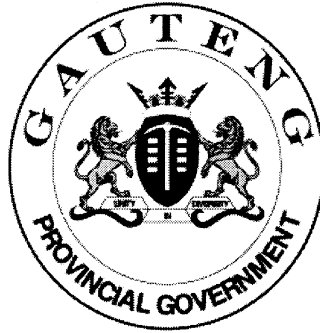


SENIORSERTIFIKAAT- EKSAMEN



FEBRUARIE / MAART

2007

HOTELHOUDING EN
SPYSENIERING

HOTELHOUDING EN SPYSENIERING SG



723 2 0A

SG

SG

723-2/0 A

15 bladsye

X05



KOPIEREG VOORBEHOU
GOEDGEKEUR DEUR UMALUSI



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 15 van die eksamenvraestel los en beantwoord **Afdeling A** daarop.
 - Beantwoord al die ander vrae in die antwoordboek.
-
-

AFDELING A**VRAAG 1****OBJEKTIEWE VRAE**

- Al die vrae in Afdeling A moet op die aangehegte antwoordblad op bladsy 15 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 antwoordblad **in jou antwoordboek** en **kram** dit vas sodra jy Afdeling A beantwoord het.

1.1 Meervoudige keusevrae

Kies die korrekte antwoord uit die vier moontlike antwoorde (A – D) vir Vraag 1.1.1 – 1.1.13. Trek 'n duidelike kruis (X) oor die korrekte letter teenoor die vraagnommer op die antwoordblad.

VOORBEELD:

Russiese tee kan beskryf word as _____ .

- A. moutagtige gekeurde 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	<input checked="" type="checkbox"/>	D
---	---	-------------------------------------	---

1.1.1 'n Helder sop staan bekend as _____ .

- A. mire poix
- B. consommé
- C. mulligatawny
- D. bouillabaisse

(1)

1.1.2 Die temperatuur waarteen vonkelwyn bedien moet word, word na _____ in die koelkamer bereik.

- A. slegs 'n halfuur
- B. een en 'n halfuur
- C. drie en 'n halfuur
- D. twee en 'n halfuur

(1)

- 1.1.3 'n Geskikte metode om goedkoper, taai vleissnitte gaar te maak, is _____.
- A. stoom
 - B. roerbraai
 - C. stowe
 - D. sweet
- (1)
- 1.1.4 Vleis met groot hoeveelhede vet in die bindweefsel, is gewoonlik _____.
- A. droog
 - B. taai
 - C. sag
 - D. Geeneen van bogenoemde nie
- (1)
- 1.1.5 Bokkarkasse word in oranje gerolmerk, volgens die _____.
- A. ouderdom van die dier
 - B. vetinhoud
 - C. kleur van die vleis
 - D. sagtheid van die vleis
- (1)
- 1.1.6 Volgens die Hotel-eienaarswet van _____, behoort die hotelgaste kennis te neem van die eienaars se verantwoordelikheid ten opsigte van hulle eiendom.
- A. 1954
 - B. 1955
 - C. 1956
 - D. 1957
- (1)
- 1.1.7 Barquettes is _____ met 'n verskeidenheid vulsels.
- A. diep geskulpte deeg
 - B. bootvormige tertdeegdoppies
 - C. klein skilferdeegdoppies
 - D. groot deegdoppies
- (2)
- 1.1.8 Indië is die land van oorsprong van _____.
- A. Taco, 'n tortilla gevul met 'n dik sous of maalvleis
 - B. Terrien, 'n gereg voorberei in 'n erdewarebak en bedien met hoenderpatee
 - C. Tandoori, ontvelde hoender wat met joghurt en speserye bedien word.
 - D. Tortilla, 'n pannekoek gemaak van meliemeel en gevul met hoender.
- (2)

- 1.1.9 In 'n volle ontruimingsnoodsituasie behoort die lede eerstens _____ te vervoer.
- A. die bestuurspan en al die personeel
 - B. die kinders en volwasse gaste
 - C. die oumense en siek gaste
 - D. die kinders en bejaarde gaste
- (2)
- 1.1.10 'n Rooiwynkultivar wat 'n ryk, donker wyn met 'n vransk smaak produseer.
- A. Cabernet Franc
 - B. Weisser Riesling
 - C. Muscat d' Alexandrie
 - D. Cabernet Sauvignon
- (2)
- 1.1.11 Wanneer witwyn bedien word, behoort elke glas _____ .
- A. twee-derdes gevul te word
 - B. meer as twee-derdes gevul te word
 - C. minder as twee-derdes gevul te word
 - D. Geeneen van bogenoemde nie
- (2)
- 1.1.12 Beurre manié word gemaak deur die saamknie van _____ .
- A. 100 g meel en 50 g vet
 - B. 100 g meel en 25 g vet
 - C. 100 g meel en 75 g vet
 - D. 100 g meel en 100 g vet
- (2)
- 1.1.13 Om afval te verfris, word _____ .
- A. dit met koue water bedek en vir 'n paar minute tot sag gestowe
 - B. dit vir twee en 'n halfuur tot sag gekook
 - C. dit van die plaat verwyder en met koue water afgespoel totdat die kastrol afgekoel is
 - D. al die koue water met kookwater vervang en gekook totdat dit sag is
- (2)
- (20)**
- 1.2 Gee EEN woord / term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf die korrekte term teenoor die vraagnommer op die antwoordblad neer.
- 1.2.1 'n Russiese pannekoek en suurroom word met kaviaar en vodka bedien (1)
- 1.2.2 'n Gang op die spyskaart waar groente in 'n marinade van olyfolie en suurlemoensap gaargemaak en bedien word (1)
- 1.2.3 'n Gang wat bedien word om die rykheid van vorige geregte wat geëet is, teen te werk (1)

- 1.2.4 Klein, goed gegarneerde geregte wat in die kombuis voorberei en bedien word (1)
- 1.2.5 'n Wet wat bepaal dat alle spyseniers, restaurante en eienaars van voedselinstansies die wet oortree, indien hulle voedsel verkoop wat skadelik vir 'n persoon se gesondheid is. (1)
- 1.2.6 'n Bedieningstyl waar die tafel permanent is en voorsiening gemaak word vir warm *bain-maries* en verkoelingsfasiliteite. (1)
- 1.2.7 'n Moderne bedieningstyl waar 'n vurk en lepel gebruik word om te bedien. (1)
- 1.2.8 'n Staat wat die bedrag aandui wat die gas na die maaltyd moet betaal. (1)
- 1.2.9 Servette word volgens die *maitre d'* manier gevou en vir formele dinees gebruik. (1)
- 1.2.10 Die bestuurder is verantwoordelik vir klagtes, noodgevalle en spesiale gebeurtenisse (1)
- (10)
- 1.3 Identifiseer uit die onderstaande lys die korrekte stellings vir elk van die volgende: Skryf slegs die letters van jou keuse teenoor die vraagnommer op jou antwoordblad neer.
- 1.3.1 DRIE faktore wat die geur van groente sal beïnvloed:
- A. Fisiese toestand van groente
 - B. Die kleur en helderheid van groente
 - C. Kneusing op die groente
 - D. Invloed van hitte op die groente
 - E. Groente het hulle eie kenmerkende kleur
 - F. Invloed van die tipe stoof wat gebruik word vir die gaarmaak van groente
 - G. Die vorm van die jong groente (3)
- 1.3.2 DRIE eienskappe van 'n goeie kwaliteit brood.
- A. Behoort hol te klink wanneer die kors met die kneukels geklop word.
 - B. Goed gerande kors met krake
 - C. Die krummels is sag, fyn en die tekstuur is reëlmatig.
 - D. Die brood het 'n neutagtige geur.
 - E. Donkerbruin, blink en sagte kors.
 - F. Moet swaar voel vir die grootte
 - G. Tekstuur is reëlmatig met groot tonnells (3)

1.3.3 VIER stellings wat verband hou met die verlies aan voedingstowwe gedurende die gaarmaak van groente.

- A. Gebruik lae temperatuur
- B. Byvoeging van koeksoda
- C. Kort gaarmaaktydperk
- D. Verlengde gaarmaaktydperk
- E. Blootstelling aan lug
- F. Gaarmaak in te veel water
- G. Gaarmaak in te min water

(4)
(10)

1.4 Pas die **nagereg** in **Kolom B** by die **beskrywing** in **Kolom A**. Skryf slegs die korrekte letter (A – F) teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

KOLOM A BESKRYWING	KOLOM B NAGEREG
1.4.1 'n Ligte, donserige mengsel met room en eierwit	A. Bavarois
1.4.2 'n Ronde meringue-basis gevul met roomys of geklopte room.	B. Vacherin
1.4.3 'n Bevrore nagereg in 'n ronde koepelvorm.	C. Mousse
1.4.4 'n Vorm uitgevoer met koekies en vanielje-bavarois	D. Charlotte Russe
	E. Bombe
	F. Parfait

(4)

1.5 Pas die **tipe spyseniering** in **Kolom B** by die **eienskap** in **Kolom A**. Skryf die korrekte letter (A – F) langs die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

KOLOM A EIENSKAPPE	KOLOM B TIPE SPYSENIERING
1.5.1 Verskaf ligte maaltye aan lede	A. Populêre spyseniering
1.5.2 Voedsel word na die kliënt se perseel vervoer.	B. Klubspyseniërs
1.5.3 Diens is gewoonlik beperk, maar die prys is betreklik goedkoop	C. Welsynspyseniërs
	D. Selfbedieningspyseniërs
	E. Buite spyseniërs
	F. Inrigtingspyseniërs

(3)

- 1.6 Pas die **bestuurder** in **Kolom B** by die **pligte** in **Kolom A**. Skryf die korrekte letter (A – F) teenoor die toepaslike vraagnommer op jou antwoordblad neer.

KOLOM A PLIGTE		KOLOM B BESTUURERS	
1.6.1	Organiseer promosies en spesiale aanbiedinge	A.	Personeel-
1.6.2	Hanteer algemene probleme wat personeel ondervind	B.	Bemarkings-
1.6.3	Verantwoordelik vir gaste se eiendom	C.	Sekuriteits-
		D.	Finansiële-
		E.	Instandhoudings-
		Ø.F.	Algemene

(3)

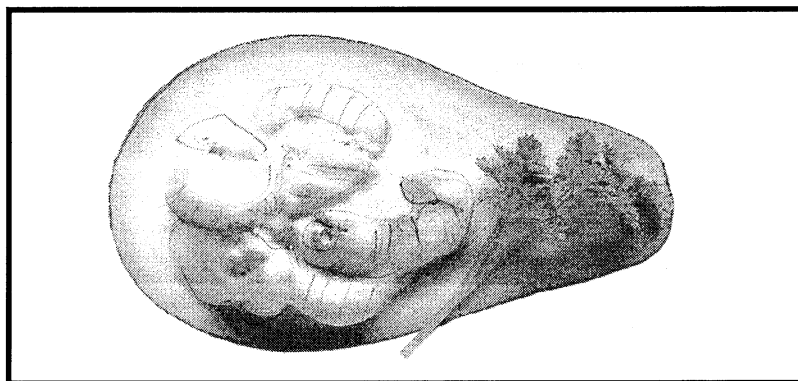
(10)

TOTAAL VIR AFDELING A: [50]

AFDELING B KULINÊRE STUDIES

VRAAG 2

- 2.1 Verduidelik die term **hors d'oeuvres** volgens die klassieke Franse spyskaart. (2)
- 2.2 Verduidelik die term **Canapés** (2)
- 2.3 Verduidelik hoe die **prysverskille** bepaal word vir die volgende spyskaarte:
- 2.3.1 À la carte (1)
- 2.3.2 Table d' hôte (1)
- 2.4 Bestudeer die onderstaande skets en beantwoord die vraag wat volg.

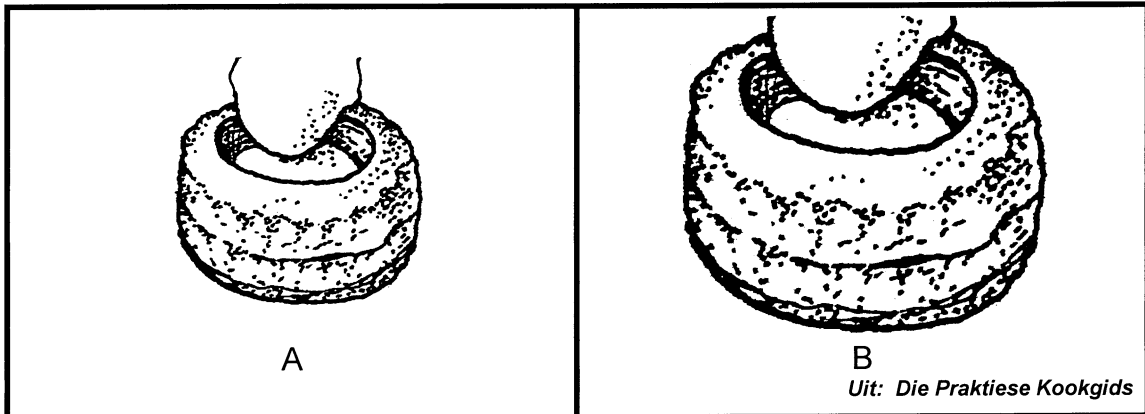


Identifiseer die bogenoemde hors d'oeuvre en noem die bestanddele wat gebruik word.

(3)

b.o.

2.5 Bestudeer die onderstaande sketse:



Onderskei tussen Hors d'oeuvres **A** and **B** wat betref die ondergenoemde aspekte.

Trek die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en beantwoord Vraag 2.5.1 tot 2.5.3 in die tabel.

HORS D'OEUVRES	A	B
2.5.1 Naam	(1)	(1)
2.5.2 Grootte	(1)	(1)
2.5.3 Tipe deeg	(1)	(1)

(6)

2.6 Noem die gebruik van die Grenache-kultivar in die volgende lande:

- 2.6.1 Suid-Afrika (1)
2.6.2 Portugal (1)

2.7 Noem die DRIE basiese komponente van likeurs. (3)

2.8 Verduidelik hoe die kenmerkende kleur verkry word in die volgende:

- 2.8.1 Rooiwyn (2)
2.8.2 Rosé-wyn (2)

2.9 Noem TWEE funksies van suiker in die maak van bier. (2)

2.10 Noem TWEE eienskappe van Lagerbier. (2)

2.11 Noem TWEE prosedures wat 'n sommelier sal volg wanneer gaste 'n sigaar wil rook. (2)

[30]

VRAAG 3

- 3.1 Onderskei tussen tipes roomys wat gebruik word as bestanddele in
- 3.1.1 Coupe Jacques (2)
 - 3.1.2 Bombe glacée (2)
- 3.2 Noem die bestanddele wat gebruik word om die vorms van die volgende nageregte uit te voer.
- 3.2.1 Charlotte russe (1)
 - 3.2.2 Charlotte royale (1)
 - 3.2.3 Charlotte muscovite (1)
- 3.3 Verduidelik hoe die volgende faktore die stolling van 'n gelatiennagereg beïnvloed.
- 3.3.1 Te veel suiker (2)
 - 3.3.2 Rou pynappel (2)
 - 3.3.3 Te veel sout (1)
- 3.4 Verduidelik waarom 'n gelatienmengsel nie gevries moet word nie. (2)
- 3.5 Verduidelik die **kniestadium** in die maak van brood met betrekking tot die volgende:
- 3.5.1 Redes vir knie (2)
 - 3.5.2 Faktore wat die knietyd bepaal (2)
 - 3.5.3 Hoe om te bepaal of die deeg genoeg geknie is (2)
- 3.6 Vergelyk die voorbereiding van brooddeeg en tertdeeg met betrekking tot die volgende:
- 3.6.1 Temperatuur
 - 3.6.2 Motivering (Rede)

Trek die tabel oor en voltooi

DEEG	3.6.1 TEMPERATUUR		3.6.2 MOTIVERING	
Brooddeeg		(1)		(1)
Tertdeeg		(1)		(1)

- (4)
- 3.7 Noem die TWEE lande van oorsprong vir Moussaka. (2)
- 3.8 Verduidelik die term **Rollmops**. (3)
- 3.9 Noem EEN basiese alkoholiese drank wat in sorbet gebruik word. (1)

[30]

VRAAG 4

- 4.1 Noem VIER faktore om in gedagte te hou wanneer jy vleissnitte aankoop. (4)
- 4.2 Verduidelik wat met vleis sal gebeur wanneer tamaties as sagmaakmiddel gebruik word. (2)
- 4.3 Verduidelik die term **bardering**. (2)
- 4.4 Die volgende vrae is gebaseer op filet.
- 4.4.1 Noem die vleissnit vir Chateaubriand. (1)
- 4.4.2 Noem 'n vleisgereg wat gemaak word van filet mignon. (1)
- 4.5 Verduidelik waarom botter en olie gebruik om oondgeroosterde vleis te bedruip. (2)
- 4.6 Verduidelik die effek van klam hitte op die volgende:
- 4.6.1 Spiervesels (2)
- 4.6.2 Bindweefsel (1)
- 4.7 4.7.1 Verduidelik waarom die **swetingsmetode** gebruik word om groot stukke of heel groente gaar te maak. (3)
- 4.7.2 Noem DRIE voordele van die **swetingsmetode**. (3)
- 4.8 4.8.1 Verduidelik waarom olie nie vinnig bygevoeg word wanneer mayonnaise gemaak word nie. (2)
- 4.8.2 "Mayonnaise het te dik geword gedurende voorbereiding". Verduidelik hoe jy dit sal regstel. (1)
- 4.9 Trek die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en beantwoord die volgende vrae oor tongvisfilette en hoenderdye.
- 4.9.1 Noem EEN velouté-sous vir elkeen.
- 4.9.2 Noem die hoofbestanddeel wat by elke sous gevoeg word.

GEREG	4.9.1 VELOUTÉ-SOUS	4.9.2 ADDISIONELE BESTANDDEEL
Hoenderdye	(1)	(1)
Tongvisfilette	(1)	(1)

- 4.10 Liaison is 'n verdikkingsmiddel wat in souse gebruik word. (4)
- 4.10.1 Noem die verhouding van eiergeel en room wat gebruik word in 'n liaison. (1)
- 4.10.2 Verduidelik wat sal gebeur as te veel hitte toegepas word. (1)

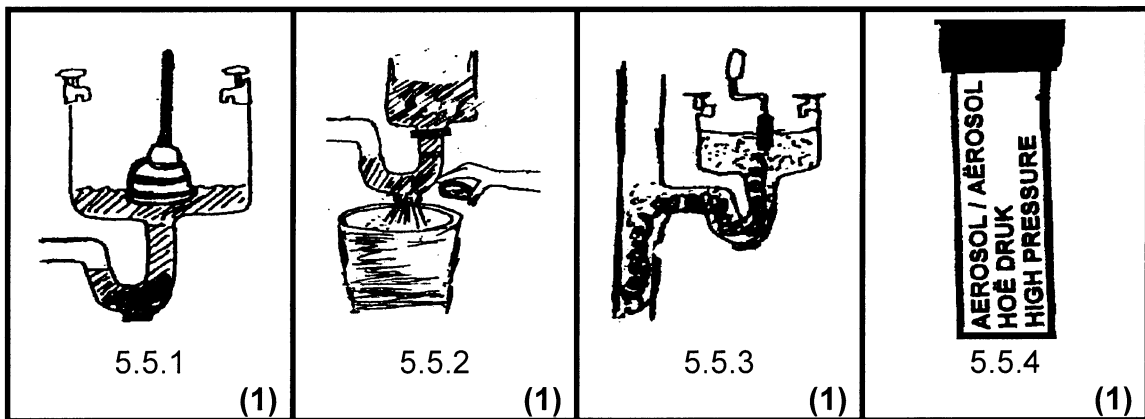
[30]

TOTAAL VIR AFDELING B: [60]

b.o.

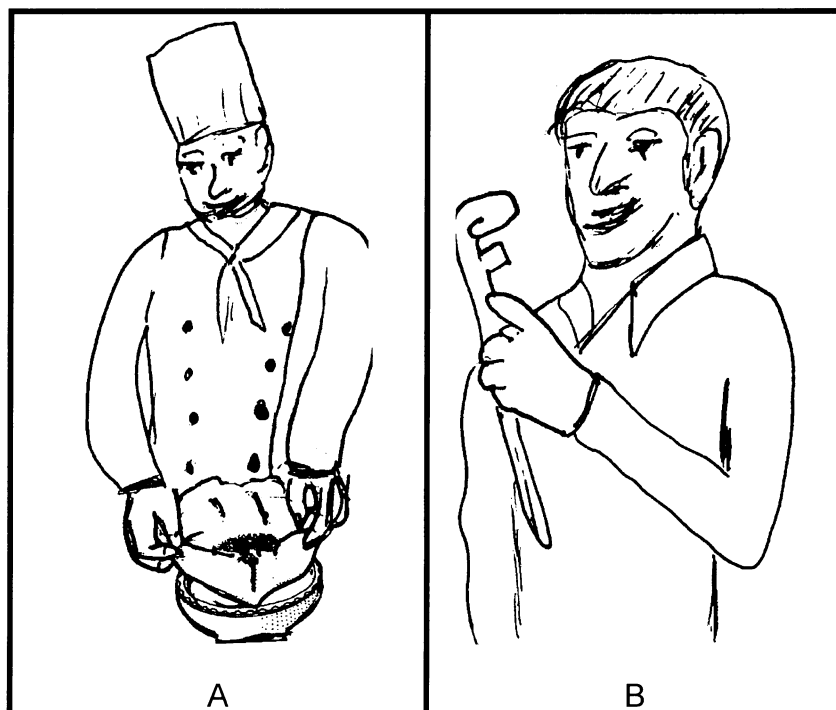
AFDELING C
HOTELORGANISASIE**VRAAG 5**

- 5.1 Onderskei tussen die alles-insluitende tarief en reisagenttariewe. (3)
- 5.2 Verduidelik hoe jy die situasie sal hanteer indien 'n kredietkaart geweier word. 2x3=(6)
- 5.3 Verduidelik waarom baie toeriste reisigerstjeks verkies in plaas van kontant (2)
- 5.4 Franchises hou geweldige verantwoordelikhede in. Verduidelik hierdie stelling. (6)
- 5.5 Bestudeer die onderstaande diagramme en beantwoord die vrae wat volg:



- Identifiseer die VIER metodes wat hierbo gebruik word om 'n verstopte riool oop te maak. (4)
- 5.6 Noem TWEE vaste strukture wat voortdurend nagegaan moet word tydens voorkomende instandhouding. (2)
- 5.7 Noem TWEE prosedures wat jy sal volg wanneer 'n gas kla oor voedselvergiftiging (2)

5.8 Bestudeer die onderstaande sketse en beantwoord die vrae wat volg.



Trek die onderstaande tabel in jou antwoordboek oor en beantwoord die vrae.

5.8.1 Identifiseer die beroepe van die personeel in skets(e) A en B. (2)

5.8.2 Noem die bestuurder wat verantwoordelik is die personeel genoem in Vraag 5.8.1 (2)

SKETS	5.8.1 BEROEP	5.8.2 BESTUURDER VAN DIE DEPARTEMENT
A	(1)	(1)
B	(1)	(1)

5.9 Verduidelik waarom 'n gas vir sleutels moet teken sodra hy/sy by die hotel aankom. (1)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 Noem die aantal kamers waarvoor een kamerbediende verantwoordelik is om skoon te maak. (1)
- 6.2 “Die huishoudingsdepartement poog om die gaste se verblyf in ’n hotel so aangenaam moontlik te maak”. Verduidelik hoe dit bereik word. (3)
- 6.3 “Werkgewers behoort die gesondheid, veiligheid en welsyn van alle werknemers te verseker”.
- Noem DRIE verantwoordelikhede van die werkgewer. 2x3=(6)
- 6.4 Noem TWEE persone aan wie jy nie mag drank verkoop nie. (2)
- 6.5 Baie gaste koop drank direk by die kroeg. Noem die betalingsmetode wat aanvaar word. (1)
- 6.6 Bestudeer die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.
- ’n Hotelskool het 216 gaste uitgenooi om ’n formele dinee by te woon.
 - Leerders van die skool sal as kelners en wynkelners optree
- 6.6.1 Noem ’n geskikte bedieningstyl vir bogenoemde funksie (2)
- 6.6.2 Beskryf die geïdentifiseerde bedieningstyl in Vraag 6.6.1. (3)
- 6.6.3 Noem die geskikte aantal gange wat in die spyskaart ingesluit behoort te word. (1)
- 6.6.4 Bereken die volgende:
- A. Die minimum aantal kelners wat benodig word om die gaste by die funksie te bedien. (2)
- B. Die minimum aantal wynkelners wat benodig word om wyn te bedien. (2)
- 6.7 Noem die Franse naam vir die volgende kombuispersoneel.
- 6.7.1 Sop-sjef (1)
- 6.7.2 Assistent-sjef (1)
- 6.8 Noem TWEE areas waarin kroegpersoneel vaardig behoort te wees. (2)
- 6.9 Noem DRIE metodes om brandwonde te behandel. (3)

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					
1.1.1	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	(2)
1.1.12	A	B	C	D	(2)
1.1.13	A	B	C	D	(2)
					(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)
1.2.8		(1)
1.2.9		(1)
1.2.10		(1)
		(10)

1.3		
1.3.1		(3)
1.3.2		(3)
1.3.3		(4)
		(10)

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)
		(3)

1.6		
1.6.1		(1)
1.6.2		(1)
1.6.3		(1)
		(3)

[50]

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

END / EINDE