



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2020

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 14 bladsye.

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

- 1.1.1 B ✓
 - 1.1.2 C ✓
 - 1.1.3 A ✓
 - 1.1.4 A ✓
 - 1.1.5 D ✓
 - 1.1.6 C ✓
 - 1.1.7 B ✓
 - 1.1.8 D ✓
 - 1.1.9 C ✓
 - 1.1.10 A ✓
- (10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

- 1.2.1 G ✓
 - 1.2.2 A ✓
 - 1.2.3 F ✓
 - 1.2.4 B ✓
 - 1.2.5 D ✓
- (5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

- 1.3.1 D ✓
 - 1.3.2 F ✓
 - 1.3.3 E ✓
 - 1.3.4 A ✓
 - 1.3.5 B ✓
- (5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Canapé ✓
 - 1.4.2 Netto wins ✓
 - 1.4.3 Method Cap Classique ✓
 - 1.4.4 Demitasse ✓
 - 1.4.5 Chef Pâtissier ✓
 - 1.4.6 Gebakte Alaska ✓
 - 1.4.7 Chakalaka ✓
 - 1.4.8 Amandels ✓
 - 1.4.9 Bromelien ✓
 - 1.4.10 Kruisement ✓
- (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE

1.5.1 A ✓
B ✓
C ✓
D ✓
G ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

1.5.2 A ✓
B ✓
D ✓
G ✓
F ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

VRAAG 2

2.1 2.1.1 **Plaagbeheer:**

Doeltreffende maatreëls moet ingestel word om vlieë, ander insekte, knaagdiere of ongediertes op die voedselperseel uit te skakel. ✓✓

2.1.2 **Vullisblikke:**

Vullisblikke moet gereeld skoongemaak en ontsmet word / vullis moet so dikwels as wat nodig is van die voedselperseel verwyder word, of van enige kamer of gebied waar daar met voedsel gewerk word / afval moet gestoor of verwyder word op so 'n manier dat dit nie probleem skep nie. ✓✓

2.1.4 **Juwele:**

Geen persoon wat met voedsel werk wat nie vooraf verpak is nie, mag enige juweliersware dra nie, tensy dit op 'n geskikte manier bedek is. ✓✓

(3 x 2) (6)

2.2 • 'n Gidshond wat 'n blinde mens in die verkoops- of bedieningsgebied vergesel. ✓

• Vis, skulpdiere of skaaldiere wat lewend gehou moet word totdat dit vir verbruik berei word. ✓

(2)

2.3 • MIV/Vigs verswak die liggaam se immuunsisteem. ✓

• Dit laat die liggaam meer weerloos vir TB. ✓

• 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe ook te besmet. ✓

• Dit blyk dat TB die vorming van die MIV/Vigs virus verhoog en daardeur die immuunsisteem nog verder verswak ✓

(Enige 2) (2)

2.4 • Daar sal 'n werksvloei onderbreking wees. ✓

• Minder werkers lei tot laer produktiwiteit. ✓

• Daar sal 'n behoefte vir heropleiding en nuwe aanstelling van werkers wees. ✓

• Toename in direkte kostes wat met behandeling en versorging van werknemers verband hou. ✓

• Daar sal vakante poste wees /werkgeleenthede vir ander. ✓

• Minder geld sal vir beleggings beskikbaar wees. ✓

• Werkers verdien nie geld nie /geen geld om te spandeer of belasting te betaal nie. ✓

• Ekonomiese groei van die besigheid word geïnhibeer / negatiewe impak op die ekonomie / vermenigvuldigingseffek. ✓

(Enige 4) (4)

2.5

SIEKTE	CHOLERA	GASTRO-ENTERITIS
Oorsaak	Drink van besmette water / eet voedsel wat in kontak was met besmette water, vlieë of vuil hande/ vibrio cholera ✓ (1)	Inname van besmette voedsel, drank of chemikalieë/ Mondelings/ Rota-virus of bakteriële infeksie/ Salmonella / Staphylococcus / Clostridium / Escherichia ✓ (1)
Simptome	<ul style="list-style-type: none"> • Versnelde hartklop ✓ • Droë slymvliese/ droë mond ✓ • Lae bloeddruk ✓ (Enige 2) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoofpyn ✓ • Koors ✓
LET WEL: NIE diarree /vomering of naarheid /maagpyn /dehidrasie NIE omdat dit ooreenkomste is.		

(6)

TOTAAL AFDELING B: 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 A – Paris Brest ✓
B – Croquembouche ✓
C – Beignets/ Churros ✓
D – Eclairs ✓ (4 x 1) (4)
- 3.1.2 A • Geklitste room ✓
• Geroosterde amandels ✓
B • Spinsuiker /suikerdrade ✓
C • Bestuif met versiersuiker / Gerol in stroolsuiker ✓
D • Gesmelte sjokolade ✓ (Enige 4) (4)
- 3.2 3.2.1 Kaas aigrettes / Pommes dauphine ✓ (1)
- 3.2.2 Gougere ✓ (1)
- 3.3 **BROSDEEG**
- Vryf smeer in meel in en voeg koue vloeistof by om 'n stywe deeg te vorm ✓
- SOET BROSDEEG**
- Room suiker en eier en voeg meel by. Geen vloeistof. ✓ (2)
- 3.4 • Werk so gou as moontlik ✓
• Borsel die deeg met gesmelte botter of olie ✓
• Bedek die deeg met 'n klam doek terwyl gewerk word ✓ (3)
- 3.5 3.5.1 Skilferdeeg ✓
- 3.5.2 Brosdeeg / pâte Brisée ✓
- 3.5.3 Filo- / Purrdeeg / Stroedel ✓
- 3.5.4 Soet broseeg / pâte sucrée ✓ (4 x 1) (4)
- 3.6 3.6.1 Lamsrakke ✓ (1)
- 3.6.2 Bak / braai ✓
Rede:
Dit is 'n sagte snit / vleissnit uit die agterkwart / dit is 'n sagte snit en vereis min gaarmaaktyd. ✓ (2)
- 3.6.3 Rib ✓ (1)
- 3.6.4 AAA – sagste vleis / jong dier ✓
222 – min vet / moer ✓ (2)
- 3.6.5 • Tydens die rustyd word vleissappe eweredig herversprei ✓
• Vleissappe sal behou word en die gereg sal sappig van binne wees ✓ (2)

- 3.7 3.7.1 Vis ✓ (1)
- 3.7.2 Eiers ✓ (1)
- 3.7.3 Kaas ✓ (1)
- 3.7.4 Hoender ✓ (1)
- 3.8 3.8.1
- TPP is vleisvervangings produkte / Hoë proteïen vleisvervangers ✓
 - Dit word van sojabone, koring, hawermout en ander bronne gemaak ✓
 - Dit lyk soos maalvleis ✓ (3)
- 3.8.2
- Dit het dieselfde proteïenwaarde as vleis. ✓
 - Dit is goedkoper as vleis. ✓
 - Dit lyk en smaak soortgelyk soos maalvleisgeregte. ✓
 - Dit het 'n lang rakleef tyd en kan vir 'n jaar gehou word. ✓
 - Dit benodig nie 'n yskas / vrieskas om geberg te word nie. ✓
 - Dit rek vleisgeregte. ✓
 - Dit is gerieflik om te gebruik omdat dit maklik is om te hidreer en in disse te gebruik. ✓
 - Dit is laag in kilojoules en voordelig vir jou gesondheid omdat dit nie versadigde vet of cholesterol bevat nie. ✓ (Enige 3) (3)
- 3.8.3
- Wors ✓
 - Stowegeregte ✓
 - Pasteie ✓
 - Hamburgers ✓ (Enige 3) (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Netto wins = verkoopprijs – totale onkoste ✓
 Netto wins = R100 000 + R45 000 + R50 000 = R195 000 ✓
 = R450 000 – R195 000 ✓
 Netto wins = R255 000 ✓ (4)

4.1.2 Bruto wins / totale verkope x 100 ✓
 Bruto wins % = (R450 000 – R100 000) ✓ / R450 000 ✓ x 100
 Bruto wins % = 77,8% ✓ (4)

4.1.3 R450 000 / 500 ✓
 = R900 per persoon ✓ (2)

4.2 4.2.1 Table d'hôte ✓

Motivering:

• Dit het 'n vasgestelde prys / dit het geen keuses nie. ✓ (2)

4.2.2 (a) • Verander die Steurgarnale en Mossel Hartlike Sop ✓ na 'n
 ander sop / voorgereg sonder skulpvis, bv. Groentesop. ✓
 • Verander die Geroosterde Hoenderborsie deur die spek en
 feta uit te laat. ✓
 • Voeg 'n sous by byvoorbeeld lemoensous of bruinsous ✓ (4)

(b) Verwyder die kapokaartappel ✓ en vervang dit met blomkool
 puree of enige ander groente wat min koolhidrate bevat ✓

OF

Verwyder die sjokolademousse ✓ en vervang dit met vars
 bessies/ enige ander geskikte lae koolhidrate nagereg ✓
 (Enige 2) (2)

(c) Verwyder die sjokolademousse ✓ en vervang dit met vars
 bessies / enige ander geskikte lae koolhidrate nagereg. ✓ (2)

4.3 4.3.1 • Die voedselprodukte sal heel jaar deur beskikbaar wees / die
 produk sal 'n verlengde rakleefyd hê / Voedselpreservering
 verhoog die veilige bergingstydperk van voedsel. ✓
 • Die maatskappy sal geld spaar, byvoorbeeld in plaas daarvan om
 konfyt te koop kan hul nou hul eie vervaardig / oortollige produkte
 kan vir latere gebruik geberg word ✓
 • Sjefs kan kreatief raak deur nuwe produkte te ontwikkel wat beter
 as gekoopte items smaak, byvoorbeeld piekels / konfyt / dit
 verhoog die beskikbaarheid van verskeie voedselitems ✓
 • Ensiem aksie word verminder en groei van mikro-organismes
 inhibeer ✓
 • Vervoer van verskeie voedselitems is makliker. ✓ (3)

- 4.3.2 Voedsel-item A
- Bevriesing ✓
 - Piekels ✓
 - Atjar ✓
- (Enige 2) (2)
- Voedsel-item B
- Bevriesing ✓
 - Konfyt ✓
 - Ingemaak/Geblik ✓
 - Gedroog ✓
 - Atjar ✓
 - Blatjang ✓
- (Enige 2) (2)

4.4

KLAS	VERDUIDELIKING
Franse Meringue / Gewone Meringue ✓	Klits eierwitte tot 'n sagte punt en voeg suiker geleidelik by ✓
Switserse Meringue ✓	Klits eierwitte en suiker oor 'n bain-marie totdat suiker opgelos is ✓
Italiaanse Meringue ✓	'n Warm stroop word in eierwitte gegooi terwyl dit geklits word ✓

(6)

- 4.5 4.5.1 Die mengsel sal sy stollingsvermoë verloor en nie stol nie. ✓ (1)
- 4.5.2
- Lemoensap verhoog die suur inhoud. ✓
 - Die mengsel sal makliker smelt / sal 'n sagter stolsel/jel vorm. ✓ (2)
- 4.5.3
- Rou vye bevat 'n proteolitiese ensieme / fisien wat die gelatien sal afbreek. ✓
 - Die mengsel sal sy stollingsvermoë verloor / dit sal 'n loperige mengsel in plaas van 'n ferm jellie of vorm wees / 'n jel sal nie vorm nie / hidrolise van gelatien. ✓ (2)
- 4.5.4 Bevriesing veroorsaak dat water uit die gelatien gereg sal uitloop / sinerese sal plaasvind. ✓ (1)
- 4.5.5 Die eiervla sal skif. ✓ (1)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING: SEKTORE EN LOOPBANE;
VOEDSEL EN DRANKDIENS**

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1
- Opleiding as 'n sjef ✓
 - 20 jaar ervaring in die gasvryheidsbedryf ✓
 - Hy is gewoon aan lang ure te werk ✓
 - Hy het baie energie en entoesiasme ✓
 - Buitengewone kulinêre kreatiwiteit ✓
 - Sy produkte is van hoë kwaliteit en standaard ✓ (Enige 4) (4)
- 5.1.2 Sy buitengewone kulinêre kreatiwiteit / sy kenmerkende dis (*signature dish*) van lemoen-en-turksvly sous. ✓ (1)
- 5.1.3 'n Kenmerkende dis ('*Signature dish*') is 'n resep wat uniek is en geassosieer word met 'n individuele sjef of restaurant. ✓ (1)
- 5.1.4 (a) **Doelwit en strategie**
'n Breë oorsig van jou kernonderneming ✓/ jou teikenmark en duidelike teikens wat jy wil bereik. ✓ (2)
- (b) **Bedryfsplan**
Dit beskryf hoe die onderneming gaan werk ✓ asook die besonderhede en koste van vervaardiging, aflewering, voorraadbeheer, handel dryf en berging. ✓ (2)
- (c) **Finansiële plan**
'n Lys van uitgawes en moontlike inkomste / berekeninge van moontlike uitgawes ✓ en inkomste om te sien of die besigheid die potensiaal het om winsgewend te wees. ✓ (2)
- 5.1.5 Marknuweling ✓ – Hoe meer maatskappye die mark betree, hoe minder wins kan genereer word en vice versa. ✓
- Die klant se bedingingsmag ✓ – As klante baie mag het, kan hulle pryse relatief lag hou en daardeur die winsgrense verlaag. ✓
- Substituutprodukte ✓ – Soortgelyke produkte wat aantrekliker of goedkoper is kan winsgrense verlaag. ✓
- Bedingingsmag van verskaffers van grondstowwe ✓ – Indien verskaffers baie mag het, kan hulle die voorwaardes bepaal waaronder hulle die materiale verskaf en daardeur die winsgrens verlaag. ✓ (Enige 3 x 2) (6)

- 5.1.6
- Sjef ✓
 - Kombuis-assistent ✓
 - Skoonmaker ✓
 - Bemerkingsbestuurder ✓
 - Aflewerings- of verkoops persoon ✓
 - Administrasieklerk ✓
- (Enige 2) (2)

- 5.1.7
- Die lettertipe is nie maklik leesbaar nie. ✓
 - Die lettergrootte van die souse en adres is te klein. ✓
 - Potensiële klante kan gelok word deur 'beste in die stad'. ✓
 - Die prente wat vir die bestanddele gebruik word is en nie die eintlike produk nie. ✓
 - Die prys word nie aangedui nie. ✓
 - Die volume van houers word nie aangedui nie. ✓
 - Die tipe verpakking word nie aangedui nie. ✓
 - Slegs die webtuiste word gewys; geen ander kontakbesonderhede nie. ✓
- (Enige 5) (5)

5.2

Inkomstegenererende	Nie-inkomstegenererende
kroeg ✓	huishouding ✓
banketsaal ✓	finansies ✓
	instandhouding ✓

(5)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Om die eetgerei wat aanvanklik gedek was te verstel by die gas se spesifieke bestelling te pas. ✓ (1)
- 6.1.2
- As daar keuses in dieselfde maaltyd is, sal die dekplekke aangepas moet word volgens die keuse van die gas. ✓
 - As die plek met tradisionele plekskikking gedek is en die gas bestel vis as hoofgereg, word die gewone mes en vurk met 'n vismes en -vurk vervang. ✓
 - Glasware wat die klant nie gaan gebruik nie, word weggeneem. ✓
 - Dekplek (Covers) word reggestel nadat bestelling geneem word en aan die kombuis oorgedra is. ✓
 - Dekplek (Covers) word herstel tot en met die hoofgereg. ✓
 - Plaas die geskikte items in die volgorde van gebruik. ✓ (Enige 3) (3)
- 6.2
- Hanteer die probleem kalm en professioneel. ✓
 - Ontlont die probleem vinnig. ✓
 - Laat die gas toe om sonder onderbrekings te beskryf wat skeefgeloop het / Luister en skenk aandag. ✓
 - Verskonings moet opreg en oortuigend klink. ✓
 - Moenie verskonings maak of enigiemand anders blameer nie. ✓
 - Wees beleef / beheer jou emosies. ✓
 - Moet nooit iets aanbied wat jy nie kan lewer nie ✓
 - Kyk op
 - Erken die klagte en bedank die gas dat dit onder jou aandag gebring het ✓
 - As jy die klagte nie kan hanteer nie, moet jy die Maître d'hôtel of jou toesighouer vra vir hulp. ✓ (Enige 5) (5)
- 6.3
- Handhaaf 'n hoë standaard van diens / erken gaste binne 30 sekondes nadat hulle die restaurant binnegekome het/ verskaf die spyskaart aan gaste binne 2 minute na hul aankoms / wys dat jy regtig bly is om die gaste te sien en hulle behoorlik te bedien ✓
 - Beantwoord gaste se navrae in verband met voedsel en drank wat beskikbaar is/ toon belangstelling in die bestelling en maak gepaste voorstelle wat spyskaartkeuses betref / maak oogkontak. ✓
 - Voldoen aan spesiale behoeftes van gaste, byvoorbeeld dieet- en godsdienstige vereistes, kindersitplekke, rolstoeltoegang en rookvrye gebied/ wees bedag op gaste se luim. ✓
 - Verskaf bevredigende diensvlakke, byvoorbeeld hoe lank gaste vir spesiale disse moet wag en die fasiliteite en dienste wat die restaurant bied, soos toilette en veilige parkeerareas / vra om verskoning as gaste moes wag. ✓
 - Onthou wat gereelde gaste eet en drink en of hulle enige spesiale versoeke het, byvoorbeeld 'n gunsteling tafel. ✓
 - Gebruik gaste se name, maar respekteer altyd hul privaatheid. ✓
 - Wees te alle tye professioneel en vriendelik. ✓ (5)

- Maak seker dat gaste nooit vir die rekening hoof te wag nie en aanvaar altyd die foonitjies met dank. ✓
- Toon respek en hoflikheid teenoor mense en hul kulturele praktyke. ✓
- Alle gaste moet gelykwaardig en met die nodige respek en waardigheid hanteer word. ✓ (Enige 5 moontlike antwoorde)

6.4 6.4.1 Sauvignon Blanc / Chenin Blanc ✓

6.4.2 Shiraz / Chardonnay ✓

6.4.3 Pinotage ✓

6.4.4 Cabernet Sauvignon ✓

6.4.5 Port ✓ (5)

- 6.5
- Maak seker dat die vonkelwyn goed verkoel is. ✓
 - Bedien dit in 'n fluitglas. ✓
 - Skink vanaf die regterkant. ✓
 - Gebruik die korrekte manier om die bottel oop te maak. ✓
 - Lig die glas met 'n effens skuins hoek / 45°. ✓
 - Skink stadig langs die kant van die glas. ✓
 - Skink die glas $\frac{2}{3}$ tot $\frac{3}{4}$ vol
 - Sit die glas neer ✓ (Enige 4) (4)

6.6 **Perseelverbruiklisensie**

- Die ondernemings mag drank saam met 'n maaltyd bedien, maar gaste mag geen oop drankbottels vanaf die perseel verwyder nie / drank mag verbruik word waar dit gekoop is, maar mag nie van die perseel verwyder word nie. ✓
- Voorbeeld: hotels, restaurante, kroeë, teaters, klubs, sportgronde, tydelike onthaalplekke ✓

Wegverbruiklisensie

- Hierdie onderneming verkoop alkohol, maar klante mag nie die bottels op die perseel oopmaak en drink nie / verkoop alkohol wat op 'n ander plek verbruik gaan word. ✓
- Voorbeeld: drankwinkels, kruidenierswinkels, wynplase / groothandelaars / drank-buiteverkope. ✓ (4)

- 6.7
- Die ideaal is om dit in 'n ondergrondse kelder te berg waar dit sonder vibrasies is. ✓
 - Die kelder behoort vry van oormatige vog, trekke en ongewenste reuke te wees. ✓
 - Die kelder moet skoon wees met goeie ventilasie en gedempte lig / wyn moet in die donker gehou word om skade deur ultraviolet lig te verhoed. ✓
 - Die kelder behoort 'n konstante temperatuur van 10 °C – 12 °C / 14 °C–16 °C te hê. ✓
 - 'n Humiditeitsvlak van 70% is ideaal om te verhoed dat die kurkproppe uitdroog. ✓
 - Bottels met kurke moet op hul sy gelê word om te verhoed dat die kurk uitdroog. ✓
 - Stoor wyn onderstebo in 'n boks. ✓
 - Rooiwyn behoort in 'n effens geligte posisie met die kurk na bo geberg te word. ✓
 - Roteer wyn op 'n gereelde basis. ✓
 - Berg soortgelyke wyne saam. ✓
 - Pak en berg wynbottels met die etiket aan die bokant of voorkant. ✓
 - Wanneer wyn in kartonbokse geberg word, moet die pyltjie altyd na bo wys. ✓

(Enige 3) (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200