

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 2021

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

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

1.1.1	A✓	M187	F45
1.1.2	C✓	M124	F185
1.1.3	C✓	M116	F211
1.1.4	D✓	M27	F82
1.1.5	C✓	M5-7	F120/7
1.1.6	B✓	M93	F192
1.1.7	A✓	M156	F48
1.1.8	D✓	M140	F150
1.1.9	B✓	M175	F37
1.1.10	B/D✓	M15	F134

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	B✓	M125
1.2.2	D✓	
1.2.3	E✓	F185-186
1.2.4	C✓	
1.2.5	A✓	

(5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	E✓	M161 F65
1.3.2	A✓	
1.3.3	B✓	
1.3.4	F✓	
1.3.5	D✓	

(5)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Ysbak/koeler/wyn emmer/ys emmer/wynemmer staander✓	M167	F58
1.4.2	Besigheidsplan✓	M11	F131
1.4.3	Oudiovisueel/Ouditief✓	M20	F140
1.4.4	Diabetes/Diabetes Mellitus/Tipe 1 Diabetes✓	M47	F5
1.4.5	Sertifisering/Egtheidseël✓	M158	F53
1.4.6	Afval/Mogodu✓	M80	F190
1.4.7	Soja✓	M104	F182
1.4.8	Gasheer/Gasvrou✓	M193	F36
1.4.9	Hiderering/spons/"blooming"✓	M130	F161
1.4.10	Bardering✓	M86	F199

(10)

1.5 KEUSE

1.5.1	B✓, C✓, E✓, F✓, G✓	Enige volgorde	M99	F178	(5)
1.5.2	C✓, D✓, E✓	Enige volgorde	M39	F101	(3)
1.5.3	A✓, B✓	Enige volgorde	M114	F206	(2)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- | | | | |
|-----|-------|---|--------------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Naam van goedere/produk/tipe voorraad/handelsnaam✓ • Beskrywing van goedere/produk/unieke kode✓ • Die hoeveelheid/volume/massa ontvang en wat uitgereik is✓ • Die nuwe balans (totaal) van voorraad/voorraad op hande✓ • Minumum en maksimum voorraad vlakke/herbestelling voorraad vlak✓ • Die prys per eenheid/voorraad koste✓ • 'n Kontantkolom/waarde kolom✓ • Datum✓ • Handtekening/goedkeuring/persoon wat voorraad benodig✓ • Bestelling/rekwisisie nommer✓ (Enige 3) | M36
F95-
97
(3) |
| | 2.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Minder tydrowend/spaar tyd/vinniger✓ • Makliker om die hoeveelheid voorraad te bepaal/meer effektief✓ • Sisteem kan stoorman van produkte inlig wat bestel moet word/ bestuur en beheer vloei van voorraad✓ • Die totale koste van die voorraad kan onmiddellik aangeteken word✓ • Voorraad word onmiddellik van voorraadlys afgetrek✓ • Aantal foute word verminder/meer akkuraat✓ • Voorraadkontroleproses kan meer gereeld gedoen word/meer gereeld✓ • Die rekenaar kan inligting stoor/maklik om inligting te herroep✓ (Enige 2) | M36
F95
(2) |
| 2.2 | 2.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Stiptelikheid/integriteit/betroubaarheid/produktiwiteit✓- Luvuyo was nie 'n funksionele en samewerkende spanlid nie/laat vir werk/bring nie sy kant by die werk nie/is nie betroubaar en onafhanklik nie✓ • Selfrespek en respek vir ander/toegewydheid/kommunikasie/samewerking/oplettendheid verdraagsaamheid✓- Hy het nie ander respekteer nie/argumenteer met die gaste/hy was nie bewus van die gaste se behoeftes nie✓ (Enige 4) <p style="text-align: center;">OF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luvuyo was nie 'n funksionele en samewerkende spanlid nie/laat vir werk✓/bring nie sy kant by die werk nie/is nie betroubaar en onafhanklik nie✓ Geen stiptelikheid/integriteit/betroubaarheid/produktiwiteit✓ • Hy het nie ander respekteer nie/argumenteer met die gaste/hy was nie bewus van die gaste se behoeftes nie✓ Geen selfrespek en respek vir ander/gebrek aan toegewydheid /kommunikasie/samewerking/verdraagsaamheid✓ (Enige 4) | M30
F86
(4) |

2.2.2	• Hy moet stiptelik/gee vinnige terugvoer/reageer dadelik op gaste/effektief wanneer diens gelewer word op vinnige manier/ moenie gaste laat wag nie✓ • Hy moet geduldig/verdraagsaam wees met gaste✓ • Hy moet bedagsaam/vriendelik wees✓ • Hy moet positief wees wanneer hy gaste se klagtes hanteer✓ • Moenie argumenteer met gaste/die gas is koning/gas is altyd reg✓ • Bly kalm/beheer emosies/hy moet bewus wees van sy stemtoon/lyftaal wanneer gaste aanspreek of met hulle werk✓ • Hy moet betroubaar wees in terme van gaste se versoeke/nie leë beloftes maak✓ • Hy moet verseker dat gaste waarde vir hulle geld kry/ontvang wat bestel het✓ • Hy moet die gaste herken as hulle arriveer✓ • Hy moet akkuraat wees in die neem en aflewer/bediening van gaste se bestellings✓ • Luister en gee aandag✓ • Bereidwillig/hulpvaardig om te help✓ • Bewus van behoefte van gas✓ • Respekteer gas✓ • Goeie eerste indrukke/goeie voorkoms✓ • Aanvaar dat fout gemaak is en vra onverskoning✓ (Enige 4)	M32 F90 (4)
2.3	2.3.1 • Alle water moes chemies behandel /gekook of gesuiwer word✓ • Voorsien gebottelde water✓ • Moenie voedsel en water bedien wat gekontamineer is nie/vermy vis of skulpvis verkry van gekontamineerde water✓ • Voedsel soos groente en vrugte moet afgewas word✓ • Vermy die bediening van rou en halfgaar voedsel vb. ongekookte vis of skulpvis bedien nie✓ • Bedek voedsel om vlieë te voorkom✓ • Belangrik om hande deeglik by fasiliteite met antiseptiese seep te was/saniteerder✓ • Personeel moet ingeënt word✓ • Stuur siek of geïnfecteerde persoon huistoe✓ (Enige 4)	M25 F78 (4)
	2.3.2 • Mense wat onveilige watervoorrade gebruik/bly in areas met swak sanitering/mense wat skulpvis en groente eet wat met water wat met die bakterieë besmet is✓/weens feit dat cholera bakterieë moontlik ingeneem kan word✓ • Kinders, ouer mense en wangevoede mense✓ is 'n risiko agv verswakke immuniteit✓/lae vlak maagsuurvlakke en kan nie bakterieë beveg nie✓ • Mense wat saam met iemand bly wat reeds die siekte het mag ook geïnfecteer word/hoe risiko om geïnfecteer te word✓ (Enige 3)	M25 F78 (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

3.1	3.1.1	Boudtjop✓ Ribkotelet✓ Dikrib✓	(Enige 2)	M94 F194 (2)
	3.1.2 (a)	Marinering✓ Chemiese versagting✓	(Enige 1)	M86 F200 (1)
	(b)	- Marinering is om vleis in 'n gekeurde vloeistofmengsel te week vir 15 minute tot 2 ure✓ - Sure, olie en speserye en kruie te laat lê om die vleisvesels te versag✓		
		OF		
		Chemiese versagting – Sprinkel vleisversagters oor vleis✓/ bedek vleis met sure, pynappel of papaja✓ breek die vleisvesels af vir 15 minute tot 2 ure✓	(Enige 2 relevant tot 3.1.2 (a))	M86 F200 (2)
	3.1.3	- Gryserige ligte rooi kleur/gryspienk✓ - Vleis voel ferm/laat nie 'n duikie as daarop gedruk word nie✓ - Fyn grein tekstuur✓ - Die vet is gewoonlik wit of roomwit van kleur/vet moet nie olierig wees nie✓ - Bene is rooi en poreus, ribbene is gespikkeld✓ - Vars reuk/geen vreemde/geen onaangename reuke✓ (Enige 3)		M83 F189 (3)
3.2		- Die vleis sal vriesbrand hê✓ - Die oppervlak van die vleis sal gedehidreer voorkom/uitgedroog wees✓ - Grys-bruin kolle/ sal op die oppervlak van die vleis vertoon/verandering in kleur✓ - Vleissappe/sarkoplasma sal uitloop nadat vleis ontdooi is✓ - Yskristalle bo-op vleis✓	(Enige 2)	M84 F199 (2)
3.3		Ribkotelet: 150-250 g✓ Gammon: 120-150 g✓ Die ribkotelet sluit 'n been in; die gerookte varkvlies is sonder bene✓	(Enige gewig binne die gegewe reeks)	M96 F204 (3)

- 3.4 3.4.1 (a) • Om veranderinge in die ratio/verhoudings van die bestanddele te voorkom✓
 • Foutiewe verhoudings kan die eienskappe van die deeg verander✓ dit word hard/sag/krummelrig/hard/droog/deeg word klewerig/om te verseker dat eindproduk suksesvol is✓
 (Enige 1) M118 F212 (1)
- (b) • Oorhantering/te veel meng van die deeg sal veroorsaak dat dit krimp✓
 • Hitte vanaf die hande kan die smeer laat smelt wat dan deur die meel geabsorbeer word/verhoed behoorlike rys/klein volume✓
 • Die deeg/kors sal taai wees OF deeg sal harde kors wees✓
 (Enige 2) M118 F212 (2)
- (c) • Koue smeer bly hard en vorm lagies tussen die deeg/verhoed dat smeer smelt✓
 • Deeg rys beter✓
 • Die vlokkerigheid sal afwesig wees as die omstandighede te warm is✓
 (Enige 2) M118 F212 (2)
- 3.4.2 • Blindbak word gedoen as 'n gaar vulsel gebruik word✓
 • Voorkom dat die deeg blase vorm/rys/bly plat/behou vorm✓
 • Om te verseker dat die kors deeglik gaar word✓
 • Help dat die kors bros word/voorkom 'n kluitjierige/deurweekte bodem✓
 (Enige 3) M117 F209 (3)
- 3.5 • Bros✓
 • Hol en droog aan die binnekant/ droë binnedeel/goed gaar✓
 • Lig in gewig✓
 • Ligte bruin/goue bruin kleur/strooikleur✓
 • Eweredige grootte✓
 • Goed gepof/goeie volume✓
 • Netjies/goed gevorm✓
 (Enige 3) M124 F186 (3)

3.6

	GEBAKTE ALASKA	PAVLOVA
Verhouding van eierwitte : suiker	1:1/ Gelyke hoeveelhede✓ (1)	1:2 / Dubbel die hoeveelheid suiker tot eierwit✓ (1)
Komponente gebruik om elke nagereg saam te stel	(a) Basis: Sponskoek✓	(a) Basis: Meringue✓
	(b) Vulsel: Roomys✓	(b) Vulsel: Room/mascarpone/vrugtesmeer✓
	(c) Bo-laag: Meringue✓	(c) Bo-laag: Vrugte/enige vrugte✓
	(3)	(3)

M141 F151 (8)

3.7	3.7.1	- Kap of breek sjokolade in kleiner eweredige stukkies✓ - Smelt oor indirekte stoom deur die sjokolade in 'n bain marie te sit/dubbelkoker/ bo-op 'n mengbak oor kastrol✓ - Roer gereeld✓ - Verwyder van stoof sodra water begin om te kook om oorverhitting te voorkom✓ OF - Kap of breek sjokolade in kleiner eweredige stukkies✓ - Smelt in die mikrogolf deur die sjokolade in 'n bak te sit en in sarsies van 30 sekondes te verhit✓ roer tussenin✓	(Enige 2)	M145 (2)
	3.7.2	- Kommersiële donker sjokolade/70% or hoër kakao massa✓ - Couverture - enige kleur✓ - Baksjokolade - enige kleur /'baker's covering/compound'✓ - Onversoete/bitter sjokolade✓	(Enige 1)	M144 F156 (1)
3.8	3.8.1	Glasing/Versuikerd /Kristallisasie van suiker✓		M153 F168 (1)
	3.8.2	- Die vrugte word gekook/herhaaldelik/veelvuldige kere✓ - In 'n hoë konsentrasie suikerstroop✓ totdat 'n glanslaag aan die buitekant vorm/'n fyn lagie suikerkristalle vorm aan die buitekant✓	(Enige 2)	M153 F168 (2)
	3.8.3	- Voorkom dat voedsel bederf✓ - Verhoog 'n veilige bergingsperiode✓ - Verhoog die beskikbaarheid van voedsel wanneer dit nie in seisoen is nie✓ - Maklik om op te berg/geen verkoeling benodig✓ - Spaar tyd en arbeid/geen voorbereiding nodig✓ - Gepreserveerde voedsel kan op hul eie geëet word/geen gaarmaak nodig✓ - Vervoer van voedselprodukte is makliker✓ - Verbeter die voorkoms/gee dit 'n mooi blink voorkoms/verskeidenheid✓ - Verbeter smaak/gees unieke smaak✓ - Verminder die beskikbaarheid van water vir mikro-organismes om te groei✓ - Hitte vernietig mikro-organismes en ensieme✓	(Enige 2)	M149 F166 (2) [40]

VRAAG 4

- 4.1.1 'n Samoesa is 'n driehoekvormige happie/ pasteitjie✓gemaak met purr/filo deeg✓ wat gediepbraai word in olie/ gebak/lugbraai (airfryer) word/ verskillende vulsels wat sout, sterk gegeur of soet kan wees✓ (Enige 2) M70 F207 (2)
- 4.1.2
- Voorbereiding van voedselitems is tydrowend✓
 - Verskeie happies per persoon moet voorberei word✓
 - Voedselitems kan duur wees as proteïen die hoofbestanddeel is/of as die funksie /spyskaart nie goed beplan is nie✓
 - Mense kan honger wees teen die tyd dat die funksie begin en dus meer eet/dit mag dalk nie vullend genoeg wees vir gaste✓
 - Gaste mag ongemaklik raak indien hulle vir die volle duur van die funksie moet staan✓
 - Gaste se vingers kan vuil word/morsige vingers✓ (Enige 3) M68 F13 (3)
- 4.1.3 (a) • Die vrugtegroep✓ M70 F16 (1)
- (b)
- Aarbeie gedoop in gesmelte sjokolade/versuikerd✓
 - Vrugtestokkies/vrugte kebab/brochette✓
 - Vrugtepoffers✓
 - Bouchées/barquette met 'n vulsel/ vrugttertjies✓
 - Appelstrüdel snye✓
 - Mini appel tertjies✓
 - Mini toffie appels✓ (Enige 2 vrugtebasis **mini/cocktail**-happies) M70 F16 (2)
- 4.1.4
- | NIE-GESKIKTE GEREGTE | EEN BESTANDDEEL |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Mini Bief-en-niertjie pasteitjies✓ • Gerookte Forel-en-roomkaas Blini✓ • Gemarineerde Wildsvleisstokkies✓ (3) | <ul style="list-style-type: none"> • Biefstuk/Niertjies/rooivleis/afval✓ • Forel/Kaviaar/vis✓ • Wildsvleis/rooivleis✓ (3) |
- M99 F178 (6)
- 4.2
- 4.2.1 Totale Koste = Voedselkoste + Arbeidskoste + Oorhoofse koste✓
= R15 000+R4 400+ R3 000✓
= R22 400✓ M63 F21 (3)
- 4.2.2 Verkoopprys = Totale Koste + Wins **OF** Totale Koste + 50%✓
= R22 400 + 50% / R22 400 x 50% **or** 50÷100✓
= R22 400 + R11 200✓
= R33 600✓ M62 F21 (4)

4.2.3	• Huur van eiendom✓ • Belasting✓ • Water✓ • Elektrisiteit/gas✓ • Waardevermindering van toerusting/onderhoud van toerusting✓ • Skoonmaakmateriale✓ • Skryfbehoeftes ✓ • Pos-en-telefoondienste/Wi-Fi✓ • Advertensie✓ • Uniforms✓ • Linne: tafeldoeke,servette of stoeloortreksels/wassery koste✓ • Vervoer/afleweringse/koste/brandstof✓ • Versekering✓ • Sekuriteit sisteme/maatskappy✓	(Enige 2)	M60 F20 (2)	
4.3	4.3.1	Jelvorming kan beïnvloed word deur: • Gelatienkonsentrasie/hoeveelheid vloeistof/gelatien✓ • Stollingstemperatuur/10-15°C✓ • Klop/klits van die gelatienmengsel✓ • Byvoeging van bestanddele: hoeveelheid suiker/sure/sout/aantal aarbeie✓ • Tydsduur voor ontvorming/stollingstyd✓	(Enige 2)	M131 F163 (2)
	4.3.2	• Laat gelatienmengsel toe om te verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat aarbeie bygevoeg word om eweredige verspreiding te verseker✓ • Maak seker dat die aarbeie geen vloeistof aanhet nie/vry van vloeistowwe is✓ • Klein hoeveelhede aarbeie moet gebruik word✓ • Aarbeie moet eweredig gesny wees✓	(Enige 2)	M131 F162 (2)
	4.3.3	• Bedek die houer om absorpsie van ander geure te verhoed✓ • Hou die houer bedek om kruiskontaminasie te voorkom✓ • Hou in yskas tot opdiening om die jelvorm te behou/hou die jel onder 28°C om te voorkom dat dit smelt✓ • Indien dit vir langer tye in yskas bly, sal die jel fermier raak maar sal water verloor wat 'n verlies in tekstuur en volume sal veroorsaak/rubberagtige tekstuur en krimp/moet bedien word binne 24 ure✓ • Moenie in vrieskas stoor nie✓	(Enige 3)	M130 F160 (3)

4.4 Voedsel:

- Herhaling van bestanddele/stysel gebruik✓ bv. twee geregte met knoffel/ mielie soufflé en blomkool au-gratin bevat beide gebruik 'n witsous✓
- Beperkte verskeidenheid van geure✓bv. knoffelsous en aartappel-knoffel gebak✓
- Min verskeidenheid in tekstuur nie✓ bv. sampioenrop /mielie soufflé en hongaarse ghoelasj het almal sagte teksture/geen krakerigheid nie✓
- Geen variasie in temperature nie✓/alle geregte is warm bv. sampioenroomsop en sjokoladesponspoeding beide warm✓
- Geen variasie in kleur nie✓/geen groen of rooi geregte in spyskaart, slegs room en bruin kleure✓ bv. sampioenroomsop en blomkool au-gratin✓
- Beperkte variasie in gaarmaakmetodes nie✓/daar is vier gebakte produkte bv. mielie soufflé, sjokoladesponspoeding/aartappel-spek-en-knoffel gebak en blomkool au-gratin alles in oond gebak✓
- Te veel ryk geregte/hoog in vette✓ bv. sampioenroomsop, aartappel, spek en knoffel-gebak, blomkool-au-gratin met botter bo-op✓
- Nie alle voedselgroepe is ingesluit nie/nie goeie nutrientwaarde nie✓
- vrugtegroep nie ingesluit✓

Bestuur:

- Tyd van die jaar/winterJunie✓,die geregte is geskik omdat hulle warm is/"comfort" food✓
- Beskikbaarheid van bestanddele op spyskaart✓,die bestanddele is beskikbaar gedurende die tyd van die jaar/Junie/winter✓
- Begroting/koste van R200pp✓,die pryse van die spyskaart is realisties/voedsel op spykaart✓
- Tipe maaltyd is aandete/4-gang maaltyd/tyd van die dag✓,die geregte is geskik vir aandete/4-gang spyskaart✓

Kliente:

- Die keuse van geregte op die spyskaart is nie geskik✓ vir mense wat spesiale dieetvereistes het nie bv. geloofsredes, mediese redes of vegetariers✓
- Geskik vir ouer mense of kinders✓ omdat bestanddele het sagte tekstuur het/maklik om te kou✓
- Nie geskik vir klein kindertjies nie✓ geregte te gesofitikeerd of sterk gegeurd✓

(3 x 2)

M43

F2

(6)

- 4.5
- Kosjerspyskaart mag nie vleis van die agterkwart van die dier insluit nie✓
 - Melk- en melkprodukte en vleis mag nie in dieselfde maaltyd bedien word nie✓/geen inname van melkprodukte voordat 6 ure verstryk het na die maaltyd nie✓
 - Skulpvis, roofvoëls en slakke is verbode✓
 - Vark- en varkprodukte is verbode✓
 - Alle voedsel moet kosjer wees en voorberei/geslag word volgens geloofsreëls/vleis moet gewas en geweek word✓
 - Aparte kombuise/stoor-area/voorbereidingsareas/en aparte apparaat moet gebruik word✓
 - Slegs kosjer produkte en bestanddele mag gebruik word✓
 - Slegs kosjer wyne mag gebruik word in voorbereiding✓
 - Parev produkte kan gekombineer word met beide vleis of melkprodukte, of gebruik word as neutrale voedsel in spyskaartbeplanning voor of na na vleis/melk geregte✓ (Enige 4)
- M44
F2-3
(4)
[40]
- TOTAAL AFDELING C: 80**

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

- | | | | |
|-----|-------|--|--------------------|
| 5.1 | 5.1.1 | <p>Joyce moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereid wees om risiko's te neem/waagmoed hê✓ • Die vermoë hê om besigheidsgleenthede te identifiseer en berekende kanse waag om suksesvol te wees✓ • Toegewyd en gedetermineerd wees/hardwerkend/druk kan hanteer/gedisiplineerd wees✓ • 'n Verantwoordelikhedsin en 'n liefde om iets te bereik hê✓ • Kreatief wees/uniek wees✓ • Selfvertroue✓ • Aanpasbaar wees/vermoë om probleemoplosser te wees✓ • Toekoms georiënteerd wees/beplan vooruit/doelgeorieenteerd✓ • Vertroue hê om sukses te behaal✓ • Goeie organiserings- en bestuurvaardighede hê/goeie leierskap vaardighede✓ • Bemerkingsvaardighede✓ • Hoë energievlaeke/stamina✓ • Goeie sin vir humor hê✓ • Kommunikasie vermoëns✓ • Passievol/optimisties om die tipe besigheid te begin✓ (Enige 4) | F128
(4) |
| | 5.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Inligting op verpakking moet duidelik wees/maklik om te lees✓ • Die naam van die produk moet duidelik wees/produk moet maklik geidentifiseer kan word/handelsmerk/logo/kontakbesonderhede✓ • Die verpakking moet die aandag van die kliënt aantrek✓ • Interessante prente✓ • Kleure moet helder/interessant wees✓ • Skrif moet duidelik, in vet letters gedruk wees en die oog vang✓ • Verpakking kan versamelitems/herbruikbare houers wees✓ • Inligting oor voedingswaarde moet ingesluit wees✓ • Verpakking moet skoon en higiënies wees✓ • Verpakking moet geskik wees vir produk/beskerm die produk/maklik om te hanteer/sterk genoeg✓ • Grootte van verpakking moet klient nie mislei oor inhoud✓ • Verpakking moet omgewingsvriendelik wees/herwinbaar/bioafbreekbaar✓ | M17
F135
(2) |

- 5.1.3
- Betaal van personeelsalarisse✓
 - Kontrole van bankprosedures✓
 - Ouditering van fondse✓
 - Verseker dat BTW betaal word✓
 - Hou finansiële verslae, hou tred met die geld wat by die besigheid inkom en weer uitgaan/boekhou ✓
 - Beveiliging van die onderneming se bates/finansiële stabiel✓
 - Berei finansiële verslae voor✓
 - Stel begrotings op✓
 - Voorbereidings van kontantvloei-voorspellings/bepaal wins en verliese✓
 - Stel prosedures op vir die aankoop, ontvangs, opberging en rekwisiesies✓
 - Verseker dat voorraadopnames op 'n gereelde basis gedoen word✓
 - Hantering van debiteure✓
 - Hantering van finansiële navrae✓
 - Betaal rekeninge✓
- (Enige 4)
- M 6
F123
(4)
- 5.1.4
- Promosievideo's/DVD/Projektors✓
 - Digitale vertonings✓
 - Elektroniese advertensieborde✓
 - Sosiale Media:✓
 - 'Facebook✓/Instagram✓/WhatsApp✓/Twitter'✓/TikTok✓
 - e-pos✓
 - Webwerwe/You Tube✓
 - Telefone/Telebemarking✓
 - Selfone✓
 - SMS✓
 - Radio✓
 - TV✓
- (Enige 2)
- M20
F140
(2)
- 5.1.5 **(1 punt vir goed/nie goed nie)** (1)
- Joyce se slagspreuk is 'n **goeie/ja** bemarkingsinstrument✓
- Naam is in vetdruk/opvallend/vang die oog/trek aandag✓
 - Verskillende lettertipe/groot font/netjies✓
 - Bevat nie te veel woorde nie✓
 - Dit hou verband met die produk/beskuit✓
- Joyce se slagspreuk is **nie** 'n **goeie/nee** bemarkingsinstrument **nie**✓
- Spelfout by die woord beskuit✓
 - Dit gee nie 'n duidelike beskrywing van die produk nie✓
- (2)
- M19
F142
(3)

- 5.2
- Klagtes moet altyd positief en professioneel hanteer word✓
 - Die restaurantbestuurder moet hul emosies beheer/kalm bly/beleefd wees/nie stem verhef✓
 - Beleefd en vriendelik wees✓
 - Behou oogkontak✓
 - Positiewe liggaamshouding- of taal✓
 - Hulpvaardig/toon begrip en bereidwilligheid om die saak op te los volgens die instansie se reëls/neem gaste se klagtes in ag✓
 - Luister en skenk aandag✓
 - Moenie argumenteer met die gas nie✓
 - Erken die klagte en bedank die gas dat dit onder die bestuur se aandag gebring is/respekteer opinie van gas✓
 - Gee onmiddelik aandag/reageer vinnig/bied oplossing aan✓
 - Maak opreg verskoning✓
 - Los die situasie op deur die persoon te vra om die gesprek in privaatheid voort te sit✓
 - Moet nooit die skuld/blaam op jouself of iemand anders sit nie✓
 - Moet nooit iets belowe wat nie uitgevoer kan word nie✓
 - Hou die gas ingelig oor die aandag wat aan die probleem geskenk word/opdatering oor vordering✓
 - Rapporteer en rekordeer die hantering van die probleem volgens die beleid van die instansie✓
 - Afhangende van die erns van die klagte en die beleid van die restaurant, 'n gratis drankie/maaltyd of afslag kan aangebied word✓ (Enige 5)

M183
F45
(5)

- 5.3
- Personeellede moet kalm bly✓
 - Vra onverwoning aan gaste✓
 - Kombuis mag gesluit word gedurende die wateronderbrekings weens higiëniese redes✓
 - Gaste moet ingelig word✓ dat voedsel en drank slegs bedien kan word as daar skoon eetgerei, breekware en glase is✓
 - Restaurant moet hulle spyskaart aanpas om by die situasie aan te pas✓
 - Handreinigers moet geredelik beskikbaar wees vir gebruik deur gaste✓
 - Gebottelde water moet beskikbaar wees in die restaurant✓
 - Spesifieke voorsiening/reëlins moet getref word vir die gebruik van toilette bv. gebruik water van Jo-Jo/watertenks/boorgate✓
 - Gebruik huidige watervoorraad spaarsamig✓
 - Maak seker alle krane is toe gedurende wateronderbreking, om oorstrooming te voorkom op later stadium✓
 - Beplan vroegtydige volgens verwagte wateronderbrekings skedules bv. beskikbaarheid van weggooibare eetware en messeware/ houers met water beskikbaar✓
 - Volg die korrekte prosedure om die saak te aan te meld/rapporteer aan bestuurder/munisipaliteit✓ (Enige 4)

M187
F45
(4)

5.4

IDENTIFISEER DIE NIE-INKOMSTE SKEPPENDE AREAS (A-F)	NAME VAN DIE AREAS
B✓	Ontvangskantoor/'Front Office'/Ontvangs✓
D✓	Instandhouding ✓
E✓	Besprekings/Bemarking/Kontaksentrum✓
(3)	(3)

M2
F112
(6)
[30]

VRAAG 6**6.1 Alkoholiese:**

- Aperitifs✓
- Skemerkelkies✓
- Spiritualieë✓
- Wyne✓
- Bier/'Ciders'✓
- 'Digestifs'/Shooters✓
- Spesiale koffies✓

Nie-alkoholiese:

- Nie-alkoholiese mengeldrankies/'mocktails'✓
- Gekarboniseerde drankies✓
- Water/minerale water✓
- Sappe✓
- Kwas✓
- Vrugtestrope✓
- Melkskommels/smoothies/crushers✓
- Warm drankies/koffie/tee✓

(Enige 4)

M165
F17
(4)**6.2**

- Dra van warm borde✓
- Afkrummeling✓
- Bediening van wyn✓
- Afvee van vermorsing✓
- Hanteer eetgerei na polering✓
- Vou in vorm van lelie om onder koffiepot/sapbeker te plaas✓

(Enige 2)

M190
M194
F36
F37
F60
(2)**6.3****6.3.1**

Engele te Perd/ 'Angels on Horseback'	Droë Vonkelwyn✓
Kreefkelkie	Gedealkoholiseerde Chenin Blanc✓
Bief Ghoelasj	Merlot✓
Brood-en-botterpoeding	Port✓

M159
M162-
163
F52
F58
(4)**6.3.2**

- Die alkohol word verwyder uit gedealkoholiseerde wyne/uitgefiltreer✓
- Hierdie wyne word op dieselfde manier gemaak as normale wyne✓
- Voordat die wyne gebottel word, is die alkohol verwyder deur 'n koue filtreringsproses✓
- Hierdie wyne bevat minder as 0,5% alkohol-per-volume✓

(Enige 2)

M156
F49
(2)

6.4	6.4.1	Nie-alkoholiese skemerkelkie/'Mocktail': word gemaak van 'n verskeidenheid/mengsel✓ van twee of meer nie-alkoholiese drankies✓ Dit is 'n skemerskelkie sonder alkohol✓ (Enige 2)	M160 F 62 (2)
	6.4.2	• 'Mocktails' kan aan mense van enige ouderdom/geloof bedien word✓ • 'Mocktails' kan enige tyd van die dag bedien word✓ • 'Mocktails' hoef nie saam met 'n maaltyd bedien te word nie✓ • Daar is geen geslote dae vir die verkoop van 'mocktails' nie✓ • Die instansie maak meer geld en verkope styg✓ • Geen behoefte vir dranklisensie of hernuwing van dranklisensie dus spaar geld✓ • Verkoop as 'n wegneemdrankie✓ (Enige 3)	M168 F55 (3)
6.5	6.5.1	• Doen voorraadopname van verbruikbare items, voltooi alle voorraadlyste✓ • Ruim die toonbankblad op en pak alle apparaat weg en maak oppervlaktes en wasbak skoon✓ • Pak alle apperaat weg/glase/stoele✓ • Was en poleer gebruikte glase/gebruikte apparaat✓ • Verwyder alle leë bottels✓ • Verwyder alle drank van die likeurtrollie en plaas alle drank in die kroegstoor✓ • Vul die kroegvoorraad aan vanaf die kelder/maak lys vir aankope en bestellings✓ • Was vloere✓ • Tel die geld✓ • Maak asblikke skoon✓ • Skakel ligte/urn/ysmasjien ens. af✓ (Enige 4)	M182 F40 (4)
	6.5.2	• Vat tafelbykomstighede terug na die kombuis/terug na buffetkabinet/kelnerstasie verwyder van tafel✓ • Kontroleer dat deksels stewig toe is/bedek dit soos aanbeveel word✓ • Maak bottels/houers/deksels skoon✓ • Hervul houers voordat dit gestoor word✓	M182 F40 (3)

- 6.6 6.6.1 A – Bain Marie✓
B – Konfoor/'Chafing dish'✓

M174
F31
(2)

6.6.2

A (Bain Marie)	B (Konfoor/'Chafing dish')
• Gebruik hitte en warmwater om voedsel warm te hou/verhit voedsel✓	• Gebruik hitte en warmwater om voedsel warm te hou/verhit voedsel✓
• Gebruik stoom van kokende water/elektrisiteit/gas✓	• Gebruik stoom van kokende water deur waskerse of vlambare jel/spiritus branders✓
• Het diep en vlak bakke/houers/groter volume✓	• Het vlakker bakke/houers/kleiner volume✓
• Plat deksels op houers	• Koepel deksels
• Gebruik op toonbank of ingebou in bedieningsarea in kombuis oppervlakte✓	• Gebruik op buffettafel in bedieningsarea✓
• Bain marie is moeilik om te skuif omdat dit so swaar is✓	• Kan geskuif word na verskillende areas waar benodig omdat dit ligter is✓
• Duurder apparaat✓	• Goedkoper apparaat✓

(Enige 2 elk)

M174
F31
(4)
[30]

TOTAAL AFDELING D:
GROOT TOTAAL:

60
200