



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2015

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

| | |
|--|------|
| AFDELING A: Kortvrae | (40) |
| AFDELING B: Kombuis-en restaurantbedrywighede Higiëne, veiligheid en sekuriteit | (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–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK, byvoorbeeld 1.1.11 D.

1.1.1 'n Mikro-organisme wat nuttig is in die produksie van bloukaas is ...

- A bakterieë.
- B skimmel.
- C gis.
- D bacillus.

1.1.2 Petit fours ...

- A is souterige items.
- B word bedien by ontbyt.
- C is klein soet koek.
- D word met gisdeeg gemaak.

1.1.3 Salarisse en lone is deel van ... -koste.

- A oorhoofse
- B arbeid
- C voedsel
- D huur

1.1.4 Dun stroke groentesnitte wat vir garnering gebruik kan word:

- A Julienne
- B Chiffonade
- C Brunoise
- D Batonnets

1.1.5 Die proses om vloeistof deur middel van verdamping te verdik is ...

- A suiwering.
- B dekstrinasie.
- C gelatienisasie.
- D reduksie.

- 1.1.6 Droë gesoute vleis staan as ... bekend.
- A veldkos
 - B biltong
 - C bokkem
 - D boerekos
- 1.1.7 ... is 'n soort diens waar kos smaakvol op 'n tafel gerangskik word en gaste hulself kan bedien.
- A Kafeteria
 - B Familie
 - C Russiese
 - D Buffet
- 1.1.8 'n ... is verantwoordelik vir die kombuisbedrywighede in die afwesigheid van die uitvoerende sjef.
- A Sjef de Partie
 - B Sjef de cuisine
 - C Sous sjef
 - D Commis sjef
- 1.1.9 Die omskakeling van koolhidrate in koolstofdioksied en alkohol staan as ... bekend.
- A fermentasie
 - B kogulasie
 - C regstelling
 - D karamelisering
- 1.1.10 'n Mengsel van rof gekapte uie, wortels en selderye wat gebruik word om aftreksel te geur:
- A Kruiesakkie
 - B Mirepoix
 - C Bondles
 - D Boeljon
- (10 x 1) (10)

1.2 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die regte woord/term langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDEBOEK.

- 1.2.1 'n Item wat tussen die entr e en hoofgereg bedien word om die verhemelte (smaak) te verfris
- 1.2.2 Die term wat gebruik word om die voorbereiding voor of na diens te beskryf
- 1.2.3 Voedsel wat volgens die Joodse geloof aanvaarbaar is
- 1.2.4 Om die pote en vlerke van 'n hoender vas te bind om dit kompak te maak
- 1.2.5 'n Bonus wat die kelner vir goeie diens ontvang
- 1.2.6 Die beginsel om voorraad te roteer
- 1.2.7 'n Tradisionele Suid-Afrikaanse bees- of lam-gegeurde wors
- 1.2.8 'n Soort diens waar voedsel vanaf 'n beweegbare waentjie voorberei en bedien word
- 1.2.9 'n Plek by 'n tafel gedek
- 1.2.10 Skep van gesmelte vet of enige ander vloeistof oor vleis tydens rooster
(10 x 1) (10)

1.3 PAS-ITEMS

Kies die beskrywing in KOLOM B wat by die wet/beleid in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.4) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

| KOLOM A WET/BELEID | | KOLOM B BESKRYWING | |
|-----------------------|---|-----------------------|---|
| 1.3.1 | Wet op Basiese Diensvoorwaardes | A | Hierdie wet verbied die bedwelming deur middel van alkohol of medikasie by 'n werksplek |
| 1.3.2 | Algemene Veiligheidsregulasies | B | Hierdie wet vereis dat werkgewers beleide en riglyne oor gesondheid en veiligheid moet saamstel |
| 1.3.3 | Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid | C | Beskerm die werknemers teen finansiële verlies in die geval van beserings by die werkplek |
| 1.3.4 | Higiëne regulasies | D | Dit geld nie by die Nasionale Verdedigingsmag en Nasionale Intelligensie Agentskap nie |
| | | E | Stipuleer verbod en regulasies vir die hantering en vervoer van voedsel |
| | | F | Hierdie wet vereis dat werkgewers gestruktureerde loopbaanvooruitsigte moet hê in die maatskappy se organisatoriese struktuur |

(4 x 1) (4)

1.4 KEUSE-ITEMS






Kies SES riglyne wat oorweeg moet word wanneer voedsel in die yskas bewaar word vanuit die lys hieronder. Skryf slegs die letter wat ooreenstem met die korrekte riglyn in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Hou voedsel bedek om uitdroging te voorkom.
- B Moenie vleis wat moet ontdooi op die boonste rak in die yskas plaas nie.
- C Bewaar rou en gaar kos apart.
- D Hou yskas-deure oop vir maklike toegang tot voedselitems.
- E Hou rakke skoon.
- F Temperatuur moet altyd laer as 7 °C wees.
- G Bewaar voedsel met sterk reuke weg van ander voedsel.
- H Maak altyd seker dat die yskas oorvol is, vir die sirkulasie van lug.

(6 x 1) (6)

1.5 PAS-ITEMS

Kies 'n eetbare deel in KOLOM B wat pas by die illustrasie in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5), byvoorbeeld 1.5.6 H.

| KOLOM A ILLUSTRASIE | | KOLOM B EETBARE DEEL | |
|------------------------|---|-------------------------|----------------------|
| 1.5.1 |  | A | Bolle |
| 1.5.2 |  | B | Knolle |
| 1.5.3 |  | C | Blomme |
| 1.5.4 |  | D | Pampoene en skorsies |
| 1.5.5 |  | E | Vrugte |
| | | F | Stingels |
| | | G | Swamme |

(5 x 1) (5)

1.6 Bestudeer die soppe hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| | | |
|----------------------------------|-----------------|--------------------|
| Gazpacho | Roomsampioensop | Consommé Royale |
| Tamatie en basielie | | Gekerriede skorsie |
| Aartappel-en-mielie hartlike sop | Bees-kragsop | Mulligatawny |

Kies die volgende van die bostaande lys:

1.6.1 DRIE verdikte soppe (3)

1.6.2 TWEE spesialiteitsoppe (2)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS-EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

VRAAG 2

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

Die Departement van Gesondheid het 'n verklaring uitgereik nadat 'n deeglike ondersoek by McDee-plaas buite Queenstown uitgevoer was. Die ondersoek het 'n op-die-perseel besoek en 'n steekproefvoorbeeld kollektoring van die diere se ontlasting ingesluit. Dit was bevind dat daar 'n uitbreek was wat verband hou met die ongepasteuriseerde melk wat deur die plaas geproduseer word. Nege kinders was sedertdien gehospitaliseer nadat hulle van maagkrampe gekla het.

2.1.1 Identifiseer die bakterieë wat hierdie uitbreek veroorsaak het. (1)

2.1.2 Stel DRIE ander simptome voor wat algemeen vir hierdie bakterieë is. (3)

2.1.3 Noem VIER faktore wat die groei van bakterieë beïnvloed. (4)

2.2 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vraag wat volg.



[KRAGONDERBREKING]

Gee 'n uitleg van VIER standaardoptredeprosedures wat 'n restaurant sal volg in die bostaande noodsituasie. (4)

2.3 Beskryf die ontruimingsprosedures wat gevolg moet word as enige noodsituasie in 'n gasvryheidbedryf-onderneming ontstaan. (4)

- 2.4 **Streng voorraadbeheer is belangrik in enige voedsel -en drankonderneming.**
- 2.4.1 Bespreek die bostaande stelling. (2)
- 2.4.2 Beveel DRIE skoonheid- en veiligheidsvereistes vir voedselbewarings-areas aan. (3)
- 2.4.3 Dui aan die inligting wat ingesluit moet word wanneer 'n rekwisitiese-vorm saamgestel word. (3)
- 2.5 Beskryf kortliks riglyne vir die voorkoming van chemiese kontaminasie in die kombuisomgewing. (3)
- 2.6 Beveel DRIE reëls aan wat gevolg moet word wanneer voedsel herverhit word om die groei van mikro-organismes te voorkom. (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die resepkosteberekeningblaaie en beantwoord die vrae wat volg.

| Naam van 'n dis: Pampoenkoekies | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Porsies: 15 koekies | | | |
| Per porsie = 3 koekies | | | |
| BESTANDELE | EENHEDE BENODIG | AANKOOP- EENHEID | AANKOOPPRYS |
| Pampoen | 1,2 kg | 1 kg | R26,99 |
| Eiers | 2 | Dosyn | R15,45 |
| Meel | 180 g | 1 kg | R32,00 |
| Sout | Knippie | ---- | ---- |
| Bakpoeier | 6 g | 75 g | R12,99 |
| Suiker | 45 g | 1 kg | R21,50 |

- 3.1.1 Bereken die totale koste van bestanddele. Toon ALLE berekeninge en formules. (12)
- 3.1.2 Bereken die koste van die bestanddele per porsie. Toon ALLE berekeninge en formules. (4)
- 3.1.3 Lys DRIE kostes wat in ag geneem moet word wanneer die prys van 'n resep bepaal word. (3)

3.2 Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.

| AANDETE | |
|-------------------------------|----------------------------|
| SPYSKAART | |
| Sampioenroomsop **** | |
| Gestowe Hoenderkerrie **** | |
| Gestoomde rys | Gestoomde Julienne-wortels |
| Kapokaartappels | |
| Koolslai | |
| **** | |
| Malvapoeding met vla | |
| 08/10/2015 | |

- 3.2.1 Evalueer die bostaande spyskaart volgens die volgende opskrifte:
- (a) Gaarmaakmetodes (2)
- (b) Tekstuur van voedsel (1)
- (c) Kleur van die kos (1)

- 3.2.2 Vervang al die groentedisse in die hoofgereg met geskikte groentedisse. (3)
- 3.2.3 Evalueer die geskiktheid van die bostaande spyskaart vir 'n Joodse gas. (3)
- 3.2.4 Vervang die hoender in die hoofgereg met 'n wildsvoël. (1)
- 3.2.5 Verduidelik DRIE faktore wat oorweeg moet word wanneer groente vir die bostaande spyskaart aangekoop word. (3)
- 3.2.6 Noem TWEE reëls wat jy sal toepas om die verlies van voedingstowwe te voorkom wanneer Julienne-wortels voorberei word. (2)
- 3.2.7 Identifiseer die sous wat gebruik word om die sop in die bostaande spyskaart te maak. (1)
- 3.2.8 Stel TWEE garnerings voor wat vir die sop in die bostaande spyskaart gebruik kan word. (2)
- 3.3 'n Groep oorsese toeriste besoek die restaurant waar jy werk, en hulle stel belang om verskillende Suid-Afrikaanse disse te proe.
- 3.3.1 Gee 'n kort beskrywing van die volgende disse om jou gaste te help:
- (a) Mogodu (1)
- (b) Morogo (1)

[40]

VRAAG 4

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



- 4.1.1 Noem EEN belangrike voedingstof wat in die bostaande illustrasie gevind word. (1)
- 4.1.2 Klassifiseer die bostaande vis volgens sy vlees. (1)
- 4.1.3 Verduidelik VIER riglyne wat jy moet oorweeg wanneer jy vis aankoop. (4)
- 4.1.4 Stel TWEE bykosse voor wat met vis bedien kan word. (2)

4.2 "Kruie en speserye verbeter die smaak van ons kos."

Bespreek die bostaande stelling deur die verskil tussen kruie en speserye uit te wys. Tabuleer jou antwoord soos volg:

| KRUIE | SPESERYE |
|-------|----------|
| (i) | (i) |
| (ii) | (ii) |

(4)

4.3 Jou klas berei oliebolle en klein sponskoeke voor vir die skool se jaarlikse beheerliggaam teepartytjie.

- 4.3.1 Noem die rysmiddel wat in die sponskoeke gebruik word. (1)
- 4.3.2 Identifiseer die gaarmaakmetode vir die oliebolle. (1)
- 4.3.3 Gee DRIE eienskappe van 'n goeie sponskoek. (3)
- 4.3.4 Verskaf TWEE redes vir die volgende tegnieke wat gebruik word gedurende die voorbereiding van die oliebolle:
- (i) Knie. (2)
- (ii) Knie af (2)

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



- 4.4.1 Identifiseer die tegniek wat in die bostaande prent gebruik word. (1)
- 4.4.2 Noem TWEE voordele van die gebruik van hierdie tegniek. (2)
- 4.4.3 Beveel DRIE voordele aan vir die ontbening van hoender. (3)
- 4.4.4 Vergelyk die Corniese hen en die braaikuiken volgens hulle ouderdom en tekstuur. Tabuleer jou antwoord soos volg:

| CORNIESE ('CORNISH') HEN | BRAAIKUIKEN |
|--------------------------|-------------|
| Ouderdom: | |
| Tekstuur: | |

(4)

4.5 Jou graad 11 klas berei 'n risotto voor.

- 4.5.1 Identifiseer die soorte rys wat gebruik word vir die voorbereiding van risotto. (1)
- 4.5.2 Gee 'n uitleg van TWEE riglyne vir die bewaring van die bogenoemde rys. (2)
- 4.5.3 Verskaf redes vir die volgende voorsorgmaatreëls wanneer rys voorberei word:
 - (a) Week rys voor kook (1)
 - (b) Gebruik 'n vurk wanneer met ander bestanddele meng (1)
 - (c) Moenie die rys roer nie behalwe wanneer 'n risotto voorberei word (1)

4.6 " 'n Suksesvolle risotto vereis 'n goeie aftreksel." Noem DRIE riglyne oor die instandhouding van 'n aftrekselpot. (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.

Naam van onderneming: Gateway vyfsterhotel
Posisie: Stasiekelner
Vereiste: 3 jaar nasionale diploma in Voedsel- en Drankdiens plus 2 jaar ondervinding in die bedryf. Rekenaarvaardigheid is belangrik.

5.1.1 Noem DRIE verantwoordelikhede van 'n stasiekelner. (3)

5.1.2 Onderskei tussen universiteite en universiteite van tegnologie.
 Tabuleer jou antwoord soos volg:

| UNIVERSITEIT | UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE |
|--------------|-----------------------------|
| (2) | (2) |

(4)

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



- 5.2.1 Evalueer die sjef met betrekking tot higiëne en professionele voorkoms. (3)
- 5.2.2 Bespreek hoe spanwerk die vlot verloop van die voeselproduksiearea sal verseker. (3)
- 5.3 Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid reguleer die veiligheid van alle mense (werkgewers, werknemers en gaste) in 'n gasvryheidsonderneming.
- 5.3.1 Dui DRIE verantwoordelikhede aan wat die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid van die werkgewer vereis. (3)
- 5.3.2 Verduidelik die boete wat toegepas kan word op 'n werkgewer indien hulle nie aan die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid gehoor gee nie. (3)
- 5.4 Verduidelik DRIE gevolge van swak higiëne in 'n gasvryheidsonderneming. (3)
- 5.5 Noem DRIE soorte eetgerei wat gebruik word wanneer tee bedien word. (3)

[25]

VRAAG 6

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



- 6.1.1 Identifiseer die soorte diens wat in die bostaande prent uitgebeeld word. (1)
- 6.1.2 Beveel DRIE voordele aan vir die gebruik van die diens in VRAAG 6.1.1. (3)
- 6.2 Verduidelik VYF riglyne om te oorweeg wanneer 'n restaurant-atmosfeer geskep word. (5)
- 6.3 Beskryf die prosedures om gaste se bestellings te neem. (4)

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



6.4.1 Identifiseer die tegniek wat in die bostaande prent uitgevoer word. (1)

6.4.2 Beskryf die regte prosedure om afkrummeling gedurende voedsel- en drankdiens uit te voer. (5)

6.5 Verduidelik hoe mise-en-place na 'n funksie uitgevoer word. (6)
[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200