

**GAUTENG DEPARTMENT OF EDUCATION
SENIOR CERTIFICATE EXAMINATION**

HOTELKEEPING AND CATERING SG

SECTION A

ANSWER SHEET / ANTWOORDBLAD

NB Please place this page inside the front cover of your answer book on completion.
L.W. Plaas asseblief hierdie bladsy voor in jou antwoordboek nadat jy dit voltooi het.

EXAMINATION NUMBER/
EKSAMENNOMMER

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

SECTION/AFDELING A

QUESTION/VRAAG 1.1					QUESTION/VRAAG 1.3						
1.1.1	A	B	C	D	1.3.1	D					
1.1.2	A	B	C	D	1.3.2	B					
1.1.3	A	B	C	D	1.3.3	A					
1.1.4	A	B	C	D	1.3.4	F					
1.1.5	A	B	C	D	1.3.5	E					
1.1.6	A	B	C	D	(5)						
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	QUESTION/VRAAG 1.4						
1.1.12	A	B	C	D	1.4.1	A	B	C	D	E	(3)
1.1.13	A	B	C	D	1.4.2	A	B	C	D	E	(3)
1.1.14	A	B	C	D	1.4.3	A	B	C	D		(2)
1.1.15	A	B	C	D	1.4.4	A	B	C	D		(2)
1.1.16	A	B	C	D	(10)						
1.1.17	A	B	C	D							
1.1.18	A	B	C	D							
1.1.19	A	B	C	D							
1.1.20	A	B	C	D	QUESTION/VRAAG 1.5						
(20)					1.5.1	D b					
QUESTION/VRAAG 1.2					1.5.2	A e					
1.2.1	Chaufroid				1.5.3	B d					
1.2.2	Clouté onion				1.5.4	E c					
1.2.3	Beurre manie				1.5.5	C a					
1.2.4	Demi glace				(10)						
1.2.5	Mornay										
(5)					[50]						

SECTION B**QUESTION 2
HOSPITALITY INDUSTRY**

2.1							
2.1.1	In-house catering or institutional catering	(1)	V/H P.12				
2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> * Management of the business or factory hire their own chef and kitchen staff. * They decide what should be on the menu. * They control meal prices. * Buying is done by the company. * The company may subsidise the food. * Food can be included in the workers' package deal. 	(6)	ESMA P.8 H/S				
2.2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">CLUB</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">WELFARE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Club provides light meals to its members. * Catering will also be done on request for special events. * Club belongs to club members. * Members and chef determine menu. * Club has its own unique constitution that prescribes method of payment. * Club assumes the financial responsibilities. Any (2) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Provide food to people who have a social need which is normally determined by authorities. * Main objective is to provide service to these people on a non-profit basis. * Welfare Caterers service old-age homes, hospitals, prisons etc. </td> </tr> </tbody> </table>	CLUB	WELFARE	<ul style="list-style-type: none"> * Club provides light meals to its members. * Catering will also be done on request for special events. * Club belongs to club members. * Members and chef determine menu. * Club has its own unique constitution that prescribes method of payment. * Club assumes the financial responsibilities. Any (2) 	<ul style="list-style-type: none"> * Provide food to people who have a social need which is normally determined by authorities. * Main objective is to provide service to these people on a non-profit basis. * Welfare Caterers service old-age homes, hospitals, prisons etc. 	(3)	(5)
CLUB	WELFARE						
<ul style="list-style-type: none"> * Club provides light meals to its members. * Catering will also be done on request for special events. * Club belongs to club members. * Members and chef determine menu. * Club has its own unique constitution that prescribes method of payment. * Club assumes the financial responsibilities. Any (2) 	<ul style="list-style-type: none"> * Provide food to people who have a social need which is normally determined by authorities. * Main objective is to provide service to these people on a non-profit basis. * Welfare Caterers service old-age homes, hospitals, prisons etc. 						
2.3	An <u>agreement</u> concluded between the <u>travel agent</u> , the <u>prospective tourist</u> and the <u>establishments providing the services</u> , e.g. hotels, bus services.	(4)	V/H P.8				
2.4	<ul style="list-style-type: none"> * Accommodation * Meals * Transport * Certain sight-seeing tours 	(4)	V/H P.7				
2.5	<ul style="list-style-type: none"> * Creates job opportunities * Contributes to a country's infrastructure by creating better roads and water and electricity supplies * Tourism makes a big contribution to the upliftment of communities 		V/H P.5				

	<ul style="list-style-type: none"> * Earns valuable foreign currency for the country * Promotes mutual understanding and goodwill * Provides valuable funds for the maintenance and responsible utilisation of South Africa's natural resources * Prosperity extends to urban and rural areas. Any 	(5)	
		(25)	

QUESTION 3
RESTAURANT ORGANISATION

3.1			V/H P.29						
3.1.1	Guéridon service	(1)	ESMA P.5 R/O						
3.1.2	Next to the table in the presence of the guest	(1)	V/H P.29 & 30						
3.1.3	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">ADVANTAGES</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">DISADVANTAGES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Personal service * Ideal for à la carte </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Expensive to run * Skilled staff should be used * Difficult to organise * Food can get cold (Any 2) </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">(2)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ADVANTAGES	DISADVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> * Personal service * Ideal for à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> * Expensive to run * Skilled staff should be used * Difficult to organise * Food can get cold (Any 2) 	(2)		(4)	ESMA P.5 R/O
ADVANTAGES	DISADVANTAGES								
<ul style="list-style-type: none"> * Personal service * Ideal for à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> * Expensive to run * Skilled staff should be used * Difficult to organise * Food can get cold (Any 2) 								
(2)									
3.1.4	<ul style="list-style-type: none"> * Trolley should be pushed, not pulled. * Do not move trolley near curtains or drapes. * Keep flammable spirit away from flames. Any 	(2)	Food & Bev. Serv. P.347 & 385						
3.1.5	<ul style="list-style-type: none"> a) Steak Dianne b) Crepé Suzettes 	(1) (1)	Food & Bev. Serv. P.366 & P.391						
3.1.6	Flambeing / Flambé	(1)	V/H P.29 ESMA P.5 R/O						
3.1.7	À la carte	(1)	V/H P.29 ESMA P.5 R/O						
3.2									
3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> A. Buffet B. À La Carte C. Table d'hôte 	(3)	V/H P.24 ESMA P.2 R/O						
3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> a) À La Carte – (3.2.1 – a) b) Table d'hôte – (3.2.1 – b) c) Buffet (3.2.1 – c) 	(3)							
3.3	<ul style="list-style-type: none"> Purpose of menu - Forms a link between the guest and the caterer - Will prescribe how the table must be laid - Informs the guest what is available - Informs the kitchen staff what to prepare 	Any (3)	V/H PAGE 39 ESMA PAGE 1 R/O						

3.4			
3.4.1	Silver service	(1)	V/H PAGE 28 ESMAP.5R/O
3.4.2	- Serving spoon and fork should be handled with one hand because the other hand holds the plate. - The fork should be positioned above or on top of the service spoon.	(2)	V/H PAGE 29 Food & Bev. Serv.P.211
3.4.3	Left	(1)	V/H PAGE 29
		(25)	

TOTAL FOR SECTION B: [50]

**SECTION C
CULINARY STUDIES**

QUESTION 4

4.1 Menu planning

4.1.1 Name FOUR characteristics of table d'hôte.

- Fixed number of courses
- Limited choice for each course
- Price of menu is fixed
- Dishes are already at a specific time
- Advantage is that less food is wasted
- Less staff needed

Any (4)

4.1.2 Courses appear on this menu

Four courses

(1)

4.1.3 Other stage of the meal can the cheese and biscuits be served:

- After the main dish
- After dessert

Any (1)

4.1.4 TWO advantages of this menu.

- Less food wastage
- Fewer kitchen staff are necessary

(2)

4.1.5 What is a **consommé**?

A thin clear soup

(1)

4.2	Hors d'oeuvres			
4.2.1		HORS D'OEUVRES	BASE	SHAPE
	A.	Barquettes	Short crust pastry	Oval/Boat shaped
	B.	Bouchées	Puff pastry	5 cm diameter/round/small
	C.	Vol-au-vents	Puff pastry (3)	8 cm diameter/round/big (3)

(6)

4.2.2 Guidelines that a cold buffet chef must keep in mind when serving hors d'oeuvres.

- Should be prepared and served in small portions
- Should be served attractively but simply
- Should be flavoursome and colourful and they should stimulate the appetite
- May be served from a plate or a saladiere on a special hors d'oeuvre trolley
- Should include a meat dish, a fish dish, a simple salad, a composite salad, an egg dish and fruit.
- Should be easily recognisable
- Keep size in mind (bite size) Any (4)

4.3 Sauces

4.3.1 Basic sauce that is formed.

- a) Hot milk and white roux
Béchamel (1)
- b) Chicken stock and white roux
Velouté (1)
- c) Beef stock and brown roux
Espagnole (1)

4.3.2 FOUR guidelines of a good sauce.

- The ingredients of the sauce should complement the taste of the dish for which it is used.
- The sauce should not dominate or disguise the taste of the food.
- The basic ingredients should be evident in the final product.
- Final product should be smooth, shiny and light-textured.
- Thickeners should be used in moderation.
- Don't apply too many flavourings and seasonings to dominate the sauce.
- Do not add too much sugar or salt.
- Sauce containing acid should be well balanced.
- The flavour of a sauce with a high fat content should be improved by adding fresh and slightly sharp seasonings.
- Home-made sauce looks and tastes much better than an instant product. Any (4)

4.4 Proportion of the flour in the brown roux is 20 g more than the flour in the white roux.

- The flour loses its thickening properties as it browns.
- Converts to dextrine. (2)

4.5 Meat

4.5.1 Meat cut that is used for the following:

- | | | | |
|----|-------------------|--------------------------------------------|-----|
| a) | Club steak | Wing rib in hind quarter | (1) |
| b) | T-bone steak | Loin nearest to the wing rib | (1) |
| c) | Porterhouse steak | Loin nearest to the rump | (1) |
| d) | Entrecôte steak | Cut from the deboned loin | (1) |
| e) | Minute steak | Middle layer of muscles of the thick flank | (1) |

4.5.2 TWO disadvantages of deboning meat.

- The special flavour which the bones impart is lacking.
 - If bone is removed, nutrients from bone also lost.
- (2)
(35)

QUESTION 5

5.1 Vegetables

5.1.1 Nutrients lost during cooking and preparation time.

- They dissolve in water.
 - Chemical changes take place when the vegetables come into contact with heat.
 - Oxidation occurs.
 - Volatile materials evaporate.
 - Solids and nutrients are lost during mechanical processes like peeling the vegetables.
- Any (2)

5.1.2 a) What is the process illustrated in **A**?

- Blanching (1)

b) Why is it necessary to apply this process in A to the vegetables?

- To stop enzymes working (1)

c) What is the process illustrated in **B**?

- Refresh (1)

5.2 Cold desserts

5.2.1 Bavarois

- A cold dessert made of egg custard and gelatine (3)

5.2.2 Soak gelatine in cold water

- Gelatine powder absorbs some of the cold water.
- The gelatine swells or hydrates. (2)

5.2.3 Purpose of the coating

- To control the cooking time / not to cook too long
 - If cooked for too long, curdling results
- Any (1)

**GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT EKSAMEN**

HOTELHOUDING EN SPYSENIERING SG

AFDELING A

ANSWER SHEET / ANTWOORDBLAD

N.B. Please place this page inside the front cover of your answer book on completion.
L.W. Plaas asseblief hierdie bladsy voor in jou antwoordboek nadat jy dit voltooi het.

EXAMINATION NUMBER/
EKSAMENNOMMER

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

SECTION/AFDELING A

QUESTION/VRAAG 1.1					QUESTION/VRAAG 1.3						
1.1.1	A	B	C	D	1.3.1	D					
1.1.2	A	B	C	D	1.3.2	B					
1.1.3	A	B	C	D	1.3.3	A					
1.1.4	A	B	C	D	1.3.4	F					
1.1.5	A	B	C	D	1.3.5	E					
1.1.6	A	B	C	D	(5)						
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	QUESTION/VRAAG 1.4						
1.1.12	A	B	C	D	1.4.1	A	B	C	D	E	(3)
1.1.13	A	B	C	D	1.4.2	A	B	C	D	E	(3)
1.1.14	A	B	C	D	1.4.3	A	B	C	D		(2)
1.1.15	A	B	C	D	1.4.4	A	B	C	D		(2)
1.1.16	A	B	C	D	(10)						
1.1.17	A	B	C	D							
1.1.18	A	B	C	D							
1.1.19	A	B	C	D							
1.1.20	A	B	C	D	QUESTION/VRAAG 1.5						
(20)					1.5.1	D b					
QUESTION/VRAAG 1.2					1.5.2	A e					
1.2.1	Chaufroid				1.5.3	B d					
1.2.2	Clouté-ui				1.5.4	E c					
1.2.3	Beurre manie				1.5.5	C a					
1.2.4	Demi glace				(10)						
1.2.5	Mornay										
(5)					[50]						

AFDELING B
VRAAG 2
GASVRYHEIDSBEDRYF

2.1							
2.1.1	Inrigtingspyseniërs	(1)	V/H BI.12				
2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> * Bestuur van besigheid of fabriek huur hulle eie sjef en kombuispersoneel. * Hulle besluit wat op die spyskaart moet wees. * Hulle beheer ook maaltydpryse. * Aankope word deur die maatskappy gedoen. * Die maatskappy mag die voedsel subsidieer. * Die kos (maaltye) kan by die werkers se pakket ingesluit word. 	(6)	ESMA P.8 H/S				
2.2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">KLUB</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">WELSYNSPYSENIERS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Klub voorsien ligte maaltye aan klublede. * Spyseniëring kan ook op aanvraag vir spesiale funksies gedoen word. * Klub behoort aan klublede. * Klub het sy eie unieke grondwet wat betaalmetode voorskryf. * Lede en sjef bepaal die spyskaart. * Die klub het sy eie konstitusie wat betaalwyse voorskryf. * Klub is verantwoordelik vir finansies. Enige (2) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Voedsel word aan mense verskaf wat 'n sosiale behoefte het wat gewoonlik deur die owerhede bepaal word. * Die hoofdoel hier is om 'n diens aan die persone te lewer en is nie ingestel om 'n wins daaruit te maak nie. * Welsynspyseniërs bedien ouetehuse, hospitale, gevangenis, ens. (3) </td> </tr> </tbody> </table>	KLUB	WELSYNSPYSENIERS	<ul style="list-style-type: none"> * Klub voorsien ligte maaltye aan klublede. * Spyseniëring kan ook op aanvraag vir spesiale funksies gedoen word. * Klub behoort aan klublede. * Klub het sy eie unieke grondwet wat betaalmetode voorskryf. * Lede en sjef bepaal die spyskaart. * Die klub het sy eie konstitusie wat betaalwyse voorskryf. * Klub is verantwoordelik vir finansies. Enige (2) 	<ul style="list-style-type: none"> * Voedsel word aan mense verskaf wat 'n sosiale behoefte het wat gewoonlik deur die owerhede bepaal word. * Die hoofdoel hier is om 'n diens aan die persone te lewer en is nie ingestel om 'n wins daaruit te maak nie. * Welsynspyseniërs bedien ouetehuse, hospitale, gevangenis, ens. (3) 	(5)	V/H BI.12 ESMA BI.9 H/S
KLUB	WELSYNSPYSENIERS						
<ul style="list-style-type: none"> * Klub voorsien ligte maaltye aan klublede. * Spyseniëring kan ook op aanvraag vir spesiale funksies gedoen word. * Klub behoort aan klublede. * Klub het sy eie unieke grondwet wat betaalmetode voorskryf. * Lede en sjef bepaal die spyskaart. * Die klub het sy eie konstitusie wat betaalwyse voorskryf. * Klub is verantwoordelik vir finansies. Enige (2) 	<ul style="list-style-type: none"> * Voedsel word aan mense verskaf wat 'n sosiale behoefte het wat gewoonlik deur die owerhede bepaal word. * Die hoofdoel hier is om 'n diens aan die persone te lewer en is nie ingestel om 'n wins daaruit te maak nie. * Welsynspyseniërs bedien ouetehuse, hospitale, gevangenis, ens. (3) 						
2.3	'n Reispakket is 'n <u>ooreenkoms</u> wat gesluit word tussen die <u>reisagent</u> , die <u>voornemende toeris</u> en die <u>instansies wat die dienste gaan lewer</u> , bv. hotelle, busdienste, ens.	(4)	V/H BI.6				
2.4	<ul style="list-style-type: none"> * Akkommodasie * Maaltye * Vervoer * Sekere besigtigingstoere 	(4)	V/H BI.7				
2.5	<ul style="list-style-type: none"> * Dit skep werksgeleenthede * Toerisme dra by tot die ontwikkeling van die land se infrastruktuur (beter paaie, water en elektrisiteit) * Toerisme lewer 'n groot bydrae tot die opheffing van gemeenskappe 		V/H BI.5				

	<ul style="list-style-type: none"> * Dit verdien ook waardevolle buitelandse valuta * Bevorder wedersydse begrip en goedgesindheid * Toerisme voorsien waardevolle fondse vir die instandhouding en verantwoordelike benutting van Suid-Afrika se natuurlike hulpbronne. * Welvaart kan uitbrei van stedelike na landelike gebiede. Enige 	(5)	
		(25)	

VRAAG 3 RESTAURANTORGANISASIE

3.1			V/H BI.29						
3.1.1	Guéridon-bediening	(1)	ESMA BI.5 R/O						
3.1.2	Langs die tafel in die gas se teenwoordigheid	(1)	V/H BI.29 & 30						
3.1.3	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">VOORDELE</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">NADELE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Persoonlike diens * Ideaal vir à la carte </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> * Duur om te bedryf * Bekwame personeel moet gebruik word * Moeilik om te organiseer * Kos kan koud word </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">(2)</td> <td style="text-align: right;">(Enige 2)</td> </tr> </tbody> </table>	VOORDELE	NADELE	<ul style="list-style-type: none"> * Persoonlike diens * Ideaal vir à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> * Duur om te bedryf * Bekwame personeel moet gebruik word * Moeilik om te organiseer * Kos kan koud word 	(2)	(Enige 2)	(4)	ESMA BI.5 R/O
VOORDELE	NADELE								
<ul style="list-style-type: none"> * Persoonlike diens * Ideaal vir à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> * Duur om te bedryf * Bekwame personeel moet gebruik word * Moeilik om te organiseer * Kos kan koud word 								
(2)	(Enige 2)								
3.1.4	<ul style="list-style-type: none"> * Die trollie moet gestoot en nie getrek word nie. * Moenie naby drapeersels (gordyne) wees nie. * Moenie drank naby oop vlam gebruik nie. 	Enige (2)	Food & Bev. Serv. Bl. 347 & Bl.385						
3.1.5	<ul style="list-style-type: none"> a) Steak Dianne b) Crepé Suzettes 	(1) (1)	Food & Bev. Serv. Bl.366 & Bl. 391						
3.1.6	Geflambeer/ Flambé	(1)	V/H BI. 29						
3.1.7	À la carte	(1)	V/H BI.29 ESMA BI.5 R/O						
3.2									
3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> A. Buffet B. À la carte C. Table d'hôte 	(3)	V/H BI.24 ESMA BI. 2 R/O						
3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> a) À la Carte – (3.2.1 – a) b) Table d'hôte (3.2.1 – b) c) Buffet – (3.2.1 – c) 	(3)							
3.3	<p>Doel van die spyskaart</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dit vorm 'n baie belangrike skakel tussen die gas en die spyseniers - Die spyskaart sal bepaal hoe die tafel gedek moet word - Dit gee inligting aan gaste oor wat bestel kan word - Kombuispersoneel weet wat om voor te berei. 	Enige (3)	V/H BI.39 ESMA BI.1R/O						

3.4			
3.4.1	Silwerbediening	(1)	V/H BL.28 ESMA BI.5 R/O
3.4.2	- Die opdienlepel en -vurk moet met een hand hanteer word omdat die ander hand die bord vashou. - Die vurk moet bo die bedieningslepel wees.	(2)	V/H BL.29 F&B Serv BI.211
3.4.3	Linkerkant	(1)	V/H BI.29
		(25)	

TOTAAL VIR AFDELING B: [50]

AFDELING C
KULINÊRE STUDIES

VRAAG 4

4.1 Spyskaartbeplanning

4.1.1 Identifiseer die tipe spyskaart.

Table d'hôte (1)

4.1.2 Noem VIER kenmerke van hierdie tipe spyskaart.

- Vasgestelde getal gange
 - Beperkte keuse vir elke gang
 - Vasgestelde prys vir spyskaart
 - Geregte is almal op dieselfde tyd gereed
 - Minder voedselvermorsing
 - Minder personeel word benodig
- Enige (4)

4.1.3 Gange bestaan die spyskaart

Vier gange (1)

4.1.4 Indien jy kaas as 'n ekstra item sou wou insluit, wanneer sal jy dit bedien?

- Na die hoofgereg
 - Na die nagereg
- Enige (1)

4.1.5 TWEE voordele van hierdie tipe spyskaart.

- Minder voedselvermorsing
 - Minder kombuispersoneel is nodig
- (2)

4.1.6 Wat is 'n **consommé**?

Dun helder sop (1)

4.2	Hors d'oeuvres			
4.2.1		HORS D'OEUVRES	BASIS	VORM
	A.	Barquettes	Brosdeeg	Ovaal/Bootvormig
	B.	Bouchées	Skilferkors	5 cm deursnee/ rond/klein
	C.	Vol-au-vents	Skilferkors (3)	8 cm deursnee/ rond/groot (3)

(6)

4.2.2 Riglyne wat die koue-buffet-sjef in gedagte moet hou wanneer hors d'oeuvres bedien word.

- Moet in klein porsies voorberei en bedien word
- Aantreklik en eenvoudig
- Moet geurig en kleurvol wees en die aptyt wek
- Moet op 'n bord of 'n saladiere of 'n spesiale hors d'oeuvre-trollie bedien word
- Vleisverskeidenheid-gereg, vis, eenvoudige slaai en saamgestelde slaai, 'n eiergereg of vrugte
- Moet maklik herkenbaar wees
- Hou grootte in gedagte (hapgrootte). Enige (4)

4.3 Souse

4.3.1 Basiese sous word gevorm as die volgende gekombineer word:

- a) Warm melk en wit roux (1)
Béchamel
- b) Hoenderaftreksel en wit roux (1)
Velouté
- c) Beesaftreksel en bruin roux (1)
Espagnole

4.3.2 VIER beginsels van 'n goeie sous

- Enige goeie sous moet versigtig en deeglik gaargemaak en gemeng word.
- Bestanddele wat gebruik word, moet die smaak van die gereg waarvoor dit gebruik gaan word, komplementeer.
- Sous moenie die smaak van die voedsel oorheers of verbloem nie.
- Basiese bestanddele van die sous moet die kenmerkende smaak gee.
- Eindproduk moet glad, glansend en lig van tekstuur wees.
- Verdikkingsmiddel moet matig gebruik word.
- Moenie te veel geur- en smaakmiddels byvoeg sodat dit die sous oorheers nie.
- Moenie te veel sout of suiker byvoeg nie.
- Die sous wat suur bevat, moet goed gebalanseerd wees.
- Souse wat 'n hoë vetinhoud het, is heelwat smaakliker met die byvoeging van vars en effens skerp geurmiddels.
- 'n Goeie, tuisgemaakte sous klop die smaak en voorkoms van kitsprodukte. Enige (4)

4.4 Verduidelik baie kortliks waarom die verhouding van die meelblom in die bruin roux 20 g meer as die wit roux is.

- Wanneer die meel verhit word, neem die verdikkingsvermoë af.
- Sit om in dekstrien. (2)

4.5 Vleis

4.5.1 Vleisstuk word snitte gesny

- | | | | |
|----|------------------|------------------------------|-----|
| a) | Klubskyf | Voorrib in agterkwart | (1) |
| b) | T-beenskyf | Lende naaste aan die voorrib | (1) |
| c) | Porterhouse-skyf | Lende naaste aan die voorrib | (1) |
| d) | Entrecôte-skyf | Ontbeende lende | (1) |
| e) | Kitsskywe | Spierlaag van diklies | (1) |

4.5.2 TWEE nadele van die ontbening van vleis.

- Spesiale geur van die been ontbreek.
 - Vleis wat met die been gaargemaak word, bevat meer voedingstowwe.
- (2)
(35)

VRAAG 5

5.1 Groente

5.1.1 Voedingswaarde verlore gaan gedurende gaarmaak en voorbereidingstyd

- Los in water op.
- Chemiese verandering vind plaas wanneer groente met water in aanraking kom.
- Oksidasie vind plaas.
- Vlugtige stowwe verdamp.
- Verlies aan vaste stowwe en voedingswaarde vind plaas by meganiese prosesse soos die skil van groente. Enige (2)

- 5.1.2 a) Wat word die proses in **A** genoem?
– Blansjeer (1)
- b) Waarom is dit nodig om die proses in **A** op groente toe te pas?
– Om die ensiemwerking te stop (1)
- c) Wat word die proses in **B** genoem?
– Verfris (1)

5.2 Koue nageregte

5.2.1 Bavarois

- 'n Koue nagereg gemaak van eiervla en gelatien (3)

5.2.2 Week gelatien in koue water

- Gelatienpoeier absorbeer van die koue water.
- Die gelatien swel of hidreer.
- Dit is nie nodig om gelatienvelle te week nie. (2)

- 5.2.3 Doel van die lagie
- Om die kooktyd te kontroleer/nie te lank te kook nie
 - Indien te lank gekook word, is skifting die resultaat. (1)

- 5.2.4 Pynappel Beierse room (Bavarois)
- Rou pynappel bevat die ensiem bromelien.
 - Bromelien staan bekend as 'n proteolitiese ensiem omdat dit proteïene afbreek.
 - Gelatien is proteïen en bromelien breek die stollingsvermoë van die gelatien af sodat die finale produk nie stol nie/of 'n swak jel vorm. (3)

- 5.2.5 Berei vorm voor
- Smeer vorm liggies met skoon olie/gebruik "Spray and Cook".
 - Spoel met koue water af. (2)

- 5.2.6 Verwyder van die hitte
- Moet nie gelatien by warm eiervla voeg nie.
 - Die suur in die gelatien sal die eiervla laat skif. (1)

5.3	BROODDEEG	SKILFERKORSDEEG	
	– Hitte is nodig.	– Bestanddele en apparaat moet koud wees.	
	– Deeg moet geknie word.	– Hanteer so min as moontlik.	
	– Deeg moet rys.	– Produk moet koud wees wanneer dit in 'n warm oond geplaas word.	
	(3)	(3)	(6)

5.4 Tipe deeg

- 5.4.1 Beef Wellington Skilferkorsdeeg (1)
- 5.4.2 Baklava Filodeeg/Strudeldeeg (1)

5.5	WYN	KLASSIFIKASIE	KORREKTE GLAS VIR BEDIENING	
	Stein	Natuurlike wyn	Witwynglas	
	Vermoet	Gefortifiseerd	Skemerkelglas/martiniglas	
	Muskadel	Gefortifiseerd	Portglas/sjerrie	
	Cold Duck	Vonkelwyn (4)	Fluit of sjampanjeglas/vonkelwynglas (4)	(8)

5.6 Wyn tipes

- 5.6.1 Rooiwyn (2)
- 5.6.2 Droë witwyn (2)

(35)

TOTAAL VIR AFDELING C: [70]

AFDELING D
HOTELORGANISASIE

VRAAG 6

6.1 Departementele bestuurders bestuur die personeel en hulle pligte.

PERSONEEL	6.1.1 DEPARTEMENTELE BESTUURDER	6.1.2 BELANGRIKSTE FUNKSIE
A. Maître d'hôtel	Restaurantbestuurder (1)	- Assistent-restaurant- bestuurder - Stel diensroosters op - Verwelkom gaste (1)
B. Linnehouer	Hoofhuishouer (1)	- Voorsien en kontroleer die linnediens in die hotel. (1)
C. Soussjef	Voedsel-en-drank- bestuurder (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Daaglikse administrasie en organisasie/beplanning en voorbereiding van spyskaarte • Toesighou en kontroleer uitreikings/voorraad-kontrole (1)

(6)

6.2 Verantwoordelik in 'n groot hotel, die daaglikse kontrole van transaksies.

Nagouditeur.

(1)

6.3 Dienste aangebied deur die hotel

6.3.1 DROOGSKOON- MAAK	6.3.2 ONTBYT IN DIE KAMER	6.3.3 STUUR 'n e-pos	6.3.4 KOERANTE
Huishouding	Kamerdiens	Telefoondiens	Uniform-personeel

(4)

6.4 Beskryf die volgende kamertariewe:

6.4.1 En pension-tariewe

- Gaste bly vir langer periodes.
- Tarief sluit in: Bed, ontbyt, middagete, aandete en middagtee teen 'n vasgestelde prys per dag.

(2)

- 6.4.2 Naweektariewe
- Spesiale afslagtariewe word aangebied om gaste te lok/besettingsyfers oor naweke wanneer hotelle baie stil is.
 - Tariewe sluit in: Al die hoofmaaltye/Vrydagaande tot Sondagmiddag. (2)
- 6.5 Daaglikse skoonmaakverslag
- 6.5.1 Bestuurder sal die daaglikse skoonmaakverslag ontvang (1)
- Uitvoerende/Hoofhuishouer
- 6.5.2 Departemente verantwoordelik vir die heelmaak van die deurslot (1)
- Instandhoudingsdepartement
- 6.5.3 Rapporteer die vermiste badkameritems (1)
- Linne/Hooflinnehouer
- 6.5.4 Verwyder die gordyne vir skoonmaak (1)
- Huishoudelike portier
- 6.6 6.6.1 Verantwoordelik vir die verlies van die gas se juwele (1)
- Die hoteleienaar
- 6.6.2 Gee 'n rede vir jou antwoord (1)
- Die hotel kon nie aan die gas se versoek voldoen nie.
- 6.6.3 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word om gaste se besittings in 'n veilige plek te bewaar. (4)
- Artikels word verseël en gemerk.
 - Gaste se besonderhede, inhoud en waarde van die pak verskyn op die pak.
 - Gas ontvang 'n kopie wat as bewys dien.
 - Besittings word in 'n toesluitkas geplaas en die gas hou die sleutel.
- 6.7 Bespreek hoe om die volgende gevalle te hanteer:
- 6.7.1 Simptome van voedselvergiftiging (2)
- Hou die pasiënt warm en stil.
 - Kry mediese ondersteuning so gou as moontlik.
- 6.7.2 Brand met warm olie (3)
- Ontbied 'n dokter/kry mediese bystand/hulp.
 - Moet nie self behandel nie.
 - Behandel vir skok.
 - Geen boererate nie. Enige
- TOTAAL VIR AFDELING D: [30]**
- TOTAAL: 200**