



# basic education

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

## **NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2010**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye en 'n 2 bladsy-antwoordblad.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.  

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en gesondheid en veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselbereiding	(80)
AFDELING D:	Voedsel- en drankbediening	(40)
2. Beantwoord AL die vrae.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf die SENTRUMNOMMER en jou EKSAMENNOMMER bo-aan die ANTWOORDBLADSYE, maak dit los en sit dit VOOR in die ANTWOORDEBOEK.
5. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.
6. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie (A – D) langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.11 Kosjer-maaltye word vir ... berei.

- A Moslems
- B Jode
- C Hindoes
- D Christene

ANTWOORD:

A	<input checked="" type="checkbox"/> B	C	D
---	---------------------------------------	---	---

1.1.1 Bemaking bestaan uit die neem van besluite oor die volgende:

- A Prys, plek, produk en bevordering ('promotion')
- B Prys, plek, posisie en aanbieding
- C Prys, profyt, publisiteit en plek
- D Prys, profyt, plan en mense (1)

1.1.2 Om ... te wees is die vermoë om ander mense as individue met verskillende persoonlikhede te erken.

- A gewillig
- B verdraagsaam
- C eerlik
- D waaksaam (1)

1.1.3 'n Belangrike riglyn wat gevolg moet word om die verspreiding van MIV te voorkom:

- A Behandel klein wonde slegs met ontsmettingsmiddel.
- B Bedek oop wonde wanneer kos voorberei word.
- C Behandel die wond maar moenie bedek nie.
- D Bedek eetgerei en breekware en stoor. (1)

- 1.1.4 'n Sjef het in die kombuis geval en sy arm gebreek. Die gebreekte armbeen moet ... word om verdere beserings te voorkom.
- A gemobiliseer
  - B beweeg
  - C gemanipuleer
  - D geïmmobiliseer
- (1)
- 1.1.5 Voorraadhouding verwys na die hoeveelheid voorraad ...
- A verkoop aan 'n klant.
  - B wat in 'n fasiliteit gehou word.
  - C wat in die kombuis gebruik word.
  - D wat deur die voorraadklerk uitgereik word.
- (1)
- 1.1.6 'n Skemerkelkie word altyd ... bedien.
- A voor 'n maaltyd
  - B na 'n maaltyd
  - C na nagereg
  - D voor koffie
- (1)
- 1.1.7 Die diensstasiekelner bedien ... gedekte plekke.
- A 8 tot 10
  - B 8 tot 12
  - C 8 tot 16
  - D 8 tot 14
- (1)
- 1.1.8 ... is dun snytjies liggies geroosterde brood, gesmeer met 'n patee en bedek met verskillende bestanddele.
- A Croutons
  - B Crudités
  - C Crutes
  - D Crostini
- (1)
- 1.1.9 Die bierkroon moet ongeveer ... sentimeter hoog wees.
- A 3 tot 4
  - B 2 tot 3
  - C 1 tot 2
  - D 5 tot 6
- (1)
- 1.1.10 'n Toestel wat 'n oliegebaseerde lamp gebruik om kos warm te hou, word 'n ... genoem.
- A bain-marie
  - B konfoorskottel
  - C kasserolskottel
  - D gueridon-trollie
- (1)

## 1.2 PASITEMS

Kies 'n definisie uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A TERME	KOLOM B DEFINISIES
1.2.1 Bouchées	A maak gaatjies met 'n vurk in die deegkors voordat dit blind gebak word
1.2.2 Verglans	B 'n produk wat uit skilferdeeg gemaak is
1.2.3 Prik	C 'n gereg wat uit choux-beslag gemaak is
1.2.4 Flan	D om 'n produk 'n aantreklike voorkoms te gee deur dit met geklitste eier te bestryk
1.2.5 Palmiers	E om deeg in 'n pan te plaas voordat dit gebak word
	F klein, vlokkige tertdoppies wat met 'n verskeidenheid vulsels gevul kan word
	G 'n produk wat uit fillodeeg gemaak is
	H fyngebak met 'n vulsel, maar sonder 'n bedekking/dop

(5 x 1) (5)

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

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.10) op die aangehegte ANTWOODBLAD neer.

- 1.3.1 'n Televisieadvertensie is 'n voorbeeld van 'n ...  
bemarkingshulpmiddel.
- 1.3.2 'n ...-analise word gedoen om te ondersoek of 'n besigheid  
suksesvol sal wees.
- 1.3.3 'n ... is 'n persoon wat sy/haar eie besigheid begin.
- 1.3.4 ... is reëls wat bepaal wat werknemers by 'n onderneming moet  
dra.
- 1.3.5 ... is 'n virus wat Vigs veroorsaak.
- 1.3.6 'n ... is 'n voorbeeld van 'n brandwond wat deur stoom veroorsaak  
word.
- 1.3.7 'n ... resep is vooraf getoets en bereken.
- 1.3.8 Wyn word ... om te verseker dat die afsaksel in die bottel agterbly.
- 1.3.9 'n ... -spyskaart gee 'n gas beperkte keuses.
- 1.3.10 ... is die proses wat deur die kelner uitgevoer word na die  
hoof gereg en voor die nagereg bedien word. (10)

### 1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.10) op die aangehegte ANTWOODBLAD neer.

- 1.4.1 'n Spesifieke groep mense geklassifiseer volgens ouderdom,  
geslag, kultuur en godsdienste wat moontlik 'n produk sal koop
- 1.4.2 'n Proses waartydens 'n area in die kombuis kiemvry gemaak word
- 1.4.3 Die tipe koste wat 'n telefoonrekening insluit
- 1.4.4 Die hoeveelheid wyn wat in die glas geskink word wanneer  
rooiwyn bedien word
- 1.4.5 Die regulasie wat die verkoop van alkoholiese drank beheer
- 1.4.6 Die soort wyn wat saam met koningklip bedien word
- 1.4.7 Die houer waarin witwyn geplaas word nadat dit geskink is

- 1.4.8 'n Soort wyn wat saam met nagereg bedien word
- 1.4.9 'n Hoogs opgeleide en gespesialiseerde wynkelner
- 1.4.10 'n Bedieningstyl waar gaste met 'n skinkbord in 'n ry beweeg en voedselitems vanaf 'n toonbank kies (10)

1.5 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.5.1 'n ... fokus op al die hulpbronne en prosesse wat benodig sal word om besigheidsdoelwitte te bereik.
- 1.5.2 ... is bakterieë wat gastro-enteritis veroorsaak.
- 1.5.3 Alkoholiese verversings mag nie aan individue onder die ouderdom van ... jaar bedien word nie.
- 1.5.4 Die verskil tussen die verkoopprijs en die oorspronklike koste van voedsel is die ...
- 1.5.5 'n ...-kaart word gebruik om voorraad aan te teken. (5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

2.1 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Ouwêreldse treinluuksheid ...**

**Die Royal Livingstone Express  
stoomtrein**

**Spesiale tarief!!!!!!**

**R6 000,00 per persoon per dag,  
alles ingesluit!**



- 2.1.1 Noem VYF punte van professionele etiek en waardes wat jy sal beklemtoon wanneer die eetwa-personeel opgelei word. (5)
- 2.1.2 Identifiseer VYF entrepreneursgeleenthede in die gasvryheids-bedryf wat uitgekontrakteer kan word om die besigheid hierbo te verbeter. (5)
- 2.1.3 Evalueer die plakkaat hierbo met betrekking tot die riglyne om 'n bemarkingshulpmiddel te ontwerp. (6)



Die treindiens het besluit om van die ouer waens aan entrepreneurs te verkoop om in restaurante te omskep.

- 2.1.4 Beveel die tipe inligting aan wat in 'n besigheidsplan hiervoor ingesluit moet word. (6)

- 2.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Anele, 'n graad 12-leerder, het 'n week voor haar eksamen siek geword. Daar is gevind dat sy aan TB ly. Anele is in 'n TB-hospitaal opgeneem onder streng toesig van die mediese personeel.

- 2.2.1 Waarvoor staan die afkorting *TB*? (1)

- 2.2.2 Stel DRIE simptome voor wat daartoe kon gelei het dat Anele in die hospitaal opgeneem is. (3)

- 2.2.3 Noem TWEE maniere waarop Anele die siekte kon opgedoen het. (2)

- 2.2.4 Beveel TWEE maniere aan waarop Anele die verspreiding van hierdie siekte kon voorkom het. (2)

- 2.3 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 2.3.1 Wat is sommige van die simptome wat die instandhoudingsbeampte hierbo sal toon? (4)

- 2.3.2 Bespreek DRIE prosedures wat gevolg moet word wanneer die werker hierbo behandel word. Motiveer jou antwoorde. (6)

**TOTAAL AFDELING B: 40**

**AFDELING C: VOEDSELBEREIDING****VRAAG 3**

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Restauranteienaar koop voorraad oor die Internet en gebruik die drievoudige kontrolestelsel om sy verkope aan te teken. Sy vriende raai hom aan om na die verkooppuntstelsel te verander.

3.1.1 Verduidelik die voordele van die verkooppuntstelsel. (3)

3.1.2 Noem DRIE voorsorgmaatreëls wat getref moet word wanneer aankope oor die Internet gedoen word. (3)

3.1.3 Stel inligting voor wat deur die restauranteienaar aangeteken moet word wanneer toerusting aangekoop word. (3)

3.2 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg. Toon AL die berekeninge aan vir VRAAG 3.2.1 tot 3.2.3.

Vanisa en Paveshan raak verloof. Spyseniering sal deur Sunshine Caterers gedoen word. Die pryse van die spyskaarte is soos volg:

- R110 per persoon vir etes met vleis
- R80 per persoon vir etes wat vegetariese disse insluit

Sewentig gaste, waarvan 20 vegetariërs is, sal die funksie bywoon.

Die besonderhede van die funksie is soos volg:

Datum:	1 Januarie 2011
Plek:	Nommer 285, Osner Hotel, Oos-Londen
Tyd:	15:00
Gasheer se telefoonnommer:	046 645 1020
Gasheer se faksnommer:	046 645 2210
Spysenier se telefoonnommer:	046 845 1136

3.2.1 Bereken die totale koste van die ete vir AL die gaste. (4)

3.2.2 Bereken die 40%-deposito. (2)

3.2.3 Dui die balans aan wat die dag voor die funksie betaal moet word. (2)

3.2.4 Stel 'n kwotasievorm saam deur die inligting hierbo te gebruik. (8)

3.3 Verduidelik hoe die volgende tegnieke tydens die bereiding van choux-poffertjies toegepas word:

3.3.1 Klop (2)

3.3.2 Buis-/Spuitvorming (2)

3.4 Jy moet 'n sout vulsel en 'n soet vulsel vir choux-poffertjies kies. Gee EEN voorbeeld van elk. (2)

3.5 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



3.5.1 Identifiseer die nagereg in die prentjie hierbo. (1)

3.5.2 Noem TWEE hoofbestanddele wat gebruik word om die nagereg in die prentjie hierbo te berei. (2)

3.5.3 Verduidelik, stap vir stap, die metode van voorbereiding vir hierdie nagereg. (4)

3.5.4 Die mengsel wat in die nagereg in VRAAG 3.5.1 gebruik word, kan gebruik word om ander soet geregte te berei. Noem en beskryf EEN ander nagereg. (2)  
**[40]**

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 Verduidelik waarom skemerkelkpartytygies 'n gewilde manier om gaste te onthaal in Suid-Afrika word. (3)
- 4.1.2 Noem VYF riglyne wat gevolg moet word wanneer die spyskaart vir 'n skemerkelkpartytyjie beplan word. (5)
- 4.2 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART
SKEMERPARTY
Groente-julienne met Grasui-joghurt-doopsous
++++
Beesvleissamosas met Doopsous
++++
Beesvleissosaties
++++
Hoender-en-mayonnaise Canapés
++++
Mini Kerriegroente-vol-au-vents
++++
Soutige Brosbrood
12 November 2010

- 4.2.1 Evalueer tot watter mate hierdie spyskaart voldoen aan die vereistes van 'n 'allesomvattende Suid-Afrikaanse ete'. Identifiseer tekortkominge en doen aanbevelings om die spyskaart te verbeter. (8)
- 4.2.2 Identifiseer VIER items op die spyskaart hierbo wat verander kan word om ovo-vegetariër-gaste te akkommodeer. Motiveer jou antwoord. (8)
- 4.2.3 Noem die kors wat gebruik word om die mini kerriegroente-vol-au-vents in die spyskaart hierbo te berei. (1)

- 4.2.4 Noem EEN funksie van elk van die volgende bestanddele wat in die kors gebruik word: (3)
- (a) Botter
  - (b) Eiers
  - (c) Yswater
- 4.2.5 Noem DRIE alternatiewe snoephappies wat van die kors in VRAAG 4.2.3 berei kan word. (3)
- 4.3 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.3.1 Stel die geskikste gaarmaakmetode vir die dis hierbo voor. (1)
- 4.3.2 Noem DRIE geskikte vleissnitte wat gebruik kan word om hierdie vleisrol te berei. (3)
- 4.3.3 Noem die korrekte porsiegrootte per gas van hierdie dis. (1)
- 4.3.4 Gee TWEE redes vir die gebruik van 'n vulsel in die vleisrol hierbo. (2)
- 4.3.5 Stel TWEE plaaslike Suid-Afrikaanse groentes voor wat geskik sal wees om saam met hierdie dis te bedien. (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

5.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die Shongwe-gesin het 'n ete by jou skoolrestaurant geniet om hulle 50<sup>ste</sup> huwelikshedenking te vier. Hulle het 'n merlot by hulle ete bestel.

Gee aan die Shongwe-gesin die volgende inligting:

- 5.1.1 Die klassifikasie van die wyn wat bedien is (1)
- 5.1.2 Die tipe kos wat saam met die merlot bedien kan word (2)
- 5.1.3 Die korrekte bedieningstemperatuur van die wyn hierbo (1)
- 5.1.4 Verduidelik die prosedure wat deur die wynkelner gevolg moet word wanneer die wyn hierbo bedien word (5)

5.2 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

In 'n hotel werk twee kroegmanne skofte. Hulle vind dit moeilik om die voorraad te beheer, want hulle het nie 'n goeie voorraadbeheerstelsel nie.

- 5.2.1 Noem die dokument wat die kroegmanne moet voltooi om verlies aan voorraad te voorkom. (1)
- 5.2.2 Identifiseer die prosedure wat die kroegmanne moet volg wanneer hulle skofte ruil om voorraadbeheer te verbeter. (4)

## 5.3 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



5.3.1 Identifiseer die tafeldekking wat hierbo geïllustreer word. (1)

5.3.2 Noem VIER tipes eetgerei wat in die illustrasie hierbo gebruik word. (4)

5.3.3 Noem VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer die plek vir 'n funksie voorberei word. (4)

5.3.4 Verduidelik hoe die afsluit-mise-en-place uitgevoer moet word. (5)

5.3.5 Beskryf die faktore wat die posisie van die tafels by 'n funksie sal bepaal. (4)

5.4 Verduidelik hoe elk van die volgende prosedures in 'n restaurant uitgevoer moet word:

5.4.1 Die aanbied van die spyskaart aan die gas (3)

5.4.2 Die neem van voedselbestellings (3)

5.4.3 Die stoor van glase (2)

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

**ANTWOORDBLAD**

<b>SENTRUMNOMMER:</b>								
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>EKSAMENNOMMER:</b>													
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

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

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	
1.3.6	
1.3.7	
1.3.8	
1.3.9	
1.3.10	

(10)



<b>SENTRUMNOMMER:</b>									
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>EKSAMENNUMMER:</b>														
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	
1.4.7	
1.4.8	
1.4.9	
1.4.10	

(10)

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

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**