



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NATIONAL  
SENIOR CERTIFICATE**

**GRAAD 12**

**SEPTEMBER 2017**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
NASIENRIGLYN**

**PUNTE: 200**

---

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 13 bladsye.

---

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

1.1.1 B ✓

1.1.2 A ✓

1.1.3 A ✓

1.1.4 C ✓

1.1.5 B ✓

1.1.6 A ✓

1.1.7 D ✓

1.1.8 B ✓

1.1.9 D ✓

1.1.10 B ✓

(10 x 1) (10)

**1.2 PAS-ITEMS**

1.2.1 C ✓

1.2.2 A ✓

1.2.3 F ✓

1.2.4 E ✓

1.2.5 D ✓

(5 x 1) (5)

**1.3 PAS-ITEMS**

1.3.1 D ✓

1.3.2 E ✓

1.3.3 F ✓

1.3.4 B ✓

1.3.5 A ✓

(5 x 1) (5)

**1.4 EENWOORD-ITEMS**

- 1.4.1 Sorbet ✓
- 1.4.2 Handelsmerkgering ✓
- 1.4.3 Produk ✓
- 1.4.4 Gastroenteritis ✓
- 1.4.5 Professionalisme ✓
- 1.4.6 Allergie ✓
- 1.4.7 Crudités ✓
- 1.4.8 Hors d'oeuvres ✓
- 1.4.9 Marmering ('Marbling') ✓
- 1.4.10 Sjampanje ✓ (10 x 1) (10)

**1.5 KIES-ITEMS**

- A ✓
- B ✓
- D ✓
- G ✓ (Enige orde) (4 x 1) (4)

**1.6 KIES VANAF DIE LYS**

- 1.6.1 D ✓  
F ✓
- 1.6.2 A ✓  
G ✓
- 1.6.3 B ✓  
E ✓ (Enige orde) (6 x 1) (6)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**SECTION B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****QUESTION 2**2.1 2.1.1 **Waaksaamheid**

- Personeellede moet teen alle tye waaksaam wees. ✓
- Hulle moet bewus wees van gaste se behoeftes en moet vining daarop reageer. ✓
- Personeellede moet onmiddelik ongewone gedrag of insidente, of enige verdagte persoon of voorwerp aan die bestuurder of sekuriteitspersoneel rapporteer. ✓

**Samewerking**

Personeellede van die Ingwe Hotel moet:

- Bereid en gewillig wees om met ander te werk. ✓
- Daaraan werk om dieselfde doelwitte te bereik. ✓
- Verseker dat almal hul samewerking gee. ✓
- Vir hulp vra indien benodig. ✓
- Deel in mekaar se suksesse en mislukkings. ✓
- Geniet om met mekaar te werk. ✓

(Enige DRIE aanvaarbare antwoorde) (3)

- 2.1.2
- Goeie dienslewering lei na bevredigende kliënte wat bereid is om te betaal.
  - Tevrede kliënte word lojale klante wat na die besigheid terugkeer.
  - Wanneer die diens goed is, sal kliënte 'n positiewe boodskap verspei, wat meer klante sal lok.
  - Wanneer daar meer klante is wat na die onderneming kom, sal daar 'n verhoging in die inkomste en wins wees.

(Enige 3 x 1) (3)

2.1.3 **Rekenaars kan die sjefs by die Ingwe hotel help om:**

- Teken die verkoop van geregte aan en ontleding van geregte te doen.
- Skatting van bestanddele sowel as produksiekoste en berekening van verkoopprijs.
- Gebruik 'n aanlynwoordeboek om die name van bestanddele van ander tale na Engels te vertaal.
- Ontwikkeling en verandering van resepte word vereenvoudig.
- Stoor en haal resepte en bestanddele makliker uit.
- Bestellyste kan maklik en noukerig opgestel word.
- Metrieke omskakelings kan outomaties gedoen word.
- Die aantal porsies wat uit 'n resep gemaak kan word, kan op die resep gedruk word, wat beplanning vir buffets vergemaklik.
- Bepaal die voedingswaarde van voedsel. (Enige 3 x 1) (3)

- 2.2
- Aanlyn besprekings help gaste om die pryse en fasiliteite wat deur verskillende hotelle aangebied word, te vergelyk.
  - Foto's van die hotel en kamers kan aanlyn gevind word.
  - Inligting oor pryse en spesiale aanbiedings, sowel as inligting oor die onderneming en omgewing kan aanlyn gevind word.
  - Aanlynbesprekings is behulpsaam om laaste minuut reisbesprekings te maak. (Enige 3 x 1) (3)
- 2.3 2.3.1 Cholera word oorgedra deur:
- Drink van water wat besmet met die cholera bakterieë (bv. ontlasting in water) is.
  - Eet van voedsel wat met besmette water, vlieë of vuil hande in aanraking was.
  - Eet van groente wat met riool bemes was.
  - Deur vis of skulpvis wat uit besmette water gehaal is. (Enige 2 x 1) (2)
- 2.3.2
- Waterige diarree ✓
  - Naarheid ✓
  - Braking ✓
  - Vinnige hidrasie ✓
  - Spierkrampe ✓
  - Lae bloeddruk ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.3.3
- Alle vloeistowwe moet behandel of gekook word, of melk moet gepasteuriseer word. ✓
  - Voedsel moet skoongemaak en deeglik gaargemaak word veral in areas waar cholera voorkom. ✓
  - Was jou hande deeglik met antiseptiese seep. ✓
  - Bedek voedsel om dit teen vlieë te beskerm. ✓
  - Moenie rou vis of skulpvis gebruik nie. ✓
  - Gebruik slegs behandelde water vir die was van groente en vrugte. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- [20]

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;  
VOEDSELKOMMODITEITE**

**VRAAG 3**

3.1 3.1.1 Skemerkelfunksie ✓ (1)

- 3.1.2
- Skemerkelfunksies kan goedkoper wees, indien dit goed beplan is. ✓
  - Geen eetgerei is nodig om te eet want 'n spyskaart bestaan uit vingerhappies/min eetgerei en breekgoed word benodig. ✓
  - Minder spasie is nodig vir skemerkelpartytjies. ✓
  - Gaste word toegelaat om met ander gaste te meng en op 'n meer ontspanne, informele wyse met mekaar te gesels. ✓
  - 'n Wye versekeidenheid van style en geure kan bedien word.
  - Vingerhappies laat meer kreatiwiteit toe as formele etes. ✓
  - Minder bedieningspersoneel word benodig. ✓
  - Geen tafelplan is nodig nie. ✓
  - Die duur van die funksie is gewoonlik redelik kort, omdat dit gewoonlikso twee uur aanhou. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

3.1.3 Nie geskik, ✓ omdat die spyskaart uit kolwyntjies met botterversiersel en sjokoladakoeksnye bestaan ✓ wat te soet ✓ en ryk vir 'n diabetiese persoon is. ✓  
(Enige TWEE motiverings) (Enige 3 x 1) (3)

3.1.4 (a) Verkoopprys = voedselkoste + arbeidskoste + Oorhoofse koste + wins  
= R5,750 + R1,800 + R1,200 + R3,500 ✓  
= R12,500 ✓✓ (3)

(b) Bruto wins = verkoopprys – voedselkoste  
= R12,500 ✓ – R5,750 ✓  
= R6,500 ✓ (3)

(c) Koste per persoon = verkoopprys ÷ aantal gaste  
= R12,500 ÷ 150 ✓  
= R81,67 ✓ (2)

3.1.5	DISSE OP DIE SPYSKAART	SOORTE TERTDEEG
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Samoesa ✓</li> <li>• Quiche Lorraine ✓</li> <li>• Bief Wellington ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Purr, Filodeeg/Strudelpasteideeg ✓</li> <li>- Broskorsdeeg ✓</li> <li>- Skilferdeeg ✓</li> </ul>
	(3)	(3)

(6)

- 3.2
- Meet bestanddele akkuraat af. ✓
  - Gebruik minimum meel wanneer die deeg uitgerol word. ✓
  - Sluit soveel lug as moontlik in deur die deeg korrek toe te vou. ✓
  - Rol deeg liggies, altyd in dieselfde rigting. ✓
  - Moenie die deeg rek nie. ✓
  - Deeg moet rus en verkoel word na elke stadium van voorbereiding. ✓
  - Bak by die korrekte temperatuur en posisie in die oond. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 3.3 3.3.1 Kebabs/vleisstokkie ✓ (1)
- 3.3.2
- Diklies ✓
  - Boud ✓
  - Skenkel (Shank) ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.3.3 Rooster ✓ (1)
- 3.3.4 Mentsous ✓ (1)
- 3.4
- Vleis moet nooit in water gedompel of gewas word nie, omdat meeste van die nutriënte en geurbestanddele maklik in die water kan oplos. ✓
  - Vleis moenie vooraf gesout word nie, omdat sout die vleissap uit die vleis onttrek. ✓
  - Vleis moet korrek ontdooi word om die verlies gedurende ontdooiing te beperk. ✓
  - Vleis moenie teen baie hoë of lae temperature vir te lank gaargemaak word nie. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.5 3.5.1 Afwerking – is die proses om die vleis netjies ✓ te maak, deur die verwydering van alle oortollige vet en seningrige membrane. ✓ (2)
- 3.5.2 Bardering – is die bedekking van 'n stuk vleis ✓ met 'n dun snytjies vet of spekviet ✓ om uitdroging te voorkom. ✓ (2)
- 3.5.3 Verseëling – begin deur die vleis oor 'n matige hitte ✓ tot ferm, maar nie bruin, te soteer. ✓ (2)
- [40]**

**QUESTION 4**

- 4.1 4.1.1 Lakto-ovo vegetariër ✓ (1)
- 4.1.2
- Proteïene ✓
  - Vesel ✓ (2)
- 4.1.3
- Mense se keuse om vegetariërs te word kan gegrond wees op morele waardes, deur teen die doodmaak van diere gekant te wees. ✓
  - Gesondheidsredes ✓
  - Geloofsredes mag die eet van vleis verbied. ✓
  - Die vleisbedryf het 'n negatiewe uitwerking op die omgewing. ✓
  - Somige mense hou nie van die smaak van vleis nie. ✓
  - Vleis is duurder as plantaardige produkte. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.1.4 (a) Om onsuiverhede te verwyder. ✓ (1)
- (b) Om toe te laat dat hulle twee derdes van hul gewone grootte uitswel. ✓ (1)
- (c) Om winderigheid te verminder. ✓ (1)
- 4.2 Getekstureerde plantproteïene is voordelig vir die gesondheid, omdat dit geen versadigde vet en cholesterol bevat nie. ✓ Dit is laag in kilojules en mag help om die risiko van kardiovaskulêre probleme te verminder. ✓ (2)
- 4.3 4.3.1 Chouxpasta ✓ (1)
- 4.3.2 *Churros* is lang repies van chouxpasta uitgespuit, diepgebraai en met kaneelsuiker bestrooi. ✓ (2)
- 4.3.3
- Hulle moet bros wees. ✓
  - Moet hol aan die binnekant wees. ✓
  - Dit moet lig in gewig wees. ✓
  - Ligbruin van kleur. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.3.4 (a) Om stoom te ontwikkel. ✓ (1)
- (b) Om die bakproses te voltooi en die holtes uit te droog. ✓ (1)
- (c) Stoom wat vasgevang word, kan veroorsaak dat die puffers sag word. ✓ (1)
- 4.4 4.4.1 Beroking ✓ (1)
- 4.4.2 Beroking is die metode van preserving waar voedsel met sout of pekel behandel word, en dan bloot gestel word aan hout se rook. ✓✓ (2)



- 4.4.3
- Hout se rook bevat fenole en fenoliese verbindings wat die groei van mikrobies inhibeer. ✓
  - Dit vertraag die galsterigheid van diervet. ✓
  - Beroking perserveer deels deur droging en wanneer vog verwyder word, belemmer dit die groei van mikro-organismes. ✓
  - Voedsel word met sout behandel gedurende beroking, wat die groei van mikro-organismes vertraag. ✓
  - Swaeldioksied wat gebruik word vertraag om vrugte te berook wat die groei van mikro-organismes. ✓
  - Beroking versnel die drogingsproses. ✓
  - Dit voorkom ensimatiese verbruining en verleng die raklewe van kos. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 4.4.4
- Naam van die produk. ✓
  - Netto gewig in gram ✓
  - Naam van die vervaardiger ✓
  - Staafkode ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 4.5
- Skelvis ✓
  - Wors ✓
  - Kaas ✓
  - Varktjops ✓
  - Hoender ✓
  - Ham ✓
  - Snoek ✓
  - Forel ✓ en salmon ✓
- (Enige TWEE aanvaarbare antwoorde) (2)
- 4.6
- 4.6.1 Mousse is 'n ligte, donsige mengsel wat soet of sout kan wees, warm of koud, waar min of geen gelatien gebruik word en in 'n glas of coupe bedien word. ✓✓ (2)
- 4.6.2
- Hidrering ✓ – gelatien word eers in koue water geweek te einde vloeistof te absorbeer. ✓
  - Dispersie ✓ – geweekte gelatien word oorstoem, warm water of 'n mikrogolfoond gesmelt. ✓
  - Jellering ✓ – die gelatienmengsel word verkoel om te stol of vorm 'n soliede jel. ✓
- (6)
- 4.6.3 Arbeistukkies, ✓ ment, geklopte room ✓ of eetbare blomme. ✓
- (Enige 1 x 1) (1)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1 Teikenmark sal die leerlinge, ✓ onderwysers ✓ en poskantoorwerkers wees. ✓ (3)
- 5.1.2
- Die kafee is naby die poskantoor en Mica hoërskool wat haar met die besigheids beskrywing sal help. ✓
  - Angela beoog om drie persone aan te stel wat haar met die personeel en personeelplan sal help. ✓
  - Reeds vir 'n banklening aansoek gedoen, wat beteken dat sy weet waar sy die geld vandaan gaan kry om die kafee te bedryf – finansiële plan. ✓
  - Sy het beplan hoe die geld bestee gaan word – finansiële plan. ✓
  - Sy is baie goed met begroting om te verseker dat die uitgawes nie die inkomste oorskry nie – finansiële plan. ✓
  - Het plakkaarte ontwerp wat sy sal gebruik om haar besigheid te bemark - bemarkingsplan. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 5.1.3
- Sy kan kompetisies gebruik. ✓
  - Gratis produkte ✓
  - Spesiale aanbiedings op spesiale dae ✓
  - Koop-een-kry-een-gratis aanbiedings. ✓
  - Gelukkige trekkings. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.4 Visuele bemarkingsinstrument ✓ (1)
- 5.1.5
- Bak ✓
  - Spyseniering vir funksies ✓
  - Verjaarsdaepartytjies vir kinders ✓
  - Maaltye op wiele/ mobiele etes ✓
  - Verkopers ✓
  - Tuisnywerhede ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.6
- Gebruik helder, opvallende kleure om die oog van potensiële klante te vang. ✓
  - Boodskap moet kort, direk en op een produk gemik wees. ✓
  - Moenie instrument met te veel inligting toegooi nie. ✓
  - Lettergrootte en lettertipe moet maklik leesbaar wees. ✓
  - Prente en illustrasies moet gebruik word om 'n visuele beeld van die produk te gee. ✓
  - Hou die uitleg eenvoudig sodat die boodskap maklik gesien en verstaan kan word. ✓
  - Woorde soos SPAAR, GRATIS, WINSKOOP, NUWE, EKSKLUSIEF moet gebruik word om potensiële klante te lok. ✓
  - Goeie gebruik van kunselemente en beginsels moet gebruik word om die produk aanloklik vir die oog te maak. ✓ (Enige VYF aanvaarbare antwoorde) (5)

- 5.1.7
- Angela se besigheid sal die plaaslike inkomste vermeerder en ekonomiese groei sal gestimuleer word. ✓
  - Die inkomste genereer sal bydra tot die ontwikkeling en verbetering van infrastruktuur in die gemeenskap. ✓
  - Toeriste sal kosbare valuta na die gemeenskap bring. ✓
  - Die beeld en lewensstandaarde van die gemeenskap sal verbeter. ✓
  - Die besigheid sal werkskepping bevorder. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.2
- Voedsel en drank / restaurante ✓
  - Kroeg ✓
  - Gastekamers ✓
  - Funksiekamer ✓
  - Wasery ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.3
- 'n Boekhouer betaal 'n personeel se salarisse. ✓
  - Kontroleer bankprosedures. ✓
  - Hou toesig oor ouditering van hotelfondse. ✓
  - Verseker die betaling van belasting en BTW. ✓
  - Sorg dat kollektering plaasvind wat beteken dat alle geld wat aan die besigheid verskuldig, is betaal word. ✓
  - Opstel van begrotings. ✓
  - Voorbereiding van finansiële verslae. ✓ (Enige VIER aanvaarbare antwoorde) (4)

**[30]**

**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 Glas A – Skemerkelkie ✓  
Glas B – Wyn ✓ (2)
- 6.1.2 Aanbieding van wyn. ✓ (1)
- 6.1.3
- Staan aan die regterkant van die gas. ✓
  - Hou die wyn wat bestel is op 'n bedieningsdoek in jou hand, met die etiket wat na die gasheer wys. ✓
  - Wys die wyn aan die gasheer terwyl jy die naam van die wyn en die oesjaar herhaal om te verseker dat dit die regte wyn is. ✓
  - Laat toe dat die gasheer die temperatuur van die wyn voel indien hy wil. ✓
  - Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is met die keuse. ✓ (4)
- 6.1.4
- Naam van die wyn ✓ – Reisling. ✓
  - Produseerder ✓ – Barnard Wynlandgoed. ✓
  - Oesjaar ✓ – 2011 ✓ (3 x 2) (6)
- 6.1.5 Nie geskik, ✓  
want Reisling is 'n witwyn ✓ en beesvleis is rooivleis wat goed met rooiwyn gaan. ✓ (3)
- 6.2
- Die bestanddele word in die glas waarin dit bedien gaan word, gemeng. ✓
  - Die bestanddele dryf bo-op mekaar en moet lae in die glas vorm. ✓
  - Mengstokkies kan in die glas geplaas word om toe te laat dat die bestanddele meng. ✓ (3)
- 6.3 6.3.1
- Sorg en maak alle toerusting skoon voor dit op die tafel geplaas word. ✓
  - Maak eetgerei skoon en poleer messegoed en glase voor dit op die tafel geplaas word. ✓
  - Maak die houer van die smaakmiddels skoon en hervul dit. ✓
  - Vou en plaas servette en tafelnommers op die tafel. ✓
  - Rangskik taferversierings ✓  
(Enige DRIE aanvaarbare antwoorde) (3)
- 6.3.2
- Wanneer die kroeg opgeruim word moet voorraadopname van verbruikbare items eers gedoen word. ✓
  - Ruim die toonbankblad op en pak alle apparaat weg. ✓
  - Was en poleer gebruikte glase. ✓
  - Verwyder alle leë bottels. ✓
  - Verwyder alle drank vanaf die likeurtrollie en plaas dit in die kroegstoor. ✓
  - Hervul die kroegvoorraad aan vanaf die kelder. ✓  
(Enige VIER aanvaarbare antwoorde) (4)

- 6.3.3
- Moenie vir hom/haar meer alkoholiese drankies bedien nie. ✓
  - Bly kalm. ✓
  - Wees vriendelik, maar ferm ten alle tye en vermy om emosies te toon. ✓
  - Vra gaste beleef maar ferm om die restaurant te verlaat, eerder as wat hy/sy die ander gaste steur. ✓
  - Die personeel kan, indien nodig, die kliënt van die perseel verwyder. ✓
  - Hou die aangeleentheid so stil as moontlik. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- [30]**

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**