Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/
NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2021

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.

Kopiereg voorbehou

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)

2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. Skryf netjies en leesbaar.

ÉcoleBooks

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

AFDELING A

VRAAG 1: KORTVRAE

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B lemoene.
C vleis.
D brood.

ANTWOORD:

1.1.11 B (1)

1.1.1 Wanneer 'n SWOT-analise vir 'n klein onderneming gedoen word, kan beurtkrag as 'n … geklassifiseer word.

A sterk punt
B swak punt
C geleentheid
D bedreiging (1)

1.1.2 Klein, soet, ronde balletjies wat tydens 'n skemerkelkgeselligheid bedien word:

A Rissoles
B Truffels
C Rumaki
D Tuilles (1)

1.1.3 Die tertdeeg wat gebruik word om 'n bief Wellington te maak:

A Fillo
B Pâte sucrée
C Skilferkors
D Pâte à foncer (1)

1.1.4 Eiers word deur … gepreserveer.

A insouting
B souting
C pasteurisasie
D sterilisasie (1)

1.1.5 Simptome van gastroënteritis:

A Diarree en braking
B Droë mond en koors
C Borspyne en hoes
D Hoofpyn en hoë bloeddruk (1)

1.1.6 Nadat Zane 'n maaltyd by 'n restaurant genuttig het, het haar tong en gesig, veral rondom haar oë, begin opswel.

Identifiseer die gereg wat die waarskynlikste hierdie reaksie veroorsaak het:

A Groenslaai
B Lamtjops
C Geroosterde hoender
D Skulpvissop (1)

1.1.7 Die lamsnit wat vir die bereiding van 'n kroonbraad gebruik word:

A Skenkel
B Nek
C Blad
D Rib (1)

ÉcoleBooks

1.1.8 'n Eienskap van 'n banketspyskaart:

A Spyskaart word vir 'n kleiner groep gaste saamgestel
B Kan uit vyf tot elf gange bestaan
C Slegs saans bedien
D Spyskaart word vooraf deur die gasheer gekies (1)

1.1.9 Druk klein gaatjies in rou tertdeeg sodat vasgekeerde lug kan ontsnap:

A Glasering
B Uitvoering
C Prik ('Docking')
D Uitrol (1)

1.1.10 Die stolling van 'n gelatienmengsel word voorkom deur papaja by te voeg omdat … in die vrug teenwoordig is.

A fisien
B lisien
C papaïen
D bromelien (1)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

1.2 **PASITEMS**

Kies die mees gepaste beskrywing in KOLOM B en die klassifikasie in KOLOM C wat by die nagereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) en die syfer (i-vii) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H, viii.

KOLOM A NAGEREG	KOLOM B BESKRYWING	KOLOM C KLASSIFIKASIE
1.2.1 Compote 1.2.2 Créme brûlée 1.2.3 Sagopoeding 1.2.4 Poffertjies 1.2.5 Chiffon	A 'n versoete mengsel van melk en eiers wat gebak is en bedek word met 'n laag gekaramelliseerde suiker B Maleise nagereg wat met botter gestip en liggies in 'n oond verbruin word. Ook bekend as melkkos. C ronde meringuebasis gevul met roomys of geklopte room en vars vrugte D 'n ligte, skuimerige mengsel gemaak van eiervla, gelatien en geklopte room E vars of gekookte vrugte wat in 'n beslag gedoop word voordat dit gaargemaak word F geklitste eierwitte in 'n verdikte eiervla of vrugtepuree ingevou G vars of gedroogte vrugte gekook in 'n suikerstroop	i gebraaide nageregte ii nagereg met 'n vrugtebasis iii nagereg met 'n styselbasis iv roomnageregte v gebakte vla vi melkjellies vii warm nagereg met 'n sponsbasis

(5 x 2) (10)

1.3 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 'n Nie-alkoholiese drankie gemaak uit 'n mengsel van drankies wat saam geroer word

1.3.2 Die geloofsgroep wat nie toegelaat word om varkvleis te eet en kafeïenryke koffie te drink nie

1.3.3 'n Ryk, oop, sout vlatert waarby bestanddele soos kaas, spinasie en ham gevoeg is

1.3.4 Die proses waar suikerbone oornag in koue water gelaat word voordat dit gaargemaak word

1.3.5 Die tipe koste in 'n kommersiële kombuis wat 'n Wi-Fi-rekening insluit

1.3.6 Die Wet wat die verspreiding en verkoop van alkoholiese drank aan die publiek reguleer

1.3.7 'n Klein, roomkleurige, traanvormige neut wat in Italiaanse pestosouse gebruik word

1.3.8 Gaar rys gerol met rou vis en in seewiervelle toegedraai

1.3.9 'n Bedieningstyl waar voedsel vanaf die linkerkant uit 'n opdienskottel met 'n lepel en vurk na die gas se bord oorgeplaas word

1.3.10 Klein, happiegrootte southappies wat uit 'n geroosterde broodbasis en aantreklike garnering bestaan (10 x 1) (10)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

1.4 **KEUSES**

1.4.1 Kies TWEE faktore wat goeie gasteverhoudings bou. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Bestuur bepaal die vlak van dienslewering
B Voldoen aan die verwagtinge van gaste
C Reageer betyds sonder 'n wagperiode
D Voldoen slegs aan die kwaliteitstandaarde van die voedsel (2)

1.4.2 Kies DRIE items wat by 'n finansiële plan ingesluit moet word. Skryf slegs letters (A–F) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Voorraadbeheer
B Lys van verskaffers
C Winsdrempelontleding
D Dienskontrakte
E Kontantvloei-analise
F Inkomstestaat (3)

1.5 **VOLGORDE**

ÉcoleBooks

Rangskik die volgende VYF bedieningstappe in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Bedien broodrolle
B Neem drankbestellings
C Bied die spyskaart aan
D Verwyder ongebruikte dekplekke ('covers')
E Vou die servet oop (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die spotprent hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

Evalueer die kelners se reaksies ten opsigte van die professionele etiek wat hierbo ten toon gestel word. (4)

2.2 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Volgens e-handelsneigings het aanlyn inkopies in 2020 gehelp om verkope in die gasvryheidsbedryf te laat groei.

2.2.1 Noem VIER beperkings van die gebruik van rekenaars in die gasvryheidsbedryf. (4)

2.2.2 Verduidelik hoe aanlyn aankope van bestanddele die uitvoerende sjef tyd kan bespaar. (4)

2.3 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

MIV-geïnfekteerde voedselhanteerders by 'n hotel behoort regverdig behandel te word en mag nie van werk weerhou word nie.

2.3.1 Evalueer die stelling hierbo. (4)

2.3.2 Noem VIER vroeë waarskuwingstekens van MIV. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

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

A **TUNA IN SOUTWATER**	**B** **POEIERMELK**	**C** **AGURKIES**

3.1.1 Identifiseer die preserveringsmetodes wat in produkte **A**–**C** gebruik is. (3)

ÉcoleBooks

3.1.2 Noem TWEE natuurlike preserveermiddels wat in die bereiding van produk **C** gebruik is. (2)

3.1.3 Verduidelik TWEE funksies van die natuurlike preserveermiddels wat in jou antwoord op VRAAG 3.1.2 genoem is. (2)

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

GEROOSTERDE LAM

3.2.1 Motiveer die voordele daarvan om geroosterde lam te bedruip. (2)

3.2.2 Stel TWEE tipes styselvulsels vir die geroosterde lam voor. (2)

3.2.3 Gee die kwaliteitseienskappe van lam met verwysing na:

(a) Tekstuur (2)

(b) Vet (2)

3.2.4 Regverdig waarom die vervanging van lamsvleis met volstruisvleis 'n gesonder opsie is. (2)

3.2.5 Verkeerde bereiding- en gaarmaak van wildsvleis kan droë, smaaklose vleis tot gevolg hê.

Motiveer die stelling hierbo. (4)

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

BAKLAVA

3.3.1 Noem TWEE eienskappe van die ongebakte fillodeeg wat in die bereiding van baklava gebruik word. (2)

3.3.2 Bespreek hoe fillodeeg ontdooi moet word. (2)

3.3.3 Baklava kan as nagereg met crème Chantilly bedien word.

Beskryf crème Chantilly. (3)

3.3.4 Stel EEN fillodeegnagereg voor wat baklava op 'n spyskaart kan vervang. (1)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

3.4 My eerste probeerslag om chouxdeeg te maak, het 'n produk sonder 'n holte gelewer, sê Susan.

3.4.1 Verduidelik aan Susan wat moontlik kon veroorsaak het dat haar chouxdeegproduk geen holte gehad het nie. (2)

3.4.2 Gee Susan raad oor die korrekte prosedure wat sy moet volg om chouxdeeg te maak. Skryf die stappe in die korrekte volgorde neer. (5)

3.5 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.5.1 Identifiseer TWEE tegnieke wat gebruik is om die pastei mee af te rond en te versier. Beskryf ELKE tegniek.

Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK.

TWEE TEGNIEKE	BESKRYF ELKE TEGNIEK
(2)	(2)

(4)
[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die volgende geregte word deur 'n sjef vir 'n vegetariese gas aanbeveel:
Kekerertjieslaai met 'n Blaarslaaiverskeidenheid en Okkerneute Geroosterde Soja-kotelette met Sampioensous Gestoomde Baba-aartappels Oondgeroosterde Groente

4.1.1 Noem TWEE hoofnutriënte wat in kekerertjies voorkom. (2)

4.1.2 Evalueer die geskiktheid van die geregte op die spyskaart vir 'n laktovegetariese gas met hoë cholesterol. (6)

4.1.3 Verduidelik die gesondheidsvoordele wat die vervanging van vleis met die geroosterde soja-kotelette inhou. (3)

4.2 Bestudeer die kwotasievorm hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Naam van die kliënt: Me. Zulu

Ouderdom van kliënt: 40 jaar

Geleentheid: 40ste verjaardagpartytjie

Tema: *Klassieke 80's* **Getal gaste:** 200

Datum: 24 Augustus 2021 **Tyd:** 18:00

Verkoopprys van spyskaart:	R18 000
Voedselkoste:	R4 000
Oorhoofse koste:	R2 000
Personeelsalarisse:	R2 000

Betalingsmetode:

KONTANT	EFT	KREDIETKAART	TJEK

Deposito van R _____ met handtekening en balans van R_____ betaalbaar teen 10 Augustus 2021.

Handtekening: _____

4.2.1 Bereken die bruto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

4.2.2 Bereken die netto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

4.2.3 Identifiseer die inligting wat NIE op 'n kwotasievorm benodig word NIE. (3)

4.3 Skemerkelkgesellighede is semi-formele tot formele samekomste waar ligte hors d'oeuvres en 'n verskeidenheid drankies en skemerkelkies bedien word.

Gee raad aan die sjefs oor die volgende algemene reëls vir die funksie:

4.3.1 Voorbereiding van die hors d'oeuvres (4)

4.3.2 Aanbieding van die hors d'oeuvres (4)

4.4 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

ROSH SE SKEMERKELKSPYSKAART

Mini Rooi Ui Tart Tatins
Soja-geglansde Beesvleisstokkies
Varkworsies met Mosterddoopsous
Kaaspoffertjies
Deegkardoesie ('Mini Wraps') met Spek en Spinasie
Geroosterde Klappermalvalekkers

20 November 2021 R200 p.p.

Regverdig waarom die spyskaart NIE vir 'n Hindoe-gas geskik is NIE. (5)

4.5 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Gelatien is in die bereiding van die malvalekkers gebruik.

4.5.1 Beveel 'n geskikte gelatienvervanging vir 'n veganistiese gas aan. (1)

4.5.2 Motiveer waarom groot hoeveelhede suiker in die malvalekkermengsel meer gelatien sal benodig. (2)

4.6 Beskryf VIER tegnieke om te volg tydens die ontvorming van gelatiengeregte. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die pamflet hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

MEERKAT RANCH

Die Toppunt van 'n Luukse Bosveldwegbreek

☆ Deluxe Selfsorg-privaatlodges

☆ Boetiekkoffie ('Craft coffee') by die koffiewinkel

☆ Onvergeetlike uitsig

☆ Wildsritte saam met ervare wildbewaarders

Geniet die wegbreek van 'n leeftyd. Ervaar 'n lewe van weelde op sy beste. Word een met die natuur op gratis wildsritte en geniet die gemak van jou voortreflike akkommodasie.

EcoleBooks

Meerkat Ranch is 2 uur per motor van die ooskus van Oos-Londen af. Daaglikse vlugte na Oos-Londen is beskikbaar vir wildlewe-entoesiaste. Geniet die voordeel van hierdie deluxe-boservaring.

BESPREEK NOU VIR LAE PRYSE !!!

5.1.1 Verduidelik hoe Meerkat Ranch tot die ekonomie van die Oos-Kaap sal bydra. (4)

5.1.2 Meerkat Ranch is 'n bosveldwegbreek. Bepaal TWEE nie-inkomste genererende areas wat vir hierdie onderneming belangrik is. Motiveer ELKE antwoord. (4)

5.1.3 Oudiovisuele bemarkingshulpmiddels is 'n effektiewe manier om Meerkat Ranch te bemark.

Regverdig hierdie stelling. (2)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

5.1.4 Identifiseer hoe die volgende bemarkingsmengselkonsepte by die pamflet ingesluit is:

(a) Produk (2)

(b) Plek (2)

(c) Promosie (2)

(d) Persone (2)

5.1.2 Die verkoop van boetiekkoffie ('craft coffee') by die Meerkat Ranch Koffiewinkel kan 'n suksesvolle entrepreneursgeleentheid wees indien daar aan sekere vereistes voldoen word.

(a) Definieer 'n *entrepreneur*. (2)

(b) Beveel die vereistes aan wat noodsaaklik is vir die suksesvolle bestuur van 'n koffiewinkel, die personeel uitgesluit. (4)

(c) Bespreek die personeelplan wat saamgestel moet voordat 'n koffiewinkel wat boetiekkoffie ('craft coffee') gaan verkoop, geopen kan word. (2)

5.2 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word indien 'n ernstige brand by restaurant uitbreek. (4)
[30]

VRAAG 6

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

MARTT Hotel & Restaurant is vol bespreek vir 'n formele aandete op 20 November 2021. Die geregte op die spyskaart sluit kaviaar, garnale, oesters, tournedo's, kroonbraad en 'n wildspotjie in.

Die volgende drank sal by die aandete bedien word:

A

B

ÉcoleBooks

6.1.1 Onderskei tussen die tipes wyn wat by die aandete bedien gaan word deur die kriteria hieronder te gebruik.

Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK.

	A	B
Klassifikasie van die wyn	(1)	(1)
Graad van soetheid	(1)	(1)
Alkoholinhoud	(1)	(1)
Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart wat die beste by die wyn sal pas	(2)	(2)

(10)

6.1.2 Bespreek die oopmaak van die bottel in prent **B** in die korrekte volgorde. (5)

DOWNLOAD MORE RESOURCES LIKE THIS ON ECOLEBOOKS.COM

Download more resources like this on ECOLEBOOKS.COM

6.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Restaurantopenings-mise-en-place verwys na die voorbereiding van gereedskap, eetgerei, breekware, glase en linne voordat die volgende maaltyd bedien word.

6.2.1 Verduidelik die prosedure vir die skoonmaak van tafelware vir 'n formele viergangmaaltyd. (2)

6.2.2 Noem die aspekte wat oorweeg moet word wanneer spyskaarte visueel ontwerp word. (3)

6.2.3 Bespreek die vereistes waaraan tafellinne moet voldoen wanneer tafels gedek word. (3)

6.3 Beskryf die afkrummelproses. (3)

6.4 Verduidelik breedvoerig VIER algemene regulasies waaraan 'n restaurant met 'n binneverbruikdranklisensie moet voldoen wanneer drank verkoop word. . (4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

ÉcoleBooks

Kopiereg voorbehou