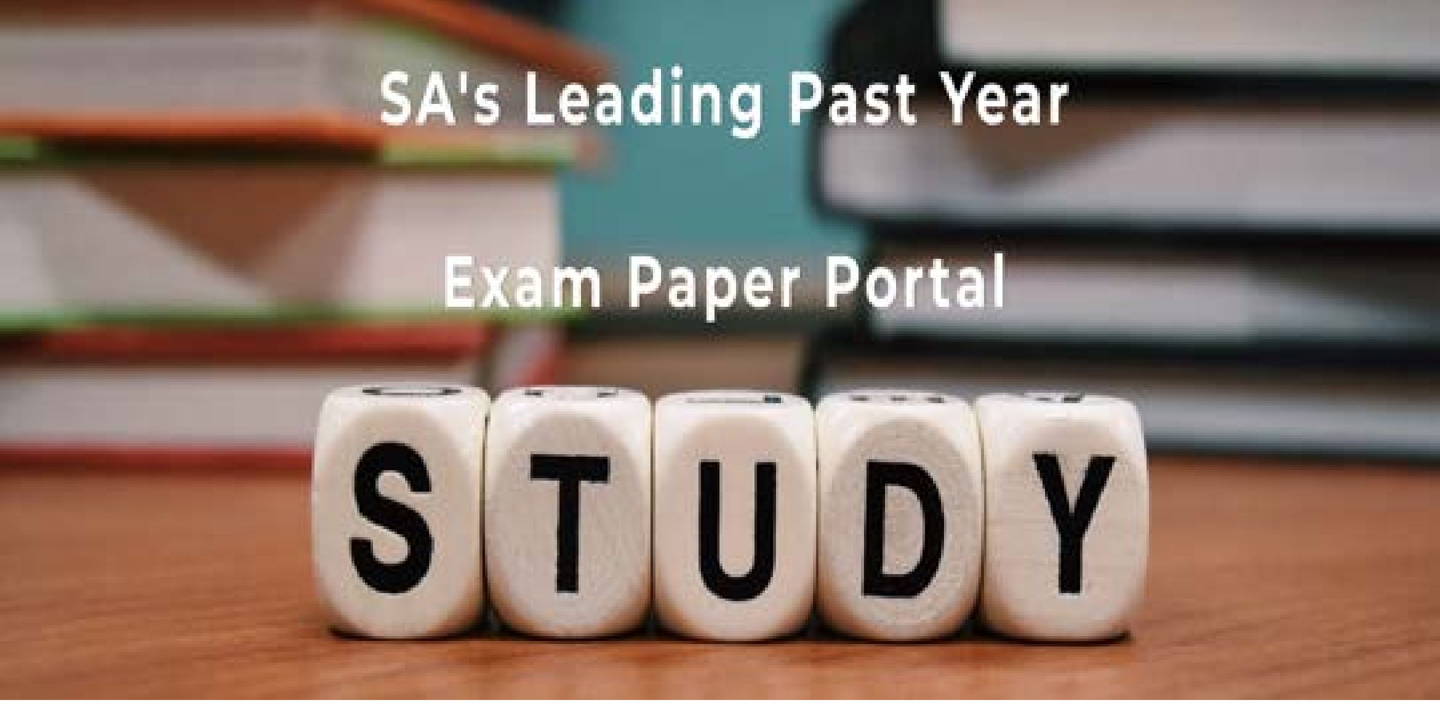


You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies ☺

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 SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2019

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.

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 Die belangrikste voedingstof wat in peulgewasse gevind word:

A Kalsium
B Yster
C Vette
D Proteïen (1)

1.1.2 Die tipe afval waar die membrane voor gaarmaak verwyder word:

A Beesstert
B Niertjies
C Pens
D Longe (1)

1.1.3 Gelatien is 'n onvolledige diereproteïen afkomstig van ...

A elastien.
B aspiek.
C agar-agar.
D kollageen. (1)

1.1.4 'n Voorbeeld van 'n gefortifiseerde wyn:

A Sjampanje
B Rooiwyn
C Sjerrie
D Rosé (1)

1.1.5 'n Klein, happiegrootte skilferdeegdoppie met 'n vulsel:

A Bouchée
B Barquette
C Vol-au-vent
D Profiterole (1)

1.1.6 'n Wit, kaasagtige stremsel gemaak van sojabone:

A Feta
B Haloumi
C Tofu
D Tempeh (1)

1.1.7 Identifiseer 'n getekstureerde plantaardige proteïengereg uit die geregte hieronder:

A Drieboneslaai
B Keker-ertjiekerrie
C Sojamaalvleis-lasagne
D Lensie-breyani (1)

1.1.8 Afkrummeling behoort na die … plaas te vind.

A nagereg
B broodbediening
C hoofgereg
D voorgereg (1)

1.1.9 Water en smeer wat te lank tydens die bereiding van chouxdeeg gekook word, sal 'n produk lewer wat … is.

A delikaat en bros
B lig in gewig
C klein in volume
D hol en droog (1)

1.1.10 'n Ligte meringuedop met 'n malvalekkertekstuur, wat met vars vrugte en geklopte room gevul is:

A Makrolletjie ('Macaroon')
B Pavlova
C Gebakte Alaska
D Suurlemoenmeringue (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies 'n voorbeeld uit KOLOM B wat by die bemarkingsmengsel in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A BEMARKINGSMENGSEL		**KOLOM B VOORBEELDE**	
1.2.1	Produk	A	betaal vir vyf nagte se akkommodasie en kry twee nagte gratis
1.2.2	Promosie	B	'n groep studente wat 'n koffiewinkel besoek
1.2.3	Prys	C	maaltye en drankies wat in restaurante bedien word
1.2.4	Plek	D	die aankoop van 'n bekostigbare produk
1.2.5	Persone	E	sterk, higiëniese, ekovriendelike houers
		F	die beskerming van 'n wegneemete teen skade
		G	'n restaurant in die middestad

(5 x 1) (5)

1.3 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by die tipe posisie in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.6 H.

KOLOM A TIPE POSISIE		**KOLOM B BESKRYWING**	
1.3.1	Televerkoopspersoon	A	beheer toegang tot 'n hotelperseel
1.3.2	Rekenmeester	B	bemark die produkte en dienste van 'n hotel
1.3.3	Nag-ouditeur	C	sluit kontrakte met betroubare diensverskaffers
1.3.4	Motorwag	D	verantwoordelik vir die indiensneming van personeel by die hotel
1.3.5	Menslikehulpbron-bestuurder	E	verantwoordelik vir die ouditering van hotelfondse
		F	hou toesig oor die algemene instandhouding van kamers in 'n hotel
		G	opstel van verslae van transaksies wat die vorige dag afgehandel is

(5 x 1) (5)

1.4 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 'n Preserveringsmetode wat vir die maak van biltong gebruik word

1.4.2 Die rekenaarstelsel wat deur hotelle gebruik word om daaglikse wins te toon

1.4.3 Eweredige verspreiding van vet in die spierweefsel van vleis

1.4.4 Tipe koste wat huur en belasting insluit

1.4.5 'n Tintelende sensasie in die mond as gevolg van 'n toksiese reaksie op voedsel

1.4.6 Die totale waarde van goedere en dienste wat in een jaar in 'n land vervaardig en gelewer word

1.4.7 Die godsdienstige groep wat nie vleis en suiwelprodukte saam in een gereg eet nie

1.4.8 'n Bevrore nagereg wat suiker, vrugtesap, eiers en melkvet bevat

1.4.9 'n Dun, ongelamineerde deeg wat gebruik word om appelstrudel te maak

1.4.10 Suiker of sout wat gebruik word om die rand van 'n glas mee te bedek (10 x 1) (10)

1.5 **KEUSES**

1.5.1 Kies VIER kwaliteitseienskappe van skilferkors uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Sagte, bros krummels
B Ligte tekstuur
C Vlokkerige lagies
D Ryk, sagte deeg
E Ryk, delikate smaak
F Ligte, goudbruin kleur
G Ryk, nie vlokkerig nie
H Papierdun (4)

1.5.2 Kies TWEE elektroniese bemarkingshulpmiddels. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Kamera
B Webwerf
C E-pos
D Luidspreker (2)

1.5.3 Kies VIER tipes inligting uit die lys hieronder wat met die etiket hieronder ooreenstem. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDBOEK.

A Handelsnaam
B Waarskuwingsverklarings
C Gebruikskeerdatum ('Best-before date')
D Gebruiksaanwysings
E Naam van produk
F Bestanddele
G Voedselbymiddels (Voedseladditiewe)
H Reeksnommer

Voedingsinligting
Porsiegrootte 2 koppies (124 g)
Kalorieë 350

	% van daaglikse waarde
Totale vet 20 g	26%
Cholesterol 55 mg	65%
Natrium 117 mg	7%
Totale koolhidrate 38 g	14%
Proteïen 6 g	10%
Kalsium 116 mg	10%

KOEKIES-EN-ROOM ROOMYS

BEVAT: Vetvrye Melk, Room, Rietsuiker, Wit Sjokolade, Suiker, Kakaobotter, Volmelkpoeier, Laktose, Sojalesitien (Emulgeermiddel/Emulsifiseerder), Vanielje-ekstrak

GLUTENVRY

Produk mag spore van grondbone bevat

Kerkstraat 102, PRETORIA, 0002

(4)

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.

> Toe die watervlakke van die groot opgaardamme wat Kaapstad van water voorsien, gedaal het, is Dag Zero afgekondig. Druk op die sanitasiestelsels het vergroot en die verspreiding van lewensgevaarlike siektes, soos Hepatitis A, het in die gasvryheidsbedryf voorgekom.

2.1.1 Noem die inkubasietyd (ontkiemingstyd) van die siekte hierbo. (1)

2.1.2 Maak 'n lys van DRIE simptome van hierdie siekte. (3)

2.1.3 Bespreek hoe hierdie siekte 'n impak op die produktiwiteit en finansies van die voedsel- en drankbedryf in Kaapstad kan hê. (3)

2.2 Stel DRIE riglyne voor waarop die oordrag van tuberkulose voorkom kan word wanneer voedsel hanteer word. (3)

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

> Die Golden Star Hotel het in 2018 die toekenning ontvang vir 'Die Suksesvolste Hotel in KZN'. Die bestuurder het die sukses van die hotel aan die personeel se spanwerk en professionaliteit toegeskryf. Die gebruik van rekenaars in spyskaartbeplanning en kamerindeling het die suksesvolle bestuur van die Golden Star Hotel verseker.

2.3.1 Stel DRIE maniere voor waarop die personeel van die Golden Star Hotel goeie spanwerk gebruik het om die toekenning te ontvang. (3)

2.3.2 Voorspel die impak van die toekenning op die winsgewendheid van die Golden Star Hotel. (3)

2.4 Verduidelik die voordele van die gebruik van rekenaars in spyskaart-beplanning. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

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

AARBEITERT

3.1.1 Identifiseer die deeg wat in die bereiding van die aarbeitert hierbo gebruik is. (1)

3.1.2 Regverdig die volgende reëls wat tydens die bereiding van die deeg vir die aarbeitert toegepas word:

(a) Moenie die deeg te veel meng of te veel hanteer nie. (2)

(b) Gebruik die minimum meel wanneer die deeg uitgerol word. (2)

3.1.3 Noem TWEE voordele van die prik ('docking') van die deeg voordat dit gebak word. (2)

3.2 Bestudeer die metode hieronder wat tydens die bereiding van chouxdeeg gebruik is en beantwoord die vrae wat volg.

Metode:
1. Plaas die botter, sout en water in 'n kastrol en bring tot kookpunt.
2. Voeg die meel by en meng goed met 'n houtlepel.
3. Kook vir 'n paar minute totdat die mengsel van die kante van die kastrol wegtrek. Laat die mengsel effens afkoel.
4. Voeg die eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging.
5. Spuit die deeg met 'n spuitsak op 'n gesmeerde bakplaat.
6. Bak by 230 °C vir 10 tot 15 minute.
7. Verlaag die hitte na 180 °C vir 20 minute.

3.2.1 Motiveer die volgende stappe in die metode:

(a) Stap 4 (3)

(b) Stap 7 (3)

3.2.2 Stel TWEE diepbraaiprodukte voor wat van die chouxdeeg gemaak kan word. (2)

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

BEESVLEISROL

3.3.1 Noem DRIE voordele van die vul van 'n beesvleisrol. (3)

3.3.2 Beveel TWEE beesvleissnitte in die voorkwart aan wat vir die gereg hierbo geskik sal wees. (2)

3.3.3 Die beesvleisrol is nie geskroei voordat dit gepotbraai is nie. Voorspel TWEE uitkomste van die eindproduk. (2)

3.3.4 Beskryf in breë trekke die riglyne om te volg tydens die voorsny van die beesvleisrol. (3)

3.3.5 Motiveer die volgende stelling:

Dit is duur om 'n beesvleisrol voor te berei. (2)

3.3.6 Onderskei tussen die porsiegrootte per persoon van 'n *beesvleisrol* en 'n *T-beenbiefstuk*. (2)

3.4 Noem TWEE tipes vegetariërs wat ELK van die volgende geregte sal eet:

3.4.1 Hoendervlerkies ('Buffalo wings') (2)

3.4.2 Soufflé (2)

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

> Jy is in beheer van die beplanning van 'n banket-aandete vir die nuwe President van Suid-Afrika ná die nasionale verkiesing. Die funksie sal by die St. George Hotel plaasvind en 100 mense sal genooi word.
>
> Die volgende koste is aangegaan:
>
> Voedselkoste: R25 000
> Oorhoofse koste: R5 000
> Arbeidskoste: R3 500
> Netto wins: 35%

3.5.1 Bereken die verkoopprys van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

3.5.2 Bereken die verkoopprys per persoon vir die banket. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)
[40]

VRAAG 4

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

SPYSKAART
Aandete
Romerige Mosselsop met Croutons
Appelsorbet
Lamsboud Mornaysous Kruisement-rys-timbale Gestoomde Boontjies met Spekstukkies Pampoenpoffers met Karamelsous Groenslaai
Cremora-tert met 'n Beskuitjiekors
Koffie
19 November 2019 R150,00 p.p.

4.1.1 Motiveer waarom hierdie spyskaart 'n table d'hôte-spyskaart is. (1)

4.1.2 Kies VIER geregte op die spyskaart wat NIE vir 'n persoon wat diabetes het, geskik sal wees NIE. (4)

4.1.3 Identifiseer TWEE geregte op die spyskaart wat NIE vir 'n persoon wat vir graan allergies is, geskik sal wees NIE. (2)

4.2 4.2.1 Noem die preserveringsmetode wat vir die maak van blatjang gebruik word. (1)

4.2.2 Regverdig hoekom die metode in VRAAG 4.2.1 gebruik word om blatjang te preserveer. (4)

4.3 Bestudeer die nagereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SJOKOLADEMOUSSE

4.3.1 Noem TWEE kwaliteitseienskappe van 'n sjokolademousse. (2)

4.3.2 Bespreek DRIE faktore wat die skuimvormingsvermoë van die eierwit wat in die sjokolademousse gebruik word, sal beïnvloed. (3)

4.3.3 Voorspel die uitkoms van die sjokolademousse indien die sjokolade wat in die bereiding van die mousse gebruik is, tydens smelting oorverhit word. (2)

4.4 Bestudeer die volgende stelling en beantwoord die vrae wat volg.

Malvapoeding is 'n tradisionele Suid-Afrikaanse nagereg wat gewoonlik saam met geroerde eiervla bedien word.

4.4.1 (a) Gee die klassifikasie van die malvapoeding. (1)

(b) Beskryf hierdie nagereg kortliks. (2)

4.4.2 Onderskei tussen *geroerde eiervla* en *gebakte vla*. Teken die tabel hieronder in jou ANTWOORDEBOEK oor en tabuleer jou antwoord soos volg.

GEROERDE EIERVLA	GEBAKTE VLA
(1)	(1)
(1)	(1)

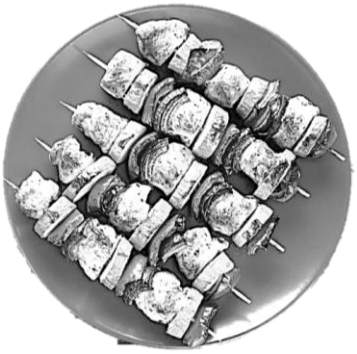
(4)

4.5 Gee moontlike redes vir die volgende foute wanneer gelatiengeregte berei word:

4.5.1 Die vrugte sak af tot op die bodem. (1)

4.5.2 Dit het nie behoorlik gestol nie. (4)

4.6 Bestudeer die snoephappies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

CRUDITÉS	**RUMAKI**
 **KEBABS**	**SOESJI**

4.6.1 Definieer *crudités*. (1)

4.6.2 Kies die snoephappies hierbo wat die geskikste vir 'n koue winteraand sal wees. (2)

4.6.3 Bespreek die voordele daarvan om 'n skemerkelkfunksie aan te bied. (6)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

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

LOCAL is LEKKER

Jane wil graag haar eie spysenierings-maatskappy begin. Sy is selfgemotiveerd en hardwerkend. Sy beskik egter nie oor die finansiële bestuursvaardighede om haar eie onderneming te begin nie. Sy woon in 'n landelike plaasgemeenskap in Dutywa.

Haar voorneme is om ontbyt- en middagete-pakkies te maak omdat die kinders ver afstande moet aflê en soggens baie vroeg moet opstaan om skool toe te gaan. By afwesigheid van voedselwinkels in die omgewing van die skool het Jane met die hoof onderhandel om die ontbyt- en middagetepakkies teen minimale koste te verskaf.

Jane beplan om organiese bestanddele en gesonde bereidingstegnieke te gebruik om hierdie maaltye te berei. Haar teikenmark is die skoolleerders van hierdie omgewing. Sy het die voordeel van plaaslike verskaffers vir die grootste deel van haar kommoditeite. Verder het sy twee kokke, twee skoonmakers en twee afleweringspersoneel in die omgewing opgespoor om haar teen 'n redelike tarief te help. Sy het ook haar eie pamflet ontwerp.

PAMFLET

5.1.1 Identifiseer DRIE sterk punte wat Jane het wat haar sal help om haar onderneming mee te begin. (3)

5.1.2 Jane moet 'n sakeplan ontwikkel. Help Jane deur die aspekte te beskryf wat sy onder ELK van die volgende opskrifte moet insluit:

(a) Sake-/Besigheidsbeskrywing (2)

(b) Bedryfsplan (Operasionele plan) (4)

5.1.3 Beveel bykomende inligting aan wat Jane se pamflet kan verbeter. (4)

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

Jy is as voedsel- en drankbestuurder aangestel. Jy moet nuwe kelners oplei in die dek van tafels vir formele viergangaandetes.

Stel riglyne voor wat die kelners moet volg om die dek van tafels hierbo vir 'n formele viergangaandete te voltooi.

Gebruik die volgende opskrifte:

5.2.1 Dek van die eetgerei (3)

5.2.2 Dek van die glasware (2)

5.2.3 Tafelversierings (2)

5.2.4 Tafelnommers (1)

5.3 Die voorkantoor, die hart van enige instelling, is 'n area wat nie inkomste genereer nie.

Maak 'n lys van DRIE ander nie-inkomste-genererende areas. (3)

5.4 Verduidelik ELK van die volgende prosedures wat in 'n restaurant plaasvind:

5.4.1 Groet en ontvangs van gaste (3)

5.4.2 Aanbied van rekening (3)
[30]

VRAAG 6

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

> Jy is die bemarkingsbestuurder van MARTT Wynkelders. Jy word versoek om 'n bemarkingsetiket vir 'n nuwe rooiwynversnit te ontwerp.

6.1.1 Maak 'n lys van VIER tipes inligting wat op die etiket van die nuwe rooiwynbottel moet verskyn. (4)

6.1.2 Bespreek VIER punte om in ag te neem wanneer wyn in 'n wynkelder gestoor word. (4)

6.1.3 Beskryf VYF riglyne om te volg wanneer rooiwyn vir gaste geskink word. (5)

6.2 Onderskei tussen 'n *binneverbruikdranklisensie (op-die-perseel-dranklisensie)* en 'n *buiteverbruikdranklisensie (van-die-perseel-af-dranklisensie).* (4)

6.3 Bestudeer die toerusting en bestanddele hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A	B
	Vonkelwater Strope Kwasse ('Cordials') Gekarboneerde drankies Vrugtesappe

6.3.1 Die kroegtoerusting in **A** word gebruik om 'n nie-alkoholiese skemerkelkie ('mocktail') voor te berei.

Noem die mengmetode wat gebruik word. (1)

6.3.2 Kies TWEE items in **B** wat vir die mengmetode in VRAAG 6.3.1 geskik is. (2)

6.4 Gedurende 'n besige aand in 'n restaurant het die kroegman nie genoeg kwasse en strope gehad om verder nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') aan die gaste te bedien nie.

6.4.1 Gee die kroegman raad oor die behoorlike bestuur van voorraad op hande in die kroeg. (3)

6.4.2 Verduidelik die korrekte prosedure om te volg wanneer gaste oor die tekort aan nie-alkoholiese skemerkelkies ('mocktails') kla. (3)

6.5 Verduidelik hoe die restaurantpersoneel 'n kragonderbreking in 'n voedsel- en drankinstelling sal hanteer. (4)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou