



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2017

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis-en restaurantwerkzaamhede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(30)
AFDELING C:	Voeding- en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	(50)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer jou antwoorde korrek en volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.

4. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.

5. 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 regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

1.1.11 Voedsel wat geneig is om baie gou te verrot staan as ... bekend.

- A verbruikersgoedere
- B nie-bederfbare produkte
- C bederfbare produkte
- D nie-verbruikersgoedere

1.1.11 C

1.1.1 ... is 'n tamatie-en-uis mengsel wat gewoonlik met pap bedien word.

- A Mugodu
- B Bredie
- C Sheba
- D Chakalaka

1.1.2 'n Tradisionele bestanddeel wat in damme en moerasse groei en wat in bredies gebruik word is ...

- A borrie.
- B waterblommetjies.
- C mosbolletjies.
- D koljander.

1.1.3 Koste wat die huur van toerusting, die betaling van water en elektrisiteit insluit om 'n besigheid te bestuur, is ... -koste.

- A voedsel
- B oorhoofse
- C arbeid
- D hantering

1.1.4 Die ideale temperatuur vir die vries van voedsel is ...

- A -18 °C.
- B 0 °C.
- C 4 °C.
- D -1 °C.

1.1.5 Voorraadrotasie is gebaseer op hierdie beginsel:

- A Eerste in laaste uit
- B Laaste in eerste uit
- C Eerste uit laaste in
- D Eerste in eerste uit

1.1.6 'n Voorbeeld van skulpvis:

- A Mossels
- B Stokvis
- C Skelvis
- D Kingklip

1.1.7 Spesiaal-geteelde hoender wat 'n relatiewe groot bors in vergelyking met hul algehele grootte het:

- A Poussin
- B Vrylopende
- C Corniese
- D Kalkoen

1.1.8 Die sjef wat verantwoordelik is vir voorbereiding van koek en terte:

- A Sjef Potager
- B Sjef Poisonnier
- C Sjef Plangeur
- D Sjef Patissier

1.1.9 Die persoon wat verantwoordelik is vir die organisering van spesiale funksies in 'n hotel:

- A Maître d' hotel
- B Banketbestuurder
- C Voedsel- en drankbestuurder
- D Sjef de rang

1.1.10 Die finale rys van 'n gevormde gisproduk staan as ... bekend.

- A klop
- B vorming
- C rusperiode
- D afknie

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing in KOLOM B wat die beste by die term in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.2.6 H.

KOLOM A TERM	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Fermentasie	A Akkurate afmeting van bestanddele
1.2.2 Verroming	B Borsel die oppervlakte van 'n gebakte produk met eier of melk voordat dit bak om dit 'n glansvoorkoms te gee
1.2.3 Knie	C Die proses waar gis suiker na koolstofdiksied en alkohol omskakel
1.2.4 Verglans	D Klits suiker en smeer saam tot lig en romerig
1.2.5 Porsionering	E Die proses om gisdeeg te manipuleer om gluten te ontwikkel
	F Klop eier en suiker saam tot lig en romerig
	G Die finale rys van gevormde gisprodukte

(5 x 1) (5)

1.3 PAS-ITEMS

Kies die beskrywing in KOLOM B wat die beste by die bedieningstyl in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.3.7 H.

KOLOM A BEDIENINGSTYL		KOLOM B BESKRYWING	
1.3.1	Silwerdiens	A	Voedsel word aantreklik op aparte tafels voorgesit en gaste help hulself
1.3.2	Buffetdiens	B	Gaste staan in 'n ry om hul eie voedsel op 'n skinkbord te kollekteer
1.3.3	Bordbediening	C	Voedsel word op groot bedieningsborde geplaas en rondgestuur en gaste help hulself
1.3.4	Guéridondiens	D	Die kelner gebruik bedieningstoerusting om voedsel van die bedieningsbord na die gas se bord te plaas
1.3.5	Familiediens	E	Voedsel word voor die gaste op 'n beweegbare trollie voorberei
1.3.6	Kafeteriadiens	F	Gaste word deur 'n outomatiese verkoopmasjien bedien
		G	Kelners bedien die gaste en moet verseker dat die aanbieding van voedsel nie versteur word nie

(6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

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

- 1.4.1 'n Organisatoriese kaart in die vorm van 'n diagram wat die verhoudings en range van posisies wys
- 1.4.2 Die besmetting van rou voedsel, plante of diere in hul natuurlike omgewing
- 1.4.3 'n Mengsel van grofgekapte uie, seldery en wortels wat gebruik word om geur in aftreksel te verbeter
- 1.4.4 Klein blokkies brood wat gebak of tot bros gebraai word en gebruik word om sop te garneer
- 1.4.5 Akademiese instelling wat hoofsaaklik grade aanbied.
- 1.4.6 'n Dokument waar die items vanaf 'n stoorkamer opgeneem word voordat dit uitgereik word
- 1.4.7 Bakterieë wat voedselverwante siektes veroorsaak
- 1.4.8 Sny van groente soos kool in lang fyn repies
- 1.4.9 Voedselbedieningsapparaat soos lepel, mes en vurk
- 1.4.10 'n Spyskaart wat per bestelling voorberei word (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE-ITEMS

Kies VYF rolle en verantwoordelikhede van 'n uitvoerende sjef vanuit die lys hieronder en skryf SLEGS die letter wat ooreenstem met die korrekte antwoord in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Neem personeel in diens en ontslaan hulle
- B Berei souse voor
- C Verkry nuwe toerusting en apparaat
- D Bedien gaste in die afwesigheid van 'n kelner
- E Beplan spyskaarte
- F Organiseer en hou toesig oor voedselproduksie
- G Kosteberekening en begroting van voedselverskaffers (5 x 1) (5)

1.6 Kies TWEE sousvariasies vanuit die blok wat by die onderstaande moedersous pas.

A. Sous Vin blanc	C. Sous Mornay	E. Sous Robert
B. Bordelaise	D. Sous Suprême	F. Hollandaise-sous

1.6.1 Espagnole (2)

1.6.2 Velouté (2)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

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

Kruisbesmetting is 'n ernstige bedreiging tydens voedselvoorbereiding.

2.1.1 Verduidelik die term *kruisbesmetting*. (1)

2.1.2 Stel DRIE maniere voor om kruisbesmetting tydens voedselvoorbereiding te voorkom. (3)

2.1.3 Noem TWEE vreemde voorwerpe wat fisiese besmetting van kos kan veroorsaak. (2)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sarah het siek geword nadat sy geelrys met geblikte frikkadelle geëet het. Sy het van 'n hoofpyn gekla 12 uur nadat sy die maaltyd geëet het. Sy is onmiddellik na die hospitaal geneem.

2.2.1 Noem die moontlike kondisie wat Sarah mag het. (1)

2.2.2 Identifiseer die bakterieë wat hierdie kondisie in VRAAG 2.2.1 veroorsaak het. (1)

2.2.3 Beskryf DRIE faktore wat die groei van mikro-organismes beïnvloed. (6)

2.2.4 Noem DRIE ander simptome wat sigbaar kon wees voor sy na die hospitaal geneem is. (3)

2.3 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die Queens is 'n fynproewersrestaurant in Oos-Londen. Tydens die aandetediens het die restaurant 'n kragonderbreking gehad

2.3.1 Verduidelik kortliks hoe die bogenoemde onderneming die bogenoemde situasie moet hanteer. (Enige 4 x 1) (4)

2.3.2 Noem DRIE gesondheids- en veiligheidsvereistes vir die ontvang van voorraad by Queens-restaurant. (3)

2.4 Verduidelik die belangrikheid van streng kontrole van voorraadvlakke in 'n stoorkamer. (3)

2.5 Noem DRIE tipes inligting wat op 'n rekwisiesivorm ingevul moet word. (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

**AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSEL-KOMMODITEITE**

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p>SPYSKAART AANDETE *** Consommé Brunoise *** Geroosterde Hoenderborsies Geroosterde Aartappels Risotto Geroomde Spinasie Beetslaai Glaseerde Vichy-wortels *** Roomys met Karamelsous *** Tee / Koffie 05-11-2017</p>
--

- 3.1.1 Klassifiseer die sop wat in die bostaande spyskaart gebruik is. (1)
- 3.1.2 Noem TWEE ander hoofbestanddele wat gebruik is in die voorbereiding van die sop in die bostaande spyskaart. (2)
- 3.1.3 Evalueer die bostaande spyskaart met betrekking tot die geskiktheid vir Joodse gaste. (3)
- 3.1.4 Vervang die proteïene en rysdis in die bostaande spyskaart om Kaaps-Maleise gaste te pas. (2)
- 3.1.5 Stel TWEE geveerde wildsvleis voor wat gebruik kan word om die hoender in die bostaande spyskaart te vervang. (2)
- 3.1.6 Klassifiseer die groentes in die bostaande spyskaart volgens hulle eetbare dele. (4)
- 3.1.7 Bespreek die voorbereidingsmetode van die rysdis in die bostaande spyskaart. (4)
- 3.2 Bespreek kortliks VIER beginsels van spyskaartbeplanning. (4)
- 3.3 Stel VIER riglyne voor wat gevolg moet word om gereed te maak vir 'n teepartytjie. (4)

3.4 Lees die kosteberekeningblad hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Naam van dis: Kolwyntjies			
Lewer: 6 kolwyntjies			
1 kolwyntjie = porsie			
BESTANDDELE	EENHEID BENODIG	AANKOOP EENHEID	AANKOOPPRYS
Suiker	75 g	1 kg	R25,50
Margarien	50 g	500 g	R24,99
Eiers	2	Dosyn	R14,45
Meel	250 g	5 kg	R32,00
Vanieljegeursel	2 ml	50 ml	R12,50

- 3.4.1 Bereken die totale koste van die bestanddele. Toon ALLE berekeninge. (12)
- 3.4.2 Bereken die bestanddelekoste per porsie. Toon ALLE berekeninge. (2)
- [40]**

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.1.1 Identifiseer die produk in die bostaande foto. (1)
- 4.1.2 Gee TWEE rysmiddels wat in die produk hierbo gebruik is. (2)
- 4.1.3 Noem die mengmetode wat in die produk geïdentifiseer in VRAAG 4.1.1 gebruik is. (1)
- 4.1.4 Beskryf die kwaliteitseienskappe van die produk in VRAAG 4.1.1. (3)

4.2 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Identifiseer die tegniek wat in die foto hierbo gebruik is. (1)
- 4.2.2 Bespreek die voordele vir die gebruik van bogenoemde tegniek. (3)
- 4.2.3 Beveel die gaarmaakmetode aan wat geskik is vir die gaarmaak van die hoender in die foto hierbo. (1)
- 4.2.4 Die hoender hierbo word bedruip terwyl dit gerooster word. Verduidelik hoe hierdie tegniek by hoender toegepas word. (2)

- 4.3 Noem VIER faktore om te oorweeg wanneer pluimvee aangekoop word. (4)
- 4.4 Bestudeer die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

Jy het besluit om jasmynrys, brokkoli Au gratin en blokkies beetslaai voor te berei.

- 4.4.1 Noem die sous wat gebruik word om 'n Au gratin voor te berei. (1)
- 4.4.2 Stel die soort krui voor wat jy sal gebruik met die sous in VRAAG 4.4.1. (1)
- 4.4.3 Verduidelik hoe kruie bewaar moet word. (2)
- 4.4.4 Wys VIER faktore uit wat jy sal oorweeg wanneer rys aangekoop word. (4)
- 4.4.5 Verduidelik kortliks hoe jy brokkoli en beet sal voorberei om maksimum voedingstowwe te behou. (4)

4.5



- 4.5.1 Identifiseer die soorte vissnitte sigbaar in die foto hierbo. (1)
- 4.5.2 Klassifiseer die bostaande vis volgens sy vlees. (1)
- 4.5.3 Stel TWEE geskikte klamhittemetodes voor wat gebruik kan word om die vissnitte in die bostaande prent te kook. (2)
- 4.5.4 Stel TWEE bykosse voor wat met vis bedien kan word. (2)
- 4.6 Gee VIER riglyne vir die bewaring van vars vis. (4)

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

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

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die scenario en hieronder beantwoord die vrae wat volg.

Onako is 'n stasiekelner by Mocca-restaurant. Sy werk agt uur per dag en verdien R12 000 per maand. Sy is tans met siekverlof nadat sy gebrand het by 'n swak instandgehoude gasbrander van 'n gueridontrollie. Die onderneming word vir nalatigheid ondersoek.

- 5.1.1 Beskryf VIER take van 'n stasiekelner. (4)
- 5.1.2 Noem die wet wat deur die eienaars van Mocca-restaurant oortree is. (1)
- 5.1.3 Bespreek hoe die eienaars van Mocca-restaurant die wet geïdentifiseer in VRAAG 5.1.2, oortree het. (2)
- 5.1.4 Beveel DRIE boetes aan wat Mocca-restaurant in die gesig staar omdat hulle nie op die Wet genoem in VRAAG 5.1.2 ag geslaan het nie. (3)
- 5.1.5 Noem 'n ander Wet wat in die bostaande scenario geïdentifiseer kan word. Motiveer jou antwoord. (3)
- 5.2 Verduidelik DRIE algemene veiligheidsregulasies soos gestipuleer in die Algemene Veiligheidsregulasie 1031. (3)
- 5.3 Bespreek VIER nagevolge van swak higiëne by 'n onderneming. (4)
- 5.4 Vergelyk VOO-kolleges met Universiteite van Tegnologie met betrekking tot die programme wat aangebied word. Tabuleer jou antwoord soos volg

VOO-KOLLEGES	UNIVERSITEIT VAN TEGNOLOGIE
(2)	(2)

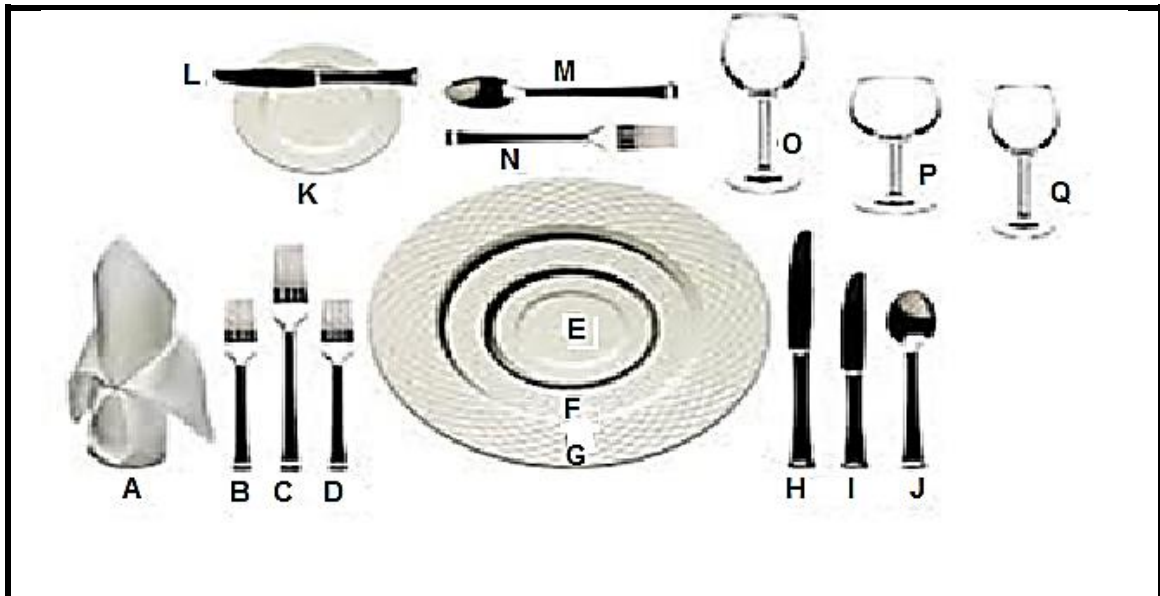
(4)

- 5.5 Skryf die afkorting THETA voluit. (1)

[25]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die dekplek hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die tipe spyskaart wat in die bostaande dekplek bedien gaan word. (1)
- 6.1.2 Noem die bedieningsapparaat gemerk van die dekplek **A**, **L**, **M** en **J**. (4)
- 6.1.3 Noem die tipe diens wat vir die bostaande dekplek geskik is. (1)
- 6.1.4 Gee DRIE voordele van die gebruik van die bostaande bedieningstyl. (3)
- 6.1.5 Bespreek hoe die messegoed in die dekplek skoongemaak moet word. (4)
- 6.2 Verduidelik kortliks die prosedure wat gevolg moet word wanneer gaste in 'n restaurant gegroet en geplaas word. (4)
- 6.3 Beskryf hoe 'n positiewe restaurantomgewing geskep moet word. (4)
- 6.4 Verduidelik hoe jy 'n dekplek vir 'n teepartytjie moet opstel. (4)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200