



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

**GASVRYHEIDSTUDIES
FEBRUARIE/MAART 2013
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 11 bladsye.

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

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

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	E
1.2.2	A
1.2.3	F
1.2.4	B
1.2.5	C

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	Dehidrasie
1.3.2	Herstel
1.3.3	Besetting
1.3.4	Inventaris
1.3.5	Arbeidskoste
1.3.6	Eerste In Eerste Uit
1.3.7	Asyn/Suurlemoensap
1.3.8	Water
1.3.9	Beignets
1.3.10	Gedragkode

(10)

1.4 KORREKTE VOLGORDE**1.4.1**

D
B
C
E
A

(5)

1.5 EENWOORDITEMS

1.5.1	Positief/Goed/Professioneel	
1.5.2	Skemerkelfunksie	
1.5.3	Linne/Tafellinne	
1.5.4	Kapu.	
1.5.5	Ramekin	
1.5.6	Verbruiksgoedere	
1.5.7	Oorhoofse koste	
1.5.8	Banket	
1.5.9	Wynjaar	
1.5.10	Plaaslike produkte	(10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1
 - Strooibiljette, tydskrifadvertensies, plakgate, blaaitjies
 - Gedrukte media (koerante, tydskrifte)
 - Radio
 - TV (2)
- 2.1.2 Gebruik helder kleure.
Gebruik verskillende fontgroottes.
Gebruik interessante prentjies of foto's/illustrasies.
Hou dit eenvoudig, kort en vermy te veel inligting.
Gebruik duidelike, eenvoudige taal.
Fokus op wat hulle vir kliënte/toeriste kan doen.
Trek potensiële kliënte se aandag.
Gebruik en pas kunselemente en beginsels van ontwerp toe.
Sluit kontakbesonderhede in – adres, telefoon, faks. (4)
- 2.1.3
 - Die Binfield-sakeplan het 'n voorblad.
 - Hulle het 'n sakeadres en die produk wat hulle wil aanbied.
 - Die naam en telefoonnommer en die produk wat hulle wil aanbied.
 - Daar is nie 'n logo nie.
 - Dolewite ontbreek.
 - Straatkaart en terreinkaart moet ingesluit word.
 - Daar is geen bedryfs-, personeel, finansiële en bemarkingsplanne nie.
 - Die teikenmark word nie aangedui nie.
 - Produk- en diensbeskrywing nie ingesluit nie.
 - Verkope moet geskat word.
 - Daar is nie 'n beskrywing van mededingers nie. (8)
- 2.1.4 Stimuleer groei in die plaaslike ekonomie
Groter vraag na die produk
Skep werk
Gemeenskap se agting en lewenspeil kan verbeter. (3)
- 2.1.5 Verkopers kan verversings verkoop.
Hulle kan tuisgebakte produkte verkoop.
Hulle kan handwerk verkoop.
Enige ander gepaste antwoord. (3)
- 2.2 2.2.1 Hoes versprei TB-kieme in die lug.
Indien 'n persoon TB het, is dit 'n aansteeklike siekte en dit kan na ander in die werkplek oorgedra word.
Voedsel kan ook deur hoes besmet word. (2)

- 2.2.2 Dokters skryf spesiale medikasie vir ses tot nege maande voor.
 Neem antibiotika wat geskik is vir die betrokke tipe TB.
 Die volledige kursus antibiotika moet voltooi word.
 BCG-inenting (2)
- 2.2.3 Voedselhanteerders met TB moet siekverlof neem.
 Hulle moet behandeling ontvang.
 Moenie op die voedsel nies of hoes nie.
 Gebruik slegs gepasteuriseerde melk. (2)
- 2.3 2.3.1 Maak die beseerde persoon so gemaklik as moontlik.
 Ondersteun en verhoog die beseerde ledemaat.
 Dien 'n koue kompres toe as die verstuiting onlangs gebeur het.
 Indien daar twyfel is, behandel die besering as 'n fraktuur.
 Kry professionele hulp. (4)
- 2.3.2 Gebruik rubberhandskoene. (1)
- 2.3.3 Rolverbande
 Katoenwattebolletjies
 Steriele gaas
 Rubberhandskoene
 Pyntablette
 Kits koue kompres
 Skêr
 Pleister (3)
- 2.4 Wees hoflik.
 Hou vertroulike sake vir jouself.
 Wees in alle situasies regverdig.
 Hanteer sensitiewe sake privaat.
 Luister na ander.
 Hou jou persoonlike opinie vir jouself.
 Vra innig om verskoning. (3)
- 2.5 Gee net jou beste.
 Moenie werk produseer waarop jy nie trots is nie.
 Loop die ekstra myl.
 Wees verdraagsaam.
 Wees betroubaar.
 Toon selfbeheersing.
 Kommunikeer duidelik.
 Vermis misverstande.
 Wy jouself ten volle aan jou werk.
 Gee jou samewerking.
 Wees eerlik. (3)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 Best Food Spyseniërs kan hul verkope aanteken.
 Hulle kan 'n ontleding van geregte doen en bepaal watter geregte gewild is.
 Hulle kan hul spyskaarte se koste bereken en die verkoopprijs projekteer.
 Ontwikkeling en verandering van resepte is makliker.
 Standardisering van resepte.
 Resepte en bestanddele kan gelys word.
 Die bestellyste kan maklik en akkuraat saamgestel word.
 Metrieke omskakelings kan maklik gedoen word.
 Porsiegroottes kan beheer word.
 Voedingswaardes kan bepaal word. (4)
- 3.1.2 Monder tydrowend/onmiddellik aangeteken.
 Maklik om enige tyd die hoeveelheid voorraad te bepaal.
 Georganiseer.
 Meer akkuraat/aantal foute word verminder.
 Berekeninge word outomaties gedoen. (3)
- 3.1.3 Vars vrugte/vrugtestokkies
 Miniatuurvrugteskommels
 Vrugtejellie
 Miniatuurmelktertjies met lae vetmelk/versoeter
 Mandjie met vars vrugte
 (Enige gepaste voorbeeld)(Enige 2) (2)
- 3.1.4 Brandrissiehappies
 Soetmieliepoffers
 Snoektertjies
 Biltonghappies
 Frikkadelle
 Samoesas
 (Enige gepaste voorbeeld)(Enige 3) (3)
- 3.2 3.2.1 A – Ertjiesop met ment, gevulde vingerskorsieskywe
 B – Kaas-en-groentechowder, groentelasagna
 C – Roomrollade met kruie; sampioensoufflé
 D – Sterkgekruide eiers, gekookte eierbladjang (2 punte elk) (8)
- 3.2.2 Gerolde tongvis met preie – $R25,50 + R12,75\sqrt{} = R38,25\sqrt{}$
 Sampioensoufflé - $R17,75 + R8,88\sqrt{} = R26,63\sqrt{}$ (4)
- 3.2.3 Lone en salarisse
 Personeelversekering
 Personeelakkommodasie en -opleiding (1)

- 3.2.4 **Arbeid**
Oorhoofse koste, bv. belasting, water en elektrisiteit,
skoonmaakmiddels, skryfbehoeftes, pos- en telefoondienste,
advertering
Huur van personeel/toerusting
(Enige gepaste voorbeeld) (enige 3) (3)
- 3.3 3.3.1 **Garnaalkelkie** – garnale bevat nie baie vet nie, maar indien dit
saam met mayonnaise bedien word, het dit te veel vet
Sop is geskik – geen vet nie
Min vet in die hoofgereg – fillet is maervleis, baie min vleis in die
aartappel, groente – gestoom
Nagereg bevat geen vet nie en min suiker (4)
- 3.3.2 **Table d'hôte** (1)
- 3.3.3 **Dit het vier gange**
Die geregte is meer deftig en interessant/spesialiteitsitems
Die geregte is meer geskik vir 'n aansit-ete
Dit is 'n table d' hôte-spyskaar – gaste kan maklik bedien word.
Geen keuse tussen die geregte nie (3)
- 3.3.4. **Bief Wellington met rooiwysous** – hulle gebruik nie alkohol/vleis
is dalk nie halaal.
Gemengdebessie-jellie – geen gelatien
Garnaalkelkie – Geen skulpvis (4)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- | GEREG | NOMMER VAN SNIT | NAAM VAN SNIT |
|------------------|-----------------|--------------------|
| Tamatiebredie | 9 | Dunlies |
| | 14 | Binneboud |
| | 15 | Dy |
| | 16 | Stertstuk |
| | 17 (enige 2) | Diklies (pas by 2) |
| Gebraaide T-been | 11 | Lende |
- (6)
- 4.1.2 **Vleis is sagter**
Verbeter die geur
Ensieme breek spiervesels af (2)
- 4.1.3 **Dit is rooi** (1)

- 4.1.4 Hitte en vog breek die kollageen/bindweefsel af tot gelatien. (2)
- 4.1.5 Samp
Pap/phutu
Umndqusho/samp-en-boontjiemengsel (enige 2) (2)
- 4.1.6 Soja (1)
- 4.1.7 Goedkoper as vleis
Plaasvervanger vir vleisproteïen
Geen yskas nodig om te stoor nie/maklik om te stoor
Meer gerieflik om te gebruik.
Kan gebruik word om vleis te 'rek'
Dit hoef slegs voor gebruik verhit te word.
Laag in kilojoules/geen vet of cholesterol/gesondheidsvoordeel
Kan in vegetariese geregte gebruik word
Gesik vir mense wat laktose-onverdraagsaam is.
Verlaag die risiko van kardiovaskulêre probleme
Ryk aan koolhidrate en vesel – kan help om diabetes te voorkom
(enige 3) (3)
- 4.1.8 Gaan gehalte na
Gaan die hoeveelheid na
Kyk na die raktelewe/vervaldatum
Spesifikasies soos gevries, gedroog ens. (5)
Maak seker die verpakking is nie beskadig nie
Maak seker dit is die korrekte items
- 4.2.
- | | Chouxdeeg | | Broskorsdeeg | |
|-------|---------------------|-----|---------------------|-----|
| 4.2.1 | Kamertemperatuur | (1) | Yskoud | (1) |
| 4.2.2 | 2:1 | (1) | 2:1 | (1) |
| 4.2.3 | Onewe vorm | | Nie skilferig nie | |
| | Hol | | Ligte goudbruin | |
| | Ligbruin | (1) | Kort/sagte krummel | (1) |
| 4.2.4 | Room | | Karamelkondensmelk | |
| | Karamelkondensmelk | | Vla/crème patissier | |
| | Vla/crème patissier | | Melktert | |
| | (enige gepaste een) | (1) | (enige gepaste een) | (1) |
- (8)
- 4.3.1 Beide bevat geklopte eierwit (1)
- 4.3.2 B – sjokolademousse
Kan vooruit gemaak word, sal nie smelt of platval nie
Soufflé sal platval voor alles bedien is
Sorbet kan smelt voordat almal bedien is (3)

- 4.3.3 Natuurlike produk/geen preserveermiddels nie
Professioneel/hoëgehalte sjokolade
Dit het glans en het 'n fyn tekstuur (2)
- 4.3.4 Vrugtesap/suurlemoensap
Suikerstroop/suiker en water (2)
- 4.3.5 Skemerkelkglas/Martiniglas
Enige wynglas kan gebruik word (2)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Om alkohol aan die brand te steek om geregte voor te berei (1)
- 5.1.2. Geuridon-trollie (1)
- 5.1.3 Ja, dit is duur
- Vereis vaardigheid/gespesialiseerde dienstoerusting (2)
- 5.2. 5.2.1 D (1)
- 5.2.2 B (1)
- 5.2.3 C (1)
- 5.3 5.3.1
- | Wyn | Klassifikasie | Gereg |
|-------------------------|----------------|-------------------------------------|
| A Chardonnay | Natuurlik wit | Botterskorsiesop/
Hoenderrollade |
| B Cabernet
Sauvignon | Natuurlik rooi | Beesvleissosaties |
- (4)
- 5.3.2 Baine-marie/konvoor/warmplaat (1)
- 5.3.3 Soplepel
Tafelmes/Hoofgeregmes
Tafelvurk/Hoofgeregvrk
Nagereglepel (4)

- 5.3.4 A Was in warm seepwater
Spoel in skoon, warm water uit
Plaas onderstebo om droog te word
Stoom die glase
Poleer die glase met 'n skoon lap (2)
- B Stoor onderstebo
Papierbedekte rakke
Dieselfde glase bymekaar
Dra glase aan hul steel (2)
- 5.3.5 A Neem gas regs van gasheer se bestelling
Antikloksgewys
Gasheer bestel laaste
Neem bestellings vir hoofgereg
Teken spesiale vereistes aan
Herhaal die bestelling aan die gaste
Dra die bestelling oor op die kombuisvorm
Plaas die bestelling by die kombuis (enige 4) (4)
- B Rangskik drankies op 'n skinkbord
In volgorde wat met die bestelling ooreenstem
Dra die skinkbord op die linkerhand na die tafel
Bedien drankies antikloksgewys
Vroue voor mans (enige 3) (3)
- C Hou bord op linkerhand
Vou dienslap
Hou dit in jou regterhand/tussen lepel en vurk
Vee afwaarts van die gas se linkerkant en dan aan die
regterkant van die ander gaste/staan tussen twee gaste
Vee op die bord met die dienslap
Beweeg antikloksgewys
Skuif nagereglepels en vurke (Enige 3) (3)
- 5.4.1 Bier/Swart bier/Moutbier/Donker bier/'Stout' (1)

5.4.2	Nie geskik nie Nie bierglase nie/te kort en breed/dit is whiskeyglase	(2)
5.4.3.	Indien die glas vuil is, sal dit nie goed skuim nie. Indien die bier te koud is, sal dit nie skuim nie Indien dit te warm is, sal dit te veel skuim	(2)
5.5	Stoor in 'n stoorkamer wat gesluit kan word. Stoor op rakke in hopies van 2 dosyn. Nie te hoog nie – sodat dit nie omval nie. Stoor op rakke met etikette. Plaas op gemaklik hoogte. Hou bedek om stof te voorkom. Stoor glase/koppies onderstebo. Stoor dieselfde items saam.	(enige 5) (5)
TOTAAL AFDELING D:		40
GROOTTOTAAL:		200