opstel van 'n teepartytjie moet volg. (3)
- 3.3.2 Stel DRIE geskikte southappies voor wat tydens 'n teepartytjie bedien kan word. (3)
- 3.4 Verduidelik DRIE riglyne met betrekking tot die soorte gaste wat tydens spyskaartbeplanning oorweeg moet word. (6)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.1.1 Identifiseer die bostaande dis. (1)
- 4.1.2 Noem die rysmiddel wat gebruik was om die dis voor te berei. (1)
- 4.1.3 Verskaf EEN rede vir die volgende tegnieke wat gebruik was vir die voorbereiding van die bostaande dis. (1)
- (i) Knie af (1)
 - (ii) Porsionering (1)
 - (iii) Rusperiode (1)

4.2 Jou graad 11-klas berei 'n sponskoek vir 'n praktiese les voor.

- 4.2.1 Klassifiseer TWEE rysmiddels wat vir die voorbereiding van 'n sponskoek gebruik word. (2)
- 4.2.2 Meld DRIE eienskappe van 'n goeie koek. (3)
- 4.2.3 Stel TWEE moontlike oorsake voor vir 'n koek wat in die middel insak. (2)

4.3 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae wat volg:



- 4.3.1 Verduidelik die begrip "filet". (1)
- 4.3.2 Klassifiseer die bostaande vissnit volgens sy oorsprong. (1)

- 4.3.3 Stel 'n klam gaarmaakmetode voor wat vir die stokvisfilet gebruik kan word. (1)
- 4.3.4 Bespreek kortliks die effek van hitte op vis. (3)
- 4.3.5 Beveel TWEE souse aan wat met die gekookte stokvisfilet bedien kan word. (2)
- 4.4 'n Gas bestel gestopte hoenderboud met Basmatirys en *julienne*-wortels. Die dis was op 'n bord gesit en met vars pietersielie gearneer.
- 4.4.1 Noem die voorbereidingsstegniek wat uitgevoer moet word voordat die hoenderboud gevul word. (1)
- 4.4.2 Staaf DRIE voordele vir die tegniek in VRAAG 4.4.1. (3)
- 4.4.3 Verduidelik VIER punte om in gedagte te hou wanneer *julienne*-wortels voorberei word om voedingstowwe te behou. (4)
- 4.5 Klassifiseer die rys gebruik in die scenario in VRAAG 4.4. (1)
- 4.6 Regverdig die volgende tegnieke wanneer rys voorberei word:
- 4.6.1 Week voor kook (1)
- 4.6.2 Gebruik 'n vurk om rys te meng (1)
- 4.6.3 Moenie rys roer nie (1)
- 4.7 Verduidelik hoe om rou rys te bewaar. (2)
- 4.8 Verduidelik kortliks hoe jy vars pietersielie moet bewaar. (2)
- 4.9 Verduidelik hoe jy pietersielie sal gebruik in die voorbereiding van sop. (1)
- 4.10 Wys uit die voordele vir die gebruik van kruie in voedselvoorbereiding. (3)

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

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL EN DRANKBEDIENING**

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die volgende advertensie en beantwoord die vrae wat volg.

'n Uitvoerende sjef word vir 'n nuut oopgemaakte hotel in jou area benodig.

5.1.1 Noem die sjef wat tweede aan bewind is na die uitvoerende sjef. (1)

5.1.2 Meld VIER rolle van die uitvoerende sjef. (4)

5.1.3 Adviseer die hoofkelner van die hotel met die faktore wat oorweeg moet word wanneer tafels aan kelners toegeken word. (4)

5.2 Dui kortliks 'n uitlegging van VIER reëls en regulasies soos in Higiëne Regulasies R918 gestipuleer, aan. (4)

5.3 Die wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid is een van die wette wat werktoestande in die Gasvryheidonderneming reguleer.

5.3.1 Gee VIER verantwoordelikhede van die werkgewer soos vereis deur die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid. (4)

5.3.2 Verduidelik die boete gestipuleer deur WBGV wat toegepas kan word op mense wat nie op die Wet gehoor gee nie. (3)

5.4 Noem DRIE gevolge van swak higiëne in 'n gasvryheidsonderneming. (3)

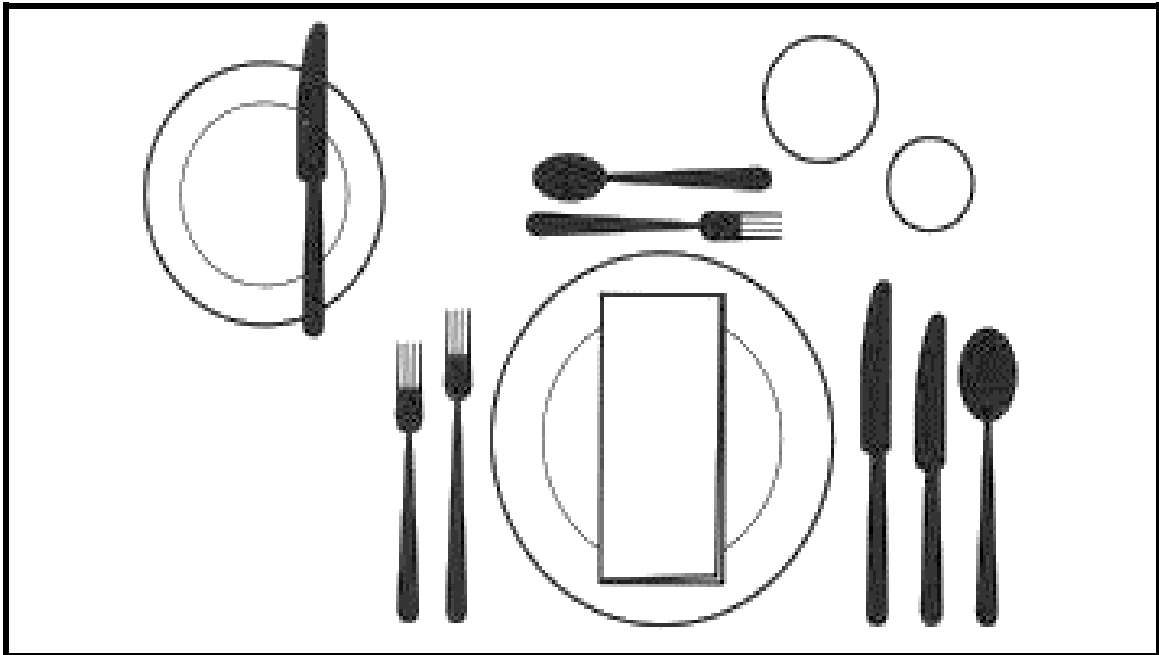
5.5 Onderskei tussen 'n *universiteit* en 'n *universiteit van tegnologie*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

UNIVERSITEIT	UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE

(2)
[25]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae wat volg:



- 6.1.1 Identifiseer die soorte spyskaart waarvoor die bostaande dekplek voor is. (1)
- 6.1.2 Identifiseer enige TWEE eetgerei items en TWEE breekware items uit die bostaande dekplek. (4)
- 6.1.3 Beskryf kortliks die algemene reëls wat gevolg moet word wanneer kos vir die bostaande dekplek bedien word. (4)
- 6.1.4 Meld die riglyne wat gevolg moet word vir die skoonmaak van glase vir die bostaande dekplek. (3)
- 6.2 Verduidelik hoe om 'n algemene restaurant-atmosfeer te skep. (5)
- 6.3 Bespreek hoe afkrummeling in die restaurant uitgevoer moet word. (4)
- 6.4 Verduidelik hoe jy die taferversierings en rangskikkings moet beplan wanneer tafels gedek word. (4)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200