

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

SA EXAM PAPERS
Proudly South African



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2024

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.



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

1.1.1	C✓	M113	F206
1.1.2	A✓	M150	F168
1.1.3	D✓	M174	F31
1.1.4	D✓	M86	F199
1.1.5	A✓	M175	F30
1.1.6	B✓	M185	F86
1.1.7	D✓	M69	F16
1.1.8	B✓	M81	F188
1.1.9	A✓	M157	F50
1.1.10	B✓	M99	F178

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓
1.2.2	D✓
1.2.3	E✓
1.2.4	B✓

M93-
F193
(4)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	D✓
1.3.2	H✓
1.3.3	B✓
1.3.4	A✓
1.3.5	F✓
1.3.6	C✓

M143
F155
(6)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Hoender-Varklewer/Lewer✓	M80	F190
1.4.2	Voedselallergie/Allergiese reaksie/Anafilakse/Allergie✓	M50	F4
1.4.3	Maaltye op wiele/'Meals on Wheels'✓	M9	F131
1.4.4	Hipertensie/Hoë bloeddruk✓	M49	F4
1.4.5	Granita/sorbet✓	M139	
1.4.6	Hidreering/spons✓	M129	F161
1.4.7	Waaksaamheid/oplettend/observerend✓	M31	F88
1.4.8	Voorsny-eenheid/voorsnytrollie/ Guéridontrollie✓	M175	F 31
1.4.9	Produk✓	M15	F134
1.4.10	Egtheidseël/Sertifiseringseël✓	M158	F53

(10)

1.5 KEUSES1.5.1 A✓, C✓, E✓, I✓, J✓
volgorde**Enige**M113
F206
(5)1.5.2 B✓, C✓, E✓, H✓, I✓
volgorde**Enige**M6
F125
(5)**TOTAAL AFDELING A****[40]**

SA EXAM PAPERS



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

- | | | | |
|-----|-------|--|----------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | Lewer✓ | M22
F76
(1) |
| | 2.1.2 | Hulle kan 'n inenting kry/immunisasie✓ | M22
F77
(1) |
| | 2.1.3 | <p>Oorsese gaste met:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chroniese/lebenslange siektes/lewersiekte✓ • geskiedenis van behandeling met stollingsfaktormedikasie✓ • seksuele kontak met geïnfekteerde persoon✓ • bejaarde mense met 'n swak immuunstelsel✓ • mense wat nie die inenting/immunisasie gekry het nie ✓ • mense wat dwelms gebruik✓ (Enige 1) | M23
F77
(1) |
| | 2.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is aansteeklik/Voedselhanteerders wat met kos werk kan dit oordra na ander voedselhanteerders en gaste✓ • Dokters boek mense met Hepatitis A af vir 7 dae✓ • Die persoon sal fisies nie geskik wees om in die kombuis/restaurant te werk nie, vanweë moegheid✓ • Voedselhanteerders sal simptome van diarree hê en dit sal onveilig vir hulle wees om voedsel te hanteer/voedselhanteerders kan die kos besmet✓ • Voedselhanteerders sal simptome van koors hê en moenie toegelaat word om voedsel in die kombuis te hanteer nie✓ • Bedieningspersoneel sal siek lyk, hulle sal 'n geel vel en oë/geelsig vertoon✓ • Wanneer die simptome verskyn sal dit gaste ongemaklik laat voel✓ • Die siekte kan die reputasie of beeld van die hotel benadeel ✓ en dit kan lei tot finansiële verliese ✓ (Enige 4) | M23
F77
(4) |
| 2.2 | | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is korrek/stelling is waar/Ja ✓ • MIV verswak die liggaam se immuunsisteem✓ • Maak die liggaam weerloos vir TB ✓ • 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om dele van die liggaam, buiten die longe te infekteer✓ • MIV vernietig die bloedselle wat die liggaam nie in staat stel om teen TB te veg nie✓ • Gedurende stadia 3 en 4 van VIGS, ontwikkel pasiënte opportunistiese siektes soos TB✓ • TB verhoog die vorming van MIV virusse wat dus die immuunsisteem verswak✓ (Enige 3) | M26
F79/82
(3) |



- 2.3
- POS sisteme sal die tyd verminder wat spandeer word om voorraad verkoopsgetalle en ander papierwerk te doen /voorraadopname is makliker✓
 - Vinniger om die rekening uit te werk✓
 - Restaurant bestellingproses is meer vaartbelyn/vinniger omdat bestellings outomaties van die kombuis na die restaurant gekanaliseer/gestuur word/ makliker/vinniger om bestellings te plaas✓
 - Vinniger en akkurate diens✓
 - Dit help personeel deur seker te maak dat items nie van die rekening weggelaat of nie korrek bereken word nie / minder foute op die rekening✓
 - Die POS sal help met aanlynbesprekings vir 'n tafel✓
 - POS kan gebruik word vir voorraad, bestuur✓/opvolg van werknemer tyd en bywoning✓/personeelskiedule✓
 - Bestellingslys kan akkuraat opgestel word✓/ hou rekord van inkomende en uitgaande voorraad✓
 - Minder personeel word benodig in die restaurant/ werkslading is vereenvoudig ✓ (Enige 4 relevante antwoorde)
- M38
F105
(4)
- 2.4
- 2.4.1 Positiewe eerste indruk/daar word aan verwagtinge voldoen ✓
Die kelner:
- was vriendelik/ glimlag; dit is wat gaste verwag van 'n hoë klas/gesofistikeerde restaurante✓
 - erkenning van gaste sodra hulle arriveer/ kelner verwelkom die gaste✓
 - was bekend met die spyskaart wat die restaurant aanbied✓/gee raad/ beveel plaasvervangers vir die gaste aan/behulpsaam✓
 - goed opgelei/ hou die skinkbord/diendoeke/servet korrek✓
 - het 'n professionele voorkoms✓/is goed aangetrek en netjies versorg/uniform is skoon en netjies/ skoon geskeer✓
 - vertoon 'n positiewe liggaamshouding✓/staan regop✓
 - beleefd/toon respek/ kelner luister na gas ✓
 - entoesiasies ✓
 - eerste indrukke is blywend dus kan gaste terugkeer na die restaurant✓ (Enige 3)
- M32
F89
(3)
- 2.4.2
- Die kliënt was tevrede/beïndruk met die kliëntediens/ daar is aan verwagtinge voldoen vir voedsel en drankdiens✓
 - Hulle het 'n glutenvrye ete vir die gaste voorberei/ gas het ontvang wat bestel is✓
 - Die restaurant was in staat om vir verskeie dieet behoeftes voorsiening te maak/vegetariese pasta was voorberei✓
 - Die gaste erken dat die voedsel goed voorberei is/ uitstekend is✓
 - Reageer flink/voedsel word vinnig bedien/ kwaliteit diens✓
 - Gaste het komplimentêre-/verwelkomingsdrankies ontvang ✓
 - Die kelner het teruggekom om te kyk of alles reg is met die gaste✓ (Enige 3)
- M32
F89
(3)

TOTAAL AFDELING B : 20



SA EXAM PAPERS

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

- 3.1 3.1.1
- Die happies moet hapgrootte wees/een of twee happies✓
 - Sluit warm en koue southappies in ✓
 - Sluit twee tot drie soet happies in✓
 - Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/opvallend✓
 - Dit moet smaklik en goed geur wees✓
 - Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit✓
 - Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓
 - Personeel en kombuishigiëne is noodsaaklik✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid vorms ✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes✓
 - Gebruik 'n verskeidenheid bestanddele✓
 - Moet goed gegarneer wees✓
 - Goeie kwaliteit bestanddele✓
 - Items moet maklik wees om te eet/geen bene/nie souserig nie/
moenie vingers vuilmaak nie/klewerig✓
 - Berei die korrekte aantal porsies voor/ hors d'oeuvres
ooreenkomstig die aantal gaste (Enige 4)
- M74
F15-
18
(4)
- 3.1.2 Nie geskik/nee✓
- Tempura steurgarnale✓- Joodse gaste eet nie skulpvis✓
 - Skaap Rissoles en Bruschetta met roomkaas✓- Joodse gaste
eet nie melk en vleis in dieselfde ete behalwe as ses ure
verloop het ✓
 - Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓-kaviaar is afkomstig
van die steurvis wat nie Kosher is nie✓
- Dit is geskik/ja✓
- Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓- sekere kaviaar is
kosher; Jode sal vis eet✓
 - Hummus en Groentetjips is geskik want hulle eet groente en
die kekerertjies in die hummus✓
 - Skaap Rissoles/ Bruschetta roomkaas ✓- is slegs geskik as
hulle of die Rissoles of die Bruschetta met roomkaas
afsonderlik eet ✓
- (1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 3 motiverings)
- M44
F3
(4)



- 3.1.3
- Tyd van die jaar/seisoen✓- Koue komkommersop/koue nagereg/ Donkersjokolade bavarois is op die spyskaart tydens winter/ Julie/koue weer✓
 - Besikbaarheid van voedsel/seisoenaal✓- Draakvrug en Waatlemoen is buite seisoen in Julie/ winter/draakvrug is moeilik om te bekom in Suid-Afrika✓
 - Koste van bestanddele✓- die geregte op die spyskaart is duur/nie binne begroting: Gerookte salmwieletjies met kaviaar, Tempura Steurgarnale, Tournedos, Draakvrug✓
 - Tyd vir voorbereiding✓-die geregte op die spyskaart het baie tyd nodig omdat dit gevorderde vaardighede benodig✓
(Enige 2 bestuursbeginsels + 1 rede vir elk)
- M46
F2
(4)
- 3.1.4
- Dit is voldoende/ja✓
 - Tussen 2-5 happies kan bedien word as 'n volledige maaltyd/formele ete volg✓
OR
 - Verkeerd/nee✓
 - Te veel happies op die spyskaart✓
 - Voor-ete spyskaart vereis slegs 2-3 happies✓
- M67
F12
(2)
- 3.1.5
- Produk- of mediabekendstellings✓
 - Fondsinsamelings✓
 - Besigheidskakeling✓
 - Prysuitdelingsfunksies✓
 - Vierings bv. verjaarsdae, Nuwejaar✓
 - Sosiale geleentheid bv. babatee/ooeivaarstee, ens.✓
 - Na teater skemerkelkie/'high tea'✓
(Enige 2 relevante antwoorde)
- M67
(2)
- 3.1.6
- Daar is 200 gaste/groot aantal gaste/ more than 50 guests✓
 - Daar is 'n vooraf gekose vasgestelde spyskaart/ table d'hôte menu ✓
 - Formele aansitete/tafeldek is ooreenkomstig die spyskaart✓
 - Die spyskaart het drie gange plus die voor-ete skemerkelkhappies✓
 - Die ete is ter ere van die bruidspaar/spesiale geleentheid✓
(Enige 3)
- M53
F8
(3)
- 3.2
- 3.2.1
- As sy haar besigheid uitbrei, sal die volume bestanddele wat sy op 'n slag koop toeneem/ kan op grootmaat aankoop wat goedkoper is✓
 - Die plek waar sy koop bv. supermark/groothandelaar kan haar geld spaar of haar koste kan toeneem✓
 - Die beskikbaarheid van pekanneute bv. seisoen✓
 - Inflasie/ pryse van bestanddele mag styg/petrolprys styg✓
 - Sy kan bestanddele goedkoper kry as dit op 'n spesiale aanbieding is✓
(Enige 2)
- M62
F23
(2)



3.2.2	Bruto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die voedselkoste/ verskil tussen die item se produksiekoste en die prys waarvoor dit verkoop word ✓ Netto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die totale koste / inkomste verkry van die produk se verkope minus al die uitgawes ✓	M62 F23 (2)
3.2.3	=R840,00 ÷ 20 terte ✓ = R42,00 ✓ =R42,00 x 40 ÷ 100 ✓ =R16,80 ✓ =R42,00 + R16,80 ✓ = R58,80 ✓ OF Selling Price = Total Cost + Profit R840,00 x 40 ✓ ÷ 100 / R 840 + R 336 ✓ =R1176 ✓ =R1176 ÷ 20 tarts ✓ =R58-80 ✓	M62 F23 (4) (Enige 4)
3.2.4	Oorhoofse koste ✓	M60 F20 (1)
3.3	3.3.1	M101 F182 (2)
	3.3.2	M101 F180 (3)
	3.3.3	M101 F178 (2)
3.4	3.4.1	M129 F161 (2)



- 3.4.2
- Laat die jellie verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat die vrugte bygevoeg word om egalige verspreiding te verseker ✓
 - Verseker dat al die vrugte uniform in grootte is/ vrugte nie te groot nie ✓
 - Moenie te swaar vrugte kies nie ✓
 - Die vrugte moet vry wees van vloeistof/verminder die hoeveelheid van ander vloeistof ✓
 - 'n Klein hoeveelheid vrugte moet gebruik word ✓ (Enige 2)
- M131
F162
(2)
- 3.4.3
- Agar-agar: word verkry van plante/ seewier en is dus geskik vir gebruik in die vrugtejellie vir 'n veganis dieet/om voorsiening te maak vir veganiste/vegetariërs en sekere gelowe/Moslems en Jode ✓
- Dit smelt nie en kan langer op die buffettafel staan voordat dit platval ✓
- Kan stol sonder om in die yskas te wees/stol vinniger ✓
- Geen hidrering nodig ✓ (Enige 1)
- M128
F160
(1)
[40]
- VRAAG 4**
- 4.1 4.1.1 B/Filodeeg ✓
- M115
F207
(1)
- 4.1.2 Die deeg moet:
- Gehou word onder kleefplastiek ✓
 - Bedek word met 'n klam doek ✓
 - Alle tye bedek wees ✓
 - Onmiddellik geveerf word met gesmelte botter/olie ✓ (Enige 2)
- M115
(2)
- 4.1.3
- Papierdun/nie-gelamineerd/lig in gewig ✓
 - Ligbruin/strooikleur/goudbruin ✓
 - Bros/breek maklik ✓
 - Ligte tekstuur ✓
 - Aparte lae vorm tydens bak verkry deur elke laag met botter te borsel ✓
 - Delikaat ✓ (Enige 4)
- M115
F207
(4)
- 4.2 4.2.1
- Borsstuk ✓
 - Dikrib ✓
 - Nek ✓
 - Skenkel ✓
 - Platrib ✓
 - Primarib ✓ (Enige 2)
- M92
F192
(2)



- 4.2.2
- Smoor✓
 - Potbraai✓
 - Baksakkies/foelie✓ (Enige 1)
- M91
F192
(1)
- 4.2.3
- Gekose vleissnitte het baie kollageen/bindweefsel/vleis is taai✓
 - Gedurende potbraai/smoor/baksakkies/foelie word vleis gaargemaak met bygevoegde vloeistof by 140 °C – 160 °C vir 'n lang tydperk✓
 - Die kollageen bind met die water✓
 - Wit bindweefsel/ kollageen word afgebreek na gelatien wat dit sagter maak
 - Die kollageen wat spierwesels omring word afgebreek, spierwesels skei in stringetjies✓ (Enige 2)
- M88
F196
(2)
- 4.2.4
- Springbok is ook rooivleis/soortgelyk aan beesvleis✓
 - Springbok is geskik vir kombinasie gaarmaakmetodes wat springbokvleis sal versag✓
 - Die springbok vleis is vol geur✓
 - Springbokvleis kan gemarineer word wat dus die wilde smaak sal verwyder✓
 - Wildsvleis is maerder en dus meer gesond as beesvleis/minder kilojoules/minder vet/minder cholesterol✓ (Enige2)
- M79
F189
(2)
- 4.2.5
- | Met been | Ontbeen |
|--|--|
| Het meer geur as gevolg van die bene✓ | Meer vleis as gevolg van geen bene✓ |
| Goedkoper as gevolg van minder arbeid om vleis te ontbeen✓ | Egalige vorm/ vleis kan netjies gevorm word✓ |
| Bene in die vleis gee volheid aan sous weens kollageen✓ | Vleis kan makliker voorgesny word✓ |
| (Enige 1) | Vleis sal meer egalig en vinniger gaar word✓ |
| | Vleis kan gevul word-meer posrsies✓ |
| | Meer interessant/ verskeidenheid geregte kan voorberei word✓ (Enige 1) |
- M87
F191
(2)
- 4.3
- 4.3.1
- Koud✓
 - Gebakte vla✓ (Enige 1)
- M138
F147
(1)
- 4.3.2
- Eiervla gebak op 'n laag✓ van karamelsuiker✓ en uitgekeer vir opdiening✓
 - 'n Laag karamelsuiker✓ word berei en 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels ✓ word bo-oor gegooi en gebak✓ (Enige 2)
- M138
F147
(2)



- 4.3.3
- Vir eiers om te koaguleer/ vla om te stol✓
 - Om oorokoagulering te voorkom/voorkom oorgaarmaak van proteïen in die vla/voorkom klein gaatjies in die oppervlak van die vla/voorkom dat dit skif/sinerese✓
 - Om egalige gaarmaak van die vla te verseker✓ (Enige 2)
- M137
F148
(2)
- 4.4 4.4.1 (a) Switserse meringue:
- Suiker word aan die begin by ongeklitste eierwitte gevoeg, verhit en dan geklits✓
 - Eierwitte word saam met suiker bo-oor 'n bain-marie geklits✓ (Enige 1)
- M140
F150
(1)
- (b) Franse meringue:
- Suiker word geleidelik bygevoeg tydens die klitsproses✓
 - Eierwitte word geklits tot sagte punte, suiker word geleidelik bygevoeg by eierwitte✓ (Enige 1)
- M140
F150
(1)
- 4.4.2
- Laat eierwitte tot kamertemperatuur kom voor dit geklits word✓
 - Gebruik 'n skoon, droë mengbak en klitsers✓
 - Gebruik glas, porselein, vlekvrystaal en koper mengbakke/moenie plastiek mengbakke gebruik nie✓
 - Verseker dat daar geen water in die mengbak is nie✓
 - Verseker dat geen vet of eiergeel in die mengbak is nie✓
 - Voeg kremetart of suurlemoensap by om die eierwit te stabiliseer / vee mengbak uit met suurlemoen✓
 - Gebruik 'n fyn draad ballonklitser✓
 - 2-dag- oue eiers is die beste om te gebruik vir die styfklop van eierwitte✓ (Enige 2)
- M141
F150
(2)
- 4.5 4.5.1
- Profiteroles✓: klein chouxpooffers met 'n soet vulsel of roomys en bedien met 'n sjokoladesous✓
 - Roompoffertjies✓: klein chouxpoffertjies met crème pâtissier of crème Chantilly✓
 - Croquembouche✓: is 'n dekoratiewe piramide gemaak van klein gevulde roompoffertjies aanmekaargesit met karamel en afgerond met spinsuiker/ tradisionele Franse troukoek gemaak met roompoffertjies✓
 - Gateau Saint-Honore✓: chouxpoffertjies gevul met room en in 'n ringvorm op 'n skilferkorsbasis gepak✓
 - Religieuse✓: Klein choux poffertjies gevul met 'n koffie- of sjokolade bakkersvla, gestapel bo-op 'n effens groter chouxpoffertjie; die twee poffertjies word verbind met 'n botterversiersel wat in die vorm van 'n kragie gespuit word✓ (Enige 2 x 2)
- M125
F187
(4)



4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Water:✓ Verskaf vog en hidreer die meelblom.✓ Gedurende bak: Water verander in stoom, wat druk veroorsaak binne die pasta en veroorsaak dat die pasta rys/ sit uit en veroorsaak 'n holte ✓ • Botter/ margarien/smeer:✓ Dit smelt en voorkom klonte as die meel bygevoeg word.✓ Gedurende bak: Die water inhoud in die botter verander in stoom wat bydra tot die rys✓Maak die pasta elasties✓ Die vetinhoud dra by tot 'n bros buitekant tydens die bakproses✓ (2 bestanddele (2) + 1 funksie van elke bestanddeel (2) 	M122 F184 (4)
4.5.3	<ul style="list-style-type: none"> • Hoë begin temperatuur van 200°C veroorsaak vinnige stoomvorming / water verander in stoom wat 'n hol binnekant/holte veroorsaak/ sal bydra tot die rysproses✓ • Verlaging van die temperatuur tot 180°C laat die poffertjie uitdroog en bros word/ verlaag na mediumhitte om die produk heeltemal gaar te laat word✓ 	M124 F185 (2)
4.6	4.6.1 <ul style="list-style-type: none"> • Suurstof/lug uitgesluit✓voorkom die groei van bakterieë✓ • Dit voorkom die afbreek van organiese stowwe/voorkom oksidasie✓ • Hitte/kook/sterilisatie✓gebruik tydens inmaak vernietig mikro-organismes en ensieme✓ • Die bygevoegde suiker en suur in die lemoene voorkom die groei van mikro-organismes ✓ (Enige 3) 	M150 F168 (3)
4.6.2	Pektien✓	M153 F172 (1)
4.6.3	<ul style="list-style-type: none"> • Skep 'n klein bietjie uit en laat dit afkoel✓ die mengsel moet 'n konfytagtige massa vorm✓ • Dit moet van die lepel afval in vlokke✓ en nie soos 'n dun stroop loop nie✓ • Gebruik 'n suikertermometer om te toets vir die konfytstadium✓ • Skep op 'n yskoue bordjie en kyk of dit vorm behou ✓ (Enige 1) 	M153 F173 (1) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

- 5.1 5.1.1
- Voorkantoor/ontvangskantoor✓
 - Huishouding/ Wassery ✓
 - Sekuriteit✓
 - Instandhouding ✓
 - Finansies/boekhouding✓ (Enige 3)
- M2
F110
(3)
- 5.1.2
- Die funksielokaal word georganiseer volgens die gas se vereistes✓
 - Die funksielokaal is gratis as daar 'n groepbespreking gemaak word wat dus geld spaar✓
 - Die huur van die lokaal sluit ondersteunende dienste in✓ soos dataprojektors, Internet toegang, telefoonlyne en ander tegniese vereistes✓
 - Die aantal gaste wat die funksie bywoon is plek gewaarborg/funksielokaal kan baie mense akkommodeer✓
 - Die spyskaartitems is beperk en kan vermorsing/koste verminder✓
 - Spasie/funksielokaal hoef nie met ander gaste gedeel te word nie/dis privaat✓
 - Indien die restaurant gebruik word kan ander gaste dit nie bywoon nie wat die inkomste verlaag ✓ (Enige 3)
- M2
F109
(3)
- 5.1.3
- Alternatiewe krag/ononderbroke kragtoevoer/UPS:✓ voorsien betroubare instaan kragbronne soos sonpanele en omskakelaars✓
 - Kragopwekker:✓ installeer en onderhou kragopwekkers om in te staan vir essensiële dienste soos hysbakke, noodligte, en sekuriteitsisteme✓ verseker dat kragopwekkers gereeld getoets en onderhou word✓
 - Gebruik gasterusting vir voedsel- en drankvoorbereiding✓
 - Gastekamers: voorsien gastekamers van battery aangedrewe lanterns of flitse✓ spesiale gloeilampe wat vir 4 ure sonder elektrisiteit kan werk✓ verskaf battery gedrewe waaiers of draagbare verkoelers tydens beurtkrag✓ verskaf ekstra komberse vir koue nagte✓
 - Gemeenskaplike areas: verlig gange, trappe, en nooduitgange met battery aangedrewe ligte✓
 - Verskaf kerse in die kamers en banketlokaal✓
 - Kampvure buitekant✓
 - Kommunikasie met gaste: hou gaste ingelig oor die beurtkragkedule sodat beplanning dienooreenkomstig kan geskied✓ vertoon beurtkragkedules in gemeenskaplike areas en kamers en verskaf alternatiewe reëlings✓
 - Kies 'n spyskaart wat nie elektrisiteit vereis nie bv. 'n braai, slaai✓ (Enige 3)
- M2
F110
(3)



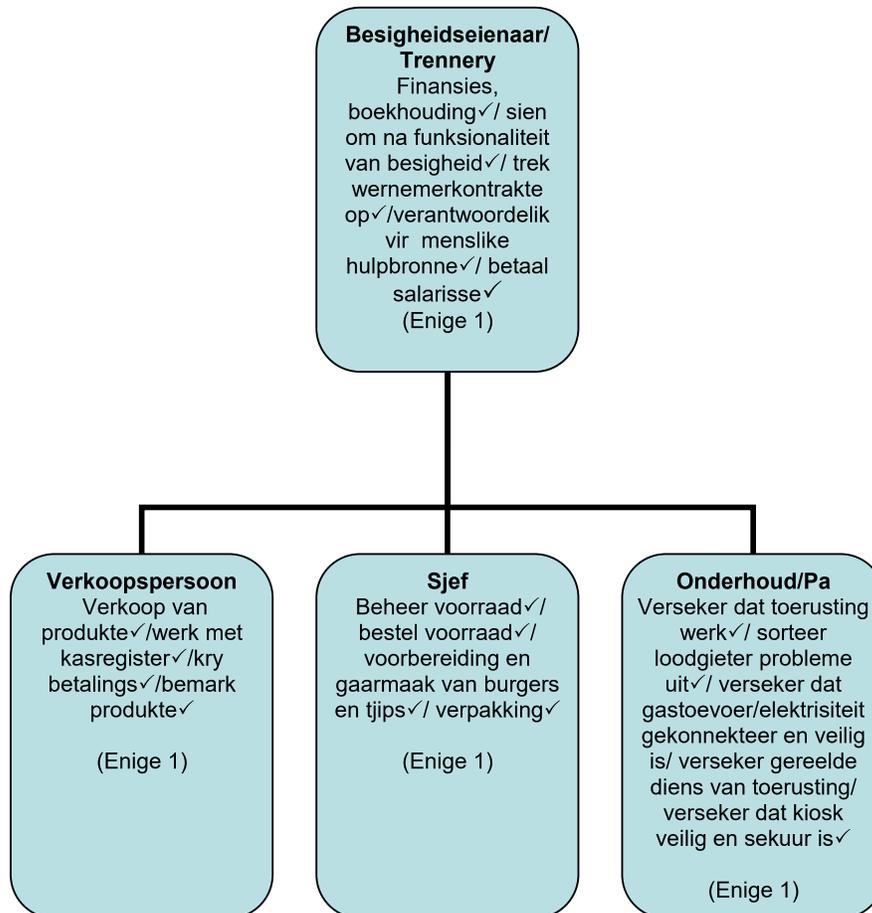
- 5.1.4 Goed/ sleg✓ (1)
Die opskiet advertensie het:
- Die naam van die besigheid/ Hotel MTT✓
 - Kontakbesonderhede, foonnommer en adres✓
 - 'n Kort bemerkingsboodskap/ tot 20% afslag op akkommodasie/alles insluitende pakket vir funksies✓
 - Trek aandag/prentjie van hotel✓
 - Netjies/aantreklik ✓
 - Bewoording is maklik om te lees/groot letters ✓
 - Verskillende tipes en groottes skrif✓
 - Eenvoudige taal/verstaanbaar, sonder foute/ spelfoute✓
 - 'n Opskiet'pop-up': bereik dadelik groot gehore✓
 - 'n 'hyper-link'✓
- OF**
- Geen helder kleure/ advertensie is swart en wit/trek nie aandag nie ✓
 - Daar is nie 'n prys op die advertensie ✓
 - Die foto's en prentjies trek nie aandag nie ✓
 - Daar is nie 'n slagspreuk nie✓
 - Oorvol en te veel inligting✓
 - Produk was nie behoorlik beskryf nie/inligting wat ontbreek/grootte van groep✓
 - Sekere van die letters is nie duidelik genoeg nie✓ (Enige 5)
- M19
F138
(6)
- 5.1.5 Sekuriteit:
- Verseker die veiligheid van gaste en werkgewers✓
 - Verseker die veiligheid van gaste se besittings/motors
 - Verskaf 'n veilige omgewing vir alle gaste en werknemers/voorkom misdaad ✓
 - Hou ongewenste mense af van die perseel/bestuur ingange en uitgange/beheer toegang van mense of voertuie✓
 - Sorg vir verlore items en gevonde items//verdagte items/suspisieuse gedrag✓
 - Verseker dat gaste nie gesteur word nie✓
 - Verantwoordelik vir die beskerming van die instansie se bates✓
 - Implementeer veiligheidsprogramme in die instansie✓
 - Verantwoordelik om die terrein en geboue te patrolleer om die aktiwiteite van gaste en werknemers te monitor✓
 - Hanteer veiligheid en sekuriteittoerusting/CCTV kameras✓
 - Gaste voel veilig en sal dit oorweeg om terug te keer na die hotel en dus verhoog die inkomste.✓ (Enige 2)
- M4
F118
(2)



- 5.1.6
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
 - Plaaslike inkomste sal toeneem✓
 - Werkverskaffing sal verbeter en werkloosheid sal afneem✓
 - Groter finansiële groei in die land/ BBP toename✓
 - Lewenstandaarde sal toeneem soos mense werk kry✓
 - Veelvoudige ('Multiplier') effek word in beweging gestel✓
 - Natuurlike bronne sal bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik word✓
 - Toename in buitelandse valuta weens instroming van toeriste✓
 - Belasting wat betaal word deur die hotelbedryf✓
 - Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)
- M1
F108
(4)
- 5.2 5.2.1
- Kompetisie/ soortgelyke besigheid ✓
 - Verskaffing van produkte oorskry die behoefte✓
 - Beurkrag/gereelde kragonderbreking✓
 - Water onderbrekings✓
 - Omgewingsfaktore/weertoestande✓
 - Om nie al die uitgawes van die besigheid na te kom nie/ leningpryse wat opgaan ✓
 - Inflasie van produkte/kommoditeite✓
 - Toename in brandstofprys ✓
 - Toename in die prys van elektrisiteit✓
 - Politiese onstabiliteit/opstande/stakings/werkers eis meer geld/dienslewering protesaksie✓
 - Misdad/diefstal✓
 - Buite seisoen, minder kliënte✓
 - Uitbreek van siektes bv e-coli✓
 - Swak publisiteit in die nuus oor voedselsiekstes verkry van voedselstalletjies ✓ (Enige 3 relevante antwoorde)
- M10
(3)
- 5.2.2 (a)
- Koste vir voorrade/vervaardiging/om die besigheid te bestuur✓
 - Databasis vir verskaffers/handelaars✓
 - Wie sal die rou materiale en toerusting verskaf, waar is hulle geleë en wat is die kredietterme✓
 - Aflewering: sal hulle aflewer of moet jy jou bestelling oplaai✓
 - Produkte benodig en hoeveelhede✓ (Enige 1)
- M12
F131
(1)



(b)



✓

(1 punt vir elke posbeskrywing (4) +1 punt vir organogram)

M4
F118
(5)
[30]



VRAAG 6

6.1	6.1.1	Aanbied van die bottel wyn ✓	M166 F60 (1)
	6.1.2	Korrek ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Hou die bottel sodat die etiket na die gas toe wys ✓ • Hou die diendoek onder die bottel ✓ • Hou die bottel stewig met die linkerhand ✓ • Hou die bottel teen 'n helling ✓ (Enige 2) 	M166 F60 (2)
	6.1.3	C/Rooiwynglas ✓	M162 F58 (1)
6.2	6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Die drankwinkel het 'n buite-verbruik- (af van die perseel) lisensie ✓ wat hom slegs toelaat om drank te verkoop wat elders gedrink sal word ✓ • Die drankwinkel het die drankwet oortree deur te besluit om drank te verkoop wat op die perseel gedrink kan word /Die drankwinkel bestuurder het besluit om wynproe-aande te hou wat nie deel is van 'n buite-verbruik lisensie nie ✓ • Die drankwinkel voldoen nie aan die binne-verbruik reëls nie, want daar is nie toiletfasiliteite nie ✓ • Die drankwinkel gebruik Graad 10 leerders wat nie die regte ouderdom is/minderjarig om alkohol te kan verkoop nie ✓ • Hulle bedien nie kos saam met die wyn nie ✓ (Enige 2) 	M168 F55 (2)
	6.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Die drankwinkel moet aansoek doen vir 'n binne-verbruik (op die perseel) lisensie wat hulle in staat sal stel om alkohol op die perseel te drink en wynproe-aande te hou ✓ • Doen aansoek vir 'n spesiale klousule in die lisensie vir wynproe ✓ • Voldoende sitplekke en tafels vir gaste moet verskaf word ✓ • Verskaf drankspyskaarte • Die drankwinkel moet voldoende toiletgeriewe hê vir mans en dames om toegang te kry ✓ • Hy kan slegs kelners aanstel wat 18 jaar en ouer is ✓ • Die drankwinkel moet verseker dat daar ook voedsel op die perseel verkoop word/beskikbaar is ✓ • Moenie alkohol verkoop aan mense onder 18-jarige ouderdom nie ✓ • Moenie alkohol verkoop aan mense wat reeds dronk is nie ✓ (Enige 4) 	M168 F55 (4)
6.3	6.3.1	Bordbediening ✓	M189 F36 (1)



- 6.3.2
- Beter porsiekontroler✓
 - Minder vermorsing✓
 - Meer kreatiwiteit van die sjef wat die voedsel opdien✓
 - Gespesialiseerde opleiding vir die kelners wat die voedsel bedien is nie nodig nie/makliker soort bediening vir kelners✓
 - Vinniger bediening/bedien 'n klomp gaste gelyktydig✓
(Enige 3)
- M189
F36
(3)
- 6.4 6.4.1
- Al die gaste by die tafel moet klaar geëet het sodat al die borde by die tafel op een slag verwyder kan word✓
 - Eetgerei sal langs mekaar geplaas word wanneer gaste klaar is✓
 - Wees bedag op tekens van die gaste wat aandui dat hulle klaar geëet is✓
 - Indien die kelner onseker is, kan hulle die gas vra of hulle klaar is voordat die borde verwyder word✓
- M193
(2)
- 6.4.2
- Die kelner moet:
- Begin by die persoon aan die regterkant van die gasheer✓
 - Staar by die regterkantste hoek van die rug van die gas se stoel✓
 - Leun vorentoe en tel die gebruikte bord en eetgerei in jou regterhand op✓
 - Verplaas die bord na die linkerhand, hou dit tussen jou duim en indeksvinger, plaas jou duim op die vurk✓
 - Gebruik die mes om oorskietkos voor op bord te skuif. ✓
 - Skraap altyd agter die gaste✓
 - Posisioneer die bord op die platform bokant die eerste bord, ondersteun dit met jou vinger, jou pinkie en die basis van jou duim en jou lae voorarm✓
 - Gaan voort om borde en eetgerei rondom die tafel in 'n antikloksgewyse rigting te kollekteer. ✓
 - Stapel die borde op die tweede bord. ✓
 - Volg dieselfde prosedure as vir die tweede bord om die tafel te voltooi✓
(Enige 5)
- M170
F37
(5)



6.5	6.5.1	<p>Geskik/nie geskik nie✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die sopiemaat: meet korrek hoeveelhede van bestanddele✓ • 'Strainer': word gebruik om enige stukkies uit te haal bv. lemoenpulp, lemoen- grenadellapitte✓ • Die mengfles: word gebruik om bestanddele saam te meng✓ • Die roerlepel: die steel van die lepel kan gebruik word om die lemoenrepie te vorm✓ • Die roerlepel: is nie nodig vir die Grenadella en Lemoen drankie nie, want dit word in die mengfles gemeng✓ • Versapper: sal nie gebruik word nie, want die grenadellapitte sal fyngemaak word in die drankie en die drankie word reeds in die mengfles gemeng✓ <p style="text-align: center;">(1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 4 motiverings)</p>	M161 F65 (5)
	6.5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vars vrugte/vrugteskywe/droë vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte op die rand van die glas✓ • Vars vrugte/vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte opgeryg op 'n stokkie✓ • Verskeidenheid vrugte/eetbare blomme/lemoenskil binne/op die bodem van die drankie✓ • Gegeurde vriesversiering/jelliepoeier/suiker op die rand van die glas✓ • Ysblökkies met vrugte/vrugtestukkies/mint✓ (Enige 2) 	F65 (2)
6.6		<ul style="list-style-type: none"> • Dit hou geld vas ✓ mag lei tot verlies van wins✓ • Lei tot vermorsing/drank mag verval voordat dit verkoop word ✓ • Dit open die moontlikheid van diefstal✓ • Kan lei tot alkoholmisbruik onder personeellede✓ • Stoorspasie mag onvoldoende wees✓ • Groot hoeveelheid voorraad sal voorraadopname kompliseer/tydrowend wees✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M161 (2) [30]
TOTAAL AFDELING D:			60
GROOTTOTAAL:			200

