

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 2014

MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 16 bladsye.

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

1.1.1	C✓
1.1.2	D✓
1.1.3	A/B✓
1.1.4	B✓
1.1.5	C✓
1.1.6	A/B✓
1.1.7	D✓
1.1.8	A✓
1.1.9	B/C/D ✓
1.1.10	B✓

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	E✓
1.2.2	K✓
1.2.3	A✓
1.2.4	I/J✓
1.2.5	H✓
1.2.6	D✓
1.2.7	F✓
1.2.8	J/I✓
1.2.9	L✓
1.2.10	B✓

(10)

1.3 EENWOORDITEMS

1.3.1	verkooppunt/-betaalpuntstelsel✓/('POS')✓
1.3.2	gebakte Alaska✓
1.3.3	malvapoeding✓
1.3.4	salmonella✓
1.3.5	Stowe/drukkoker/slowcooker✓
1.3.6	Glaseer/verglans✓
1.3.7	Churros/sonhos✓
1.3.8	Silwer/Engels/Bordbediening ('plated/plating')✓
1.3.9	franchise✓
1.3.10	Blindbak/vol-au-vent/bouchee/barquette/broskorsdeeg✓

(10)

1.4 **KEUSE-ITEMS**

1.4.1	A✓	D✓	E✓ (enige 2)
1.4.2	A✓	C✓	D✓

(5)

1.5

1.5.1	Claret✓ / Pinotage✓ / Merlot✓	(3)
1.5.2	Sauvignon Blanc✓ / Chardonnay✓ / Chenin Blanc✓	(Enige 2)

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 2.1.1
- Wees verdraagsaam gee erkenning aan ander in die onderneming ✓
 - Ondersteun en aanvaar ander mense/hanteer met respek ✓
 - Bereidwilligheid : Hulle moet bereid wees om saam ander te werk/spanwerk✓
 - Wees regverdig/eerlikheid met mekaar✓
 - Toon onderlinge samewerking vir selfde doel ✓
 - Werk na dieselfde doelwitte toe✓
 - Deel suksesse en mislukkings✓
 - Maak elke personeellid se posbeskrywing duidelik aan hulle ✓
 - Die werkgewer gee prestasiebonusse om werksverhoudinge te verbeter✓
 - Praat met mekaar/kommunikasie✓
 - Objektiviteit: Geen vooroordele teenoor ander mense
 - Moenie bevooroordeeld wees teenoor ander mense✓
 - Vra vir hulp wanneer nodig✓
 - Begrip- neem ander werkers in ag en moet nie selfsugtig wees nie✓
 - Spanwerk: Oefen om saam met ander te werk / doen spanwerk oefeninge✓
 - Positiewe houding : Geniet om saam te werk✓

(Enige 5) (5)

- 2.1.2
- Hy moet 'n goeie indruk maak op kliënte ✓
 - Die maître d' moet verseker dat die gas tevrede is en 'n lojale kliënt sal word en sal terugkeer na sy besigheid.✓
 - 'n Tevrede kliënt sal bereid wees om vir die diens te betaal wat die wins 'n hupstoot sal gee.✓
 - Goeie diens deur die maître d' kan lei tot positiewe mondelinge reklame wat meer kliënte sal trek.✓
 - Meer kliënte sal meer geld inbring ✓

(Enige 3) (3)

- 2.2
- Laer produktiwiteit✓, werk sal nie betyds gedoen word nie of nie tot die verwagte standaard nie✓.
 - Verhoog afwesigheid✓, aangesien siek werkers nie geskik is om te werk nie.✓
 - Werksgeleenthede word geskep.✓
 - Koste word aangegaan om werkers weer op te lei en te huur.✓
 - Lae werkermoraal waar ander werkers meer werk het as gevolg van personeeltekorte.✓
 - Onderbreking in werksvloei✓
 - Verlaagde ekonomiese groei ✓

(4)

(Enige 4)

2.3	- Data word vanaf ontvangs na die huishoudingafdeling gestuur. ✓ - Verbeter huishoudingdoeltreffendheid, verbeter effektiwiteit, verbeter kliëntediens. ✓ - Met een oogopslag is die huishoudingafdeling in staat om te bepaal hoeveel kamers voor te berei vir gaste wat inboek. ✓ - Ontvangs kan sien of enige kamers beskikbaar is vir nuwe gaste wat wil inboek. ✓ - Gasteversoek kan deur huishouding gesien word, bv. 'n ekstra bababedjie, ens. ✓ - Hulp met voorraadopname ✓ - Meer akkurate informasie ✓	(Enige 4)	(4)
2.4	- Identifikasienommers ✓/paspoortnommers/kopieë van paspoorte - Voltooi registrasie vorm en teken in ✓ - Teken gedrukte kopie van registrasievorm - Getal gaste in groep ✓ - Lys van name: allokering van kamers sleutels/kaarte/kodes ✓ - Kontakbesonderhede: telefoonnommer ✓, adres, ✓ e-posadres ✓ - Kredietkaartbesonderhede kan benodig word vir bykomende koste ✓ - Tipe kamer deur toeriste versoek: rook of nie-rook ✓, enkel of dubbel ✓, uitsig uit kamer ✓ - Opdatering van addisionele kostes/ekstra dienste verskaf ✓ - Bevestiging van die groepsbespreking ✓	(Enige 4)	(4)
TOTAL AFDELING B:			20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1	3.1.1	Skilferkors/Blaardeeg/Skilferdeeg ✓	(1)
	3.1.2	- Meet bestanddele akkuraat af ✓ - Hou werksoppervlak, bestanddele, gereedskap en hande yskoud ✓ - Hanteer deeg liggies ✓ - Gebruik min meel wanneer gerol word ✓ - Sluit soveel lug as moontlik in ✓, rol en vou ✓ - Détrempe moet in 'n reghoek uitgerol word wat oral ewe dik is ✓ - Plaas botter in die middel van die deeg ✓ - Vou deeg rondom die botter en bedek dit heeltemal. ✓ - Rol die blok deeg en botter in 'n reghoek uit wat oral ewe groot is. ✓ - Vou die deeg in 'n sakebriefvorm ✓ - Vou die deeg in drie dele en knyp die oop rande toe om lug in te sluit. ✓	(5)

- Moenie die deeg rek nie✓
- Roteer die deeg 90% op die werksoppervlak✓
- Rol weer uit en vou weer✓
- Laat die deeg rus en verkil vir 30 minute na elke stadium van die maak en saamstel daarvan✓
- Herhaal rolproses 4–5 keer✓

(Enige 5)

3.1.3 Appel ✓
Bruinsous ✓
Rosyntjie ✓
Mostert✓
Bosbessiesous✓
Sauce Robert✓

(Enige 1) (1)

3.1.4 - amandels✓
- brasiliaanse neute ✓
- kasjoeneute✓
- haselneute✓
- makadamia✓
- pekan✓
- pistachio✓
- okkerneute✓
- grondboontjies ✓

(Enige 2) (2)

3.1.5 - duif✓
- kwartel✓
- gans✓
- volstruis✓
- fisant ✓
- tarentaal ✓
- wilde eend ✓
- patrys ✓
- emu✓

(3)

(Enige 3)

- 3.1.6
- Gebraaide beesvleis is nie geskik nie ✓ want pollo-vegetariërs sluit rooivleis uit✓.
 - Blatjanghoender is geskik✓, pollo-vegetariërs sluit pluimvee, melkprodukte, eiers en groente in✓.
 - Geroosterde varkvleis is nie geskik nie✓ want hulle eet nie vark nie✓
 - Perske-en-klapperkoekstruif is geskik/aanvaarbaar omdat hulle suiwel en vrugte mag eet✓. (Enige 3x2) (6)
- 3.1.7 Gebraaide beesvleisboucheés, glansvarksteaks, blatjanghoender, Perske-en-klapperkoekstruif✓ (Enige 1) (1)
- 3.1.8
- Groente-lasagne ✓
 - Groente-breyani ✓
 - Geroosterde tofuf✓
 - Verskeidenheid groentesop✓
 - Groentekoekies✓
 - Slaai/vegetariese voorgereg✓
 - nagereg✓
- (Enige 3 disse sonder bees- of varkvleis) (3)
- 3.2 3.2.1
- Proteïene✓
 - Koolhidrate✓
 - Vesel✓
- (Enige 1) (1)
- 3.2.2
- Sorteër die boontjies verwyder enige klein klippies en gebreekte stukkies✓
 - Was boontjies om onsuierhede te verwyder / plaas die boontjies in 'n bak, bedek met water en verwyder enige velletjies of items wat na die oppervlak van die water dryf ✓
 - Kook die boontjies vinnig vir 3 minute, verwyder van hitte en sit eenkant vir 1 uur✓ **OF** plaas die boontjies in 'n bak en bedek met koue water en week oornag✓
 - Dreineer die boontjies en gooi altyd die water waarin die boontjies geweek het weg✓
 - Spoel onder lopende water af✓
- (Enige 3) (3)
- 3.2.3
- Sout sal met die stysel in die boontjies reageer en veroorsaak dat dit verhard✓
 - Sout sal die kookproses stadiger maak✓
- (Enige 1) (1)
- 3.3 3.3.1
- Velle ('leaf/sheet')✓
 - Poeier/korrel✓
- (Enige 2) (2)

- 3.3.2
- Gelatien moet reg afgemeeet word/korrekte proporsies✓
 - As die gelatien behoorlik gehidreer en gedispergeer is✓
 - Sjef moet seker maak dat die kaaskoek behoorlik gestol het✓
 - Plaas gelatienmengsel in yskas om gedeeltelik te stol✓
- (Enige 3) (3)

- 3.3.3
- Om te voorkom dat die vrugte sal afsink✓
 - Verseker uniforme verspreiding van vrugte✓
 - Vir voorkoms/garnering✓
- (Enige 2) (2)

3.4 Voorbeeld:

Mike se Tuisgemaakte Produkte (handelsnaam) ✓ Vyekonfynt (naam van voedselproduk/produknaam)✓ Beskrywing van produk bv heel, fyn ✓	
Sandtonrylaan 44, Johannesburg, Suid-Afrika (naam en adres van verskaffer) ✓	410 g (gewig) ✓
Vye, suiker, water (lys van bestanddele) ✓	Strepieskode
Verkoel na oopmaak (gebruiksaanwysings) ✓	02/04/15 (gebruik teen) ✓
Gemaak in 'n area waar grondboontjies gebruik is. (allergene) ✓	www.mikesjam.co.za (Verbruikerterugvoer) ✓
Vervaardigings datum ✓	
(slegs een punt per opskrif) (1 Punt vir ontwerp en enige 5 punte vir inligting)	

(6)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 (a) A: Paris Brest: Choux✓
B: Tertdop: Skilfer/Blaar/Ru-skilfer✓ (2)
- (b) A: Paris Brest: aanvanklik 200 /220°C verminder na 180 °C✓
(albei vir 1 punt) (2)
B: Tertdop: 200°C /230 °C✓
- (c) A: Paris Brest
- bros✓
- hol en droog binne-in✓
- lig in gewig✓
- ligbruin✓
- goed opgepof✓
- eweredig✓ (Enige 2)
- B: Tertdop
- lig✓
- vlokkige lae✓
- ligte goudbruin✓
- oneweredige oppervlak✓
- ryk, delikate smaak✓ (Enige 2) (4)
- 4.1.2 - roompoffertjies✓
- croquembouche✓
- gateau St. Honore✓
- beignets✓
- churros/sonhos✓
- éclairs✓
- profiteroles✓
- swane✓
- gougere✓
- gnocchi ✓ (Enige 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Kroonbraad✓ (1)
- 4.2.2 - Kruisementsous✓
- Bruin vleissous/Jus lie✓
- Appeljellie✓ (Enige 1) (1)
- 4.2.3 150-200g / 200g–250 g of 1-2 tjops per persoon✓ (1)
- 4.2.4 A Afrand/Afsny
- maak vleis netjies/maak bene skoon✓
- 'n skerp mes word gebruik om die oortollige vet en senings te verwyder✓
- B Toeskroei/Aanbraai
- Verbruin vleis teen hoë temperatuur✓ oppervlak verbruin wat die gewenste smaak/ kleur skep✓ (4)

- 4.3 4.3.1 - Proses om die oppervlak van vleis met dun snytjies spekvleis of vet te bedek✓. (1)
- 4.3.2 - Wildsvleis is maer en daarom baie droog✓
 - Bardeer voorkom dat die vleis uitdroog✓
 - Maak vleis sappig✓
 - Voeg geur by✓
 - Verbeter die voorkoms✓ (Enige 2) (2)
- 4.4 4.4.1 Skemerkelkfunksie, vingerete (Enige 1) (1)
- 4.4.2 - Min of geen eetgerei word benodig✓
 - Goedkoop✓
 - Groot aantal mense kan terselfdertyd vermaak word✓
 - 'n Klein spasie kan gebruik word✓
 - Tydsduur van die funksie is kort✓
 - Verskeidenheid peuselhappies kan bedien word✓
 - Vingerkosse laat meer kreatiwiteit toe✓
 - Min personeel wat bedien✓ (Enige 3) (3)
- 4.4.3 (a) Totale prys van funksie = Wins + Totale koste✓
 = R4 800 + (R7 500 + R2 200 + R1 500)
 or
 = R4 800 ✓+ R11 200✓
 = R16 000✓ (enige 3) (3)
- (b) Bruto wins = Verkoopprys – Voedselkoste✓
 = R16 000✓ – R7 500✓
 = R8 500✓ (enige 3) (3)
- (c) Koste per persoon = Verkoopprys/getal gaste✓
 = R16 000 / 100✓ or R160✓ (enige 2) (2)
- 4.4.4 - Sap op die tafel✓
 - Huur van enige spesiale toerusting✓
 - Huur van meugels bv.tafel en stoele✓
 - Musiek/Vermaak✓
 - Stoeloortreksels✓
 - Tafelversierings✓
 - Blommerangskikkings✓
 - Versiering van die lokaal, bv. Oukersaand/beligting ✓
 - Koste van kelners/personeel✓
 - Spesiale versoeke✓
 - Diensfooie✓ (Enige 4) (4)

- 4.4.5
- Skep werksgeleenthede wanneer meer hotelle gebou word, bv. sjefs, kelners✓
 - Bou infrastruktuur, bv. paaie, hotelle✓
 - Bring waardevolle buitelandse valuta in die land in as gaste van die buiteland is✓
 - Lewenstandaard van gemeenskap verbeter ✓
 - Wanneer die hotel vol bespreek is, word tydelike werkers in diens geneem om in die vraag te voorsien✓.
 - Verhoog BBP (Binnelandse Bruto Produk)
 - Bevorder plaaslike ekonomie in gemeenskappe

(Enige 4)

(4)
[40]**TOTAL AFDELING C: 80**

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

- 5.1 5.1.1 - Moet die aandag van die gewenste teikenmark trek.✓
 - Bring nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte.✓
 - Verskaf korrekte, betroubare en eerlike inligting.✓
 - Voldoen aan standaarde wat deur publikasieraad aanbeveel word.✓
 (Enige 3) (3)
- 5.1.2. Elaine se Bakkery gebruik verpakking om:
 - Die produk te beskerm✓
 - Die vertoon van die produk makliker te maak✓
 - Maak stoor, hantering en vervoer van produk makliker✓
 - Gee inligting oor die produk✓
 - Maak dit makliker om te sien wat in die produk is✓ (4)
 - Verpakking gebruik vir bemarking van produk ✓
 - Verpakking meer aantreklik gemaak om verbruiker te trek/vang oog✓
 (Enige 4)
- 5.1.3
 - Die begroting met besonderhede oor hoe geld in die volgende finansiële jaar gebruik gaan word, is nie ingesluit nie✓
 - Die verliese is nie by die inkomstestaat ingesluit nie✓
 - Winsdrempelontleding is uitgelaat✓, dit verduidelik hoeveel jy van 'n item moet verkoop voordat jy jou vaste koste gedek het en jy begin om 'n wins op daardie produk te maak✓
 - Met betrekking tot oorhoofsekoste is slegs huur ingesluit✓, huur van toerusting✓, water en elektrisiteit✓, instandhouding van toerusting is uitgelaat✓
 - Bates, laste en eienaarsbelang aan die einde van die finansiële jaar is uitgelaat✓
 - Begroting/voorsien vir onverwagte omstandighede✓
 - Wins van R27000.00 ingesluit✓
 - Kontantvloei analise ingesluit/ inkomste en uitgawes aangedui✓
 (Enige 8) (8)
- 5.2 5.2.1 Bemerkingsbestuurder
 - Organiseer alle bemarkingsaktiwiteite soos promosies OF spesiale geleenthede by Elaine se Bakkery.✓ (1)
- 5.2.2 Finansiële bestuurder
 - Hou toesig oor alle finansiële prosedures van Elaine se Bakkery OF
 - Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers✓. (Enige 1) (1)

- 5.3
- Die bemarkingsafdeling is verantwoordelik daarvoor om potensiële kliënte bewus te maak van die produkte en dienste wat Elaine se Bakkery aanbied✓.
 - Goeie bemarking sal verseker dat die kliënte hulle produkte en dienste sal gebruik wat 'n inkomste vir Elaine se Bakkery sal verskaf✓.
 - Die finansiële afdeling maak seker dat die inkomste volgens die begroting bestee word✓.
 - Beide afdelings werk nou saam om die sukses van die onderneming te verseker✓.
- (Enige 4) (4)
- 5.4 Sekruteitspersoneel moet:
- Oplettend wees en kyk uit vir agterdogtige voertuie of aktiwiteite in Elaine se bakkery se parkeerarea✓.
 - Reageer op kliënte se klagtes en kommer oor geraas of sekuriteitskwessies✓
 - Vinnig en toepaslik op 'n noodsituasie reageer✓
 - Mense en werkers van Elaine se Bakkery✓, kliënte se voertuie✓, persoonlike besittings en die bates binne Elaine se Bakkery beskerm✓.
 - Oplet na diefstal deur personeel en kliënte✓
 - Sigbare sekuriteit by die deur en binne in die winkel sal sorg dat die verbruiker voldoende beskerm word✓
- (Enige 4) (4)
- 5.5
- 5.5.1 Raktarief
- Die vasgestelde (normale) prys van 'n kamer/hogste prys wat aanvaar word op daardie spesifieke tyd wanneer gas by hotel opdaag✓
- (1)
- 5.5.2 Area wat inkomste genereer
- Areas in enige onderneming wat inkomste genereer deur dienste en produkte✓✓
 - OF
 - Bedryf verkoop goedere en dienste soos akkommodasie, voedsel en drank wat inkomste genereer✓✓
- (2)
- 5.5.3 Entrepreneurskap
- Proses om jou eie besigheid te begin ✓✓
 - OF
 - Iemand wat 'n besigheidsgeleentheid identifiseer en vat berekende risiko's om sukses te behaal✓✓
- (2)

[30]**VRAAG 6**

- 6.1
- 6.1.1
- Die koppie, piering en teelepel moet voor die kliënt geplaas word✓
 - Tee word in 'n teepot bedien sodat gaste vir hulleself kan skink✓
 - Die kelner moet 'n teesiffie voorsien✓
 - Die kelner moet melk, suurlemoen en die verskillende suiker voorsien✓

- Die teepot saam die warmwaterpot moet op 'n onderbord aangebied word✓
 - Items wat nie benodig word nie, soos tydskrifte, moet van die tafel verwyder word✓
 - Die kelner skink die tee van die regterkant✓
 - Die oor van die koppie wys na verkeerde kant✓
 - Teelepel is nie korrek geplaas nie, nie parallel met oortjie✓
- (Enige 3) (3)

6.1.2 Die kelner:

- Moet verskoning aanbied✓, hy moet opreg en oortuigend klink✓
 - Moet hoflik wees✓
 - Moet die situasie kalm en professioneel hanteer✓
 - Moet die gas 'n komplimentêre ete of ander vergoeding aanbied✓
 - Verskaf wat nodig is om die rok skoon te maak /diendoek of servette✓
 - Bied aan om na droogskoonmakers te neem✓
 - Lig die bestuurder / maitre d'/toesighouer✓
 - Moenie enige iets aanbied wat jy nie kan gee nie✓
- (Enige 4) (4)

6.1.3

- koekvurkie✓
 - koekspaan✓
 - dientang✓
 - kleinbordjie
 - dienbord/koekbord✓
 - cloch/glas koepel/net
- (Enige 2) (2)

6.1.4

Die restaurant moet:

- Vra onverskoning aan gaste✓
 - Die skakelaar afsit✓
 - Ander reëlings tref om om die water te kook/'n ketel gebruik/alternatiewe urn✓
 - Potte water op die stoof kook✓
 - Water op 'n gasstoof kook✓
 - Die gas ingelig hou oor die aandag wat aan die probleem geskenk word✓
 - Bied gaste 'n alternatiewe drankie aan ✓
- (Enige 3) (3)

6.1.5

- Maak alle skoon en vuil linne bymekaar✓
 - Vee die tafels af✓
 - Maak tee- en koffiepote en melkbekers leeg, was en pak dit weg✓
 - skraap borde leeg ✓
 - Plaas pierings, borde en eetgerei netjies bymekaar✓
 - Vee bottels, flesse en ander houers uit en maak behoorlik toe✓
 - Neem alle toerusting terug na verskillende stoorkamers✓
- (Enige 3) (3)

- | | | | | |
|-----|-------|--|--|-----|
| 6.2 | 6.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> - Suur smake soos asyn en suurlemoen moet by suurheid pas✓ - Wyne moet soeter as voedsel wees anders sal dit laf of dun proe✓ - Nageregte vereis meer intense soetheid✓ - Ryk rooiwyne gaan goed saam met rooivleisgeregte maar sal liggegeurde kos oordonder✓ - Eenvoudiger kos (rooster- en braaigeregte) werk beter met ouer wyne✓ - Drink witwyn voor rooiwyn✓ - Drink droëwyn voor 'n soetwyn✓ - Bedien die beste wyn laaste✓ | (Enige 3) | (3) |
| | 6.2.2 | <ul style="list-style-type: none"> - Alkohol mag nie aan enige persoon onder die ouderdom van 18 jaar bedien word nie✓ - Geskikte gastetoiletfasiliteite vir mans en dames moet op of naby die gelisensieerde perseel beskikbaar wees✓ - Gewone etes moet op die perseel beskikbaar wees gedurende die tydperk wat drank verkoop word✓ - Drank word op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop met die voorbehoud dat op 'dae wat dit toe is' drank aan 'n persoon wat 'n gewone ete op die gelisensieerde perseel geniet, verkoop kan word✓. - Geen drank mag aan 'n persoon wat dronk is verkoop of verskaf word nie✓ - Alle drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel genuttig word✓ - 'n persoon mag sy eie drank bring en 'n kurkfooi betaal✓ - Perseel moet gelisensieer wees✓ | (Enige 3) | (3) |
| 6.3 | 6.3.1 | <p>A - Geroer✓</p> <p>B - Vermeng✓</p> | | (2) |
| | 6.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> - mengers✓ - mes✓ - kapplank✓ - glas✓ - skepbakkie✓ - Smoothie maker✓ - Sopiemaat✓ - Ysbreker✓ | (Enige 2) | (2) |
| | 6.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> - sambreeltjies✓ - roer- of mengstokkies✓ - strooitjies✓ - frosting ✓ - enige vrugte skyfie✓ - mint ✓ - vars eetbare blomme✓ | (Enige 1 van bogenoemde of enige relevante antwoord) | (1) |

- 6.3.4
- Meet die bestandele akkuraat✓
 - Gebruik goeie kwaliteit bestanddele
 - Meng die skemerkelkies laaste wanneer 'n drankbestelling vir 'n spesifieke tafel berei word✓
 - Berei die garnering en bedek met kleefplastiek✓
 - Moenie glase oorvol maak nie, om mors te voorkom✓
 - Roer die mengsel met ys in 'n mengglas✓
 - Giet in 'n 'highball'-glass✓
 - Garneer met kruisementblaartjies en suurlemoen✓
 - Bedien in verkoelde glase✓
 - Voeg garnering laaste by✓
 - Gebruik skoon deursigtige ys✓
 - Gebruik eers ys, dan nie-alkoholiese drank en laaste die alkohol

(Enige 4) (4)

TOTAL AFDELING D: 60
GRAND TOTAL: 200