

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 SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2015

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 14 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	B ✓	F76 M22
1.1.2	D ✓	M70
1.1.3	A ✓	F16 M74
1.1.4	C ✓	F168 M153
1.1.5	A ✓	F168
1.1.6	D ✓	F204
1.1.7	C ✓	F194 M95
1.1.8	A ✓	F206 M114
1.1.9	D ✓	F180 M106
1.1.10	A ✓	F55 M168

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	E ✓	F158 – 159 M136 – 138
1.2.2	H ✓	
1.2.3	A ✓	
1.2.4	C/D ✓	
1.2.5	B ✓	

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	C ✓	F192 – 202 M89 – 91
1.3.2	C/E/H ✓	
1.3.3	A /H✓	
1.3.4	B✓	
1.3.5	C/H ✓	

(5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	Gesentraliseerde/CRS/SSB ✓	(1)	F103 M39
1.4.2	banket ✓	(1)	F7 M53
1.4.3	Gastroënteritis/gastro✓	(1)	M23
1.4.4	aanbraai/toeskroei/verseël/skroei/panskroei ✓	(1)	F200 M47
1.4.5	pâté/patee/foie gras ✓	(1)	F10 M69
1.4.6	coulis ✓	(1)	F155 M143
1.4.7	Voorsny/geuridon ✓	(1)	F31 M173
1.4.8	entrepreneur ✓	(1)	F129 M8
1.4.9	dessertlepel ✓ en –vurk/dessert eetgerei ✓	(2)	F37 M194

(10)

1.5 KIES TWEE KORREKTE BESKRYWINGS

1.5.1	C, D ✓✓	F199 Any order
1.5.2	A, G ✓✓	
1.5.3	B, H ✓✓	

(6)

1.6 KIES VIER VOEDSELITEMS

A ✓	F5 M48 Any order
E ✓	
F ✓	
G ✓	

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1	2.1.1	<u>Lyftaal:</u> Die meeste kommunikasie vind deur lyftaal plaas. ✓ Jou lyftaal kan óf belangstelling in óf verwerping van klante toon. ✓ Positiewe lyftaal e.g. glimlag ✓ Staan regop Maak oogkontak Positiewe liggaamstaal bv glimlag Erken verskillende kulturele gewoontes soos kopknik, buig (Enige 3) <u>Houding:</u> Hulle positiewe houding sal tot die aangename atmosfeer bydra. ✓ 'n Positiewe houding /ekstra myl/ verbruiker is koning. ✓ Wees effektief gedurende bediening/gee hulle beste Vriendelik Bedagsaam Geduldig Respek (Enige ander) (3)	87F 30M (6)
	2.1.2	Eerste indrukke is blywend : Wanneer die personeel netjies/ stylvol geklee is wanneer die gaste arriveer/ voorgestel word ✓. die gas sal waarskynlik aanneem dat die diens van 'n hoë standaard is ✓. Sal bepaal of die klante na die onderneming sal terugkeer ✓. (Enige 2)	88F 30M (2)
2.2	2.2.1	Oordra van MIV/Vigs deur voedsel en drank is nie 'n risiko nie ✓. Die deel van gereedskap nie 'n risiko is nie ✓. Daaglikse kontak by die werksplek nie 'n risiko is nie ✓. Mary word deur die wet beskerm ✓. Kan nie verbaal oorgedra word nie. (Enige relevante 3)	80F 26M (3)
	2.2.2	Mary moet: • Afwesig wees as sy siek is, bv. diarree • Behandeling kry as sy 'n aansteeklike infeksie opgedoen het, bv. TB • Oop wonde met waterbestande pleister bedek • Higiëniese praktyke volg (bedek mond as sy hoes, bedek neus as sy nies, hande was nadat die toilet gebruik is) • Altyd handskoene dra wanneer iemand met 'n snywond behandel word/ nie aan bloed raak (Enige relevante 3)	49F 26M (3)

2.2.3	• Daaglikse kontak met haar kollegas✓ • Handgee of 'n drukkie gee ✓ • Sy kan gereedskap met ander deel ✓ • Sy kan dieselfde geriewe bv. Toilette/kantien, gebruik✓ • Skoonmaak • Voorraadopname • Administratiewe werk • Skuif na 'n ander afdeling/position bv kelner, CdC	80F (3)
	(Enige 3 verwant aan die werksplek)	
2.3	Dit help restaurantpersoneel om meer akkurate voedsel- en drankbestellings, te voltooi✓, kommunikasie van take na kombuis✓, vereffening van gasterekeninge✓, kredietkaartverwerking ✓ en koste wat na gaste se rekeninge in 'n restaurant gepos word. ✓ Spaar tyd en arbeid – bestelling kom vinniger by die kombuis uit/ vinniger diens en arbeid	101F 37M (3)
	(Enige 3)	
TOTAAL AFDELING B:		20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

3.1	3.1.1	Agterkwart✓		192 F 92 M (1)
	3.1.2	12 - Kruis✓ 13 - Filet✓ 15 - Dy✓		193 F 92 M (3)
	3.1.3	- Dy is droog, dit hou dit vogtig/klam✓ - Voeg smaak/geur by✓ - Verbeter voorkoms✓		195 F 86 M (3)
	3.1.4	9 / Dunlies✓ 10 / Voorrib✓ 11 / Lende✓ 12 / Kruis✓	(Enige 3)	193 F 93 M (3)
3.2	3.2.1	Beignets: is 'n chouxdeegproduk✓, vierkante of strokies✓, kan soet wees✓, wat in olie gediepbraai/gebak word.✓ Beignets kan met suiker of versiersuiker bestuif word✓. (Enige 2)		186F 125M (2)
	3.2.2	Bros✓ Goud/ligbruin✓ Ewe groot✓ Goed opgepof✓ Holte as dit gebak is Aangename smaak/nie gebrand nie Korrekte vorm Lig in gewig Nie olierig Holte	(Enige 3)	186F 125M (3)
	3.2.3	Kan vir 'n paar dae teen kamertemperatuur✓/koel droë ✓ in lugdigte houer✓/plastieksakkies ✓ gestoor word. Kan vir 2 tot 3 maande gevries word.✓ Kan in yskas gestoor word	(Enige 2)	187F 125M (2)

3.2.4	Churros✓ Éclairs✓ Paris-Brest✓ Croquembouche/Franse troukoek✓ Profiteroles✓ Gâteau St Honore✓ Roompoffertjies✓ Swane✓	(Enige 3)	187F
			125M (3)
3.3	3.3.1	Vakuumverpakking✓	166F (1)
	3.3.2	Vars/gaar voedsel word in lugdigte verpakking/plastiek geplaas ✓✓ Lug word verwyder/Die verpakking word geseël. ✓✓	166F (4)
3.4	3.4.1	Omdat: Yster, koper, geelkoper en ander metale 'n metaalagtige smaak sal laat✓ of as gevolg van die reaksie met 'n suur. (Enige 1)	(1)
	3.4.2	Hout/melamien/silikonlepels✓ Glasbakke✓ Erdewarepote/-bakke✓ Vlekvryestaalpote/-bakke✓ Emaljepote/-bakke✓	174F 152M (2)
	3.4.3	Sout✓ Suiker✓ Suurlemoen✓ Heuning✓ Asyn Bensoësuur Natriumbensoaat Salisielsuur	165F 151M (2)
3.5	3.5.1	Prik/Docking✓	209F 116M (1)
	3.5.2	Die lug sal nie ontsnap nie/lug is vasgevang tussen die lae✓, Dit sal gedurende die bakproses rys✓, wat dit ongelyk sal maak✓. Deeg sal blasies maak✓. (Enige 2)	209F 116M (2)
	3.5.3	Meet bestanddele akkuraat af/genoeg/ratio van meel en vloeistof✓ Hanteer die deeg liggies/nie te veel hanteer✓ Gebruik die minimum meel wanneer die deeg uitgerol word✓ Bak in die korrekte posisie en teen die regte temperatuur✓ Hou alle bestanddele yskoud (Enige 3)	118M (3)

3.6	3.6.1	Om die vloeistof te absorbeer ✓ en dit sag te maak✓	161F 129M (1)
	3.6.2	Om die gelatien te smelt/vloeistof✓ sodat dit maklik in die mengsel geïnkorporeer word✓	161F 130M (1)
	3.6.3	Gelatien skroei maklik✓, verloor van die verdikkingsvermoë✓	161F 130M (1)
	3.6.4	Om te voorkom dat dit vassit✓ om dit maklik te ontvorm✓	162F 130M (1) [40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Hoog in proteïene✓ Laag in vet✓ Cholesterolvry✓ Goeie bron van vesel✓ Glutenvry✓ Ryk aan antioksidante✓ Kalium✓, yster✓ en magnesium ✓ Hoog in vitamien B, ✓	(Enige 2)	181F 100M (2)
	4.1.2	Nierboontjies✓ Gebakte boontjies✓ Witboontjies✓ Botterbone✓ Suikerboontjies✓ Moong dhal Green beans	(Enige korrekte droë bone) (2)	181F 102M (2)
	4.1.3	Verminder ingewandsgasse wat vorm nadat boontjies geëet is✓. Verwyder onsuierhede		183F (1)
	4.1.4	Party mense is hoogs allergies vir neute✓✓, Kelners moet die gaste in kennis stel ✓	(Enige 3)	4F 50M (3)
	4.1.5	Koue nagereg✓		148F 138M (1)
	4.1.6	• Geroosterde Tofu ✓ • Sojawors✓ • Groentebreyani✓ • Groentelasagne✓ • Spinassie-cannelloni	(Enige 2 geskikte relevante antwoorde)	180F 101M (2)

4.1.7	Nee- Spyskaart nie geskik nie✓ Hindoes eet nie vark nie✓ Sluit wyn uit hulle dieet uit✓ Gelatien in die vrugtejellie word nie geëet nie✓ Sommige Hindus is vegetariërs en eet nie vis nie Sop, broodrolletjies, ens is wel geskik	3F 44M (4)
4.2	4.2.1 Die soort spyskaart is geskik vir die soort toerusting wat jy het✓ Die perseel sal afhang van die soort spyskaart en die hoeveelheid gaste✓ Om 'n groot verskeidenheid geregte te maak, is moeilik as ruimte/spasie beperk is✓ (Enige 1)	2F 43M (1)
	4.2.2 'n Korter spyskaart sal beter werk as 'n lang gekompliseerde een✓ Min tyd sal lei tot korter spyskaart en minder gekompliseerde geregte✓ (Enige 1)	2F 43M (1)
	4.2.3 Sjefs wat baie ervaring het en wat baie vaardig is✓ kan meer gekompliseerde geregte maak as personeel met minder ervaring✓ (Enige 1)	2F 43M (1)
4.3	4.3.1 Warm nagereg/Gebakte nagereg met vrugte as basis	136M (1)
	4.3.2 Appel moet gaar/sag wees✓ Kenmerkende smaak van appel/gebruik Ganny Smith✓ Appel moet nie papperig wees nie✓ Ewe groot Geen pitte Nie bruin/geoksideer Goeie kwaliteit appel Appel moet geskil wees Sous nie waterig (Enige 2)	153F 143M (2)
	4.3.3 Butterscoth sauce✓ Roomys✓ Crème Chantilly/cream✓ Caramel Sauce Brandy sauce Sabayon (Enige 2)	153F (2)

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

5.1	5.1.1	Gastekamers/akkommodasie✓ Funksielokale/-vertrekke/konferensie✓ Kroeg✓ Wassery/Was- en stryk✓ Voedsel- en drank/restaurant/koffiewinkel✓ (Enige 4)	108- 111F 2M (4)
	5.1.2	Voorkantoor: Speel 'n sentrale rol om aan die behoeftes van die gaste te voldoen vanaf die oomblik wat hulle bespreek, aankom by die hotel totdat hulle vertrek✓. Dit is belangrik dat voorkantoorpersoneel gaste se verblyf gerieflik en aangenaam maak sodat hulle sal terugkeer✓ en die Black Bird Hotel mondelings sal bemark✓ (Enige 2) Instandhoudingsafdeling is noodsaaklik, dra by tot gerief en die hotel kan glad bedryf word✓. Hulle verseker dat alle geriewe behoorlik funksioneer tot die bevrediging van die gas✓. Instandhouding moet beskikbaar wees om vinnig en doeltreffend aan probleemareas te werk sodat dit nie die gas verontref nie✓. (Enige 2)	(4)
	5.1.3	Ja✓, die Black Bird Hotel dra tot die plaaslike ekonomie by. (1) • Bevorder welwillendheid✓ • Skep werksgeleenthede✓ • Bring waardevolle buitelandse valuta in 'n land in✓ • Bou infrastruktuur✓ • Verbeter lewenstandaard van gemeenskap • Dra by tot die BBP✓ (Enige 2)	108F 1M (3)
5.2	5.2.1	Besprekingsbeampte: Hanteer vooruitbesprekings en gewone besprekings✓ Moniteer die bespreking geneem✓ Voorspelling/Beraming✓ Verseker dat die vereiste getal kamers teen die korrekte tarief aan die relevante getal mense verkoop word✓ (Enige 2)	113F (2)
	5.2.2	Portier: Groet gaste by aankoms✓ Gee rigtingaanwysings✓ Bestel huurmotors✓ Organiseer bagasie✓ Maak motordeure oop✓ Vervoer gaste na en van lughawe✓ Parkeer gaste se motors✓ (Enige 2)	113F 6M (2)

5.3	5.3.1	Produk ✓: bied koffie aan✓ Plek✓: koffiewinkel in besige sentrum naby universiteit✓ Mense✓: studente sal die teikenmark wees, dosente en professore, gesinne, sakemense✓ Verpakking/Aanbieding✓: groot teken met koffiekoppie om klante te lok/die koffiewinkel lyk aantreklik.✓ Prys✓: maak koffie bekostigbaar vir studente✓ Promosie: advertensie/speiale aanbiedinge Enige manier van bemarking bv spesiale aanbiedings en advertensies moet aanvaar word (Enige 3 x 2)	135F 15M (6)
	5.3.2(a)	Bedryfsplan vir Espresso Café sal beskryf hoe jou besigheid bedryf sal word✓, die besonderhede en koste van vervaardiging/maak✓, aflewering✓, voorraadbeheer✓, aankoop/handelsware-aanbieding✓ en berging/stoor✓. 'n Bedryfsplan sal ook die personeelplan✓, organogram✓, posbeskrywings✓ en individuele verantwoordelikhede✓. (Enige 3)	131F 11- 12M (3)
	5.3.2(b)	Bemarkingsplan vir die Espresso Café beskryf jou klante✓, mededingers✓, ligging✓, produkte✓, pryse✓, promosie✓ en verspreidingsmetode✓ Advertensie (Enige 2)	131F 11- 12M (2)
5.4	5.4.1	Rekenmeester/rekenkundige✓ Finansiële bestuurder	6M (1)
	5.4.2	Deurwagter✓ Bellboy✓ Portier✓ Bestuurders van afdelings en die algemene bestuurder (Enige 1)	6M (1)
	5.4.3	Menslike hulpbronbestuurder/HR✓	6M (1)
	5.4.4	Bemarkingsbestuurder/Funksiebeplanner/-koördineerder✓	6M (1) [30]

VRAAG 6

6.1	6.1.1	Table d'hôte/formele ete ✓ Vaste getal gange✓ Prys van R450 gegee✓ Geen keuse tussen gange/geregte nie✓ Tyd van funksie as 19:00 gegee✓	(1) (Enige 2)	178M (3)
	6.1.2	• Paletskoonmaker na die visgang✓ • Verfris die mond✓ • Word na die visgang en voor die hoofgang bedien✓	(Enige 1)	149F 138M (1)
	6.1.3(a)	Kanapees is happiegrootte southappies wat aantreklik gegarneer is✓. Bestaan uit 3 dele: basis, smeer en garneersel✓ Basis kan brood (croûte) wees✓, soutbeskuitjies✓ en pasteideeg✓. Verskillende vorms✓. Kan met aspiek verglans word om uitdroog te voorkom✓. (Enige 2)		69M (2)
	6.1.3(b)	'n Koue nagereg ✓ Romerig, lig en skuimerig ✓ as gevolg van die byvoeging van geklopte room en geklitste eierwitte✓	(Enige 2)	64F 160M (2)
	6.1.4	Daar moet 'n fokuspunt wees✓ Verskeidenheid kleur/vorms is belangrik✓ Plaas voedsel op verskillende hoogtes✓ Gebruik 'n verskeidenheid houers/opdienborde/spieëls✓ Moenie die tafel oorlaai nie✓ Plaas sout- en soethappies apart✓ Happies moet in netjiese rye gepak word	(Enige 4)	18F 180M (4)
	6.1.5	Oesjaar/wanneer dit gemaak is/jaar van die wyn✓ Persentasie alkohol✓ Bottelvolumever✓ Vervaardiger/landgoed/handelsmerkeienaar	(Enige 2)	53F 158M (2)
	6.1.6	15 °C tot 20 °C/ enige iets tussenin✓ Kamertemperatuur		58F 162M (1)

- 6.1.7
- Salm, steurgarnale en mosselbisk: verkeerde wynkeuse✓
 - Shiraz is 'n rooiwyn✓
 - Visgang moet met witwyn bedien word✓
 - Geroosterde Porterhouse-biefstuk: korrekte wynkeuse✓
 - Porterhouse-biefstuk is rooivleis wat goed gaan saam die klassieke rooi versnit✓
 - Kersiesponspoeding, Mascarpone-mousse, Glühwein-roomys en bessies: korrekte wynkeuse✓
 - Hanepoot is 'n soetwyn✓
 - Nageregte gaan goed saam soetwyn✓

52F
159M
(6)

6.1.8

	BEDIEN VAN WYN	BEDIEN VAN SKEMERKELKIES
Gebruik van skinkborde	Skinkborde nie nodig nie want glase is reeds op die tafel✓/ skinkborde	Skemerkelkies word op die skinkborde gerangskik✓ Geen
Volgorde	Gasheer proe wyn✓, kelner begin by dames✓ eindig by gasheer✓. Wyn in antikloksgewyse rigting geskink✓. (Enige 1)	Geen volgorde nie, kelners loop tussen gaste✓.

164M
166M
(4)

- 6.2
- Geboude ('Built') skemerkelkie: in 'n glas berei✓
Bestanddele in glas gemeng waarin dit bedien sal word✓
Bestanddele dryf bo-op mekaar✓
Enige aanduiding van 2/3 lae
Roer-/Mengstokkies kan in glas geplaas word om bestanddele te meng✓

65F
161M
(2)

- 6.3
- Die bestuurder sal besluit wat om te doen na gelang van die erns van die besering✓
 - Eerstehulp sal toegepas word indien besering gering is ✓
 - Indien besering ernstig is, neem die gas na 'n dokter of hospitaal✓
 - Nooddienste sal gekontak word vir groot beserings✓
 - 'n Verslag moet voltooi en geliasseer word na die besering✓
 - Volg die beleid van die instansie
 - Hou die gaste kalm
 - Help onmiddellik

45F
186M
(3)
[30]

TOTAAL AFDELING: 60
GROOTTOTAAL: 200