



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2017

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



* H O S P A *

Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede. Higiëne, veiligheid en sekuriteit.	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning. Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.
3. Lees al die vrae sorgvuldig.
4. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
5. Begin elke afdeling op 'n NUWE bladsy.
6. 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 korrekte antwoord en skryf SLEGS die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 D.

VOORBEELD

1.1.11 Klein houers vir die gebruik van sout, peper, asyn en olie is ...

- A koppies.
- B kratte.
- C wasbakke.
- D kruiestelletjies.

ANTWOORD: 1.1.11 D.

1.1.1 ... is 'n rooiwyn druif-variëteit.

- A Chardonnay
- B Merlot
- C Brut
- D Columba

(1)

1.1.2 'n Metode van bemarkingskommunikasie waar 'n bekende filmster gebruik word om oor 'n produk op TV te praat.

- A Publisiteit
- B Beroemd
- C Promosie
- D Verpersoonliking

(1)

1.1.3 Die term wat gebruik word om die eetbare organe en ingewandes van diere te beskryf:

- A Afval
- B Kalfvet
- C Binnegoed
- D Organe

(1)

1.1.4 'n Nie-inkomste genererende area in 'n akkommodasie onderneming is die ... -departement.

- A restaurant
- B kroeg
- C bemarking
- D funksiekamer

(1)

- 1.1.5 By 'n ... -meringue, word suikerstroop by geklopte eierwit gevoeg.
- A Duitse
 - B Italiaanse
 - C Franse
 - D Switserse
- (1)
- 1.1.6 Die chemikalieë wat gebruik word om voedsel te preserveer word ... genoem.
- A bensoësuur
 - B askorbiese
 - C wynsteensuur ('tartaric')
 - D folinesuur/foliensuur
- (1)
- 1.1.7 Een van die simptome vir gastro-enteritis is ...
- A kort asem.
 - B droë hoes.
 - C geel stoelgang.
 - D abdominale pyn.
- (1)
- 1.1.8 Die soorte kultivar wat die beste met vis bedien word.
- A Shiraz
 - B Chardonnay
 - C Merlot
 - D Pinot Noir
- (1)
- 1.1.9 Prik klein gaatjies in die rou deeg om vasgevangde lug te laat ontsnap word ... genoem.
- A sny
 - B omhulsel (casing)
 - C vasvang
 - D prik
- (1)
- 1.1.10 Inlig van die teikengroep oor die produk en dienste wat aangebied word, staan as ... bekend.
- A promosie
 - B bemarking
 - C bewusmaking
 - D aanbieding
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die vleissnit in KOLOM B wat die beste by die skywe of dis in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die regte vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
SKYWE DIS		VLEISSNIT	
1.2.1	Klubskyf	A	Lende
1.2.2	Porterhouse-biefstuk	B	Kruis
1.2.3	Hollandse biefstuk	C	Voorrib
1.2.4	Tournedos	D	Bolo
1.2.5	Kitsskywe	E	Filet
		F	Diklies
		G	Platrib

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

Pas 'n die beskrywing in KOLOM A met die korrekte spesiale toerusting in KOLOM B. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
BESKRYWING		BEDIENINGSITEM	
1.3.1	'n Spesiale trollie waar op vleisstukke gesny en in porsies gesit word	A	Botteloopmaker
1.3.2	Bedieningstoerusting gebruik om porsies voedsel op te tel en op 'n gas se bord te plaas	B	Bordbedekking
1.3.3	Toerusting wat verhit word deur kerse of vlambare jel wat gebruik word om voedsel warm te hou.	C	Koepel
1.3.4	Gebruik om voedsel te bedek om uitdroging te voorkom.	D	Voorsny-eenheid
1.3.5	'n Gereedskapstuk wat 'n kurktrekker, lem en botteloopmaker insluit	E	Tang
		F	Konfoor
		G	Bedieningsbord

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord(e) of term(e) vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 'n Item wat na die visgereg bedien word om die palet skoon te maak staan as ... bekend
- 1.4.2 Die inligting wat die maatskappye se naam, publieke beeld, logo en uniform insluit
- 1.4.3 'n Groep persone wat die mees waarskynlik is om die produk te koop
- 1.4.4 'n Siekte wat ontsteking van die slymvlies van die maag veroorsaak
- 1.4.5 Ongeskrewe gedragskode en waardes wat deur voedseldien-spersoneel gevolg word
- 1.4.6 'n Toestand wat voorkom wanneer die immuniteitstelsel op sekere voedsels-oortes reageer
- 1.4.7 Bord met groente wat in kleiner porsies gesny is en met 'n doopsous bedien word
- 1.4.8 Klein southappies wat van 'n wye verskeidenheid voedsel voorberei word, en wat gewoonlik by 'n skemerkelkie bedien word
- 1.4.9 Tussenspiere- vet wat regdeur die spier versprei is
- 1.4.10 Die soorte wyn wat die beste is om met oesters en kaviaar bedien te word

(10)

1.5 KEUSE-ITEMS

Kies VIER faktore vanuit die onderstaande lys om in gedagte te hou wanneer tafels gedek word. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Alle tafels moet genommer wees.
- B Stel die dekplek volgens die spyskaart items wat bedien moet word.
- C Plaas al die vurke vanaf die regterkant van die dekplek vir die linkerhand gaste.
- D Spasie tussen tafels moet kelners toelaat om vryelik rond te beweeg.
- E Rangskik aparte tafels vir manlike en vrouelike gaste.

- F Posisioneer die hoofgereg se eetgerei 4,5 cm vanaf die rand van die tafel.
- G Tafelnommers moet verwyder word wanneer al die gaste sit. (4 x 1) (4)

1.6 KIES VANAF DIE LYS

Kies TWEE korrekte voorbeelde vir elk van die volgende nageregte. Skryf SLEGS die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.3) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.6.1 Beierse room (1)
- 1.6.2 Meringue (1)
- 1.6.3 Gebakte vla's (1)
- A Pavlova
B Crème brûlée
C Lemon chiffon
D Charlotte Russe
E Crème caramel
F Charlotte Royal
G Gebakte Alaska
H Parfaits (6 x 1) (6)

TOTAAL AFDELING A: 40

**SECTION B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE;
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

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

Thabo is aangestel as die hoofkelder by die Ingwe Hotel. Hy moedig altyd spanwerk, professionalisme en 'n positiewe houding onder sy kollegas aan. Al die personele is goed opgelei in die gebruik van rekenaars, aangesien meeste van die aktiwiteite elektronies gedoen word.

2.1.1 Verduidelik DRIE maniere hoe waaksaamheid en samewerking by Ingwe Hotel bereik kan word. (3)

2.1.2 Bepaal hoe goeie dienslewering in die bostaande hotel 'n impak op sy winsgewendheid sal hê. (3)

2.1.3 Wys DRIE MANIERE uit hoe rekenaars die sjef by Ingwe Hotel met sy spyskaartbeplanning sal help. (4)

2.2 Toon DRIE voordele aan van aanlynbesprekings maak. (3)

2.3 Cholera is 'n akute bakteriële infeksie wat hoofsaaklik mense aanval wat in gebiede woon waar daar 'n swak sanitasiestelsel is.

2.3.1 Stel TWEE maniere voor hoe cholera oorgedra kan word. (2)

2.3.2 Noem TWEE simptome van cholera. (2)

2.3.3 Beveel DRIE maniere aan, om die voorkoming van cholera te voorkom. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg:

Die Boardwalk konferensiesentrum gaan 'n funksie vir 150 kunstenaars van regoor die wêreld hou. Hulle het beplan om die funksie so goedkoop as moontlik te hou, weens die feit dat hulle 'n groot hoeveelheid mense gaan huisves. Die volgende disse gaan bedien word:

Samoesa, Quiche Lorraine, Bief Wellington, spinasie en Feta Pizette, kolwyntjies met botterversiersel en sjokoladekoek snye.

Die prys van die spyskaart was soos volg bereken:

Voedselkoste:	R5 750,00
Arbeidskoste:	R1 800,00
Oorhoofse koste:	R1 200,00
Wins:	R3 500

- 3.1.1 Stel die funksie voor wat vir die kunstenaars in die bostaande scenario geskik sal wees. (1)
- 3.1.2 Gee VIER voordele vir die hou van die funksie in VRAAG 3.1.1. (4)
- 3.1.3 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n diabetiese persoon. (3)
- 3.1.4 Bereken die volgende koste deur die inligting in die bostaande scenario te gebruik. Toon ALLE berekeninge.
- (a) Verkoopprys van die spyskaart (3)
- (b) Bruto wins (3)
- (c) Koste per persoon (2)
- 3.1.5 Identifiseer DRIE tertdeegdisse van die bostaande spyskaart en stel voor die soorte tertdeeg wat in elke dis gebruik word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

DISSE VAN DIE SPYSKAART (3)	SOORTE TERTDEEG (3)	(6)
---------------------------------------	-------------------------------	-----

3.2 Noem VIER algemene reëls vir die voorbereiding van tertdeeg. (4)

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



- 3.3.1 Identifiseer die dis in die bostaande prent. (1)
- 3.3.2 Noem TWEE snitte van die lamkarkas waarvandaan die bostaande dis gemaak kan word. (2)
- 3.3.3 Stel 'n gaarmaakmetode vir die bostaande dis voor. (1)
- 3.3.4 Beveel die sous aan wat die beste met die bostaande dis bedien kan word. (1)
- 3.4 Beskryf kortliks hoe die verlies van skaroplasma verhoed kan word wanneer vleis voorberei word. (3)
- 3.5 Verduidelik die volgende prosesse wat aangewend word wanneer vleis voorberei word:
- 3.5.1 Afwerking (2)
- 3.5.2 Bardering (2)
- 3.5.3 Verseëling (2)

[40]

VRAAG 4

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

Jou graad 12 klas word versoek om boontjie en lensiessop vir die Skoolbeheerraad voor te berei. Jou onderwyser het op hierdie tipe sop besluit omdat twee SBL lede vegetariërs is, maar ook melk en eiers eet.

4.1.1 Identifiseer die soorte vegetariërs wat die twee SBL lede is. (1)

4.1.2 Noem TWEE belangrike voedingstowwe wat in bone en lensies gevind word. (2)

4.1.3 Gee DRIE redes waarom mense vegetariërs word. (3)

4.1.4 Voorsien redes vir die volgende voorsorgmaatreëls wanneer bone voorberei voor:

(a) Sorteër die droë bone (1)

(b) Week die bone in water voor jy dit kook (1)

(c) Gooi altyd die weekvloeistof weg en kook bone in vars water (1)

4.2 Verduidelik kortliks waarom getekstureerde plantproteïene voordelig vir gesondheidsredes is. (2)

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



4.3.1 Noem die tertdeeg wat gebruik word om die bostaande produk voor te berei. (1)

4.3.2 Verduidelik die begrip 'Churros'. (2)

4.3.3 Noem DRIE kwaliteitseienskappe van die bostaande produk. (3)

- 4.3.4 Verskaf redes vir die volgende voorsorgmaatreëls wanneer éclairs gebak word.
- (a) Bak teen 200 °C vir 'n kort tydperk. (1)
- (b) Verlaag die temperatuur na 180 °C. (1)
- (c) Laat toe dat die stoom ontsnap deur dit met 'n toetspen te prik. (1)

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



- 4.4.1 Identifiseer die metode van preservering wat in die bostaande produk gebruik word. (1)
- 4.4.2 Verduidelik hoe hierdie preservering metode gedoen word. (2)
- 4.4.3 Verskaf DRIE redes waarom die metode genoem in VRAAG 4.4.1 voedsel preserveer. (3)
- 4.4.4 Identifiseer DRIE soorte etiket informasie wat by die bostaande produk sigbaar is. (3)
- 4.5 Noem TWEE ander produkte waar die metode van preservering in VRAAG 4.4.1 gebruik kan word. (2)
- 4.6 **Jou Gasvryheidstudies onderwyser het jou gevra om 'n lekker verrassingsnagereg vir jou hoof op sy verjaarsdag voor te berei. Jy het besluit om 'n arbei mousse met gelatien as bestanddeel voor te berei.**
- 4.6.1 Verduidelik die begrip 'mousse'. (2)
- 4.6.2 Bespreek kortliks DRIE prosesse wat jy sal volg wanneer jy met gelatien sal werk. (6)
- 4.6.3 Stel die bolaag voor wat jy sal gebruik wanneer jy die nagereg aanbied. (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Bestudeer die volgende uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

Angela maak 'n kafee naby Mica Sekondêre Skool en die plaaslike poskantoor oop. Sy wil toebroodjies, kolwyntjies en vrugtesap verkoop. Sy beoog om so drie mense aan te stel. Sy het alreeds vir 'n banklening aansoek gedoen om haar besigheid te begin en het beplan hoe die geld in die besigheid gebruik sal word, omdat sy goed is met begroting om te verseker dat die uitgawes nie die inkomste sal oorskry nie. Sy het plakkaat ontwerp om haar besigheid te bemark.

- 5.1.1 Identifiseer die teikenmark vir Angela se besigheid. (3)
- 5.1.2 Evalueer hoe die inligting in die bostaande scenario Angela sal help om 'n besigheidsplan saam te stel. (5)
- 5.1.3 Noem DRIE maniere hoe Angela haar besigheid kan bevorder. (3)
- 5.1.4 Klassifiseer die bemarkingsinstrument wat Angela sal gebruik. (1)
- 5.1.5 Gee DRIE entrepreneursgeleenthede wat vir Angela in die gasvryheidbedryf beskikbaar is. (3)
- 5.1.5 Beskryf kortliks die eienskappe wat haar plakkaat moet het om effektief te wees. (5)
- 5.1.6 Beveel DRIE maniere aan hoe Angela se kafee die plaaslike ekonomie sal bevorder. (3)
- 5.2 Noem DRIE inkomste genererende areas in die Gasvryheidbedryf. (3)
- 5.3 Noem VIER rolle en verantwoordelikhede van 'n boekhouer in die gasvryheidsonderneming. (4)

[30]

VRAAG 6

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



- 6.1.1 Stel die tipe drankie voor wat in die bostaande glase **A** en **B** bedien kan word. (2)
- 6.1.2 Noem die proses wat in die bostaande prent **D** uitgevoer word. (1)
- 6.1.3 Beskryf kortliks hoe die proses in **D** uitgevoer moet word. (4)
- 6.1.4 Identifiseer en verduidelik die informasie wat op die wynetiket in prent **C** voorkom. (3 x 2) (6)
- 6.1.5 Evalueer die geskiktheid van die tipe wyn op die wynetiket vir 'n beesstowe. Motiveer jou antwoord. (3)
- 6.2 Verduidelik hoe jy 'n geboude mengeldrankie sal voorberei. (3)

6.3 Jy was pas as hoofkelner by 'n plaaslike hotel aangestel.

- 6.3.1 Verduidelik hoe jy die *mise-en-place* by die restuarant sal uitvoer. (3)
- 6.3.2 Gee 'n uitleg van die proses wat 'n kroegman volg om die kroeg op te ruim. (4)
- 6.3.3 Verduidelik hoe jy 'n dronk kliënt in die restaurant sal hanteer. (4)
- [30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200