

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HOTELHOUDING EN SPYSENIERING SG

OCTOBER / NOVEMBER 2005
OKTOBER / NOVEMBER 2005

TYD: 3 uur

PUNTE: 200

INSTRUKSIES:

- Die eksamenvraestel bestaan uit DRIE afdelings.
 - Die vrae van afdelings A, B en C is VERPLIGTEND.
 - Lees die instruksies van elke vraag deeglik.
 - Maak die antwoordblad op bladsy 17 van die eksamenvraestel los en gebruik dit om **Afdeling A** te beantwoord.
 - Beantwoord al die ander vrae in die antwoordboek.
-
-

AFDELING A
OBJEKTIEWE VRAE

- Al die kortvrae van Afdeling A moet op die aangehegte antwoordblad op bladsy 17 beantwoord word.
- Maak asseblief die antwoordblad **los** voordat jy begin om Afdeling A te beantwoord.
- Skryf jou **eksamennommer** op die antwoordblad in die voorsiene ruimtes.
- Plaas die antwoordblad aan die **binnekant van die voorblad** van jou antwoordboek en **kram** dit vas sodra jy Afdeling A klaar beantwoord het.

VRAAG 1

1.1 Meervoudige keusevrae

Kies die korrekte antwoord uit die vier moontlike antwoorde (A-D) vir Vraag 1.1.1 – 1.1.21. Trek 'n duidelike kruis (X) oor die korrekte letter teenoor die vraagnommer op die voorsiene antwoordblad.

VOORBEELD:

Russiese tee kan beskryf word as _____ .

- A. moutagtige gegeurde tee met suurlemoen
- B. tee met 'n klein maat bygevoegde vodka
- C. sterk, warm tee, bedien met suurlemoen
- D. tee sonder melk

ANTWOORD:

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

1.1.1 Ansjovis is 'n bestanddeel van _____ slaai.

- A. Niçoise
- B. Waldorf
- C. Florida
- D. Griekse

(1)

1.1.2 'n Mengsel wat bestaan uit eivrug, murgpampoentjies, uie, tamaties en rooi peper, staan bekend as _____ .

- A. lasagne
- B. ratatouille
- C. petit pois
- D. paella

(1)

1.1.3 'n Meringue-basis gevul met vars vrugte en geklopte room, is 'n _____ .

- A. sorbet
 - B. mousse
 - C. parfait
 - D. pavlova
- (1)

1.1.4 Verdickers gemaak met gelyke hoeveelhede eiergeel en room word gebruik in souse, roomsop en wit bredies.

- A. Beurre manié
 - B. Liaison
 - C. Roux
 - D. Glace de viande
- (1)

1.1.5 Volgens die _____ bedieningsstyl word die voorsnywerk en porsionering voor die gaste gedoen.

- A. Franse
 - B. Engelse
 - C. Silwer
 - D. Russiese
- (1)

1.1.6 In _____ slaai, word lemoen- en pomelosegmente op ? blaarslaaibed bedien.

- A. Florida
 - B. Japanese
 - C. Waldorf
 - D. Niçoise
- (1)

1.1.7 Ronde, netjies gesnyde filet van ? beesvleissnit, gebraai of gerooster.

- A. Tournedos
 - B. Chateaubriand
 - C. Entrecôte skyf
 - D. Porterhouse
- (1)

1.1.8 Om bruin vleisaftreksel voor te berei _____.

- A. verbruin die bene en groente in ? warm oond
 - B. verbruin die groente en bene in ? medium oond
 - C. blansjeer die groente en voeg by die bene
 - D. blansjeer die bene en voeg by die groente en water
- (1)

1.1.9 Die metode waar aartappelskyfies half gaargemaak word in olie.

- A. Blansjering
- B. Roerbraai
- C. Posjeer
- D. Prut

(1)

1.1.10 Pommes _____ word gemaak met ? duchesse-mengsel en word gespuit in nessie vorms.

- A. dauphine
- B. marquise
- C. amandines
- D. gaufrettes

(1)

1.1.11 Die ensiem wat in rou pynappel voorkom, wat keer dat gelatien stol, is _____ .

- A. bromelien
- B. papaïen
- C. fisien
- D. rennien

(1)

1.1.12 Voedsel word bedien _____ in die Russiese bedienstyl.

- A. van die guéridon trollie
- B. van die linkerkant van 'n gas
- C. op 'n groot bord van 'n buffettafel
- D. van die regterkant van 'n gas

(1)

1.1.13 Minstens _____% van die wyn in 'n bottel moet uit die kultivar in die vermelde (genoemde) oesjaar wees.

- A. 50
- B. 75
- C. 60
- D. 70

(1)

1.1.14 Die sjef in beheer van die voedselvoorbereiding in die kombuis.

- A. Chef rôtiisseur
- B. Chef entremetier
- C. Chef de ruit
- D. Chef de Cuisine

(1)

1.1.15 Blinis en suurroom word tradisioneel bedien met kaviaar en _____ .

- A. vodka
 - B. whisky
 - C. rum
 - D. rietsnaps
- (1)

1.1.16 Een van die volgende verskyn nie op ? sjerriebottel nie:

- A. Wynmengsel
 - B. Oesjaar
 - C. Vintage
 - D. "Flor"
- (1)

1.1.17 'n Droë vonkelwyn.

- A. Demi-sec
 - B. Brut
 - C. Sec
 - D. Doux
- (1)

1.1.18 Die funksie van die vloeistof in die voorbereiding van brood.

- A. Kontroleer die fermentasieproses
 - B. Help met die vorming van gluten
 - C. Het 'n verstewigende effek op die gluten
 - D. Verbeter die hou vermoë van brood
- (2)

1.1.19 Hors d'oeuvres a'la Grecque:

- A. Vars, saggekookte groente in court-bouillon van water, olyfolie, bouquet garni en tamaties
 - B. Vars saggekookte groente in ? marinade van olyfolie en suurlemoensap
 - C. Vars, saggekookte groente in court-bouillon van water, suurlemoensap en tamatiepuree
 - D. Vars, saggekookte groente in ? marinade van olyfolie, bouquet garni en tamaties
- (2)

1.1.20 **Mise en place** verwys na _____ .

- A. kombuisorganisasie volgens die partie-stelsel
 - B. voorbereiding in die restaurant
 - C. sortering van groente in 'n kombuis
 - D. voorbereiding van sop, eiers en styselgeregte
- (2)

1.1.21 Om skifting van mayonnaise te voorkom word _____ bygevoeg.

- A. al die olie gelyktydig
- B. olie druppel vir druppel
- C. koue olie druppel vir druppel
- D. al die koue olie gelyktydig

(2)
[25]

VRAAG 1.2

Pas die **bestanddeel in brood** in **Kolom B** met die verwante **funksie** in **Kolom A**. Skryf slegs die korrekte letter (A – G) langs die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

KOLOM A FUNKSIES		KOLOM B BESTANDELE	
1.2.1	Verbeter smaak en bewaar kwaliteit van brood.	A.	Suiker
1.2.2	Bevorder die bruin kleur	B.	Sout
1.2.3	Het ? verstewigende effek op gluten	C.	Smeer
1.2.4	Help brood om vorm te behou	D.	Gis
1.2.5	Dra by tot smaak en kleur	E.	Meel
		F.	Eiers
		G.	Melk

(5)

VRAAG 1.3

Uit die onderstaande lys identifiseer die stellings vir elk van die volgende:

1.3.1 DRIE stellings wat in verband staan met Binnenshuisse Spyseniëring:

- A. Bestuur besluit oor die spyskaart.
- B. Die plek is oopgestel aan die publiek.
- C. Die voedsel word deur die maatskappy gesubsidieer.
- D. Pryse word deur die Bestuur gekontroleer.
- E. Spyseniërs word op 'n jaarlikse basis gekontrakteer.

(3)

1.3.2 TWEE stellings wat in verband staan met Klubspyseniëring:

- A. Voedsel en drank word aangebied aan kliënte teen 'n hoë tempo.
- B. 'n Sjef word deur klublede gehuur om maaltye voor te berei.
- C. Die sjef is verantwoordelik vir die opstel van die spyskaart.
- D. Die koste van maaltye word in klubfooie ingesluit.

(2)

VRAAG 1.4

Identifiseer VIER korrekte afleiers vir elk van die volgende stellings. Skryf alleen die letters van jou keuse onder die vraagnommer neer.

1.4.1 Stellings in verband met vleis:

- A. Geel bindweefsel word saggemaak deur marinade.
- B. Marinade versag vleis.
- C. Varkvleis behoort rypgemaak te word.
- D. Kommersiële versagters kan gebruik word op maalvleis.
- E. Ontbeende vleis benodig groot ruimte in 'n vrieskas.
- F. Dit is die maklikste om vleis in die yskas te ontdooi.
- G. Gedurende die rypmaking van vleis word die spierproteïene afgebreek.

(4)

1.4.2 Stellings in verband met bier:

- A. "Stout" is donkerkleurig met 'n volronde geur en smaak.
- B. "Ales" word gebrou van gis wat op die bodem fermenteer.
- C. Bier word met 'n kop van ± 2.5 cm bedien.
- D. Bestanddele van bier is mout, hops, suiker en molasse.
- E. Die alkoholinhoud van bier wissel van 3,5% – 10%, afhangende van die tipe bier.
- F. Gebottelde bier verseker 'n konstante geur, smaak en karakter.

(4)

1.4.3 Stellings in verband met "City Lodges":

- A. Slegs ses kamers is beskikbaar.
- B. Tarief is gebaseer op B en B.
- C. Die gaste geniet luukse akkommodasie.
- D. City Lodges is relatief goedkoper.
- E. Geen restaurante is in City Lodges beskikbaar nie.
- F. Gaste kan nie ? hoë graad van privaatheid geniet nie.

(4)

VRAAG 1.5

1.5 Uit die onderstaande lys identifiseer die DRIE stadiums (in korrekte volgorde) wat gelatien deurgaan wanneer dit gebruik word.

Dispergering, jellatinisering, jellering, hidrering,
stolling, garnering, dekorering, ontvorming

(3)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B
KULINÊRE STUDIES

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Noem DRIE eienskappe van 'n À la Carte-spyskaart. (3)
- 2.1.2 Verduidelik waarom bordbediening vir 'n À la Carte-spyskaart gebruik word. (3)
- 2.2 Bestudeer die hors d'oeuvres wat in die onderstaande spyskaart gegee word en beantwoord die vrae wat volg.

A la Carte-spyskaart

Warm Tamatietert met Mosterdslaai (Rocket)

Forel met Melba-roosterbrood

Camembert-Pakkies op Mosterdslaaibed (Rocketbed) met Aarbeid Coulis

Ligte Geposjeerde Oesters met Sjampanje Sabayon en Rooikaviaar

- 2.2.1 Noem TWEE kriteria wat jy ingedagte sal hou wanneer oesters aangekoop word. (2)
- 2.2.2 Oesters mag ook bedien word as koue hors d'oeuvres. Verduidelik hoe jy dit sal bedien. (2)
- 2.2.3 Verduidelik wat word bedoel met **melba-roosterbrood**. (1)
- 2.2.4 Verduidelik die term **Coulis**. (3)

- 2.3 2.3.1 Verduidelik die VYF stappe wat jy in ag sal neem wanneer skilferkorsdeeg gemaak word. (5)
- 2.3.2 Verduidelik die verskille tussen die voorbereiding van skilferkorsdeeg en blaardeeg. (4)
- 2.3.3 Verduidelik waarom deeg so min as moontlik hanteer word. (2)
- 2.4 2.4.1 Verduidelik die prosedure wat gevolg word wanneer deeg **blindgebak** word. (2)
- 2.4.2 Gee TWEE redes waarom ? broskorsdeeg blindgebak word. (2)
- 2.5 Noem ? bestanddeel wat as 'n neutraliseerder optree wanneer koeksoda gebruik word in **vinnige brode**. (1)

[30]

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Noem DRIE bestanddele in chaud-froid. (3)
- 3.1.2 Gee ? rede waarom chaud-froid gebruik word. (1)
- 3.2 Noem DRIE mayonnaise variasies en gee EEN gereg waar elke variasie gebruik kan word. Tabuleer jou antwoorde soos volg:

VARIASIES	GEREG
(3)	(3)

(6)

- 3.3 3.3.1 Noem 'n slaai waarin vars groenbone gebruik word. (1)
- 3.3.2 Noem TWEE gange op 'n spyskaart waar die slaai van Vraag 3.3.1 bedien word. (2)

3.4 Bestudeer die Lemoen Bavarois-resep en beantwoord die volgende vrae.

LEMOEN BAVARIOS	
250 ml	melk
25 ml	suiker
3	eiergele
12,5 ml	gelatien
15 ml	koue water
200 g	geblikte pynappel
150 ml	room
3	eierwitte
1.	Berei 'n eiervla voor met die eerste drie bestanddele.
2.	Hidreer die gelatien en voeg die louwarm eiervla by.
3.	Voeg die geblikte pynappel by die mengsel.
4.	Klop die room.
5.	Vou die geklopte room en styfgeklopte eie witte in die mengsel.
6.	Giet die mengsel in 'n vorm en laat dit stol in die koelkas.

- 3.4.1 Wat verstaan jy onder die term **hidreer** (stap 2) in die bostaande resep? (1)
- 3.4.2 Verduidelik waarom gehidreerde gelatien nie by warm eiervla gevoeg kan word nie. (2)
- 3.4.3 Verduidelik waarom **geblikte** pynappel direk by eiervla gevoeg kan word. (3)
- 3.4.4 Verduidelik waarom 'n gelatienmengsel nie gevries behoort te word (stap 6) in die bostaande resep, wanneer jy haastig is nie. (1)
- 3.5 Bespreek hoe 'n **Coupe Jacques** voorberei word. (4)
- 3.6 Verduidelik hoe die volgende feite die stolling van ? gelatienvorm sal beïnvloed.
- 3.6.1 'n Baie hoë suurkonsentrasie (2)
- 3.6.2 'n Matige hoeveelheid suiker (2)
- 3.6.3 Te veel suiker (2)

[30]

VRAAG 4

4.1 Voltooi die onderstaande tabel met betrekking tot elk van die volgende:

- 4.1.1 ? Vleissnit wat geskik is om te gebruik in die voorbereiding van elk van die gelyste geregte in die tabel. (4)
- 4.1.2 Die gaarmaakmetode(s) wat gebruik word vir die geregte. (6)

GEREG	4.1.1 VLEISSNIT	4.1.2 GAARMAAKMETODE(S)
(a) Beef Stroganoff	(1)	(2)
(b) Beef Wellington	(1)	(2)
(c) Skaapvleis Schnitzel	(1)	(1)
(d) T-beenskyf	(1)	(1)

- 4.1.3 Verduidelik waarom kruisskyf “**AAA**” in blou gerolmerk word. (1)
- 4.1.4 Gradering van vleis in Suid-Afrika word gebaseer op sekere faktore. Noem TWEE faktore. (2)
- 4.1.5 Verduidelik waarom behoort vleis nie ontvries te word by kamertemperatuur, in warm water of die son nie. (2)

4.2 Dranke

Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.2.1 Die etiket op die wynbottel gee bruikbare inligting oor die wyn. Identifiseer die inligting wat ge-etiket is **A**, **B** en **C**. (3)
- 4.2.2 Identifiseer die kleur van die bogenoemde wyn. (1)
- 4.2.3 Noem die bedieningstemperatuur van die wyn. (1)

4.3 Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die vraag wat volg.



Verduidelik hoe jy die bostaande situasie sal hanteer. (2)

4.4 Noem VIER stappe wat gevolg moet word met die oopmaak van 'n bottel vonkelwyn. (4)

4.5 Noem die land van oorsprong vir elk van die volgende:

4.5.1 Goulash

4.5.2 Sachertorte

4.5.3 Koekstruif

4.5.4 Smörgasbord

(4)
[30]

TOTAAL VIR AFDELING B: [90]

AFDELING C
HOTELORGANISASIE

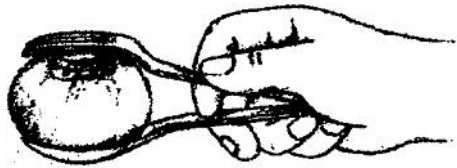
VRAAG 5

- 5.1 Noem VIER tipes dienste wat deur gastehuse aangebied word. (4)
- 5.2 Bestudeer die onderstaande advertensie en beantwoord die vrae wat volg.

	<p>Suid-Afrika se beste Seekosrestaurant</p> <p>KAAPSTAD SE VISMARK RESTAURANT-SUSHI-VISMARK</p>
<p>FRANCHISE GELEENTHEID</p>	
<p>Franchise / Beleggers nodig vir Westgate en Bloemfontein Operasionele vennote met R1 m nodig</p> <ul style="list-style-type: none">• Bemarking en Operasionele ondersteuning word voorsien• Volle opleiding word voorsien• Fantastiese wins op belegging• Aanvangskoste ± R2,8 m <p>Skakel Douw by 083 4555 444</p> <p><i>Sunday Times, 18 April 2004</i></p>	

- 5.2.1 Verduidelik hoe ? franchise operasioneel ontwikkel. (4)
- 5.2.2 Identifiseer TWEE aansporings wat voorsien word in die advertensie wat die franchise-eienaar sal bevoordeel. (2)

5.3 Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.3.1 Identifiseer die bedieningstyl waarin die bostaande prosedure toegepas word. (1)
- 5.3.2 Noem DRIE riglyne wat ? sjef in ag moet neem met betrekking tot die posisie van voedsel in die bediening genoem in Vraag 5.3.1. (3)
- 5.3.3 Waarom beskou jy ? **bordbedieningstyl** as ekonomies? (2)
- 5.3.4 Verduidelik waarom sjefs bordbedieningstyl in eksklusiewe restaurante verkies. (1)
- 5.4 5.4.1 Verduidelik wat verstaan word onder **guéridon-diens**. (2)
- 5.4.2 Noem die tipe spyskaart wat geskik is vir die gebruik op die guéridon-diens. (1)
- 5.5 5.5.1 Noem die onderafdelings van die departemente wat die volgende aspekte hanteer: (3)
- (a) Personeelsake
 - (b) Spesiale funksies
 - (c) Besprekings
- 5.5.2 Noem die personeel wat direk met die gaste en staf skakel. (1)
- 5.5.3 Noem 'n eienskap van die personeel in 'n klein hotel. (1)
- 5.5.4 Vergelyk die bestuur van mediumgroot hotelle met dié van klein hotelle. (2)
- 5.5.5 Noem die aantal kamers vir 'n mediumgrootte hotel. (1)
- 5.6 Noem die TWEE faktore wat normaalweg die organisasie van 'n hotel beïnvloed. (2)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 Noem VYF pligte van die chef de cuisine. (5)
- 6.2 Noem VYF pligte van kamerbediendes. (5)
- 6.3 Verduidelik hoe die **alles ingeslote-tarief** in hotelle werk. (5)

- 6.4 Noem VIER verantwoordelikhede van die instandhoudingspersoneel. (4)
- 6.5 As gevolg van toenemende dade van terreur regoor die wêreld moet personeel streng veiligheidsmaatreëls toegepas om die veiligheid van gaste te verseker. Bespreek die nodige veiligheidsmaatreëls wat in plek moet wees. (6)
- 6.6 Bespreek die VYF stappe wat gevolg moet word wanneer ? reisigerstjek ontvang word. (5)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [60]

TOTAAL: 200

ANSWER SHEET / ANTWOORDBLAD

N.B. Please **staple** this page to the inside of the front cover of your answer book on completion.

L.W. **Kram** asseblief hierdie bladsy voor in jou antwoordboek **vas** wanneer jy dit voltooi het.

Examination number:

--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--

Eksamennommer:

1.1					1.2		1.4.3	
1.1.1	A	B	C	D	1.2.1			
1.1.2	A	B	C	D	1.2.2			
1.1.3	A	B	C	D	1.2.3			
1.1.4	A	B	C	D	1.2.4			(4)
1.1.5	A	B	C	D	1.2.5		(5)	
1.1.6	A	B	C	D			1.5	
1.1.7	A	B	C	D	1.3.1			
1.1.8	A	B	C	D				
1.1.9	A	B	C	D				(3)
1.1.10	A	B	C	D			(3)	
1.1.11	A	B	C	D				
1.1.12	A	B	C	D	1.3.2			
1.1.13	A	B	C	D				
1.1.14	A	B	C	D			(2)	
1.1.15	A	B	C	D				
1.1.16	A	B	C	D	1.4.1			
1.1.17	A	B	C	D				
1.1.18	A	B	C	D				(2)
1.1.19	A	B	C	D				(2)
1.1.20	A	B	C	D				(2)
1.1.21	A	B	C	D				(2)
								(25)
					1.4.2			
							(4)	

[50]