



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION



**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN
(EKSEMPLAAR)**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 13 bladsye.

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

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

1.2 PASITEMS

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

1.3 PASITEMS

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

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	Kosjer ✓				
1.4.2	Bobotie ✓				
1.4.3	À la carte ✓				
1.4.4	Julienne ✓				
1.4.5	Verfris ✓				
1.4.6	Groen ✓				
1.4.7	Maître d'hôtel ✓				
1.4.8	Basiliekruid ✓				
1.4.9	Deglaseer ✓				
1.4.10	Roux ✓			(10 x 1)	(10)

1.5 PASITEMS

1.5.1	B ✓				
1.5.2	A ✓				
1.5.3	C ✓				
1.5.4	E ✓				(4)

1.6 KEUSE-ITEMS

Vla ✓	A		
Gaar rys ✓	C		
Spanspekskywe ✓	D		
Hoender-mayonnaise toebroodjie ✓	F		
Seekos pasta ✓	G	(Enige volgorde) (5 x 1)	(5)
TOTAAL AFDELING A:			40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Om te voorkom dat gaste siek word / om veilige voedsel aan gaste te bedien / om die uitbreek van voedselvergiftiging en selfs die dood te verhoed ✓
 - Voedsel bederf raak en klagtes van gaste ✓
 - Om die besigheid en voedselwerkers te beskerm teen vervolging in terme van die Wet op Beroepsgesondheid en -Veiligheid/ regsaksies van gaste / regskoste en boetes wat deur gesondheidsowerhede uitgereik word ✓
 - Betaling van regskoste en eise kan duur wees ✓
 - Om die reputasie van die besigheid te beskerm en op te bou/ die besigheid kan kliënte verloor ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.1.2 (a)
- Dit minimaliseer kruisbesmetting ✓
 - Dit verseker dat hoë risiko en lae risiko voedsel, byvoorbeeld rou vleis en slaaie apart gehou word ✓ (2)
- (b)
- Bewaar appels teen 'n lae temperatuur om ensiemaksie te inhibeer ✓
 - Moenie appels in te klein stukkie sny nie / moenie appels te lank voor bedieningstyd sny nie ✓
 - Bedek appels met suurlimoensap/n suur/vitamien C ✓ (3)
- 2.1.3 (a)
- Belê in kragopwekker(s) ✓
 - Gebruik gas in die kombuis ✓
 - Wees voorbereid om maklik voorbereibare geregte vir sulke onvoorsiene omstandighede te hê ✓
 - Hou die yskas en vrieskas se deure so lank as moontlik toe om die koue temperatuur te behou ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- (b)
- Hou lampe en kerse gereed vir nood-beligting ✓
 - Werk nou saam met die kombuis wat spesiale spyskaarte betref om in sulke gevalle aan gaste voor te stel ✓ (2)
- 2.2 2.2.1
- Werkoppervlaktes moet daagliks skoongemaak en ontsmet word / gebruik chemikalieë wat bakterieë dood maak om oppervlaktes skoon te maak ✓
 - Werksoppervlaktes moet glad en sonder krake wees ✓
 - Gaar en rou voedsel moenie op dieselfde oppervlakte hanteer word nie / gebruik verskillende kleure snyplanke vir verskillende voedselsoorte ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.2.2
- Vullisdromme moenie naby voedselbereidings-areas wees nie ✓
 - Hou die deksels op vullisdromme ✓
 - Maak vullisdromme gereed leeg ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 2.2.3
- Bedek alle voedsel in die yskas ✓
 - Stoor rou kos op die onderste rak van die yskas of koelstoof/ stoor gaar voedsel bokant rou kos om die drup van rou kos op gaar kos te verhoed ✓
 - Vleis, vis, hoender, rou vrugte en groente moet in aparte areas in die koelstoof of yskas bewaar word om kruisbesmetting te voorkom ✓
 - Stoor rou en gaar items apart ✓
 - Stoor voedsel met 'n sterk reuk apart van ander voedsel-items ✓
 - Hou die yskasdeure toe ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.3
- Etiketleer alle giftige chemikalieë en skoonmaakmiddels versigtig ✓
 - Stoor chemikalieë en skoonmaakmiddels in 'n ander area as kos ✓
 - Moet nooit gegalvaniseerde houers gebruik om suurvormende kosse soos tamatie te stoor nie ✓
 - Was alle vars vrugte en groente deeglik ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.4
- 2.4.1
- Gebruik 'n brandblusser of sand as die brand klein is ✓
 - Aktiveer die brandalarm in die geval van 'n groot brand ✓
 - Skakel die brandweer ✓
 - Maak vensters en deure toe en skakel die krag af ✓
 - Ontruim die gebou of die restaurantarea / kry alle gaste uit die gebou uit ✓
 - Personeel moet gaste kalm hou ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 2.4.2
- Moenie paniekerig raak nie; bly kalm ✓
 - Praat stadig en met 'n kalmerende toon/ wees hoflik maar selfgeldend ✓
 - Ontbied die sekuriteitspersoneel onmiddellik na die toneel ✓
 - Probeer om die konflik vinnig op te los sodat die ander gaste so min as moontlik ontstig word ✓
 - Skryf enige insidente in die toepaslike logboek neer sodat die inligting beskikbaar is vir verdere optrede indien nodig of indien dit nodig is om die polisie in kennis te stel ✓ (Enige 4 x 1) (4)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING- EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Margarien: $(60 \div 500) \times R29,49$
= R3,54 ✓✓
- Suiker: $(0,08 \div 2,5) \times R48,50$
= R1,56 ✓✓
- Eier: $(1 \div 12) \times R38,25$
= R3,19 ✓✓
- Bruismeel: $(0,12 \div 2,5) \times R25,99$
= R1,25 ✓✓
- Melk: $(60 \div 500) \times R11,00$
= R1,32 ✓✓
- TOTAAL: $(R3,54 + R1,56 + R3,19 + R1,25 + R1,32) \checkmark$
= R10,86 ✓ (12)
- 3.1.2
- R10,86 ÷ 6 ✓
 - = R1,81 per porsie ✓ (2)
- 3.2 3.2.1
- (a) Biltongsop met potbrood ✓ (1)
 - (b) Denningvleis ✓ (1)
 - (c) Geelrys met rosyne ✓ (1)
 - (d) Geroomde marogo ✓ (1)
 - (e) Komkommer, tamatie-en-picante rissie sambal ✓ (1)
 - (f) Malvapoeding met vla ✓ (1)
- 3.3 3.3.1
- Mense eet eerste met hul oë; maak dus seker dat voedselitems elegant en aantreklik bedien en gearneer word ✓
 - Kies die kleure versigtig; dit sal tot die glans van die teetafel bydra ✓
 - Maak seker dat ten minste een van die geregte op die spyskaart kleurvol is ✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.3.2
- Gebruik 'n balans tussen soet- en soutdisse ✓
 - Gebruik teksture en garnering om 'n verskeidenheid te verskaf ✓
 - Bedien ewe veel ryk en gesonde opsies ✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes ✓
 - Varieer geure en bestanddele ✓
 - Neem die tyd van die dag in ag ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.3.3 • Hou kulturele en godsdienstige voorkeure in ag, byvoorbeeld Joodse gaste eet nie spek nie ✓
 • Hou mediese toestande in gedagte, byvoorbeeld neut-allergieë ✓ (2)
- 3.3.4 • Bedien 'n verskeidenheid soorte tee ✓
 • Koue drankies kan ook bedien word byvoorbeeld ystee / vrugtesappe ✓
 • Ander warm drankies soos byvoorbeeld warm sjokolade kan ook bedien word ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.4 3.4.1 Dit is geskik / rys bevat nie gluten / gluten-vry ✓ (1)
- 3.4.2 675 ml tot 750 ml ✓ (1)
- 3.4.3 45 g tot 50 g rou rys per persoon ✓ (1)
- 3.4.4 • Om te week versag die korrels ✓
 • Om te week verkort die gaarmaaktyd ✓ (Enige 1 x 1) (1)

Vorbereiding		Motivering
3.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Blansjeer, verwyder skil ✓ Verwyder pitte ✓ (2)	<ul style="list-style-type: none"> Onaangename taai tekstuur van skil/ pitte kan 'n bitter smaak hê ✓ (1)
3.5.2	<ul style="list-style-type: none"> Sny in skywe. Sprinkel met sout. Laat staan vir 30 minute ✓ Verwyder vloeistof ✓ (2)	<ul style="list-style-type: none"> Verwyder oortollige vloeistof en bitterheid ✓ (1)

- 3.6 3.6.1 Losweg verpak in plastiese sakke of lugdigte houers in yskas ✓ (1)
- 3.6.2 Donker papiersak / koel, droë plek / nie in yskas nie ✓ (1)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 (a) Te donker/ lae volume ✓ (1)
- (b) Digte / swaar tekstuur ✓ (1)
- 4.1.2
- Swak kwaliteit meel ✓
 - Te veel meel is in die meel ingeforseer ✓
 - Te min/veel sout ✓
 - Te min gis ✓
 - Onvoldoende fermentasie of rys/ nie genoeg gerys ✓
 - Oond te warm/ nie genoeg gebak ✓
 - Deeg te styf of te sag ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.2 4.2.1
- Vis behoort 'n ligte seereuk of geen reuk hoegenaamd te hê nie ✓
 - Oë moet helder en vol wees, nie ingesak nie ✓
 - Kiewe behoort onbeskadig en helderrooi te wees ✓
 - Vlees moet ferm en elasties / veerkragtig wees. Dit moet terugspring wanneer met die vinger gedruk word ✓
 - Vinne en skubbe moet klam en vol wees sonder oortollige uitdroging om die rante ✓
 - Die vel moet klam en glinsterend wees met geen kneusmerke of donker kolle ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 4.2.2
- Aartappels: gebraai, aartappelskyfies, gekook, kapokaartappels, gebak ✓
 - Rys ✓
 - Koes-koes ✓
 - Pasta ✓
 - Gekookte koring ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.3 4.3.1 Vis-aftreksel met suurlemoen of wit wyn ✓✓ (2)
- 4.3.2 Proses waardeur 'n vloeistof/sous/sop deur verdamping verdik word, sodat 'n meer intense geur verkry kan word ✓✓ (2)
- 4.3.3 'n Mengsel van grofgekapte wortels, uie en seldery om aftreksels en souse mee te geur ✓✓ (2)
- 4.3.4 'n Bondel kruie en speserye wat saam gebind word om aftreksel mee te geur ✓✓ (2)

- 4.4 4.4.1 Hollandaise ✓ (1)
- 4.4.2 Mornay ✓ (1)
- 4.4.3 Appelsous/Espagnole ✓ (1)
- 4.4.4 Tamatiesous ✓ (1)
- 4.5
- Dit moet vuurwarm bedien word ✓
 - Daar moet geen vet op die oppervlak dryf nie ✓
 - Dit moet 'n oorheersende brokkoli geur hê ✓
 - Dit moet die regte konsistensie hê ✓
 - Die sop moet 'n aantreklike groen kleur hê ✓
 - Die voorkoms moet aantreklik lyk sonder te veel garnering ✓ (Enige 3) (3)

4.6	Naam van sop	Warm of koud	TWEE hoofbestanddele
4.6.1	Vischyssoise	warm ✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Aartappels ✓ • Preie ✓ (2)
4.6.2	Minestrone	koud ✓ (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta ✓ • Bone ✓ • Groente/wortels/ tamaties ✓ (Enige 2)

- 4.7 4.7.1 Sjokolade botterkoek: roommetode ✓
Switserse rol sponskoek: sponsmetode ✓ (2)
- 4.7.2 **Roommetode:**
- Room botter/margarinen en suiker totdat dit lig en skuimerig is ✓
 - Voeg eier een vir een by. Meng goed ✓
 - Meng droë bestanddele en vloeistowwe om die beurt by ✓
- Sponsmetode:**
- Klits eiergele. Voeg suiker bietjie vir bietjie by tot die lintstadium ✓
 - Vou droë bestanddele in die eiergeelmengsel in ✓
 - Klits eierwit tot stywepuntstadium en vou in mengsel in ✓ (6)

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

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

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1 Wet op Vergoeding vir Beroepsbeserings en siektes ✓
- 5.1.2 Wet op Diensbillikheid ✓
- 5.1.3 Wet op Werkloosheidsversekering ✓
- 5.1.4 Wet op Vreemdelinge-beheer ✓ (4)
- 5.2
- Is skuldig bevind aan 'n kriminele oortreding ✓
 - Indien 'n beseerde persoon sterf kan die oortreding na strafbare manslag verander word ✓
 - Indien 'n werkgewer skuldig bevind word, kan hy of sy 'n boete van R100 000 kry of twee jaar tronkstraf opgelê word ✓
 - Die hof kan die werkgewer beveel om die reëls van die Wet binne 'n bepaalde tyd na te kom ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.3 Die werkgewer is verantwoordelik vir:
- Saamstel van werkplekbeleid en riglyne vir gesondheid en veiligheid ✓
 - Verseker dat alle potensiële gevare uitgeskakel is ✓
 - Handhaaf 'n werkplek vry van risiko's ✓
 - Saamstel van 'n gesondheid- en veiligheidskomitee
 - Aanstelling van gesondheid- en veiligheidsvertegenwoordigers en die hou van gereelde vergaderings van werkspleksveiligheidskomitee ✓
 - Verseker dat alle stelsels en masjinerie veilig is ✓
 - Verseker dat personeel korrek opgelei is en toesighouding van personeel ✓ (Enige 5 x 1) (5)
- 5.4 5.4.1 Banketbestuurder ✓ (1)
- 5.4.2
- Datum van geleentheid ✓
 - Tyd wat geleentheid begin ✓
 - Aantal gaste ✓
 - Spyskaart ✓
 - Tafelplan ✓
 - Dekor ✓
 - Musiek ✓
 - Koste / betalings ✓ (Enige 5 x 1) (5)

- 5.5
- Effektiewe spanwerk / deel die werkslading ✓
 - Elke spanlid moet 'n duidelike idee hê van wat gedoen moet word en die doelwitte wat bereik moet word ✓
 - Mise-en-place moet betyds voltooi word / alle voorbereidings moet vroeg begin word en afgehandel word voordat gaste arriveer ✓
 - Take moet in kleiner take in 'n spesifieke volgorde verdeel word om die span te help om doeltreffend te wees ✓
 - Spanlede moet mekaar help ✓
 - Spanlede moet waaksaam wees/ wees bereid om die ekstra myl te loop ✓
 - Wees verantwoordelik; meld betyds aan by die werk ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.6
- Verskillende take gelyktydig kan verrig ✓
 - Gespesialiseerde kookkuns kennis ✓
 - Moet verskillende vaardighede hê, georganiseer en kreatief wees ✓
 - Goeie kommunikasievaardighede ✓
 - Vermoë om begrotings te hanteer ✓
 - Vermoë om doeltreffende werkskedules te organiseer ✓
 - Vermoë om personeel te kies en op te lei ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- [25]

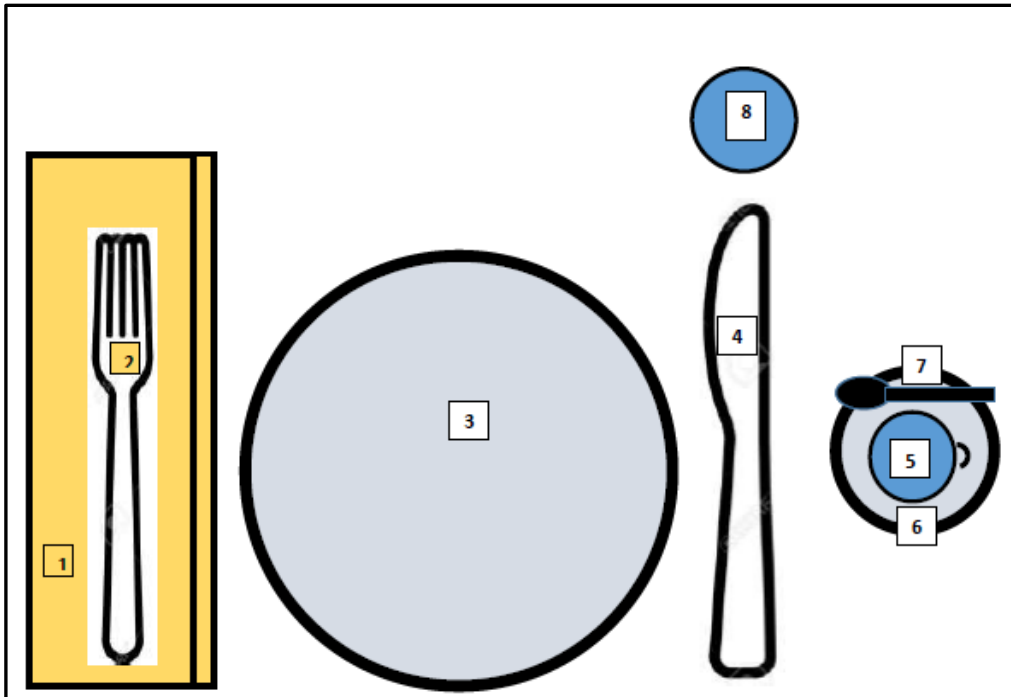
VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Guéridon-diens ✓ (1)
- 6.1.2 • Voedsel word voorgesny / gefilteer / geflambeer of voorberei op 'n beweegbare trollies ✓
 • Die trollie word langs die gas se tafel getrek ✓
 • Die voedsel word in die teenwoordigheid van die gas berei ✓
 (Enige 2 x 1) (2)
- 6.1.3 • Crêpes Suzette ✓
 • Tongvis a la Meunierre ✓
 • Steak Diane ✓ (3)
- 6.2 • Goeie porsie beheer ✓
 • Bediening kan vinnig en doeltreffend wees ✓
 • Kelners kan goed opgelei wees, maar benodig nie so 'n hoë vlak van vaardigheid nie ✓
 • Sjefs die kry kans om hul kreatiwiteit met betrekking tot aanbieding te beoefen ✓
 • Minder vermorsing van kos ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 6.3 • Die interieurontwerp en dekor moet met die tema van die restaurant saamsmelt ✓
 • Die 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 tipes beligting, soos by die kerse, gedempte lig of natuurlike beligting ✓
 • Kies musiek wat pas by die restaurant se tema en by die tipe kos wat aangebied word ✓
 • Musiek moenie oorweldigend wees nie; gaste moet mekaar kan hoor ✓
 • Kamertemperatuur moet gerieflik wees ✓
 • Verseker dat die kamer goed geventileer is ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 **Ontvang en groet van gaste:**
 • Groet gaste op 'n warm en vriendelike manier wanneer hulle aankom. Hierdie sal die gaste 'n aangename ervaring laat verwag. ✓
 • Erken gaste binne 30 sekondes vanaf aankoms ✓
 • Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is ✓
 • Help gaste met spesiale behoeftes, byvoorbeeld gaste in 'n rolstoel ✓
 • Help gaste met hul jasse en sakke ✓
- Aansit van gaste:**
 • Wys die gaste na hul tafel. Maak seker dat hulle gerieflik sit ✓
 • Stel jouself aan die gaste voor ✓
 • Stel vas of daar 'n gasheer is ✓
 • Ontvou die servet as dit 'n prosedure is wat die restaurant gevolg word ✓
 • Deel spyskaarte aan die gaste vanaf die linkerkant uit en neem die drank bestellings ✓
 • Laat die gaste toe om die spyskaarte te bestudeer, maar verduidelik spyskaartkeuses en spesiale aanbiedings ✓
 • Nader die tafel wanneer dit lyk of die gaste gereed is om te bestel ✓
 (Enige 6 x 1) (6)

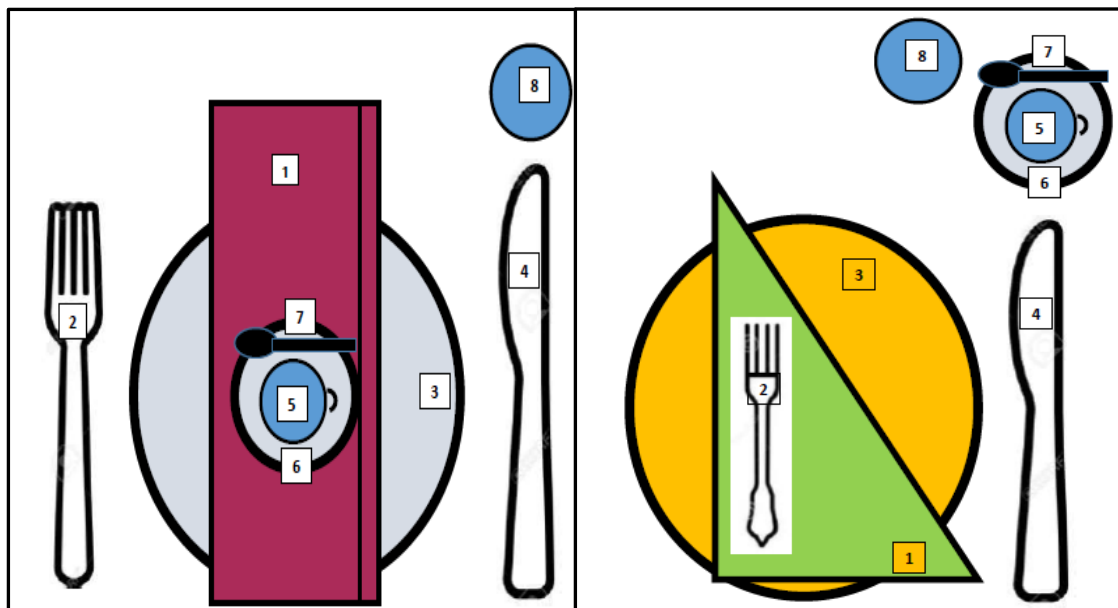
- 6.5 1 – servet ✓
- 2 – koekvurk ✓
- 3 – kleinbordjie ✓

- 4 – bottermes ✓
- 5 – koppie ✓
- 6 – piering ✓

- 7 – teelepel
- 8 – koeldrank- /waterglas



OF



(Enige 6 x 1) (6)
[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200