



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

**NOVEMBER 2019**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
NASIENRIGLYN**

**PUNTE: 200**

---

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 15 bladsye.

---

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

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

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	F	✓		
1.2.2	C	✓		
1.2.3	E	✓		
1.2.4	A	✓		
1.2.5	B	✓	(5 x 1)	(5)

**1.3 PASITEMS**

1.3.1	B	✓		
1.3.2	E	✓		
1.3.3	F	✓		
1.3.4	A	✓		
1.3.5	C	✓		
1.3.6	D	✓	(6 x 1)	(6)

**1.4 EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	Haram	✓		
1.4.2	Umngqusho	✓		
1.4.3	Table d'hôte	✓		
1.4.4	Charcuterie	✓		
1.4.5	Blansjering	✓		
1.4.6	Bruin	✓		
1.4.7	Vriesbrand	✓		
1.4.8	Fermentasie	✓		
1.4.9	Rolmops	✓		
1.4.10	Bouquet garni	✓	(10 x 1)	(10)

**1.5 KEUSE-ITEMS**

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

1.6 KEUSE-ITEMS

- 1.6.1 C ✓
- 1.6.2 E ✓
- 1.6.3 B ✓
- 1.6.4 A ✓

(4 x 1) (4)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

## AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

### VRAAG 2

#### 2.1 VOEDSELBEDERF

- Dit gebeur as gevolg van mikroörganismes (giste, bakterieë, skimmels) wat voedsel besmet. 'n Mens word nie altyd siek van voedsel wat bederf is nie. Dit affekteer die voorkoms en smaak van voedsel – byvoorbeeld verrotte/ gekneusde groente en vrugte. ✓
- Voorbeelde: Brood en kaas met skimmel/ingemaakte vrugte wat skuimerig lyk/ vrugtesappe wat suur geword het/vleis of ander voedsel wat verby hul verkoop-teen-datum is met 'n onaangename reuk ✓

(Enige aanvaarbare antwoord)

#### VOEDSELVERGIFTIGING

- Mense raak siek nadat hulle voedsel geëet het wat besmet is met skadelike mikroörganismes/patogene. Dit gebeur wanneer berging/voorbereiding onhigiënies was. ✓
- Voorbeelde: Voedsel is vir ure lank gelaat in die voedselgevaarsone/ halfgaar vleis/ onhigiëniese praktyke van voedselwerkers ✓

(Enige aanvaarbare antwoord)

(4)

- 2.2 2.2.1
- Om te verhoed dat gaste siek word/om veilige voedsel aan gaste te bedien ✓
  - Om die onderneming en voedselwerkers teen vervolging te beskerm i.t.v. die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid ✓
  - Om die reputasie van die onderneming te beskerm en te behou ✓

(3)

- 2.2.2 (a)
- Volg die korrekte prosedure vir veilige hantering van voedsel ✓
  - Dra die korrekte uniform/haarnette en sjefhoede ✓
  - Moenie voedsel los op plekke waar insekte dit kan besmet nie ✓

(3)

- (b)
- Etiketseer alle giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels versigtig ✓
  - Berg chemikalieë en skoonmaakmiddels in 'n aparte area weg van die voedsel ✓
  - Moet nooit gegalvaniseerde houers gebruik om suurvormende voedsel soos tamaties te berg nie ✓
  - Was alle vars groente en vrugte deeglik ✓

(Enige DRIE)

(3)

- (c)
- Hanteer voedsel in steriele, skoon omstandighede ✓
  - Voorkom dat voedsel in kontak kom met siekteproduserende bakterieë ✓
  - Sorg dat voedsel altyd bedek is ✓
  - Gebruik aparte kapplanke vir gaar en rou voedsel ✓
  - Gebruik verskillende kleure kapplanke vir verskillende voedselitems ✓
  - Was hande gereeld, veral tussen die hantering van rou en gaar voedselitems ✓
  - Kook voedsel vir ten minste 30 sekondes by 77 °C of hoër om bakterieë te vernietig ✓
  - Gebruik chemikalieë wat bakterieë vernietig om oppervlaktes en aparate mee skoon te maak ✓ (Enige DRIE) (3)

- 2.3
- Veilige parkering/veilige toegang van die parkeerarea na die restaurant ✓
  - Beperk gaste tot die areas wat spesifiek vir gaste bedoel is ✓
  - Personeel moet duidelik aan hul uniforms uitgeken word ✓
  - 'n Effektiewe sekuriteitstelsel/n kontrak met 'n professionele gewapende reaksiediensverskaffer/ sleutelpersoneel moet toegang tot afstandbeheerde panieknoppies hê ✓
  - 'n Stelsel van kodewoorde wat personeel bewus maak van dreigemente en moontlike voorvalle ✓
  - Personeel moet gereeld noodoefeninge uitvoer sodat hulle kan weet watter prosedures om te volg in geval van 'n brand, kragonderbreking of ongeluk in die kombuis ✓
  - 'n Duidelike stelsel om die kasregisters te bestuur sal risiko's verbonde aan hantering van kontant verminder ✓
  - Toegang tot 'n fasiliteit kan beheer word deur 'n veiligheidshek wat van binne die restaurant beheer word ✓ (Enige VYF) (5)

- 2.4 2.4.1
- Neem die gas na 'n private area/noodarea om dit te hanteer ✓
  - Kontak onmiddellik die personeellid wat verantwoordelik is vir eerstehulp/gee soveel moontlik inligting aan die betrokke personeellid in die noodarea ✓
  - Indien daar 'n wond is wat bloei, moet die bloeding dadelik gestop word ✓
  - Ondersteun die gebreekte arm met 'n armverband ✓
  - Laat die dokter wat aan diens is kom as die gas dit versoek ✓
  - Tref reëlins om die gas onmiddellik by 'n hospitaal te kry ✓
  - Voltooi die verslagboek met al die besonderhede van die voorval ✓ (Enige DRIE) (3)

- 2.4.2
- Kry enige gaste en kollegas wat buite is terug in die gebou en sluit al die deure ✓
  - Plaas sekuriteitspersoneel by elke deur en maak seker dat hulle sleutels vir die deure het ✓
  - Tensy ander instruksies ontvang is, gee opdrag dat sekuriteitspersoneel by die hek dit sluit en niemand toelaat om binne te kom of uit te gaan nie ✓
  - Indien moontlik, vra gaste en ander personeellede om die area so onopsigtelik as moontlik te verlaat ✓
  - As dit nie moontlik is om mense uit die area te verwyder nie, probeer om hulle kalm te hou deur kalm en sag met hulle te praat ✓
  - Hou die mense kalm en stil ✓
  - Wanneer die gevaar verby is, help gaste en kollegas om so gou moontlik terug te keer na normaal ✓ (Enige DRIE) (3)
- 2.4.3
- Doen presies soos wat vir jou gesê word ✓
  - Kyk af en moenie oogkontak met die aanvallers maak nie ✓
  - Hou jou hande waar die aanvallers dit kan sien ✓
  - Vertel gaste om dieselfde te doen ✓
  - Moenie 'n vuurwapen uithaal nie ✓
  - Beweeg stadig en doen presies wat vir jou gesê word; moenie probeer om 'n held te wees nie ✓
  - Moenie slim opmerkings of skielike bewegings maak nie. Jou veiligheid en die veiligheid van ander is meer waardevol as geld of hotelgaste se eiendom (Enige DRIE) (3)
- TOTAAL AFDELING B: 30**

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

**VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 (a) Snoek Patee en Potbrood ✓ (1)
- (b) • Bobotie ✓  
• Geelrys met Rosyne ✓  
• Morogopoffertjies ✓  
• Tamatie en Pikante Rissie Sambal ✓ (4)
- (c) Malvapoeding met Rooibostee-vlasous (1)
- 3.1.2 Spinasie/Spinasiebeet ('Swiss chard')✓ (1)
- 3.2 3.2.1 • Bied 'n wye verskeidenheid grane aan ✓  
• Hou die grane in glashouers met deksels wat dig sluit om varsheid te behou ✓  
• Bied warm en koue melk aan, asook gewone en gegeurde jogurt ✓  
• Pap is baie gewild in die winter ✓ (Enige TWEE) (2)
- 3.2.2 • Gebraai ✓  
• Roereier ✓  
• Gekook ✓  
• Geposjeer ✓  
• Omelet ✓  
• Frittata ✓  
• Gebak in 'n muffinpan, uitgevoer met ham/spek ✓  
• Bedien en berei volgens die gaste se versoek voor ✓ (Enige TWEE) (2)
- 3.2.3 • Omelet met 'n groentevulsel ✓  
• Frittata met 'n groentevulsel ✓  
• Pannekoeke/plaatkoekies met 'n soutvulsel ✓  
• Gevulde gebakte sampioene ✓  
• Aartappelkoekies met suurroom en grasuie bo-laag ✓ (Enige TWEE aanvaarbare antwoorde) (2)
- 3.3 • Dit is waar ✓  
• Mans en vrouens het verskillende energiebehoeftes: die rugbyspan het waarskynlik 'n groter behoefte aan energierike voedsel ✓  
• Die dames van die boekklub het dalk meer geld om te spandeer – die verskil in begroting sal die geregte bepaal ✓  
• Die tyd van die dag van die twee geleenthede verskil – die dames geniet 'n middagete en die rugbyspan het 'n aandete ✓  
• Die tipe geleentheid verskil: die dames het 'n spesiale samekoms terwyl die seuns se aandete deel van hul daaglikse roetine is ✓  
• Die voorkeure tussen die twee groepe sal verskil – dames wat bymekaar kom vir middagete sal dalk meer aandag aan detail verwag terwyl die seuns groot porsies energierike voedsel verwag ✓ (Enige VIER aanvaarbare antwoorde) (4)

- 3.4 3.4.1 • Die kruie en speserye wat by die aftreksel gevoeg is behoort dit te geur ✓  
 • Indien jy beplan om dit te reduceer om souse en soppe te maak, kan die soutkonsentrasie maklik te hoog raak indien dit van die begin af bygevoeg is ✓  
 • Sout word nie by aftreksel gevoeg nie omdat dit die aftreksel dalk te souterig sal maak (Enige EEN) (1)
- 3.4.2 • Tydens die kookproses styg onsuierhede na die oppervlak en dit moet verwyder word omdat dit die aftreksel wolkerig maak ✓  
 • 'n Aftreksel waarvan die skuim deeglik verwyder is, sal helder wees met 'n aangename geur (Enige EEN) (1)
- 3.4.3 • Dit verseker dat die vloeistof helder bly en nie wolkerig nie ✓  
 • Prut verseker dat meer geure vrygestel word ✓ (Enige EEN) (1)
- 3.5 Blomkool ✓  
 • Motivering: Gee 'n bitter smaak ✓  
 Aartappels ✓  
 • Motivering: Gee 'n wolkerige voorkoms/raak maklik suur ✓ (4)
- 3.6 3.6.1 • 'n Mengsel van grofgekapt uie, wortels en seldery ✓  
 • Dit word by aftreksel gevoeg om smaak en geur te verhoog ✓ (2)
- 3.6.2 • 'n Vloeistof soortgelyk aan visaftreksel maar met 'n sterker geur ✓  
 • Dit bevat suurlemoensap of witwyn ✓ (2)
- 3.6.3 • Deglasuur is 'n gaarmaaktegniek om die aanpaksel van verbruinde voedsel wat vaskleef op die bodem van 'n pan te verwyder en op te los om souse en soppe te geur ✓  
 • Dit word gedoen deur aftreksel of ander vloeistof by te voeg en dit te skraap totdat dit opgelos het ✓ (2)
- 3.7 • Warm sop moet vuurwarm wees/verkoelde sop moet koud wees en nie loutwarm nie ✓  
 • Geen vet moet op die oppervlak dryf nie ✓  
 • Dit moet goed gegeur en smaaklik wees ✓  
 • Dit moet die regte dikte wees ✓  
 • Dit moet 'n mooi kleur hê ✓  
 • Dit moet aantreklik lyk sonder te veel garnering ✓ (Enige VIER) (4)



3.8 3.8.1 Eiers:  $(8 \div 12) \times R18,00$   
 $= R11,99 / R12,00 \checkmark$

Sampioene:  $(750 \div 1000) \times R80,00$   
 $= R60,00 \checkmark$

Totale koste van bestanddele  $= R12,00 + R60,00 \checkmark = R72,00 \checkmark$

**OF**

$= R11,99 + R60,00 \checkmark = R71,99 \checkmark$  (4)

3.8.2 •  $= R72,00 \div 4 \checkmark$   
•  $= R18,00$  per porsie  $\checkmark$

**OF**

•  $= R61,99 \div 4 \checkmark$   
•  $= R17,99$  per porsie  $\checkmark$

(2)  
**[40]**

## VRAAG 4

4.1

		A	B
4.1.1	Naam van gereg	Geroosterde Snoek ✓	Paella ✓
4.1.2	Land van oorsprong	Suid-Afrika ✓	Spanje ✓
4.1.3	Tradisionele styselbykos	Gebakte patat/ Tuisgebakte brood ✓	Rys ✓
4.1.4	Gaarmaakmetode	Rooster ✓	Braai ✓

(8)

4.2

4.2.1

- Hoenderbors / -fillet ✓
- Dit is die enigste snit wat groot genoeg is om te rol en vul ✓

(2)

4.2.2

- Maak gaar oor matige tot lous hitte ✓
- Dit moet gaargemaak word tot net gaar/Moenie vir 'n te lang tyd gaarmaak nie ✓
- Bedek die buitekant met spek om dit vogtig te hou ✓
- Posjeer die porsies eers en braai dit dan vinnig voor bediening ✓  
(Enige TWEE)

(2)

4.2.3

(a)

- Sampioene en kaas ✓
- Brood en uie ✓
- Spinassie en feta ✓
- Songedroogte tamatie en feta ✓

(Enige TWEE aanvaarbare antwoorde)

(2)

(b)

- Gekookte rys/couscous/stampmielies/mielierys ✓
- Aartappelgeregte (gekook/kapokaartappels/gebraai/gebak) ✓
- Pastageregte ✓
- Enige gaar groentegereg, byvoorbeeld geroosterde groente/gestoomde broccoli of boontjies/geglasuurde wortels ✓
- Slaaie, byvoorbeeld Griekse slaai/Groenslaai ✓

(Enige TWEE)

(2)

4.3

- Werk op 'n skoon oppervlak en gebruik skoon toerusting ✓
- Gebruik hoender wat heeltemal ontdooi is ✓
- Hou hoender apart van ander voedselitems ✓
- Hoender moet heeltemal gaargemaak word ✓
- Indien dit nie onmiddellik bedien gaan word nie, moet dit so gou as moontlik afgekoel word ✓
- Vir geregte soos hoenderpastei, moet die vleis so gou as moontlik van die bene afgehaal word ✓  
(Enige DRIE aanvaarbare antwoorde)

(3)

- 4.4
- Bokwietmeel ✓
  - Rysmeel ✓
  - Klappermeel ✓
  - Amandelmeel ✓
  - Pekanneutmeel ✓
  - Tapiokameel ✓
- (Enige DRIE) (3)

- 4.5 4.5.1
- Dit gee soetheid en geur ✓
  - Om die glutenstruktuur te verswak en daardeur die produk te verswak en 'n fyn tekstuur te gee ✓
  - Om kleur aan die kors te verleen/karamellisering ✓
  - Om die bewaartyd te verleng deur vog te behou ✓
  - Om as verromingsmiddel met vette te funksioneer ✓
- (Enige DRIE) (3)

- 4.5.2
- Dit verryk koeke ✓
  - Dit dien as rysmiddel en maak die koek lig ✓
  - Eiers voeg kleur en voedingswaarde by die koek ✓
  - Eiers help dat die koek stol sodra dit tydens die baktyd gerys het ✓
- (Enige DRIE) (3)

- 4.6
- Roompoffertjies ✓
  - Tertdeeg ✓
- (2)

4.7

		FOUT	TWEË REDES
4.7.1	Koek A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platgeval/ Ingesink in die middel ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel rysmiddel ✓</li> <li>• Oondtemperatuur te laag ✓</li> <li>• Oond deur is oopgemaak voordat 2/3 van die baktyd verstreke was ✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige TWEË)</p>
4.7.2	Koek B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gekraak bo-op ✓</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beslag was te styf ✓</li> <li>• Baktemperatuur was te hoog ✓</li> <li>• Die koekpan was te klein vir die hoeveelheid beslag ✓</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Enige TWEË)</p>

(6)

- 4.8 4.8.1
- Te min sout het tot gevolg 'n deeg wat te vinnig rys, en 'n brood wat 'n gebrek aan struktuur en geur met 'n bleek kors het ✓
- (1)

- 4.8.2
- Te veel sout in die deeg vertraag die gisaktiwiteit of kan dit selfs stop ✓
- (1)

- 4.8.3
- Te min vloeistof verhoed dat die gluten rek en sal kleiner brode produseer wat maklik verouder/krummelrige tekstuur ✓
- (1)

- 4.8.4
- Blase op die kors ✓
- (1)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE  
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Wet op Beroepsbeserings en-siektes ('COIDA') ✓
- 5.1.2 Wet op Billike Indiensneming ✓
- 5.1.3 Wet op Werkloosheidsversekering ✓
- 5.1.4 Algemene Veiligheidsregulasies 1031 ✓
- 5.1.5 Wet op Vreemdelingebeheer ✓ (5)
- 5.2
- Gespesialiseerde kennis van kookkuns ✓
  - Moet verskillende vaardighede hê en georganiseerd en kreatief wees ✓
  - Goeie kommunikasievaardighede ✓
  - Die vermoë om begrotings te hanteer ✓
  - Die vermoë om doeltreffende werkskedules te organiseer ✓
  - Die vermoë om personeel te kies en op te lei ✓ (Enige VIER) (4)
- 5.3 5.3.1 Sjef Potager ✓
- 5.3.2 Sjef Rôtisseur/Sjef Grillardin/Sjef Friteur ✓
- 5.3.3 Sjef Entremetier/Sjef Legumier ✓
- 5.3.4 Sjef Patissier ✓ (4)
- 5.4 Swak higiënepraktyke kan lei tot:
- Uitbreek van voedselvergiftiging en selfs dood ✓
  - Vermorsing van voedsel as gevolg van voedselbederf
  - Regsaksie geneem deur mense wat deur voedselvergiftiging geraak is ✓
  - Voedselbederf en klagtes van kliënte ✓
  - Plaagbesmetting ✓
  - Hoë koste van/tyd spandeer aan ontsmettingsproses ✓
  - Verlies aan klante ✓
  - Vermorsing van voedsel veroorsaak deur bederf ✓
  - Regskoste en boetes deur gesondheidsowerhede indien die besigheid vervolg word omdat die wette oortree is ✓ (Enige VIER) (4)

5.5 Die werkgewer is verantwoordelik vir:

- Saamstel van beleide en riglyne vir gesondheid en veiligheid by die werksplek ✓
- Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is ✓
- Die handhaaf van 'n werksplek vry van risiko's ✓
- Die instel van 'n werksplekgesondheid- en veiligheidskomitee ✓
- Kies van veiligheidsvertegenwoordigers en sorg dat daar gereeld vergaderings gehou word ✓
- Verseker dat alle stelsels en masjinerie veilig is ✓
- Korrekte opleiding en toesighouding van personeel ✓

(Enige VIER) (4)

5.6 Deur:

- Die werklading onder mekaar te verdeel ✓
- Werk saam aan 'n gesamentlike doel om voedsel van 'n hoë standaard te produseer ✓
- Wys 'n spanpoging waar elkeen hul gewig saamgooi tydens voorbereiding en bediening ✓
- Wees verantwoordelik, arriveer betyds vir werk ✓

(4)  
**[25]**

**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 A. Buffet ✓  
 B. Franse ✓  
 C. Guéridon ✓  
 D. Bordbediening ✓  
 E. Familie ✓  
 F. Silwer ✓ (6)
- 6.1.2 • Goeie porsiebeheer ✓  
 • Diens kan vinnig en doeltreffend geskied ✓  
 • Kelners moet goed opgelei wees, maar het nie so 'n hoë vlak van vaardigheid nodig nie ✓  
 • Sjefs kry geleentheid om hul vaardigheid en kreatiwiteit ten opsigte van bediening uit te leef ✓  
 • Minder vermorsing van voedsel ✓ (Enige DRIE) (3)
- 6.1.3 • Dit is 'n gespesialiseerde diens wat 'n hoë vlak van vaardigheid van die Sjef de rang en Commis de rang vereis/Duurder toerusting word gebruik. ✓✓ (2)
- 6.1.4 • Die buffettafel kan onnet word ✓  
 • Gaste ontvang minder persoonlike aandag ✓  
 • Hierdie styl is nie toeganklik vir almal nie, byvoorbeeld vir iemand wat fisies gestremd is ✓  
 • Omdat elke tafel hul beurt moet afwag om na die buffet te gaan, kan dit lank neem voordat alle gaste hul kos kry; toue kan vorm ✓  
 • Gaste moet hulself bedien en self hul borde dra, wat nie baie elegant is nie ✓  
 • Buffets vereis groter hoeveelhede voedsel omdat mense geneig is om meer te skep as hulle hulself bedien en dit kan lei tot hoër voedselkoste ✓ (Enige TWEE) (2)
- 6.2 • Groet die gaste op 'n hartlike en vriendelike wyse wanneer hulle arriveer. Dit maak dat die gaste 'n aangename ervaring verwag ✓  
 • Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is ✓  
 • Help gaste met spesiale behoeftes, byvoorbeeld 'n gas in 'n rolstoel ✓  
 • Help gaste met hul jasse en sakke ✓  
 • Wys die gaste na hul tafel. Maak seker dat hulle gerieflik sit ✓  
 • Stel jouself voor aan die gaste ✓  
 • Stel vas of daar 'n gasheer is ✓  
 • Vou servette oop indien dit 'n prosedure is wat deur die restaurant gevolg word ✓  
 • Deel spyskaarte uit aan gaste aan hul linkerkant en neem die bestellings vir drankies ✓  
 • Laat die gaste toe om die spyskaarte te bestudeer, maar verduidelik die spyskaartkeuses en spesiale aanbiedinge ✓  
 • Nader die tafel wanneer dit lyk asof die gaste gereed is om te bestel ✓ (Enige SES) (6)

- 6.3
- Die dekor en binne-ontwerp moet met die tema van die restaurant saamsmelt ✓
  - Meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon en moet gemaklik en duursaam wees ✓
  - Die kleurskema moet 'n warm en verwelkomende atmosfeer skep ✓
  - Gebruik verskillende soorte beligting byvoorbeeld kerse, lae beligting of selfs natuurlike lig ✓
  - Kies musiek wat die restaurant se tema bevorder sowel as die soort kos ✓
  - Musiek moet nie oorverdowend wees nie; gaste moet mekaar kan hoor ✓
  - Kamertemperatuur moet gemaklik wees ✓
  - Maak seker dat die vertrek goed geventileerd is ✓ (Enige DRIE) (3)
- 6.4
- Om krummels van elke dekplek te verwyder en die tafel voor te berei vir nagereg deur ekstra messegoed, sout en peperpotte en ander onnodige items te verwyder ✓
  - Dit word na die hoofgereg gedoen/voordat die nagereg bedien word ✓
  - Kelners gebruik 'n kleinbordjie en servet om af te krummel ✓ (3)
- [25]

**TOTAAL AFDELING D: 50**  
**GROOTTOTAAL: 200**