



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2013

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

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

- 1.1.1 B ✓
- 1.1.2 D ✓
- 1.1.3 C ✓
- 1.1.4 A ✓
- 1.1.5 B ✓
- 1.1.6 C ✓
- 1.1.7 D ✓
- 1.1.8 B ✓
- 1.1.9 A ✓
- 1.1.10 B ✓
- 1.1.11 A ✓
- 1.1.12 D ✓
- 1.1.13 C ✓
- 1.1.14 C ✓
- 1.1.15 D ✓

(15 x 1) (15)

1.2 PASITEMS

- 1.2.1 D ✓
- 1.2.2 C ✓
- 1.2.3 E ✓
- 1.2.4 B ✓
- 1.2.5 A ✓

(5)

1.3 PASITEMS

- 1.3.1 F ✓
- 1.3.2 D ✓
- 1.3.3 E ✓
- 1.3.4 G ✓
- 1.3.5 B ✓

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Bedieningsvadoek ✓
- 1.4.2 Poleer ✓
- 1.4.3 Afkrummeling ✓
- 1.4.4 Gemiddelde voorraad ✓
- 1.4.5 Laat intrek ✓

(5)

1.5 KEUSE ITEMS

- 1.5.1 Vries ✓
- 1.5.2 Roux ✓
- 1.5.3 Salsa ✓
- 1.5.4 Table d'hôte ✓
- 1.5.5 Rolmops ✓

(5)

1.6 ONTBREKENDE ITEMS

- 1.6.1 Fermentasie ✓
- 1.6.2 Mikro-organismes ✓
- 1.6.3 Potjiekos ✓
- 1.6.4 Kosjer ✓
- 1.6.5 Kruistelletjie ✓ (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Kontroleer die afleweringstrokie teenoor die aankoopsbestelvorm. ✓
 - Kontroleer dat die afleweringsnota korrek is en dat al die papierwerk in orde is. ✓
 - Kontroleer die hoeveelheid goedere, insluitende aantal, gewig en grootte. ✓
 - Kontroleer die gehalte van die goedere, insluitende die graad, voorkoms, temperatuur, toestand van verpakking en kleur. ✓
 - Kontroleer die raklewe en kyk na die vervaldatum. ✓
 - Kontroleer die produkspesifikasies, byvoorbeeld gevries, droog, pasta, puree, ens. ✓ (Enige 4) (4)
- 2.1.2
- Om verlies deur nalatigheid te voorkom. ✓
 - Om verlies te voorkom deur die gehalte en hoeveelheid van afgelewerde goedere na te gaan. ✓
 - Diefstal te voorkom. ✓
 - Verspreiding van voedselbederwende siektes te voorkom. ✓ (4)
- 2.1.3
- Die naam van die area of kombuis wat die produk nodig het. ✓
 - Aanvraagvorm-nommer. ✓
 - Die aantal en eenheid van die produkte wat benodig word. ✓
 - Duidelike beskrywing van die produkte. ✓
 - Eenheidsprys. ✓
 - Die naam en handtekening van die persoon wat die bestelling plaas. ✓
 - Datum van bestelling. ✓ (Enige 3) (3)
- 2.2 2.2.1 Voedselvergiftiging ✓ (1)
- 2.2.2 Salmonella ✓ (1)
- 2.2.3
- Diarree ✓
 - Braking ✓
 - Koors ✓
 - Hoofpyn ✓ (Enige 3) (3)
 -
- 2.3 2.3.1
- Hanteer kos behoorlik in steriele en skoon toestand. ✓
 - Maak altyd kos toe. ✓
 - Gebruik aparte borde en messe vir gekookte en ongekookte kosse. ✓
 - Gebruik verskillende gekleurde borde en toerusting vir verskillende kosse. ✓
 - Was jou hande dikwels, veral tussen die hantering van rou en gaar kosse. ✓

- Moenie kos langer as nodig in die gevaarlike temperatuursone tussen 5 °C en 63 °C hou nie. ✓
 - Kook kos vir ten minstens 30 sekondes teen 77 °C of hoër om bakterieë dood te maak. ✓
 - Gebruik chemikalieë wat bakterieë dood maak om skoon te maak. ✓ (Enige gepaste antwoord) (Enige 4) (4)
- 2.4 2.4.1
- As die brand klein is, gebruik die brandblusser, brandslang of sand om die vuur te blus. ✓
 - Indien dit 'n groot brand is, aktiveer die brandalarm. ✓
 - Ontbied die brandweer. ✓
 - Maak die deure en vensters toe en skakel al die elektrisiteit af. ✓
 - Ontruim die gebou of die gedeelte van die gebou waar die vuur is. ✓
 - Vergader by 'n vasgestelde ontmoetingplek sodat daar 'n telling van die teenwoordiges gedoen kan word. ✓ (Enige 4) (4)
- 2.4.2
- Maak seker dat ontvangsareas te alle tye beman is. ✓
 - Beperk toegang tot sekere areas deur deure gesluit te hou en toegang te beperk toe diegene wat sleutels, sleutelkaarte of kodes het vir kontrolepaneel. ✓
 - Versoek personeel om hul waardevolle items toe te sluit of dit liever tuis te laat. ✓
 - Maak seker dat daar goeie beligting in die parkeerareas is en monitor hierdie areas met geslotebaan-televisie, indien moontlik. ✓
 - Maak seker dat die besoekers te alle tye deur personeel vergesel word. ✓
 - Maak seker dat alle uitgange en nooduitgange toeganklik is en duidelik gemerk is. ✓
 - Stel riglyne op om in noodgeval te gebruik. Dit moet ontruimingsplanne, ontsnaproetes, vergadergebiede en moniteringsprosesse insluit om te verseker dat geen personeel vermis word nie. ✓ (Enige 3) (3)
- 2.5
- Straatverkopers ✓
 - Fotografe ✓
 - Bedelaars ✓
 - Blommeverkopers ✓ (Enige 3) (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANING, VOEDSEL-KOMMODITEITE

VRAAG 3

$$3.1 \quad 3.1.1 \quad \text{elk} \quad \frac{280 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \quad \times \text{ R11,99 } \checkmark$$

$$= \text{ R3,36 } \checkmark$$

$$\text{Margarien} \quad \frac{120 \text{ g}}{500 \text{ g}} \quad \times \text{ R18,50 } \checkmark$$

$$= \text{ R4,44 } \checkmark$$

$$\text{Suiker} \quad \frac{60 \text{ g}}{1\,000 \text{ g}} \quad \times \text{ R12,00 } \checkmark$$

$$= \text{ R0,72 } \checkmark$$

$$\text{Droë gis} \quad \frac{7 \text{ g}}{75 \text{ g}} \quad \times \text{ R4,50 } \checkmark$$

$$= \text{ R0,42 } \checkmark$$

$$\text{Broodmeel} \quad \frac{710 \text{ g}}{2\,500 \text{ g}} \quad \times \text{ R24,45 } \checkmark$$

$$= \text{ R6,94 } \checkmark$$

$$\text{Rosyntjies} \quad \frac{75 \text{ g}}{250 \text{ g}} \quad \times \text{ R16,95 } \checkmark$$

$$= \text{ R5,09 } \checkmark$$

$$\text{Totaal} = \text{ R20,97 } \checkmark$$

$$\text{Koste per broodjie} = \text{ R20,97 } \div 6 = \text{ R3,50 per broodjie } \checkmark \quad (14)$$

$$3.1.2 \quad \text{R3,50} \times \frac{60}{100} \checkmark$$

$$= \text{ R2,10} + \text{ R3,50}$$

$$\text{Verkoopprijs per broodjie} = \text{ R5,60 } \checkmark \quad (2)$$

- 3.1.3
- Water \checkmark
 - Elektrisiteit \checkmark
 - Telefoon \checkmark
 - Advertering \checkmark
 - Huur van toerusting \checkmark (Enige 3) (3)

3.1.4 Bak \checkmark (1)

- 3.1.5
- Dit moet lig voel in verhouding met sy grootte/moet 'n goeie volume hê. ✓
 - Dit moet hol klink wanneer dit aan die bokant geklop word. ✓
 - Die kors moet 'n goudbruin kleur het. ✓
 - Die tekstuur moet lig, sponserig en elasties wees. ✓
 - Die krummels moet fyn wees en gelyke lugborrels het. ✓
 - Dit moet 'n aangename, neutagtige smaak het. ✓
 - Dit moet bo-op gerond wees sonder growwe krake. ✓
 - Die kante en onderste kors moet glad wees sonder enige voue of krake. ✓ (Enige 4) (4)
- 3.2 3.2.1 Helder sop ✓ (1)
- 3.2.2
- Tartaarse sous ✓
 - Mayonnaise sous ✓
 - Aarbei-coulis ✓ (3)
- 3.2.3
- Buffel ✓
 - Koedoe ✓
 - Gemsbok ✓
 - Eland ✓
 - Springbok ✓
 - Blesbok ✓
 - Vlakvark ✓
 - Haas ✓
 - Volstruis ✓ (Enige gepaste antwoord) (Enige 4) (4)
- 3.2.4
- (i) Om oksidasie te voorkom en die verlies van Vitamien C. ✓ (1)
 - (ii) Om die verlies van water, oplosbare vitamieë (Vitamien B en Vitamien C) en mineraalstowwe te voorkom. ✓ (1)
 - (iii) Om kneusing te verhoed en ensimatiese verbruining op 'n gesnyde oppervlak wat tot 'n verlies in vitamien C lei. ✓ (1)
- 3.2.5
- Oorweeg die plek en die beskikbaarheid van toerusting. ✓
 - Die hoeveelheid tyd, toerusting en personeel wat benodig is om maaltye voor te berei. ✓
 - Gebruik kos wat in seisoen is omdat dit goedkoper is, maklik verkrygbaar en beter kwaliteit is. ✓
 - Kies kosse wat gaste ken en waarvan hulle hou. ✓
 - Hou by die gegewe begroting by elke maaltyd. ✓
 - Neem spesiale dieetkundige behoeftes soos vegetariërs, diabetes, geslag, geloof, ouderdom en sekere voorkeure in ag. ✓
 - Wissel die gaarmaakmetodes, tekstuur, kleur, vorm, geur en temperatuur af. ✓ (Enige geskikte antwoord) (Enige 5) (5)

VRAAG 4

- | WIT AFTREKSEL | BRUIN AFTREKSEL |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Wit aftreksel is lig van kleur en het 'n goeie volume ✓ • Die bene word eers af gekook (<i>blanchéd</i>) voordat dit gebruik word om dit gebruik word om aftreksel te maak ✓ | <ul style="list-style-type: none"> • Bruin aftreksel het 'n dieper, gekaramelliseerde kleur en geur met 'n goeie volume ✓ • Die bene en mirepoix word eers gerooster voordat dit gebruik word om aftreksel te maak ✓ |
- (4)
- 4.1 4.1.1
- 4.1.2 (i) Die aftreksel sal te gekonsentreerd of souterig is. ✓
(ii) Beet sal die kleur van die aftreksel bederf en dit kan die smaak van die aftreksel oorheers. ✓
(iii) Aartappel sal die aftreksel troebel maak. ✓ (3)
- 4.2.1 Ontbening ✓ (1)
- 4.2.2
- Die vleis sal eweredig kook. ✓
 - Die ontbeende snit is makliker om te sny. ✓
 - Die bene kan gebruik word vir aftreksel. ✓
 - Interessante disse kan gemaak word van minder duur snitte. ✓
 - Ontbeende vleis kan makliker gestop en gevul word wat die vleis laat strek en meer porsies verkry word. ✓ (Enige 4) (4)
- 4.2.3
- Die verpakking moet netjies, skoon en sonder skeurtjies wees. ✓
 - Geen vloeistof, water of ys moet in die verpakking sigbaar wees nie.
 - Gaan die verkoop-teen datum na. ✓
 - Stel vas dat dit nie sleg ruik nie. ✓
 - Stel vas of die vleis ferm is. ✓
 - Die vel moet wit en heel wees met 'n ligte blouerige skakering. ✓
 - Daar moet geen kneusmerke of donker kolle wees nie. ✓
 - Kyk of al die vere verwyder is. ✓
 - Die punt van die borsbeen moet sag en buigbaar wees. ✓
 - Gevriesde pluimvee moet styf gevries wees. ✓ (Enige 4) (4)
- 4.3 4.3.1 Breyani – is 'n Kaap-Maleise dis wat van gegeurde lam, vis, hoender of lensies gemaak word. ✓ (1)
- 4.3.2 Pilaf – is 'n rysdis waar rys verbruin word in olie met uie en dan gekook word in aftreksel en gegeurde vleis en vis en groente kan bygevoeg word. ✓ (1)
- 4.3.3 Soesji – is 'n Japanse rysdis waar rou of gekookte vis gerol is, of bedien word met rys en seegras. ✓ (1)

- 4.4 4.4.1 Om stysel te verwyder, dus word taatheid beperk. ✓ (1)
- 4.4.2 Om 'n donsige produk te verkry, want die byvoeging van rys by koue water gee 'n verdikte korrel. ✓ (1)
- 4.4.3 Om verfyning en beskadiging van ryskorrels te verhoed. Om ryskorrels apart te hou. ✓ (1)
- 4.5 4.5.1 Soutwater/wit/Ronde vis. ✓ (1)
- 4.5.2
- Oë moet helder, vol en nie versonke wees nie. ✓
 - Kiewe moet onbeskadig en helderrooi wees. ✓
 - Tekstuur moet ferm wees en terugspring wanneer dit met die vinger gedruk word. ✓
 - Vinne en skubbe moet klam en vol wees sonder oortollige uitdroging om die rante. ✓
 - Vel moet geen kneusmerke het nie. ✓
 - Vleissnitte moet klam en glinsterend wees sonder donker kolle. ✓ (Enige 5) (5)
- 4.5.3
- Bevrore vis moet teen -18 °C of kouer bewaar word. ✓
 - Dit kan vir drie maande gehou word as dit behoorlik toe en in klamwerende verpakking verpak is. ✓
 - Dit moet nooit gevries word nie. ✓ (3)

- 4.6
- | KRUIE | SPESERYE |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Hulle is gegeurde blare van nie-hout plante ✓ • Hul geure kom van die olies wat gestoor word in die blare, wat vrygestel word wanneer die blare gemaal of gekap word ✓ | <ul style="list-style-type: none"> • Hulle is die wortels, stingels, bas, blomme, vrugte, of sade van hout of nie-hout plante ✓ • Hulle word droog gebruik, of heel of gemaal en hulle het gewoonlik 'n sterker geur as kruie ✓ |
- (Enige 1) (2)

- 4.7
- Kruie moet gekap of met 'n skêr gesny word. ✓
 - Kruie moet nooit die smaak van die dis oorheers nie. ✓
 - Gebruik eerder vars as gedroogde kruie. ✓
 - Basilie moet gebreek word en growwe kruie soos roosmaryn en pietersielie moet fyn gekap gaan word. ✓
 - Maal kruie in 'n pestel-en-mortar as dit as geursel in vinaigrette of mayonnaise gebruik word. ✓
 - Elke krui het 'n spesifieke geur en smaak wat sekere kosse komplimenteer. ✓ (Enige 3) (3)

4.8

MOONTLIKE FOUT		MOONTLIKE OORSAAK
KOEK A	Koek sink in die middel in ✓	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel rysmiddel ✓ • Oonddeur was oopgemaak terwyl die koek in die oond was ✓ • Verkeerde oondtemperatuur – oond te warm ✓ • Koekmengsel was te pap ✓
KOEK B	Koek het gebarste bokors ✓	<ul style="list-style-type: none"> • Oondtemperatuur te hoog ✓ • Te veel mengsel vir die pan se grootte ✓ • Te veel smeer ✓

(Enige 1)

(4)
[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE, VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid ✓ (1)
- 5.1.2
- Die eienaar sal aan 'n kriminele oortreding skuldig wees. ✓
 - Hy/sy sal verantwoordelik wees vir 'n boete van nie R100 000 oorskry nie. ✓
 - Hy/ sy kan twee jaar tronkstraf kry. ✓
 - Die hof kan die eienaar aanbeveel om die wet binne 'n sekere tyd na te kom. ✓ (3)
- 5.1.3
- Die groei van ongewenste mikro-organismes op kos en werksoppervlakke. ✓
 - Uitbreek van voedselvergiftiging. ✓
 - Verlies aan produktiwiteit van werkers. ✓
 - Mediese behandeling of hospitalisering van gaste en meegaande mediese eise. ✓
 - Skade aan die reputasie van die onderneming. ✓
 - Verlies aan inkomste. ✓
 - Sluiting van die gasvryheidsonderneming. ✓
 - Verlies aan werkseleenthede vir werknemers. ✓
 - Boetes of tronkstraf. ✓
 - Mors van voedsel as gevolg van voedselbederwing. ✓ (Enige 4) (4)
- 5.1.4
- Persoonlike veiligheidstoerusting en -geriewe. ✓
 - Duidelike vertoning van veiligheids kennisgewings en -tekens. ✓
 - Noodhulp, noodtoerusting en -prosedures. ✓
 - Gebruik en bewaring van ontvlambare vloeistowwe soos industriële skoonmaakmiddels en kookgas. ✓
 - Werk in beknopte ruimtes en verhoogte posisies. ✓
 - Opstapeling van voorwerpe in stoorkamers om die veiligheid van werknemers te verseker. ✓
 - Veiligheidsregulasies vir boukonstruksierreine. ✓
 - Toelating van mense na werksareas soos die kombuis. ✓
 - Bedwelming, wat werkgewers verbied om bedwelvende stowwe aan werknemers te gee en werknemers om onder die invloed daarvan te werk. ✓ (Enige 5) (5)
- 5.1.5
- Die bekwaamheid van die personeel. ✓
 - Tafels wat die meeste deur gaste gebruik word. ✓
 - Fisiese aantreklikheid van die stasie. ✓
 - Afstand van die kombuis. ✓
 - Aantal gedekte plekke wat bedien moet word. ✓ (Enige 4) (4)

- 5.2
- Spyskaartbeplanning. ✓
 - Organiseer en hou toesig oor die voedselproduksie. ✓
 - Bestuur van kombuisbedrywighede. ✓
 - Kosteberekening en begroting van voedsel-items. ✓
 - Aanstel en afdank van personeel. ✓
 - Aankoop van nuwe toerusting. ✓
 - Beplanning van diensroosters. ✓
 - Aankoop van rou en ander voedsel-items. ✓ (Enige 5) (5)
- 5.3
- Om produktiwiteit te verseker. ✓
 - Om uitmuntende standaarde te verseker. ✓
 - Om die werking van 'n doeltreffende kombuis te verseker. ✓
 - Die werkslading word gedeel. ✓ (Enige 3) (3)
- [25]**

VRAAG 6

- 6.1
- Hulle uniforms is skoon en netjies. ✓
 - Hulle uniform pas goed en is in 'n goeie toestand. Geen vermiste knope nie. ✓
 - Rompe en baadjies is goed gestryk en daar is geen kolle nie. ✓
 - Skoene pas goed en dis gemaklik. ✓
 - Kelners dra nie juwele nie. ✓
 - Vingernaels is kort en skoon met geen donker naellak nie. ✓
 - Manlike kelner is skoon geskeer. ✓ (Enige 5) (5)
- 6.2
- Groet gaste op 'n hartlike en vriendelike wyse wanneer hulle by die restaurant aankom. ✓
 - Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is. ✓
 - Help gaste met spesiale behoeftes en help hulle met hulle jasse of sakke. ✓
 - Wys die gaste na hulle tafel en maak seker dat hulle gemaklik sit. ✓
 - Stel jouself aan die gaste voor. ✓
 - Stel vas of daar 'n gasheer is. ✓
 - Maak die servette oop as dit 'n prosedure is wat in die restaurant gevolg word. ✓
 - Deel spyskaarte vir die gaste uit en neem die bestelling vir drankies van die linkerkant af. ✓
 - Verduidelik die spyskaartkeuses en spesiale aanbiedings. ✓ (Enige 5) (5)

- 6.3 • Maak seker dat die sout-en peperstelletjies gevul is. ✓
 - Maak seker daar is genoeg voorraad van messegoed, breekgoed, glase en servette. ✓
 - Maak al die toerusting skoon en politoer dit voor dit op die tafel geplaas word. ✓
 - Verseker dat die bedieningstoerusting skoon en in 'n goeie toestand is. ✓
 - Skakel alle elektriese toerusting soos koffiemasjiene voor die tyd aan en maak seker dat toerusting soos die yskaste behoorlik werk. ✓
 - Maak seker dat die regte hoeveelheid tafels met die regte hoeveelheid dekplekke volgens die besprekings gedek is. ✓
 - Dek ekstra tafels vir gaste wat sonder besprekings sal arriveer. ✓
- (Enige 4) (4)

6.4

VOORDELE VAN BUFFETDIENS		NADELE VAN BUFFETDIENS	
6.4.1	Voedsel kan aantreklik op 'n buffettafel uitgelê word ✓	6.4.2	Buffettafel kan onnet word en borde moet hervul word ✓
	Beperkte hoeveelheid kelners word benodig omdat gaste hulself help ✓		Gaste ontvang minder persoonlike aandag ✓

(4)

- 6.5 • Die hele tafel moet op een tyd afgedek word nadat al die gaste klaar geëet het. ✓
 - Begin afdek by die persoon aan die regterkant van die gasheer en beweeg dan antikloksgewys. ✓
 - Probeer om tafels skoon te maak van en na die kombuis. ✓
 - Leer om so gou moontlik af te dek. ✓
 - Hanteer die eetgerei sag, maar ferm en moet nie die borde kap wanneer dit skoon gekrap en opgepak word nie. ✓
 - Maak die tafel op so 'n manier skoon dat die gaste nie gehaas voel nie. ✓
- (Enige 4) (4)

- 6.6 • Melkbeker ✓
 - Teepot ✓
 - Botterbak ✓
 - Koppies en pierings ✓
 - Teelepels ✓
 - Kleinbordjies ✓
 - Koekskepper ✓
 - Suikerpot ✓
- (Enige geskikte antwoord) (Enige 3) (3)
- [25]**

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200