



**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 14 bladsye.

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

1.1.1 C ✓

1.1.2 A ✓

1.1.3 D ✓

1.1.4 C ✓

1.1.5 B ✓

1.1.6 A ✓

1.1.7 B ✓

1.1.8 D ✓

1.1.9 A ✓

1.1.10 B ✓

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 F ✓

1.2.2 G ✓

1.2.3 A ✓

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 G ✓

1.3.4 C ✓

1.3.5 B ✓

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Purr ✓
- 1.4.2 Barquettes ✓
- 1.4.3 Begroting ✓
- 1.4.4 Churros / Beignets ✓
- 1.4.5 Kleredragkode ✓
- 1.4.6 Glasering / Kristallisering ✓
- 1.4.7 Kurkfooi ✓
- 1.4.8 Drankwet 59 van 2003/Drankwet ✓
- 1.4.9 Bloody Mary ✓
- 1.4.10 Bouquet Garni ✓ (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE

- A ✓
- B ✓
- D ✓
- F ✓
- H ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

1.6 VOLGORDE

- B / Franse Uiesop ✓
- E / Stokvis Meuniere ✓
- A / Suurlemoen sorbet ✓
- C / Tournedos a la Bordelaise ✓
- D / Crème Caramel ✓ (Moet in hierdie volgorde wees) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 (a) Michael moedig jong sjefs aan om met die nuutste neigings te eksperimenteer / hulle het gereelde interne kompetisies. ✓ (1)
- (b) Hulle gebruik slegs vars bestanddele / Alle borde lyk dieselfde soos die foto's op die spyskaart ✓ (1)
- (c) • Michael neem jong leerlinge uit die plaaslike dorp, Franshoek, in diens ✓
• Hy koop plaaslike bestanddele ✓ (2)
- 2.1.2 • Wees hoflik in alle omstandighede ✓
• Wees stiptelik ✓
• Hou vertroulike inligting vir hom- of haarself ✓
• Wees regverdig in alle situasies en hou persoonlike menings privaat / wees objektief / moenie bevooroordeeld wees nie ✓
• Doen volle deel van werk en moenie dit aan ander oorlaat nie/ elkeen moet sy deel doen ✓
• Wees te alle tye op en wakker ✓
• Hanteer sensitiewe sake privaat en ooreenkomstig met die organisasie se vereistes ✓
• Luister na ander / erken ander as individue met verskillende persoonlikhede / neem ander werkers in ag en moenie selfsugtig wees nie/ praat met mekaar / toon begrip. ✓
• Maak ruimte vir ander se menings en foute / wees verdraagsaam / wees gewillig en bereid om saam met ander te werk ✓
• Vra opreg verskoning vir foute of misverstande ✓
• Praat duidelik in 'n taal wat die luisteraar verstaan ✓
• Oefen om saam met ander te werk / almal moet saamwerk om dieselfde doel te bereik ✓
• Vra hulp wanneer nodig / gee samewerking vir ander ✓
• Deel suksesse en mislukkings / geniet dit om in 'n span saam te werk ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.2 2.2.1 Die kliënt is koning / Gelukkige kliënt, winsgewende besigheid / Die kliënt is altyd reg / Bekroon die kliënt as koning ✓ (Enige geskikte antwoord) (1)

- 2.2.2
- Tevrede kliënte is bereid om te betaal / wanneer kliënte met goedere en dienste tevrede is, is hulle bereid om 'n redelike prys te betaal ✓
 - Tevrede kliënte word lojale klante en keer terug na die besigheid ✓
 - Positiewe mondelingse oordrag lok meer kliënte / kliënte praat gunstig oor hul ervarings ✓
 - Hoe meer kliënte, hoe groter inkomste en winste / tevrede kliënte verbeter winsgewendheid ✓ (4 x 1) (4)
- 2.3
- Gaste kan kamers bespreek deur van veilige aanlynsekuriteit gebruik te maak wat hulle private en finansiële inligting beskerm ✓
 - Pryse en fasiliteite wat deur verskillende hotelle aangebied word, kan vergelyk word ✓
 - Foto's van hotelle en hotelkamers se inligting oor pryse en spesiale aanbiedinge sowel as die omgewing, kan aanlyn gevind word ✓
 - Is nuttig vir laaste minuut reisreëlings ✓
 - Dit is vinniger en meer effektief ✓
 - As 'n spesifieke hotel vol is, het die gaste toegang na ander eiendomme in die omgewing ✓
 - Gaste kan terugvoering van ander gaste lees om 'n ingeligte keuse vir 'n hotel te maak ✓
 - 'n Gaste-profiel kan geskep word wat verseker dat inboek kabelleos kan plaasvind en verhoed dat gaste in lang rye hoef te wag ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.4
- Daar is geen bekende risiko van MIV-oordrag na medewerkers, gaste of kliënte nie ✓
 - Deel van eetgerei soos messe en vurke of die gebruik van dieselfde badkamer fasiliteite is nie 'n risiko nie ✓
 - Wetenskaplikes en mediese owerhede stem saam dat MIV nie buite die liggaam oorleef nie, omdat suurstof die virus vernietig ✓
 - Voedselwerkers met Vigs moet soos enige ander werker hanteer word, tensy hulle ander infeksies of siektes soos diarree of hepatitis het ✓
 - Die eienaar van 'n besigheid wat 'n werker met Vigs afdank, kan aangekla word van onregverdige ontslag/ diskriminasie ✓ (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Laat elke jellie-laag toe om te stol voordat 'n nuwe laag bygevoeg word ✓ (1)
- 3.1.2 Verhelderde vleis, vis of pluimvee-gegeurde aftreksel wat stol met afkoeling / Soutige jellie gemaak van 'n sterk aftreksel waarvan die gelatieninhoud vermeerder is ✓ (1)
- 3.1.3 (a) Week vir ten minste 15 minute in koue water totdat dit baie sag is ✓ (1)
- (b) • Verwyder sagte velle uit die water, moenie die water uitdruk nie ✓
• Roer die gelatien in die warm vloeistof in totdat dit heeltemal opgelos is ✓ (2)
- 3.1.4 Laat die mengsel toe om tot 'n dik konsekwentheid van eierwit te verdik voordat vaste bestanddele bygevoeg word ✓/verkoel die gelatien oor 'n ys-waterbad totdat dit stroperig raak, voordat vaste stowwe bygevoeg word / vaste bestanddele behoort sonder enige vloeistof te wees ✓ (2)
- 3.1.5 • Probeer om nie 'n mes in te steek nie ✓
• Trek dit liggies weg van die kante met jou vingerpunte ✓
• Gebruik 'n blaasvlam vir 'n kort rukkie aan die binnekant van 'n metaalvorm ✓
• Plaas 'n warm doek rondom die vorm ✓
• Doop die vorm in warm water vir 1–2 sekondes ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.2 3.2.1 Mille-feuilles ✓ (1)
- 3.2.2 Skilferdeeg/rublaardeeg ✓ (1)
- 3.2.3 (a) Dit dra tot die geur by / dit gee 'n ryk smaak / dit gee 'n mooi kleur ✓ (1)
- (b) Die suur in die suurlemoensap versag die gluten in die meel en maak die deeg meer buigsaam en makliker om uit te rol. ✓ (1)
- 3.2.4 (a) Geklopte room / bakkervla / mousse / chiffon-vulsel / vars vrugte ✓✓ (Enige 2 x 1) (2)
- (b) Ganache / glansversiersel / sjokoladesous / gesifte versiersuiker / spinsuiker ✓✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.3 3.3.1 Okkerneute ✓
- 3.3.2 Grondboontjies ✓
- 3.3.3 Pekanneute ✓
- 3.3.4 Dennepitte ✓ (4)
- 3.4 3.4.1
- TGP/TPP het 'n goeie raklewe en kan tot 'n jaar lank gehou word ✓
 - Vleis moet in 'n yskas of vrieskas bewaar word anders sal dit binne 'n paar dae begin verrot ✓ (2)
- 3.4.2 Beide is goeie bronne van proteïene ✓ (1)
- 3.4.3 TGP/ TPP is baie goedkoper as vleis/ Vleis is baie duurder as TGP/ TPP ✓ (1)
- 3.5 3.5.1 Totale koste = koste van bestanddele + arbeidskoste + oorhoofse koste ✓
- = R12 000 + R2 800 + R1 500 ✓
- = R16 300 ✓
- Verkoopprys = totale koste + wins ✓
- = R16 300 + R19 700
- = R36 000 ✓ (5)
- 3.5.2 Bruto wins = verkoopprys – voedselkoste
- = R36 000 – R12 000 ✓
- = R24 000 ✓ (2)
- 3.5.3 36 000 / 120 ✓
- = R300 ✓ (2)
- 3.5.4
- Doen vergelykende inkopies/ koop voedsel by meer as een verskaffer ✓
 - Tref voorsorgmaatreëls teen diefstal ✓
 - Beheer personeel se toegang tot voedsel soveel moontlik ✓
 - Lei werknemers deeglik op – dit sal die koste van bestanddele tot die minimum beperk/Voedselhouers wat breek, aandbrand van kos en ander ongelukke sal alles die wins verlaag ✓
 - Meet porsies akkuraat af / vermy oorproduksie van voedsel ✓
(Enige 3 x 1) (3)
- 3.6
- Kan vir soet- of sout geregte gebruik word ✓ byvoorbeeld room-poffertjies met vla-/ roomvulsel of tuna/kaas/ biltong/ roomkaas en rissie vulsel ✓
- OF**
- Is geskik vir 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes ✓ byvoorbeeld gebak (éclairs)/ in diepvat gebraai (aigrettes) of posjeer (gnocchi) ✓ (2)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Nie geskik ✓
Rede: Soet happies word nie bedien wanneer daar 'n maaltyd volg nie ✓ (2)

- 4.1.2 (a) • Nie geskik ✓
 • Bobotie rolletjies en Biltong- en roomkaas bouchée bevat melk en vleis / Jode meng nie vleis en melkprodukte tydens 'n maaltyd nie ✓

EN/OF

Engelruitertjies bevat spek en skulpvis. Beide items word nie toegelaat in Kosjer kookkuns nie ✓ (2)

- (b) • Nie geskik ✓
 • Engelruitertjies bevat spek / Moslems word nie toegelaat om vark/spek te eet nie / Brandewynballetjies bevat alkohol / Moslems gebruik nie alkohol nie ✓

OF

- Geskik ✓
 • Behalwe vir Engelruitertjies en Brandewynballetjies word alle ander disse in die Moslem dieet toegelaat/ Moslems moet net daarvan weerhou om Engelruitertjies en Brandewynballe te eet ✓ (2)

- (c) • Nie geskik ✓
 • Boeddhiste is streng vegetariërs / Alle soutgeregte bevat vleis ✓ (2)

4.1.3 Vrugte en Groente ✓ (1)

4.1.4 **Sout**
 Crudité / groente tempura / gebakte, gevulde sampioene/ spinasie tertjies / murgpampoentjiefpoffertjies / mieliefpoffertjies/ groentesosaties ✓

(Enige geskikte antwoord)

Soet
 Aarbeie gedoop in sjokolade/ vrugte en vlatertjies/ mini toffie appels/ appel of peer tertjies/ vrugte-kebab/ sjokolade fontein met vars vrugte ✓

(Enige geskikte antwoord) (2)

- 4.2 • Vakuum verseëling/ verpakking ✓
 • Bevriesing/ verkoeling ✓
 • Droog maak/ biltong ✓
 • Rook ✓
 • Behandel met bymiddels / natuurlike preserveermiddels / sout en asyn ✓
 (Enige 3 x 1) (3)

- 4.3 Was flesse in warm seperige water en spoel goed. Dan kan dit ...
 • vir 10 minute in water gekook word ✓
 • onderstebo in 'n warm oond gedroog word ✓
 • in die mikrogolfoond verhit word totdat die water verdamp het ✓ (3)

- 4.4 4.4.1 **A** – Gebakte Alaska ✓
B – Pavlova ✓ (2)

4.4.2

TIPE MERINGUE	VOORBEREIDINGS TEGNIEK
Franse meringue / Gewone meringue ✓	Klits eierwitte tot 'n sagte punt en voeg suiker geleidelik by ✓ (2)
Switserse meringue ✓	Klits eierwitte en suiker oor 'n bain-marie / totdat suiker opgelos is ✓ (2)
Italiaanse meringue ✓	'n Warm stroop word oor eierwitte gegooi terwyl dit geklits word ✓ (2)

(6)

- 4.4.3
- Alle toerusting moet sonder olie of vet wees ✓
 - Eierwitte moet geen eiergeel bevat nie ✓
 - Mengbakke moet van 'n materiaal wees wat nie vet behou nie, soos glas, porselein of vlekvrystaal ✓
 - Eierwitte skuim die beste by kamertemperatuur ✓
 - Sure soos kremetart en suurlimoensap help om die skuim te stabiliseer ✓ (Enige 3) (3)

- 4.5 4.5.1 **A** – Skeen / skenkel ✓
B – Voorrib ✓
C – Filet ✓ (3)

- 4.5.2 (a) **B** / Voorrib ✓
Motivering:
 Dit is 'n groot stuk vleis wat dit die moeite werd maak en is maklik om te ontbeen, vul en rol/ dit het genoeg marmering vir 'n lang, stadige gaarmaakproses van potbraai ✓
- (b) **A** / Skeen / Skenkel ✓
Motivering:
 Dit bevat been wat geur verskaf / dit is 'n taai vleissnit en geskik vir die lang, stadige gaarmaakproses van aftreksel en sop ✓
- (c) **C** / Filet ✓
Motivering:
 Dit is die sagste vleissnit en geskik vir die kort gaarmaaktyd soos byvoorbeeld om Steak Diane te braai ✓ (6)

- 4.6
- Dit rek die aantal porsies wat uit 'n snit verkry word ✓
 - Dit verbeter en dra by tot die voorkoms van die vleisgereg ✓
 - Dit dra by tot die geur van die gereg ✓
 - 'n Verskeidenheid interessante geregte kan voorberei word ✓
 - Ekstra tekstuur word by die gereg gevoeg ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1
- Die vermoë om 'n sakegeleentheid te identifiseer/ neem berekende risiko's om sukses te behaal ✓
 - Toewyding en deursettingsvermoë ✓
 - 'n Sin vir verantwoordelikheid en 'n liefde vir prestasie ✓
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid ✓
 - Toekomsgerigte georiënteerde perspektief ✓
 - Vertroue dat sukses behaal sal word ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede ✓
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor ✓ (Enige 4 x 1) (4)

5.1.2	Sterk punte ✓ (1)	Mnr. Watkins het in hotelomgewings grootgeword/ Mnr. Watkins is bekend met hotelbestuur/ Mev. Watkins is 'n opgeleide sjef / daar is geen ander hotelle in 'n 120 km radius en slegs 4 gastehuse in hulle dorp / die dorp is 'n gewilde halfweg stop tussen Bloemfontein en Port Elizabeth vir sakereisigers en vakansie toeriste ✓ (Enige 1) (1)	
	Swak punte ✓ (1)	Die hotel is in 'n afgeleë dorp, 200 km van die naaste groot stad/ Vars produkte is nie maklik bekombaar nie ✓ (Enige 1) (1)	
	Geleenthede ✓ (1)	Verander 'n ou hotel in 'n unieke, winsgewende boetiekhotel / lok besoekers met spesiale maaltye/ neem plaaslike mense in diens/ begin 'n volhoubare vrugte- en groentetuin/ suksesvolle bemarkingstrategieë (mondelingse oordrag en sosiale media) ✓ (Enige 1) (1)	
	Bedreidings ✓ (1)	Toeriste kan verkies om in goedkoper gastehuse te bly / slegte terugvoer op sosiale media ✓ (Enige 1) (1)	(8)

- 5.1.3
- Ontvangsdame ✓
 - Sjefs / kombuis-assistente ✓
 - Skoonmakers / wassery-assistente ✓
 - Restaurantbestuurder / maître d'/ kelners / kroegman ✓
 - Tuinier / Instandhoudingsbestuurder ✓
 - Boekhouer ✓
 - Sekuriteitspersoneel ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 5.1.4
- Plaaslike kunstenaars kan handgemaakte artikels produseer/ aandenkings vir gaste om te koop ✓
 - Goeie kokke kan die hotel van tuisgemaakte voedselitems voorsien, byvoorbeeld brood / koeke en nagereg/ soet happies/ biltong/ konfyt ✓
 - Plaaslike boere kan hul vars produkte aan hulle verkoop, byvoorbeeld vleis/ biltong/ vrugte en groente ✓
 - Wassery diens ✓
 - Pendeldiens/ toergids vir plaaslike aantreklikhede ✓
 - Instandhouding/ tuindienste ✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.5
- Voorkantoor/ Ontvangs ✓
 - Finansies/ Boekhouding ✓
 - Huishouding ✓
 - Instandhouding ✓
 - Sekuriteit ✓
 - Bemarking ✓
 - Wassery ✓
 - Menslike Hulpbronne ✓ (Enige 3) (3)
- 5.1.6
- Aantreklike, duidelike en aanloklike profiel foto's ✓
 - Goeie, duidelike beskrywings en rigtingaanwysings op die blad ✓
 - Goeie kwaliteit foto's waarby persoonlike detail bygevoeg is ✓
 - Gereelde opdateer van foto's ✓
 - Reageer so vinnig moontlik op kommentaar van gaste ✓
 - Moedig gaste aan om by te dra tot die bladsy met *likes*, foto's en kommentaar ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.7
- Skakel alle elektriese toerusting af ✓
 - Gebruik die brandblusser om die vuur te blus ✓
 - Druk die brandalarm ✓
 - Vra gaste en personeel om die gebou te ontruim en neem hulle na 'n veilige plek ✓
 - Bel die plaaslike brandweer ✓
 - Personeel moet kalm bly en die gaste kalm hou ✓
 - Ontruim die restaurant ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.8
- Belê in herlaaibare gloeilampe by bedkassies ✓
 - Belê in omskakelaars / opwekkers / sonpaneel ✓
 - Maak gas- of olielampe/ kerse met vuurhoutjies / battery gedrewe ligte beskikbaar in die kamers ✓ (Enige 2 x 1) (2)

[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1

KULTIVAR	WYNKLASSIFIKASIE	SOET OF DROOG
Spesiale Laatoes	Wit ✓	Soet ✓
Sauvignon Blanc	Wit ✓	Droog ✓
Brut Vonkelwyn	Vonkel ✓	Droog ✓
Pinotage	Rooi ✓	Droog ✓
Sjerrie	Gefortifiseer ✓	Soet ✓

(10)

- 6.1.2 (a) Sauvignon Blanc ✓
 (b) Spesiale Laatoes ✓
 (c) Sjerrie ✓
 (d) Pinotage ✓
 (e) Brut Vonkelwyn ✓

(5)

- 6.2
- Groet en verwelkom die gaste ✓
 - Laat gaste aansit ✓
 - Ontvou die servette ✓
 - Stel jousef voor ✓
 - Bied die spyskaart en wynlys aan ✓
 - Neem bestellings vir drankies ✓
 - Verwyder ongebruikte gedekte plekke van gaste wat nie opgedaag het nie ✓

(Moet in die korrekte volgorde wees) (Enige 5 x 1) (5)

6.3 Op-die-perseel-dranklisensie

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

Van-die-perseel-af-dranklisensie

- Die 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: hotelle, drankwinkels, kruidenierswinkels, wynplase, groothandelaars, drank-afsette ✓

(4)

- 6.4
- Verwyder alle gebruike items en toerusting, soos koffie koppies, blomme en glasware op 'n skinkbord ✓
 - Ruim alle tafels op van ongebruike eetgerei en breekware en kruiestelletjies ✓
 - Verwyder linne van die tafel ✓
 - Verseker dat daar geen krummels op stoele is nie en dat stoele na hul korrekte plekke terug geskuif is ✓
 - Skakel alle elektriese toerusting af ✓
 - Skoonmaak van alle items ✓
 - Stoor alle items in die korrekte plekke ✓
 - Vee toonbanke en tafels af ✓
 - Skakel warm elektriese toerusting af en maak dit skoon ✓
 - Rangskik die tafels en berei die eetkamer vir die volgende diens voor ✓
 - Volg die korrekte skoonmaakprosedure vir linne, breekware, messegoed, glasware en ander toerusting wat gebruik was ✓
 - Stoor die linne, breekware, messegoed, glasware en toerusting op die korrekte plek en manier, maak seker dat stoorkamers en kaste gesluit is ✓
 - Voorbereiding van die area en werkstasies vir die volgende diens ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 6.5 6.5.1 Die maître d' moet ondersoek instel en die kelner berispe veral as die kelner rook of met vriende gesels ✓ (1)
- 6.5.2 Kelners moet die bestelling neerskryf en aan die kliënte herhaal ✓ (1)
- [30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200