

SA's Leading Past Year

Exam Paper Portal



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

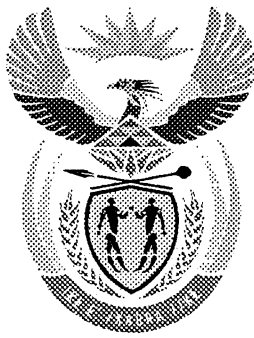
Thank You for Supporting SA Exam Papers

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 2011

MOONTLIKE ANTWOORDE

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 11 bladsye.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	C
1.1.2	B
1.1.3	B
1.1.4	B
1.1.5	D
1.1.6	B/C
1.1.7	Enige antw
1.1.8	D
1.1.9	D
1.1.10	B

(10)

1.2 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

1.2.1 B, D

1.2.2 C, D, F

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	Organogram/personeelplan/bedrysplan/operasionele plan/pligstaat/podbeskrywing.
1.3.2	nie-geleidende//hou/plastiek/rubber enige relatiewe antw.
1.3.3	Koue kompres/ yspak/koue jelpak.
1.3.4	Regop/herstel posisie/half sittend/semi-Fowler/gemaklike posisie.
1.3.5	Gefortifiseerde
1.3.6	Bruis-/vonkelwyne/sjampanje/enige handelsnaam.
1.3.7	sopie-/dop/tot/optiek.
1.3.8	4–15 °C
1.3.9	gedekte plek/cover/gedekte plek.
1.3.10	maitre d'hôtel/hoof kelner/ontvangskelner

(10)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	Rekenaar, webtuiste, e-pos, telefoon, selfoon, radio/TV
1.4.2	Mobiele etes/buitespyseniërs.
1.4.3	Begroting
1.4.4	Etiese kode/gedragskode/professionalisme
1.4.5	Foie gras/ganslewerpatee.
1.4.6	Insulien
1.4.7	Rekwisities
1.4.8	Gueridon.
1.4.9	Table d'hôte/formele/vaste spyskaart/banket.
1.4.10	Buffet / skemerkelkie/vingerete.

(10)

1.5 PASITEMS

1.5.1	G/D
1.5.2	D
1.5.3	F
1.5.4	C
1.5.5	A

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 • In koeltrokke afgelewer
• Ingeslote varsheid
• Koue ketting nie verbreek nie (2)
- (Enige 2)
- 2.1.2 • Die maatskappy het 'n jaar en 'n half aan beplanning bestee.
• Die produk is goed op die Internet geadverteer.
• Hulle teikenmark is besig ma's en mense wat gesinsgeïntereerd is.
• Hulle het verseker dat besoekers die uitkontrakteerproposisie te aantreklik gevind het.
• Hulle het goed gebalanseerde maaltye verskaf.
• Die afleweringkoste was redelik.
• Hulle het verseker dat die kos vars was en die koue ketting nie gebreek word nie.
• Higiëniese praktyke is nie deur die aflewering in gevaar gestel nie.
• Spesiale aanbieding /promosie
• Wye verskeidenheid.
• Aanlyn bestellings. (7)
- (Enige 7)
- 2.1.3 • Wildsvleis
• Volstruis
• Vlakvark
• Springbok
• Blesbok
• Koedoe/ enige wildsvleis
(Enige relevante antwoord of produkte van elk) (3)
(Enige 3)

2.2	2.2.1	• Te min inligting. • Moes in puntvorm gewes het. • Strooibiljet kon meer kreatief gewees het. • Die aflewering skoste sal die gesinspersoon aantrek. • Die lettertipe kon gevarieer het om die teikenmark te trek/Groot lettertipe. • Daar kon 'n tipe ontwerp gewees het, of prentjies van kos berei. • Kleur kon bygevoeg gewees het. • Gebruik groot spasie. • Geen ander besonderhede behalwe webtuiste nie. (Enige ander- positiewe en negatiewe kommentaar met motivering) (Enige 6)	(6)
	2.2.2	• Kompetisies • Weggee-artikels • Geluktrekkings • Koop een, kry een verniet • Koepons • Gratis monsters/voorbeelde • Promosies/intree aanbod/1e aflewering gratis • Afslag Enige aanvaarbare verduidelikings. (Enige 2)	(2)
2.3	2.3.1	'n Allergiese reaksie. Lippe geswel.	(2)
	2.3.2	• Gejeuk en veluitslag/ekseem uitslag. • Gesig word rooi • Swelling van die gesig, tong en lippe • Area om die mond kan blou lyk • Aanhoudende gehoes • Swaar asemhaling/benoudheid. • Bors voel styf • Borspyn • Vinnige pols of swak pols • Duiseligheid, floutes • Braking. • Maagkrampe. • Tintelende sensasie in die mond. • Moeilik om te sluk. (Enige 3)	(3)
	2.3.3	• Gaan alle lewenstekens na, – asemhaling, pols, bloeddruk, temperatuur, velkleur en vlak van bewussyn. • Kalmeer die pasiënt. • Vind uit of die pasiënt enige medikasie gebruik. • Neem pasiënt onmiddellik hospitaal/dokter/ambulans/ toe. • Gaan lewenstekens gereeld na. • Reageer vinnig/anafalaktiese skok. • Gee medikasie as pasiënt sy eie voorgeskrewe medisyne	(3)

het./" Gee nie medisyne as jy nie weet wat fout is nie.
(Enige 3)

- 2.4 2.4.1 • Bordbediening
 • Amerikaans (1)

- 2.4.2 • Netjies
 • Professioneel
 • Hare bedek
 • Het die regte sjefuniform
 • Skoon/Wit uniform
(Enige ander positiewe en negatiewe kommentaar met geskikte motivering relevante antwoord) (Enige 2) (2)

- 2.4.3 • Verdraagsaam
 • Gewillig om saam ander te werk
 • Wees eerlik en regverdig met spanlede
 • Moenie selfsugtig wees nie
 • Alle werk moet vir dieselfde doelwit wees
 • Ondersteun en aanvaar mekaar
 • Vra hulp wanneer nodig. Werk saam met mekaar.
 • Deel suksesse en mislukkings
 • Moet goeie kommunikasievaardighede hê
(Enige ander relevante antwoord) (Enige 2) (2)

2.5 2.5.1

	GASTRO- ENTERITIS	MIV/VIGS
Verspreidings-medium	Besmette kos, Verspreiding deur lug, kontak met mense wat gastroënteritis het. Swak higiene.	Liggaamsvloei-stowwe, besmette naalde, onbeskermd seks/ seks, moedersmelk Geboorte proses
Simptome	• Diarree • Koors • Braking • Ontwatering • Maagpyn • Hoofpyn	• Vinnige gewigsverlies • Droë hoes • Moegheid • Geswelde limfklier • Diarree wat vir 'n week aanhou • Nagsweet • Wit kolletjies op tong, in mond en keel. • Longontsteking • Pers kolle op vel, in mond, op neus of ooglede.

(Enige ander relevante antwoorde)

- 2.5.2 • Drink baie vloeistowwe (6)

- Anti-diarreemiddel
 - Anti-braakmiddel
 - Anti-spasmodiese middel om pyn te verlig
 - Neem voorgeskrewe medikasie. Bv anti-biotika.
- (Enige 1)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING

VRAAG 3

3.1 3.1.1

BESTAND-DELE	AANTAL EENHEDE GEBRUIK	KOOP-PRYS	EENHEIDPRYS	KOSTE
Brood	25	25	7,50/brood	R187,50
Skaapvleis	8 kg	8 kg	R59,00/kg	R472,00
Olie	100 ml	100ml	R10,50	R10,50
Speserye	100 g	1 kg	R32,00/kg	R3,20
Aartappels	3 kg	3 kg	R5,99/kg	R17,97
TOTALE KOSTE				R691,17

(10)

Een punt per verwerking behalwe olie en een punt vir elke prys en een punt vir die totaal.

- 3.1.2 Wins 50% van die kosprys $50/100 \times 691.17 = 345,59$ (4)
 Indien die verwerking getoon is maar die verkeerde antwoord gebruik is, slegs 1 punt.
 Vier punte vir die antwoord. Nie nodig om verwerking te gee nie.

3.2 3.2.1

- Gebraaide lamsboud met mentsous– moenie die agterkwart eet nie.
- Varktjops met suurbessies – eet nie varkvleis nie.
- Geroosterde lamsboud met mosterdsous- eet nie agterkwart nie

(4)

3.2.2

SPYSKAART
Groentesop

Groentelasagne met Kaassous
Appel-en-skorsieslaai met Kruisement

Baklava

(1 punt vir elke korrekte dis [drie], 1 punt vir korrekte formaat, een punt vir drie gange. (3 gange))

(5)

3.3 3.3.1

- Gaan maandeliks na vir foute en defekte
- Foute en defekte moet onmiddellik gerapporteer word en herstel word.
- Gebruik gekwalifiseerde mense om herstelwerk te doen.

- Moenie die toestel gebruik totdat dit herstel is nie.
 - Lees altyd die instruksies voor die toestel gebruik word.
 - Lei personeel op in gebruik van apparaat./ Verseker dat leerdersapparaat versigtig hanteer.
- (2)
- (Enige 2)

- 3.3.2
- Bateregister
 - Voorraadkaart
 - Inventarislys
 - Elektroniese rekord
 - Instandhoudings kaart/ dienskaart.
- (2)

3.4 3.4.1 Skemerkelfunksie/troue of ander funksie. (1)

- 3.4.2
- Bedien beide warm en koue hors d'oeuvres
 - Dit moet happiegrootte wees
 - Seisoen
 - Dit moet aantreklik lyk
 - Daar moet 'n verskeidenheid kleure, geure en tekstuur wees
 - Aantal happies hang af van die aantal gaste genooi
- (Enige ander relevante antwoord) (3)
- (Enige 3)

3.4.3 Nee/nie geskik
Te veel peuselhappies/moenie meer as vyf happies voor 'n maaltyd bedien nie (2)

- 3.4.4
- (a) Indië
- (b) Italië (2)

3.5 3.5.1 7–10 happies (1)

- 3.5.2
- Rooiwyn
 - Witwyn
 - Roséwyn
 - Mengeldrankies
 - Alcopop, ens.
- (Enige ander geskikte voorbeelde van die bogenoemde) (4)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

- Bardering
- Om 'n stuk vleis met dun snye vet of spek te bedek

(2)

- 4.1.2
- Ja
 - Dit sal sag wees.
 - Dit sal sappig wees/Om te keer dat vleis uitdroog/ verbeter tekstuur.
 - Smaaklik/Verbeter smaak/geur
 - Verbeter voorkoms
- (4)

4.1.3	(a)	Dit is 'n natuurlike proses om vleis in koue stoor op te hang teen 0–5 °C vir 'n paar dae sodat dit smaaklik en sappig raak. Natuurlike ensieme breek die spiervesels af. Dit versag die vleis. Droe rypmaking- hang hele karkas/ half of kwart of nat rypmaking- vakuum verpakking in sarkoplasma.	(2)
	(b)	'n Post mortem-verskynsel waar die karkas sekere chemiese veranderinge ondergaan – spiervesels trek saam en word styf. Wanneer die karkas in hierdie toestand is, is die vleis baie taai. Lyks verstywing.	(2)
4.2	4.2.1	Skilferdeeg/ feuilletage/ pate feililiere	(1)
	4.2.2	Bak	(1)
	4.2.3	Filet	(1)
	4.2.4	• Pasteie • Worsrolletjies • Bouchées • Roomhorinkies • Mille Feuilles • Konfyttertjies • Palmiers • Melktert	(Enige 3) (3)
	4.2.5	• Meet akkuraat • Hou alles yskoud – werksoppervlak, bestanddele, ens. • Inkorporeer soveel lug as moontlik • Ligte hantering • Rus en verkoel na elke stadium • Gebruik botter vir pasteideeg	(Enige 3) (3)
	4.2.6	• Smaakmiddels bygevoeg • Verwyder silwerlaag/ afwering • Verf met olie • Toeskroei/Aanbraai/Seël	(2)
4.3	4.3.1	• Vorm die selwande of eierproteïen koaguleer. • Vog vir stoom ontwikkeling. • Tree as 'n emulsifiseermiddel op. • Verhoog die voedingswaarde	(Enige 2) (2)
	4.3.2	Ja. Vir chouxdeeg is die proporsie meel/water tot botter 2 : 2 : 1. In die uittreksel is die proporsie dieselfde.	(2)
	4.3.3	Beignets / Churros.	(1)
	4.3.4	(a) Bak teen 'n hoë temperatuur om die buitenste gluten te laat stol en sodat stoom geproduseer word wat die hoofrysmiddel is. Om 'n lugborrel te vorm binne die deeg.	(1)

		(b) Om die buitekant uit te draag en dit bros te maak Sal brand as die temp nie verlaag word nie.	(1)
4.4	4.4.1	Charlotte Moscovite	(1)
	4.4.2	(a) Invou: Kombineer bestanddele liggies, gebruik ovaalvormige beweging om te keer dat lug ontsnap / om lug in te werk.	(2)
		(b) Hidreer of week: Die gelatien word eers in <u>koue</u> vloeistof vir 10 minute geweek sodat dit die vloeistof kan absorbeer en swel.	(2)
		(c) Ontvorming: Om gestolde mengsels uit vorm te haal. Gebruik warm doek oor vorm vir 'n kort rukkie voor ontvorming. Moenie 'n mes gebruik nie. Blaasvlam/ vingerpunte om weg te trek van kante/ plaas bak in warm water. Op nat bord om maklik te skuif. Sit opdien bord onderste bo oor vorm en keer om.	(2)
	4.4.3	• Sny in vorms • Voeg vulsels, glanslae en souse by • Gebruik verskillende bordgroottes en -vorms • Versier met sjokolade • Tuilles, eetbare blomme, vars vrugte of droë vrugte • Suikerwerk – spinsuiker • Versuikerde blomme	(3)
		(Enige relevante antwoord)	(Enige 3)
	4.4.4	• Gebruik vars bestanddele • Goeie smaak/geur/vanielje Bavarois • Daar moet 'n goeie kombinasie kleur wees • Daar moet 'n verskeidenheid teksture wees – en bros (basis) en sagte (vulsel) • Goed gestolde Bavarois • Vingerbeskuitjie moet heel en dieselfde vorm gesny wees.. • Gladde tekstuur/ nie geskif nie.	(2)
		(Enige 2)	

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1	5.1.1	• Moet geneem word sodra gaste aankom • Neem bestellings regs van die gasheer • Neem bestelling antikloksgewys • Spesifiseer spesiale versoeke. • Spesiale disse van die dag. • Neem die gasheer s'n laaste
-----	-------	--

		• Neem die bestellings van die voorgereg tot by die hoofmaal • Herhaal bestelling aan gas • Dra oor aan kombuis. • Teken aan vir verkope	(3)
	5.1.2	• Die eerste indruk bepaal die stemming vir hoe 'n klant dink hy/sy bedien gaan word. • Gaste voel seker/in betroubare hande. • Voel welkom. • Kan dalk onderneming weer besoek. • Kan positiewe terugvoer kry.	
		(Enige ander relevante antwoord. Aanvaar voorbeelde. Byvoorbeeld groet gasin sy taal ens)	(2)
5.2	5.2.1	Korrek/Goeie keuse – rooiwyn pas by rooivleis	(2)
	5.2.2	• Staen regs van die gas • Hou wyn met die bedieningsdoek. • Etiket na die gas gekeer • Toon die wyn aan die gas. • Noem die naam van die wyn en die wynjaar aan die gas • Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn na te gaan • Maak slegs die bottel oop as die gasheer tevrede is.	(4)
		(Enige 4)	
	5.2.3	• Geskik • Lang steel • Gemaak van glas/ skoon/ ongekraak • Groot genoeg • Tulpvormig	
		(Enige relevante antwoord)	(2)
5.3	5.3.1	• Dit moet blink. • Moet skoon en gepolitoer wees voordat dit op die tafel geplaas word. • Was in skoon, warm, seperige water. • Spoel af in skoon, warm water. • Droog af en politoer met skoon doek. • As daar watervlekke is, doop in warm water en vryf droog met droë doek. • Suurlemoensap/ asyn in afspoel water • Gebruik 'n droë vadoek om messegoed te hanteer om vingermerke te voorkom.	(5)
		(Enige 5)	
	5.3.2	• Kontant • Kredietkaarte • Debietkaarte • Tjeks • Internet-oordrag • Koeponne • Onkosterekening • Reisigers tjeks	(4)

5.3.3	• Kry Afrika-musiek • Donkerkleurige meubels wat gemaklik en duursaam is • Daar moet kleure soos bruin, oranje of beige wees vir die mure en gordyne. • Gebruik kerse, lae beligting of natuurlike lig. • Binnenshuise ontwerp en dekor moet met die etniese tema meng. • Vase met diervelafdrukke op hoektafeltjies en strategiese plekke. • Tafeldoeke, servette en wegbinders moet Afrika-afdrukke wees. • Moet muurbehangsels met die Afrika-tema hê. • Dienborde kan die etniese tema hê. • Spyskaart kan prentjies met die etniese tema hê. • Tafelversierings met 'n Afrika-tema.	(Enige relevante antwoord)	(Enige 5)	(5)
5.3.4	• Bain-marie • Konfoorskottel/Vuurtessie • Warmskinkbord • Bedieningstang	(Enige relevante antwoord of spesiale apparaat)		(3)
		(Enige 3)		
5.3.5	• Table d'hôte-/vasgestelde spyskaart • Alle messegoed en glasware word op die tafel geplaas volgens die vasgestelde spyskaart.			(2)
5.4	5.4.1	• Gaste bring hulle eie wyn en betaal dan 'n bedrag • Betaal vir die oopmaak van die wyn • Gebruik van glase		(2)
	5.4.2	• Om te voorkom dat dit gesteel word • Identifiseer gewilde drank- voorspel toekomstige aankope. • Vergelyk uitgaande voorraad met kontant in geldlaai • Herbestellingsvlak • Beveilig die wins van die besigheid • Vermorsing • Rotasie van voorraad - EIEU	(Enige 2)	(2)
	5.4.3	• n rekwisisieboek aan en maak seker daar word voor geteken. • Neem altyd voorraad voor of na 'n skof. • Maak 'n aantekening van wat oor is in die kroeg aan die einde van die skof. • Mag slegs rekwisisie/voorraad by gemagtigde personeel kry. • Moet voorraad kry op vasgestelde tye gedurende die dag. • Direkte tel metode • Skattings metode • Bin kaart • Sluit stoor • Teken saam met 'n ander persoon.	(Enige relevante antwoord)	(4)
			(Enige 4)	

TOTAAL AFDELING D: 40
TOTAAL: 200