



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2018

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

AFDELING A
VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓
1.2.2	A✓
1.2.3	G✓
1.2.4	B✓

(4)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Menslike hulpbronne/ HR ✓
1.3.2	Oorhoofse koste/Bo-koste✓
1.3.3	Crepe Suzette✓
1.3.4	Kollageen/wit bindweefsel✓
1.3.5	Elastien✓
1.3.6	Chakalaka/blatjang✓
1.3.7	Filo✓
1.3.8	Glasing/verglansing✓
1.3.9	Elektroniese✓
1.3.10	Agtien/18✓

(10)

1.4 KEUSE (enige volgorde)

1.4.1	A✓C✓D✓ F✓
1.4.2	A✓D✓ E✓
1.4.3	A✓C✓
1.4.4	B✓C✓

(4)

(3)

(2)

(2)

1.5. MATCHING ITEMS

1.5.1	D✓
1.5.2	H✓
1.5.3	F✓
1.5.4	B/C✓
1.5.5	A✓

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1 Konstante/aanhoudende hoes/meer as drie weke✓
 Koors/ Kouekoors ✓
 Nagsweet ✓
 Borspyn✓
 Hoes bloed✓
 Verlies aan eetlus✓
 Gewigsverlies✓
 Voortdurende moegheid✓
 Dispnee/Dyspnoea – asemnood/kortasem✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.2 Nee/ Werker moet op siekverlof geplaas word ✓
 TB is aansteeklik/ Om te voorkom dat dit oorgedra word ✓
 Na gaste, voedsel en ander werkers.✓ (3)
- 2.1.3 Daar sal werksvloei-onderbreking wees✓
 Minder werkers lei tot laer produktiwiteit✓
 Behoefte vir heropleiding en nuwe aanstelling v werkers✓
 Toename in kostes wat verband hou met versorging en behandeling✓
 Daar sal vakante poste wees/ werkskepping vir ander sjefs✓
 Minder geld sal beskikbaar wees vir beleggings✓
 Werkers verdien nie geld nie/geen geld om te spandeer of belasting te betaal nie✓
 Ekonomiese groei van die besigheid word geïnhibeer/negatiewe impak op die ekonomie/vermengvuldigingseffek✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.4 Mense met MIV het 'n verswakte immuunsisteem✓ en die liggaam kan makliker TB opdoen✓
 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om ander dele van die liggaam, behalwe die longe, te infekteer ✓
 TB verhoog die vorming van MIV virusse✓ (Enige 2) (2)
- 2.2 2.2.1 Om seker te maak die perseel is veilig deur rond te loop/gereelde rondtes/kyk CCTV✓
 Om op die uitkyk te wees vir ongewone gedrag, insidente of enige suspisieuse persoon of objek en dit te rapporteer aan die toesighouer✓
 Deur met die gaste te praat oor die veiligheid van hulle besittings (hou besittings veilig)/stuur waarskuwings ('alerts') na gaste✓
 Moet sigbaar wees by ingang✓
 Deursoek personeellede as hulle aankom en vertrek✓ (Enige 2) (2)

- 2.2.2 Goeie spanwerk sal lei tot goeie spangees/positiwiteit wat 'n goeie indruk sal laat✓
Goeie spanwerk bevorder produktiwiteit✓
'n Goeie indruk lei tot tevrede kliënte wat bereid is om te betaal✓
Tevrede kliënte is lojaal en keer terug na die besigheid✓
Kliënte versprei 'n goeie woord/goeie reputasie oor goeie diens✓
en lok sodoende ander kliënte✓
Meer kliënte sal die inkomste en wins verhoog✓ (Enige 3) (3)
- 2.3 Rekenaars kan sjefs op die volgende maniere help:
Verkope van geregte word aangeteken ✓
Minder gewilde geregte kan van die spyskaart verwyder word✓
Die sjef kan geregte vir die spyskaart op die internet soek✓
Die spyskaart en bestanddele koste kan bereken word✓
Verkoopprys kan maklik bereken word✓
Wins kan maklik bereken word ✓
Ontwikkeling en verandering van resepte kan vereenvoudig word✓
Resepte en bestanddele kan gelys word✓
Bestellyste kan maklik en akkuraat opgestel word✓
Metrieke omskakeling kan outomaties gedoen word✓
Porsiegroottes kan op die resep gedoen word✓
Voedingswaardes kan bepaal word✓
Aanlynwoordeboek vir vertaling van spyskaart/bestanddele ✓ (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20



AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSEL-KOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Koue nagereg ✓ (1)

	Crème Pâtissière	Crème Brûlée
Bestanddele	Stysel: mielieblom/ koekmeel✓ Geen karamelsuiker✓ Heel eier✓ (Enige 1)	Geen stysel: geen mielieblom/ koekmeel✓ Gekaramelliseerde suiker✓ Slegs eiergeel ✓ (Enige 1)
Vorbereidingsmetode	Nie gebak nie✓ Gekook en geroer ✓ Bo-op bain-marie op stoofplaat/geen bain marie/kook in kastrol✓ Gebruik nie 'n blaasvlam nie ✓ (Enige 1)	Gebak✓ Nie gekook en geroer nie✓ Binne-in bain-marie in oond✓ Suiker gekaramelliseer met 'n blaasvlam/ onder rooster✓ (Enige 1)

(4)

3.2 3.2.1 Gelyke dele botter , versiersuiker, meel en eierwit✓
Bros, papierdun beskuitjies/koekies✓
Bak in verskillende vorms✓
Fatsoeneer dadelik nadat dit uit die oond kom, terwyl dit warm is✓
(Enige 2) (2)

3.2.2 (a) Om sjokolade te temper maak die sjokolade meer bestand teen
smelt/ voorkom smelt van sjokolade✓
Dit verkry 'n gladde, blink sjokolade voorkoms.✓
Dit sal hard wees/breek as dit gekraak word/ ferm('set') ✓ (2)

(b) Om suiker te kook tot die verlangde stadium verseker:

- 'n ligte bruin kleur/ goudbruin kleur.✓
- 'n aangename karamelsmaak. ✓
- dat die konsistensie geskik is en dat die spinsuiker vorm
behou/ kan dun suikerdrade maak✓

(2)

3.2.3 Praline✓ (1)

3.2.4 Anafilaksis: ernstige allergiese reaksie ✓
Vernouing van keel/ Swelling: tong, lippe of oë✓
Moeilike asemhaling/versmoor✓
Braking ✓
Diarree✓
Maag-/buikkrampe✓
Ekseem: veluitslag/rooiheid/jeuk✓
Tintelende sensasie in die mond✓
Hartkloppings✓
Verlaagde bloeddruk/voel lighoofdig/floute ✓ (Enige 4) (4)

- 3.3 Dit is nie geskik nie√ want die koekstruif het:
te veel suiker/verhoog bloedsuiker/glukose√
vet in die room/ vla/vet in eiergele√
slegs verfynde stysel√
Geen hoë-vesel bestanddele/geen komplekse koolhidrate√
(Enige 2) (3)
- 3.4 3.4.1 Hidreer/spons gelatien/week√
Sprinkel poeier oor koue water/vloeistof√
Laat dit staan / week vir twee minute of langer√ / om vloeistof te
absorbeer en te swel√ (Enige 3) (3)
- 3.4.2 Agar-agar/ gom verkry van seewier√ (1)
- 3.4.3 3,4-6g OF 10ml√ want:
1 vel gelatien is gelyk aan 1,7g-3g/5ml √
dus:
2 velle is $1.7g \times 2 = 3.4g$ of $5ml \times 2 = 10ml$ √
(Nota: vermenigvuldig die hoeveelheid met 2) (2)
- 3.5 3.5.1 Pollo-vegetariër√
Pesco-vegetariër √
Pollo-pescatariër/semi- vegetariër √
Flexitariër√
Lacto-ovo vegetariër√
Rede: Dieet van die bostaande vegetariërs sluit melk,
suiwelprodukte, eiers en vrugte in √ (Enige 3 vegetariërs + rede) (4)
- 3.5.2 Dit is hoog in proteïen/essensiële aminosure bv. lisien√
Laag in vet√
Cholesterolvry√
Natuurlike bron van vesel√
Glutenvry√
Hoog in vitamien B √
Hoog in minerale/ soos kalium, yster en magnesium√
Ryk in anti-oksidente√
Laer GI√
Dit gee verskeidenheid aan die dieet√
Meer bekostigbaar/relatief goedkoop√
Langer raklewe√
Geredelik/maklik beskikbaar√ (Enige 5) (5)

VRAAG 4

4.1 4.1.1

Gereg	Beesvleissnit
A Tournedo	Filet√
B Geroosterde Sirloin	Lende√

(2)

4.1.2

Vermeerder die porsies√
 Gee meer geur√
 Verbeter voorkoms√
 Maak dit meer sappig/vogtig/nie droog nie√
 Skep meer interessante geregte√
 Dit kan voedingswaarde verhoog √

(Enige 4)

(4)

4.1.3

Gebruik 'n skoon rooster√
 Borsel rooster met suurlemoen/roosmaryn/ue om geur te gee√
 Gebruik steenkoolbrikette of nie-giftige hout√
 Rooster ±10cm bokant matige kole/ plaas op 'n rooster; nie direk op kole/nie te warm nie√
 Rooster moet aptytwekkende ruitpatroonmerke op die vleis los√
 Moenie vleis sout voordat dit gerooster word nie√
 Hou/ rus steak by kamertemperatuur voordat dit gerooster word √
 Gebruik vleistange/moenie met 'n vurk omdraai nie√
 Borsel die rooster met olie om te voorkom dat dit vassit√
 Rooster aan een kant, laat vanself loskom en draai om√
 Rooster vleis tot liggaar of medium om sagte vleis te verseker/rooster vir dieselfde tyd aan beide kante/roteer √

(Enige 3)

(3)

4.1.4

Klam hitte word vir taai vleissnitte/voorkwart gebruik√
 Steaks is sag/het nie baie bindweefsel/kollageen wat versag moet word nie√
 Spiervesel word taai as klam hitte toegepas word/ sal taai/rubberig word√
 Vleissappe gaan verlore in water/ nutriëntverlies√
 Vloeistofverlies het minder geur tot gevolg √

(Enige 2)

(2)

4.1.5

Truffels√
 Foie gras/eendlewer√
 Crouté√
 Enige sous (bv. Madeira)√
 Enige groente (bv. geroosterde groente)√
 Stysel (bv. Kapokaartappels)√
 Slaai (bv. Griekse slaai)

(Enige relevante 2 antwoorde)

(2)

4.2 4.2.1

Totale koste= voedselkoste pp x aantal gaste + oorhoofse faktore
 $200 \times R200 = R40\ 000\sqrt{}$
 $(R40\ 000) + R500 + R300\sqrt{}$
 $=R40\ 800\ \sqrt{}$

(3)

4.2.2

$R40\ 800 \times 50\% (50/100)\sqrt{}$
 $=R20\ 400\ \sqrt{}$

OF $R40\ 800 / 2\sqrt{=} R20\ 400\ \sqrt{}$ **OF** $R20\ 400/2=R10\ 200\ \sqrt{}$

(2)

- 4.2.3 A Aalwynspyseniërs ✓
 B Hoërskool Witteklip ✓
 C 3½ uur/18:30-22:00 ✓
 D 4 November 2018 ✓ (4)
- 4.3 4.3.1 Vierings: verjaarsdae ✓/troues ✓ / herdenkings ✓/ begrafnisse ✓/
 matriekafskeid/ teepartytjie ✓
 Sosiale geleenthede/vermaak ✓/
 Prysuitdelingsfunksies/merietefunksies ✓
 Bemerkingsfunksies/produkte/media bekendstellings ✓
 Besigheidskakeling/funksies ✓/fondsinsamelings ✓ (Enige geskikte 3) (3)
- 4.3.2 Klein, hapgrootte ✓, southappies ✓
 Aantreklik gearneer ✓
 Drie dele: basis, smeer en garnering ✓
 Kan met aspiek geglaseer word om uitdroging te voorkom ✓
 (Enige 3) (3)
- 4.3.3 (a) Voorkoms: Swak ✓
 Geen kleurvariasie: te veel wit en pienk kleure ✓
 Happies is nie almal klein/hapgrootte bv quiche ✓
 Goed ✓ -Verskillende vorme: rond, lank, ens. ✓
 (Enige relevante 2 antwoorde)
- (b) Bestanddele gebruik: Goed ✓
 Toepaslike bykomstighede ✓
 Verskillende voedselgroepe ingesluit ✓
 Sout en soet happies ingesluit ✓
 Swak ✓ -Te veel visgeregte: salm, tuna, sushi ✓
 Hoog in stysel/koolhidrate ✓
 Ryk in vet: mayonnaise, room, sjokolade ✓
 Nie genoeg vegetariese opsies ✓ (Enige relevante 2 antwoorde) (4)
- 4.4 4.4.1 A Broskors/ pate sucee ✓
 B Skilferkors/ ru-skilferdeeg/blaardeeg ✓ (2)
- 4.4.2 A Biltong, Feta en Prei-**Quiche**/Mini **Canapes** ✓
 B **Bouchées** met suurlemoensmeer en room/ Mini **Canapes** ✓ (2)
- 4.5 4.5.1 Indien te veel eier op een slag bygevoeg word, is die mengsel on-
 herstelbaar/geruïneër omdat vet nie geëmulgiseer is nie ✓
 Te veel eier kan aanleiding gee tot 'n loperige deeg ✓
 Die deeg kan nie behoorlik gevorm of gespuit word nie ✓
 Eindprodukte het 'n swak vorm /geen holte/plat/digte tekstuur ✓
 (Enige 2) (2)
- 4.5.2 Spuitsak/plastieksak ✓
 Spuitpunt ✓
 Twee ✓ lepels ✓ (Enige 2) (2)

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

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Visueel/plakkaat✓ (1)
- 5.2 Mamelodi skoolleerders✓, onderwysers✓ en ander personeel✓
Munisipale werkers✓
Mamelodi gemeenskapslede/ mense wat 'n vinnige ete nodig het/
ouers van die leerders✓ (3)
- 5.3 Helder kleure wat die oog vang✓
Groot letters/skrifgrootte lees maklik/inligting sigbaar✓
Interessante prentjies/foto's✓
'n Groot spasie of 'n klein advertensie op 'n skoon vel papier✓
Netjies en aantreklik✓
Trek potensiële kliënte se aandag deur woorde te gebruik soos
GRATIS/ dui promosies aan✓
Alle korrekte inligting is beskikbaar/ geen spelfoute of taalfoute✓
Nie te besig nie/Nie te vol/te veel inligting nie ✓
Pas kunselemente en -beginsels toe✓
Sluit besigheidsinligting in: naam, kontakbesonderhede, adres✓
Produkinligting: prys, slagspreuk, beskrywing van produk ✓
Gebruik eenvoudige/verstaanbare taal✓ (Enige 5) (5)
- 5.4. Brosjures, pamflette✓
Gedrukte media✓ OF plaaslike koerante✓
Oudio ✓ OF plaaslike radiostasie✓
Oudio-visueel OF TV ✓
Elektronies/e-pos/aanlyn✓
Sosiale media: Facebook, Instagram, Whatsapp, sms✓
Produkvoorbeelde /promosie-items✓
'Word-of mouth'✓
Advertensiebord✓ (Enige 3) (3)
- 5.5 Naam van eienaar/besigheid✓: Nomhle✓
Besigheidsadres✓: Mamelodi uitbreiding No 63 ✓
Soort besigheid✓: Alleeneienaar✓
Besigheidsbeskrywing/Tipe besigheid✓: middagetekafee of
wegneemetepiek✓
Operasionele plan/Personeelplan✓: Rekenkundige, Sjef,
Verkoopsdame✓
Produk/Diensbeskrywing✓: Bunny chows, vetkoek met maaltvleis,
worsbroodjies en burgers✓
Bemarkingsplan✓: plakkaat✓ (Enige 6) (6)
- 5.6 Tuisnywerhede kan die bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en
burgers van Nomhle bestel✓
Sy kan straatverkopers van produkte verskaf✓
Kinderverjaarsdagpartytjies: verskaf worsbroodjies en burgers✓
Aflowering van bunny chows, vetkoek, worsbroodjies en burgers✓
Kelner✓, onderhoud✓, sekuriteit✓ skoonmaker✓skottelgoedwassar✓
Koop groente van 'n boer ✓ (Enige ander relevante 3) (3)

NSS – Nasienriglyne

- 5.7
- Betaal personeel se salarisse✓
 - Kontroleer bankprosedures✓
 - Sien om na die ouditeuring van fondse✓
 - Verseker die betaling van BTW✓
 - Hou besigheid se bates veilig✓
 - Betaal skuldeisers/maandelikse uitgawes/rekeninge✓
 - Hou boek van geld wat inkom en uitgaan uit besigheid✓
 - Berei finansiële verslae voor✓
 - Stel begrotings op✓
 - Hanteer inkomstebelasting/SARS✓
 - Hanteer rekeningnavrae✓
- (Enige 3) (3)
- 5.8
- Wassery✓: vir die was van tafeldoeke✓
 - Bemarking✓: advertensie deur die plakkate✓
 - Voorkantoor✓: verkoopdsdame maak kontak met die kliënte✓
 - Onderhoud✓: om te verseker dat die stowe en riool in werkende toestand is ✓
 - Sekuriteit✓: om perseel te beveilig ✓
 - Menslike hulpbronne✓: aanstel en afdank van personeel✓
- (Enige 3 x 2) (6)
[30]



VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 (a) Maître d'hôtel moet die probleem ondersoek√
 Bly kalm; beheer jou emosies √
 Wys bereidwilligheid om gaste te help/gee aandag aan gaste√
 Vra om verskoning√
 Moenie met die kliënt stry nie√
 Erken die klagte en bedank die gas dat hulle dit onder jou aandag gebring het√
 Moenie die blaam op jousef of iemand anders plaas nie√
 Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie√
 Hou die gaste ingelig oor die vordering met hulle voedsel/lig gaste in oor die probleem√
 Stel alternatiewe geregte voor wat nie so lank sal neem nie√
 Bring vir die gaste 'n komplimentêre drankie/broodrolletjies met die toestemming van die bestuurder√ (Enige 4) (4)
- 6.1.1 (b) Bly kalm: kelner en gas√
 Beheer jou emosies en neem beheer van die situasie√
 Vra gas beleefd/ferm om die restaurant te verlaat/sagter te praat√
 Verskuif gaste na 'n ander tafel√
 Moenie meer alkoholiese drank aanbied nie√
 Nie-alkoholiese drank/koffie kan vir die gas aangebied word√
 Hou die insident so stil as moontlik√
 Roep sekuriteit/maitre d' om die probleem te hanteer√
 Maak verskoning teenoor die ander gaste vir die geraas (Enige 5) (5)
- 6.1.2 Bedien 'n komplimentêre drankie/gereg√
 Kontroleer die gas na 'n tydjie om te kyk of alles wel is√
 Skakel die gas binne 'n week om op te volg of hy/sy tevrede is met hoe die probleem opgelos is√
 Bou en handhaaf 'n goeie verhouding√ (Enige 1) (1)
- 6.1.3 Was in skoon, warm, seperige water√
 Spoel af in warm water ($\pm 60^{\circ}\text{C}$) √
 Lugdroog √
 Poleer met 'n skoon droë lap/vadoek√
 Indien daar watermerke is, doop toerusting in baie warm water vir 'n paar oomblikke en poleer met 'n droë, skoon lap√
 OF
 Maak seker dat eetgerei skoon is√
 Bestudeer die spyskaart en dek die eetgerei dienooreenkomstig√
 Verseker dat die eetgerei reguit/in lyn met oorkantste cover is√
 Dek eetgerei 1-2 cm van die rand van die tafel√
 Gebruik 'n hoofgereg/entréebord om die spasie tussen die tafelmes en –vurk te bepaal√
 Maak seker dat al die covers dieselfde lyk√ (Enige 3) (3)

6.2 6.2.1 Pienk/ligrooi/blush√
Motivering: Dit is 'n rosé/doppe van duiwe is verwyder/mengsel van wit en rooi wyn√ (2)

6.2.2 6/ 7/ 8°C√ (1)

6.2.3 Brut: Baie droog√ (1)

6.2.4

	Wyn A	Wyn B
Vervaardigings-metode	Charmat (tweede fermentasie in die tenk) √ Cap Classique√ Tenkmetode√ Karbonisasie√ Oordragmetode√ (Enige 1)	Champagne (tweede fermentasie in die bottel)√
Oorsprong	Roederer Estate, Anderson Valley, Kalifornië, USA √	Frankryk√

(4)

6.2.5 Kaviaar√
Oesters√ (Enige 1) (1)

6.3 Perseelverbruik/op-die-perseel√
Alkohol word verbruik op die perseel waar dit gekoop word en kan nie weggeneem word nie, bv. hotelle en restaurante√
Buite-perseel/af van die perseel√
Vir drankwinkels wat drank verkoop wat dan op 'n ander plek verbruik word √
Dag/tydelike/'event'√ – lisensie is slegs geldig vir 'n sekere tyd/tydelik√
(2 x 2) (4)

6.4 Vra gaste of hulle gereed is om te bestel√
Lig kliënt in oor promosies/ spesiale aanbiedinge√
Neem die bestelling aan die regterkant van die gasheer eerste√ en werk anti-kloksgewys√ rondom die tafel√eindig by gasheer√
Neem die bestelling vir die voor- en hoofgeregte√
Vermeld enige dieetversoeke√
Herhaal die bestelling om te verseker dat dit korrek is√
Voltooi die kombuisbestellingsvorm insluitend dieetversoeke√
Plaas die bestelling by die kombuis/bestelling korrek geplaas√
Rekordeer die bestelling vir rekeningdoeleindes√ (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200