



**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2022

**GASVRYHEIDSTUDIES
(EKSEMPLAAR)**

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 14 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Kombuis-en restaurantwerkzaamhede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(30)
AFDELING C:	Voeding- en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	(50)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer jou antwoorde korrek en volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.

4. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.

5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

BYVOORBEELD:

1.1.11 Voedselitems wat geneig is om vinnig te verrot staan as ... bekend.

- A verbruikersgoedere
- B nie-bederfbare produkte
- C bederfbare produkte
- D nie-verbruikersgoedere

ANTWOORD:

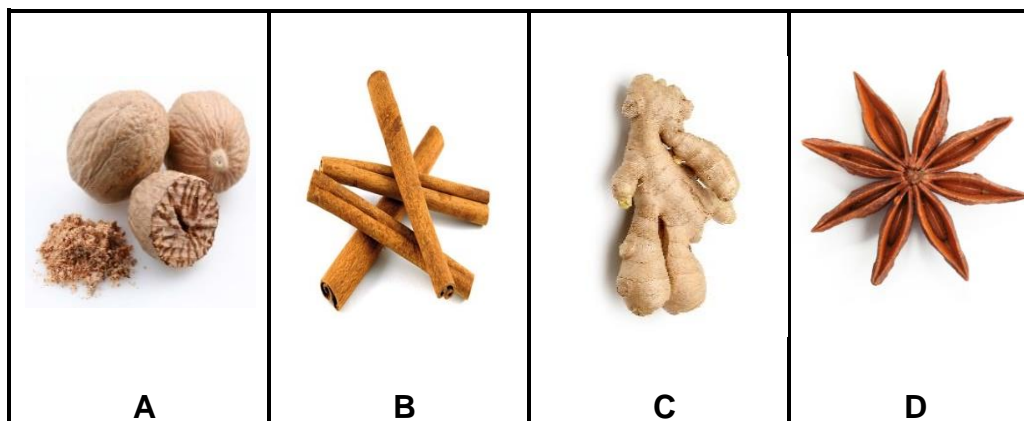
1.1.11 C

1.1.1 'n Soet, Suid-Afrikaanse erfenis lekkerny, bros deegvlegsels wat gebraai is en dan in 'n geurige stroop gedoop word:

- A Churro
- B Koeksister
- C Loukomades
- D Oliebol

(1)

1.1.2 Die spesery wat die geur aan melktert verskaf:



(1)

1.1.3 Bereken die gewig van 3 koppies meel indien 250 ml meel gelykstaande aan 120 g meel is.







- A 375 g
- B 625 g
- C 750 ml
- D 360 g

(1)

- 1.1.4 Die koue ketting word gehandhaaf indien die temperatuur van roomys gehou word teen 'n temperatuur van ... tydens berging en aflewering.
- A -18 °C
 - B 0 °C
 - C 2 °C
 - D -7 °C
- (1)
- 1.1.5 Die EIEU (*FIFO*)-beginsel word toegepas indien die stoorman die volgende doen:
- A Bestel nuwe voorraad sodra maksimum vlakke bereik word
 - B Plaas ouer voedsel heel onder op 'n rak
 - C Berg nuwe voorraad aan die agterkant van 'n rak
 - D Etiketpeer voedsel met datums sodat nuwer voedsel eerste gebruik word
- (1)
- 1.1.6 Tipies Suid-Afrikaanse seekosgeregte:
- A Geroosterde snoek en soetpatat; Ingelegde kerrievis; Bokkems
 - B Tongvis in suurlemoenbotter; Bokkems; Stokvis in bierbeslag
 - C Smoorsnoek; Salm Tartare; Sardiens in rissiesous
 - D Ingelegde vis; Tuna Lasagne; Skelvis met kaassous
- (1)
- 1.1.7 Watter van die volgende is NIE 'n rede om voedsel in seisoen aan te koop NIE?
- A Voedselitems is makliker bekombaar
 - B Beter waarde vir geld
 - C Hoër kwaliteit voedsel wat langer vars bly
 - D Sjefs kan voedsel invoer om die koolstofvoetspoor te verminder
- (1)
- 1.1.8 Tipies Suid-Afrikaanse drankies:
- A Rooibos tee; warm sjokolade; pynappelbier
 - B Gemmerbier; mageau; umqombothi
 - C Mageau; amabele; groen tee
 - D Swart tee; umqombothi; koffie
- (1)
- 1.1.9 'n Geskikte pluimvee-afval om hoenderaftreksel te berei, is:
- A Maag
 - B Nek
 - C Lewer
 - D Hart
- (1)
- 1.1.10 Die basis van 'n roomsop is ...
- A groentepuree en room.
 - B seekos en witsous.
 - C bechamél of velouté sous.
 - D aartappels en uie.
- (1)

1.2 PASITEMS

Kies die bedieningsapparaat vir 'n spogtee ('high tea') in KOLOM B wat die beste pas by die item op die spyskaart in KOLOM A. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
ITEM OP SPYSKAART	BEDIENINGSAPPARAAT
1.2.1 Swartwoudkoek 1.2.2 Ceylon Tee 1.2.3 Makrolletjies	A 
1.2.4 Groente vir silwerdiens 1.2.5 Souttert	B 
	C 
	D 
	E 
	F 

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

Kies die pligte in KOLOM B wat die beste by die korrekte kombuispersoneel in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.6) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A	KOLOM B
KOMBUISPERSONEEL	PLIGTE
1.3.1 Aboyeur	A Voorbereiding van nageregte
1.3.2 Sjef Entremetier	B Gaarmaak van groente, styselgeregte en eiers
1.3.3 Sjef Rôtisseur	C Aankondig van bestellings en administrasie
1.3.4 Sjef de Petit de Jeuner	D Voorbereiding van ontbytgeregte
1.3.5 Sjef Potager	E Voorbereiding van sop en garnering
1.3.6 Sjef Poissonnier	F Rooster van vleis, vis en pluimvee
	G Gaarmaak van seekosgeregte

(6 x 1)

(6)

1.4 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord(e) of term(e) vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord(e) of term(e) langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 Enige voedsel of drank wat Joodse dieetwette 'n persoon toelaat om te eet of drink
- 1.4.2 'n Bekende Suid-Afrikaanse gereg wat bestaan uit speserygegeurde maalvleis wat moet 'n eiervla bolaag gebak word
- 1.4.3 Die tipe spyskaart wat vir 'n koffiewinkel geskik is
- 1.4.4 'n Kulinêre messnit waar die voedsel-item in lang, dun strokies, wat soortgelyk aan vuurhoutjies is, gesny word
- 1.4.5 Stop die gaarmaak-proses van groente deur dit in 'n bak water en ys te dompel
- 1.4.6 Die kleur van die snyplank wat in die industrie gebruik word vir die bereiding van broccoli-pastaslaai
- 1.4.7 Die hoofkelner wie se werk dit behels om restaurantklante te verwelkom en toesig oor die restaurantpersoneel te hou
- 1.4.8 Die groen kruie wat met pesto-souse geassosieer word
- 1.4.9 'n Gaarmaaktegniek vir die verwydering en oplos van verbruinde voedselreste in 'n pan, om souse en soppe te geur
- 1.4.10 Gelyke hoeveelhede gesmelte botter en meel wat saam gaargemaak word om souse mee te verdik

(10 x 1) (10)

1.5 PASITEMS

Kies uit die lys hieronder die rismiddel van die gegewe geregte:

A Bakpoeier	B Lug	C Gis
D Stoom	E Koeksoda	

1.5.1 Sponskoek (1)

1.5.2 Botterbroodjies (1)

1.5.3 Focaccia (1)

1.5.4 Karringmelkbeskuit (1)

1.6 KEUSE-ITEMS

Kies VYF potensieel skadelike kosse vir voedselbesmetting uit die lys hieronder en skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in jou ANTWOORDEBOEK neer.

A Vla

B Rou botterskorsie

C Gaar rys

D Spanspekskywe

E Gekookte blomkool

F Hoender-mayonnaise toebroodjie

G Seekospasta

H Gebraaide eiervrug

I Droë bone (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

2.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Carol het 'n slaaitoonbank oopgemaak wat *Lettuce Indulge* genoem word. Een van die items op die spyskaart is 'n Caesar-slaai met rou appel as hoofbestanddeel.

2.1.1 Verduidelik aan Carol waarom dit belangrik is om haar kombuispersoneel rakende voedselveiligheid op te lei. Gee VIER redes. (4)

2.1.2 Adviseer Carol oor die volgende:

(a) Belê in kleurgekodeerde snyplanke (2)

(b) DRIE praktiese wenke om te verhoed dat die appels van die slaai verkleur en hul verkoopbaarheid verloor (3)

2.1.3 Maak voorstelle aan Carol vir 'n ondersteuningsplan ingeval daar beurtkrag of 'n kragonderbreking in die ... area sou wees.

(a) kombuis (2)

(b) restaurant (2)

2.2 Beskryf kortliks hoe kruisbesmetting in 'n kombuis wat die volgende betref voorkom kan word:

2.2.1 Werksoppervlaktes (2)

2.2.2 Vullisdromme (2)

2.2.3 Berging van rou voedsel in die yskas (2)

2.3 Stel DRIE riglyne saam om chemiese besmetting van voedsel te voorkom. (3)

2.4 Verduidelik hoe restaurantpersoneel die volgende behoort te hanteer:

2.4.1 'n Vuur ontstaan wanneer die gassilinder van 'n verwarmmer ontplof (4)

2.4.2 Argumente ontstaan tussen besope gaste (4)

TOTAAL AFDELING B: 30

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

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gereg: Kolwyntjies			
Aantal porsies: 6			
Bestanddele	Eenheid benodig	Eenheid aangekoop	Aankoopprys
Margarien	60 g	500 g	R29,49
Suiker	80 g	2,5 kg	R48,50
Eier	1	Dosyn	R38,25
Bruismeel	120 g	2,5 kg	R25,99
Melk	60 ml	500 ml	R11,00

3.1.1 Bereken die totale koste om die gereg te berei. Toon ALLE berekeninge. (12)

3.1.2 Bereken die koste per porsie. (2)

3.2 Bestudeer die lys van geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Voorgereg	Hoofgereg
<ul style="list-style-type: none"> • Garnale in suurlemoenbotter • Biltongsop met potbrood • Sampioensop met croutons 	<ul style="list-style-type: none"> • Bief Wellington • Hoender-Schnitzel • Denningvleis
Bygeregte	Nagereg
<ul style="list-style-type: none"> • Geelrys met rosyne • Gestoomde wortels • Geroomde marogo • Komkommer, tamatie en pikante rissie sambal • Kapokaartappels en ertjies • Caprese slaai 	<ul style="list-style-type: none"> • Malvapoeding met vlasous • Crème caramel • Koekstruif

3.2.1 Kies uit die lys 'n ... wat Suid-Afrikaanse kookkuns weerspieël:

- (a) voorgereg (1)
- (b) hoofgereg (1)
- (c) styselgereg as bykomstigheid by die hoofgereg (1)
- (d) groentegereg wat saam met die hoofgereg bedien kan word (1)
- (e) slaai wat saam met die hoofgereg bedien kan word (1)
- (f) nagereg (1)

3.3 Gee riglyne met betrekking tot die volgende wanneer voedselitems vir 'n teeparty vir 'n spesiale geleentheid beplan word:

- 3.3.1 Aanbieding en voorkoms (2)
- 3.3.2 Verskeidenheid (2)
- 3.3.3 Spesiale behoeftes (2)
- 3.3.4 Drankies (2)

3.4 Maak kort aantekeninge oor rys met betrekking tot die volgende:

- 3.4.1 Geskiktheid vir glutenvrye diëte (1)
- 3.4.2 Opbrengs wanneer 250 ml rou rys gekook word (1)
- 3.4.3 Bedieningsporsie per persoon (1)
- 3.4.4 Rede waarom rys geweek word voor gaarmaak (1)

3.5 'n Sjef beplan om ratatouille vir sy gaste te kook. Hy gebruik die volgende twee groentes. Verduidelik hoe hy elke groente behoort voor te berei. Motiveer elke bereidingsstegniek.



3.5.1 Tamaties



3.5.2 Eiervrug

Tabuleer jou antwoord as volg:

Vorbereiding		Motivering	
3.5.1	(2)	(1)	(1)
3.5.2	(2)	(1)	(1)

(6)

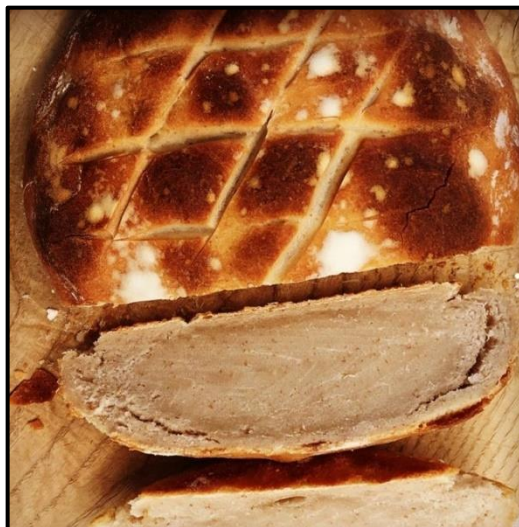
3.6 Stel die beste manier voor om die volgende groente te berg:

- 3.6.1 Blaarslaai (1)
- 3.6.2 Aartappels (1)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die prent van 'n suurdeegbrood en beantwoord die vrae wat volg.



4.1.1 Identifiseer 'n eienskap van hierdie brood se ... wat 'n negatiewe effek op die verkoopbaarheid kan hê.

(a) voorkoms (1)

(b) tekstuur (1)

4.1.2 Gee DRIE moontlike redes vir die foutiewe tekstuur. (3)

4.2 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae.

'n Sjef koop vars stokvis by die plaaslike vismark. Om die vis te berei doop hy dit in 'n beslag en dan diepvetbraai hy dit.

4.2.1 Lys VIER eienskappe wat die vars stokvis moet hê om kwaliteit en varsheid te verseker. (4)

4.2.2 Gee TWEE voorstelle van styselgeregte wat die diepgebraaide stokvis sal komplimenteer. (2)

4.3 Gee 'n kort verduideliking van elk van die terme wat met souse en aftreksels verband hou:

4.3.1 Fumet (2)

4.3.2 Reduksie (2)

4.3.3 Mirepoix (2)

4.3.4 Bouquet garni (2)

- 4.4 Kies uit die lys hieronder 'n geskikte warm sous om saam met elk van die gegewe geregte te bedien:

Tamatiesous; Mornay; Appelsous; Vin blanc; Mayonnaise; Espagnole; Blatjang; Hollandaise

- 4.4.1 Gekookte aspersies (1)
- 4.4.2 Geposjeerde skelvis (1)
- 4.4.3 Oondgebraaide vark (1)
- 4.4.4 Spaghetti en garnale (1)
- 4.5 Lys DRIE eienskappe van 'n goeie brokkoli roomsop. (3)

- 4.6 Onderskei tussen *vischyssoise* en *minestrone* deur die volgende tabel te voltooi:

	Naam van sop	Koud of warm bedien	TWEE hoofbestanddele
4.6.1	Vischyssoise	(1)	(2)
4.6.2	Minestrone	(1)	(2)

(6)

- 4.7 Bestudeer die onderstaande prente en beantwoord die vrae wat volg.



A: Sjokolade botterkoek



B: Switserse rol sponskoek

- 4.7.1 Onderskei tussen die voorbereidingstegnieke wat by elke koek gebruik is. (2)
- 4.7.2 Gee 'n kort beskrywing van elk van die tegnieke wat in VRAAG 4.7.1 genoem word. (3 x 2) (6)

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

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

- 5.1 Gee die naam van die Wet wat beskerming bied aan werkgewers en werknemers in die gasvryheidsbedryf in elk van die situasies wat hieronder gegee word.
- 5.1.1 'n Kombuiswerker wat 'n besering opgedoen het terwyl hy/sy aan diens was
- 5.1.2 Een van die kombuispersoneel is op grond van geslag onregverdig afgedank
- 5.1.3 Werksverlies as gevolg van siektetoestand
- 5.1.4 Indiensneming van sjefs uit Europa (4)
- 5.2 Verduidelik DRIE boetes soos bepaal deur die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid vir diegene wat nie aan die Wet voldoen nie. (3)
- 5.3 Gee VYF riglyne aan werkgewers in die gasvryheidsbedryf om te verseker dat die veiligheid van werknemers en gaste gewaarborg word. (5)
- 5.4 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.
- Petra wil die banksetsaal by die Sunset Beach hotel vir die Kersfeespartytjie van die Flexi Global Versekeringsmaatskappy bespreek.
- 5.4.1 Noem die personeellid by die Sunset Beach hotel met wie Petra die reëlings moet tref. (1)
- 5.4.2 Maak 'n lys van VYF besonderhede rakende die geleentheid wat Petra moet kommunikeer aan die personeellid wat in VRAAG 5.5.1. genoem is. (5)
- 5.5 Verduidelik wat elke spanlid in 'n restaurant kan doen om probleme tydens bediening te voorkom. (4)
- 5.6 Noem DRIE uitdagings wat met 'n uitvoerende sjef geassosieer word. (3)
- [25]**

QUESTION 6

6.1 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die bedienstyl waarvoor die bogenoemde toerusting gebruik word. (1)
- 6.1.2 Gee 'n kort beskrywing wat gaste kan verwag van die bedienstyl wat in VRAAG 6.1.1 genoem is. (2)
- 6.1.3 Kies van die lys hieronder DRIE geregte wat tydens die bedienstyl wat hierbo genoem word, bedien kan word.

Lasagne; Crêpes Suzette; Sole a la Meunierre; Aartappelskyfies;
Steak Diane; Bonesop

(3)

- 6.2 Lys DRIE voordele om bordbediening vir 'n a la carte spyskaart te gebruik. (3)
- 6.3 Gee VIER riglyne wat oorweeg moet word om 'n aangename restaurant atmosfeer te skep. (4)
- 6.4 Verduidelik kortliks die prosedure wat gevolg moet word vir die ontvang, groet en aansit van gaste in 'n restaurant. (6)
- 6.5 Teken 'n eenvoudige skets van 'n dekplek ('cover') vir 'n formele aansit-teeparty. Voorsien die skets met duidelike byskrifte. (6)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200