



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2017

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 12 bladsye.

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

1.1.1	C ✓	1.1.6	A ✓	
1.1.2	B ✓	1.1.7	C ✓	
1.1.3	B ✓	1.1.8	D ✓	
1.1.4	A ✓	1.1.9	B ✓	
1.1.5	D ✓	1.1.10	C ✓	(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C ✓	
1.2.2	D ✓	
1.2.3	E ✓	
1.2.4	B ✓	
1.2.5	A ✓	(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	D ✓	
1.3.2	A ✓	
1.3.3	G ✓	
1.3.4	E ✓	
1.3.5	C ✓	
1.3.6	B ✓	(6 x 1) (6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	Organogram ✓	
1.4.2	Direkte besmetting ✓	
1.4.3	Mirepoix ✓	
1.4.4	Croutons ✓	
1.4.5	Universiteit ✓	
1.4.6	Rekwisisievorm ✓	
1.4.7	Patogene ✓	
1.4.8	Kerf/Chiffonade ✓	
1.4.9	Messegoed ✓	
1.4.10	A la carte ✓	(10)

1.5 KEUSE-ITEMS

1.5.1	A ✓	
1.5.2	C ✓	
1.5.3	E ✓	
1.5.4	F ✓	
1.5.5	G ✓	(Enige volgorde) (5)

1.6 **KEUSE-ITEMS** (vervolg)

1.6.1 B ✓
E ✓
Enige volgorde

1.6.2 A ✓
D ✓
Enige volgorde

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Kruisbesmetting is die oordrag van skadelike bakterieë of virusse van een voedselitem na 'n ander ✓ (1)
- 2.1.2
- Hanteer voedsel behoorlik in steriele, skoon toestand ✓
 - Maak kos altyd toe ✓
 - Gebruik aparte borde en messe vir gaar en rou kos ✓
 - Gebruik verskillende kleure borde vir kos soos vleis, vis, pluimvee en groentes ✓
 - Was jou hande dikwels, veral tussen die hantering van rou en gaar kosse ✓
 - Was alle vrugte en groente voor gebruik on die grond en chemikalieë te verwyder ✓
 - Berei rou vleis en rou groentes in aparte areas voor ✓
 - Maak skoon soos jy werk
 - Moenie werk toe gaan as jy siek is nie
 - Pas goeie persoonlike higiëne toe (Enige 3 x 1) (3)
- 2.1.3
- Metaalskaafsels ✓
 - Glasstukkies ✓
 - Hare ✓
 - Stof ✓
 - Insekte ✓
 - Stukke bene (Enige 2 x 1) (2)
- 2.2 2.2.1 Voedselvergiftiging ✓ (1)
- 2.2.2 Clostridium botulinum ✓ (1)
- 2.2.3
- Voedsel: ✓ Alle mikro-organismes het voedsel nodig om te groei. ✓
 - Temperatuur: ✓ Hulle groei goed by temperature tussen 5^o C en 60 °C (kamertemperatuur) ✓
 - Vog: ✓ Mikro-organismes benodig vog om te groei ✓
 - Omgewing: ✓ Bakterieë groei goed in natuurlike toestand, terwyl gis suurvormende toestand verkies en skimmel ontwikkel oor 'n wye spektrum ph-balans ✓
 - Suurstof: ✓ Alle mikro-organismes het suurstof nodig om te groei terwyl sekere bakterieë nie in suurstof kan oorleef nie ✓
 - Tyd: ✓ Alle mikro-organismes het tyd nodig om te groei en te vermeerder ✓ (Enige 3 x 2) (6)

- 2.2.4
- Belemmerde visie/Versteurde visie ✓
 - Lighoofdigheid ✓
 - Asemnood/Asemhalingsprobleme ✓
 - Moegheid ✓
 - Naarheid ✓
 - Braking ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 2.3 2.3.1
- Personeel moet alle toerusting afskakel en muurproppe verwyder ✓
 - Die onderneming moet voorsiening maak vir noodkragopwekkers ✓
 - Hulle moet alle kragpunte as lewendig hanteer tydens kragonderbrekings ✓
 - Hulle kan gasstowwe in die kombuis gebruik om sodoende nie die kragopwekkers te oorlaai nie ✓
 - Hulle kan kerse en lampe gebruik veral as gaste alreeds eet ✓
 - Hou yskas- en vrieskasdeure toe om sodoende die koue temperatuur te behou ✓
 - Skakel outomatiese deurmeganismes af om toegang te vergemaklik ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 2.3.2
- Ontvangsareas moet skoon gehou word en vry wees van vullis ✓
 - Vuilishouers, leë bokse, ens moet veilig en netjies gehou word ✓
 - Ontvangde voorraad moet higiënies en skoon wes ✓
 - Die verpakking van ontvangde voorraad moet onbeskadig wees ✓
 - Trollies en voorraadrakke moet geskik wees vir swaar items ✓
 - Trollies moenie oorlaai word nie ✓
 - Wanneer swaar items opgelig word, moet dit met veiligheid gedoen word om beserings te voorkom ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 2.4
- Kontroleer die gebruik van voorraad (weet wie gebruik wat) ✓
 - Weet wanneer om te bestel ✓
 - Weet hoeveel om te bestel ✓
 - Om te verseker dat daar altyd voorraad beskikbaar is ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 2.5
- Die afdeling/kombuis waar die produk benodig word ✓
 - Rekwisisienommer ✓
 - Hoeveelheid en eenheid van benodigde item ✓
 - Duidelike beskrywing van item/produk ✓
 - Eenheidsprys ✓
 - Naam van die persoon wat die bestelling geplaas het ✓
 - Datum van bestelling. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

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

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Helder sop ✓ (1)
- 3.1.2
- Preie ✓
 - Wortels ✓
 - Selderye ✓
 - Kool ✓
 - Raap ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.1.3 Nie geskik nie. ✓
Omdat Jode nie vleisprodukte met suiwelprodukte as een maaltyd eet nie. ✓ Op die spyskaart is daar 'n hoender (vleisprodukt) en geroomde spinasie en roomys (suiwelprodukt) ✓ (3)
- 3.1.4 Hoenderbors vervang met bobotie/sosatie/gepekelde vis ✓
Rissotto vervang met Breyani ✓ (2)
- 3.1.5
- Volstruis ✓
 - Tarentaal ✓
 - Gans ✓
 - Eend ✓
 - Kwartel ✓
 - Duif ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.1.6 Aartappels – Knolle ✓
Spinasie – Blare ✓
Beet – Wortels ✓
Wortels – Wortels ✓ (4)
- 3.1.7
- Gebruik 'n tradisionele risotto en kook deur gebruik te maak van aftreksel bo-op 'n stoof ✓
 - Voeg aftreksel in stadiums by en prut heeltyd tydens die kookperiode ✓
 - Roer tot al die aftreksel geabsorbeer is ✓
 - Roer tot dit 'n romerige tekstuur het ✓
 - Ander gaar bestanddele soos groente kan net voor bediening bygevoeg word ✓
 - Gebruik 'n ligte vorm wat ge-olie is indien dit gevorm moet word ✓
(Enige VIER geskikte antwoorde) (4)
- 3.2
- Variasie van bestanddele – moet nooit die basiese bestanddele herhaal nie of gebruik groentes vanuit dieselfde familiegroep ✓
 - Variasie van teksture, kleure, geure, vorms, temperature en gaarmaakmetodes ✓
 - Oorweeg die soorte gaste vir wie die spyskaart beplan is soos ouderdom, geloof, geslag, voorkeure, loopbane en voedingsbehoefte ✓

- Oorweeg die hoeveelheid tyd, toerusting en personeel wat benodig word om die voedsel voor te berei ✓
- Gebruik seisoenale kosse wat goedkoper is, maklik bekombaar en van beter gehalte is ✓
- Oorweeg spesiale dieetvereistes soos vegetaries, diabetiese behoeftes sowel as energievereistes ✓
- Hou binne die gegewe begroting ✓
- Kies voedsel wat gaste mee bekend is en van hou ✓
- Oorweeg voedingswaarde om voedsame voedsel en 'n gebalanseerde spyskaart te verskaf ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 3.3
- Besluit op 'n gepaste lokaal ✓
 - Kies 'n gepaste linnetafeldoek ✓
 - Gebruik lapservette indien moontlik en vou dit elegant ✓
 - Stel die tafel met 'n fokuspunt en geskikte versierings ✓
 - Maak seker daar is klein bordjies, koekvurkies, teekoppies, pierings en teelepels vir elke gas ✓
 - Maak seker daar is heeltyd vars tee tydens die teepartytjie ✓ (Enige 4 x 1) (4)

3.4 3.4.1

$$\text{Suiker} - \frac{75g}{1000g} \times R25,50 \checkmark \\ = R1,91 \checkmark$$

$$\text{Margarine} - \frac{50g}{500g} \times R24,99 \checkmark \\ = R2,50 \checkmark$$

$$\text{Eiers} - \frac{2}{12} \times R14,45 \checkmark \\ = R2,41 \checkmark$$

$$\text{Meel} - \frac{250g}{5000g} \times R32,00 \checkmark \\ = R1,60 \checkmark$$

$$\text{Vaniljegeursel} - \frac{2ml}{50ml} \times R12,50 \checkmark \\ = R0,50 \checkmark$$

$$\text{Totale koste van bestanddele} = R8,92 \checkmark \checkmark \quad (12)$$

$$3.4.2 \quad \text{Koste per porsie} = R8,92 \div 6 \checkmark \\ = R1,49 \checkmark \quad (2)$$

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Rolkoek ✓ (1)
- 4.1.2 • Chemiese rismiddel/bakpoeier ✓
• Fisiese rismiddel/lug ✓ (2)
- 4.1.3 Sponskoekmetode. (1)
- 4.1.4 • Koek is lig met 'n goeie volume ✓
• Die tekstuur is egalig en getrou aan die aard van die soort koek ✓
• Die kors is egalig, gerond en sonder suikerspikkels ✓
• Egalig gevorm en nie in die middel ingesak of met 'n bult gerys nie.
• Geen barste bo-op nie ✓
• Die kleur is aantreklik en bruin aan die buitekant/het 'n goeie kleur wat nie te lig en nie te donker is nie ✓
• Die koek het 'n aangename geur, getrou aan die gebruikte geure ✓
• Geen tonnells as gevolg van te veel meng nie ✓
• Moet nie klam en swaar wees nie ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.2 4.2.1 Opstop ✓ (1)
- 4.2.2 • Om geur te verbeter ✓
• Om vog by te voeg ✓
• Om die vleis te rek ✓
• Om 'n meer interessante dis voor te sit ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.2.3 Rooster (1)
- 4.2.4 Bedruip is wanneer gesmelte vet of enige ander vloeistof bo-oor vleis of hoender ✓ gedruip word, terwyl dit in die oond gaargemaak word om te voorkom dat dit uitdroog ✓ (2)
- 4.3 • Maak seker dat die verpakking skoon, netjies en sonder skeurtjies is ✓
• Daar moet geen vloeistof in die verpakking wees nie ✓
• Gaan die 'verkoop teen'-datum na ✓
• Stel vas of daar nie 'n slegte reuk is nie ✓
• Stel vas of die vleis ferm is ✓
• Die punt van die borsbeen moet sag en buigsaam wees ✓
• Die vel moet wit, heel en 'n ligte blouerige skakering het ✓
• Daar moet geen kneusmerke of donker kolle wees nie ✓
• Kyk dat al die vere verwyder is ✓ (Enige 4x 1) (4)
- 4.4 4.4.1 Witsous/Béchamel. ✓ (1)
- 4.4.2 Pietersielie. ✓ (1)

- 4.4.3
- Bind kruie lossies in 'n klam doek of papierhanddoek om dit vars te hou ✓
 - Bewaar dit in die yskas teen 'n temperatuur van tussen 2⁰ C - 7⁰ C. ✓
 - Bewaar droë kruie in 'n ligdigte houer in 'n koel, donker, droë plek. ✓
(Enige 2 x 1) (2)
- 4.4.4
- Neem die soorte rys wat vir die dis benodig word, in ag ✓
 - Hou in gedagte dat rys gewoonlik in pakke van een kilogram of meer gekoop word ✓
 - Koop die beste gehalte rys vir 'n goeie eindproduk ✓
 - Dit moet nie gebreek wees nie en daar moet geen klippies tussen die korrels wees nie ✓
 - Koop slegs die hoeveelheid rys wat vir 'n maand benodig word, aangesien kalenders dalk kan ontwikkel ✓
 - Kyk altyd na die 'verkoop teen'-datum ✓
 - Daar is kits rypakkies met verskillende geure vir mense met mintyd tot hul beskikking tyd ✓
(Enige 4 x 1) (4)
- 4.4.5
- Waar moontlik eet rou groente ✓
 - Gebruik 'n skerp mes en moenie groente te fyn sny nie ✓
 - Groente moet net voor gebruik voorberei word ✓
 - Groente moet nie in water geweek word nie ✓
 - Sny groente in ewe groot stukke of snipper ✓
 - Skil groente slegs as dit absoluut nodig is ✓
(Enige 4 x 1) (4)
- 4.5 4.5.1 Skywe/La darne ✓ (1)
- 4.5.2 Olierige ronde visse ✓ (1)
- 4.5.3
- Posjeer ✓
 - Stoom ✓ (2)
- 4.5.4
- Suurlemoenwiggies ✓
 - Suurlemoenbotter ✓
 - Tartarsous ✓
 - Bottersouse ✓
 - Enige soorte rys, pasta of aartappel ✓
 - Groente-coulis ✓
(Enige 2x 1) (2)
- 4.6
- Bewaar op gebreekte ys en behou temperatuur tussen -1⁰ C en 1⁰ C ✓
 - Hou vis klam ✓
 - Alle porsies moet in vogdigte verpakking voor berging toegedraai word ✓
 - Heel vis moet eers bewerk/skoongemaak word omdat die binnegoed baie vinnig sleg word ✓
 - Bewaar vis vir 1–2 dae ✓
(Enige 4 x 1) (4)

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

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 • Stasiekelners beheer 'n stasie van 20-36 plekke ✓
• Berei stasie voor ✓
• Groet die gaste ✓
• Neem gaste se bestellings ✓
• Bedien gaste en dek tafels af ✓
• Gee gaste se rekening en ontvang geld ✓
• Skoonmaak van stasie ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.1.2 Wet op Beroepsveiligheid en Gesondheid ✓ (1)
- 5.1.3 Die brander op die gueridontrollie was swak in stand gehou en is 'n potensiële gevaar ✓ (2)
- 5.1.4 • Die werkgewer sal aan kriminele oortreding skuldig wees ✓
• Die werkgewer kan vir soveel as R100 000 beboet word of twee jaar tronkstraf kry ✓
• Die hof sal die werknemer beveel om die regulasies van die Wet binne 'n sekere tydperk te gehoorsaam ✓
• Die onderneming kan sluit ✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.5 Die Wet op Basiese Diensvoorwaardes ✓
Dit reguleer werksure, vergoeding en verlof ✓ en in die scenario word daar genoem dat sy agt uur werk, R12 000 betaal word en op verlof is ✓ (3)
- 5.2 • Algemene Veiligheidsregulasie 1031 stipuleer persoonlike veiligheidstoerusting soos beskermende klere, veiligheidstekens en beskerming ten opsigte van sekere soorte werk ✓
• Dit verbied enige werknemers om onder die invloed van alkohol of medikasie in die werksplek te wees ✓
• Dit verskaf reëls op die vertoning van kennisgewings en tekens ✓
• Reguleer die toelating van persone by die werksplek ✓
• Reguleer noodhulp en noodtoerusting en -prosedures ✓
• Reguleer die gebruik en berging van vlambare vloeistowwe ✓ (Any 3 x 1) (3)
- 5.3 • Uitbreek van voedselvergiftiging en selfs dood ✓
• 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 ✓
• Skade aan die reputasie van die onderneming ✓

- Verlies aan inkomste ✓
 - Verlies aan werk van werknemers ✓
 - Sluit van die onderneming ✓
 - Mediese behandeling of hospitalisering van gaste en mediese eise ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

5.4	VOO KOLLEGES	UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE	
	<ul style="list-style-type: none"> • Bied NKR 4 aan wat gelykstaande aan graad 12 is ✓ • Bied sertifikate, diplomas en grade in tegnologie aan ✓ • Bied vak- en arbeids opvoeding en opleiding ✓ • Verskaf beide teorie en praktiese deel van kursus ✓ <p style="text-align: right;">(Enige 1 x 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bied kwalifikasies na graad 12 aan ✓ • Bied sertifikate en diplomas aan, geen grade nie ✓ • Bied akademiese en loopbaan georiënteerde studies aan ✓ • Verskaf teorie en prakties ✓ <p style="text-align: right;">(Enige 1 x 1)</p>	(4)

- 5.5 Toerisme, Gasvryheid en Sport Opvoedkunde Opleidingsowerheid
(Tourism, Hospitality and Sport Education Training Authority) (1)
[25]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Table d' hôte spyskaart ✓ (1)
- 6.1.2 A – Servet ✓
L – Bottermes ✓
M – Nagereglepel ✓
J – Soplepel ✓ (4)
- 6.1.3 Bordbediening ✓ (1)
- 6.1.4
 - Daar is beter porsiebeheer tydens bordbediening ✓
 - Minder vermorsing van voedsel ✓
 - Meer kreatiewe aanbieding van voedsel op bord ✓
 - Gespesialiseerde opleiding om voedsel vanaf 'n bedieningsbord te bedien, word nie vereis nie ✓

(Enige 3 x 1) (3)
- 6.1.5
 - Was messegoed in skoon, warm, seperige water ✓
 - Spoel af in skoon warm water ✓
 - Droog af of lugdroog ✓
 - Poleer met 'n skoon droë lap ✓
 - Indien watermerke op eetgerei is nadat dit gewas is, doop in baie warm water vir 'n paar minute en poleer met skoon, droë lap ✓
 - Gebruik 'n vadoek of diendoek om eetgerei te hanteer nadat dit gepoleer is om vingermerke te verhoed ✓

(Enige 4 x 1) (4)

- 6.2
- Groet gaste op 'n hartelike en vriendelike manier wanneer hulle by die restaurant aankom ✓
 - Kontroleer die besprekings nadat die gaste gegroet is, en help dan gaste met spesiale behoeftes ✓
 - Help gaste met hulle jasse en sakke ✓
 - Neem die gaste na hul tafel en maak seker dat hulle gerieflik sit ✓
 - Stel jousef aan die gaste voor ✓
 - Stel vas wie die gasheer is ✓
 - Bied die spyskaart en drankielys vanaf die linkerkant van die gas aan. ✓
 - Neem die drankbestelling ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.3
- Die interieurontwerp en dekor moet saamsmelt met die tema van die restaurant ✓
 - Die meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon, maar moet gemaklik en duursaam wees ✓
 - Die kleurskema moet 'n warm en verwelkomende atmosfeer skep ✓
 - Gebruik verskillende soorte beligting soos kerse, lae- en/of natuurlike beligting ✓
 - Kies musiek wat die restaurant se tema en voedsel beklemtoon ✓
 - Musiek moet nie oorverdowend wees nie; gaste moet mekaar kan hoor ✓
 - Kamertemperatuur moet gerieflik wees ✓
 - Verseker dat die lokaal goed geventileerd is ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4
- Plaas die klein bordjie op die tafel met die koekvurkie aan die regterkant daarvan ✓
 - Die koppie word op die piering met die oor na regs aan die bokant of regs van die klein bordjie geplaas ✓
 - Plaas die teelepel agter, langs die oor, met die handvatsel na regs geplaas ✓
 - Plaas die botterbakkie, suikerpotjie en versoeters in die middel van die tafel ✓
 - Plaas die servet óf op die klein bordjie óf trek dit deur die oor van die koppie ✓ (Enige 4 x 1) (4)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200