



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2015

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 14 bladsye.

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

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

1.2 EENWOORD-ITEMS

- 1.2.1 Sorbet ✓
- 1.2.2 Mise-en-place ✓
- 1.2.3 Kosjer ✓
- 1.2.4 Vasbind ✓
- 1.2.5 Fooitjie/gratifikasie ✓
- 1.2.6 Eerste-in-eerste-uit ✓
- 1.2.7 Boerewors ✓
- 1.2.8 Gueridondiens ✓
- 1.2.9 Dekplek ✓
- 1.2.10 Bedruip ✓ (10 x 1) (10)

1.3 PAS-ITEMS

- 1.3.1 D ✓
- 1.3.2 A ✓
- 1.3.3 B ✓
- 1.3.4 E ✓ (4 x 1) (4)

1.4 KEUSE-ITEMS

- 1.4.1 A ✓
- 1.4.2 B ✓
- 1.4.3 C ✓
- 1.4.4 E ✓
- 1.4.5 F ✓
- 1.4.6 G ✓ (6 x 1) (6)

1.5 PAS-ITEMS

- 1.5.1 C ✓
- 1.5.2 F ✓
- 1.5.3 E ✓
- 1.5.4 A ✓
- 1.5.5 B ✓ (5)

1.6 VERKIESING

- 1.6.1 Roomsampioen ✓ Tamatie en Basilie ✓ Gekerriede skorsie ✓ Aartappel en prei ✓ (Enige 3 x 1)
- 1.6.2 Gazpacho ✓ Mulligatawny ✓ Aartappel-en-mielie hartlike sop ✓ (Enige 2 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Escherichia coli / E-coli ✓ (1)
- 2.1.2
- Koors ✓
 - Braking ✓
 - Diarree ✓
 - Nierversaking ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.1.3
- Kos ✓
 - Vog ✓
 - Temperatuur ✓
 - Omgewing ✓
 - Tyd ✓
 - Suurstof ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.2
- Die onderneming moet voorsiening vir noodkragopwekkers maak. ✓
 - Die personeel moet kalm bly en aan aandag aan gaste gee. ✓
 - Behandel alle elektriese punte as aktief alhoewel daar 'n kragonderbreking is. ✓
 - Skakel alle elektriese toestelle af en verwyder van kragproppe. ✓
 - Slegs noodsaaklike toestelle moet van die noodkragopwekkers gebruik maak. ✓
 - Gebruik gas in die kombuis. ✓
 - Hou die yskas en vrieskas deur so veel as moontlik toe om die koue temperatuur te behou. ✓
 - Stel outomatiese-deur meganismes vry om toegang toe te laat. ✓
 - Hou tydelike beligting soos kerse en lampe gereed en beskikbaar. ✓
 - Wanneer normale kragtoevoer weer in herstel is moet die toestelle aangeskakel en gekontroleer word. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.3
- Alle personeellede moet saamwerk en by 'n sekere punt vergader om instruksies/opdragte te kry. ✓
 - Personeellede moet gaste op veilige ontruimingsroetes begelei. ✓
 - Beweeg die gaste na 'n veilige plek op dieselfde perseel of vervoer hulle na 'n plek waar dit veilig is. ✓
 - Wanneer gaste na 'n ander perseel vervoer word, moet 'n personeellid in elke voertuig wees om na die behoeftes van die gaste om te sien. ✓
 - Kalmeer die gaste. ✓
 - Bied hulle iets aan om te drink en sien toe dat hulle gemaklik is. ✓
 - Maak seker dat al die gaste veilig ontruim is deur die gastelys te vergelyk met die veilig ontruimde gaste. ✓
 - Verdeel die gaste in kleiner groepe en stel 'n personeellid aan om na elke groep om te sien. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.4 2.4.1
- Voorraadareas verteenwoordig 'n groot som geld in terme van voorraadwaarde. ✓
 - Voorraadareas word aan diefstal en nalatigheid blootgestel. ✓
 - Voorraadverlies weens diefstal of bederfbaarheid verteenwoordig albei verlies aan inkomste. ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 2.4.2
- Vloere moet maklik wees om skoon te maak. ✓
 - Vloere moenie glad wees nie. ✓
 - Vloere moet geen krake het nie. ✓
 - Daar moet genoeg stewige rakke wees. ✓
 - Rakke moet glad en maklik wees om skoon te maak.
 - Rakke moet maklik bereikbaar wees. ✓
 - Rakke moenie oorlaai wees nie. ✓
 - Vensters moet bestand teen voëls en vlieë wees. ✓
 - Mure moet glad wees en maklik wees om af te vee. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.4.3
- Die kombuis of afdeling wat die produk benodig. ✓
 - Rekwisisie-nommer. ✓
 - Hoeveelheid en eenheid van item benodig. ✓
 - Duidelike beskrywing van die item benodig. ✓
 - Eenheidsprys. ✓
 - Naam van die persoon wat die bestelling plaas. ✓
 - Datum van bestelling. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.5
- Giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels moet korrek gemerk word. ✓
 - Chemikalieë en skoonmaakmiddels moet apart en weg van voedsel gestoor word. ✓
 - Gegalvaniseerde houers moet nooit gebruik word om suur kos soos tamaties te stoor nie. ✓
 - Vars vrugte en groente moet deeglik afgespoel word voordat dit gebruik word. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.6
- Verhit klein hoeveelhede voedsel op 'n tyd. ✓
 - Roer voedsel gereeld om die verspreiding van hitte te verseker. ✓
 - Verhit voedsel so na aan bedieningstyd as moontlik. ✓
 - Moenie voedsel in 'n bain marie oorverhit nie want die temperatuur styg te stadig. ✓
 - Hitte moet die voedsel heeltemal penetreer. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING,
VOEDSELKOMMODITIETE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Pampoens – $\frac{1,2 \text{ kg}}{1 \text{ kg}} \times R26,99 \checkmark$
 $= R32,39 \checkmark$
- Eiers – $\frac{2}{12} \times R15,45 \checkmark\checkmark$
 $= R2,58 \checkmark$
- Meel – $\frac{180 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \times R32,00 \checkmark\checkmark$
 $= R5,76 \checkmark$
- Bakpoeier – $\frac{6 \text{ g}}{75 \text{ g}} \times R12,99 \checkmark\checkmark$
 $= R1,04 \checkmark$
- Suiker – $\frac{45 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \times R21,50 \checkmark$
 $= R0,97 \checkmark$
- Totale koste van bestanddele = R42,74 $\checkmark\checkmark$ (12)
- 3.1.2 R42,74 $\div 15 \checkmark$
 $= R2,85$ vir een koekie \checkmark
 (1 porsie = 3 koekies) = R2,85 $\times 3 \checkmark$
 $= R8,55$ Koste per porsie \checkmark (4)
- 3.1.3
- Arbeidskoste \checkmark
 - Voedselkoste \checkmark
 - Oorhoofse koste \checkmark (3)
- 3.2 3.2.1 (a) Gaarmaakmetode:
- Daar is geen verskeidenheid van gaarmaakmetodes nie \checkmark – Slegs klamhitte gaarmaakmetode was gebruik; \checkmark stoom was vir beide die wortels en die rys gebruik. \checkmark (Enige 2 x 1) (2)
- (b) Tekstuur van die kos:
- Beperkte verskeidenheid van teksture. \checkmark
 - Sop, kapokaartappels, en die vla het 'n gladde digtheid. \checkmark (Enige 1 x 1) (1)
- (c) Kleur van die kos:
- Kleurkombinasie nie verskeidenheid nie \checkmark – die spyskaart kort groen. \checkmark (Enige 1 x 1) (1)

- 3.2.2 Vervang julienne wortels – pampoen/skorsies of beet of enige geel/rooi groente. ✓
 Vervang aartappel met – spinasie, groenbone, ertjies of enige groen groente. ✓
 Vervang koolslaai met – beetslaai, griekse slaai, boontjieslaai. ✓
 (Enige DRIE geskikte antwoorde.) (3)
- 3.2.3 Die spyskaart is nie geskik nie ✓ – Jode eet nie vleis en suiwelprodukte saam in een maaltyd nie. ✓ Op die spyskaart is daar hoender, room van die sop, ✓ mayonnaise in die koolslaai ✓ en vlasous. ✓
 (Enige DRIE redes) (3)
- 3.2.4
- Tarentaal ✓
 - Kwartels ✓
 - Eend ✓
 - Gans ✓
 - Wilde kalkoen ✓
- (Enige 1 x 1) (1)
- 3.2.5 Wanneer groente aangekoop word moet die volgende oorweeg word:
- Moenie meer groente koop as wat benodig word nie, groente mag verlep en bederf voor dit gebruik word. ✓
 - Oorweeg die aankoopeenheid. Groente word los, in pakkies, per kop, per kassie of in 'n bondel gekoop. ✓
 - Oorweeg die prys. Weersomstandighede, aanvraag, en produksie mag die prys van groente beïnvloed. ✓
 - Maak seker dat daar genoegsame stoorspasie is. ✓
 - Koop groente in seisoen. ✓
 - Hou kwaliteit eienskappe soos gradering, voorkoms en tekstuur ingedagte. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 3.2.6
- Eet groente so veel as moontlik rou, om te verseker dat die voedingswaarde nie tydens die kookproses verlore gaan nie. ✓
 - Gebruik 'n skerp mes wanneer groente geskil, gesny of opgekap word om oksidasie en kneusing te voorkom. ✓
 - Groente moet voorberei word so na as moontlik aan bedieningstyd om oksidasie en die verlies van vitamien C te voorkom. ✓
 - Moenie groente in water week nie, vitamien B, C en minerale is water oplosbaar. ✓
 - Sny of kerf groente in gelyke groottes om gelyktydige kook te bevorder en om 'n aansienlike eindproduk te verseker. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.2.7 Béchamel ✓ (1)

- 3.2.8
- Room ✓
 - Joghurt ✓
 - Neutsplinters ✓
 - Crème fraîche ✓
 - Suurroom ✓
 - Stukkies spek ✓
 - Croutons ✓
 - Eetbare blomme ✓
 - Pietersielie ✓
 - Uiegras ✓
- (Enige 2 x 1) (2)

3.3 (a) Mogodu – is deeglik skoongemaakte pens wat gekook en geprut word totdat dit sag is. ✓

- (b) Morogo – is wilde spinasie. ✓
- (2 x 1) (2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Proteïne ✓ (1)
- 4.1.2 Skulpvis/Skaaldiere ✓ (1)
- 4.1.3
- Vis moet 'n ligte seereuk het of geen reuk nie. ✓
 - Oë moet helder/deursigtig, vol en nie ingesink wees nie. ✓
 - Die vlees moet bedek wees met die skulp en dit moet glad en vogtig wees. ✓
 - Vis moet glinsterend wees sonder donker kolle of kneusplekke. ✓ (4)
- 4.1.4
- Suurlemoenskyfies ✓
 - Tartarsous ✓
 - Bottersous ✓
 - Peri-peri sous ✓
 - Knoffelbotter ✓
 - Rys, pasta, aartappelskyfies of gebakte aartappel ✓
 - Suurlemoenbotter ✓
 - Groente-coulis ✓ (Enige 2 x 1) (2)

4.2	KRUIE	SPESERYE
	1. Gegeurde blare van nie-hout plante. ✓	1. Wortels, stingels, bas, blomme, vrugte of sade van hout of nie-hout plante. ✓
	2. Kan vars of droog wees. ✓	2. Word droog gebruik. ✓
	3. Kan heel, gemaal of opgekap gebruik word. ✓ (Enige 2 x 1)	3. Heel/gemaal aangekoop. ✓ (Enige 2 x 1) (4)

- 4.3 4.3.1 Sponskoek – Chemiese rysmiddel/bakpoeier ✓ (1)
- 4.3.2 Oliebolle – diepvetbraai. ✓ (1)
- 4.3.3
- Sponskoek moet lig wees met goeie volume. ✓
 - Moet 'n egalige tekstuur het met geen tonnels nie. ✓
 - Die kors moet glad wees, gerond met geen suikerspikkels nie. ✓
 - Die kleur moet mooi wees en bruinerig aan die buitekant. ✓
 - Dit moet 'n delikate geur het. ✓
 - Moet geen barste bo op het nie. ✓
 - Moet sag wees en nie te krummelrig nie. ✓
 - Moet nie pap en swaar wees nie. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.3.4 (i) Knie – Om glutien te ontwikkel. ✓
– Om die bestanddele eweredig te versprei. ✓ (2)
- (ii) Knie die deeg af – Om gasholtes uit te dryf en op 'n ander manier te versprei/om koolstofdioksied vry te stel en die groot gasholtes op te breek. ✓
– Om die glutien te laat ontspan vir 'n gladder tekstuur. ✓ (2)

- 4.4 4.4.1 Lardering ✓ (1)
- 4.4.2
- Om die geur te verbeter. ✓
 - Om te verhoed dat die hoender uitdroog/om dit te bevogtig. ✓ (2)
- 4.4.3
- Die vleis kook eweredig. ✓
 - 'n Ontbeende stuk is makliker om voor te sny. ✓
 - Die bene kan vir aftreksel gebruik word. ✓
 - Ontbeende vleis is uiters geskik om met 'n vulsel gestop te word. Sodoende word die vleis "gerek" om meer porsies te lewer. ✓
 - Interessante geregte kan uit goedkoper vleissnitte voorberei word. (Enige 3 x 1) (3)
- 4.4.4
- | CORNIESE ("CORNISH") HEN | BRAAIKUIKEN |
|-----------------------------------|---|
| Ouderdom: 5–6 weke. ✓ | Ouderdom: 9–12 weke. ✓ |
| Tekstuur: Baie sag en delikaat. ✓ | Tekstuur: Gladde tekstuur vel, sagte vleis. ✓ |
- (4)
- 4.5 4.5.1 Arborio rys ✓ (1)
- 4.5.2
- Bewaar droë rys teen kamertemperatuur. ✓
 - Bewaar in 'n koel, droë, donker plek. ✓
 - Bewaar in 'n lugdigte houer. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.5.3
- (i) Week om die korrels te versag en om die kookproses te bespoedig. ✓ (1)
- (ii) Gebruik 'n vurk om te meng om te verhoed dat die korrels beskadig word. ✓ (1)
- (iii) Om die rys te roer sal die korrels beskadig en dit 'n klewerige/ gomagtige tekstuur gee. ✓ (1)
- 4.6
- Sodra die aftreksel begin kook moet die temperatuur verlaag word na prut ✓
 - Skep die onsuierhede en vet gereeld af. ✓
 - Hou die watervlak bo die bene en voeg water by wanneer die aftreksel tot laer as dié vlak sak. ✓
 - Prut vir die aanbevole tyd en moet nooit toelaat dat die aftreksel kook nie. ✓
 - Moenie sout by aftreksel voeg nie. ✓ (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 Die suksesvolle kandidaat sal verantwoordelik wees vir:
- Voorbereiding van die stasie/openings mise-en-place. ✓
 - Groet van die gaste. ✓
 - Neem van gaste se bestellings. ✓
 - Bedien van gaste en skoonmaak van tafels. ✓
 - Aanbieding van rekeninge en ontvang betalings vir maaltye en drankies. ✓
 - Skoonmaak en verwydering van stasie/afsluitings mise-en-place. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

	UNIVERSITEITE		UNIVERSITEITE VAN TEGNOLOGIE
5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Fokus op akademiese studies. ✓ • Bied hoofsaaklik 'n graad aan. ✓ • Teoreties gebaseerd ✓ • Hoof prioriteit is navorsing. ✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2 x 1)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Bied diplomas en grade aan. ✓ • Kombineer teorie en prakties ✓ • Werksgeïntegreerde leer ✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2 x 1) (4)</p>

- 5.2 5.2.1
- Die sjef dra 'n skoon sjefsbaadjie. ✓
 - Hy dra 'n sjefhoed. ✓
 - Die sjef se baadjie het geen vermiste knope nie. ✓
 - Hy is nie goed geskeur nie. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 5.2.2 Deur:
- Die werkklas tussen almal te deel. ✓
 - Spanpogings te wys waar almal saam span en hul kant bring tydens die voorbereiding en diens. ✓
 - Verantwoordelik te wees; betyds by die werk te arriveer. ✓
 - Werk aan 'n algemene doel – kos te produseer van 'n hoë standaard. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 5.3 5.3.1 Die werkgewer is verantwoordelik vir:
- Saamstel van werkplekbeleide en -riglyne vir gesondheid en veiligheid. ✓
 - Instelling van 'n gesondheid- en veiligheidskomitee. ✓
 - Aanstelling van veiligheidsvertegenwoordigers en die hou van gereelde vergaderings van werkpleksveiligheidskomitee. ✓
 - Verseker dat alle stelsels en masjinerie veilig is. ✓
 - Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is. ✓
 - 'n Werkplek vry van risiko's handhaaf. ✓
 - Verseker voldoende opleiding en toesig van personeel. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 5.3.2 Die werker:
- Sal skuldig wees aan 'n kriminele oortreding. ✓
 - Sal vir soveel as R100 000 beboet word. ✓
 - Kan twee jaar tronkstraf kry. ✓
 - Onderneming kan toe gemaak word. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

5.4 Swak higiëne kan lei tot:

- Voedselvergiftiging en soms sterftes. ✓
- Kontaminasie en gaste kan kla. ✓
- Plae infestasië. ✓
- Voedselvermorsing veroorsaak deur voedselbederf. ✓
- Regsaksie kan geneem word deur gaste wat deur voedselvergiftiging geaffekteer word. ✓
- Ontsmettingskoonmaking. ✓
- Verlies van gaste. ✓
- Regskoste en boetes deur die gesondheidsowerhede as hulle jou vervolg vir die breek van die wet. ✓ (Enige geskikte antwoorde.) (Enige 3 x 1) (3)

5.5 Teelepels, ✓ Koekvurk, ✓ Suikerlepel, ✓ Bottermes, ✓ Koekskepper ✓

(Enige 3 x 1) (3)

[25]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Borddiens ✓ (1)
- 6.1.2
- Beter porsiekontrolle. ✓
 - Minder vermorsing. ✓
 - Die sjef kan meer kreatief wees. ✓
 - Gespesialiseerde opleiding in terme van voedselbediening van 'n opdienbord word nie vereis nie. ✓ (Enige 3 x 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. ✓
 - Die meubels moet gemaklik en duursaam wees. ✓
 - Gebruik verskillende soorte beligting bv. kerse, lae ligte of natuurlike lig. ✓
 - Kies musiek wat die restaurant se tema bevorder en die soort kos. ✓
 - Kies sagte klassieke musiek in 'n formele restaurant. ✓
 - Musiek moet nie oorweldigend wees nie. ✓
 - Kamertemperatuur moet gemaklik wees. ✓
 - 'n Goed geventileerde kamer is ook belangrik. ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 6.3
- Neem gaste se bestellings sodra hulle hul keuse gemaak het. ✓
 - Gee leiding aan gaste oor hulle keuses indien dit lyk of hulle leiding nodig het. ✓
 - Verduidelik disse en stel gaste in kennis oor spesiale disse. ✓
 - Neem bestellings van gaste van die regterkant van die gasheer af en werk antikloksgewys om die tafel en eindig by die gasheer. ✓
 - Herhaal die bestelling aan die gaste om seker te maak dat alles korrek is. ✓
 - Dra die bestelling oor na die kombuisboekie en plaas die bestelling by die kombuis. ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 6.4.1 Skoonmaak van die tafel. ✓ (1)
- 6.4.2
- Krummel af na die hoofgereg voor die nagereg. ✓
 - 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. ✓
 - Staar tussen twee gaste. ✓
 - Borsel halfpad van albei gaste op die bord deur gebruik te maak van 'n bord en 'n gevoude servet. ✓
 - Trek die handvatsels af van die nagereg eetgerei wat na jou wys van albei gaste. ✓
 - Gaan antikloksgewys op die manier voort, borsel, trek die eetgerei reg by die handvat en eindig by die gasheer. ✓ (Enige 5 x 1) (5)

- 6.5
- Verwyder al die gebruikte items van die tafel en herdek die tafels vir die volgende maaltyd. ✓
 - Stofsuig die vloer liggies skoon en politoer. ✓
 - Maak asbakkies in vuurbestaan blik skoon en plaas dit apart van ander opwasgoed. ✓
 - Maak alle koffiepote en melkbekers leeg en pak dit weg. ✓
 - Skraap alle voedselafval, sorteer en gooi alle ander vuilis weg voordat jy die items by die opwasarea los. ✓
 - Plaas alle breekware in netjiese hope, koppies bymekaar, messegoed gesorteer in die mandjie van die skottelgoedwasser. ✓
 - Vee alle bottels en ander houers wat vir tafelbenodighede gebruik was skoon en kontroleer of dit behoorlik toegemaak is. ✓
 - Skakel alle elektriese toebehore af. ✓
 - Neem die verbruikbare items na die kombuis, of bedek en stoor volgens vereistes. ✓
- (Enige relevante antwoorde.) (Enige 6 x 1) (6)
[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200