

SA's Leading Past Year

Exam Paper Portal



You have Downloaded, yet Another Great
Resource to assist you with your Studies 😊

Thank You for Supporting SA Exam Papers

Your Leading Past Year Exam Paper Resource Portal

Visit us @ www.saexampapers.co.za



**SA EXAM
PAPERS**



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2017

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

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.

AFDELING A**VRAAG 1****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 vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 D.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

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

ANTWOORD: 1.1.11 D

1.1.1 MIV word deur ... oorgedra.

- A kraanwater
- B borsmelk
- C hotelvoedsel
- D voedselbymiddels

(1)

1.1.2 Yorkshire poeding is 'n tradisionele bykomstigheid vir geroosterde ...

- A skaapvleis.
- B hoender.
- C beesvleis.
- D varkvleis.

(1)

1.1.3 EEN van die volgende is 'n simptoom van gastroënteritis:

- A Braking en dehidrasie
- B Aanhoudende gehoes
- C Geel oë en vel
- D Sproei op die tong

(1)

1.1.4 'n Gaarmaakmetode wat vir 'n gemarmerde, beenlose beessnit (skof) geskik is:

- A Potbraai
- B Stowe
- C Rooster
- D Droogbraai

(1)

- 1.1.5 Geroosterde vleis is mediumgaar wanneer die vleis ... in die middel is.
- A helderrooi
 - B roospienk tot rooi
 - C effens pienk
 - D baie rooi en rou
- (1)
- 1.1.6 ... moet deur 'n persoon met hoë cholesterol vermy word.
- A Vars vrugteslaai
 - B Geroosterde tongvis met vinkel
 - C Broccoliroomsop
 - D Gestoomde stokvisfilette
- (1)
- 1.1.7 Die term wat droë vonkelwyn beskryf:
- A Brut
 - B Sec
 - C Demi-sec
 - D Doux
- (1)
- 1.1.8 Getekstureerde plantproteïene wat as 'n plaasvervanger vir vleis gebruik word:
- A Neute
 - B Lensies
 - C Soja
 - D Peulgroente
- (1)
- 1.1.9 'n Klein, bootvormige tertdoppie van broskors gemaak:
- A Barquette
 - B Bouchée
 - C Mille-feuille
 - D Vol-au-vent
- (1)
- 1.1.10 'n Italiaanse meringue bestaan uit ...
- A suiker en eiers wat saamgeklits word tot 'n skuim
 - B meel wat by eiers ingevou word
 - C suiker wat stadig bygevoeg word terwyl die eiers geklits word.
 - D eierwit en suikerstroop wat tot 'n skuim geklits word
- (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die tegnieke vir vleis in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A TEGNIEKE VIR VLEIS	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Bardering	A bedek 'n vleissnit met gegeurde meel, eiermengsel en krummels
1.2.2 Afranding	B skep gesmelte vet of vleissap oor vleis terwyl dit in die oond braai
1.2.3 Lardering	C maak die vleis netjies deur oortollige vet en senings te verwyder
1.2.4 Opstop	D bedek 'n stuk vleis met dun repies vet of spekvleis
1.2.5 Bedruiping	E laat vleis vir 'n sekere tyd in 'n gegeurde vloeistofmengsel lê
	F vul die holtes van vleisstukke met 'n fyn vleismengsel
	G steek stukkies spekvleis of vet in vleisstukke om vog by te voeg
	H verbruining van vleis oor hoë hitte as voorbereiding vir potbraai

(5 x 1) (5)

1.3 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die bemarkingsresep in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A BEMARKINGSRESEP	KOLOM B BESKRYWING
1.3.1 Verpakking	A perseel waar die produk of diens beskikbaar is
1.3.2 Promosie	B maak seker jou produk verskil van dié wat deur mededingers verkoop word
1.3.3 Plek	C 'n groep wat mees waarskynlik die produk of diens sal koop
1.3.4 Prys	D ondersteuning en samewerking van al die mense wat by die plan betrokke is
1.3.5 Persone	E die bedrag wat die kliënt bereid is om vir die produk of diens te betaal
	F maak kliënte bewus van spesiale pakkette of afslag wat op sekere dae beskikbaar is
	G die uitruil van goedere en dienste vir geld
	H maak seker dat kliënte se behoeftes in alle opsigte bevredig word

(5 x 1)

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDE-BOEK neer.

- 1.4.1 Die geel bindweefsel wat in vleis voorkom
- 1.4.2 Tuisgemaakte maaltye wat daaglik berei en afgelewer word vir mense wat nie vir hulleself kan kook nie
- 1.4.3 'n Seewierekstrak wat in 'n jellie stol wanneer dit in water opgelos word
- 1.4.4 Rou groente wat in klein porsies of repies gesny word en met 'n doopsous bedien word
- 1.4.5 'n Tradisionele sous, saam met oondgebraaide vark bedien
- 1.4.6 'n Voedseloordraagbare siekte wat inflammasie van die lewer veroorsaak en 'n geel vel en oogkleur tot gevolg het
- 1.4.7 Sagte, wasagtige stof wat in aarwande kan agterbly, bloedvloei verminder en hartaanvalle veroorsaak
- 1.4.8 Die tipe vegetariër wat slegs neute, sade, grane en vrugte van plante eet sonder om die plant dood te maak
- 1.4.9 Crêpes in 'n lemoensous, met brandewyn of likeur gevlam
- 1.4.10 Preserveringsmetode waar alle mikro-organismes deur verlengde verhitting by 'n temperatuur bo kookpunt vernietig word (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE-ITEMS

1.5.1 Identifiseer VIER bestanddele in die lys hieronder wat gebruik word om sitrussmeer te berei.

- A Asyn
- B Eiers
- C Vanielje
- D Suiker
- E Lemmetjies
- F Sultanas
- G Gelatien
- H Botter

(4)

1.5.2 Identifiseer TWEE bestanddele in die lys hieronder wat die skuimvormingsvermoë van eierwitte negatief beïnvloed wanneer meringue gemaak word.

- A Suurlemoensap
- B Eiergeel
- C Kremetart
- D Sonneblomolie

(2)

1.6 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings deur 'n woord/term uit die lys hieronder te kies. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

bordbediening; Russies; buffet; gueridon; silwer; familie

1.6.1 Die gebruik van 'n lepel en vurk om die voedsel aan die gas te bedien

(1)

1.6.2 Voedsel word berei en vanaf 'n trollie bedien

(1)

1.6.3 Warm en koue disse word op 'n sentrale tafel uitgestal, gaste kies hulle eie voedsel terwyl hulle om die tafel beweeg

(1)

1.6.4 Voedsel word in die kombuis op individuele borde geskep en aan gaste bedien

(1)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

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

UITBREEK VAN CHOLERA IN SUID-AFRIKA

Meer as 15 000 mense langs die Suid-Afrikaanse ooskus is met cholera besmet. Die begin van die somerreën en oorstromings saam met die jaarlikse vakansieseisoenmigrasie na landelike gebiede en 'n toename in die verkoop van straatkos aan besoekers, het die probleem vererger.

Dit is 'n tipiese Suid-Afrikaanse uitbreking waar daar groot getalle informele kosstalletjies en mense is wat in swak higiëniese omstandighede woon. Meer as 450 mense is tans in die hospitaal met die siekte aangesien cholera vinnig tot die dood kan lei as dit nie behandel word nie.

[Aangepas uit The National Health Research Database]

2.1.1 Noem DRIE simptome van cholera. (3)

2.1.2 Verduidelik waarom mense in Suid-Afrika die gevaar loop om cholera op te doen. (2)

2.1.3 Bespreek hoe die oordrag van cholera by kosstalletjies voorkom kan word. (3)

2.1.4 Motiveer waarom cholera tot die dood kan lei indien dit nie behandel word nie. (2)

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



'n Portier by 'n hotel rapporteer onmiddellik aan die ontvangspersoneel 'n handsak en sambreel wat 'n gas agtergelaat het.

2.2.1 Identifiseer TWEE aspekte van professionele werksetiese wat die portier in die scenario getoon het. Motiveer ELKE aspek. (4)

2.2.2 Verduidelik hoe die voorkantoorafdeling 'n rekenaar gebruik wanneer gaste in- en uitgeteken word. (3)

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

Hotel A is in die middestad van Johannesburg geleë terwyl Hotel B aan die buitewyke van Johannesburg, meer in die landelike gebied, geleë is. In 'n meningsopname deur 'n koerant het mense Hotel A bo Hotel B verkies. Volgens die mense se terugvoering het hulle voorkeur niks met ligging te doen gehad nie, maar eerder met uitmuntende dienslewering deur die personeel.

Motiveer waarom die mense die diens by Hotel A verkies het.

(3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

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

Hors d'oeuvres	
Groente Chinese ('spring rolls') rolletjies met soetsuursous	R35
Vol-au-vents met garnaal-en-sampioen vulsel	R55
Buffalo wings	R45
Fillomandjies met gerookte forel en pikante slaai	R50
Sop	
Hoenderconsommé	R 35
Lensiesop	R 40
Sampioenroomsop	R 40
Plat du jour (Gereg van die dag)/Hoofgereg	
Bief Stroganoff	R 85
Meksikaanse bonekasserol (geurige bredie van nierboontjies, knoffel, rissies, tamaties en soetrissies)	R 75
* Beide geregte hierbo word met basmatirys en 'n groenslaai bedien	
Roostergeregte	
Saratoga-tjops	R100
Porterhouse-biefstuk met sampioenroomsous	R110
Hoender suprême	R 90
Tournedos met roomsous	R120
* Al die geregte hierbo word saam met gebakte aartappel en oondgebraaide groente bedien	
Nageregte	
Sjokolademousse	R 40
Baklava	R 45
Tropiese vrugtebombe	R 50
Geposjeerde peer in rooi duiwesap	R 40

3.1.1 Definieer die term *hors d'oeuvres*. (2)

3.1.2 Identifiseer TWEE proteïenryke peulgroente uit die geregte in die spyskaart hierbo. (2)

3.1.3 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart hierbo vir 'n banket. (4)

3.2 Gebruik die geregte in die spyskaart hierbo en stel 'n formele VIERgang-dinee-spyskaart vir 'n streng vegetariër (veganis) op.

Hou al die reëls vir die opstel van 'n spyskaart in gedagte en skryf die spyskaart netjies en in die korrekte formaat. (10)

3.3 Kies die geskikste nagereg vir Joodse gaste en gee 'n rede vir die antwoord. (2)

3.4 Beantwoord die volgende vrae.

3.4.1 Kies TWEE vleissnitte in die spyskaart en dui aan waar ELKE snit in die beeskarkas voorkom. Noem EEN gaarmaakmetode vir ELKE biefstuk. Tabuleer die antwoord soos volg:

NAAM VAN BIEFSTUK	NAAM VAN SNIT IN KARKAS	GAARMAAKMETODE

(6)

3.4.2 Motiveer waarom die restaurant rypgemaakte biefstuk moet gebruik. (2)

3.5 Verwys na die spyskaart en identifiseer die disse hieronder getoon.



3.5.1



3.5.2

(2)

3.6 Beantwoord die volgende vrae.

3.6.1 Noem DRIE aspekte wat deel uitmaak van die werklike koste van die verkoopprijs van die geregte in die spyskaart in VRAAG 3.1. (3)

3.6.2 Bereken die totale koste van die bief Stroganoff indien die netto wins R20 is. Toon ALLE berekeninge. (3)

3.7 Bestudeer die foto van biltong hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 3.7.1 Identifiseer die preserveermetode wat vir die biltong hierbo gebruik is. (1)
- 3.7.2 Noem die natuurlike preserveermiddel wat bygevoeg is om die produk te help preserveer. (1)
- 3.7.3 Verduidelik hoe die preserveermetode in VRAAG 3.7.2 die rakleef tyd van die voedsel kan verleng. (2)
- [40]**

VRAAG 4

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



Vrugtetertjie



Omvoutertjie



Chouxdeegproduk



Croissant

- 4.1.1 Identifiseer die deeg wat vir die vrugtetertjie hierbo gebruik is. (1)
- 4.1.2 Noem VIER kwaliteitseienskappe van die deeg wat in VRAAG 4.1.1 geïdentifiseer is. (4)
- 4.1.3 Verduidelik waarom dit belangrik is om die vrugtetertdoppie blind te bak voordat dit met die crème pâtissière (bakkersvla) gevul word. (3)
- 4.1.4 Voorspel wat sal gebeur indien die crème pâtissière (bakkersvla) nie behoorlik gekook is nie. Motiveer die antwoord. (2)
- 4.1.5 Identifiseer die deegproduk hierbo wat verglans moet word voordat dit gebak word. (1)
- 4.1.6 Noem TWEE soet vulsels vir die omvoutertjies hierbo. (2)

4.2 Beantwoord die volgende vrae oor chouxdeeg.

- 4.2.1 Noem 'n chouxdeegproduk hierbo. (1)
- 4.2.2 Identifiseer die rysmiddel wat in die chouxdeegproduk gebruik is. (1)
- 4.2.3 Beskryf DRIE kwaliteitseienskappe van die chouxdeegproduk. (3)
- 4.2.4 Gee EEN rede vir ELK van die volgende wanneer chouxdeegprodukte voorberei word:
- (a) Moenie die water en smeer te lank kook nie. (2)
- (b) Bak vir 'n kort rukkie by 'n hoë temperatuur. (2)
- (c) Verlaag die temperatuur na 'n paar minute. (2)

4.3 Bestudeer die lys geregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Vrugtekebabs
Gevulde eiers
Kaasrissole
Eiervrugpoffertjies
Geroosterdevark-brochette
Vis-goujonnette
Hoenderlewertjies in spek toegedraai
Gekrummelde sampioene

4.3.1 Noem die tipe funksie waar die geregte hierbo bedien kan word. (1)

4.3.2 Bespreek kortliks VIER riglyne om in ag te neem wanneer voedsel vir die funksie hierbo berei word. (4)

4.3.3 Identifiseer TWEE geregte wat 'n allergiese reaksie kan veroorsaak. (2)

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



Vrugtejellie

4.4.1 Klassifiseer die nagereg hierbo. (1)

4.4.2 Verduidelik hoe die volgende bestanddele jelvorming in die nagereg hierbo sal beïnvloed:

(a) Te veel suiker (2)

(b) Te veel suur (2)

(c) Rou pynappel (2)

4.5 Onderskei tussen die bestanddele wat gebruik word om 'n sherbet en 'n sorbet te maak. (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Lees die advertensie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Mayfair Hotel
Privaateienaar: K Naidoo



**Trots Suid-Afrikaans, dra by tot die BBP, voldoen ten volle aan
SEB-vereistes en streef na uitstekende dienslewering**

**Smitstraat 28
Middestad
Kaapstad
8000**

**e-pos: mayfair@xnet.com
www.mayfairhotel.co.za**

Tel: 021 488 2888

**36 lugverkoelde kamers
Alle kamers en suite
Konferensiegeriewe
Restaurant en kroeg
Pragtige uitsig
Swembad
Salon en spa
24-uur-ontvangs
Straatparkering
Gratis DStv en Wi-Fi**



5.1.1 Noem die aanvullende posisie in die hotel wat vir ELK van die volgende verantwoordelik is:

- (a) Parkering (1)
- (b) Opgradering van webtuiste (1)
- (c) Balansering en voorbereiding van gaste se rekeninge vir die volgende oggend se uitteken (1)

5.1.2 Noem EEN gebied wat NIE in die advertensie genoem word NIE, wat beide inkomste- en nie-inkomstegenererend in hierdie hotel kan wees. Motiveer die antwoord. (3)

5.1.3 Identifiseer TWEE nie-inkomstegenererende geriewe in hierdie hotel. (2)

5.2 Beantwoord die volgende vrae oor BBP.

5.2.1 Waarvoor staan die afkorting *BBP*? (1)

5.2.2 Verduidelik hoe die hotel in die advertensie hierbo tot die BBP van die Suid-Afrikaanse ekonomie bydra. (2)

- 5.3 Identifiseer die inligting in die advertensie wat in 'n besigheidsplan onder die volgende opskrif sal verskyn:
- Besigheidsbeskrywing (4)
- 5.4 Evalueer die geskrewe inligting in die advertensie. (4)
- 5.5 Beantwoord die volgende vrae oor bemarking.
- 5.5.1 Identifiseer 'n elektroniese bemarkingsinstrument wat die Mayfair-hotel gebruik. (1)
- 5.5.2 Bespreek TWEE voordele van die elektroniese bemarkings-instrument in VRAAG 5.5.1. (2)
- 5.6 Beantwoord die volgende vrae oor advertensies.
- 5.6.1 Identifiseer DRIE bedreigings ('threats') in die advertensie wat die Mayfair-hotel kan ondervind. (3)
- 5.6.2 Noem DRIE geleenthede, buiten dié wat in die advertensie genoem is, waarmee die Mayfair-hotel inkomste kan genereer. (3)
- 5.7 Bespreek die rol van die instandhoudingsdepartement in die hotel. (2)
- [30]**

VRAAG 6

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



6.1.1 Gee die volledige klassifikasie van die wyn in die prent hierbo. (2)

6.1.2 Bespreek die betekenis van die etiket om die bottel se nek. (2)

6.1.3 Beveel die geskikste bedieningstemperatuur vir Pinotage aan. (1)

6.1.4 Lewer kommentaar op die vlak waartoe die glas gevul is. (2)

6.1.5 Beveel TWEE proteïengeregte aan wat die wyn hierbo sal komplementeer. (2)

6.2. Noem DRIE groepe mense wat NIE 'n dranklisensie mag kry NIE. (3)

6.3 Onderskei tussen die *skud* en *roer* van 'n skemerkelkie deur na die toerusting en metode te verwys. Tabuleer die antwoord soos volg:

	SKUD	ROER
TOERUSTING		
METODE		

6.4. Verduidelik die *afkrummel*proses. (4)

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



6.5.1 Identifiseer die toerusting in die prent hierbo. (1)

6.5.2 Gee die funksie van hierdie toerusting. (1)

6.6 Bestudeer die foto van 'n venue vir 'n formele funksie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.6.1 Evalueer die geskiktheid van die tafelversierings en rangskikkings. (4)

6.6.2 Met die bediening van die hoofgereg het 'n gas 'n goedgaar biefstuk in plaas van 'n halfgaar ('rare') een ontvang. Verduidelik hoe die situasie reggestel moet word. (4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200