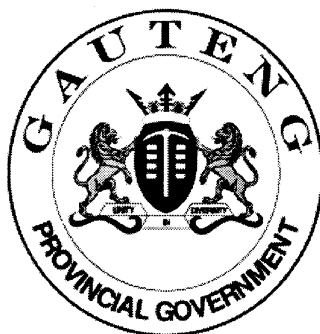


SENIORSERTIFIKAAT- EKSAMEN



FEBRUARIE / MAART

2007

GASVRYHEIDSTUDIE

SG

945-2/0 A

GASVRYHEIDSTUDIE SG



945 2 0A

SG

9 bladsye

X05



KOPIEREG VOORBEHOU
GOEDGEKEUR DEUR UMALUSI



**GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

GASVRYHEIDSTUDIE SG

TYD: 1½ uur

PUNTE: 100

INSTRUKSIES

- Hierdie vraestel bestaan uit drie afdelings.
- Al drie die afdelings moet beantwoord word.
- Lees die instruksies by elke vraag noukeurig.
- Beantwoord al die vrae in jou antwoordboek.

AFDELING A**VRAAG 1**1.1 Veelkeusevrae

Kies die korrekte antwoord uit die vier moontlike antwoorde wat verskaf word. Skryf vir elke vraag slegs die korrekte letter (A-D) langs die nommer in jou antwoordboek neer.

1.1.1 'n ... kors word gebruik wanneer die vulsel vir 'n tert reeds gaar is.

- A Rou
- B Halfgebakte
- C Blindgebakte
- D Liggebakte (1)

1.1.2 Profiteroles is klein poffers van ... tertdeeg.

- A choux-
- B broskors-
- C rofpof-
- D warmwater- (1)

1.1.3 ... is 'n nagereg gemaak van lae filodeeg en neute.

- A Éclairs
- B Appelstrudel
- C Vrugteskywe
- D Baklava (1)

1.1.4 Wiener Schnitzel is 'n klassieke ... vleisgereg.

- A lams-
- B vark-
- C kalfs-
- D bees- (1)

1.1.5 Wanneer brokkolie vir 30 sekondes in kookwater gedompel word, en daarna in koue water, staan dit bekend as die ... proses.

- A blansjeer-
- B stoom-
- C kook-
- D verfris- (1)

1.1.6 ... is 'n groentegereg met eivrug, murgpampoentjies, uie en tamaties in olyfolie gaargemaak.

- A Murgpampoentjie provençale
- B Tamatie concassé
- C Eivrug au gratin
- D Ratatouille

(1)

1.1.7 'n Wyn word beskryf as ... indien alkohol tydens die produksieproses by die wyn gevoeg word.

- A gefortifiseer
- B ekstra droog
- C semisoet
- D mediumdroog

(1)

1.1.8 Die korrekte temperatuur waarby vonkelwyn en sjampanje bedien word, is

- A 7°C.
- B 10°C.
- C 12°C.
- D 20°C.

(1)

1.1.9 Die aanbevole verouderingstydperk vir witwyne na die oes is

- A 2 maande.
- B 6 maande.
- C 18 maande.
- D 36 maande.

(1)

1.1.10 Watter een van die volgende beskryf produktiewe spanwerk die beste?

- A Werk om die bestuurder se doelwitte te bereik
- B Werk as 'n groep om 'n gemeenskaplike doel te bereik
- C Werk in pare om 'n konsensus-doel te bereik
- D Werk as 'n groep om individuele doelwitte te bereik

(1)

[10]

1.2 Afparingsitems

Pas die posbeskrywings in Kolom B (A-G) by die toepaslike postitel in Kolom A (1.2.1 tot 1.2.5). Skryf slegs die korrekte letter van die beskrywings langs die toepaslike nommer neer.

KOLOM A		KOLOM B	
	<u>Postitel</u>		<u>Posbeskrywing</u>
1.2.1	Chef de cuisine	A	Gegradeer as eerste, tweede en derde assistent volgens ondervinding en bekwaamheid. Onder toesig van chef de partie
1.2.2	Commis chef	B	Staan die restaurantbestuurder by. Verwelkom gaste en hou toesig oor kwaliteit van diens en voedsel in restaurant
1.2.3	Sommelier	C	Verantwoordelik vir doeltreffende organisasie, bedryf van en beheer oor 'n restaurant
1.2.4	Maître d'hôtel	D	Doen organisasie, beplanning en oorhoofse toesig oor kombuis en kombuisbrigade
1.2.5	Chef poissonier	E	Verantwoordelik vir die gaarmaak en aanbieding van vis- en seekosgeregte
		F	Hou toesig oor optimum toestand vir die berging van produkte om goeie kwaliteit te verseker
		G	'n Wynkenner wat gaste adviseer oor hul keuse van wyn

[5]

/15/

AFDELING B**VRAAG 2**2.1 Groente

- 2.1.1 Die suksesvolle gaarmaak van groente berus op die beginsels van beperkte blootstelling aan **water en lug (suurstof)**. Gee **VIER reëls** gebaseer op hierdie beginsels deur **DRIE reëls** vir beginsel (a) te gee en **EEN reël** vir beginsel (b). Nommer jou antwoorde (a) en (b).

Beginsel	Reëls gebaseer op beginsel
bv. Beperkte blootstelling aan hitte.	Maak groente net gaar/Moenie groente oorgaar maak nie.
(a) Beperkte blootstelling aan water	(3)
(b) Beperkte blootstelling aan lug (suurstof)	(1)

- 2.1.2 Beskryf die vorm van elk van die volgende groentesnitte en gee een gebruik vir elke snit. Skryf die tabel hieronder in jou antwoordboek oor en voltooi dit.

Groentesnit	Beskrywing	Gebruik
Macédoine		
Julienne		

(4)
[8]

2.2 Tertdeeg

Beskryf die bereiding van chouxdeeg in **VIER** stappe met die volgende bestanddele. Gee wenke om sukses te verseker op kritieke stadiums.

250 ml water
50 g botter
250 ml koekmeelblom
3-4 eiers

[8]

2.3 Bediening van wyn

Beskryf aan 'n wynkelner-in-opleiding watter prosedure om te volg by die bediening van 'n bottel Shiraz aan twee gaste by die Cherry-on-Top restaurant.

[9]

/25/

VRAAG 33.1 Resepanalise

<u>Gemarineerde Geroosterde Lam</u>
5 knoffelhuisies, geskil en gesny
50 g gekapte roosmaryn
Knippie growwe swartpeper
1 lamsboud, ongeveer 2.25 kg
50 ml suurlemoensap
75 ml olyfolie
25 ml sout
 Bedien met gebraaide of geroosterde groente.

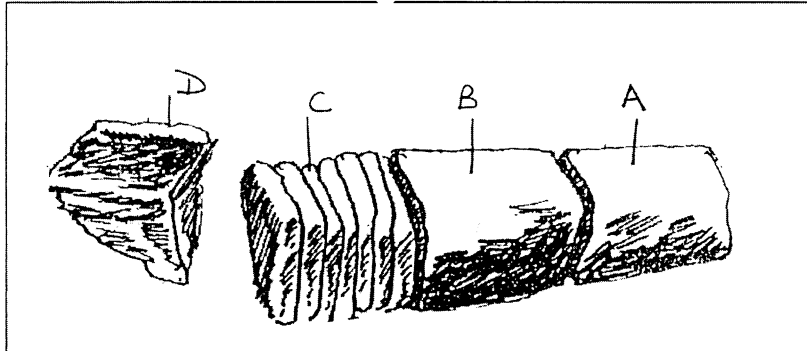
TASTE – Woolworths Festive Magazine: 2004

- 3.1.1 Identifiseer DRIE bestanddele wat vir die marinade gebruik word. (3)
- 3.1.2 Wat is die funksie van 'n marinade? (2)
- 3.1.3 Gee TWEE plaasvervangers vir suurlemoensap wat dieselfde funksie in die resep sal vervul. (2)
- 3.1.4 Beskryf die gewenste voorkoms en tekstuur wat oorweeg moet word wanneer die lamsboud aangekoop word. (5)
- 3.1.5 Gee TWEE voorbeelde van bykomstighede wat tradisioneel saam met lamsvleis bedien word. (2)
- 3.1.6 Bereken afsonderlik die koste van die volgende bestanddele vir hierdie resep. Bereken ook die algehele koste.
Let wel: 1000 g = 1 kilogram en 1 000 ml = 1 liter
- | | | | |
|-----|---------------------|---|-------------------|
| (a) | 75 g knoffel | @ | R40.00 per kg |
| (b) | 50 g roosmaryn | @ | R4.70 per 125 g |
| (c) | 2.25 kg lamsboud | @ | R39.00 per kg |
| (d) | 50 ml suurlemoensap | @ | R15.00 per 500 ml |
| (e) | 75 ml olyfolie | @ | R75.00 per liter |
| (f) | Totaal | | (6) |

[20]

3.2 Vleis

Bestudeer die illustrasie van beesfilet hieronder en beantwoord die vrae wat volg:



3.2.1 Watter deel word gebruik vir elk van die volgende? Skryf slegs die toepaslike letter neer.

- (a) Filetskywe
- (b) Tournedos
- (c) Chateaubriand (3)

3.2.2 Gee DRIE redes waarom vleis rypgemaak word. (3)

3.2.3 Wat is die aanbevole roostertyd vir elk van die volgende stadiums?

- (a) Liggaar (Saignant)
- (b) Mediumgaar (à point)
- (c) Goedgaar (Bien cuit) (3)

3.2.4 Beveel 'n geskikte tipe wyn aan om saam met beesfilet te bedien. (1)

[10]

/30/

AFDELING C**VRAAG 4**

- 4.1 Beantwoord die volgende vrae oor probleemsituasies in goedgeformuleerde sinne. Jou antwoorde moet jou begrip toon van wat uitnemende diens in die gasvryheidsbedryf behels. Gee **redes** vir jou antwoorde, waar toepaslik.
- 4.1.1 Die hoofdeegsjef is briesend oor die gevolglike skilferdeeg wat deur die junior chefs berei is. Gee vir hulle redes vir die volgende resultate:
- (a) Vet sypel uit die tertdeeg (4)
 (b) Die tertdeeg is hard en taai (3)
 (c) Die tertdeeg het gekrimp (2)
- 4.1.2 Verskaf moontlike oorsake wat tot aanhoudende konflik tussen die hoofdeegsjef en die junior sjefs in 'n kombuis kan lei en gee raad oor hoe die probleem opgelos en goeie werksverhouding geskep kan word. (7)
- 4.1.3 Jy is 'n wynkelner. Jy bring die verkeerde bottel wyn vir 'n klant omdat jy nie sy bestelling reg gehoor het nie. Beskryf die korrekte prosedure om te volg wanneer hierdie probleem hanteer word op 'n geskikte en effektiewe wyse. (4)
- [20]
- 4.2 Werkseleenthede
- 4.2.1 Onderskei tussen die rol van die opsiener in voedselbereiding in 'n kommersiële kombuis en die rol van die opsiener in voedselbediening in 'n restaurant. Tabuleer jou antwoord soos volg:

Opsiener in kommersiële kombuis (Voedselbereiding)	Opsiener in restaurant (Voedselbediening)
(a)	(a)
(b) (2)	(b) (2)

- 4.2.2 Natie is op die kortlys vir die pos van voedsel-en-drankbestuurder-in-opleiding by die Cherry-on-Top Restaurant en is genooi vir 'n onderhoud. Gee SES wenke oor wat hy kan doen om hom op die onderhoud voor te berei. (6)

[10]

/30/**GROOTTOTAAL: /100/**