

**GAUTENG DEPARTMENT OF EDUCATION /
GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIOR CERTIFICATE EXAMINATION /
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**HOTELKEEPING AND CATERING SG
HOTELHOUDING EN SPYSENIERING SG**

POSSIBLE ANSWERS OCT / NOV 2006

SECTION A / AFDELING A

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 / Eksamenommer:

1.1					
1.1.1	A	B	C	D	(1)
1.1.2	A	B	C	D	(1)
1.1.3	A	B	C	D	(1)
1.1.4	A	B	C	D	(1)
1.1.5	A	B	C	D	(1)
1.1.6	A	B	C	D	(1)
1.1.7	A	B	C	D	(2)
1.1.8	A	B	C	D	(2)
1.1.9	A	B	C	D	(2)
1.1.10	A	B	C	D	(2)
1.1.11	A	B	C	D	(3)
1.1.12	A	B	C	D	(3)
(20)					
1.2					
1.2.1	Pommes Marquise / Aartappelnessies	(1)			
1.2.2	Portugal	(1)			
1.2.3	Kersie	(1)			
1.2.4	Blindbak	(1)			
1.2.5	Filodeeg	(1)			
1.2.6	Choux pasta	(1)			
1.2.7	Buitespyseniërs	(1)			
		(7)			
1.3					
1.3.1	B, E	(2)			
1.3.2	B, D, F	(3)			
1.3.3	A, B, D, F	(4)			
1.3.4	B, D, F, H	(4)			
		(13)			
1.4					
1.4.1	C	(1)			
1.4.2	D	(1)			
1.4.3	F	(1)			
1.4.4	A	(1)			
		(4)			
1.5					
1.5.1	D	(1)			
1.5.2	A	(1)			
1.5.3	E	(1)			
1.5.4	C	(1)			
		(4)			
1.6					
1.6.1	C	(1)			
1.6.2	F	(1)			
		(2)			

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B
KULINÊRE STUDIES

VRAAG 2

2.1 Spyskaarte

2.1.1 SPYSKAARTTIPES	2.1.2 (a) GEREGTE	2.1.2 (b) VOORBEREIDINGSTYD
A. Table d'hôte (1)	? Beperkte keuse tussen geregte (1)	Geregte gereed op ? spesifieke tyd (1)
B. ? la carte (1)	Lys van geregte is spesifiek (1)	Voorbereidingstyd is nodig vir elke gereg (1)

(6)

2.2 Aankoopvoorwaardes: lewendige oesters

- Toe doppeü is ? teken van varsheid ü
 - Oesters voel swaar, ü omdat dit gevul is met water. ü
- 2x2=(4)

2.3 *Canapés*: gevef met aspiek gedurende voorbereiding

- Voorbereiding van *canapés* is tydrowend.
 - ? Dun lagie aspiek verhoed dat die *canapés* uitdroog.
- (2)

2.4 Bykomstighede: Bedien met slakke

- Geurige sous bv. knoffelsous. ü
 - Vars bruinbrood met botterü
- (2)

2.5 2.5.1 Rooi wyn: bedien in wynmandjies

- Hou die sediment wat gevorm word ü onder in die bottel. ü
- (2)

2.5.2 Kurk van rooiwyn: verwyder

- Rooiwyn moet asemhaal
 - Geur ontwikkel ten volle.
- (2)

2.6 Hantering van glase: Skink

2.6.1 Moet nooit die wynglas van die tafel oplig nie.

2.6.2 Lig die bierglas op en hou dit effens skuins en skink. (1)

2.7 2.7.1 Tipe wyn

- A: Vonkelwyn / sjampanje
 - B: Witwyn
 - C: Rooiwyn
- (3)

- 2.7.2 Hoofklas: van die wyn
- Natuurlike wyn (1)
- 2.7.3 Vlakke: gevul
- Glas B: 2/3 vol of $\frac{3}{4}$ vol (Cape Wine Academy information)
 - Glas C: $\frac{1}{2}$ vol (2)
- 2.8 Kultivar wat gebruik word om 2/3 van vonkelwyn te maak.
- Point Noir (1)
- 2.9 Apéritifs: term op ? tipiese Suid-Afrikaanse wynlys
- ? Drankie wat voor ? maaltyd bedien kan word. (1)
- 2.10 Flor: eienskappe van sjerrie
- ? Spesifieke tipe gislaag
 - Verskyn en verdwyn later weer tydens die fermentasieproses. (2)
- [30]**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Term: Skaldeer
- Verhit melk, maar moenie kook nie (1)
- 3.1.2 A. Lintstadium (stap 2)
- Klits eiergele en strooisuiker tot die mengsel glad is en aaneenlopend vloei van die lepel of ballonklitser in 'n aaneenlopende lint. (2)
- B. Moenie kook nie
- Kook benadeel die stollingsvermoë van gelatien.
 - Gelatien verloor gellingseienskap wanneer kook. (1)
- 3.1.3 Ontvorm
- Spoel die opdienbord onder koue water af.
 - Help om die vorm na die regte posisie te skuif.
 - Bedek vorm met ? bord, draai, skud, liggies om te ontvorm / Gebruik vingerpunt om kante los te maak (3)

- 3.1.4 Verskille: Charlotte russe en Charlotte muscovite
Charlotte russe
- Vorm uitgevoer met suikerbroodvingersü versier met room, glansvrugte en versuikerde blommeü Enige twee (2)
- Charlotte muscovite
- Vorm uitgevoer met rooi jellie
 - Om te ontvorm, druk vinnig in warm water (2)
- 3.2 Chemiese proses: bakpoeier met bygevoegde vog
- Suur (kremetart) ün alkalie (koeksoda) reageer. ü
 - Koolsuurgas (C₂) word vrygestel ü (3)
- 3.3 3.3.1 Deeg: meet bestanddele akkuraat af
- Verkeerde verhoudingsü verander die eienskappe van deeg heeltmal. ü (2)
- 3.3.2 Deeg: meng die bestanddele met ? mes.
- Mes bly kouer as jou hande
 - Deeg bly kouer en stywer (2)
- 3.3.3 Deeg: hanteer die deeg so min as moontlik
- Hitte van jou handeü sal die smeer in die deeg laat smelt. ü (2)
- 3.4 3.4.1 Funksies: sout
- Verbeter smaak
 - Kontroleer die fermenteringsproses
 - Versterk die gluten
 - Dra by tot fyn tekstuur Enige drie (3)
- 3.4.2 Funksies: suiker
- Goeie voedselbron vir gis
 - Dra by tot smaak en geur van brood
 - Verbeter die kleur van die kors.
 - Dra by tot bruin kleur Enige drie (3)
- 3.5 Tradisionele geregte:
- 3.5.1 Goulash
- 'n Stowegereg gemaak van blokkies beesvleis en uie, gegeur met paprika en tamatiesous
 - Bedien met klein aartappels of gnocchi (2)

3.5.2 Sushi

- Vis, toegerol in rys en seewier.
 - Word met sojasous bedien
- (2)
[30]

VRAAG 4

4.1 Al dente

- Gaarmaak van groente tot sag maar ferm (2)

4.2 Berg aartappels en motiveer

- Stoor in dik papiersakke / donker plekke / goed geventileer / 4 – 8° C
- Lig en hitte
- Aartappels word groen (3)

4.3 Kollageen: Effek van klamhitte

- Kollageen breek af tot gelatien (1)

4.4 4.4.1 Rypmakingsproses van vleis

- Spierproteïene breek af ü as gevolg van ensiemwerking. ü (2)

4.4.2 Rypgemaakte vleis: voordele

- Sagter vleis
- Sappiger vleis (2)

4.5 4.5.1 nr. 13 (1)

4.5.2 nr. 11 – Lende
nr. 12 – Kruis (2)

4.5.3 nr. 11 – fyntekstuur
nr. 12 – growwe tekstuur (2)

4.5.4 Chateaubriand (1)

4.5.5 Gebruike:

- Ontbeen en vasgebind
- Kruisskyf
- Kebabs (3)

4.6 Groenterepies:

- Voorkoms en geur bevorder (2)

- 4.7 4.7.1 Clouté-ui in
- Naeltjies word in uie gesteeke ü vir geur ü (2)
- 4.7.2 Stip sous met botter
- Verhoed dat ? velletjie bo-op die sous vorm (1)
- 4.8 Souse en verdikkers

4.8.1	4.8.2
Warm souse	Verdikingsmiddel
Béchamel (1)	Witroux (1)
Velouté (1)	Blonde roux (1)
Espagnole (1)	Bruinroux (1)

(6)
[30]

TOTAAL VIR AFDELING B: [90]

**AFDELING C
HOTELORGANISASIE**

VRAAG 5

- 5.1 Nagouditering: tussen 23:00 en 7:00
- Min aankomste en transaksies gedurende die tyd.
 - Noodsaaklik om rekeninge te kontroleer voordat gaste die volgende oggend die hotel verlaat. (2)
- 5.2 5.2.1 Kontinentale plan
- Akkommodasie
 - Bed-en-ontbytinstansies (2)
- 5.2.2 *Demi pension*
- Kamer
 - Ontbyt
 - Een hoofmaaltyd per dag (3)
- 5.2.3 Alles-insluitende tarief
- ? Aantal hoteldienste word deur een prys gedek
 - Akkommodasie / bed, ontbyt, middagete, aandete
 - Oggend en middagtee
 - Die gebruik van konferensiefasiliteite (4)

5.3 5.3.1 Wildreservate

- Kruger Nasionale Park
 - Leeupark
 - Pilansberg
- Enige ander moontlike wildreservate (3)

5.3.2 Berge

- Tafelberg
 - Drakensberg
 - Swartberge
- Enige ander moontlike berg (3)

5.4 ASATA

AFKORTING	5.4.1 VERDUIDELIKING	5.4.2 HOOFDOEL
ASATA	Assosiasie van Suid-Afrikaanse Reisagentskappe (1)	Kwaliteit diens aan kliënte (1)

(2)

5.5 Driepuntprop:bedrading identifiseer kleure

- | | 5.5.1 | 5.5.2 | |
|----|-----------|----------------|---|
| A. | Neutraal | ü – Blou | ü |
| B. | Aarddraad | ü – Groen-geel | ü |
| C. | Lewendig | ü – Bruin | ü |
- (6)

5.6.1 Waardevolle verlore items: personeel rapporteer verliese aan

- Bestuurder (1)

5.6.2 Waardevolle verlore items: stap om te neem wanneer eienaar nie opgespoor kan word nie

- Kontak die polisie (1)

5.7 Stappe in behandeling: ligte brandwonde

- Spoel die wond af onder lopende koue water
 - Moenie die blase stukkend steek nie
 - Bedek die wonde met steriele verband
 - Raadpleeg ? dokter
 - Moenie van tradisionele heling / boererate gebruik maak nie
- enige drie (3)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 Departemente: om te koördineer met
- Sekuriteit
 - Instandhouding
 - Ontvangs
 - Restaurant
- (4)
- 6.2 Pligte van die huisportier (lyfkneg)
- Sien om na die gaste se klere
 - Was matte
 - Gordyne afhaal en ophang
 - Skuif meubels rond
 - Aanvulling van store
 - Skoonmaak van trapreëlings
 - Ander toepaslike take.
- Enige vier (4)
- 6.3 Aantal kamers:
- 6.3.1 Groot hotelle – 400 kamers (400 of meer)
- 6.3.2 Medium hotelle – 150 kamers (120 – 200)
- 6.3.3 Klein hotelle – 50 kamers of minder
- (3)
- 6.4 Sjefs met betrekking tot die *partie sisteem*:
- 6.4.1 Uitvoerende sjef
- Chef de cuisine
- (1)
- 6.4.2 Roostersjef
- Chef rôtisseur
- (1)
- 6.5 Kurkfooi
- Fooi wat aan die restaurant betaal word, wanneer gaste hulle eie drank bring.
 - Fooi word betaal vir die oopmaak van die bottels
 - Gebruik glase van die instansie.
- (3)
- 6.6 Redes vir ? onregverdige afdanking
- Staking: ü Deelname van ? werknemer aan vakbondaktiwiteite soos bv. stakings ü
 - Afgedank en verlaat perseel: ü Geen voorafgaande waarskuwing of kennisgewing nie. ü
 - Engels na Frans as taal: ü Onregverdige diskriminasie ten opsigte van taal. ü
- (3)

6.7	Alkohol	
	<ul style="list-style-type: none">• Enige spiritus of drank• Bevat meer as 2% alkohol	(2)
6.8	Tafeldek:	
	<ul style="list-style-type: none">• A – Engelse bedieningstyl• B – Buffetbedieningstyl	(1) (1)
6.9	Mees algemene bedieningstyl en motiveer	
6.9.1	Bordbediening	(1)
6.9.2	Verseker goeie porsiekontrolle	
	<ul style="list-style-type: none">• Diens is vinnig en doeltreffend• Sjefs beoefen hulle vaardighede om aantreklieke borde op te dien.	(3) [30]
	TOTAAL VIR AFDELING C:	[60]
	TOTAAL:	200