

GAUTENGSE DEPARTEMENT VAN ONDERWYS
SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

HOTELHOUDING EN SPYSENIERING SG

TYD: 3 uur

PUNTE: 200

INSTRUKSIES:

- Die eksamenvraestel bestaan uit DRIE afdelings.
 - Al die vrae van Afdeling A, B en C is VERPLIGTEND.
 - Lees die instruksies by elke vraag deeglik deur.
 - Maak die antwoordblad op bladsy 16 van die eksamenvraestel los en beantwoord **Afdeling A** daarop.
 - Beantwoord al die ander vrae in die antwoordboek.
-
-

AFDELING A
OBJEKTIEWE VRAE

VRAAG 1

- Al die vrae in Afdeling A moet op die aangehegte antwoordblad op bladsy 16 beantwoord word.
- Maak asseblief die antwoordblad **los** voordat jy begin om Afdeling A te beantwoord.
- Skryf jou **eksamennommer** in die spasies wat op die antwoordblad voorsien is.
- Plaas die voltooide antwoordblad aan die **binnekant van die voorste omslag** en **kram** dit vas sodra jy Afdeling A klaar beantwoord het.

1.1 **Meervoudige keusevrae**

Kies die korrekte antwoord uit die vier moontlike antwoorde (A – D) vir Vraag 1.1.1 – 1.1.12. Trek 'n duidelike kruis (X) oor die korrekte letter teenoor die vraagnommer op die antwoordblad.

VOORBEELD:

Russiese tee kan beskryf word as _____ .

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

ANTWOORD:

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

- 1.1.1 Hors d'oeuvres word bedien van 'n _____ .
- A. saladiere
 - B. salades
 - C. salamander
 - D. savoureux
- (1)
- 1.1.2 ? Koffiewinkel het gewoonlik ? beperkte tipe en populêre _____spyskaart.
- A. Table d' hôte
 - B. À la carte
 - C. Silverbediening
 - D. Guéridon-bediening
- (1)
- 1.1.3 Poppadoms, jong veselperske en ? skinkbord met soet bykomstighede, word bedien met _____ .
- A. Ierse bredie
 - B. kruisskyf
 - C. lendetjops
 - D. kerrieskaapvleis
- (1)
- 1.1.4 Voedsel MOENIE warm gehou word teen ? temperatuur laer as _____ nie.
- A. 60° C
 - B. 75° C
 - C. 65° C
 - D. 70° C
- (1)
- 1.1.5 Die akroniem SAT verwys na _____ .
- A. Suid-Afrikaanse Toerismeraad
 - B. Suid-Afrikaanse Toerisme-otoriteite
 - C. Suid-Afrikaanse Toerisme Departement
 - D. Suid-Afrikaanse Toerisme Assosiasie
- (1)
- 1.1.6 ? _____ toergids vergesel toeriste in Suid-Afrika.
- A. Internasionale
 - B. Nasionale
 - C. Provinsiale
 - D. Streeks-
- (1)

- 1.1.7 Voorbeelde van buffet froid is _____ .
- A. hoender in aspiek en kreefmayonnaise
 - B. noisettes en soet brode
 - C. Welsh rarebit en 'n sout soufflé
 - D. geposjeerde vis en pietersieliesous (2)
- 1.1.8 Gelyke hoeveelhede eiergeel en room word gebruik vir die verdikking en verryking van _____ .
- A. souse, roomsop en witbredies
 - B. aftreksel, roomsop en velouté-souse
 - C. souse, witbredies en visaftreksel
 - D. souse, roomsoppe en groentebredies (2)
- 1.1.9 'n Faktor wat gebruik word as 'n basis vir vleisgradering.
- A. Die balans tussen spiervesel en bindweefsel
 - B. Die kleur en grofheid van die vleis
 - C. Die kleur van die bindweefsel en tekstuur
 - D. Die hoeveelheid en verspreiding van vet (2)
- 1.1.10 Groente au gratin bestaan uit groente, _____ en broodkruummels.
- A. witsous met sampioene
 - B. kaassous met pietersielie
 - C. kaassous met kappertjiesaad
 - D. witsous met kaas (2)
- 1.1.11 'n Mediumgaar geroosterde stuk biefstuk verwys na:
- A. Saignant-stadium met rooierige pienk vleis
 - B. Bien cuit-stadium met rooierige pienk vleis
 - C. Au bleu-stadium met rooierige bloederige vleis
 - D. À point-stadium met rooierige bloederige vleis (3)
- 1.1.12 Watter bederfbare voedsel behoort onder 7° C gestoor te word?
- A. Geblikte groenbone, vars melk, vleis en asyn
 - B. Vars melk, vleis, groente, eiers, brood en botter
 - C. Vars vleis, eiers, geblikte bone, brood en macaroni
 - D. Bevrore groente, gebottelde beet, eiers en suiker. (3)

1.2 Gee EEN woord / term vir elk van die volgende stellings. Skryf die korrekte term teenoor die vraagnommer op die antwoordblad neer.

- 1.2.1 Spuit ? duchesse-mengsel in nesvorms en vul met tamatie-concasée (1)
- 1.2.2 Naam van land van oorsprong van port (1)
- 1.2.3 'n Bestanddeel wat altyd gebruik word om vermoet te garnier (1)
- 1.2.4 Om 'n tertkors sonder ? vulsel te bak (1)
- 1.2.5 Papierdun deeg wat gebruik word vir die maak van baklava (1)
- 1.2.6 'n Tradisionele Franse deeg wat gebruik word vir die maak van Paris Brest (1)
- 1.2.7 Tipe spysenieringsinstansie wat voedsel na die kliënt se perseel vervoer en bedien (1)

1.3 Identifiseer uit die onderstaande lys die stellings vir elk van die volgende. Skryf slegs die korrekte letters teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

1.3.1 TWEE voorbeelde van tradisionele soppe:

- A. Subrics van Griekeland
 - B. Mulligatawny van Indië
 - C. Bacalhau van Portugal
 - D. Sukiyaki van Japan
 - E. Olla podrida van Spanje
- (2)

1.3.2 DRIE stellings wat verband hou met kontrakspyseniers.

- A. Verskaf voedsel aan groot maatskappye op kontrak
 - B. Voedsel en drank word aangebied teen ? hoë tempo
 - C. Gebalanseerde maaltye word aangebied aan kliënte
 - D. Kliënte hoef nie te lank te wag nie
 - E. Prys baie hoër as ander instansies
 - F. Hoogs gespesialiseerde diens
- (3)

1.3.3 VIER gebruike van gelatien:

- A. Skuimmiddel
 - B. Verhelderingsmiddel
 - C. Bindingsmiddel
 - D. Stabiliseringsmiddel
 - E. Swetingsmiddel
 - F. Stollingsmiddel
 - G. Geurmiddel
- (4)

1.3.4 VIER stellings wat verband hou met Gueridon-bedieningstyl

- A. Voedsel word na gaste gebring in plat borde
- B. Word in eksklusiewe restaurante gebruik
- C. Word direk op 'n bord bedien en dan na die gas gebring
- D. Word altyd gedoen in die teenwoordigheid van gaste
- E. Voedsel word na gaste gebring in bakke met 'n deksel
- F. Vereis vaardigheid, gespesialiseerde diens
- G. Verskaf voedsel aan groot groepe
- H. Geregte is gewoonlik duur

(4)

1.4 Pas die **slaai** in **Kolom B** by die betrokke **bestanddele** in **Kolom A**. Skryf slegs die letter (A – G) teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

	KOLOM A BESTANDDELE	KOLOM B SLAAI	
1.4.1	Lemoen en pomelosegmente bedien op 'n blaarslaaibed.	A.	Niçoise-slaai
1.4.2	Blaarslaai, komkommer, tamaties bedien met croûtons	B.	Japannese slaai
1.4.3	Seldery, appel, okkemeute en blaarslaai	C.	Florida-slaai
1.4.4	Aartappels, tamaties, groenboontjies en swart olywe	D.	Franse slaai
		E.	Griekse slaai
		F.	Waldorf-slaai
		G.	Groenslaai

(4)

1.5 Pas die **personeellid** in **Kolom B** by die betrokke **pligte** in **Kolom A**. Skryf slegs die korrekte letter (A – G) teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

	KOLOM A PLIGTE	KOLOM B PERSONEELLID	
1.5.1	Verantwoordelik vir promosies en spesiale aanbiedinge	A.	Huisvestingbestuurder
1.5.2	Voorkantoor- en huishouding-departement	B.	Assistent-bestuurder
1.5.3	Outoriteit en uitvoerende mag van 'n hotel	C.	Personeelbestuurder
1.5.4	Verantwoordelik vir salarisse, opleiding en verlof van personeel	D.	Bemarkingsbestuurder
		E.	Algemene bestuurder
		F.	Finansiële bestuurder
		G.	Akkommodasiebestuurder

(4)

- 1.6 Pas die **tipe spyseniëring** in **Kolom B** by die betrokke **eienskappe** in **Kolom A**. Skryf slegs die korrekte letter (A – F) teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

	KOLOM A EIENSKAPPE	KOLOM B TIPE SPYSENIERING	
1.6.1	Verskaf 'n diens aan die publiek	A.	Populêre spyseniëring
1.6.2	Voedsel word voorberei op 'n kontrakbasis op die maatskappy se perseel	B.	Klubspyseniërs
		C.	Welsynspyseniërs
		D.	Selfbedieningspyseniërs
		E.	Buite spyseniërs
		F.	Industriële spyseniërs

(2)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B
KULINÊRE STUDIES

VRAAG 2

- 2.1 Voltooi die onderstaande tabel met verwysing na elk van die volgende.

Spyskaart word verdeel in TWEE klasse

- 2.1.1 Noem die TWEE tipes spyskaarte. (2)

- 2.1.2 Onderskei tussen die TWEE spyskaarte betreffende die volgende kriteria:

- (a) Geregte (2)
(b) Voorbereidingstyd (2)

	2.1.1 SPYSKAARTTIPES	2.1.2 (a) GEREGTE	2.1.2 (b) VOORBEREIDINGSTYD
A	(1)	(1)	(1)
B	(1)	(1)	(1)

- 2.2 Verduidelik TWEE eienskappe om in gedagte te hou met die aankoop van lewendige oesters (4)

- 2.3 Verduidelik waarom 'n dun lagie aspiek op Canapés gevef word gedurende die voorbereiding. (2)

- 2.4 Noem TWEE bykomstighede wat met slakke bedien word. (2)

2.5 Verskaf redes vir die volgende:

2.5.1 Rooiwyn wat ten minste sewe jaar oud is, behoort in 'n wyn-mandjie bedien te word. (2)

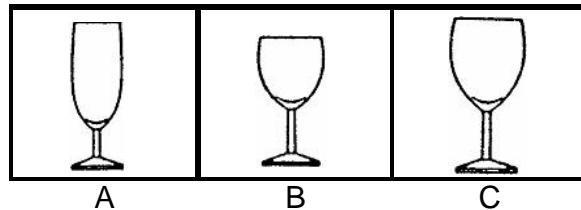
2.5.2 Die kurk van rooiwijn behoort spoedig verwyder te word na die goedkeuring van die gas verkry is. (2)

2.6 Verduidelik hoe jy die glas sal hanteer wanneer die volgende aan tafel geskink word:

2.6.1 wyn

2.6.2 bier (2)

2.7 Bestudeer die onderstaande glase en beantwoord die vrae wat daarop volg.



2.7.1 Identifiseer die tipe wyn wat bedien word in glas **A**, **B** en **C**. (3)

2.7.2 Noem die hoofklas wyn wat in Vraag 2.7.1 bedien word. (1)

2.7.3 Noem die vlak tot waar die wyn in glas **B** en **C** geskink moet word. (2)

2.8 Noem die kultivar waarvan twee-derdes (2/3) van alle vonkelwyne gemaak word. (1)

2.9 Verduidelik die term **Apéritifs**. (1)

2.10 Die unieke eienskappe van sjerrie kom van **flor**. Verduidelik die term **Flor**. (2)

[30]

VRAAG 3

- 3.1 Bestudeer die onderstaande Charlotte russe-resep en beantwoord die volgende vrae.

Charlotte russe			
10 g	gelatien	250 ml	melk
50 g	strooisuiker	2	eiers (geskei)
125 ml	room (geklop)		Sponsvingerbeskuitjies

Metode:

1. Hidreer die gelatien.
2. Klits die eiergele en strooisuiker saam tot die **lintstadium**.
3. **Skaldeer** die melk en voeg die suikermengsel by. Gooi in die dubbelkoker en verhit totdat die mengsel ? lagie op die agterkant van die metaallepel vorm. Moenie kook nie.
4. Verwyder van die hitte en voeg die gesmelte gelatien by.
5. Verkoel, vou die geklopte room in en daarna die geklitste eierwitte.
6. Voer die stolvorm uit met 'n laag vingerbeskuitjies.
7. Gooi die bavarois-mengsel in die vorm net voordat die mengsel begin stol.
8. Plaas in die yskas om te stol.
9. Ontvorm op ? voorbereide bord
10. Versier met geklopte room en verglansde vrugte.

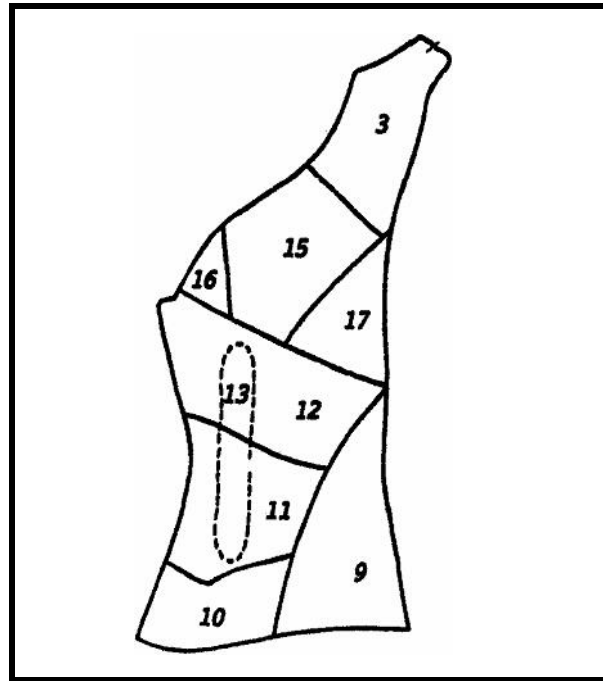
- 3.1.1 Verduidelik die term **skaldeer** in stap 3. (1)
- 3.1.2 Verduidelik waarom die volgende prosedure toegepas word wanneer bogenoemde nagereg gemaak word:
- A. Eiers en suiker word geklits tot die lintstadium (stap 2) (2)
- B. Die vlamengsel behoort nie gekook te word nie (stap 3) (1)
- 3.1.3 Beskryf kortliks hoe om 'n Charlotte russe suksesvol te ontvorm. (3)
- 3.1.4 Onderskei tussen 'n Charlotte russe en 'n Charlotte muscovite. (4)
- 3.2 Verduidelik die chemiese proses wat plaasvind wanneer bakpoeier met vog in kontak kom. (3)

- 3.3 Gee ? rede vir die volgende reëls wanneer tertdeeg gemaak word.
- 3.3.1 Meet bestanddele akkuraat af. (2)
 - 3.3.2 Meng die bestanddele met ? mes. (2)
 - 3.3.3 Hanteer die deeg so min as moontlik. (2)
- 3.4 Noem DRIE funksies van die volgende bestanddele in brood (suurdeeggebak).
- 3.4.1 Sout (3)
 - 3.4.2 Suiker (3)
- 3.5 Definieer die volgende terme:
- 3.5.1 Goulash (2)
 - 3.5.2 Sushi (2)
- [30]**

VRAAG 4

- 4.1 Verduidelik die term **al dente**. (2)
- 4.2 Watter faktore sal jy in gedagte hou wanneer aartappels gestoor word? Gee TWEE redes vir jou antwoord. (3)
- 4.3 Verduidelik wat met die kollageen gebeur wanneer klam hitte toegepas word. (1)
- 4.4 4.4.1 Verduidelik wat gebeur met vleis gedurende die rypmakingsproses. (2)
- 4.4.2 Noem TWEE voordele van rypgemaakte vleis. (2)

- 4.5 Bestudeer die onderstaande skets van die agterkwart en beantwoord die volgende vrae.



Agterkwart

- 4.5.1 Identifiseer die vleissnitnommer uit die bostaande diagram waar jy filet vind. Skryf slegs die nommer in jou antwoordboek neer. (1)
- 4.5.2 Identifiseer die vleissnitte genummer 11 en 12. (2)
- 4.5.3 Onderskei tussen die tekstuurverskille van vleissnit 11 en 12. (2)
- 4.5.4 Noem die filetsnit wat geleë is in nommer 12. (1)
- 4.5.5 Noem DRIE gebruike van die vleissnit wat nommer 12 genummer is. (3)
- 4.6 Verduidelik hoekom groenterepies in vleis ingesit word. (2)
- 4.7 4.7.1 Verduidelik die term **clouté-ui**. (2)
- 4.7.2 Verduidelik waarom botter op 'n broodsous gevoeg word. (1)

4.8 Trek die onderstaande tabel oor en beantwoord die volgende vrae.

4.8.1 Noem DRIE tipes warm souse. (3)

4.8.2 Noem 'n verdikker wat in elke sous gebruik word. (3)

4.8.1 SOUSE	4.8.2 VERDIKKER
(1)	(1)
(1)	(1)
(1)	(1)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING B: [90]

AFDELING C
HOTELORGANISASIE

VRAAG 5

5.1 Verduidelik waarom nagouditering tussen 23:00 en 7:00 gedoen word. (2)

5.2 Verduidelik die volgende tariewe wat in hotelle gebruik word:

5.2.1 Kontinentale plan (2)

5.2.2 *Demi pension* (3)

5.2.3 Alles-insluitende tarief (4)

5.3 Noem DRIE interessante plekke in Suid-Afrika wat toeriste sal lok met betrekking tot:

5.3.1 Wildreservate (3)

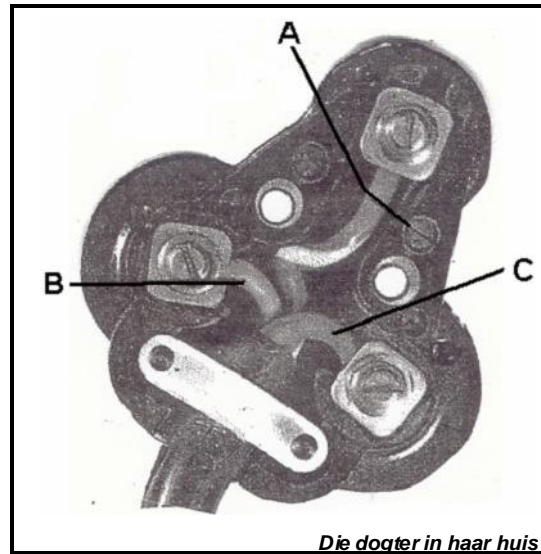
5.3.2 Berge (3)

5.4 Teken die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en voltooi dit.

AFKORTING	5.4.1 VERDUIDELIKING	5.4.2 HOOFDOEL
ASATA	(1)	(1)

(2)

5.5 Bestudeer die onderstaande diagram en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.5.1 Identifiseer die genommerde bedrading **A**, **B** en **C**. (3)
- 5.5.2 Noem die bedradingskleure van **A**, **B** en **C**. (3)
- 5.6 Die volgende vrae is gebaseer op 'n verlore item.
- 5.6.1 Noem die persoon aan wie die personeel moet rapporteer indien 'n gas 'n item verloor het. (1)
- 5.6.2 Noem die prosedure wat die personeel in bevel van verlore goedere behoort in ag te neem, wanneer hy / sy nie die eienaar daarvan kan opspoor nie. (1)
- 5.7 Noem DRIE riglyne wat gevolg moet word wanneer ligte brandwonde behandel word. (3)

[30]

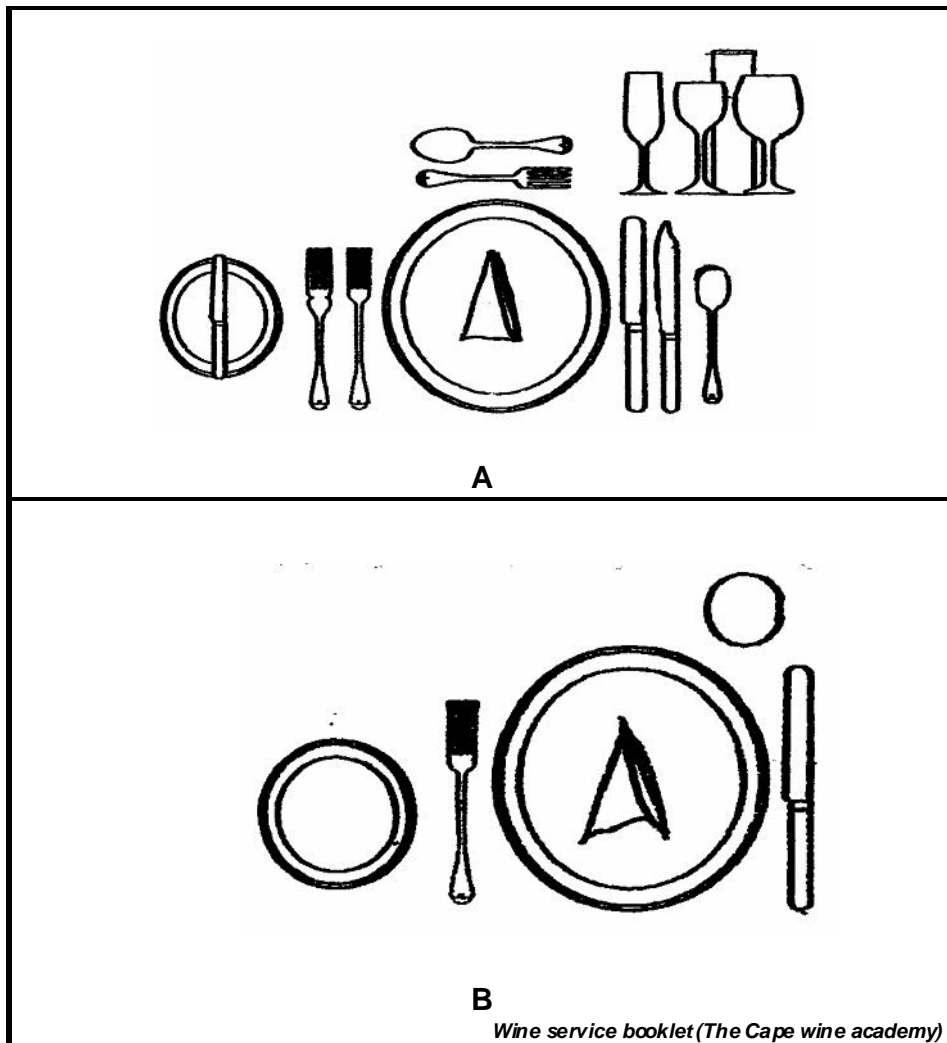
VRAAG 6

- 6.1 Noem die VIER departemente met wie die hoofhuishouer daagliks moet koördineer. (4)
- 6.2 Noem VIER pligte van die huisportier / lyfkneg. (4)
- 6.3 Noem die aantal kamers wat beskikbaar is in die volgende hotelle:
- 6.3.1 Groot
- 6.3.2 Medium
- 6.3.3 Klein (3)
- 6.4 Gee die Franse naam vir elk van die volgende:
- 6.4.1 Uitvoerende sjef
- 6.4.2 Roostersjef (2)
- 6.5 Verduidelik die term **kurkfooi**. (3)
- 6.6 Bestudeer die onderstaande gevallestudie en beantwoord die volgende vraag.

Hoogsgeskoolde werkers, vlot in Engels, was vir 'n aantal jare werksaam. Tans bespreek toeriste van Frankryk plek in die hotel. Die personeel staak, omdat Frans nou die enigste amptelike taal in die hotel is. Die dag na die staking het die bestuurder aangekondig dat party van die personeel afgedank is en onmiddellik die perseel moes verlaat, omdat hulle slegs Engels en hulle moedertaal kan praat.

- Identifiseer en verduidelik DRIE redes vir ? onregverdige afdanking van die personeel in die bostaande gevallestudie. (6)
- 6.7 Verduidelik die term **drank**. (2)

6.8 Bestudeer die onderstaande sketse en beantwoord die volgende vrae.



Kies dekkele **A** of **B** wat vir elk van die volgende geskik is

- 6.8.1 Engelse bedieningstyl (1)
- 6.8.2 Buffetbedieningstyl (1)
- 6.9 6.9.1 Noem 'n bedieningstyl wat algemeen in baie restaurante voorkom (1)
- 6.9.2 Noem DRIE voordele van die styl wat in Vraag 6.9.1 geïdentifiseer word. (3)

[30]

TOTAAL VIR AFDELING C: [60]

TOTAAL: 200

ANSWER SHEET / ANTWOORDBLAD

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

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

Examination number:

Eksamennommer:

--	--	--

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

--	--	--	--

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	(1)	
1.2.2	(1)	
1.2.3	(1)	
1.2.4	(1)	
1.2.5	(1)	
1.2.6	(1)	
1.2.7	(1)	
		(7)

1.3		
1.3.1	(2)	
1.3.2	(3)	
1.3.3	(4)	
1.3.4	(4)	
		(13)

1.4		
1.4.1	(1)	
1.4.2	(1)	
1.4.3	(1)	
1.4.4	(1)	
		(4)

1.5		
1.5.1	(1)	
1.5.2	(1)	
1.5.3	(1)	
1.5.4	(1)	
		(4)

1.6		
1.6.1	(1)	
1.6.2	(1)	
		(2)

[50]

TOTAL FOR SECTION A: [50]
TOTAAL VR AFDELING A: [50]