



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

FEBRUARIE/MAART 2010

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1	B	LO1AS5	LHS 178	
1.1.2	D	LO1AS3	NASAU 17	
1.1.3	B	LO1AS1	LHS 14	
1.1.4	D	LO2AS1	HSP 14	
1.1.5	A	LO2AS2	Shuters 22	
1.1.6	C	LO2AS2	HSP 16	
1.1.7	C	LO2AS3	HSP 23	
1.1.8	A	LO4AS1	F 86	
1.1.9	B	LO4AS2	HSP 145	
1.1.10	D	LO4AS2	F 175	(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	H			
1.2.2	G			
1.2.3	A			
1.2.4	E			
1.2.5	B	LO3AS5	F 137	(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	F			
1.3.2	C			
1.3.3	D			
1.3.4	G			
1.3.5	B	LO4AS2	HSP 147	(5)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Teikenmark	LO1AS1	HSP 2	
1.4.2	Professionalisme/ Positiewe houding	LO2AS1	LHS 18	
1.4.3	Glans	LO3AS5	HSP 109	
1.4.4	Bordbediening	LO3AS4	F126	
1.4.5	Bate	LO3AS2	LHS 60	(5)

1.5 EENWOORDITEMS

1.2.1	Skemerkelkfunksie	LO3AS4	HSP 63	
1.2.2	Vegetaries		HSP 97	
1.2.3	Buffet		LHS 212	
1.2.4	Banket		HSP 62	
1.2.5	À la carte		LHS 72	(5)

1.6 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORDE NEER

1.6.1	Advertering	LO1AS1	LHS 13	
1.6.2	Handelsmerkgewing	LO1AS1	LHS 13	
1.6.3	Anti-retrovirale middels	LO2AS2	F 32	
1.6.4	Witbloedselle	LO2AS2	F 32	
1.6.5	Nagereg	LO4AS4	F 205	
1.6.6	10 – 12 °C	LO4AS2	F 180	
1.6.7	Gasheer	LO4AS4	LHS 229	
1.6.8	Gelatien	LO3AS5	F 159	
1.6.9	Pynappel/Koejawel/Papaja	LO3AS5	F 159	
1.6.10	Blindbak	LO3AS5	F 152	(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- | | | | |
|-----|-------|--|---|
| 2.1 | 2.1.1 | (a) Tuberkulose
(b) Griep
(c) Gastroënteritis
(d) MIV/Vigs | LO2AS2
F 36
F 31
F 32
(4) |
| | 2.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> Klante sal nie na die restaurant toe kom nie. Siektes kan maklik versprei. Eienaar kan hof toe geneem word omdat hy die kliënte se gesondheid in gevaar stel. Kan lei tot sluiting van die besigheid. Verlies aan inkomste vir die besigheid. | LO2AS2
F 31

(2 x 3) (6) |
| 2.2 | | <ul style="list-style-type: none"> Verkoel die wond onmiddellik met koue water. Moenie ys of yswater gebruik nie. Hou die wond onbedek en lig dit bo die hartvlak. Moenie huishoudelike salf gebruik nie. Moenie pynstillende rome of spuite gebruik nie. Moenie wondbedekking of pleisters gebruik wat plak nie. Moenie blase breek of los vel verwyder nie. Bedek die wond met 'n skoon, steriele, nie-wollerige verband. Soek hulp. | LO2AS3
F 51

(enige 5) (5) |
| 2.3 | 2.3.1 | <ul style="list-style-type: none"> Geen voorblad voorsien nie – voorblaai laat 'n besigheidsplan meer volledig/professioneel lyk. Beskrywing van besigheid baie kort – aspekte wat ontbreek is byvoorbeeld adres, handelsmerkgewing, straatkaart ens, wat nodig is vir 'n volledige besigheidsplan. Operasionele plan is onvolledig – aspekte wat ontbreek is byvoorbeeld 'n personeelplan, basiese diensvoorwaardes ens. wat die besigheidsplan meer volledig sal maak. Produk/diens sluit nie 'n diensbeskrywing in nie – dit sal die bemarking van die besigheid meer volledig maak, wat meer geld tot gevolg sal hê. Geen bemarkingsplan ingesluit nie – moeilik om 'n besigheid te bemark sonder 'n bemarkingsplan. Geen finansiële plan ingesluit nie – dit sal die leen van geld en ander finansiële aspekte moeilik maak. (een punt vir verbetering en een punt vir motivering) | LO1AS3
F 14
LHS 4

(enige 5) (10) |
| | 2.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> Ja Skep werkseleenthede Verbeter infrastruktuur (paaie, water, ligte, spoorweë) Plaaslike inkomste Verbeter lewenstoestande (vir plaaslike mense) (of enige ander alternatiewe antwoord) | LO1AS3
HSP 5
(1)

(4) |

2.3.3	Betsie se besigheid se bemarkingsplan moet die volgende insluit:	LO1AS1 LHS 5
	<ul style="list-style-type: none"> • Beskrywing van teikenmark • Persentasie van teikenmark wat die besigheid beplan om te werf • Verkopevoorspelling vir eerste jaar van besigheid • 'n Beskrywing van die besigheid se sleutelklante • 'n Beskrywing van die potensiele kompeteers • Beskrywing van die bemarkingsmengsel • Beskrywing van ligging, produkte, pryse en promosie • Metode van verspreiding van die produk (enige 6) 	(6)
2.3.4	(a) <ul style="list-style-type: none"> • Skoon uniforms • Stort en gebruik reukweerder • Skoon naels • Skoon hare en vasgemaak (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 2)	LO2AS1 F 68 (2)
	(b) <ul style="list-style-type: none"> • Oplettendheid • Samewerking • Eerlikheid • Integriteit • Funksionele spanlid • Professionele gedrag • Diensetiek • Selfrespek en respek vir ander • Bied eerlike en klantgeöriënteerde diens (enige 3) 	LO2AS1 F 68 (3)
TOTAAL AFDELING B:		40

AFDELING C: VOEDSELVERVAARDIGING**VRAAG 3**

3.1	3.1.1	Voedselkoste + Oorhoofse koste R5 500,00 + R2 000 (1) = R7 500 (1)	LO3AS3 (2)
	3.1.2	R14 000 – R7 500 (1) = R6 500 (1)	LO3AS2 (2)
	3.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrisiteit/Ligte • Huur • Huurkoste (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 2)	LO3AS3 (2)
	3.1.4	(a) Samoesas Worsrolletjies Vol-au-vent Bouchees Toebroodjies Mini kebabs Viskoekies (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 3)	LO3AS4 LH 142 (3)
		(b) Kaastoebroodjies Vrugte en neute Gevulde eiers Crudités Mini groentekebabs (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 3)	 (3)
		(c) Enige vleiskebab – geen varkvleis nie Enige groentesnoephappie Enige vis- of skulpvishappie (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 2)	 (2)
		(d) Crudités Komkommertoebroodjies Groentekebabs Enige Kosjer vleishappies Gevulde eiers Geen varkvleis Geen skulpvis Geen vleis-en-suiwel kombinasie (of enige ander relevante alternatiewe antwoord) (enige 2)	 (2)

- 3.1.5
- Sterk drank
 - Aperitiewe
 - Wyn
 - Bier
 - Mengeldrankies
 - Koeldranke
- (Enige 3) (3)
- LO3AS6
LHS 217

3.2	3.2.1	Nagereg	Bestanddele	Tekstuur	LO3AS5 HSP 125 - 126 (6)
		A – sjokolademousse	Melk, eier, suiker, vanielje, gelatien	Ligte, sagte tekstuur	
		C – naartjiesorbet	Vrugtesap, wyn, sterk drank, likeur, suikerstroop	Krakerige en korrelrige tekstuur	

- 3.2.2
- Pak in lae, begin met sponskoek of koekies
 - Pak 'n laag vrugtestukke
 - Lae vla en jellie
 - Maak vol met vars room
 - Versier met geblikte vrugte of glanskersies
- (enige 3) (3)
- LO3AS5
LHS
177

- 3.2.3
- (a)
- Stimuleer die aptyt.
 - Gebruik om die palaat te verfris.
- (1)
- (b)
- Bedien tussen gange.
- (1)
- LO3AS5
HSP
126

3.3

SPYSKAART (1)
DINEE (1)
Beesvleisconsommé / Groenslaai (1)
++++
Geroosterde Calamari met Tamatiepesto / Groenslaai (1)
++++
Geposjeerde Hoender (1)
Gestoomde Aartappels (1)
Oondgebakte Groente (1)
++++
Vars Vrugeslaai met Jogurt (1)
14/11/2010 (1)

LO3AS4
F 118
LHS 70

(enige 10)

(10)
[40]**VRAAG 4**

4.1

4.1.1

- Gaan die handelsmerk, hoeveelhede en groottes van nuwe voorraad na soos dit afgelewer word om te verseker dat dit ooreenstem met die oorspronklike bestelling.
- Gaan die vervaldatum na om te verseker dat die voorraad nie te oud is om te verkoop nie.
- Maak seker dat die korrekte aantal bottels in die kratte is.
- Kom ooreen dat leë bottels saam met die afleweringpersoon teruggestuur word en maak seker dat hulle dit aanteken.
- Rapporteer tekorte aan die afleweringpersoon om seker te maak dat die probleem later met die verskaffer reggestel kan word.
- Teken die faktuur sodra jy tevrede is en hou altyd een van die kopieë vir rekorddoeleindes.
- Gaan na dat al die items op die korrekte plekke in die stoorkamer gebêre word.
- Sluit die stoorkamer of kelder sodra die aflewering voltooi is.

(enige 6)

LO3AS2
LHS 195

(6)

4.1.2	<ul style="list-style-type: none">• Help om die vloei van voorraad te beheer en te bestuur.• Voorraaditems in verskillende areas word betyds aangeteken.• Die beweging van voorraad tussen areas kan maklik opgespoor word.• Alle berekeninge kan outomaties gedoen word.• Elke produk kan 'n unieke kode gegee word.• Resepbeheer – reik slegs uit wat benodig word.• Verskaffer se inligting• Voedselspesifikasies• Prysvasstelling vir produkte• Kostevergelykings• Finansiële beplanning• Voedselprodukbeplanning & voorspelling• Begrotingsbeheer	(enige 4)	LO3AS1 LHS 49
-------	--	-----------	--

- 4.3.3 Volstruismaalvleis
Koedoeblokkiesvleiskerrie
Forel Mayonnaise
Spinasie
Botterskorsie
(of enige ander relevante alternatiewe antwoord)
(enige 2) (2)

4.4

4.4.1

Profiteroles	Beignets
Klein rolletjies van chouxdeeg gevul met 'n soet- of soutvulsel	Chouxdeegvierkante of -repe wat in olie gebraai en met versiersuiker bestrooi word.

(2)

- 4.4.2 (a) Vloeistof – Produksie van stoom – die hoof rysmiddel
Gelatisering van meel LO3AS5
LHS 141

- (b) Eiers – Vorming van selwande
Verhoog voedingswaarde
Verbeter tekstuur
Emulsifisering

- (c) Meel – Bevat gluten
– Vorm selwande (3)

- 4.5 4.5.1 Suikerbone LO3AS5
Swartbekboontjie
Rooierboontjie
Klein witboontjie
Keker-ertjies (enige 2) (2)

- 4.5.2 Sorteer voordat dit in die water geweek word
Week in water vir 'n paar uur
Kook
Verwyder van hitte, bedek en laat staan
Dreineer en gooi vloeistof af (enige 3) (3)

- 4.5.3 Stoor in 'n lugdigte houer op 'n droë plek
Gekookte bone kan gevries word
Bêre in water in geseëlde houters. (enige 2) (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

			LO4AS3 HSP 159 (1)
5.1	5.1.1	Voorsnyeenheid	
	5.1.2	Gebruik om groot vleissnitte, pluimvee of wildsvleis te sny Gebruik om voedsel warm te hou	(enige 1) (1)
	5.1.3	Vleistang Voorsnymmes Voorsnyvurk Opdienlepel	(enige 2) (2)
	5.1.4	<ul style="list-style-type: none"> Nuwe voorraad kan in die korrekte hoeveelhede bestel word wanneer nodig. Diefstal word ontmoedig as gevolg van speurwerk. Bruikbare inligting kan ingewin word in terme van verkope. Korrekte rekords kan bygehou word. (Of enige ander relevante alternatiewe antwoord)	LO4AS1 LHS 195 (4)
	5.1.5	<ul style="list-style-type: none"> 'n Rekord moet gehou word in terme van herstelwerk om alle toerusting wat herstel word, op te spoor. Bepaal of 'n item herstel of vervang moet word. Items wat afgeskryf word, moet aangeteken word vir voorraadbeheerdoeleindes. Die aanteken en tel van voorraad op 'n gereelde grondslag verhoed diefstal. Enige verliese of skeduleherstelwerk moet korrek aangeteken word. (enige 4)	LO3AS2 LHS 56 (4)
5.2	5.2.1	Soplepels Slaaivurk en -mes Hoofgeregvurk en -mes Dessertlepel en -vurk	LO4AS4 F 195 (enige 3) (3)
	5.2.2	Servette Tafeldoeke Oorkleed Sout-en-peper-stel Blomme Kerse Spyskaarte Naamkaartjies	LO4AS4 F 164 (enige 2) (2)

- 5.3
- Tema van die funksie
 - Tafelversiering
 - Die kleur van die blomme, tafeldoek en servette.
 - Die blomme moet nie 'n skerp reuk hê nie.
 - Die spyskaart moet altyd die dekor komplementeer.
 - Servetvoue
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord)
(enige 4) (4)
- 5.4
- 5.4.1
- Staar regs van die gasheer/gasvrou.
 - Hou die wyn op 'n diensvadoek.
 - Plaas die bottel op die palm, met die naametiket wat na die gasheer/gasvrou wys.
 - Toon die wyn aan die gasheer/gasvrou, terwyl jy die naam en jaar sê.
 - Die gasheer/gasvrou mag vra om die temperatuur van die wyn te voel/word toegelaat.
 - Maak die bottel voor die tafel oop sodra die gasheer/gasvrou tevrede is.
- (of enige ander relevante alternatiewe antwoord)
(enige 5) (5)
- 5.4.2
- Verhoed dat die kurk uitdroog en krimp.
 - Om te verhoed dat lug in die bottel kom. Dit laat oksidasie plaasvind, wat 'n suur smaak veroorsaak.
- (2) F 179
- 5.5
- Neem eerste die bestelling van die gas wat regs van die gasheer sit.
 - Neem die bestelling vir die voorgereg en die hoofereg eerste.
 - Neem kennis van enige spesiale versoeke.
 - Maak 'n nota van die eerste persoon wat bestel het, en nommer die gaste.
 - Herhaal die bestelling aan die gas om seker te maak dat die bestelling korrek is.
 - Neem die spyskaarte nadat al die bestellings neergeskryf is.
 - Dra die bestelling oor op 'n kombuisbestelvorm.
 - Plaas die bestelling by die kombuis.
- (enige 5) (5) LO4AS4
LHS 226
- 5.6
- Die hele tafel moet skoongemaak word sodra gaste klaar geëet het.
 - Begin met die persoon regs van die gasheer.
 - Dra borde oor na die linkerhand, terwyl dit tussen die duim en wysvinger vasgehou word.
 - Beweeg antikloksgewys om die tafel en plaas jouself agter die volgende gas.
 - Posisioneer die volgende bord op die platform bo die eerste bord.
 - Ondersteun dit met jou ringvinger.
 - Plaas die vurk langs die ander vurk op die eerste bord en gebruik die mes om die oorskiet van die tweede bord af op die eerste bord te krap.
 - Beweeg om die tafel en neem die oorblywende borde en eetgerei.
 - Die opruiming moet so stil as moontlik gedoen word.
- (enige 4) (4) LO4AS4
HSP 176

5.7	• Hou in 'n toesluitkas of stoorkamer.		LO4AS1
	• Stoor op rakke in stapels van ongeveer twee dosyn/nie te hoog nie.		HSP 138
	• Hou items van dieselfde grootte bymekaar.		
	• Moet op 'n gemaklike hoogte gestoor word.		
	• Bedek items om te keer dat stof op 'n aanpak.		
	• Plaas etikette op rakke.	(enige 3)	(3)
TOTAAL AFDELING D:			40
GROOTTOTAAL:			200