

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

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

POSSIBLE ANSWERS / MOONTLIKE ANTWOORDE SUPP 2007

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:

<b>1.1</b>					
1.1.1	A	<del>B</del>	C	D	(1)
1.1.2	A	<del>B</del>	C	D	(1)
1.1.3	A	B	<del>C</del>	D	(1)
1.1.4	A	B	<del>C</del>	D	(1)
1.1.5	<del>A</del>	B	C	D	(1)
1.1.6	A	B	<del>C</del>	D	(1)
1.1.7	A	<del>B</del>	C	D	(2)
1.1.8	A	B	<del>C</del>	D	(2)
1.1.9	A	B	<del>C</del>	D	(2)
1.1.10	<del>A</del>	B	C	D	(2)
1.1.11	<del>A</del>	B	C	D	(2)
1.1.12	A	B	C	<del>D</del>	(2)
1.1.13	A	B	<del>C</del>	D	(2)
<b>(20)</b>					
<b>1.2</b>					
1.2.1	Blinis				(1)
1.2.2	Hors d'oeuvres				(1)
1.2.3	Sorbet				(1)
1.2.4	Entree				(1)
1.2.5	Voedselveiligheidswet				(1)
1.2.6	Buffet				(1)
1.2.7	Silwerbediening				(1)
1.2.8	Bill / rekening				(1)
1.2.9	A la carte vou				(1)
1.2.10	Assistentbestuurder				(1)
<b>(10)</b>					
<b>1.3</b>					
1.3.1	A, C, D				(3)
1.3.2	A, C, D				(3)
1.3.3	B, D, E, F				(4)
<b>(10)</b>					
<b>1.4</b>					
1.4.1	C				(1)
1.4.2	B				(1)
1.4.3	E				(1)
1.4.4	D				(1)
<b>(4)</b>					
<b>1.5</b>					
1.5.1	B				(1)
1.5.2	E				(1)
1.5.3	A				(1)
<b>(3)</b>					
<b>1.6</b>					
1.6.1	B				(1)
1.6.2	A				(1)
1.6.3	C				(1)
<b>(3)</b>					

**TOTAAL VIR AFDELING A: [50]**

AFDELING B  
KULINÊRE STUDIES

**VRAAG 2**

- 2.1 Hors d'oeuvres
- Enige gereg wat die aptyt stimuleer ōn bedien word voor sop ō (2)
- 2.2 Canapés
- Hapgrootte stukkies ō roosterbrood of brostertdeeg. ō (2)
- 2.3 Prysverskille: À la carte en Table d' hôte spyskaarte.
- 2.3.1 À la carte: Elke gereg word afsonderlik geprys (1)
- 2.3.2 Table d' hôte: Elke gereg kom voor op ? vasgestelde spyskaart. Al die geregte een prys (1)
- 2.4 Hors d'oeuvre: Bestanddele
- Advokado ritz: ō 'n halwe advokadopeer ō bedien met gamaleō en skulpvisslaaisous. ō (3)
- 2.5 Hors d'oeuvres A en B:
- | HORS D'OEUVRES         | A                 | B                 |
|------------------------|-------------------|-------------------|
| 2.5.1 <b>Naam</b>      | BOUCHÉES (1)      | VOL-AU-VENTS (1)  |
| 2.5.2 <b>Grootte</b>   | 5 cm deursnee (1) | 8 cm deursnee (1) |
| 2.5.3 <b>Tipe deeg</b> | Blaardeeg (1)     | Blaardeeg (1)     |
- (6)
- 2.6 Grenache: kultivar gebruik
- 2.6.1 Suid-Afrika
- Maak Rosé-wyn (1)
- 2.6.2 Portugal
- Om portwyn te maak (1)
- 2.7 Komponente van likeurs
- Spiritualieë
  - Versoeter
  - Geurmiddels (3)

## 2.8 Kleuronderskeiding:

## 2.8.1 Rooiwyn

- Gemaak van geparste rooidruiwe
- Doppe word gedurende die fermentasieproses gebruik. (2)

## 2.8.2 Rosé-wyn

- Verwyder doppe ü na ? kort fermentasieproses. ü (2)

## 2.9 Funksies van suiker in die maak van bier.

- Bespoedig die fermentasieproses
- Verskaf die effe soet smaak aan bier. (2)

## 2.10 Eienskappe: Lagerbier

- Bitter smaak
- Volronde geur (2)

## 2.11 Prosedure om te volg wanneer sigare aangebied word

- Sigaarhouer word oop aangebied aan gas
  - Die gas kies self sy / haar sigaar
  - Sommelier bied vuurhoutjies aan enige 2 (2)
- [30]**

**VRAAG 3**

## 3.1 Tipes roomys: differensiasie

- 3.1.1 Coupe Jacques – suurlemoenroomys  
– aarbeiroomys (2)

- 3.1.2 Bombe glacée – uitgevoer met gewone roomys of sorbet  
– Binneste gevul met 'n tweede, sagter roomysmengsel (2)

## 3.2 Bestanddele: om die vorm mee uit te voer

- 3.2.1 Vingerbeskootjies (1)

- 3.2.2 Klein skyfies rolkoek (1)

- 3.2.3 Bodem uitgevoer met rooi jellie (1)

- 3.3 3.3.1 Effek: Te veel suiker in gelatiennagereg
- Verswak die jel
  - Vertraag die stollingsproses (2)
- 3.3.2 Effek van rou pynappel
- Bevat die ensiem bromelien
  - Breek proteïene af (2)
- 3.3.3 Effek van te veel sout
- Vorm ? stewiger jel (1)
- 3.4 Rede waarom gelatienmengsel nie gevries word nie.
- Yskristalle vorm ō wat die eindproduk benadeel. ō (2)
- 3.5 3.5.1 Redes: Knie
- Egalige verspreiding van bestanddele
  - Gluten ontwikkel (2)
- 3.5.2 Knietyd
- Die hoeveelheid deeg
  - Tipe meel wat gebruik word (2)
- 3.5.3 Om te bepaal of deeg genoeg geknie word
- Rek deeg, as die deeg nie skeur nie – elasties genoeg
  - Toets met vingerpunt (2)
- 3.6 Voorbereiding: Pasteideeg / brooddeeg

DEEG	3.5.1 TEMPERATUUR		3.5.2 MOTIVERING	
Brooddeeg	Medium temperatuur	(1)	Groei van gis	(1)
Tertdeeg	Apparaat, hande en bestanddele so koud as moontlik	(1)	Smeer bly hard met koue temperatuur.	(1)

(4)

- 3.7 Lande van oorsprong: Moussaka
- Griekeland
  - Turkye (2)

- 3.8 Rollmops
- Gefiletteerde haring
  - Gemarineer in asyn
  - Opperol en bedien
- (3)
- 3.9 Sorbet: alkohol bestanddeel
- Wyn
  - Spiritualieë
- (1)  
[30]

#### VRAAG 4

- 4.1 Faktore om in ag te neem wanneer vleis aankoop word
- Kennis van dele / vleissnitte van die karkas
  - Kwaliteit eienskappe van elke vleissnit
  - Toepassing van gaarmaakmetodes
  - Kennis van verskeie geregte en voorbereiding van die vleissnitte.
- (4)
- 4.2 Effek van tamaties wanneer dit gebruik word om vleis sag te maak
- Verbeter die verandering van kollageen ü na gelatien. ü
- (2)
- 4.3 Bardering
- Bedek vleis ü met niervet, spek of spekvleis. ü
- (2)
- 4.4 4.4.1 Vleissnit: Chateaubriand
- Kruisskyf
- (1)
- 4.4.2 Vleisgereg: van filet mignon
- Beef stroganoff
- (1)
- 4.5 Bedruip vleis
- Botter – Voorsien geur
  - Olie – Voorkom brand
- (2)
- 4.6 4.6.1 Effek van klam hitte op spiervesels
- Word taaier ü en harder ü
- (2)
- 4.6.2 Effek van klam hitte op bindweefsel
- Word sagter
- (1)

## 4.7 4.7.1 Swetingsmetode: Rede

- Stadige roerbraaimetode
  - Bedek met ? deksel / waspapier
  - Hou stoom binne
- (3)

## 4.7.2 Sweting: Voordele

- Groente word dwarsdeur gaar
  - Smaak ontwikkel
  - Geen aanbrand risiko
- (3)

## 4.8 4.8.1 Rede: olie nie vinnig genoeg bygevoeg nie – Mayonnaise

- Die oliedruppels behoort voldoende tyd te hê om 'n permanente emulsie ü met die asyn te vorm.ü
- (2)

## 4.8.2 Regstelling van té dik mayonnaise.

- Voeg 'n druppel asyn of water by.
- (1)

## 4.9 Souse / Bestanddele vir hoenderdye en visfilette

GEREG	4.9.1 VELOUTÉ SOUS	4.9.2 ADDISIONELE BESTANDDELE
Hoenderdye	• <i>Sauce suprême</i> ü	• Sampioene • Room • Eiergeel • Suurlemoensap ü
Tongvis filette	• <i>Sauce vin blanc</i> ü	• Room • Suurlemoensap • Witwyn ü
Hoender en vis	• <i>Sauce aux champignons</i> ü	• <i>Sauce suprême</i> • Sampioene ü
	enige twee souse (2)	enige EEN bestanddeel ( 2)

(4)

## 4.10 4.10.1 Verhouding van eiergeel en room: Liaison

- Gelyke / selfde hoeveelhede of 1:1
- (1)

## 4.10.2 Effek: te veel hitte wanneer liaison voorberei word

- Eiergeel skif
- (1)

**[30]****TOTAAL VIR AFDELING B: [60]**

AFDELING C  
HOTELORGANISASIE

**VRAAG 5**

- 5.1 Reisagenttariewe en alles-insluitende tariewe : Verskille
- Kommissie vir reisagent moet bereken word
  - Administrasie makliker / alleenlik een finale prys in plaas van 'n prys per persoon per dag.
  - Tarief beïnvloed deur: tydperk van woon, grootte en benodighede van groep, konferensiefasiliteite (3)
- 5.2 Hanteer situasie wanneer kredietkaart onaanvaarbaar is
- Verduidelik die situasie so taktvol as moontlik / rede
  - Laat die gas die kaartmaatskappy kontak / rede
  - Versoek ? ander betalingsvorm / rede 2x3=(6)
- 5.3 Reisigerstjeks: Redes vir gebruik
- Die bank betaal gesteelde reisigerstjeks uit.
  - Dieselfde as kontant / Betaal kontant uit as die tjek meer waarde het (2)
- 5.4 Franchises: verantwoordelikhede
- Behoort lewensvatbaar te wees in die spesifieke omgewing / area
  - Verwag om lang ure te werk
  - Oorweeg finansiële implikasies
  - Streng kontrole oor werkers enige 3 2x3=(6)
- 5.5 5.5.1 Geblokkeerde riool: Gebruik ? kragprop / plunger / suier (1)
- 5.5.2 Geblokkeerde riool: Draai die skoonmaakprop oop en plaas ? emmer daaronder. (1)
- 5.5.3 Geblokkeerde riool: Gebruik ? skroefboor (1)
- 5.5.4 Geblokkeerde riool: Gebruik ? hoë druk / aërosol rioolskoonmaker. (1)

## 5.6 Vaste strukture

- Loodgieter
  - Vloere
  - Vensters
  - Deure
  - Elektriese vasgehegte artikels
- enige 2 (2)

## 5.7 Voedselvergiftiging: Prosedures om toe te pas

- Hou die pasiënt stil en warm
  - Kry mediese hulp
- (2)

## 5.8

SKETS	5.8.1 BEROEP		5.8.2 BESTUURDER VAN DIE DEPARTEMENT	
	A	Chef de Cuisine / Sjef		Voedsel en drankbestuurder
B	Loodgieter	(2)	Instandhoudingsbestuurder	(2)

(4)

## 5.9 Redes: teken vir sleutels

- Veiligheidsmaatreël
- (1)  
**[30]**

**VRAAG 6**

## 6.1 Aantal kamers skoonmaak: Kamerbediende

- 10 – 15
- (1)

## 6.2 Huishoudingsdepartement: doel

- Ontwikkel ? skoon / gemaklike omgewing
  - Veilige omgewing
  - Maak seker dat die gaste se verblyf so aangenaam as moontlik is
- (3)

## 6.3 Veiligheidsmaatreëls: Werkgewer

- Apparaat vir uitvoering van pligte: ü Veilige apparaat vir die veilige uitvoering van pligte ü
  - Veiligheidsrisiko's: ü Maak seker die gebruik, hantering, berging en vervoer van apparaat / artikels vind plaas sonder veiligheidsrisiko'sü
  - Werksplek: ü Werksplek in ? veilige omgewing wat maklik bereikbaar is en verlaat kan word ü
- (2)  
(2)  
(2)



- 6.4 Persone: Drank mag nie verkoop word nie.
- Enige persoon jonger as 18 jaar
  - Enige persoon wat alreeds beskonke is (2)
- 6.5 Betalingsmetode: drank aankope
- Kontant (1)
- 6.6 6.6.1 Bedieningstyle:
- Bordbediening
  - Silwerbediening
  - Banketbediening enige 1 (2)
- 6.6.2 Banket: term
- Groot getalle gaste ü
  - Word bedien gedurende ? formele ü
  - Aansitmaaltyd. ü (3)
- 6.6.3 Banket: aantal gange
- Vier (4) of meer (1)
- 6.6.4 Banket:
- A. Minimum aantal kelners
- $216 \text{ gaste} \div 12 \text{ ratio} \ddot{u} = 18 \text{ kelners} \ddot{u}$  (2)
- B. Minimum aantal wynkelners
- $216 \text{ gaste} \div 35 \text{ ratio} \ddot{u} = 6/7 \text{ wynkelners} \ddot{u}$  (2)
- 6.7 Franse term: sjefs
- 6.7.1 Sop-sjef
- Chef potager (1)
- 6.7.2 Assistent-sjef
- Commis (1)
- 6.8 Vaardigheidareas: Kroegpersoneel
- Meng van drankies
  - Bediening van drankies (2)

## 6.9 Brandwonde: behandeling

- Hou onmiddellik die gebrande gedeelte onder koue water
  - Bedek met Mercurochome
  - Bedek gebrande area met steriele verband
  - Moenie blase wat vorm, oopsteek nie
- enige 3 (3)  
**[30]**
- TOTAAL VIR AFDELING C: [60]**
- TOTAAL: 200**