



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

MODEL 2008

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye en 'n 1 bladsy-antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
3. Skryf netjies en leesbaar.
4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD.
5. Beantwoord AFDELINGS B, C en D in die ANTWOORDEBOEK verskaf.

AFDELING A**VRAAG 1**

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie moontlike opsies word as antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.13) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.21 'n Bevrore nagereg wat in 'n ronde vorm laat stol is, is 'n ...

- A mousse.
- B bombe glaceé.
- C parfait.
- D vacherin.

ANTWOORD:

A	B	C	D
---	--------------	---	---

1.1.1 'n Geografiese faktor wat teikenmarkte sal beïnvloed:

- A Ligging
- B Leefstyl
- C Voorkeure
- D Demografie

(1)

1.1.2 Kosher-maaltye word vir ... voorberei.

- A Moslems
- B Jode
- C Hindoes
- D Christene

(1)

1.1.3 Vonkelwyn/Grapetiser moet teen 'n temperatuur van ... bedien word.

- A 18 °C
- B 0 °C
- C 6 – 8 °C
- D 12 – 14 °C

(1)

- 1.1.4 Eierwitte wat tot die stywepuntstadium geklits word, word in ... gebruik.
- A meringues
 - B soufflés
 - C mousse
 - D crêpes
- (1)
- 1.1.5 'n Tipe dieet wat SLEGS groente en eiers insluit:
- A Pesco-vegetariërs
 - B Ovevegetariërs
 - C Laktovegetariërs
 - D Ovo-laktovegetariërs
- (1)
- 1.1.6 Vleis wat nie gerolmerk kan word nie:
- A Beesvleis
 - B Lamsvleis
 - C Skaapvleis
 - D Varkvleis
- (1)
- 1.1.7 'n Deeg wat gebruik word om bouchées te maak, word ... -deeg genoem.
- A broskors
 - B skilfer
 - C fillo
 - D choux
- (1)
- 1.1.8 'n ... wys die wynlys en bied raad in 'n luukserestaurant aan.
- A Tafelkelner
 - B Kassier
 - C Sommelier
 - D Maitre d'hotel
- (1)
- 1.1.9 Konfoorskottels is toerusting wat deur ... verhit word.
- A elektrisiteit
 - B vlambare jel
 - C gas
 - D paraffien
- (1)
- 1.1.10 Die toerusting wat gebruik word om kos warm te hou, terwyl daar bedien word, is 'n ...
- A gueridon-trollie.
 - B opdientrollie.
 - C bain-marie.
 - D voorsnyeenheid.
- (1)

- 1.1.11 'n Styl waar kos vanaf die linkerkant, van 'n opdienskottel na die gas se bord, oorgeplaas word:
- A Silwer-bediening
 - B Franse bediening
 - C Bordbediening
 - D Russiese bediening
- (1)
- 1.1.12 Voedsel wat maklik deur salmonella-bakterieë besmet word:
- A Appels en piesangs
 - B Kaaspoffertjies en kaasstrooitjies
 - C Eiervla en omelette
 - D Gebraaide aartappels en kapokaartappels
- (2)
- 1.1.13 'n Bemerkingsplan beskryf ...
- A kliënte, sakebedrywigheede en personeelvereistes.
 - B kliënte, mededingers en uitgawes.
 - C kliënte, voorraadbeheer en winste.
 - D kliënte, mededingers en bekendstellingsveldtogte.
- (2)

1.2 PASITEMS

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Dauphine-aartappels	A	'n delikate, langwerpige tipe soetgebak wat met choudeeg gemaak word en gebak word tot dit bros en hol aan die binnekant is
1.2.2	Eclairs	B	papierdun deeg wat gebruik word om 'spring rolls' te maak
1.2.3	Profiteroles	C	'n piramide wat met karamelsuiker bymekaar gehou word
1.2.4	Beignets	D	'n gebakte amandelbedekte choudeegring wat gehalveer word en met praliengegeurde botter gevul word
1.2.5	Croquembouche	E	klein, ronde choudeegrolletjies wat met 'n soet of souterige vulsel gevul word
		F	vierkante of repies choudeeg wat gediepbraai word
		G	gemaak deur choudeeg met kapokaartappels te meng
		H	delikate deeg met 'n amandelvulsel

(5 x 1) (5)
Blaai om asseblief

1.3 PASITEMS

Kies 'n rede uit KOLOM B om by 'n deegmislukking in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A	KOLOM B
1.3.1 Vet sypel tydens die bakproses uit	A oorhantering
1.3.2 Eindproduk is hard	B vet was te warm
1.3.3 Nie vlokkig nie	C oond was te koud
1.3.4 Deeg rys ongelyk	D nie genoeg gebak nie
1.3.5 Gekrimp	E oneweredige verspreiding van vet
	F oond nie vooraf verhit nie
	G te veel gerek
	H eiers nie goed geklits nie

(5 x 1)

(5)

1.4 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.6) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.4.1 'n Persoon wat sy/haar eie besigheid of onderneming besit, staan as 'n ... bekend.
- 1.4.2 'n Lid van die personeel wat uitstekende interpersoonlike vaardighede het en wat goed versorg is, toon 'n ... houding.
- 1.4.3 'n Stelsel waar verkope op 'n rekenaar aangeteken en vasgelê word, word 'n ... genoem.
- 1.4.4 'n Gedetailleerde pryslys wat aan 'n kliënt vir 'n huweliksonthaal gegee word, word 'n ... genoem.
- 1.4.5 Die vorm wat voltooi word wanneer 'n personeellid voorraad uit die stoorkamer benodig, word 'n ... genoem.
- 1.4.6 Diarree, koors, vomering en dehidrasie is die gevolg wanneer 'n persoon ... het.

(6)

1.5 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.9) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.5.1 'n Plek wat vir een persoon by 'n tafel gedek word
- 1.5.2 Die prosedure wat gevolg word nadat alles vir die hoofgereg afgedek is, en voordat die nagereg in 'n restaurant bedien word
- 1.5.3 'n Skinkbord wat deur 'n tafelkelner gebruik word om glase of drankies na die gas aan te dra
- 1.5.4 Advertering van 'n produk deur potensiële kliënte te bel
- 1.5.5 'n Toutjie, lyn of sakdoek wat tydens eerstehulp baie styf om 'n ledemaat gedraai is
- 1.5.6 Om die ledemaat te ondersteun en dit reguit te hou wanneer eerstehulp toegepas word
- 1.5.7 'n Japanese spesialiteitsgereg wat gekookte rys, gegeur met soet rys-asyn en seewier, gebruik
- 1.5.8 Om 'n kors vir 'n pastei te bak om sy vorm te behou voordat dit met die gewenste vulsel gevul word
- 1.5.9 'n Ander term vir 'n *deurlopende inventariskaart* (9)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 2**

2.1 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Linda se ouers het besluit om 'n klein besigheid vanaf hulle huis te begin. Hulle wil vetkoek verkoop. Aan die begin het hulle nie veel van 'n wins gemaak nie en hulle het dus besluit om hulle planne te hersien. Linda se ouers het 'n sakeplan opgestel om die sukses van die tuisnywerheid te verseker. Die plan het die koste van die bestanddele, die personeel en die wins wat gemaak sal word, ingesluit.

2.1.1 Ontwerp 'n advertensie om hulle besigheid te bevorder. (6)

2.1.2 Evalueer die sakeplan wat deur Linda se ouers opgestel is. Motiveer jou antwoord. (6)

2.2 Noem SES aspekte wat 'n kelner in ag moet neem met betrekking tot professionele gedrag wanneer met gaste gewerk word. (6)

2.3 'n Gas by 'n hotel val per ongeluk en breek haar been. Gee 'n oorsig van VIER prosedures wat jy sal volg voordat die ambulans aankom. (4)

2.4 'n Sjef in die kombuis het sy hand gesny. Verduidelik die behandeling wat jy in so 'n situasie sou gee. (3)

2.5 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die daaropvolgende vrae.

Janet was 'n werknemer by die Eat on the Run-restaurant. Sy was 'n goed geboude persoon, wat baie aktief en lief vir pret was. Sy het siek geword en het besluit om na die plaaslike kliniek te gaan om uit te vind of iets verkeerd was. Die suster aan diens het met haar toestemming 'n bloedtoets gedoen en uitgevind dat sy MIV-positief was. Janet was geskok aangesien sy nie geweet het hoe sy die siekte opgedoen het nie. Die suster het haar na 'n ondersteuningsgroep verwys.

2.5.1 Waarvoor staan die afkorting *MIV*? (2)

2.5.2 Bepaal DRIE simptome wat Janet kon ondervind het voor die ontdekking van haar status. (3)

2.5.3 Noem VIER wyses waarop Janet die siekte kon opgedoen het. (4)

2.5.4 Verduidelik die belangrikheid van 'n ondersteuningsgroep vir mense wat aan MIV ly. (3)

2.5.5 Noem DRIE voorkomende maatreëls wat Janet moet tref om te voorkom dat die virus in haar werksomgewing versprei. (3)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 Noem VIER stappe wat gevolg moet word wanneer op die internet gekoop word. (4)
- 3.2 Voorraadbeheer met gebruik van die voorraadbakstelsel ('bin card system') sluit baie belangrike inligting in. Noem VIER sulke belangrike tipes inligting. (4)
- 3.3 Verduidelik die volgende terme:
- 3.3.1 Nieverbruikbare goedere
- 3.3.2 Surplus
- 3.3.3 Bates (3)
- 3.4 Die volgende inligting in verband met 'n dineefunksie vir 100 gaste is beskikbaar (spyskaart teen 'n vasgestelde prys):
- Totale verkoopsprys van die spyskaart R9 000
 - Voedselkoste van die spyskaart is R3 500
 - Bokoste R1 600
- 3.4.1 Bereken die koste van die spyskaart per persoon. (2)
- 3.4.2 Bereken die netto wins. (3)
- 3.5 Stel 'n spyskaart op vir 'n driegangmaaltyd wat plaaslike Suid-Afrikaanse produkte gebruik. Begin met sop as 'n voorgereg en morogo en 'n poetoe-/krummelpapvorm as bykosse by die hoofereg. Skryf die spyskaart netjies en in die korrekte formaat neer. (9)
- 3.6 Stel 'n voedselsoort voor wat geskik is vir mense wat aan elk van die siektes wat in die tabel hieronder genoem word, ly. Gee 'n rede vir jou antwoord.

Trek die tabel in jou ANTWOORDEBOEK oor en voltooi dit.

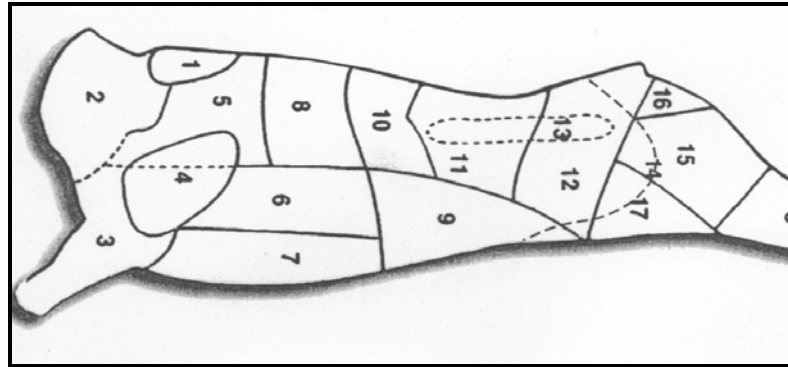
SIEKTE	GESKIKTE VOEDSEL-SOORT (EEN)	REDE
Hartsiektes		
Diabetes		
MIV		

- 3.7 'n Skemerkeelkparty gaan vir 'n groep afgevaardigdes gehou word en jy is gevra om met die geleentheid te help. (6)
- 3.7.1 Stel VIER geskikte versnaperinge/peuselhappies voor wat by 'n skemerkeelkfunksie bedien kan word. (4)
- 3.7.2 Skryf die riglyne om 'n buffetlokaal te rangskik en -tafels te dek neer. (5)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die illustrasie van die beeskarkas hieronder en beantwoord die daaropvolgende vrae.



[Bron: *Focus*, bladsy 133]

- 4.1.1 Identifiseer die snitte wat 1, 3, 4 en 8 in die skets gemerk is. (4)
- 4.1.2 Stel geskikte gaarmaakmetodes vir elkeen van die bogenoemde vleissnitte voor. (4)
- 4.1.3 Vergelyk *larding* en *barding*. (4)
- 4.2 Noem VIER tipes proteïenvoedsel wat in 'n vegetariese dieet ingesluit moet wees. (4)
- 4.3 Voorspel die resultate van chouseeg indien die volgende VERKEERDE prosedures toegepas word:
- 4.3.1 Mengsel was warm toe die eiers bygevoeg is
- 4.3.2 Smeer en water te veel gekook
- 4.3.3 Nie genoeg baktyd nie
- 4.3.4 Temperatuur is nie verlaag naby die einde van die bakproses nie (4)
- 4.4 Verduidelik die voorkomende maatreëls wat jy sal toepas om te verseker dat 'n pynappelvorm suksesvol is. (3)
- 4.5 Beantwoord die volgende vrae oor deeg.
- 4.5.1 Watter tipe deeg is die geskikste vir appelstrudel? (1)
- 4.5.2 Identifiseer die DRIE bestanddele wat gebruik word in die deeg in VRAAG 4.5.1 genoem. (3)
- 4.5.3 Noem DRIE belangrike reëls om in gedagte te hou wanneer die deeg in VRAAG 4.5.1 aangemaak word. (3)

- 4.6 Gee redes waarom die volgende riglyne tydens die berging van tertkorse gevolg moet word:
- 4.6.1 Berg tertkorse wat met 'n hoë persentasie room afgewerk/gevul word in die yskas.
 - 4.6.2 Alle tertkorse moet versigtig hanteer en geberg word.
 - 4.6.3 Berg tertkorse in 'n lugdigte houer. (3)
- 4.7 Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die daaropvolgende vrae.
- EIERVLA (CRÈME ANGLAISE)
- | | |
|--------|-----------------|
| 500 ml | melk |
| 2 | eiers |
| 250 ml | suiker |
| | 'n knippie sout |
| 3 ml | vanielje-essens |
- Verduidelik stap vir stap hoe jy die vla hierbo sal voorberei. (5)
- 4.8 Verduidelik TWEE prosedures wat jy sal volg wanneer 'n Beierse roompoeding voorberei word. (2)
- [40]**
- TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 Jonas is vir die ontvangs en beheer van voorraad verantwoordelik.
- 5.1.1 Noem die TWEE vorms wat Jonas moet vergelyk wanneer voorraad ontvang word. (2)
- 5.1.2 Gee 'n oorsig van SES stappe wat Jonas moet volg wanneer voorraad ontvang word. (6)
- 5.2 Sommige gaste word met gebraaide beesvleis bedien terwyl ander met gebraaide hoender bedien word.
- 5.2.1 Beveel 'n wyn vir elk van die bogenoemde disse aan. (2)
- 5.2.2 Belangrike inligting verskyn op die etiket van 'n wynbottel. Noem VYF sulke tipes inligting. (5)
- 5.3 Beantwoord die volgende vrae oor drankwette.
- 5.3.1 Watter Wet beheer die verkoop van drank in Suid-Afrika? (1)
- 5.3.2 Verduidelik die hoofdoel van die Wet in VRAAG 5.3.1. (2)
- 5.4 Noem VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer borde en glase deur 'n kelner in 'n restaurant afgedek word. (4)
- 5.5 Bestel van voedsel in 'n restaurant.
- 5.5.1 Die triplikaatbestelstelsel word gebruik om bestellings in 'n restaurant te neem. Aan wie moet die kopieë van die bestelling versprei word? (3)
- 5.5.2 Noem enige VIER tipes inligting wat die kelner op die bestelvorm moet aanteken. (4)
- 5.6 Aan die einde van die ete moet die kelner die afsluitings-mise-en-place doen. Verduidelik die prosedure wat tydens hierdie proses gevolg moet word. (5)
- 5.7 'n Afrika- of etniese tema is baie populêr. Verduidelik hoe jy hierdie tema vir 'n formele aandete sou skep. (6)

TOTAAL AFDELING D: 40**GROOTTOTAAL: 200**

ANTWOORDBLAD – GASVRYHEIDSTUDIES GRAAD 12

EKSAMENNOMMER:

AFDELING A: VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Maak 'n kruisie (X) oor die letter van jou keuse.

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

(15)

1.2 PASITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5)

1.4 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER.

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	

(6)

1.5 EENWOORDITEMS

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	
1.5.6	
1.5.7	
1.5.8	
1.5.9	

(9)

TOTAAL AFDELING A: 40