



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

**NOVEMBER 2016**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

---

Hierdie memorandum bestaan uit 11 bladsye.

---

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

1.1.1	A ✓	Oliebolle	1.1.6	C ✓	Sjef <i>Entremetier</i>	
1.1.2	B ✓	<i>Bouquet garni</i>	1.1.7	B ✓	Fisiese	
1.1.3	C ✓	<i>Hollandise</i>	1.1.8	B ✓	Bobotie	
1.1.4	C ✓	Boerewors	1.1.9	A ✓	<i>Gluten</i>	
1.1.5	A ✓	Eerste in eerste uit	1.1.10	D ✓	<i>Sushi</i>	(10 × 1) (10)

**1.2 PAS-ITEMS**

1.2.1	H ✓	Die verwydering van al die vere van die voël tydens voorbereiding			
1.2.2	E ✓	Vasmaak van die pote en vlerke van 'n hoender om dit meer kompak te maak			
1.2.3	F ✓	'n Mengsel van room en eiergeel gebruik om souse te verdik			
1.2.4	K ✓	Harings wat ontbeen, gerol en in asyn gepekel is			
1.2.5	G ✓	'n Gegeurde visaftreksel wat witwyn bevat			
1.2.6	J ✓	Fyn opgekapte groente wat vir garnering gebruik word			
1.2.7	A ✓	Skeiding van pluimvee in stukkie			
1.2.8	C ✓	'n Voorbeeld van 'n skulpvis			
1.2.9	B ✓	Verwydering van ingewande, skubbe, stert en vinne van vis			
1.2.10	D ✓	'n Vloeistof met oplosbare voedingstowwe en geure verkry deur prutting			(10 × 1) (10)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Dekplek ✓		1.3.6	Regterkant ✓	
1.3.2	<i>Buffet</i> ✓		1.3.7	Arbeidskoste ✓	
1.3.3	<i>Sommelier</i> ✓		1.3.8	Spogtee/" <i>High tea</i> " ✓	
1.3.4	Gasheer ✓		1.3.9	Aptywekker/Voorgereg/ <i>Entreé</i> ✓	
1.3.5	Rekeninghouer ✓		1.3.10	Stasie ✓	(10 × 1) (10)

**1.4 KIES-ITEMS**

A ✓	Die hoeveelheid ontvang	
C ✓	Beskrywing van die item	
E ✓	Stoornommer	
F ✓	Datum van uitreiking van item	(4)

**1.5 KIES-ITEMS**

1.5.1	A ✓		1.5.2	B ✓	
	F ✓			D ✓	
	H ✓			E ✓	
	<b>Enige volgorde</b>	(3)		<b>Enige volgorde</b>	(3)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

### VRAAG 2

2.1 2.1.1 Salmonella ✓ (1)

- 2.1.2
- Naarheid ✓
  - Hoofpyn ✓
  - Diarree ✓
  - Braking ✓
  - Abdominale pyn ✓
  - Koors ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

2.2	DIREKTE BESMETTING	KRUISBESMETTING	
	Vind plaas wanneer rou kosse in hul natuurlike omgewing aan gifstowwe blootgestel word. ✓	Vind plaas wanneer bakterieë en virusse van 'n besmette oppervlak oorgedra word na een wat nie besmet is nie. ✓	(2)

- 2.3
- Etiketpeer alle giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels versigtig. ✓
  - Stoor chemikalieë en skoonmaakmiddels in 'n ander area as kos. ✓
  - Moet nooit gegalvaniseerde houers gebruik om suurvormende kosse soos tamaties te stoor nie. ✓
  - Was alle vrugte en groente deeglik. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 2.4 2.4.1
- Rapporteer gevaar aan toesighouer of bestuurder. ✓
  - Skakel die polisie of nooddienste. ✓
  - Ontruim die gebou. ✓
  - Volg die res van die ontruimingsprosedure. ✓
  - Reël vir berading. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 2.4.2
- Vergelyk die gastelys. ✓
  - Verdeel die gaste in groepe en wys 'n personeellid aan wat kan omsien na die gaste in elke groep. ✓
  - Kalmeer die gaste. ✓
  - Neem alle gaste na 'n veilige area op dieselfde perseel of vervoer hulle na 'n ander plek waar dit veilig is. ✓
  - As gaste na 'n ander perseel vervoer word, moet daar 'n personeellid in elke voertuig wees wat na die behoeftes van die gaste kan omsien. ✓
  - Bied hulle iets aan om te drink en sien toe dat die gaste gemaklik is. ✓
  - Maak seker van die veilige ontruiming van alle gaste deur die gastelys te vergelyk met die veilig ontruimde gaste. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 2.5 2.5.1 ➤ Hou gevriesde voedsel by -18 °C of laer. ✓  
➤ Hou gevriesde voedsel deeglike toegedraai om vriesbrand te voorkom. ✓  
➤ Benoem en dateer alle items. ✓  
➤ Ontdooi bevrore voedsel behoorlik. ✓ (Enige 3 × 1) (3)
- 2.5.2 ➤ Ontdooi bevrore kos deeglik voordat dit gekook kan word om behoorlike hittepenetrasie regdeur tot by die middel van die kos toe te laat. ✓  
➤ Volg enige ontdooiingsinstruksies wat met die kos verskaf word. ✓  
➤ Moenie kos teen kamertemperatuur op die kombuistoonbank laat ontdooi nie. ✓  
➤ Plaas voedsel onder in die yskas om te ontdooi, om die temperatuur by 4 °C te hou. ✓  
➤ Plaas voedsel in 'n houer in die yskas om kruisbesmetting, vanweë die drup en lek van die vloeistof, te voorkom. ✓  
➤ Moet nooit kos wat ontdooi het weer vries nie; voedsel wat al twee keer ontdooi is, is baie gevaarlik, want dit kan voedselvergiftiging veroorsaak. ✓ (Enige 4 × 1) (4)
- 2.6 ➤ Om die gebruik van voorraad te kontroleer ✓  
➤ Om te weet wanneer om weer voorraad te bestel ✓  
➤ Om te weet hoeveel om weer te bestel ✓  
➤ Om te verseker dat die onderneming nooit 'n tekort aan voorraad het nie ✓ (Enige 3 × 1) (3)
- 2.7 **Aflewering kan weggewys of teruggestuur word wanneer:**  
➤ Die item nie bestel was nie of is die verkeerde produk. ✓  
➤ Die item nie betyds afgelewer was nie. ✓  
➤ Nie aan die kwaliteit voldoen nie. ✓  
➤ Die prys op die rekening verkeerd is. ✓ (Enige 3 × 1) (3)

**TOTAAL AFDELING B: 30**

## AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

### VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Melk:  $\frac{140 \text{ ml}}{1\,000 \text{ ml}} \times R11,99 \checkmark = R1,68 \checkmark$   
 Margarien:  $\frac{50 \text{ g}}{500 \text{ g}} \times R21,00 \checkmark = R2,10 \checkmark$   
 Suiker:  $\frac{45 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \times R38,50 \checkmark = R1,73 \checkmark$   
 Droë gis:  $\frac{7 \text{ g}}{7 \text{ g}} \times R3,50 \checkmark = R3,50 \checkmark$   
 Sout:  $\frac{5 \text{ g}}{500 \text{ g}} \times R10,99 \checkmark = R0,11 \checkmark$   
 Broodmeel:  $\frac{350 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \times R35,50 \checkmark = R12,43 \checkmark$   
 Rosyntjies:  $\frac{70 \text{ g}}{500 \text{ g}} \times R25,99 \checkmark = R3,64 \checkmark$   
 Totale koste van bestanddele = R25,19  $\checkmark \checkmark$  (16)
- 3.1.2 Koste per porsie =  $R25,19 \div 4 \checkmark = R6,30 \checkmark$  (2)
- 3.2 3.2.1 Nie geskik nie,  $\checkmark$  gesien die spyskaart alkohol bevat en Moslems nie alkohol drink nie.  $\checkmark$  (2)
- 3.2.2 Proteïen  $\checkmark$  (1)
- 3.2.3 Brokkoli *mornay* – *Morogo*  $\checkmark$   
 Botterskorsie – *Chakalaka/Sheba*  $\checkmark$   
*Samp, Phuthu/Pap/Stywe mieliemeelpap*  $\checkmark$  (3)
- 3.2.4 *Mageu*  $\checkmark$   
*Umqombothi/Sorghumbier*  $\checkmark$  (Enige 1 x 1) (1)
- 3.2.5 Tamatie – Vrug  $\checkmark$   
 Brokkoli – blomme  $\checkmark$   
 Botterskorsie – Pampoen en skorsies  $\checkmark$  (3)

- 3.3 3.3.1 ➤ Die tafeldoek moet 30 cm oor die rand van die tafel hang en moet netjies en skoon wees.  
 ➤ Gebruik linneservette indien moontlik en vou dit elegant. ✓  
 ➤ Maak seker daar is klein bordjies, koekvurkies, tee koppies en pierings, en teelepels vir elke gas. ✓  
 ➤ Plaas die tee koppie op die piercing met die oor na die regterkant. ✓  
 ➤ Plaas die teelepel langs die oor met die lepel wat vorentoe wys. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.3.2 ➤ Toebroodjies ✓  
 ➤ Sout botterbroodjie ✓  
 ➤ Plaatkoekies ✓  
 ➤ Worsrolletjies ✓  
 ➤ Terte ✓  
 ➤ Pannekoek ✓  
 ➤ Enige relevante geskikte antwoorde (Enige 3 x 1) (3)
- 3.4 ➤ Ouderdom ✓ – Mense van verskillende ouderdomme het verskillende energiebehoefte. ✓  
 ➤ Godsdienstige of etiese faktore ✓ – sommige voedsel word nie deur sekere gelowe toegelaat om geëet te word nie. ✓  
 ➤ Nasionaliteit/Kultuur ✓ – elke kultuur of land het tradisionele of voorgekeurde kosse. ✓  
 ➤ Voorkeure en behoeftes ✓ – sommige klante mag kitskos of wegneem voedsel nodig het, terwyl ander klante 'n formele aansit maaltyd verkies. ✓  
 ➤ Spesiale voedingsbehoefte ✓ – mense met mediese toestande en mense met spesiale diëte benodig spesifieke unieke spyskaarte. ✓  
 ➤ Geslag ✓ – mans en vrouens kies nie altyd dieselfde hoeveelheid of soorte voedsel nie. ✓  
 ➤ voedsel nie. ✓  
 ➤ Werk/Loopbaan ✓ – kantoorwerkers mag ander behoeftes of voorkeure hê as mynwerkers of boere. ✓  
 ➤ Enige relevante punte verduidelik (Enige 3 x 2) (6)

**[40]**

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 Koeksisters ✓ (1)
- 4.1.2 Gis ✓ (1)
- 4.1.3 (i) Knie af – om koolsuurgas vry te laat en groot borrels op te breek ✓ (1)
- (ii) Porsionering – om ewe groot porsies te maak ✓ (1)
- (iii) Rusperiode – om die volume van die deeg te vermeerder ✓ (1)
- 4.2 4.2.1 ➤ Fisiese rysmiddel ✓ (2)
- Chemiese rysmiddel ✓
- 4.2.2 ➤ Koek moet lig wees met 'n goeie volume. ✓
- Die tekstuur moet egalig en getrou aan die aard van die soorte koek wees. ✓
- Die kors moet egalig, gerond en sonder suikerspikkels wees. ✓
- Die kleur moet aantreklik en bruin aan die buitekant wees. ✓
- Dit moet 'n delikate geur eie aan die geursel wat gebruik is, het. ✓  
(Enige 3 x 1) (3)
- 4.2.3 ➤ Te veel bakpoeier ✓
- Oond was te warm ✓
- Beslag te loperig ✓
- Oonddeur toegeslaan of oopgemaak voordat produk gaar was ✓  
(Enige 2 x 1) (2)
- 4.3 4.3.1 'n Filet is 'n porsie van die vis vry van grate./Graatvrye deel van die vis met of sonder die vel. ✓ (1)
- 4.3.2 Soutwatervis/Wit ronde vis ✓ (1)
- 4.3.3 Stoom/Posjeer ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 4.3.4 ➤ Wanneer hitte op vis toegepas word, koaguleer die proteïene. ✓
- Kollageen in die bindweefsel verander na gelatien. ✓
- Die weefsel verkleur van deurskynend tot wit. ✓
- Die weefsel sal in vlokke verdeel. ✓
- Die weefsel sal van die grate af wegtrek. ✓
- Te veel hitte sal proteïene hard en taai maak. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.3.5 ➤ Battersouse ✓
- Tartarsous ✓
- *Hollandaise-sous* ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 4.4 4.4.1 Ontbening ✓ (1)
- 4.4.2 ➤ Die vleis sal eweredig kook. ✓  
 ➤ 'n Ontbeende stuk is makliker om voor te sny. ✓  
 ➤ Die bene kan vir aftreksel gebruik word. ✓  
 ➤ Interessante geregte kan uit goedkoper vleissnitte voorberei word. ✓  
 ➤ Ontbeende vleis is uiters geskik om met 'n vulsel gestop te word. Sodoende word die vleis "gerek" om meer porsies te lewer. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.4.3 ➤ Gebruik 'n skerp mes en moenie wortels te fyn sny nie. ✓  
 ➤ Berei die wortels onmiddellik voor gebruik voor. ✓  
 ➤ Was groente goed af, maar moet nie wortels in water week nie. ✓  
 ➤ Sny wortels in ewe groot stukke. ✓  
 ➤ Skil groente slegs wanneer dit absoluut nodig is. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 4.5 Langkorrel rys ✓ (1)
- 4.6 4.6.1 Om die korrels te versag en die gaarmaaktyd te verkort ✓ (1)
- 4.6.2 Om te voorkom dat die rys vergruis word en om die korrels apart te hou ✓ (1)
- 4.6.3 Om te verhoed dat die rysgranules voor die tyd breek en lei tot 'n klewerige/gommerige tekstuur ✓ (1)
- 4.7 ➤ Bewaar rys in 'n droë, donker plek. ✓  
 ➤ Bewaar teen 'n stabiele kamertemperatuur. ✓  
 ➤ Bewaar in 'n lugdigtehouer. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.8 ➤ Bewaar vars kruie in die yskas. ✓  
 ➤ Bind ruie vryelik in 'n klam doek of papierhanddoek om dit vars te hou. ✓  
 ➤ Hou dit teen 'n koel temperatuur. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.9 ➤ Pietersielie kan gebruik word as garnering. ✓  
 ➤ Kan gebruik word om geur te verbeter. ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 4.10 ➤ Kruie word maklik gekweek. ✓  
 ➤ Hulle help vertering aan omdat hulle die vloei van maagsappe stimuleer. ✓  
 ➤ Hulle bevorder of beklemtoon die geur van voedsel. ✓  
 ➤ Hulle bevat elk 'n olie wat aan elke krui sy kenmerkende geur en reuk gee. ✓  
 ➤ Hulle kan heel, gemaal of opgekap gebruik word. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

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



## AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

### VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 *Sous-sjef* ✓ (1)
- 5.1.2
- Beplan spyskaarte. ✓
  - Organiseer en hou toesig oor voedselvoorbereiding. ✓
  - Kosteberekening en stel begrotings op vir voedselvoorraad. ✓
  - Indiensneming en afdanking van personeel. ✓
  - Aankope van nuwe apparaat. ✓
  - Aankoop van rou en ander voedselitems.
  - Beplan werkskedules. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.1.3
- Die vaardigheid van die personeel. ✓
  - Die tafels wat die meeste deur die gaste gebruik word. ✓
  - Die fisiese aantreklikheid van die stasie bv. tafel langs die venster. ✓
  - Die afstand van die kombuis af. ✓
  - Die aantal dekplekke wat bedien moet word. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.2
- Geen voedselverskaffer mag voedsel verskaf aan enige lid van die publiek sonder 'n sertifikaat van aanvaarding, uitgereik deur gesondheidsinspekteurs, en vertoon in die fasiliteit. ✓
  - Die regulerings stipuleer 'n verbod op die hantering en vervoer van vleis. ✓
  - Hulle stel standarde en regulasies vir voedselpersele, fasiliteite, voedselhouers, vertoon en stoor en temperatuur van voedsel. ✓
  - Hulle stel regulasies vir higiëniese kleredrag benodig vir die wat kos hanteer. ✓
  - Hulle stipuleer take vir die persoon in beheer van die voedselperseel en die voedselhanteerder. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.3 5.3.1
- Om werkplekgesondheid- en veiligheidsbeleide en riglyne saam te stel. ✓
  - Aanstelling van veiligheidsvertegenwoordigers en die hou van gereelde vergaderings van werkspleksveiligheidskomitee. ✓
  - Verseker dat alle masjinerie en stelsels veilig is om te gebruik. ✓
  - Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is. ✓
  - Die werkplek moet risiko vry wees om ongelukke te voorkom. ✓
  - Verseker voldoende opleiding en toesig van personeel. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.3.2
- Enige persoon wat nie die WBGV wet gehoorsaam nie kan skuldig wees aan 'n kriminele oortreding. ✓ Hy/Sy kan vir soveel as R100 000 beboet word. ✓ Hy/Sy kan twee jaar tronkstraf kry. ✓ Indien die beseerde persoon sterf kan die persoon van strafbare manslag aangekla word. ✓ Die hof kan die werkgewer beveel om die reëls van die Wet binne 'n vasgestelde tyd te gehoorsaam. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

## 5.4 Swak higiëne kan lei tot:

- Die uitbreek van voedselvergiftiging en somtyds sterftes. ✓
- Voedselbederf en klagtes van kliënte. ✓
- Plaagbesmetting. ✓
- Vermorsing van voedsel veroorsaak deur bederf. ✓
- Regsaksie geneem deur mense wat deur voedselvergiftiging geraak is. ✓
- Verlies aan produksie en voedsel wat vernietig moet word. ✓
- Ontsmettingsreiniging. ✓
- Regskoste en boetes uitgereik deur gesondheidsowerhede indien hulle jou vervolg in oortreding van die wet. ✓
- Verlies aan kliënte. ✓ (Enige 3 × 1) (3)

5.5 UNIVERSITEIT	UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hulle bied akademiese grade aan wat meer teoreties gebaseer is. ✓</li> <li>- Hulle fokus op navorsing. ✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 1 × 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bied diplomas en grade wat teorie en praktiese leer kombineer. ✓</li> <li>- Bied samewerking en werksgeïntegreerde leer aan. ✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige 1 × 1) (2)</p>

**[25]**

## VRAAG 6

6.1 6.1.1 *Table d' hôte* ✓ (1)

6.1.2 **EETGEREI:**

- Visvurk ✓
  - Vismes ✓
  - Hoofgeregvurk/Tafelvurk ✓
  - Hoofgeregmtes/Tafelmes ✓
  - Soplepel ✓
  - Nagereglepel ✓
  - Nageregvurk ✓
- (Enige 2 × 1)(2)

**BREEKWARE:**

- Kleinbordjie ✓
  - Hoofgeregbord ✓
- (Enige 2 × 1)(2) (4)

6.1.3 ➤ Bedien dames eerste, laaste gasvrou of gasheer. ✓

➤ Volg in 'n anti-kloksgewys om die tafel. ✓

➤ Plaas die bord voor die gas met die vleisgereg op sesuur. ✓

➤ Altyd eetgerei in 'n restaurant op 'n dienbord dra en met 'n diendoek of servet bedek. ✓

➤ Gebruik 'n diendoek om warm borde te dra. ✓ (Enige 4 × 1) (4)

6.1.4 ➤ Was glase in warm seperige water. ✓

➤ Spoel dit af in skoon warmwater en plaas dit onderste bo. ✓

➤ Stoom die glase oor 'n bak met kokende water. ✓

➤ Poleer met 'n skoon, droë lap. ✓ (Enige 3 × 1) (3)

- 6.2 ➤ Die binne-ontwerp en dekor moet met die tema van die restaurant saam smelt. ✓
- Die meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon maar moet gemaklik en duursaam wees. ✓
- Die kleurskema moet 'n warm verwelkomende atmosfeer skep. ✓
- Gebruik verskillende soorte beligting bv. kerse, lae ligte of natuurlike lig. ✓
- Kies musiek wat die restaurant se tema bevorder en die soorte kos wat aangebied word. ✓
- Musiek moet nie oorweldigend wees nie; kliënte moet mekaar kan hoor. ✓
- Kamertemperatuur moet gemaklik wees. ✓
- 'n Kamer moet goed geventileerd wees. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 6.3 ➤ Krummel af na die hoofgereg voor die nagereg bedien word. ✓
- Hou die bord plat op die palm van jou linkerhand onder die middel van die bord. ✓
- Hou 'n gevoude servet met jou regterhand of tussen die vurk en lepel. ✓
- Begin aan die regterkant van die gasheer. ✓
- Staan tussen twee gaste. ✓
- Borsel halfpad van albei gaste op die bord deur gebruik te maak van 'n bord en 'n gevoude servet. ✓
- Trek die af handvatsels van die nagereg eetgerei wat na jou wys van albei gaste. ✓
- Gaan anti-kloksgewys op die manier voort, borsel, trek die eetgerei reg by die handvat. ✓
- Eindig by die gasheer. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 ➤ Die tema van die taferversierings moet vir die soorte funksie geskik wees. ✓
- Taferversierings moet met die res van die versierings saamsmelt. ✓
- Taferversierings moet bydra tot die tema. ✓
- Taferversierings mag nie die sig van die gaste belemmer nie. ✓
- Die kleur van die blomme, tafeldoek en servette moet saam smelt met die kleur skema. ✓
- Die blomme moet nie 'n oorweldigende geur het nie. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

**[25]**

**TOTAAL AFDELING D: 50**  
**GROOTTOTAAL: 200**