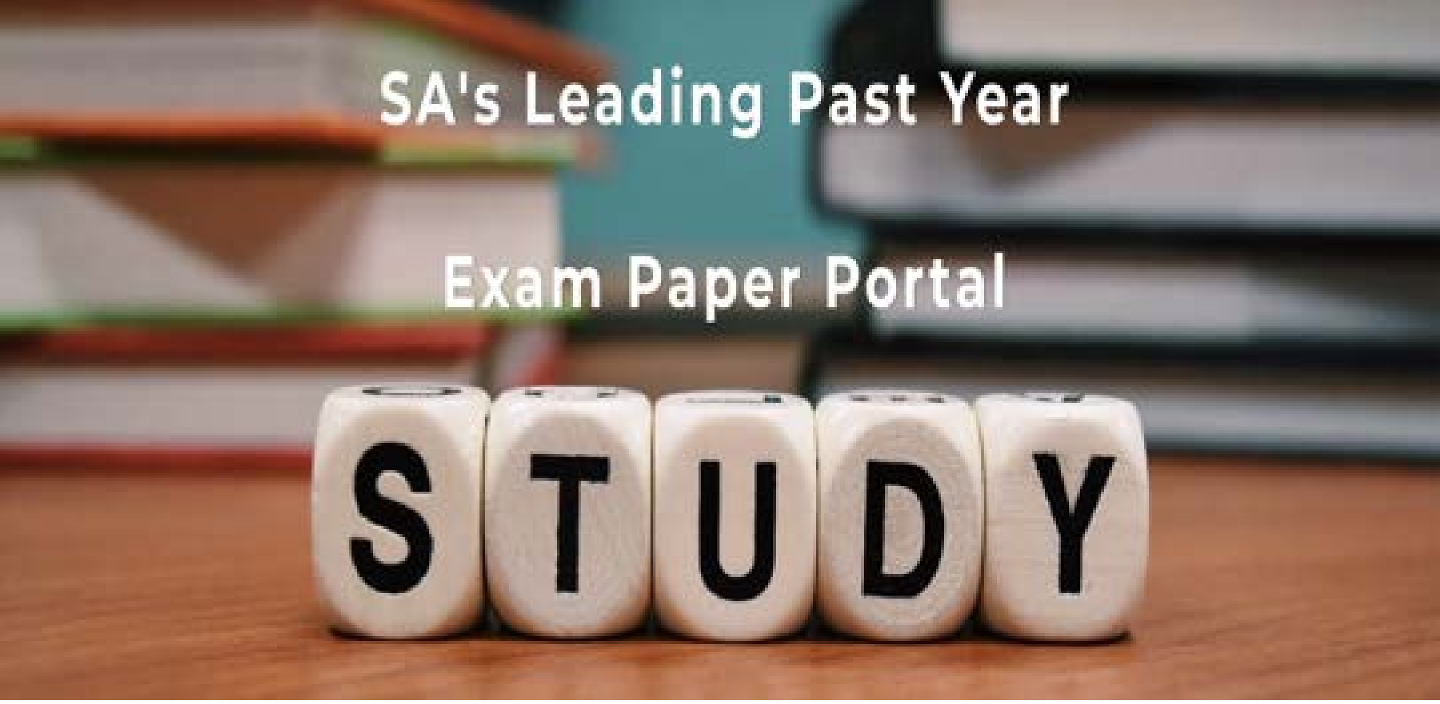


You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies ☺

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 2015

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 16 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

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir 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 B.

VOORBEELD:

1.1.11 Sushi is …

A 'n oop tertjie gevul met gebakte eiervla.
B gaar of rou vis wat met rys bedien word.
C fyngemaalde vleis, vis of pluimvee.
D oesters wat in spekvleis toegedraai is.

ANTWOORD: 1.1.11 B

1.1.1 … is 'n simptoom van hepatitis A.

A Kortasemigheid
B Gelerige oë
C Vinnige dehidrasie
D Bloed uithoes (1)

1.1.2 Een van die volgende voedselgroepe moet vermy word wanneer iemand aan hoë cholesterol ly:

A Bruinbrood en bruinrys
B Volkoringbrood en volkoringpasta
C Rogbrood en rogmeel
D Witbrood en witrys (1)

1.1.3 Die verhouding van meel tot smeer wanneer skilferdeeg berei word, is …

A 1 : 1.
B 1 : 2.
C 1 : 3.
D 1 : 4. (1)

1.1.4 Glanskersies word met gebruik van … gepreserveer.

A sout
B suur
C suiker
D chemikalieë (1)

1.1.5 … is voorbeelde van voedsel wat gefermenteer (gegis) kan word.

A Kaas en jogurt
B Bokkems en biltong
C Soutbeesvleis en ham
D Marmelade en smeer (1)

1.1.6 'n Tradisionele sous wat saam met tong bedien word:

A Kruisementsous
B Appelsous
C Rooi-aalbessiesous
D Rosyntjiesous (1)

1.1.7 'n … word van twee stelle lamsribbetjies gemaak.

A Noisette
B Kebab
C Kroonbraad
D Saratoga-tjop (1)

1.1.8 Broskors word gebruik om … te berei.

A quiche Lorraine en Corniese pasteitjies ('Cornish pasties')
B roomhorinkies en konfyttertjies
C baklava en Chinese rolletjies ('spring rolls')
D vlaskywe en vrugtetertjies (1)

1.1.9 'n … het 'n unieke groen kleur en word in pasteitjies/tertjies en nageregte gebruik.

A Kasjoeneut
B Pekanneut
C Dennepit
D Pistasieneut (1)

1.1.10 'n Restaurantdranklisensie stel die eienaar in staat om drank … te verkoop.

A op Sondae saam met 'n ete
B aan 'n persoon ouer as 16
C aan 'n dronk persoon
D teen 09:00 in die oggend (1)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n nagereg uit KOLOM B wat by 'n beskrywing 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 BESKRYWING		KOLOM B NAGEREG	
1.2.1	'n Ligte meringuedop met 'n malvalekker-tekstuur binne-in	A	crêpe
		B	parfait
1.2.2	'n Nagereg gemaak met bakkersvla waarby styfgeklitste eierwitte ingevou word	C	malvapoeding
1.2.3	'n Dun pannekoekie gemaak met 'n ryk beslag en met brandewyn geflambé	D	gemmerpoeding
		E	Pavlova
1.2.4	'n Gebakte nagereg gemaak met appelkooskonfyt en met warm vla bedien	F	Hertzogkoekie
1.2.5	'n Roomysnagereg met lae vrugte, sous en neute en in 'n lang glas bedien	G	vacherin
		H	soufflé

(5 x 1) (5)

1.3 Kies 'n vleisdis uit KOLOM B wat by 'n gaarmaakmetode 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 GAARMAAKMETODE		KOLOM B VLEISDIS	
1.3.1	Kook	A	schnitzels
1.3.2	Stowe	B	lamsboud
1.3.3	Vlakbraai	C	afval
1.3.4	Oondrooster	D	lasagne
1.3.5	Smoor	E	potjiekos
		F	Tartaarse biefstuk
		G	bobotie
		H	blindevinke

(5 x 1) (5)

1.4 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.9) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 Die besprekingstelsel gebruik om akkommodasie-besprekings by enige hotel, wat by een groep geaffilieer is, te maak (1)

1.4.2 'n Formele ete wat gewoonlik vir 'n groot aantal mense gehou word om 'n spesifieke geleentheid te vier (1)

1.4.3 'n Bakteriese infeksie wat deur salmonella veroorsaak word (1)

1.4.4 Om vleis vinnig oor hoë hitte te verbruin (1)

1.4.5 Gemaalde en gegeurde lewersmeer wat saam met Melba-roosterbrood bedien word (1)

1.4.6 Vrugtepuree, met of sonder suikerstroop, saam met nagereg bedien (1)

1.4.7 'n Spesiale trollie waarop vleisstukke, hoender of wildsvleis in porsies gesny word (1)

1.4.8 'n Persoon wat sy/haar eie besigheid stig met nuwe en kreatiewe idees (1)

1.4.9 Gereedskap wat tydens die afkrummelproses afwaarts beweeg word (2)

1.5 Kies TWEE korrekte beskrywings vir ELK van die volgende terme. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.5.1 Rypmaak

1.5.2 Ontdooi

1.5.3 Regsny ('Trimming')

A 'n Proses om te voorkom dat baie vog verloor word

B Verbetering van die voorkoms van die snit of vleisstuk

C Die proses waartydens spierproteïen as gevolg van ensiemwerking afbreek

D Die buitenste laag van die vleis word taai en droog

E 'n Temperatuur van –18 °C tot –45 °C word vereis

F Vleis wat in warm water of die son gelaat word

G 'n Proses wat teen kamertemperatuur kan plaasvind

H Om kraakbeen en senings te verwyder (6)

1.6 Kies VIER voedselitems in die lys hieronder wat vir 'n persoon wat aan hoë bloeddruk ly, geskik is. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Laevet-vanieljejogurt
B Salami-toebroodjie
C Skelvis met kaassous
D Kitssjokoladepoeding
E Koljanderlensieslaai
F Bruinrys en vispaella
G Geroosterde hoenderfilet
H Rookmosselsop (4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

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

> Tydens 'n induksieprogram vir die voorkantoor is die volgende aspekte uitgelig:
>
> - Lyftaal
> - Houding

2.1.1 Bespreek kortliks die ideale lyftaal en houding vir voorkantoorpersoneel. (2 x 3) (6)

2.1.2 Motiveer waarom eerste indrukke blywend is. (2)

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

2.2.1 Mary kan nie verhinder word om in 'n kombuisomgewing te werk nie. Motiveer hierdie stelling. (3)

2.2.2 Bespreek die voorkomende maatreëls wat Mary moet tref wanneer sy in 'n kombuisomgewing werk. (3)

2.2.3 Stel DRIE aktiwiteite voor waaraan Mary kan meedoen wat nie ander mense by die werksplek sal beïnvloed nie. (3)

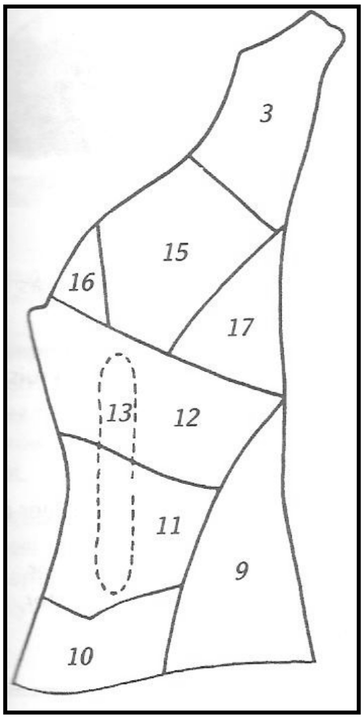
2.3 Verduidelik hoe die 'POS'-stelsel produktiwiteit in 'n restaurant kan verhoog. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

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



3.1.1 Identifiseer die deel van die karkas wat hierbo geïllustreer word. (1)

3.1.2 Identifiseer die vleissnitte genommer **12**, **13** en **15**. (3)

3.1.3 Motiveer waarom repies groente of vet in die vleissnit genommer **15** ingesteek moet word. (3)

3.1.4 Jy wil 'n gestopte beesvleisrol berei. Beveel DRIE geskikte snitte in die karkas hierbo aan wat jy kan gebruik. (3)

3.2 Lees die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Jou onderwyser het die graad 12-leerders vir 'n interskolebakuitdaging ingeskryf. Jy kies om beignets as een van jou produkte te berei.

3.2.1 Verduidelik aan die beoordelaars wat 'n *beignet* is. (2)

3.2.2 Beskryf DRIE gehaltekenmerke waarna die beoordelaars sal oplet wanneer hulle die beignets beoordeel. (3)

3.2.3 Verduidelik hoe jy oorskietbeignets sal bêre. (2)

3.2.4 Stel DRIE ander voorbeelde van soet items voor wat uit die oorskietmengsel wat gebruik is om die beignets te berei, gemaak kan word. (3)

3.3 Bestudeer die foto's hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.3.1 Identifiseer die preserveringsmetode hierbo. (1)

3.3.2 Bespreek kortliks die proses hierbo. (4)

3.4 Lees die paragraaf hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

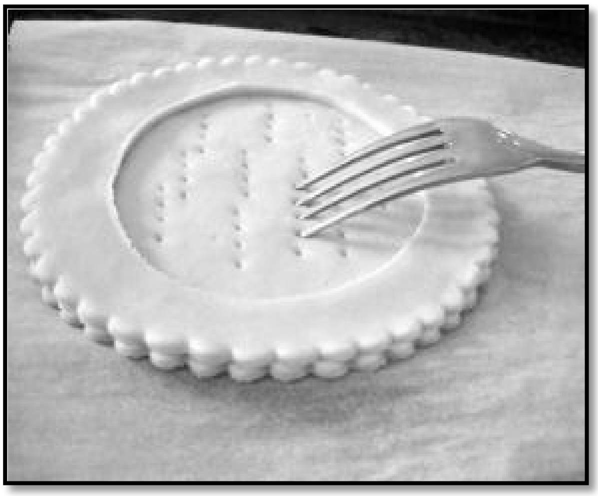
Steven berei tamatieblatjang wat hy as 'n entrepreneursprojek by die vlooimark gaan verkoop. Sy ouma, wat hom help, raai hom aan om nie die blatjang in yster- of koperpotte te kook nie.

3.4.1 Motiveer waarom Steven nie yster- of koperpotte moet gebruik nie. (1)

3.4.2 Beveel TWEE geskikte soorte kookgereedskap en -toerusting aan wat Steven moet gebruik wanneer die blatjang berei word. (2)

3.4.3 Gee TWEE voorbeelde van preserveermiddels wat hy by die blatjang kan voeg. (2)

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



3.5.1 Identifiseer die tegniek wat in die foto hierbo gebruik word. (1)

3.5.2 Verduidelik die eindresultaat indien die tegniek hierbo uitgelaat word. (2)

3.5.3 Noem DRIE reëls om toe te pas wanneer die pasteideeg hierbo berei word om 'n harde taai kors te voorkom. (3)

3.6 Tydens 'n praktiese klas berei jy jogurtjellie. Gee 'n rede vir ELK van die volgende stappe:

3.6.1 Hidreer gelatien in koue water. (1)

3.6.2 Dispergeer die gelatien oor warm water. (1)

3.6.3 Die gelatien moet nie kook nie. (1)

3.6.4 Die vorm moet met koue water uitgespoel word voordat die jogurtjellie daarin gegooi word. (1)

[40]

VRAAG 4

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

SPYSKAART
AANDETE

Mulligatawnysop
Broodrolletjies
******
Geroosterde Stokvis met Keker-ertjie-slaai
******
Varkmedaljonne met Koljandervryfmiddel,
Aartappelwiggies en Geroomde Spinasie
****
Rooiwynvrugtejellie

28 November 2015

4.1.1 Noem die voedingswaarde van die keker-ertjies. (2)

4.1.2 Gee TWEE voorbeelde van bone wat die keker-ertjies in die slaai hierbo kan vervang. (2)

4.1.3 Verduidelik waarom die water waarin die bone geweek word, twee keer tydens die weekproses vervang moet word. (1)

4.1.4 Motiveer waarom die sjef die kelners op die hoogte moet bring oor die gebruik van makadamianeutolie in die bereiding van die geregte. (3)

4.1.5 Klassifiseer die vrugtejellie. (1)

4.1.6 Vervang die geroosterde stokvis met TWEE geregte wat vir 'n laktovegetariër-gas geskik is. (2)

4.1.7 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart hierbo vir 'n Hindoe-gas. (4)

4.2 Gee EEN rede vir ELK van die volgende riglyne wanneer spyskaarte beplan word:

4.2.1 Toerusting en perseel beskikbaar (1)

4.2.2 Hoeveelheid tyd nodig om die etes te berei (1)

4.2.3 Vaardighede van die sjefs (1)

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

Appelcharlotte

4.3.1 Klassifiseer die nagereg hierbo. (1)

4.3.2 Beskryf TWEE gehaltekenmerke van die appelvulsel van die nagereg. (2)

4.3.3 Stel TWEE geskikte bykomstighede vir die nagereg voor, behalwe die vla in die foto. (2)

4.3.4 Verduidelik DRIE aspekte wat in ag geneem moet word wanneer die nagereg op die bord oorgeplaas word. (3)

4.4 Die volgende koste is deur die Bon Appetite spyseniersmaatskappy aangegaan om 'n spyskaart vir 50 gaste te berei:

Koste van voedsel: R2 550	Arbeidskoste: R1 000
Bokoste: R520	Wins: 60%

Bereken die volgende en toon AL die berekeninge en formules:

4.4.1 Verkoopsprys van die spyskaart (5)

4.4.2 Bruto wins (3)

4.4.3 Koste per persoon (2)

4.5 Bestudeer die insident hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

'n Klant by 'n restaurant bestel 'n 200 g-porsie lamstjops, maar in plaas daarvan ontvang hy 'n 300 g-porsie.

Bepaal die gevolge van die praktyk hierbo. (4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

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

> Carlton Drukkery maak 'n bespreking vir 100 werknemers vir 'n vierdag-konferensie by die Black Bird Hotel. Hulle tarief is vir aandete, bed en ontbyt en sal 'n was- en strykdiens insluit.

5.1.1 Identifiseer AL die inkomsteskeppende areas in die Black Bird Hotel wat Carlton Drukkery gaan benut. (4)

5.1.2 Die nie-inkomsteskeppende areas by die Black Bird Hotel dra tot die wins by.

Motiveer die stelling deur na die voorkantoor en die instandhoudingsafdeling te verwys. (4)

5.1.3 Na jou mening, dink jy dat die Black Bird Hotel tot die plaaslike ekonomie bydra? Motiveer jou antwoord. (3)

5.2 Verduidelik die pligte van die volgende voorkantoorpersoneel by die Black Bird Hotel:

5.2.1 Besprekingsbeampte (2)

5.2.2 Portier (2)

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

> 'n Kleinsake-eienaar in jou gemeenskap het 'n Espresso Café-koffiewinkel oopgemaak. Dit is op die grondvloer van 'n winkelsentrum geleë en is binne loopafstand van die universiteitskampus.

5.3.1 Bespreek die bemarkingsresep-aspekte wat tydens die beplanning van die sakeonderneming in ag geneem moes word. (3 x 2) (6)

5.3.2 Bespreek die soort inligting wat by die volgende gedeeltes van die sakeplan ingesluit moet word:

(a) Bedryfsplan (3)
(b) Bemarkingsplan (2)

5.4 Identifiseer die poste wat beskryf word deur die volgende rolle of verantwoordelikhede van personeel wat by die Protea Hotel werk:

5.4.1 Betaal personeelsalarisse (1)

5.4.2 Beheer die beweging van bates (1)

5.4.3 Stel indiensnemingskontrakte op (1)

5.4.4 Organiseer promosies en spesiale geleenthede (1)
[30]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die spyskaart hieronder.

GOURMET-ETE

By die Romantiese Restaurant

R450 per persoon: Verwelkomingskemerkelkie en Kanapees gevolg deur Ete
Datum: 27 Desember 2015
Tyd: 19:00

SPYSKAART

Salm-, Steurgarnaal- en Mosselbisk met
Suurlemoenpeperpêrels
Schubert Shiraz

Lemoensorbet

Geroosterde Porterhouse-biefstuk
Uie-Tarte Tatin
Knolseldery-puree
Groenboontjies
Wagner Red Blend

Nageregtrio:
Kersiesponspoeding
Mascarpone-mousse
Glühwein-roomys en Bessies
Chopin Hanepoot

Koffie

6.1.1 Identifiseer die tipe plekdekking vir die spyskaart hierbo. Motiveer jou antwoord. (3)

6.1.2 Regverdig die plasing van die sorbet op die spyskaart. (1)

6.1.3 Beskryf die volgende terme:

(a) Kanapees (2)

(b) Mousse (2)

6.1.4 Kanapees moet op 'n aantreklike en aptytwekkende manier op die buffettafel aangebied word. Bespreek hoe dit bereik kan word. (4)

6.1.5 Die wynetiket is nie volledig nie. Identifiseer TWEE brokkies inligting wat op die wynetiket ontbreek. (2)

6.1.6 Beveel die beste temperatuur aan waarteen Shiraz bedien moet word. (1)

6.1.7 Evalueer die geskiktheid van die wyn vir elke gang. (6)

6.1.8 Onderskei tussen die bedien van die wyn en die skemerkelkies by die funksie deur te verwys na die gebruik van skinkborde en die volgorde waarin gaste bedien moet word.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	BEDIEN VAN WYN	**BEDIEN VAN SKEMERKELKIES**
Gebruik van skinkborde		
Volgorde		

(4)

6.2 'n Gas bestel 'n 'built' skemerkelkie. Verduidelik hoe die kroegman die skemerkelkie moet 'bou'. (2)

6.3

Nadat die gaste die skemerkelkies en kanapees geniet het, is hulle vir ete na die eetkamer genooi. Een van die gaste het 'n besering opgedoen.

Stel voor hoe die hotelpersoneel hierdie noodtoestand moet hanteer. (3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou