



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NATIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2012

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 14 bladsye.

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

- | | | |
|--------|---|------|
| 1.1.1 | C | |
| 1.1.2 | C | |
| 1.1.3 | A | |
| 1.1.4 | B | |
| 1.1.5 | B | |
| 1.1.6 | C | |
| 1.1.7 | B | |
| 1.1.8 | C | |
| 1.1.9 | D | |
| 1.1.10 | B | (10) |

1.2 PASITEMS

- | | | |
|-------|-------|-----|
| 1.2.1 | D , H | |
| 1.2.2 | G | |
| 1.2.3 | H | |
| 1.2.4 | E | |
| 1.2.5 | C | (5) |

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

- | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|
| 1.3.1 | Verkooppuntstelsel, POS | |
| 1.3.2 | Barquette/Barket | |
| 1.3.3 | Crème anglaise | |
| 1.3.4 | Pers/Blou | |
| 1.3.5 | Gefortifiseerde /relevante Voorbeelde | (5) |

1.4 EENWOORDITEMS

- | | | |
|--------|--|------|
| 1.4.1 | Mededinger/Opposisie | |
| 1.4.2 | Finansiële plan | |
| 1.4.3 | Mobiele etes/Buitenshuise spyseniers/Meals on wheels | |
| 1.4.4 | Selfrespek/Positiewe houding/Professionalisme | |
| 1.4.5 | Chemiese | |
| 1.4.6 | Rekwisisie/Bestelvorm | |
| 1.4.7 | Milchik | |
| 1.4.8 | Gemiddelde voorraad/Voorraadtelling/Inventaris | |
| 1.4.9 | Kurkfooi | |
| 1.4.10 | Konfoor/Vuurtessie | (10) |

1.5 PASITEMS

- | | | | | | |
|-------|----------------|---|---|----------------|-----|
| 1.5.1 | Christendom | A | D | enige volgorde | |
| 1.5.2 | Joods (Kosher) | B | E | enige volgorde | (4) |

1.6 IDENTIFIKASIE-ITEMS

- | | | | | | |
|-------|---------------------------------------|--|--|--|-----|
| 1.6.1 | Rooiwyn | | | | |
| 1.6.2 | Witwyn | | | | |
| 1.6.3 | Sjampanje/Fluit/Vonkelwynglas | | | | |
| 1.6.4 | Martini/Mengeldrankie | | | | |
| 1.6.5 | Whisky/Waterglas/Rocks glas/Tumbler | | | | |
| 1.6.6 | Likeur/sjerrie/shooter/gefortifiseerd | | | | (6) |

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 Visueel/ enige relevant antwoorde bv. Pamflet (1)
- 2.1.2
- Sal slegs 'n beperkte mark bereik soos gaste in 'n restaurant, mense wat by 'n sekere punt verbyloop of 'n sekere aantal posbusse kan bereik.
 - Swak ontwerpte visuele hulpmiddels sal met die produk geassosieer word en die verkope sal swak wees.
 - Dit kan duur wees.
 - Indien dit verkeerd geplaas word, sal dit nie genoeg aandag of belangstelling lok nie.
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
(Enige DRIE) (3)
- 2.1.3
- Spyseniering vir funksies, bv. troues
 - Bakwerk
 - Kinderpartytjies
 - Spesiale koeke
 - Mobiele etes
 - Verkoop produkte by geleentheid: handelaar
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
(Enige DRIE) (3)
- 2.1.4 Nee
- Swak bemarkingshulpmiddel
 - Geen pryse
 - Boodskap is nie duidelik nie
 - Nie opvallend nie
 - Hulpmiddel is baie vol
 - Lettergrootte is moeilik om te lees
 - Nie genoeg inligting nie
 - Foto's is nie duidelik nie
 - Dit het te min kleur
 - Geen beskrywing van die diens wat gelewer word nie
 - Geen kontakbesonderhede (telefoon/adres)
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
(Enige SEWE) (7)
- 2.2 2.2.1
- Hulle was hoflik
 - Hulle het saamgewerk
 - Eerlik
 - Verdraagsaam
 - Betroubaar
 - Goeie luistervaardighede
 - Kommunikeer duidelik
 - Geniet dit om saam met ander te werk
 - Toon begrip
 - Werk om dieselfde doelwitte te bereik
 - Ondersteun mekaar
- (Enige ander relevante, alternatiewe antwoord) (Enige VYF) (5)

- 2.2.2
- Dra jou uniform met trots en waardigheid.
 - Hou dit skoon en in 'n goeie toestand.
 - Dra gemaklike skoene.
 - Moet nie te veel juweliersware dra nie.
 - Kyk krities na jouself voordat jy gaste bedien.
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
[Klaredrag/Gedrag kode (Enige VIER) (4)

- 2.3 2.3.1 • Verstikking (1)

- 2.3.2
- Staan agter die persoon en plaas jou vuis op die buik onder die ribbekas.
 - Plaas die ander hand oor jou vuis.
 - Voer 'n vinnige, in- en opwaartse beweging uit.
 - Dit plaas druk op die diafragma, wat die longe in die ribbekas saampers en so die stukkie kos in die keel losmaak.
 - Heimlich-manoeuvre (3)

- 2.3.3 Nee
Hulle is nog baie klein en moet versigtig hanteer word./Jy kan die baba seermaak/die ribbekas breek/klop eerder op ruggie (2)

2.4

SIEKTE	SIMPTOME
A. Gastroënteritis	<ul style="list-style-type: none"> • Diarree • Koors • Opgooi • Dehidrasie • Hoofpyn • Maagkrampe
B. Tuberkulose	<ul style="list-style-type: none"> • Aanhoudende gehoës • Voel heelyd moeg • Gewigsverlies • Verlies van aptyt • Hoës bloed • Nagsweet • Borspyne • Koors • Dispnee/Asemnood

3x2=(6)

- 2.5 2.5.1 Neute Tamatie
Vis Eiers
Melk Sampioene
Seekos
- (Enige ander gepaste antwoord) (1)

- 2.5.2
- Swelling van die gesig, keel, lippe en tong
 - Duiseligheid
 - Anafilaktiese skok
 - Floute
 - Blou skynsel
 - Uitslag/Jeuk
 - Konstante hoës/nies
- enige relevante antwoord (2)

NSS – Memorandum

2.5.3

- Gaan die voedselitems op die spyskaart na om te bepaal of dit bestanddele bevat waarvoor jy allergies is.
- Vertel die kelner van die allergie.
- Vra die kelner vir raad oor geskikte disse of watter bestanddele in die disse gebruik is.

(Enige ander relevante antwoord) (2)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1
- Disse se verkope kan aangeteken word en disontleding kan gedoen word.
 - Die spyskaart en bestanddele se koste/produksiekoste kan bereken word.
 - Verkooppryse kan bereken word.
 - Die ontwikkeling en verandering van resepte is makliker.
 - Vind nuwe resepte op die Internet.
 - Resepte en bestanddele kan gelys word.
 - Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word.
 - Metrieke omskakelings kan outomaties gedoen word.
 - Porsiegroottes kan beheer word.
 - Voedingswaardes kan bepaal word.
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
(Enige VIER) (4)
- 3.1.2
- $$R50 + R40 + R28 + R15 + R10$$
- $$= R143 \div 10$$
- $$= R14,30 \quad (3)$$
- 3.1.3
- $$R14,30 \times 0,4 / R14,30 \times 40 \div 100 \checkmark$$
- $$= R14,30 + R5,72$$
- $$= R20,02 / R20,00 \checkmark$$
- OF**
- $$R14,30 \div 0.4 = R35,70 \quad (2)$$
- 3.1.4
- Ja \checkmark dit is moontlik om die spyskaart binne die begroting van R30,00 te berei. \checkmark
- OF**
- Nee \checkmark dit is nie moontlik nie, oorskrei R30,00 \checkmark (2)
- 3.1.5
- Arbeid
- Oorhoofse koste:
- Eiendomshuur
 - Belasting
 - Water en elektrisiteit
 - Toerusting
 - Skoonmaakmateriale
 - Skryfbehoeftes
 - Pos-, telefoon-, Internetdienste
 - Reklame
 - Huur
- (Of enige ander relevante, alternatiewe antwoord)
(Enige TWEE) (2)
- 3.2 3.2.1
- Slegs een persoon moet toegang tot die voorraad in die voorraadkamer hê.
 - Voorraadrekords moet elke dag vir voorraadtelling aan die

NSS – Memorandum

einde van elke skof beskikbaar wees.

- Rekwisisievorms moet uitgereik word en volledig voltooi word.
- 'n Uitreikvorm moet vir elke uitreiking voltooi word.

(Of enige ander relevante alternatiewe antwoord)
(Enige DRIE) (3)

- 3.2.2
- Foutiewe kombuistoerusting moet onmiddellik aangemeld word.
 - Toerusting wat nie herstel kan word nie, moet aangemeld en vervang word.
 - 'n Bevoegde en gekwalifiseerde persoon moet die items herstel.
 - Personeel moet opgelei word om toerusting te gebruik en te onderhou.

(Enige ander relevante antwoord)
(Enige TWEE) (2)

- 3.3 3.3.1
- Tofu-kebabs
 - Gebakte baba-aartappels
 - Soetmielie Chinese rolletjies ('spring rolls')
 - Komkommerskoppies
 - Aartappelsamoesas
 - Toebroodjies sonder rooivleis
 - Soutpoffertjies
 - Groentetoebroodjies

(Enige ander relevante antwoord)
(Enige VIER) (4)

- 3.3.2
- Die tipe funksie
 - Duur van die funksie
 - Tyd van die funksie
 - Aantal gaste

(Enige ander relevante antwoord) (2)

- 3.3.3
- Springbok
 - Haas
 - Volstruis
 - Koedoe

(Enige ander relevante antwoord)
(Enige TWEE) (2)

- 3.4 3.4.1 Chinese rolletjies ('spring rolls'), gebraaide rys, chop suey, sashimi, saté

(Enige ander relevante tradisionele disse) (1)

- 3.4.2 Hamburgers, hoender Maryland, bruintjies, pekanneuttert, oliebolle, pampoenpastei

(Enige ander relevante tradisionele disse) (1)

- 3.4.3 Samoesas, biryani, sambals, poppadoms, Tandoori-hoender

(Enige ander relevante tradisionele disse) (1)

- 3.5 Diepgebraaide, gekrummelde sampioene – te veel vet
Heuningverglansde jambon – te veel suiker en vet
Geroosterde lamstjops – vleis het te veel vet
Pofferpiramide – te veel suiker/sjokolade en stysel (8)
Vrugteslaai - suiker,hoë GI
- 3.6
- Groet nuwe gaste binne 30 sekondes nadat hulle ingestap het.
 - Moenie gaste by die deur laat staan en wag nie.
 - Groet gaste sodra hulle arriveer.
 - Vra om verskoning indien hulle moet wag.
 - Behandel alle gaste dieselfde, met respek en met waardigheid.
 - Maak oogkontak.
 - Wees sensitief vir kliënte se bui. (3)
- (Enige relevante antwoord) **[40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Lamskenkel/Kleftiko/Shin (1)
- 4.1.2 Helder pienk kleur
Gladde, fyn tekstuur
Ferm wanneer aangeraak word/Duik nie in nie
Vet eweredig versprei
Bene rooi en poreus
Vars reuk
Vervaldatum
Verpakking – heel wees (3)
- 4.1.3 Kruisementsous/Mint sous (1)
- 4.1.4 Potjiekos/Kerries/Sosaties/Bredies (1)
- 4.1.5 Kollageen/Wit bindweefsel
Elastien/Geel bindweefsel (1)
- 4.2 4.2.1
- Crème Brulèe
 - Karamelroompies $\sqrt{}$ / +1
 - Vanielje-bavarois (3)
- 4.2.2
- Pynappel
 - Papaja
 - Vye
 - Kiwi
- Hulle het almal proteolitiese ensieme wat sal voorkom dat die jellie stol. (3)
- 4.2.3
- Spoel die vorm uit – moenie uitvee nie.
 - Smeer met olie of margarien of kleefwerende kossproei. (2)
- 4.2.4
- Suurlemoensorbet/Sorbet
 - Word gebruik as 'n palaatreiniger (2)
- 4.2.5
- (a) Chouxdeeg
 - (b) Broskors/pate sucre
 - (c) Skilferkors (3)

- 4.2.6. (a) • Blind bak ✓
 • Voer die tertpan met deeg uit en prik dit.
 • Voer die tertdop met foelie, 'n dubbellaag kleefplastiek of vetbestande papier uit wat in die korrekte vorm gesny is.
 • Druk dit vas met gedroogte bone of rys.
 • Bak die tertdop in 'n voorverhitte oond teen 180 °C vir 10–15 minute.
 • Verwyder bone of rys en foelie en bak vir 'n verdere 5–10 minute totdat die tertdop droog en effens bruin is.
 (Enige TWEE) (3)
- (b) • Die deeg word taai as dit te veel hanteer word.
 • As die deeg gerek word, krimp dit nadat dit gebak is.
 • Harde kors (2)
- 4.3 4.3.1 • Die eerste bakperiode is om stoom te vorm wat die hoofrysmiddel is/ voorkom brand
 • Die tweede bakperiode is om die buitekant te laat stol en om die binnekant uit te droog. (2)
- 4.3.2 • Lig
 • Bros
 • Hol en droog binne
 • Ligbruin
 • Sjokolade moet glansend wees/ferm
 • Reghoekig/langwerpig wees=korrekte vorm (3)
- 4.4 4.4.1 (a) Pesco-vegetariër – vis, aartappels, groenbone/murogo/Mfino
 (b) Plaaslike produkte vir toeriste – morogo/mfino, springbok, samp (3 x 2)
 (produkte mag nie herhaal nie, slegs EEN proteïen,merk eerste drie) (6)
- 4.4.2 • Alle borde word vanaf die regterkant bedien,
 • Antikloksgewys
 • Dames eerste, dan mans
 • Vleisdis op die bord word teen 6-uur voor die gas neergesit
 • Gebruik diensvadoek om warm borde te hanteer
 • Moenie aan die kos of binnekant van die borde raak nie
 • Staar altyd agter die gaste
 • Moenie jou arms voor die gaste rek nie (4)

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

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

- 5.1 5.1.1 Nederburg Sjerrie
 5.1.2 10/15
 5.1.3 09/10/2011
 5.1.4 10 bottels
 5.1.5 15
 5.1.6 5
 5.1.7 12
 5.1.8 20

(8)

OF

Wit Diamant Restaurant			
Tipe drank: 5.1.1. Nederburg Sjerrie			
Gemiddelde voorraad : 5.1.2. 10/15			
DATUM	ONTVANG	UITGEREIK	BALANS
5.1.3.09/10/2011			
10/10/11	5.1.4.10 bottles		5.1.5. 15
13/10/11		5.1.6. 5	
14/10/11			
16/10/11	5.1.7. 12		5.1.8. 20

- 5.2 5.2.1 A Sjampanje/Vonkelwyn (1)
 B Rooiwyn of enige rooiwinkultivar (1)
 C Dessertwyn, soetwyn en port of enige korrekte voorbeeld van soetwyn (1)
- 5.2.2 Sommelier (1)
- 5.2.3
- Vra die gasheer of hy die wyn wil proe.
 - Skink 'n klein hoeveelheid in die gasheer se glas.
 - Die bottel moet nooit aan die glas raak nie.
 - Die etiket moet na die gas wys.
 - Skink van die regterkant van die gaste af.
 - Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, skink vir die res van die gaste.
 - Beweeg antikloksgewys om die tafel.
 - Vul glase halfvol vir rooiwyn.
 - Vul glase tweederdes vol vir witwyn.
 - Maak seker dat jy genoeg wyn vir al die gaste het.
 - As jy klaar is, plaas witwyn in 'n yshouer en rooiwyn op die tafel.
 - Drapeer 'n lapservet om die bottelnek.
 - Maak wynglase weer vol soos benodig.
 - Moet nooit 'n glas optel of dit in jou hand hou wanneer jy wyn skink nie.

(4)

- 5.2.4
- Plaas dit op 'n kleinbordjie of in 'n rekeninghouer en gee van die linkerkant af vir die gasheer.
 - Indien daar nie 'n gasheer is nie, plaas die rekening in die middel van die tafel.
 - Laat genoeg tyd toe vir die gaste om die korrekte hoeveelheid geld in die omslag te plaas.
 - Die kelner gaan haal die omslag met die geld en die rekening en neem dit na die kassier.
- (4)
- 5.2.5
- Kontant
 - Kredietkaart
 - Bewyse
 - Debietkaart
 - Reisigerstjeks
 - Tjeks
 - Vooraf gereelde rekening
- (2)
- 5.3
- (a) Kleurvolle blommerangskikkings
Helderkleurige/wit meubels/stoele met strikke
Plante/Struik
Beligting soos kerse of gekleurde gloeilampe
Kan muurrame hê met prente van vrugte of verskillende tipes kos.
- (b) Die tema van die tafel moet geskik wees vir die tipe funksie, bv. ligkleurige tafeldoek met kontrasterende tafelkleed.
Drinkglase kan deursigtig wees
Servette kan eenkleurig wees, of gemeng met blompatrone
Goeie, plat blommerangskikking as taferversiering
- (c) Spyskaart moet altyd die dekor komplementeer.
Dit kan prentjies van vrugte of blomme bevat.
Die buitekant van die spyskaart kan mooi strikke op hê.
Die spyskaart moet baie slaai en verfrissende geregte bevat.
- (Enige relevante antwoorde) (6)
- 5.4
- 5.4.1 Sospotjie/sousbootjie/souskommetjie (1)
- 5.4.2 Dit word gebruik om sous te bedien. (1)
- 5.5
- 5.5.1
- (a)
- Glas is aan die regterkant
 - Moet bo die hoofmes geplaas word.
 - Glas raak aan mes –moet 'n spasie tussen-in wees/2,5cm
- (b)
- Nie genoeg glase nie.
 - Moet twee/drie glase wees, dekplek vir 3 gange.
- (3)

5.5.2

NR.	OPENINGS-MISE-EN-PLACE	
1.	Kelners moet die werkstasie voorberei	
2.	Alle bedieningstoerusting moet in die buffet geplaas word.	
3.	Die tafels moet elk 'n tafeldoek en tafelkleed hê.	
4.	Tafelservette moet gevou en op die tafel geplaas word.	
5.	Alle sousbottels en sout-en-peper-stelle moet volgemaak word.	
6.	Tel die eetgerei en borde en sit dit wat gebruik gaan word reg.	
7.	Poleer die eetgerei.	
8.	Stoom die glase.	
9.	Stryk die tafeldoeke.	

(4)

5.5.3

2,5 cm of 'n duim

(1)

5.5.4

Visgereg

Vismes en -vurk word op die tafel geplaas.

(2)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200