



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2013

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 11 bladsye.

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

1.1.1	B ✓	kroon.	LU4 AS2	(1)
1.1.2	A ✓	6 uur	LU4 AS4	(1)
1.1.3	A ✓	konfoor	LU4 AS3	(1)
1.1.4	D ✓	verstik.	LU2 AS3	(1)
1.1.5	B ✓	Bromelien	LU3 AS5	(1)
1.1.6	D ✓	teikenmark	LU1 AS1	(1)
1.1.7	C ✓	elektronies	LU1 AS1	(1)
1.1.8	A ✓	Versorging	LU2 AS1	(1)
1.1.9	C ✓	kalfsvleis	LU3 AS5	(1)
1.1.10	D ✓	insulien	LU3 AS4	(1)
1.1.11	C ✓	Menslike immunititeitsgebreekvirus	LU2 AS2	(1)
1.1.12	A ✓	bruto-wins	LU3 AS3	(1)
1.1.13	B ✓	peulgewasse	LU3 AS5	(1)
1.1.14	D ✓	Sjokolade	LU3 AS5	(1)
1.1.15	A ✓	distillering.	LU4 AS2	(1)

1.2 PASITEMS

1.2.1	F ✓	'n Gereedskapstuk wat 'n kurktrekker, lem en botteloopmaker insluit, word die algemeenste gebruik.	LU4 AS3	(1)
1.2.2	D ✓	Oordra van voedsel van die opdienskottel na die gas se bord op die sytafel of trollie - voor die gaste.	LU4 AS4	(1)
1.2.3	J ✓	Voorsny van vleisstukke, hoender of wildsvleis.	LU4 AS3	(1)
1.2.4	A ✓	Klein houers vir sout en peper of asyne en olies.	LU4 AS3	(1)
1.2.5	H ✓	Opdienlepel en -vurk, maar kan ook bestaan uit messe, veral vismesse.	LU4 AS3	(1)
1.2.6	B ✓	Die proses van krummels afvee deur gebruik te maak van 'n gevoude servet.	LU4 AS4	(1)
1.2.7	C ✓	Die voorbereiding wat gedoen word deur restaurantpersoneel voor en na 'n funksie.	LU4 AS3	(1)
1.2.8	K ✓	Wyn waarby ekstra alkohol by gevoeg is.	LU4 AS2	(1)
1.2.9	I ✓	Gebruik om borde, opdienborde en kos warm te hou.	LU4 AS3	(1)
1.2.10	E ✓	Die jaar waarin die wyn, veral wyn van hoë gehalte, geproduseer is.	LU4 AS2	(1)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Halaal ✓	LU3 AS4	(1)
1.3.2	Stoorkaart ✓	LU3 AS2	(1)
1.3.3	Banket ✓	LU3 AS4	(1)
1.3.4	Vonkelwyn ✓	LU4 AS2	(1)
1.3.5	Promosie ✓	LU1 AS1	(1)
1.3.6	Entrepreneur ✓	LU1 AS3	(1)
1.3.7	Graneer ✓	LU3 AS6	(1)
1.3.8	Toerniket ✓	LU2 AS3	(1)
1.3.9	Stopvulling ✓	LU3 AS5	(1)
1.3.10	Gelatien ✓	LU3 AS5	(1)

1.4 ONTBREKENDE**WOORDE OF TERME**

1.4.1	Dekplek ✓	LU4 AS4	(1)
1.4.2	Uitgereik ✓	LU3 AS2	(1)
1.4.3	Water ✓	LU3 AS4	(1)
1.4.4	Bedienings- vadoek ✓	LU4 AS4	(1)
1.4.5	Kurk ✓	LU4 AS2	(1)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Logo word gebruik. ✓
 - Daar was prente of illustrasies gebruik om 'n visuele beeld van die produk te gee. ✓
 - Gebruik van kunselemente soos kleur en tekstuur om die onmiddellike aandag van die kliënt te lok. ✓
 - Kunselemente soos balans en proporsie was so gebruik dat die plakkaat 'n plesier vir die oog is. ✓
 - Dit vertel vir die potensiële kliënte van spesiale eienskappe van die produk. ✓
 - Die plakkaat is nie oorlaai met te veel inligting nie. ✓
 - Gebruik van die word SPAAR kan potensiële kliënte lok ✓
 - Maklik leesbare lettergrootte en lettertipe gebruik. ✓
- (Enige relevante antwoord) (Enige 5) LU1 AS1 (5)
- 2.1.2
- Spyseniering ✓
 - Skoonmaak ✓
 - Blommerangskikking ✓
 - Droogskoonmakers ✓
 - Boekhou ✓
 - Betalingsadministrasie ✓
 - Sekuriteit ✓
- (Enige 4) LU1 AS3 (4)
- 2.1.3
- Om groei in die plaaslike gemeenskap te stimuleer ✓
 - 'n Toename in die aanvraag na die produk sal werk skep vir die plaaslike mense (inwoners) ✓
 - Die gemeenskap se selfbeeld en standaard van lewe sal verbeter word ✓
- (Enige 2) LU1 AS1 (2)
- 2.2
- Kontantvloei-ontleding ✓
 - Inkomstestaat ✓
 - Wins- en verliesrekening ✓
 - Balansstaat ✓
 - Gelykbreek-ontleding ✓
 - Begroting
- (Enige 5) LU1 AS3 (5)
- 2.3
- Oefen beleefdheid onder alle omstandighede uit ✓
 - Wees stiptelik ✓
 - Hou vertroulike sake vir jouself ✓
 - Wees regverdig in alle omstandighede en hou jou opinie vir jouself ✓
 - Om jouself ten volle toe te wy tot jou werk. ✓
 - Om altyd op jou hoede te wees. ✓
 - Luister na ander. ✓
 - Om opreg verskoning te maak vir foute en misverstande. ✓
 - Om jou samewerking ten alle tye te gee. ✓

- Eerlik te wees ✓
- Duidelik te kommunikeer ten einde misverstande te vermy ✓
- Om belangebotsing te vermy ✓
- Verdraagsaamheid ✓
- Betroubaar te wees ✓
- Selfbeheersing uit te oefen ✓
- Vra hulp wanneer benodig word ✓
- Deel suksesse en mislukkings ✓
- Werk saam en mik na dieselfde mikpunte ✓
- Objektiviteit ✓

(Enige toepaslike antwoord) (Enige 6)

LU2 AS1 (6)

2.4 2.4.1 Gastro-enteritis ✓

Rede: Gastro-enteritis was veroorsaak deur die inname van water wat met bakterie besmet was. ✓

LU2 AS2 (2)

- 2.4.2
- Diarree ✓
 - Braking ✓
 - Hoofpyn ✓
 - Koors ✓
 - Dehidrasie ✓
 - Maagpyn ✓
- (Enige 4)

LU2 AS2 (4)

- 2.4.3
- Was jou hande na jy die toilet gebruik het, met vullis gewerk het en nadat jy aan jou lyf, hare, neus, ens. gevat het. ✓
 - Was jou hande voor jy met kos werk. ✓
 - Hou vullis in 'n drom met 'n deksel sodat die vlieë nie daarby kan uitkom nie ✓
 - Hou voedsel toe om te verhoed dat vlieë op dit kom sit ✓
 - Elimineer insekte en knaagdierie uit die kombuis ✓
 - Moet nie vullis toelaat om op te hoop nie ✓
 - Voedsel moet deeglik gekook word veral hoender, vis en eiers. ✓
 - Voedselwerkers met diarree moet nie met voedsel werk nie. ✓
- (Enige relevante antwoord) (Enige 4)

LU2 AS2 (4)

- 2.5
- Koel die brandarea met lopende koue water af ✓
 - Moet nie ys of yswater gebruik nie ✓
 - Bedek met 'n steriele wondbedekking ✓
 - Geen olies of salwe moet aan die wond gesmeer word nie ✓
 - Hou die deel onbedek en bo die vlak van die hart indien moontlik ✓
 - Behandel vir skok ✓
 - Moenie die slagoffer enige iets gee om te drink of eet nie ✓
- (Enige 4) LU2 AS3 (4)
- 2.6
- Jeuk en veluitslag ✓
 - Swelling van die gesig, tong en lippe ✓
 - Die area rondom die mond kry 'n blou skynsel ✓
 - Aanhoudende hoes en sukkel om asem te haal ✓
 - Benoudheid van die bors en borspyne ✓
 - Vinnige en swak pols ✓
 - Duiseligheid en floute ✓
- (Enige 4) LU2 AS3 (4)
- TOTAAL AFDELING B: 40**

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Verkope van geregte word aangeteken en ontleding van geregte kan gedoen word ✓
 - Die koste van die spyskaart en bestanddele, sowel as die produksiekoste en vooruitgeskatte verkooppriese kan bereken word ✓
 - Ontwikkeling en verandering van resepte word vereenvoudig ✓
 - Resepte en bestanddele kan gelys word ✓
 - Bestel-lyste kan maklik en noukeurig opgestel word ✓
 - Metrieke omskakelings kan outomaties gedoen word ✓
 - Porsiegroottes kan gekontroleer word ✓
 - Voedingswaardes kan vasgestel word ✓
- (Enige 5) LU3 AS1 (5)
- 3.1.2
- Internet-aankope moet per kredietkaart geskied ✓
 - Maak seker dat die verbinding veilig is – dit sal begin met “https” ✓
 - Doen sake met 'n betroubare organisasie ✓
 - Gebruik 'n aanbevole webwerf of een waarmee jy vertrou is ✓
 - Moenie op enige “hyperlink” klik wat 'n in ‘spam’ e-pos vervat word nie ✓
 - Maak seker dat jy op die webwerf is waar jy dink jy op is ✓
 - Gebruik altyd 'n veilige soekenjin ✓
 - Stel jou soekenjin op die hoogste moontlike vlak van sekerheidsaanmelding en monitering ✓
 - Gebruik die mees onlangse weergawe van jou soekenjin ✓
 - Wees op die uitkyk vir die geslote toesluitikoon onderaan die skerm ✓

- Lees die voorwaardes en terme op die verskaffer se webwerf om uit te vind watter beskerming aangebied word, sou daar 'n probleem ontstaan ✓
- Jy kan ook van 'n privaatheidsfilter vir die rekenaar gebruik maak wat die leesradius op jou rekenaarskerm tot vooraansig beperk ✓
(Enige 4) LU3 AS1

3.2	3.2.1	Donker sjokolade	- $\frac{120g}{250g} \times R24,50$ ✓		
			= R11,76 ✓		
		Koffie	- $\frac{20g}{100g} \times R12,99$ ✓		
			= R2,60 ✓		
		Eiers	- $\frac{4}{12} \times R14,45$ ✓		
			= R4,82 ✓		
		Room	- $\frac{125 ml}{250 ml} \times R11,99$ ✓		
			= R6,00 ✓		
		Gelatien	- $\frac{5g}{50g} \times R9,00$ ✓		
			= R0,90 ✓		
		Strooisuiker	- $\frac{60g}{1500g} \times R18,00$ ✓		
			= R0,72 ✓		
		Totale bestanddele koste	= R26,80 ✓✓	LU3 AS3	(14)
	3.2.2	Wins	$R26,80 \times \frac{35}{100}$ ✓		
			= R9,38 (35% wins) ✓	LU3 AS3	(2)
3.3	3.3.1	Skemerkelkie funksie	✓	LU3 AS4	(1)
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • 'n Groot aantal mense kan in 'n relatiewe klein ruimte geakkommodeer word ✓ • Minimale eetgerei en breekgoed word vereis ✓ • Gaste kan rondbeweeg en maklik meng ✓ • Die funksie hou slegs vir 'n paar uur aan ✓ • Dit is goedkoper ✓ 		LU3 AS4	(4)
		(Enige 4)			

- 3.3.3 Geskik, ✓ want 7–10 happies moet bedien word indien daar geen aandete bedien gaan word nie ✓ LU3 AS4 (2)
- 3.3.4 Dadels gerol met spek, ✓ omdat Moslems nie varkveis of varkveisprodukte eet nie ✓ LU3 AS4 (2)
- 3.4
- Verlaag die soutinname ✓
 - Kies 'n dieet laag in versadigde vet ✓
 - Die dieet moet voldoende kalium bevat ✓
 - Volg 'n gebalanseerde dieet en handhaaf 'n gesonde liggaamsgewig ✓
(Enige 3) LU3 AS4 (3)
- 3.5
- 3.5.1 Lakto-vegetariër is vegetariërs wat geen eiers, vis en vleis eet nie maar eet wel melk en suiwelprodukte ✓ LU3 AS5 (1)
- 3.5.2 Veganiste is streng vegetariërs en sal nie enige voedsel eet wat direk of indirek van dierlike oorsprong is nie, hulle eet slegs groente ✓ LU3 AS5 (1)
- 3.5.3 Pesco-vegetariërs wat plante en vis eet maar eet nie vleis of pluimvee nie, hulle sal of sal nie eiers en suiwelprodukte eet nie ✓ LU3 AS5 (1)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Skilferdeeg ✓ LU3 AS5 (1)
- 4.1.2
- Mille feuilles ✓
 - Melktert ✓
 - Konfyttertjies ✓
 - Palmiers ✓
 - Boucheés ✓
 - Beef wellington ✓
 - Roomhorinkies ✓
 - Fleurons ✓
 - Vol-au-Vents ✓
 - Vlaskywe ✓
 - Pasteie ✓
(Enige 2) LU3 AS5 (2)
- 4.1.3
- Ligte bruin kleur ✓
 - Tekstuur moet vlokkerig wees ✓
 - Moet 'n vars botterige smaak het./ Ryk maar delikaat smaak ✓
 - Moet deur gebak word en moet nie olierig wees nie ✓
 - Oppervlak moet effens ongelyk wees ✓
 - Moet goeie volume het ✓
(Enige 3) LU3 AS5 (3)
- 4.2 4.2.1
- 1 – Nek ✓
 - 2 – Dikrib ✓
 - 6 – Lendeskyf ✓
 - 8 – Lies ✓ (4)

- 4.2.2
- Nek – Potbraai, stowegeregte ✓
 - Dikrib – Gerooster, Stowegeregte, Oondrooster, Bredies ✓
 - Lendeskyf – Oondrooster, Rooster, Braai, Stowe, Smoor ✓
 - Lies – Stowegeregte, oondskottelgeregte ✓
- (Enige EEN metode) LU3 AS5 (4)
- 4.2.3
- Dikte van die snit ✓
 - Hoeveelheid been ✓
 - Verouderde vleissnitte word vinniger gaar ✓
 - Hoeveelheid vet teenwoordig ✓
- (Enige 3) LU3 AS5 (3)
- 4.3 4.3.1 Charlotte Russe is 'n klassieke bavarios gestol in 'n charlotte vorm, uitgevoer met sponsvingerbeskuitjies, terwyl 'n Charlotte Royale 'n klassieke bavarios gestol is in 'n charlotte vorm wat uitgevoer is met skywe rolkoek. ✓✓ LU3 AS5 (2)
- 4.3.2
- Hidrering en swelling ✓ – die poeier moet eers in koue vloeistof geweek word vir twee minute of langer sodat dit vloeistof kan absorbeer en uitswel ✓
 - Dispersie ✓ – Die geweekte gelatien word by warm vloeistof gevoeg of oor kokende water gesmelt of kan in die mikrogolfoond gesmelt word vir slegs 'n paar sekondes ✓
 - Stolling ✓ – Die gelatienmengsel word toegelaat om te stol of 'n jellie te vorm ✓
- LU3 AS5 (6)
- 4.3.3 (a) Rou pynappel bevat 'n proteolitiese ensiem bromelien ✓ wat die proteïen in gelatien afbreek ✓ en dus die stolvermoë beperk. ✓ LU3 AS5 (3)
- (b) Te veel suiker sal 'n swakker jellie produseer ✓✓ LU3 AS5 (2)
- (c) Melk sal 'n stewiger jellie produseer as gevolg van die minerale en sout teenwoordig. ✓✓ LU3 AS5 (2)
- 4.4 4.4.1
- Dit is geriefliker om TVP te gebruik ✓
 - Dit is goedkoper as diereproteïen ✓
 - Dit is 'n vervanging van diereproteïen ✓
 - Dit help om die vleis in verskillende geregte te rek ✓
 - Dit is laag in kilojoules omdat dit geen vet of cholesterol bevat nie ✓
 - Dit is maklik om te berg omdat dit droog gekoop word ✓
 - Dit kan help om die risiko van kardiovaskulêre probleem te verminder ✓
 - Mense met laktose-onverdraagsaamheid kan sojamelk gebruik ✓
- (Enige 5) LU3 AS5 (5)
- 4.4.2
- Droë bone kan gebêre word op 'n droë plek, in 'n lugdigte houer ✓
 - Moet nie droë bone in die yskas stoor nie ✓
 - Gaar bone kan vir tot 'n week in die yskas gebêre word ✓
 - In die vrieskas sal bone tot ses maande hou. ✓
- (Enige 3) LU3 AS5 (3)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

- 5.1 5.1.1
- Oesjaar en etiket op wyn ✓
 - Proef van die spiritualieë ✓
 - Datumkodes op bier ✓
 - Lekkasies uit biervaatjies ✓
 - Eenheidgroottes ✓
 - Handelsname ✓
 - Gebreekte bottels, storings en lekkasies ✓
 - Gebreekte seëls ✓
 - Aantal bottels in kaste: selfs geseëde kaste ✓
(Enige 5) LU4 AS1 (5)
- 5.1.2
- Aan die einde van elke diens moet alle gebruikte linne aangeteken word en na die huishoudingsdepartement gestuur word in ruil vir skoon linne ✓
 - As gevolg van die hoë koste verbonde aan die was en stryk van linne, kan gebruik gemaak word van oorgooidoeke wat bo-oor tafeldoeke gegooi word en dan na elke diens vervang word ✓
 - Linne moet skoon, sonder enige voedselvlekke of vetkolle van die kerse wees ✓
 - Linne mag nie gebrand, toingrig of afgeleef wees nie ✓
 - Alle herstelwerk, bv. some, moet onmiddellik gedoen word. ✓
(Enige 3) LU4 AS1 (3)
- 5.2 5.2.1 Soet witwyn ✓ (1)
- 5.2.2 Port ✓ (1)
- 5.2.3 Rooiwyn ✓ (1)
- 5.2.4 Brandewyn en Likeurs ✓ (1)

- 5.3 5.3.1
- Vra of die gasheer die wyn wil proe ✓
 - Skink aan die regterkant van die gas ✓
 - Skink 'n klein bietjie in die gasheer se glas ✓
 - Die etiket moet altyd na die gas wys wanneer jy inskink ✓
 - Die bottel mag nooit aan die glas raak nie ✓
 - Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, moet die ander gaste se glase gevul word: dames eerste, daarna al die mans en laaste die gasheer ✓
 - Die glase moet twee-derdes vol wees vir witwyn en halfvol vir rooiwyn ✓
 - As jy klaar geskink het, moet jy die bottel draai en oplig om te keer dat druppels op die tafeldoek val ✓
 - Wanneer jy klaar geskink het moet die witwyn in 'n yshouer, langs die tafel, geplaas word. Rooiwyn word op die tafel geplaas ✓
 - Maak seker dat daar genoeg wyn is vir al die gaste ✓
 - As 'n nuwe bottel gevra word, moet jy die glase afhaal en skoon glase dek en herhaal die proe prosedure ✓
- (Enige 3) LU4 AS2 (3)
- 5.3.2
- Klamheid in stoorplekke kan 'n teelaarde vir muf of meeldou wees ✓
 - Klam kartonbokse kan uitmekaar val en tot breekskade lei ✓
 - Klam stoorplekke kan etikette laat sag word of skeur en die bottels minder mooi laat lyk ✓
- LU4 AS2 (3)
- 5.3.3
- Wyn
 - Vonkelwyn: 7 °C
 - Witwyn en Rose: 7 – 12 °C
 - Rooiwyn: 15 – 20 °C
 - Bier: 12 °C – 15 °C (Lager 4 °C – 5 °C)
- (2)
- 5.4 5.4.1 Formele funksie ✓ (1)
- 5.4.2
- Berei die kelner se stasie voor en maak seker dat dit al die nodige items het.
 - Maak seker dat die sout- en peperpotjies gevul is ✓
 - Skakel al die elektriese toerusting aan ✓
 - Politoer en maak die eetgerei skoon deur gebruik te maak van 'n vadoek ✓
 - Maak die breekgoed skoon en maak seker dat dit nie gekraak is nie ✓
 - Maak glase skoon en vryf dit blink ✓
 - Berei tafelbehore soos blomme, naamkaartjies, tandestokkies, spyskaarte, ens. voor. ✓
 - Maak seker dat al die bedieningsapparaat in werking is ✓
 - Maak seker dat die regte hoeveelheid tafels met die regte hoeveelheid dekplekke voorberei word volgens die besprekings ✓
- (Enige relevante antwoord) (Enige 6) LU4 AS3 (6)

- 5.4.3
- Die rekening moet aangebied word wanneer die gaste daarvoor vra ✓
 - Bied die rekening aan die gasheer ✓
 - Bied die rekening vanaf die regter/linkerkant van die gas aan ✓
 - Vou die rekening en bied dit in 'n rekeninghouer/vouer of op 'n kleinbordjie aan ✓
 - Indien jy nie weet wie die gasheer is nie, plaas die rekening in die middel van die tafel ✓
 - Moet nie rondhang en wag vir die gaste om te betaal nie. ✓
- (Enige 4) LU4 AS4 (4)
- 5.5
- Dra jou uniform met trots en waardigheid ✓
 - Hou jou uniform skoon en doen gereeld herstelwerk – geen verlore knope, skeure of uitgerafelde moue nie ✓
 - Dra gemaklike skoene wat jou voorkoms komplementeer ✓
 - Vermy oortollige juweliersware ✓
 - Moenie sterk parfuum of maskeermiddel dra nie ✓
 - Mans moet geskeer wees ✓
 - Volg die versorgingsinstruksies op die klere om te verseker dat die materiaal altyd goed lyk ✓
- (Enige 5) LU4 AS4 (5)
- 5.6
- Tafelversierings moet etniese kleure bevat ✓
 - Gebruik volstruiseiers, etniese potte, kalbasse, tradisionele assegaai of versierings ✓
 - Tafeldoek en servette kan Afrika-patrone bevat ✓
 - Spyskaart kan ook Afrika-patrone bevat ✓
 - Gebruik kalbasse, etniese kleipotte en bakke om voedsel in te bedien ✓
 - Gebruik mandjies, plaaslike pottery, houtbedieningsborde of bakke om voedsel te bedien ✓
- (Enige relevante antwoord) (Enige 4) LU4 AS3 (4)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200