



# education

Department:  
Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**FEBRUARIE/MAART 2010**

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye en 'n antwoordblad.**

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

Lees hierdie instruksies aandagtig deur voordat jy die vrae beantwoord.

1. Hierdie vraestel bestaan uit VYF vrae. Beantwoord AL die vrae.
2. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD.
3. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.
4. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
5. 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:

1.1.16 'n Bevrore nagereg in 'n ronde vorm is 'n ...

- A mousse.
- B bombe glacée.
- C parfait.
- D vacherin.

ANTWOORD:

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

1.1.1 'n Nagereg wat gemaak word deur eierwit en suiker te klop:

- A Soufflé
- B Meringue
- C Spons
- D Crêpes

(1)

1.1.2 Een van die volgende vorm deel van 'n bemarkingsplan:

- A Inkomste
- B Personeel
- C Wins
- D Mededingers

(1)

1.1.3 'n Operasionele plan bepaal die ...

- A personeelbehoefte van 'n besigheid.
- B koste van vervaardigingskoste, aflewering, voorraadbeheer, bevoorrading en berging.
- C uitgawes, inkomste en berging.
- D duidelike doelwitte van wat jy wil bereik.

(1)

1.1.4 Spanwerk kan bereik word deur ...

- A bevooroordeel te wees.
- B jou suksesse te beklemtoon.
- C met mekaar te kompeteer.
- D suksesse en mislukkinge te deel.

(1)

- 1.1.5 MIV/Vigs kan NIE deur die volgende oorgedra word nie:
- A Spoeg
  - B Bloed
  - C Inspuitings
  - D Moedersmelk
- (1)
- 1.1.6 ... word deur 'n virusinfeksie veroorsaak.
- A Cholera
  - B MIV
  - C Gastroënteritis
  - D Tuberkulose
- (1)
- 1.1.7 Die tipe brandwond wat deur bytsoda veroorsaak word:
- A Droog
  - B Koud
  - C Chemies
  - D Elektries
- (1)
- 1.1.8 'n Yskas word as 'n ... item in 'n besigheid beskou.
- A kapitaaluitgawe-
  - B verbruiks-
  - C versamelaars-
  - D berekende
- (1)
- 1.1.9 'n Voorbeeld van 'n mediumdroë wyn is ...
- A doux.
  - B demi-sec.
  - C brut.
  - D sec.
- (1)
- 1.1.10 'n Wyn wat saam met geroosterde tongvis bedien word:
- A Merlot
  - B Shiraz
  - C Pinotage
  - D Chardonnay
- (1)

## 1.2 PASITEMS

Kies 'n bepaalde gebruik uit KOLOM B om by 'n beesvleissnit 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.

<b>KOLOM A (Beesvleissnit)</b>		<b>KOLOM B (Bepaalde gebruike)</b>	
1.2.1	Skenkel	A	bredies en Hollandse biefstuk ('Dutch steak')
1.2.2	Borsstuk	B	T-beenskyf en porterhouseskyf
1.2.3	Diklies	C	kitsskyf en blindevinke
1.2.4	Kruisstuk	D	klubskyf ('club steaks') en ribfilet
1.2.5	Lendestuk	E	damesbiefstuk en prego-biefstuk
		F	filetskyf en steak tartare
		G	gepekelde en soutbeesvleis
		H	aftreksels en gesmoorde geregte

(5 x 1)

(5)

## 1.3 PASITEMS

Kies 'n wyn uit KOLOM B om by die voedsel in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – H) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

<b>KOLOM A (Voedsel)</b>		<b>KOLOM B (Wyn)</b>	
1.3.1	Oesters	A	dessertwyn
1.3.2	Groentelasagne	B	likeur
1.3.3	Pavlova	C	sauvignon blanc
1.3.4	Camembert	D	blanc de noir
1.3.5	Koffie	E	pinot noir
		F	sjampanje
		G	port
		H	skemerkelkies

(5 x 1)

(5)

#### 1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1 – 1.4.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.4.1 'n Groep klante wat die waarskynlikste 'n entrepreneur se produk of dienste sal koop
- 1.4.2 'n Eienskap wat jou vermoë toon om uitstekende diens te lewer
- 1.4.3 Om 'n versierde pastei te bestryk voordat dit gebak word om 'n goudbruin voorkoms te verkry
- 1.4.4 Voedsel wat op 'n vasgestelde manier op breekware voorgesit word en aan gaste bedien word
- 1.4.5 Alle toerusting in die gasvryheidsonderneming wat waarde het (5 x 1) (5)

#### 1.5 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.5.1 'n Funksie waar 'n verskeidenheid vingerhappies bedien word
- 1.5.2 'n Spyskaart wat ontwerp is vir mense wat nie vleis eet nie
- 1.5.3 'n Informele manier om voedsel te bedien waar geregte uitgestal word en gaste hulself help
- 1.5.4 'n Formele dinee wat 'n groot groep mense bedien
- 1.5.5 Geregte op 'n spyskaart wat apart bestel en betaal word (5 x 1) (5)

#### 1.6 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 (1.6.1 – 1.6.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

- 1.6.1 Die openbare bemaking van 'n produk of diens word ... genoem.
- 1.6.2 ... is 'n naam, teken of simbool wat gebruik word om produkte of dienste van 'n organisasie te identifiseer.
- 1.6.3 ... is medikasie wat in die behandeling van MIV/Vigs gebruik word.

- 1.6.4 Die Vigs-virus val die ... selle in die menslike liggaam aan.
- 1.6.5 ('Crumbing down') die afvee van krummels van die tafel af is 'n prosedure wat na die hoofgereg en voor die ... uitgevoer word.
- 1.6.6 Die temperatuur waarby die meeste soet wyne bedien word, is ...
- 1.6.7 Die rekening word aan die ... by die tafel gegee.
- 1.6.8 ... is 'n stolmiddel wat verkry word van die vel, huid, bene en hoewe van beeste en skape.
- 1.6.9 Rou ... verhoed dat gelatiendisse stol.
- 1.6.10 Om 'n kors te bak voordat dit gevul word, word ... genoem. (10)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

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

- 2.1 Bestudeer die aangepaste uittreksel uit *The Daily News* hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**Sommige restaurante het geen higiëniese standaarde nie**

Ek het waargeneem dat die eienaars van verskeie groot restaurante en kitskosrestaurante geen ag slaan op voedselhigiëne nie. Baie het nie handskoene gedra nie en voedsel en deeg vir pizzas met hulle kaal hande gemeng. Verder, omdat daar ook nie lugversorging in hierdie kombuise is nie, sweet die personeel vreeslik. Ek het ook gesien dat van die personeel in hulle neuse krap, (bloeiende) koorsblare op hulle lippe aanraak en/of hulle sweet aan die kombuisvadoeke in die restaurant se voorbereidingsarea afvee.

Aswin K Singh – Durban

- 2.1.1 Identifiseer VIER siektes wat deur die praktyke hierbo oorgedra kan word. (4)
- 2.1.2 Gebaseer op jou huidige kennis, verduidelik hoe die bostaande praktyke 'n negatiewe uitwerking op die onderneming sal hê. (2 x 3) (6)
- 2.2 Verduidelik hoe jy noodhulp sal toepas op 'n personeellid wat 'n geringe brandwond op sy/haar arm het. (5)
- 2.3 Bestudeer die sakeplan hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>BETSIE SE PASTEIE</b>	
Naam van besigheid	Betsie se Pasteie
Beskrywing van besigheid	Pasteie op wiele
Korttermyn doelwit	Om daagliks ten minste 600 pasteie te verkoop
Langtermyn doelwit	Om in die nabye toekoms 'n pasteifabriek oop te maak
Operasionele plan	Koop voorraad by plaaslike supermarkte en winkels. Koop bestanddele op 'n kontantbasis. Werk alleen. Lewer goedere af wanneer die bestelling voltooi is.
Produkbeskrywing	Skaapvleis-, hoender-, groente-, soetmielie- en burgerpasteie teen R12,50 elk
Bemarkingsplan	Geen bemarkingsplan nie



- |                           |   |           |
|---------------------------|---|-----------|
| 2.3.1                     | Evalueer die sakeplan hierbo en stel maniere voor waarop Betsie die plan kan verbeter.<br>(5 x 2)   | (10)      |
| 2.3.2                     | Dink jy die bostaande onderneming sal tot die plaaslike ekonomie bydra? Motiveer jou antwoord.  | (4)       |
| 2.3.3                     | Verduidelik die aspekte wat by Betsie se bemarkingsplan ingesluit moet word om verkope te verbeter.   | (6)       |
| 2.3.4                     | Betsie plaas 'n advertensie in die plaaslike koerant vir addisionele personeellede.<br><br>Noem VYF eienskappe waarna Betsie sal kyk wanneer sy onderhoude met aansoekers in verband met die volgende voer: |           |
|                           | (a) Professionele voorkoms  | (2)       |
|                           | (b) Houding, etiek en waardes   | (3)       |
| <b>TOTAAL AFDELING B:</b> |   | <b>40</b> |

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

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

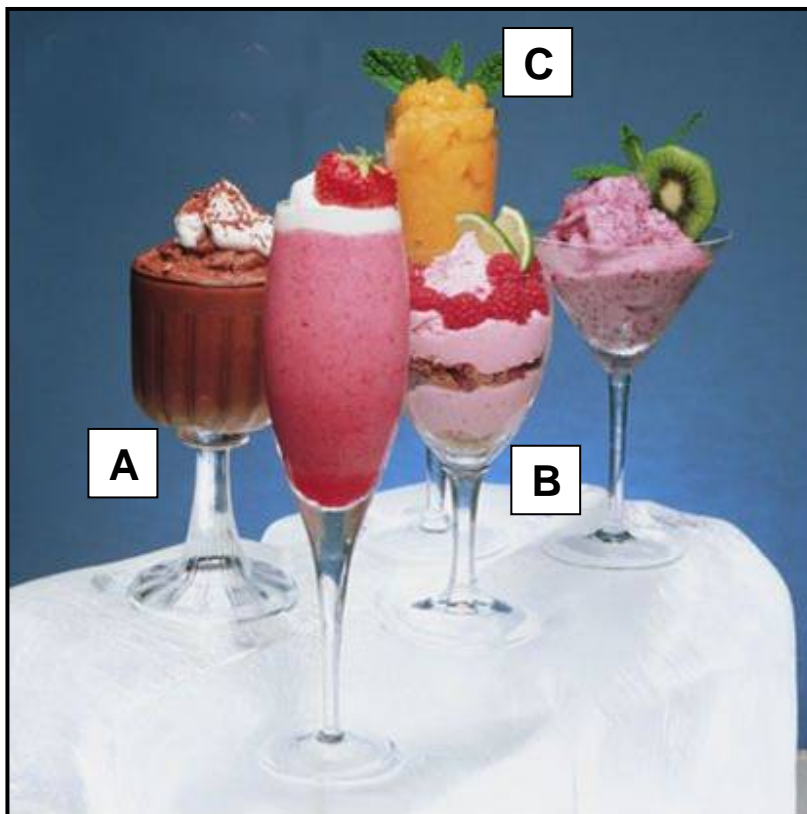
Die skoolhoof van 'n hoërskool vra die plaaslike kerkgroep om die spyseniering te doen vir 'n skemerkelfunksie. Eenhonderd gaste word verwag.

Die volgende addisionele inligting is beskikbaar:

- Verkoopprys van spyskaart is R14 000,00
- Voedselkoste is R5 500,00
- Addisionele oorhoofse koste is R2 000,00

- 3.1.1 Bereken wat dit die kerkgroep sal kos om die spyseniering vir hierdie funksie te doen. (2)
- 3.1.2 Bereken die totale netto wins. (2)
- 3.1.3 Gee TWEE voorbeelde van oorhoofse koste vir die skemerkelfunksie hierbo. (2)
- 3.1.4 Stel vingerhappies voor wat geskik is vir elk van die volgende gaste:
- (a) Mense met geen godsdienstige of dieetvereistes nie (3)
  - (b) Ovo-laktovegetariërs (3)
  - (c) Moslems (2)
  - (d) Jode (2)
- 3.1.5 Stel DRIE gepaste drankies voor wat vir die bogenoemde funksie bedien kan word. (3)

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



A – sjokolademousse  
 B – frambooskoekstruif  
 C – nartjiesorbet

3.2.1 Onderskei tussen nagereg A en C met betrekking tot bestanddele en tekstuur. Tabuleer jou werk soos volg:

Nagereg	Bestanddele	Tekstuur
A – sjokolademousse	(2)	(1)
C – nartjiesorbet	(2)	(1)

(6)

3.2.2 Gee 'n kort verduideliking van hoe nagereg B voorberei word.

(3)

3.2.3 (a) Verduidelik waarom nagereg C by 'n spyskaart ingesluit word.

(1)

(b) Wanneer word nagereg C bedien?

(1)

- 3.3 Gebruik die items hieronder gelys en stel 'n formele spyskaart vir 'n viergangete op wat geskik is vir 'n persoon wat 'n lae cholesterol-dieet volg.

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| • Beesvleisconsommé     | • Bouchée met romerige tunavulsel       |
| • Griekse slaai         | • Vars vrugteslaai met jogurt           |
| • Groenslaai            | • Geroosterde calamari met tamatiepesto |
| • Gebraaide biefstuk    | • Diepgebraaide seekat met tartaresous  |
| • Skyfies               | • Sjokolademousse                       |
| • Gestoomde aartappels  | • Koekstruif                            |
| • Geposjeerde hoender   | • Hoender-en-sampioenpastei             |
| • Croissants            | • Beesvleis Dombolo                     |
| • Gebraaide eiers       | • Kaap-Maleise kerrie                   |
| • Oondgebakte groente   | • Romerige botterskorsiesop             |
| • Geroomde spinasie     |   |
| • Lyonnaise-aartappels  |   |
| • Gebakte kaassampioene |   |

(10)

**[40]**

#### VRAAG 4

- 4.1 Lees die gevallestudie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Abongile is 'n bestuurder by The Zulu Inn en moet Zola oplei om voorraad te ontvang. Zola is 'n junior personeellid wat maar onlangs by die hotel begin werk het. 'n Deel van haar pligte sal wees om inligting vir rekordhouding aan te teken nadat voorraad ontvang is.

- 4.1.1 Gee vir Abongile raad oor die korrekte prosedures wat gevolg moet word wanneer voorraad ontvang word. (6)

- 4.1.2 Verduidelik waarom dit belangrik is om inligting op die rekenaar te hou. (4)

- 4.1.3 Noem SES aspekte wat Zola op 'n voorraadtellingkaart ('bin card') moet insluit. (6)

- 4.2 Verduidelik die volgende veranderinge wat plaasvind wanneer vleis gaargemaak word:

- 4.2.1 Spierproteïene krimp en vog gaan verlore (2)

- 4.2.2 Kleur verander (2)

- 4.2.3 Bindweefsel versag (2)

4.3 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Identifiseer die deeg wat gebruik word om die snoephappies hierbo te maak. (1)

4.3.2 Noem DRIE ander gebruike van die deeg wat in VRAAG 4.3.1 geïdentifiseer is. (3)

4.3.3 Stel TWEE plaaslike produkte of bestanddele voor wat as 'n vulsel vir die snoephappies hierbo gebruik kan word. (2)

4.4 4.4.1 Onderskei tussen *profiteroles* en *beignets*. (2)

4.4.2 Noem die funksies van die volgende bestanddele in chouxdeeg:

(a) Vloeistof

(b) Eiers

(c) Meel (3)

4.5 Bestudeer die illustrasie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Identifiseer TWEE tipes peulgroente in die illustrasie hierbo. (2)
- 4.5.2 Beskryf 'n gepaste voorbereidingsmetode vir peulgroente. (3)
- 4.5.3 Verduidelik hoe die peulgroente hierbo gestoor moet word. (2)
- [40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

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

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



- 5.1.1 Identifiseer die groot toerusting in die illustrasie. (1)
- 5.1.2 Noem EEN funksie van die toerusting wat in VRAAG 5.1.1 geïdentifiseer is. (1)
- 5.1.3 Noem TWEE addisionele stukke klein toerusting wat 'n sjef benodig wanneer die toerusting in die illustrasie hierbo gebruik word. (2)
- 5.1.4 Stel VIER maniere voor waarop 'n persoon wat voorraad beheer, effektiewe beheer oor die klein toerusting wat in VRAAG 5.1.3 genoem is, kan verseker. (4)
- 5.1.5 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word om 'n rekord van die instandhouding van klein toerusting te hou. (4)
- 5.2 Verwys na die spyskaart wat jy in VRAAG 3.3 saamgestel het, en beantwoord die volgende vrae:
- 5.2.1 Stel 'n lys van eetgerei saam vir 'n spyskaart van 'n formele ete. (3)
- 5.2.2 Noem ander items wat op die tafel geplaas kan word, behalwe eetgerei. (2)
- 5.3 Stel VIER riglyne voor wat in ag geneem moet word wanneer taferversierings gekies word. (4)

5.4	5.4.1	Beskryf hoe 'n wynkelner wyn aan 'n gas sal vertoon.	(5)
	5.4.2	Wynbottels word plat op hul sye gestoor om te verseker dat die wyn heeltyd in aanraking met die kurk is. Verduidelik waarom hierdie prosedure gevolg word.	(2)
5.5		Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer voedselbestellings geneem word.	(5)
5.6		Beskryf hoe tafels na 'n maaltyd afgedek word.	(4)
5.7		Bespreek hoe breekware in die stoorarea van 'n eetkamer gestoor moet word.	(3)
<b>TOTAAL AFDELING D:</b>			<b>40</b>
<b>GROOTTOTAAL:</b>			<b>200</b>



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

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

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

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

(10 x 1)(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5 x 1) (5)

**1.3 PASITEMS**

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5 x 1) (5)

**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	

(5 x 1) (5)

**1.5 EENWOORDITEMS**

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5 x 1) (5)

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

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	
1.6.5	
1.6.6	
1.6.7	
1.6.8	
1.6.9	
1.6.10	

(10 x 1) (10)

**TOTAAL AFDELING A: 40**