



# basic education

Department:  
Basic Education  
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

## NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2012

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye en 'n 1 bladsy-antwoordblad.



**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en gesondheid en veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselproduksie	(80)
AFDELING D:	Voedsel- en drankbediening	(40)
2. Beantwoord AL die vrae.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf die sentrumnommer en jou eksamennummer boaan die ANTWOORDBLAD, maak dit los en plaas dit VOOR in die ANTWOORDEBOEK.
5. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.
6. 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 antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.11 Om ... te wees, is die vermoë om ander mense as individue met verskillende persoonlikhede te erken.

- A gewillig
- B verdraagsaam
- C eerlik
- D waaksaam

ANTWOORD:

A	<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
---	-------------------------------------	---	---	---

1.1.1 'n Nieverbale vorm van kommunikasie, wat vir professionele etiek belangrik is, is ...

- A liggaamstaal.
- B 'n negatiewe houding/ingesteldheid.
- C fisiese fiksheid.
- D om onverdraagsaam te wees.

(1)

1.1.2 Marina het per ongeluk haar hand gebrand terwyl sy poffertjies diepgebraai het. EEN van die volgende prosedures moet in so 'n geval uitgevoer word:

- A Plaas die hand in koue olie vir 20 minute.
- B Plaas die hand in warm olie vir 20 minute.
- C Plaas die hand onder warm lopende water vir 20 minute.
- D Plaas die hand onder koue lopende water vir 20 minute.

(1)

1.1.3 EEN van die volgende inligtingsitems word op 'n voorraadstaat ingesluit:

- A Voeding
- B Begroting
- C Goedere
- D Verskaffers

(1)



- 1.1.4 Die stuk toerusting wat gebruik word om tydens 'n voorraadopname vas te stel hoeveel bier daar in 'n vat oor is, is 'n ...
- A meter.
  - B trommel/blik.
  - C maatbeker.
  - D 'kegmiser'.
- (1)
- 1.1.5 'n Voorbeeld van 'n vaste koste wat gebruik word wanneer die verkoopprijs van 'n spyskaart bereken word, is ...
- A toerusting.
  - B arbeid.
  - C ligte.
  - D skryfbehoeftes.
- (1)
- 1.1.6 Dit is gewoonlik raadsaam om ... verskillende soorte peuselhappies (beide warm en koud) vir 'n skemerkelkfunksie te hê.
- A 2–4
  - B 6–8
  - C 10–12
  - D 12–14
- (1)
- 1.1.7 Te veel hantering van pasteideeg sal 'n ... tot gevolg hê.
- A dik, degerige kors
  - B kors wat in die pan krimp
  - C klam, plat kors
  - D dun, bros kors
- (1)
- 1.1.8 'n Dranklisensiehouer mag nie 'n persoon in diens neem wat jonger as ... jaar oud is om alkohol te verkoop nie.
- A 16
  - B 18
  - C 21
  - D 25
- (1)
- 1.1.9 Afkrummel ('Crumbing down') moet na die ... plaasvind.
- A voorgereg
  - B entr e
  - C hoofgereg
  - D nagereg
- (1)
- 1.1.10 Wanneer met 'n kaart betaal word, is die belangrikste aspek om die ... na te gaan.
- A naam van die bank
  - B kleur van die kaart
  - C vervaldatum
  - D uitreikingsdatum
- (1)



- 1.2 Kies 'n dis uit die lys hieronder wat pas by die land van oorsprong (1.2.1–1.2.5). Skryf slegs die dis langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

hamburgers; wafels en crêpes; ystervarkies; kerrie en rys;  
worsies en kapokaartappels; Sachertorte; sushi; infino; taco's

1.2.1 Engeland

1.2.2 Japan

1.2.3 VSA

1.2.4 Suid-Afrika

1.2.5 Australië

(5)

### 1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.3.1 Die dokument wat 'n werksaansoeker voorlê waarin persoonlike besonderhede, kennis en ondervinding beskryf word, word 'n ... genoem.

1.3.2 ... dui aan dat die personeellid vinnig op 'n klant se behoeftes reageer.

1.3.3 Wanneer 'n persoon verstik, word die ... maneuver toegepas om die obstruksie te laat uitkom.

1.3.4 Aankope wat via die rekenaar gedoen word, staan as ...-inkopies bekend.

1.3.5 ...-voorraad dui aan die maksimum voorraad wat beskikbaar is totdat verdere aflewering gedoen word.

1.3.6 Wanneer voorraad afgelewer word, moet dit teen die ... nagegaan word.

1.3.7 Gaste moet binne ... sekondes nadat hulle 'n instelling/onderneming betree het, erken word.

1.3.8 'n Groep mense wat saamwerk om 'n gemeenskaplike doel te bereik, is 'n ...

1.3.9 Eetgerei vir die hoofgang moet ... cm vanaf die rand van die tafel geplaas word.

1.3.10 In ...-diens word kos van 'n plat dienbord na 'n gas se bord oorgedra.

(10)



## 1.4 PASITEMS

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n diens in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A	KOLOM B
1.4.1 Familiediens	A 'n verskeidenheid voedselitems wat op 'n tafel uitgestal word en gaste bedien hulself
1.4.2 Kafeteriadiens	B Platborde met kos wat uit die kombuis gebring word en wat by die hoof van die tafel geplaas word
1.4.3 Franse diens	C kos wat op borde uit die kombuis gebring word
1.4.4 Buffet	D gaste kies en bedien hulself met disse wat op die tafel geplaas word
1.4.5 Gueridon	E kos word op 'n trollie voor die klant gaargemaak
	F gaste kies voedselitems en plaas dit op 'n skinkbord
	G kos, vooraf gesny en geporsioneer in opskepskottels en van links af aangebied

(5 x 1)

(5)



## 1.5 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoorde en maak 'n kruisie (X) in die blokkies (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.3) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

1.5.1 Identifiseer DRIE simptome van tuberkulose:

- A Nagsweet
  - B Diarree
  - C Braking/Vomering
  - D Hoes bloed
  - E Borspyne
  - F Abdominale pyn
- (3)

1.5.2 Identifiseer VIER lewenstekens wat jy sal nagaan wanneer basiese beserings behandel word:

- A Sweet
  - B Asemhaling
  - C Velkleur
  - D Dors
  - E Bloeddruk
  - F Paniek
  - G Vlak van bewustheid
  - H Rusteloosheid
- (4)

1.5.3 Identifiseer DRIE dienste wat 'n kelner van links uitvoer:

- A Afkrummel ('Crumbing down')
  - B Vou die servet oop
  - C Bedien koffie
  - D Bedien brood
  - E Silwerdiens
  - F Bedien kos op borde
- (3)

**TOTAAL AFDELING A: 40**



**AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID****VRAAG 2**

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

**OOPMAAK VAN SNOEPWINKEL**

Die Studentevereniging van Thabaletu Hoërskool het besluit om 'n snoepwinkel oop te maak om fondse in te samel vir leerders by hulle skool wat aan MIV en Vigs ly. Hulle het aan die skoolbestuurspan voorgestel dat party van hierdie leerders tydens pouses by die gaarmaak en verkoop van die kos betrokke moet wees. Die leerders sal lekkers, koek, Russiese worsies, vetkoek, worsbroodjies en vis en skyfies verkoop. Thabaletu is 'n kosskool wat ver uit die dorp geleë is met 500 leerders, 25 onderwysers en 20 personeellede wat nie klasgee nie.

Party leerders is bang dat hulle met die virus besmet sal word. 'n Lewensoriëntering-onderwyser het aangevoer dat mediese owerhede sê dat hulle nie bewus is van enige risiko van MIV-oordrag in die kos-en-drinkbedieningsbedryf nie.

- 2.1.1 Identifiseer die teikenmark in die gevallestudie hierbo. (2)
- 2.1.2 Bereken die markgrootte. Toon ALLE berekeninge. (4)
- 2.1.3 Dink jy dit is moontlik vir die leerders betrokke by die projek hierbo om MIV en Vigs na ander leerders oor te dra? Motiveer jou antwoord. (2)
- 2.1.4 Gee 'n rede vir elk van die volgende stellings gemaak deur die verpleegster in haar toespraak by die skool:
- (a) ARV's moet elke dag op dieselfde tyd, soos voorgeskryf, geneem word.
  - (b) Neem vitamienaanvullings.
  - (c) Eet vars vrugte en groente. (3)

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

Die skoolsnoepwinkel wat in VRAAG 2.1 genoem is, moet 'n nuwe beeld kry aangesien dit baie lank nie gebruik is nie en daarom vir 'n kort rukkie gesluit was. Dit moet ook in die skoolkoerant bemark word om alle potensiële klante van die heropening in kennis te stel. Gelukkig is die Gasvryheidstudie-onderwyser bereid om party van die leerders op te lei in voedselbereiding en daar is meer as genoeg entoesiastiese kandidate. Hulle sal moeite moet doen want daar is straatverkopers buite die skoolhek wat vis, skyfies en koeldrank verkoop.

- 2.2.1 Beveel SES bemarkingshulpmiddels aan wat die leerders kan gebruik om die heropening te adverteer. (4)





- 2.2.2 Bespreek VIER positiewe en VIER negatiewe faktore wat oorweeg moet word voordat die snoepwinkel weer oopgemaak word. (8)
- 2.2.3 Identifiseer TWEE ondernemersgeleenthede wat uitgekonnekteer kan word om die besigheid te verbeter. (2)
- 2.3 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
- Die Suid-Afrikaanse Sjef-vereniging ('South African Chefs Association') en die Departement van Toerisme het 'n tekort aan sjefs in Suid-Afrika geïdentifiseer. Hulle soek leerders wat reeds graad 12 Gasvryheidstudies geslaag het om as sjefs opgelei te word.
- 2.3.1 Beveel VYF professionele en higiëne-aspekte wat in die opleidingsprogram ingesluit moet word, aan. (5)
- 2.3.2 'Respek in die gasvryheidsbedryf is baie belangrik.'  
Stel DRIE maniere voor waarop respek in die gasvryheidsbedryf betoon word. (3)
- 2.4 2.4.1 Die Sjef-vereniging het daarop aangedring dat die studente in eerstehulp opgelei moes word. Dui TWEE hoof funksies van 'n eerstehulpwerker aan. (2)
- 2.4.2 Noem die simptome van verswikkings. (2)
- 2.4.3 Verduidelik die prosedure wat by die behandeling van verswikkings gevolg moet word. (3)

**TOTAAL AFDELING B: 40**



**AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE****VRAAG 3**

3.1 Die Sunset Hotel het 'n probleem met die breekwarevoorraad. Hulle vind op 'n daaglikse basis dat 'n groot hoeveelheid breekware gebreek word of wegraak. Om dit te vervang, kos die hotel baie geld.

3.1.1 Noem EEN tipe kontrolestaat wat deur die hotel gehou moet word. (1)

3.1.2 Beveel VIER geskikte stoorpraktyke vir breekware aan om die situasie hierbo te voorkom. (4)

3.2 Mnr. Ndala is die nuutaangestelde bestuurder van Le Grande restaurant. Tot sy verbasing skryf die restaurant steeds kosbestellings met die hand neer. Hy wil die eienaar oorreed om na die gerekenariseerde BTP-stelsel ('POS system') oor te skakel.

3.2.1 Waarvoor staan die afkorting *BTP* ('POS')? (1)

3.2.2 Verduidelik VIER voordele van die BTP-stelsel. (4)

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

**DISSE**

Gebraaide Varkboud  
Dun Bruinsous  
Stampmielies en Skaapvleis  
Geposjeerde Koningklip  
Gesmoorde Afval  
Lamsvleis-noisette  
Morogo  
Hollandaise-sous  
Glanswortels  
Brokkoliroomsop

3.3.1 Kies VIER disse geskik vir 'n pesco-vegetariër. (4)

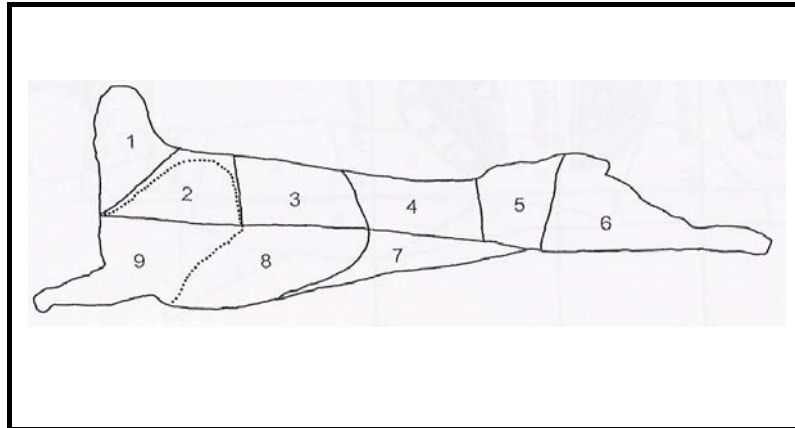
3.3.2 Identifiseer TWEE tradisionele Suid-Afrikaanse disse. (2)

3.3.3 Noem die deel van die dier wat gebruik word om die gesmoorde afval te berei. (1)

3.3.4 Beskryf die *smoorproses*. (3)



3.4 Bestudeer die lamskarkas hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.4.1 Kies EEN snit wat geskik is vir die bereiding van die lamsvleis-noisette. Skryf die vraagnommer en die naam van die snit in die ANTWOORDEBOEK neer. (2)
- 3.4.2 Gee 'n rede waarom die lamsvleis-noisette vasgebind word voordat dit gerooster word. (2)
- 3.4.3 Gee TWEE redes waarom jy sou kies om 'n ontbeende dis te bedien, soos die lamsvleis-noisette. (2)
- 3.4.4 Noem TWEE faktore wat oorweeg moet word wanneer vleis gegradeer word. (2)

3.5 Die twee nageregte hieronder verskyn op 'n restaurantspyskaart.

**A. Vanieljesjiffon**



**B. Vanielje-bavarois**



- 3.5.1 Klassifiseer die TWEE nageregte hierbo. (1)
- 3.5.2 Onderskei tussen die TWEE nageregte. Tabuleer die antwoord. (4)
- 3.5.3 Watter van die nageregte gebruik kan word om 'n charlotte russe te maak. (1)

- 3.5.4 Verduidelik waarom rou pynappel nie in 'n Beierse roompoeding gebruik word nie. (2)
  - 3.5.5 Stel die beste sjokolade (geen handelsname) voor om te gebruik vir die sjokoladeversiering op die vanieljesjiffon. Motiveer die antwoord. (2)
  - 3.5.6 Verduidelik die prosedure wat jy sal volg wanneer jy die sjokolade smelt om die sjokoladeversiering op die vanieljesjiffon te maak. (2)
- [40]**

**VRAAG 4**

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

<b>SPYSKAART</b>
Grysneutsop met Croûtons
---
Gebraaide Thai-steurgarnaalslaai
---
Heuningmosterd-varkrepies
Aartappel-en-kaasgebak
Gesoteerde Groente
Groen Slaai
---
Appelstrudel

- 4.1.1 Ontleed die geskiktheid van die spyskaart vir JOODSE gaste. Motiveer jou antwoord. (6)
- 4.1.2 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart hierbo vir 'n persoon met hoë cholesterol. Gee toepaslike redes. (5)

4.2 Vergelyk skilfer- met brosdeeg met betrekking tot die volgende:

- 4.2.1 Verhouding van meel en smeer
- 4.2.2 Tekstuur
- 4.2.3 Rol en rus
- 4.2.4 Noem TWEE gebruike van elke deeg.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	DEEG	BROSDEEG	SKILFERDEEG
4.2.1	Verhouding van meel en smeer		
4.2.2	Tekstuur		
4.2.3	Rol en rus		
4.2.4	TWEE gebruike van elk		

(10)



4.3 Die volgende vrae is op chouxdeeg gebaseer:

4.3.1 Noem DRIE kenmerke van 'n suksesvolle chouxdeeg-produk. (3)

4.3.2 400 chouxdeeg-poffertjies word benodig, dus moet dit vooraf gemaak en gestoor word. Bespreek TWEE geskikste metodes om die poffertjies te stoor. (2)

4.4 4.4.1 Verduidelik waarom neute 'n goeie plaasvervanger vir vleis is. (2)

4.4.2 Bespreek hoe neute gestoor moet word. (2)

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

SPYSKAARTITEM	RESEPKOSTE PER PERSOON
Grysneutsop	R10,50
Gebraaide Thai-steurgarnaalslaai	R12,80
Heuningmosterd-varkrepies	R8,50
Aartappel-en-kaasgebak	R8,00
Gesoteerde groente	R5,00
Groen slaai	R7,50
Appelstrudel	R11,80
<b>Totale koste van spyskaart</b>	<b>R64,10</b>

Die spyskaart hierbo was vir 100 gaste berei.

Oorhoofse koste was R880,00

Arbeidskoste was R900,00

Die bestuurder wou 40% wins uit die spyskaart hierbo maak.

4.5.1 Bereken die verkoopsprys van die spyskaart vir 100 gaste. Toon AL die berekening. (4)

4.5.2 Bereken die totale koste vir 'n 100 mense. (4)

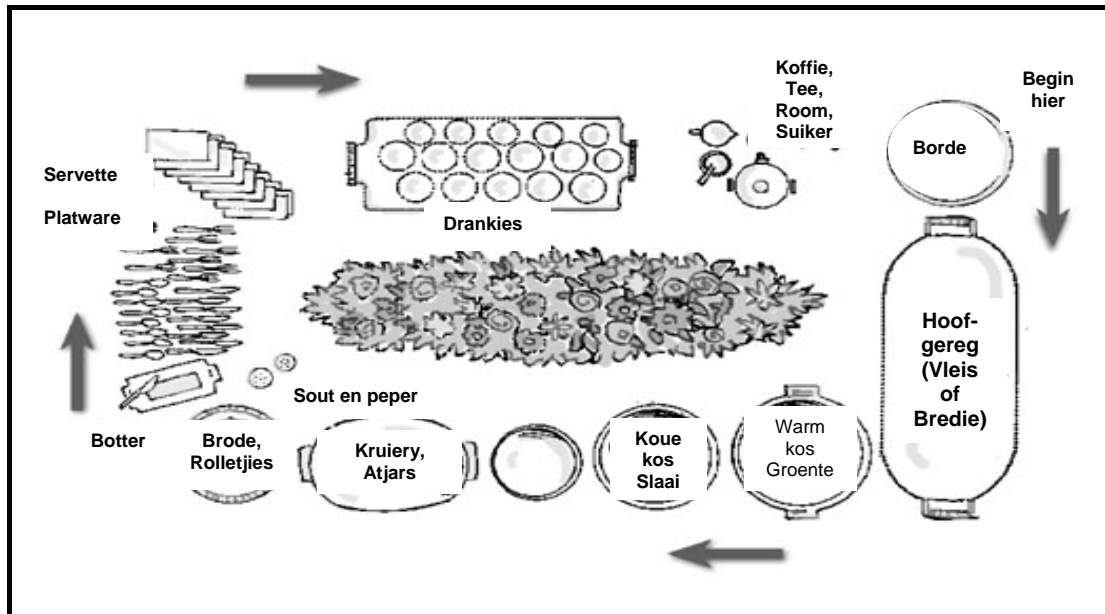
4.5.3 Noem TWEE uitgawes wat by die oorhoofse koste ingesluit kan word. (2)  
[40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**



**AFDELING D: VOEDSEL-EN-DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

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



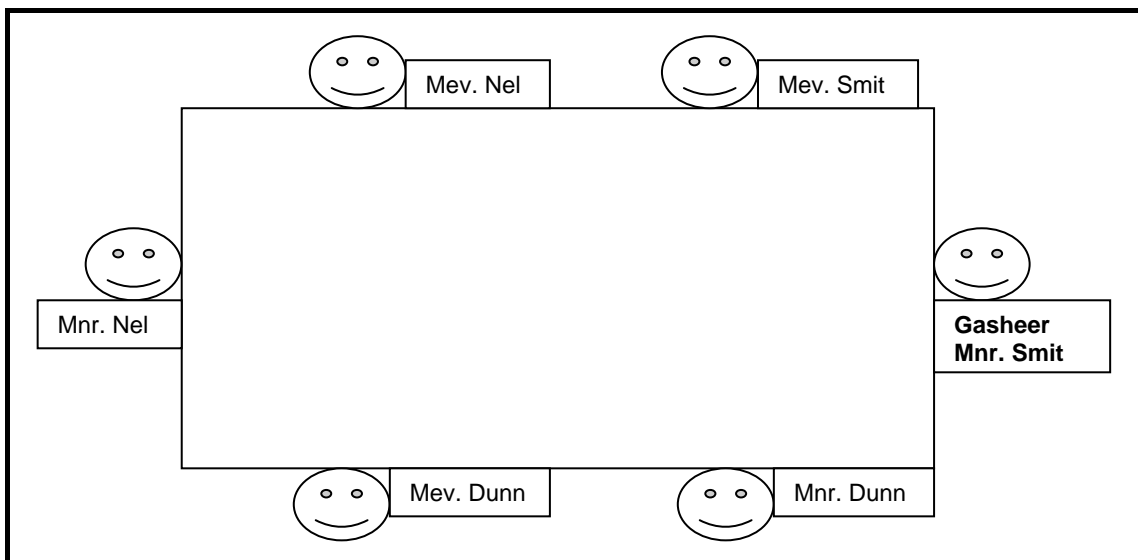
- 5.1.1 Identifiseer die tafeldekstyl. (1)
- 5.1.2 Beveel VIER tipes messeggoed aan wat vir die ete in die dekstyl hierbo gebruik moet word. (4)
- 5.1.3 Noem TWEE apparate wat by die funksie hierbo gebruik word om die kos warm te hou. (2)
- 5.1.4 Bepaal die faktore wat in ag geneem moet word wanneer 'n plaaslike, etniese tema vir die tafeldekstyl hierbo geskep word. (3)
- 5.2 Bestudeer die etiket hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.2.1 Klassifiseer die tipe wyn op die etiket hierbo. (1)
- 5.2.2 Noem die oesjaar van die wyn hierbo. (1)



- 5.2.3 Waar word die wynbottel hierbo geplaas nadat 'n rondte geskink is? (1)
- 5.2.4 Noem die volume van die bottel. (1)
- 5.2.5 Verduidelik in detail hoe jy die wyn hierbo sou skink. (6)
- 5.2.6 Beskryf hoe jy die wynglase hierbo sou skoonmaak as deel van die openings-mise-en-place. (4)
- 5.2.7 Teen watter temperatuur moet die wyn hierbo bedien word? (1)
- 5.3 Beskryf hoe jy koffie aan gaste sou bedien. (5)
- 5.4 Noem VYF aspekte wat nagegaan moet word wanneer voorraad in die drankafdeling ontvang word. (5)
- 5.5 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.5.1 Noem die volgorde wat deur die kelner gevolg moet word wanneer die kos op borde aan die gaste bedien word. (4)
- 5.5.2 Aan wie moet die rekening voorgelê word? (1)

**TOTAAL AFDELING D: 40**  
**GROOTTOTAAL: 200**



**ANTWOORDBLAD**

**SENTRUMNOMMER:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**EKSAMENNOMMER:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**AFDELING A**

**VRAAG 1**

**1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.2	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.3	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.4	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.5	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.6	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.7	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.8	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.9	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
1.1.10	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>

(10)

**1.2 KIES DIE KORREKTE DIS**

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

**1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER**

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	
1.3.6	
1.3.7	
1.3.8	
1.3.9	
1.3.10	

(10)

**1.4 PASITEMS**

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	

(5)

**1.5 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE**

1.5.1	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>
1.5.2	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>
1.5.3	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>

(10)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

