

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

FEBRUARIE/MAART 2014

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1	A	
1.1.2	A	
1.1.3	C	
1.1.4	D	FOKUS 31
1.1.5	A	FOKUS 45
1.1.6	B	FOKUS 74
1.1.7	C	FOKUS 110
1.1.8	D	
1.1.9	B	FOKUS 122
1.1.10	A	FOKUS 152

HSP4
HSP7
F 64
HSP16
HSP21
HSP30
HSP32
HSP59
HSP63
HSP109
(10)

1.2 EENWOORDITEMS

1.2.1	Bemarkingsinstrument	FOKUS 16/17
1.2.2	Integriteit/Verdraagsaamheid	FOKUS 88
1.2.3	Heimlich-maneuver	
1.2.4	Eerste-in-eerste-uit (EIEU)	FOKUS 93
1.2.5	Jode	
1.2.6	Spyskaart	
1.2.7	Blini's	
1.2.8	Gueridon	FOKUS 203
1.2.9	Baine-marie	
1.2.10	Footjie	

HSP2
HSP15
HSP22
HSP42
F 116
HOSP67
HOSP137
HOSP163
LHS229
HOSP163
(10)

1.3 PASITEMS

1.3.1	G
1.3.2	D
1.3.3	F
1.3.4	B
1.3.5	A

HSP
144/145
LHS 209
FOKUS
175
(5)

1.4 IDENTIFIKASIE-ITEMS

1.4.1

A
B
E

HSP 18
LHS
35/26
(3)

1.4.2

A
B
E
G
H

HSP
18
LHS
221/225
(5)**1.5 EENWOORDITEMS**

1.5.1	lakto-ovo-vegetariërs	FOKUS 119	HSP 98
1.5.2	peulgroente	LHS126	HSP 99
1.5.3	rekwisisie	FOKUS 9	HSP 137
1.5.4	aperitief	LHS217	HSP148
1.5.5	2,5 cm		
1.5.6	links		
1.5.7	bedieningsdoek	FOKUS 202	HOSP 202

(7)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 2**

2.1	2.1.1	MIV en Vigs		LHS 25 HSP18 F 32 (1)
	2.1.2	Haar vriendin wat gebloei het, met haar kaal hande gehelp.		HSP 18 LHS 25 (1)
	2.1.3	Deur gebruikte naalde/ander mense se naalde Onbeskermdde gemeenskap Moeder-na-baba-oordrag deur borsvoeding	(Enige 2)	LHS 25 FOKUS 32HOSP 18 (2)
	2.1.4	SIMPTOME Geswelde kliere Koors Hoofpyne Moegheid Verlies aan energie Diarree Mond- en keelswere Gewigsverlies Ongewone veluitslag Krakies by mondhoeke	(Enige 3)	HSP 18 FOKUS 32 LHS 25/26
		BEHANDELING ARV – moet dieselfde tyd elke dag geneem word Gesonde leefstyl Oefening Vitamiënaanvullings Goeie voeding Antibiotika	(Enige 3)	(6)
2.2	2.2.1	(a) Sy het 'n algemene beskrywing van haar voorgenome diensplan. Sy het doelwitte: om geld te maak om te studeer; om 'n hoeveelheid roosterkoek en gemmerbier daagliks vir 'n jaar te maak. Sy het nie 'n naam vir haar besigheid nie.	(Enige 3)	HSP 10/11 FOKUS 14/15 (3)
		(b) Sy het nie 'n volledige finansiële plan nie. Het 'n idee van hoeveel produkte sy sal maak en die verkoopprijs. Gelykbreekontleding Balansstaat vir die eerste jaar. Moet 'n begroting uitwerk.	(Enige 4)	(4)

- (c) Sy dui nie aan waar sy haar voorraad sal koop nie.
Sy dui nie aan hoe sy haar aanvanklike voorraad gaan koop nie.
Geen personeelplan nie – wie gaan die produkte maak?
(Enige 3) (3)
- 2.2.2 Nee, sy kan ook nog ander vorme van advertensie gebruik, bv. strooibiljette. (Enige 1) LHS 13
FOKUS
16/17HO
SP 2/3
(2)
- 2.2.3 Gebruik helder kleure.
Plaas 'n klein advertensie op 'n skoon swart bladsy.
Gebruik groot letters.
Gebruik interessante prentjies en foto's. LHS 13
FOKUS
16/17
HOSP
2/3
(4)
- 2.3 2.3.1 (a) • Hou kliënte dop om te weet wat hulle behoeftes is voordat hulle vra.
• Hou spanlede dop om te sien of hulle hulp nodig het.
• Leer jou kliënte ken. LHS20/21
HSP
14/15
- (b) Eerlikheid sluit basiese eerlikheid teenoor werkers en kliënte in.
Die kliënt moet altyd voel dat geld goed spandeer is.
- (c) Sy moet haarself en ander saam wie sy werk, respekteer.
Respekteer kliënte (3)
- 2.3.2 • Stort of bad daaglik.
• Gebruik deodorant. HSP14
• Dra skoon klere en uniforms.
• Mans moet skoon geskeer wees.
• Hou hare skoon en netjies vasgebind.
• Dra altyd hoofbedekkings wanneer met kos gewerk word.
• Hou vingernaels kort en skoon.
• Skoene moet skoon en veilig wees.
• Vermoed oormatig juweliersware.
• Moenie in voedselareas rook nie.
• Bedek oop brandwonde en snye met waterbestande wondbedekkings.
• Was hande onmiddellik nadat die toilet gebruik is, daar gerook is of wanneer afval hanteer is. (enige 4) (4)

2.4	2.4.1	• Vleis wat te lank op die rooster gelaat is, die vet kan vlam vat en 'n brand veroorsaak. • Pan is oorvol met kookwater/olie, dit kan oorkook en brandwonde veroorsaak. • Sjef loop rond met 'n warm pan in sy hande. • Die sjefs is te besig om 'n geraas te maak om te sien wat op die stoof aan die gang is. • Te veel potte terselfdertyd op die stoof sodat daar nie tyd is om almal dop te hou nie. • Roekelose gedrag	(enige 4)	LHS 38 (4)
	2.4.2	• Bedek met 'n nat wondbedekking. • Groot oppervlaktes moet met 'n nat laken bedek word. • Geen olies of smeermiddels moet op die wond aangewend word nie. • Behandel vir skok. • Moenie die pasiënt enigiets gee om te eet of drink nie. • Vervoer die pasiënt na die dokter of hospitaal. • Hou lewenstekens dop.	(Enige 3)	HSP23/24 FOKUS 51 (3)
TOTAAL AFDELING B:				40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING**VRAAG 3**

3.1	3.1.1	Chinese Rolletjies Samoesas Croquembouche	Asië, China, Japan Indië Frankryk (enige 2 x 2)	HOSP 57/58 (4)
	3.1.2	(a) TIPE DEEG Fillodeeg Pur (b) GEREGETE Chinese Rolletjies Samoesa (c) KENMERKE Krakerig Goudbruin Samoesas – driehoekvorm Chinese rolletjies – Langwerpige reghoek	(a) TIPE DEEG Choux (b) GEREGETE Croquembouche (c) KENMERKE Keëlvormig Lig Hol in middel Bros Ligbruin Ferm Droog aan binnekant,	(8)
	3.1.3	Bakkersvla Vars room Roomys Konfyt Karamel Vrugte in stroop	(Enige 1)	HSP121 FOKUS 156 (1)
	3.1.4	Gesmelte sjokolade Fondant Spinsuiker		HSP 121 (1)
	3.1.5	Ontbening		HSP 86 (2)
	3.1.6	Ja, selde – want dit is nie so taai soos beesvleis en skaapvleis nie.		HSP 74 (2)

3.2

PRENTJIE	TEGNIK	BESKRYWING
A	Bind (1)	Bind tou om 'n braaistuk en maak dit vas met knope wat die regte spanning het. (2)
B	Voorsny/Vleis sny (1)	Voorsny moet teen die grein van die vleis gedoen word. Gebruik 'n skerp mes. Gebruik 'n vurk om snywerk makliker te maak. (2)

HSP
86

(6)

3.3

3.3.1

8 dosyn samoesas @ R24,00	= R192,00
2 dosyn groentesamoesas @R22,00	= R44,00
72 quiches @R30,00	= R180,00
60 worsrolletjies @R65,00	= R175,00
Totaal:	= R591,00
Klankstelsel	= R1 500,00
Eetgerei en breekware	= R850,00
Dekor	= R700,00
Tafeldoeke en stoelkleedjies	= R1 000,00
TOTAAL:	= R4 050,00

(4)

3.3

3.3.2

TOTALE KOSTE VAN FUNKSIE	= R4 641,00
Deposito	= 65/100 x 4 641
	= R3 016,65

(2)

3.3.3

Balans	= R4 641,00 – R3 016,65	= R1 624,35
--------	-------------------------	-------------

(2)

3.4

**ZOZOLO SPYSENIERS
KWOTASIE**

Naam van kliënt: (a) Shosholoza Hoërskool

Adres: (b) Thaboweg 68, Lindelani

Tel. nr.: (c) 032 948 3848

Datum van funksie: (d) 25 November 2013

Uitgesluit uit prys: (e) tafelversierings (f) koeldrank

8 dosyn maaltjies @ R24,00 per dosyn

2 dosyn groentesamosas @ R22,00 per dosyn

72 quiches @ R30,00 per dosyn

60 worsrolletjies @ R35,00 per dosyn

Klank R1 500,00

Eetgerei en breekware R850,00

Dekor R700,00

Tafeldoek/Stoelkleedjies R1 000,00

BETALINGSVOORWAARDES

Deposito moet betaal word.

Uitstaande bedrag moet voor of op dag van funksie betaal word.

(6)

3.5

Voorraadboek/-bladsy

Voorraadtellingkaart

Rekwisisievorms

(Enige 2)

(2)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

BAVAROIS		MOUSSE	
1	Dit word met warm eiervla gemaak	1	Ligte, skuimerige mengsel wat soet of sout kan wees
2	Geklopte room word gebruik	2	Vou geklopte room of geklopte eierwit in
3	Ontvorm	3	Sagter as bavaoïs
4	Gelatien word bygevoeg	4	Geen gelatien word gebruik nie
	(1)		(1)

(2)

4.1.2 Charlotte russe
Charlotte royal
Charlotte miscovate (enige 1) (1)

4.1.3 Maak kante met 'n mes of slaplemmes los.
Dompel in koue water vir 'n paar minute en ontvorm dan.
Plaas 'n vadoek wat in warm water gedompel is en goed uitgedroog is oor die vorm vir 'n paar minute en dan sal dit ontvorm. (enige 2) (2)

4.1.4 Die vrugte word bygevoeg wanneer die gereg tekens toon dat dit besig is om te verstewig. (2)

4.1.5 Gebruik die regte verhouding gelatien tot vloeistof. HSP
Hidreer gelatien voordat dit by die mengsel gevoeg word. 128
Moenie melk saam gelatienmengsels kook nie. F159
Gebruik gekookte of geblikte pynappels in gelatiennageregte. (Enige 2) (3)

4.2

NAAM VAN GEREK	BESTANDELE GEBRUIK	METODE GEVOLG
Gestopte eierpeuselhappie (1)	groen en rooi soetrissies, maaskaas, gekookte eiers (4)	1. Dop eiers af. 2. Sny in die helfte. 3. Verwyder eiergeel. 4. Voeg maaskaas, en gekapte soetrissies by eiergeel en meng. 5. Vul eierhalwes, plaas op bord en bedien. (5)

[Enige ander geskikte peuselhappie] (10)

- 4.3 4.3.1 Drie kopieë van fakture word gemaak.
Die eerste kopie gaan na die kombuis, die tweede een na die kassiere en die derde een bly by die kelner.
Dit lig elkeen in wat bestel is en hoeveel betaal moet word. (Enige 2) (2)
- 4.3.2 Ja. (1)
Nuwe tegnologie is vinniger.
Dit kan baie inligting stoor.
Dit is makliker om te gebruik.
Dit spaar geld. (Enige 2) (2)
- 4.4 4.4.1 3–5 stukkies kos per uur per persoon (1)
- 4.4.2 Dientang
Koekspaan
Koekvurkie (Enige 2) (2)
- 4.4.3 • Dit moet happiegrootte wees
• Goed gegarneer
• Die oog vang maar eenvoudig wees
• Bestanddele moet herkenbaar wees (Enige 3) (3)
- 4.5 4.5.1 • Maak seker dat alle linne op 'n daaglikse basis aangeteken (gekontroleer) word. (in en uit)
• Slegs een persoon moet toegang tot die linnekamer hê.
• Gebruik die eerste-in-eerste-uit-stelsel.
• Gebruik 'n rekwisisievorm vir linne wat in en uit die stoorkamer gaan. (Enige 3) (3)
- 4.5.2 • Die verantwoordelike persoon wat die voorraad ontvang moet teenwoordig wees wanneer voorraad aankom.
• Voorraad ontvang moet teen die afleweringnota of faktuur gekontroleer word.
• Alle bederfbare items en gevriesde goedere moet eerste gestoor word.
• Die persoon in beheer moet die voorraad nagaan vir hoeveelheid, kwaliteit, raklewe, skade en kontaminasie, massa en handelsmerke. (Enige 3) (3)
- 4.6 Beter porsiebeheer
Minder afval/vermorsing
Meer kreatiwiteit van die sjef wat die kos opskep
Gespesialiseerde om kos van 'n bord af op te skep is nie nodig nie.
Koste is minder (Enige 3) (3)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 Gueridon-trollie – Gebruik om kos in die eetkamerarea op te dien.
Dra kos vanaf die opdienskottel na die gas se bord oor.
Voorsny-eenheid – Gebruik om vleisstukke, pluimvee of wildvleis op te sny (4)
- 5.2 Dik mosselsop met vars room – bedien sonder room
Steurgarnaalkelkie – Florida-kelkie
Gebraaide beesvleis – kerriehoender
Diepgebraaide aartappels – kapokaartappels
Griekse slaai met sous – groen mengelslaai met ligte sous
Sjokoladepoeding – vrugteslaai
Roomys – Laevetroomys/vetvryroomys
[Kan met enige gepaste gereg vervang word.] (5 x 2) (10)
- 5.3 5.3.1
- Die bierglas moet perfek skoon wees.
 - Hou die glas teen 'n effense hoek.
 - Skink langs die binnekant van die glas af.
 - Skink bier stadig.
 - Gebottelde bier bedien teen 12–15 grade Celsius.
 - Lager kan teen 4 en 5 grade Celsius verkil word.
 - Kop of kruin moet 2,5 cm hoog wees.
 - As bier te koud is, sal dit nie skuim nie/as dit te warm is sal dit te veel skuim. (Enige 5) (5)
- 5.3.2
- Bied die bottel wyn aan die gasheer.
 - Maak seker dat die korrekte wynglase op die tafel is.
 - Sny die foelie met 'n skerp mes.
 - Verwyder die kurkprop.
 - Hou die bottel wyn sodat die etiket gesien kan word.
 - Hou die binnekant van die bottelnek met 'n servet vas.
 - Skink van regs af.
 - Vul elke glas twee derdes vir witwyn en een derde vir rooiwyn.
 - Plaas wynbottel in ysbak. (Enige 4) (4)
- 5.4 5.4.1 Oorsprong – Druive moet in dieselfde land geoes en geproduseer word. Land van oorsprong. (3)
- 5.4.2 Landgoed – Die naam van die geregistreerde landgoed word aangedui waar van toepassing wanneer die wyn geproduseer is, gemaak is en geoes is van die druive op daardie landgoed gegroei.
- 5.4.3 Kultivar – Wyne mag slegs as 'n wyn van 'n spesifieke kultivar verkoop word, as die wyn van te minste 50% van daardie spesifieke kultivar gemaak is. (3)

- 5.5 5.5.1 Table d'hôte (1)
- 5.5.2 Daar is wynglase.
Daar is reeds messe, vurke, nagereglepels uitgelê.
Kleinbordjies en lapservette. (3)
- 5.5.3 Tafels moet gerangskik word volgens die grootte en vorm van die vertrek.
Die stoele moet parallel aan die tafel geplaas word, 'n klein entjie weg van die rand van die tafel af.
Gebruik linnetafeldoeke van dieselfde kleur, verkieslik wit.
Stoelkleedjies kan gebruik word om by die tafeldoeke te pas.
Gereedskap, eetgerei en breekware moet alles dieselfde wees.
(Enige 4) (4)
- 5.6 5.6.1 Aanbied van die rekening:
 - Dit word op 'n kleinbordjie geplaas en van links aan die gasheer gebied.
 - Dit moet in 'n rekeninghouer geplaas word.
 - As daar geen gasheer is nie, plaas dit in die middel van die tafel.
 - Laat genoeg tyd toe dat die gas die korrekte bedrag in die houer plaas.
 - Die kelner kry die houer met geld en neem dit na die kassiere toe. (Enige 3) (3)
- 5.6.2 Afkrummeling:
 - Dit word gedoen na die hoofgereg, voor die nagereg.
 - Hou die bord met die plat kant van jou linkerhand onder die middelste gedeelte van die bord.
 - Vou die bedieningsdoek en hou dit in jou regterhand of tussen 'n lepel en vurk in jou regterhand vas.
 - Borsel vanaf die gas se linkerkant.
 - Krummel af aan die linkerkant van die eerste gas en dan aan die regterkant van die volgende gas terwyl jy tussen twee gaste staan.
 - Beweeg teenkloksgewys en eindig met die gasheer. (Enige 3) (3)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200