



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2010**

**MEMORANDUM**

**PUNTE: 200**

**Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.**

**AFDELING A****VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	A	
1.1.2	B	
1.1.3	B	
1.1.4	D	
1.1.5	B	
1.1.6	A	
1.1.7	B/C/D	
1.1.8	D	
1.1.9	B/C	
1.1.10	B	

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	B/F/H
1.2.2	D
1.2.3	A
1.2.4	H
1.2.5	B

(5)

**1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER**

1.3.1	Oudiovisueel/Elektroniese media (enige geskikte antwoord)
1.3.2	SWOT
1.3.3	Entrepreneur
1.3.4	Dragkode/Professionele etiek (geskikte antwoord)
1.3.5	MIV
1.3.6	Vogbrand/-plek/Skroeiwond
1.3.7	Gestandaardiseer
1.3.8	Oorgegiet/oorskink/Gedekanteer/sif/filteer (enige geskikte sinonieme)
1.3.9	Table d'hote / Vasgestelde spyskaart
1.3.10	Afkrummel

(10)

**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Teikenmark	(10)
1.4.2	Gesanteer/Gesteriliseer	
1.4.3	Bokoste/Oorhoofse koste/ indirekte koste / vaste koste	
1.4.4	Halfvol	
1.4.5	Drankwet	
1.4.6	Witwyn	
1.4.7	Ysemmer	
1.4.8	Dessertwyn, soetwyn, port ((enige geskikte sinonieme)	
1.4.9	Sommelier	
1.4.10	Kafeteria	

**1.5 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER**

1.5.1	Besigheidsplan	(5)
1.5.2	Salmonella/staphylococcus/clostridium/Escherichia	
1.5.3	18	
1.5.4	Netto profyt/wins	
1.5.5	Voorraadkaart/Voorraadteltingkaart	

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: GASVRYHEIDKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID****VRAAG 2**

- 2.1      2.1.1      • Wees hoflik en vriendelik  
• Help bejaardes of kinders of gaste met spesiale behoeftes  
• Moenie sleg praat van die treindiens nie  
• Aanvaar bevels met betrekking tot die werk/taak beleefd en tree altyd verantwoordelik op  
• Wees betyds  
• Waaksaam  
• Moenie hard praat of skree nie  
• Dragkode  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 5)      (5)
- 2.1.2      • Skoonmaakdiens  
• Tydelike diens en skoonmakers  
• Portier- en pendeltuigdiens  
• Voedselbereidingsdiens  
• Blomme en ander dekor  
• Geriewe  
• Instandhoudingsdiens  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord wat betrekking het op die luukse trein) (Enige 5)      (5)
- 2.1.3      • Ja/goeie plakkaat (1 punt)  
• (As nie se maar motivering goed is moet punte gegee word)  
• Eenvoudig en maklik om te lees  
• Nie genoeg inligting ingesluit nie  
• Die lettertipe en die logo is konsekwent en leesbaar  
• Taal is duidelik en eenvoudig  
• Die inligting vind aanklank by die leser  
• Geen kontakbesonderhede verskaf nie  
• Inligting is 'n bietjie min, bv. in watter land is dit, wat is die trein se bestemming (na en van, roetes)  
• Die woorde 'alles ingesluit' word nie gespesifiseer nie  
(of enige relevante alternatiewe antwoord)      (Enige 6)      (6)
- 2.1.4      • Sluit 'n dekblad, bemarkingsplan en finansiële plan in  
• Naam van besigheid/eienaar  
• Besigheidsbeskrywing – besigheidsadres, besigheidsvorm, handelsmerke ('branding')  
• Eetwa-uitleg moet geskik wees om in te eet  
• Bedryfsure van restaurant/bedryfsdienste  
• Bykomende diens aangebied, bv. spyseniering, troues, funksies  
• Diensbeskrywing  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 6)      (6)

- 2.2      2.2.1      Tuberkulose (1)
- 2.2.2      • Aanhoudende gehoës  
• Koors, kouekoors en nagsweet  
• Borspyn  
• Hoës bloed  
• Verlies aan eetlus en gewigsverlies  
• Aanhoudende moegheid  
• Kortasem/dipsnee  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3) (3)
- 2.2.3      • Kollegas wat geïnfecteer is, kon in haar teenwoordigheid  
gehoës het  
• Nies bo-oor kos  
• Praat met klante en vriende  
• Sing in die kombuis  
• raak van 'n besmette persoon  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 2) (2)
- 2.2.4      • Bly weg van die werk of skool  
• Vermy genies en gehoës bo-oor kos  
• Gebruik slegs gepasteuriseerde melk  
• Gebruik n masker  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 2) (2)
- 2.3      2.3.1      • Verkool velweefsel/vel word swart  
• Oopvlam-brandwonde  
• Gaan in skok in/~~fit~~/vel is klam en koud  
• Bewusteloos  
• Haal nie asem nie  
• Geen teken van bloedsirkulasie nie  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 4) (4)
- 2.3.2      • Skakel die hoofskakelaar af – sodat die persoon nie  
aanhoudend geskok word nie  
• Gebruik 'n droë afleier (houtbesem) om die persoon van die  
toestel te verwyder – sodat jy nie geskok word nie  
• Behandel vir skok of brandwonde – sodat die persoon se  
toestand nie versleg nie  
• Kyk vir lewenstekens – om so gou as moontlik noodhulp te kan  
kry  
• Kyk vir kleur – om lewenstekens vas te stel  
• Vervoer na hospitaal – vir gespesialiseerde sorg  
EEN punt vir die prosedure en EEN punt vir die rede)  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3 x 2) (6)

**TOTAAL AFDELING B: 40**

**AFDELING C: VOEDSELVERVAARDIGING****VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1
- Dit spaar geld.
  - Verkry meer inligting met gedetailleerde verslag.
  - Verhoog produktiwiteit/minder papierwerk/restaurant bestellings is makliker gemaak.
  - Help om die besigheidsmodel te verfyn.
  - Skep 'n nuwe vlak van beheer oor bedrywighede en verseker dat elke item teen die korrekte prys verkoop word.
  - Maklik om tred te hou met korrekte voorraad voorhande.
  - Verskaf vinniger en akkurater dienste.
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3) (3)
- 3.1.2
- Aankope moet met kredietkaart gemaak word.
  - Beperk die kredietlimiet op jou kaart om bedrog te voorkom.
  - Gebruik 'n veilige konneksie./ veilige soek enjin
  - Handel en koop by agtenswaardige organisasies.
  - Gebruik aanbevole webtuistes.
  - Privaatheid filter
  - Bestudeer bepalinge en voorwaardes
  - Sluit ikoon
  - Moet nie op 'n hyperlink / spam oop maak nie
  - Maak seker dat dit is https / /: veilig
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3) (3)
- 3.1.3
- Item gekoop
  - Fabriek en model
  - Reeksnommer
  - Aankoopdatum
  - Koste
  - Waarborgtydperk
  - Kontaknommer van verskaffers
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3) (3)
- 3.2 3.2.1
- |                                |              |               |     |
|--------------------------------|--------------|---------------|-----|
| Koste van 50 vleisdisse        | = R110 x 50√ | = R5 500,00   |     |
| Koste van 20 vegetariese disse | = R80 x 20 √ | = R1 600,00   |     |
| Totale Koste                   |              | = R7 100,00√√ | (4) |
- 3.2.2
- |                   |                         |     |
|-------------------|-------------------------|-----|
| 40% van R7 100,00 | = 40,00/100 x R7 100,00 |     |
|                   | = R2 840,00             |     |
|                   | OF                      |     |
| 40% = R710 x 4    | = R2 840,00             | (2) |
- 3.2.3
- |        |                         |     |
|--------|-------------------------|-----|
| Balans | = R7 100,00 – R2 840,00 |     |
|        | = R4 260,00             | (2) |

3.2.4

<b>KWOTASIE</b>	
<b>SUNSHINE SPYSENIERING</b> ✓	
Tel: 046 845 1136 ✓	Faks: 046 848 1139
<b>Naam van kliënt:</b> Mnr. Paveshan ✓	
Tel: 046 645 1020 (Gasheer) ✓ Faks: 046 645 2210 (Gasheer) ✓	
<b>Plek:</b> Nommer 285, Osner Hotel, Oos-Londen ✓	
<b>BESKRYWING VAN SPYSKAARTITEMS</b>	
50 etes met vleisdisse	R5 500,00✓
20 etes met vegetariese disse	R1 600,00✓
Totaal	= R7 100,00✓
Betalingsvoorwaardes Deposito R2 840,00 betaal teen 15/12/2010 ✓ Balans R4 260,00 betaal teen 31/12/2010 ✓	
----- Aanvaar en geteken (Kliënt) ✓	----- Datum
----- Voedsel-en-Drankbestuurder ✓	----- Datum ✓

(Enige 8)

(8)

3.3

3.3.1

- Mengsel word geklop nadat geklitste eiers bygevoeg is. Klop die mengsel vinnig (sinoniem of beskrywing) totdat dit glad, dik en blink is.
- Eiers moet geklits word voordat dit by die mengsel gevoeg word.

(2)

3.3.2

- 'n Spuitsak en gewone of sterspuitbuisie kan vir choubeslag gebruik word.
- Druk die sak egalig wanneer die beslag binne-in is.
- Spuit die beslag uit die buis op 'n gesmeerde bakplaat.
- Vir éclairs spuit 7 sentimeter-lengtes.
- Sny af by verlangde lengte

(2)

3.4

- Sout – Kaas, maaltvleis, tuna
- Soet – Bakkersvla, vars room

(2)

3.5	3.5.1	Meringues	(1)
	3.5.2	Eierwit en suiker	(2)
	3.5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klits eierwit tot by die sagtepuntstadium.</li> <li>• Voeg suiker geleidelik by en hou aan klits.</li> <li>• Voeg meer by tot by die stywepuntstadium.</li> <li>• Spuit op 'n bakplaat.</li> <li>• Bak droog in die oond.</li> </ul> <p>(Italian meringue metode is ook aanvaarbaar)</p>	(Enige 4) (4)
	3.5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pavlova – meringue-basis bedien met room en vars vrugte.</li> <li>• Vacherin – ronde, harde meringuedop gevul met roomys of geklopte room; vars of ingelegde vrugte en sponsbeskuitjies kan gebruik word.</li> <li>• Gebakte Alaska</li> <li>• Lemon Meringue</li> <li>• Floating Eilande</li> <li>• Soet soufflé</li> <li>• Chiffon koek</li> <li>• Mousse (enige toepaslike antwoord)</li> </ul>	
		NB - 'n beskrywing met voorbeeld	(2)

**[40]**

## VRAAG 4

4.1	4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enige funksie waar kos tot handsnoephappies beperk word.</li> <li>• In die algemeen word geen sitplek verskaf nie; mense beweeg rond en meng en sosialiseer.</li> <li>• Daar is gewoonlik 'n tydsbeperking.</li> <li>• Dit is vriendelike samekomste waar ligte hors d'oeuvres bedien word.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(of enige ander relevante alternatiewe antwoord)</p> <p style="text-align: right;">(Enige 3) (3)</p>
	4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klein, maklik om te eet, warm of koue snoephappies moet bedien word.</li> <li>• Oorweeg die tipe funksie – of dit voor ete is, snoephappies, 'n een-uur- of 'n vier-uur-funksie is.</li> <li>• Oorweeg die lengte van die funksie bepaal deur die aantal snoephappies bedien.</li> <li>• Het 'n verskeidenheid snoephappies.</li> <li>• Tyd van die funksie, aand of middag.</li> <li>• Het 'n verskeidenheid smake, kleur en tekstuur.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 5) (5)</p>
4.2	4.2.1	<p><b>Evaluering:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die spyskaart toon 'n gebrek aan die gebruik van plaaslike Suid-Afrikaanse produkte in die bereiding van die</li> </ul>



snoephappies.

- gebrek aan geregte van sekere kulturele groepe
- Geen soet geregte ingesluit nie
- Sluit halaal, kosher, vegetariese
- koue en warm geregte ingesluit
- Herhaling van bestanddele
- Twee kerrie geregte

#### **Aanbeveling:**

- Groentestokkies is nie baie Suid-Afrikaans nie – verander na droëworsstokkies.
  - Beesvleissamosas kan na koedoe- of volstruissamosas verander word.
  - Beesvleissosaties kan vervang word met koedoe-, volstruis-, impala-, vlakvark-, ens. sosaties.
  - Hoendercanapés kan met tarentaal- of fisantcanapés vervang word
  - Kerrie-vol-au-vents kan na mini bunny chows verander word.
  - Maleise kerrie kan ook as 'n Suid-Afrikaanse dis beskou word.
  - Soutige brood kan met minikoeksisters of Indiese soetighede vervang word. (8)
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord)  
(EEN punt vir identifikasie van kos en EEN punt vir die aanbeveling) (Enige 4 x 2)

- 4.2.2
- Vervang die joghurtdoopsous met 'n nie-suiwel-doopsous soos 'n soja-gebaseerde doopsous omdat joghurt melk bevat wat nie geskik is vir ovo-vegetariërs nie.
  - Verander die beesvleisvulsel in die samosas met 'n groente- of lensievulsel; ovo-vegetariërs eet nie vleis nie.
  - Verander die beesvleissamosas na tofu- of sojaworssamosas omdat tofu vir ovo-vegetariërs geskik is.
  - Hoender-en-mayo- kan na groentecanapés verander word, soos 'hash browns' ens. Hulle verbruik nie hoender nie.
  - Verander die brood na 'n soet happie sonder suiwel, soos koeksisters of vars vrugte, neute. Hulle verbruik nie melk nie. (8)
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 4)
- 4.2.3 Skilferdeeg (1)
- 4.2.4
- Botter – verbeter tekstuur en geur en gee sagte produkte.
  - Eiers – tree op as 'n bind-, emulsifeer- en bedekkingsagent.
  - Yswater – voorkom dat die botter smelt en help met die vorming van gluten. (3)
- 4.2.5
- Bouchées
  - Jamtertjies
  - Vlaskywe
  - Palmiers (3)

- Roomhorinkies
- Fleurons

(Enige 3)

4.3	4.3.1	Braai, rooster, bak, stoom, posjeer		(1)
	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rib</li> <li>• Lende</li> <li>• Boud</li> <li>• Lies</li> <li>• Bors</li> <li>• Skouer</li> <li>• Pens</li> <li>• Nek (varkvleis)</li> </ul>	(Enige 3)	(3)
	4.3.3	120 g per persoon van die been af.		(1)
	4.3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit hou vleis klam</li> <li>• Dit verhoog die voedingswaarde</li> <li>• Laat die vleis verder 'rek'</li> <li>• Voeg meer smaak</li> <li>• Verbeter voorkoms</li> <li>• Voeg 'n verskeidenheid / meer interessant</li> <li>• Maak 'n duurder gereg goedkoper</li> </ul>	(Enige 2)	(2)
	4.3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Botterskorsie/pampoen/ithanga</li> <li>• Patats</li> <li>• Jams/Amadumbe</li> <li>• Umfino</li> <li>• Morogo/spinasie</li> </ul>	(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 2)	(2)
				<b>[40]</b>

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

5.1	5.1.1	Rooiwyn		(1)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rooivleis</li> <li>• Wildsvleis</li> <li>• Kaas</li> <li>• Pasta</li> </ul>	(Enige 2)	(2)
	5.1.3	15-20 grade C		(1)
	5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aanbieding van die wyn</li> <li>• Maak die wyn oop</li> <li>• Vra die gasheer of hy die wyn wil proe.</li> <li>• Skink 'n klein hoeveelheid in die gasheer se wynglas.</li> <li>• Die bottel moet nie aan die glas raak nie.</li> <li>• Wanneer geskink word, moet die etiket na die gasheer wys.</li> <li>• Skink aan die regterkant van die gasheer.</li> <li>• Nadat die gasheer die wyn goedgekeur het, vul die glase van die ander gaste.</li> <li>• Beweeg om die tafel in 'n teenkloksgewyse rigting.</li> <li>• Vul glas halfpad vir die rooiwyn.</li> </ul>	(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 5)	(5)
5.2	5.2.1	Voorraadkaart/Voorraadtellingkaart/ rekwisisie kaart		(1)
	5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daar moet rekenskap gegee word van alle voorraad wat inkom en uitgaan.</li> <li>• Aflewerings, leë bottels, kratte en items wat kroeg toe gaan vir verkope, moet aangeteken word.</li> <li>• Elke onderneming moet vorms en bestellingsboeke hê om items wat die kroeg verlaat, aan te teken.</li> <li>• Alle rekwisisies moet in 'n rekwisisieboek aangeteken word.</li> <li>• Alle verkope moet nagegaan en op die rekwisisievorm aangeteken word.</li> <li>• Neem voorraad met 'n nuwe persoon wat op diens kom</li> <li>• Moet afteken met die Maitre D</li> </ul>	(Enige 4)	(4)
5.3	5.3.1	Formele ete/Table d' Hotel/Vasgestelde spyskaart		(1)

- 5.3.2
- Opdienborde
  - Kleinbordjies
  - Lepels
  - Tafeldoeke
  - Glase
  - Bakkies
  - Messe en vurke
  - Tafel messe en vurke
  - dessert lepels en vurke
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 4) (4)
- 5.3.3
- Aangename atmosfeer
  - Meubels moet duursaam en gemaklik wees
  - Sagte serenademusiek
  - Goeie natuurlike beligting
  - Temperatuur moet gemaklik wees
  - Daar moet pragtige plante in die agtergrond wees
  - Aparte tafels word vir kos en drank gedek
  - Kleinbordjies word opgestapel op die tafel geplaas
  - Glase is beskikbaar op die drankbuffettafel
  - Diengerei moet by elke dis, waar nodig, geplaas word
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 4) (4)
- 5.3.4
- Verwyder alle gerei
  - Stofsuig die vloere
  - Skakel die lugversorger af
  - Skakel alle kosverwarmers af
  - Vee alle toonbanke en oppervlakke af
  - Plaas alle oorskietkos in die yskas
  - Maak drankbottels toe en pak dit weg
  - Kontroleer dat alle buffette heeltemal leeg is
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 5) (5)
- 5.3.5
- Grootte en vorm van vertrek
  - Aantal gaste wat bedien moet word
  - Hoeveelheid kos wat uitgestal moet word
  - Aard van die funksie
  - Organiseerder se voorstelle
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 4) (4)

- 5.4      5.4.1      • Bied dit van links af aan en gebruik die linkerhand  
• Plaas spyskaart voor die gas  
• Maak seker dat daar skoon spyskaarte vir almal is  
• Begin eerste by die dames  
• Lig gaste oor spesiale items of promosies in  
• Lig gaste oor items wat nie beskikbaar is nie, in  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3)      (3)
- 5.4.2      • Nader eerste die gasheer om te hoor wat hy vir al die gaste  
bestel  
• Staar links van die gas met die bestelboekie in die palm van  
die hand, moenie die bestelboekie op die tafel plaas nie  
• Staar voor die klante wanneer die bestellings geneem word  
• Wees geduldig as die gas huiwerig is  
• Wees gereed vir enige navrae  
• Onthou wie watter kos bestel het  
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (Enige 3)      (3)
- 5.4.3      • Berg hulle reg kant bo / onderstebo  
• Hang aan die steeltjie.  
• Benoem rak  
• Bere dieselfde glase saam      (2)

**TOTAAL AFDELING D:      40**  
**GROOTTOTAAL:      200**