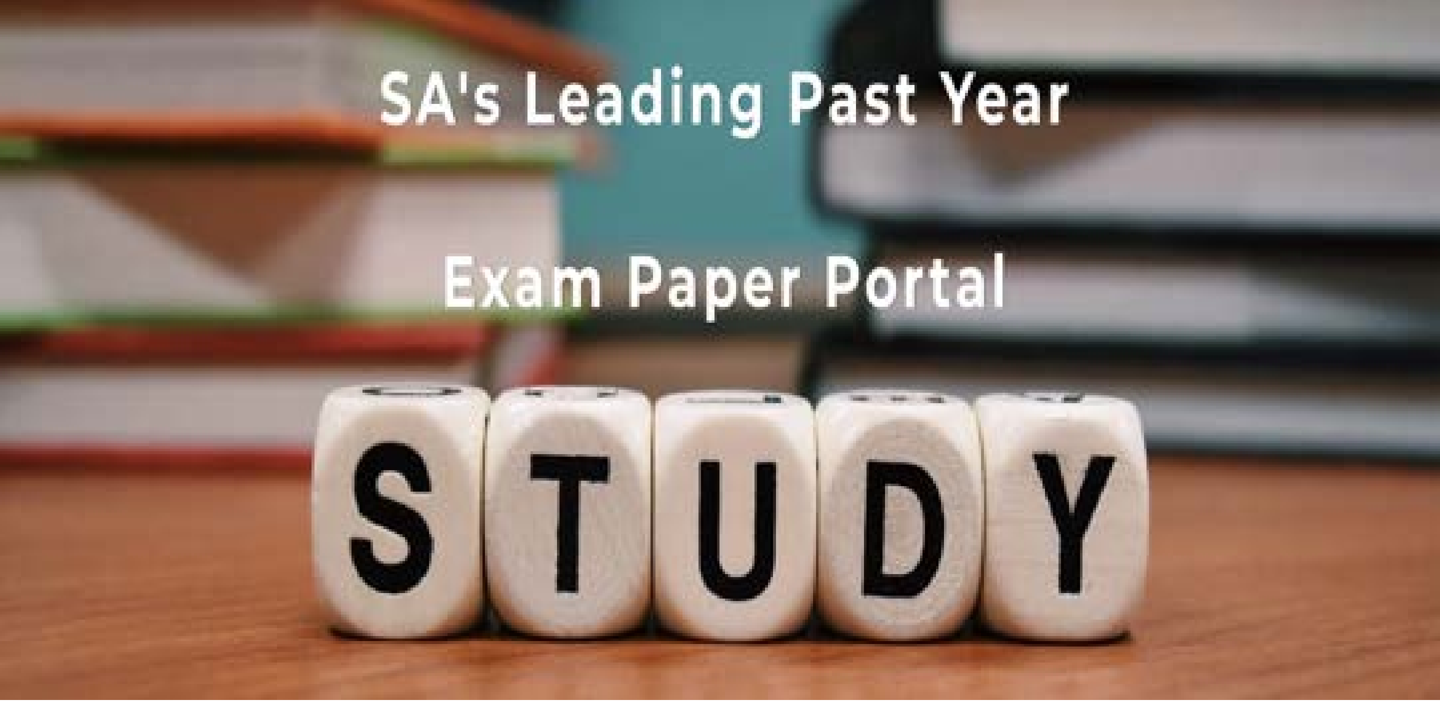


You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies ☺

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 2016

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 op die volgende vrae gegee. Skryf die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) neer, kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) oor die letter (A–D) van jou keuse in die ANTWOORDEBOEK.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

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

1.1.11	A	B	C	~~D~~ (X)

1.1.1 Die preserveermetode wat mikroörganismes vernietig deur vloeistowwe tot 72 °C te verhit, staan as … bekend.

A pasteurisasie
B sterilisasie
C kook
D fermentasie (1)

1.1.2 Die soort peulgroente wat gebruik word om getekstureerde plantproteïene (GPP/'TVP') te vervaardig, is …-bone.

A suiker
B botter
C soja
D nier (1)

1.1.3 Voorbeelde van nageregte wat gestoom word:

A Suurlemoenpoeding en Kerspoeding
B Churros en beignets
C Tarte Tatin en lemoenpoeding
D Appelfrummelpoeding en sjokoladepoeding (1)

1.1.4 'n T-beenskyf word uit die … gesny.

A filet
B binneboud
C lende
D kruis (1)

1.1.5 'n Skemerkelkie wat bestaan uit twee of meer bestanddele wat bo-op mekaar dryf, word tydens die bereiding …

A geskud.
B geroer.
C gebou.
D gemeng. (1)

1.1.6 'n Voedselitem wat vanaf die linkerkant van 'n dekplek ('cover') bedien word:

A Koffie
B Vrugte
C Kaaskoek
D Brood (1)

1.1.7 Voedsel word gedurende … bediening op 'n trollie voor die gaste gaargemaak.

A Franse
B bord-
C silwer-
D gueridon- (1)

1.1.8 Nageregte wat tradisioneel met room gemaak word:

A Charlotte muscovite en charlotte royale
B Suurlemoensjiffon en aarbeisjiffon
C Crème brûlée en crème caramel
D Sagopoeding en ryspoeding (1)

1.1.9 Filodeegvelle is …

A vlokkerig en lig.
B dun en buigsaam.
C ryk en klam.
D swaar en buigsaam. (1)

1.1.10 Geskikte wyne om saam met geroosterde bief te bedien is …

A Sauvignon Blanc en Chardonnay.
B Cabernet Sauvignon en Merlot.
C Chardonnay en Pinot Noir.
D Pinot Noir en Blanc de Noir. (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die effek op gelatienmengsels uit KOLOM B wat by die bestanddeel in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.4) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A BESTANDDEEL	**KOLOM B EFFEK OP GELATIENMENGSELS**
1.2.1 Suurlemoensap	A verswak die jel maar versnel die stolproses
1.2.2 Papaja-puree	B verswak die jel en vertraag die stolproses
1.2.3 Stukke ingemaakte vrugte	C veroorsaak 'n fermer jel as gevolg van die proteïene
1.2.4 Jogurt	D voorkom jelvorming as gevolg van proteolitiese ensieme
	E sink na die bodem of dryf na bo wanneer dit te gou bygevoeg word
	F verhoog die vorming van soliede stukkies

(4 × 1) (4)

1.3 **EENWOORDITEMS**

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 'n Virale of bakteriële infeksie wat deur die inname van besmette voedsel en drank veroorsaak word

1.3.2 'n Bakteriële infeksie veroorsaak deur voedsel wat in besmette water gewas is en wat braking en waterige stoelgange tot gevolg het

1.3.3 Halfmaanvormige skilferkorsdeeg wat as garnering gebruik word

1.3.4 Papierdun tertdeeg wat gebruik word om baklava voor te berei

1.3.5 'n Term wat gebruik word om aan te dui dat vleis ooreenkomstig Joodse geloofswette geslag en voorberei is

1.3.6 Hapgrootte stukkies gegarneerde roosterbrood

1.3.7 'n Gevriesde nagereg wat bestaan uit verskeie lae gestol in 'n koepelvorm en met Italiaanse meringue gegarneer

1.3.8 'n Proses wat die verstywing van die spiere van 'n karkas tot gevolg het

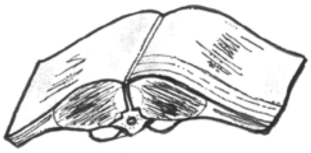
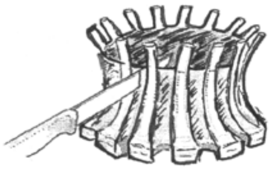
1.3.9 Die doek wat gebruik word om 'n kelner se hande teen brandwonde te beskerm

1.3.10 Die persoon wat laaste aan tafel bedien word wanneer gaste onthaal word (10)

Kopiereg voorbehou

1.4 **PASITEMS**

Kies die naam/gebruik uit KOLOM B wat by die prentjie van die vleissnit in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.6) in die ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A VLEISSNIT	**KOLOM B NAAM/GEBRUIK**
1.4.1 	A sosaties B erewag C nek
1.4.2 	D kroonbraad E noisette F Saratoga-tjop G lamsaal
1.4.3	H lamskebab
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	

(6 x 1) (6)

1.5 **IDENTIFIKASIE**

1.5.1 Identifiseer VYF korrekte faktore om in gedagte te hou wanneer tafels gedek word. Skryf slegs die letters (A–I) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Kelners moet gemaklik om tafels kan beweeg.
B Tafelnommers kan verwyder word sodra die gasheer sit.
C Eetgerei word gedek volgens die bedieningsvolgorde van die spyskaart.
D Die getal gaste bepaal die uitleg van die tafels in die restaurant.
E Plaas al die messe links van die bord.
F Messe word met die snykant na regs geplaas.
G Plaas kleinbordjies altyd aan die linkerkant van die dekplek ('cover').
H Plaas wynglase 2,5 cm vanaf die punt van die mes vir die hoofgereg.
I Die nagereglepel word altyd links en die vurk regs in die gedekte plek geplaas. (5)

1.5.2 Identifiseer TWEE redes waarom eiers bygevoeg word wanneer tertdeeg voorberei word. Skryf slegs die letters (A–E) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Verleng die raklewe
B Versag die gluten
C Maak die deeg meer elasties
D Gee deeg 'n goue kleur
E 'n Bron van voedsel vir gis (2)

1.5.3 Identifiseer DRIE eienskappe van hoëkwaliteitlamsvleis. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Gryspienk kleur
B Helder ligrooi kleur
C Vet is ferm en wit
D Vet is hard en geel
E Bene is gryswit
F Bene is rooi en poreus (3)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1 Beantwoord die volgende vrae oor TB.

2.1.1 Noem die tipes persone wat die risiko loop om met TB geïnfekteer te word. (3)

2.1.2 Verduidelik hoe voedselhanteerders 'n rol kan speel om die verspreiding van TB te voorkom. (2)

2.1.3 Die identifisering van TB kan verwarrend wees. TB is meer as net 'n hoes.

Motiveer hierdie stelling. (4)

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

Sam, die maître d'hôtel by die Hollandaise-restaurant, is altyd in 'n slegte bui. Hy skree altyd op die kelners voor al die gaste.

2.2.1 Verduidelik hoe Sam se houding die personeel sal beïnvloed. (3)

2.2.2 Voorspel hoe Sam se optrede die winsgewendheid van die Hollandaise-restaurant sal beïnvloed. (3)

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

Die chef de cuisine by die Hollandaise-restaurant wil die tyd wat hy aan inkopies in die dorp bestee, verminder. Hy wil eerder in die restaurantkombuis wees om die personeel te monitor.

2.3.1 Beveel 'n alternatiewe metode aan wat die chef de cuisine kan gebruik wanneer hy bestanddele moet aankoop. (1)

2.3.2 Maak 'n lys van VIER veilige aankooppraktyke wat die chef de cuisine kan toepas wanneer hy die metode genoem in VRAAG 2.3.1 gebruik. (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die lys vingerhappies hieronder wat tydens 'n skemerkelkfunksie by 'n skool se jaarlikse prysuitdeling bedien is en beantwoord die vrae wat volg.

Rissoles **Bruschetta met bolae** **Pitabrood met vulsels** **Samoesas** **Quiches**

3.1.1 Verduidelik hoe jy die rissoles sal berei. (2)

3.1.2 Noem DRIE voordele en DRIE nadele van 'n skemerkelkfunksie. Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

VOORDELE	NADELE

(3 x 2) (6)

3.1.3 Stel VIER riglyne voor om te volg wanneer nie-alkoholiese drankies by 'n skemerkelkfunksie bedien word. (4)

3.1.4 Die oond van die skoolrestaurant hou skielik op werk. Verduidelik wat die uitwerking daarvan op die bereiding van die happies sal wees. (4)

3.1.5 Onderskei tussen *purr-deeg* en *broskorsdeeg* wat gebruik is om die happies op die bord te berei ten opsigte van die volgende aspekte. Tabuleer jou antwoord soos volg in die ANTWOORDEBOEK:

	PURR-DEEG	BROSKORSDEEG
(a) Verskille	(2)	(2)
(b) Voorbeeld van deegproduk in die lys hierbo	(1)	(1)

(6)

3.1.6 Die kors van een van die produkte op die bord is blindgebak.

(a) Identifiseer die produk wat blindgebak word. (1)

(b) Verduidelik waarom die kors van die produk wat in VRAAG 3.1.6(a) geïdentifiseer is, blindgebak word. (2)

3.1.7 Noem en beskryf TWEE soet gebakte produkte van chouxdeeg gemaak wat geskik sal wees om by die skemerkelkfunksie bedien te word. (4)

3.1.8 Die totale voedselkoste vir die skemerkelkfunksie is R3 000,00.

(a) Bereken die verkoopprys van die vingerhappies deur 'n voedselkostepersentasie van 50% te gebruik. Toon ALLE berekeninge. (2)

(b) Bereken die bruto wins wat op die vingerhappies gemaak sal word. Toon ALLE berekeninge. (2)

(c) Is dit moontlik om die netto wins op die vingerhappies te bereken? Motiveer die antwoord. (3)

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

TIENERS LOOP DIE RISIKO OM HARTSIEKTES TE KRY

Lekkergoed veroorsaak tandbederf. Ja, almal weet dit, maar het jy geweet dit verhoog ook tieners se risiko om hartsiektes te kry? In 'n eksperiment wat op 700 tieners uitgevoer is, het navorsers bevind dat tieners wat voedsel met 'bygevoegde suiker' inneem, probleme met hul cholesterol ontwikkel het.

[Aangepas uit *Health Intelligence*]

3.2.1 Noem waarom hoë cholesterol vir tieners gevaarlik is. (1)

3.2.2 Gee DRIE ander dieetriglyne wat gevolg moet word om cholesterol te verlaag behalwe om suikerinname te verminder. (3)
[40]

VRAAG 4

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

PAVLOVA-NESSIES GEVUL MET AARBEIMOUSSE EN VERGLANSDE VRUGTE	
Pavlova-nessies 1 eierwit Knippie kremetart 62,5 mℓ strooisuiker	**VULSEL** **Aarbeimousse** 7 g gelatien 225 g room 340 g aarbeie 3 eierwitte 130 g suiker
1. Voorverhit die oond tot 140 °C. Voer 'n bakplaat met aluminiumfoelie uit. 2. Klits eierwit en kremetart tot sagte punte vorm. 3. Voeg strooisuiker geleidelik by. Klits tot die suiker opgelos het. 4. Vorm meringuenessies op die bakplaat. 5. Bak vir 30 minute. Verlaag die hitte tot 120 °C en bak vir 'n verdere 10 tot 15 minute. 6. Skakel die oond af en los die Pavlova in die oond om af te koel.	1. Puree aarbeie en voeg die gelatien by. 2. Klits room tot sagtepuntstadium. 3. Kook suiker tot sagtebalstadium (115 °C) en voeg geleidelik by geklitste eierwitte. Hou aan klits totdat mengsel tot kamertemperatuur afgekoel het. 4. Vou een derde van die meringuemengsel versigtig in die aarbeimengsel in. 5. Vou die oorblywende meringue in. 6. Vou die geklopte room in. 7. Skep in Pavlova-nessies. **Verglansde Vrugte** 25 g vars aarbeie, gesny 25 g vars kiwi's, gesny 50 mℓ aarbeicoulis
Afronding van die nagereg 1. Skep aarbeimousse in die afgekoelde Pavlova-nessies. 2. Rangskik die verglansde vrugte bo-op. 3. Rond met die coulis af.	

4.1.1 Identifiseer die tipe meringues wat gebruik is om die volgende te berei:

(a) Pavlova-nessies (1)

(b) Aarbeimousse (1)

4.1.2 Beskryf 'n *coulis*. (2)

4.1.3 Verduidelik die funksie van die kremetart in die Pavlova-nessies. (1)

4.1.4 Beskryf hoe die gebakte Pavlova-nessies gebêre moet word. (3)

4.1.5 Verduidelik TWEE metodes om vrugte te verglans. (2)

4.1.6 Stel VIER tipes vegetariërs voor wat die Pavlova-nessies sal kan eet. Motiveer die antwoord. (5)

4.1.7 Vervang die gelatien in die aarbeimousse sodat die mousse vir die vegetariërs geskik sal wees. Gee 'n rede. (2)

Kopiereg voorbehou

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

4.2.1 Identifiseer die tipe gelatien wat in die foto hierbo gebruik is. (1)

4.2.2 Verduidelik die hidreringsproses hierbo. (2)

4.2.3 Beveel die stappe om te volg aan wanneer die gelatien by die aarbeipuree gevoeg word. Gee 'n rede vir die antwoord. (3)

4.2.4 Die aarbeimousse het in twee lae gestol met die eierwitskuim bo-op. Verduidelik waarom dit gebeur het. (2)

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

Die Colosseum-restaurant het 'n vleisgereg op die spyskaart wat Tong tot Stert genoem word. Soos die naam aandui, word tong, filet, platrib, bros niertjies, beesstert, mirepoix, aftreksel en groentegarnering vir hierdie gereg gebruik. Vir die platribkomponent word die platrib eers gepanskroei en dan stadig vir ses uur gesmoor.

4.3.1 Identifiseer TWEE soorte afval wat in die uittreksel hierbo genoem word. (2)

4.3.2 Regverdig waarom die platrib eers pangeskroei moet word. (2)

4.3.3 Bespreek die smoorproses van die platrib. (3)

4.3.4 Verduidelik die effek van klam hitte op die bindweefsel van die platrib. (2)

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

BEROKING AS PRESERVEERMETODE
BEREIK GROOT HOOGTES

Die beroking van voedsel is wêreldwyd 'n gewilde tendens. Die vraag na gerookte voedsel het momentum gekry deurdat sjefs voedsel nie net berook vir preservering nie, maar ook om nuwe geure by proteïenopsies en ander alternatiewe, soos groente en botter, te voeg.

4.4.1 Gee TWEE voorbeelde van inheemse wild met pels wat berook kan word. (2)

4.4.2 Waarom preserveer beroking voedsel? (2)

4.4.3 Beveel TWEE ander preserveermetodes aan wat dikwels met beroking geassosieer word. (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

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

> Suid-Afrika het geen tekort aan innoverende entrepreneurs wat tot plaaslike ekonomiese groei bydra nie. Hierdie entrepreneurs het uitgebreide kennis van die opstel van 'n besigheidsplan.

5.1.1 Bespreek die stelling hierbo ten opsigte van die bydrae wat entrepreneurs tot die Suid-Afrikaanse ekonomie maak. (4)

5.1.2 Stel DRIE geleenthede vir selfindiensneming in die voedselbereidingsektor in Suid-Afrika voor. (3)

5.1.3 Beskryf in breë trekke VIER aspekte wat by die bedryfsplan ingesluit moet word wat jong entrepreneurs sal help om hul besigheidsplanne te voltooi. (4)

5.1.4 Behalwe die bedryfsplan, noem TWEE aspekte wat by 'n besigheidsplan ingesluit moet word. (2)

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

> **ERFENISDAGFEESVIERING**
> **WINSKOPIE WINSKOPIE WINSKOPIE**
> **BY DIE SONSKYNGROEPOORDE**
> **itsgr@webmail.co.za**
> **Telefoon: 031 830 9370 Faks: 031 830 9000**
> **Avondaleweg 22, Morningside, 4000**
>
> - Bly vir 2 nagte teen R2 999 per persoon per nag en kry die 3de nag GRATIS. Kinders onder 12 bly GRATIS.
> - Viergang-spesialiteitkos in 'n toprestaurant
> - 24-uur-draaikroeg met wêreldklasskemerkelkies
> - Vriendelike personeel
> - 24-uur-toesig oor die eiendom
> - Dag- en aand-spa-behandelings

5.2.1 Identifiseer DRIE inkomstegenererende areas in die advertensie hierbo. (3)

5.2.2 Noem TWEE menslikehulpbronposte wat by hierdie oord gevind kan word. (2)

5.2.3 Evalueer die effektiwiteit van die advertensie hierbo krities met betrekking tot die bemarkingsmengsel. (6)

5.2.4 Stel TWEE oudio-visuele bemarkingsinstrumente voor wat gebruik kan word om die bemarking van die oord hierbo uit te brei. (2)

5.2.5 Verduidelik die onderlinge verband tussen die menslikehulpbronafdeling en die sekerheidsafdeling. (4)

[30]

VRAAG 6

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

Mnr. Zulu is die eienaar van die PeZulu-restaurant en bedryf dit sonder 'n dranklisensie. Vanweë publieke aanvraag oorweeg hy dit om alkoholiese drank en mocktails by sy restaurant te verkoop. Hy het 'n beperkte kennis van wyn en stel jou as sommelier aan.

6.1.1 Noem die tipe dranklisensie wat mnr. Zulu se restaurant nodig het. (1)

6.1.2 Noem DRIE vereistes waaraan die PeZulu-restaurant moet voldoen om die dranklisensie genoem in VRAAG 6.1.1 te bekom. (3)

6.2 6.2.1 Beskou jy die glas in die foto hierbo as geskik vir die bediening van vonkelwyn? Motiveer die antwoord. (2)

6.2.2 Ontwerp die etiket wat voor op 'n bottel vonkelwyn sal verskyn wat by die PeZulu-restaurant bedien gaan word. (5)

6.3 Verduidelik die volgende terme wat met drank verband hou:

6.3.1 Mocktail (1)

6.3.2 Kwas ('Squash') (2)

6.3.3 Brut (1)

6.3.4 Sec (1)

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

6.4.1 Identifiseer die toerusting wat in die prentjie hierbo getoon word. (1)

6.4.2 Verduidelik hoe die toerusting wat in VRAAG 6.4.1 geïdentifiseer is, skoongemaak moet word. (2)

6.5 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word wanneer diensapparaat opgeruim moet word. (5)

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

'n Groep toeriste het verblyf vir sewe dae by 'n B&O in Khayalami bespreek. Ongelukkig is die water op die tweede dag van hulle verblyf afgesny. Die gaste het gekla en die bestuurder het moeg geword en hulle gevra om die perseel onmiddellik te verlaat.

6.6.1 Verduidelik hoe die bestuurder die situasie hierbo moes hanteer het. (4)

6.6.2 Voorspel hoe die onvoorsiene omstandighede die B&O sou beïnvloed het. (2)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou