

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

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2025

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.



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

1.1.1	B✓	M156/F48
1.1.2	C✓	M80/F190
1.1.3	B✓	M35/F93
1.1.4	B✓	M162/F58
1.1.5	C✓	M140/F150
1.1.6	B✓	M174/F31
1.1.7	D✓	M171/F31
1.1.8	A✓	M74/F16
1.1.9	C✓	M79/F188
1.1.10	A✓	M50/F4

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓	ii✓
1.2.2	E✓	vi✓
1.2.3	F✓	vii✓
1.2.4	B✓	iv✓
1.2.5	G✓	iii✓

M136-
139
F147-
159
(7)
1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Halaal✓	M44/F3
1.3.2	Sorbet✓	M52/F9
1.3.3	Menslike hulpbronne/HR✓	M6/F115
1.3.4	Croquembouche/Franse Troukoek✓	M125/F187
1.3.5	Op die perseel/Binneverbruik✓	M168/F55
1.3.6	Bensoësuur/Natriumbensoaat/Salisielsuur✓	M150/F165
1.3.7	Sorteer✓	M103/F183
1.3.8	Aanlyn aankope/Aankope/ e-handel (e-commerce) /e-aankope(e-Procurement) ✓	M79/F189
1.3.9	Konfyt/Jellie/Marmelade✓	M53 F165
1.3.10	Linne✓	M177 F10

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 A✓ C✓ E✓ H✓

Enige volgordeM60 F20
(4)

1.4.2 A✓ C✓

Enige volgordeM194
F37
(2)

1.5.1 C✓

1.5.2 B✓

1.5.3 A✓

1.5.4 D✓

M22 F76
(4)**TOTAAL AFDELING A [40]**

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 • Konstante hoes/langer as drie weke ✓
 • Koors✓
 • Kouekoors✓
 • Nagtelike sweet✓
 • Borspyn✓
 • Hoes bloed✓
 • Verlies van aptyt✓
 • Gewigsverlies✓
 • Konstante moegheid/uitputting✓
 • Dispnee/asemnood✓
 (Enige 3) M27/
 (3) F82
- 2.1.2 Die stelling is waar✓ (1)
- TB word oorgedra deur spoegdruppels in die lug veroorsaak deur 'n geïnfekteerde persoon wat nies, hoes, praat of sing✓
 • Deur fisies naby aan iemand met TB vir 'n lang tydperk te werk om geïnfekteer te word✓
 • Indien mense in 'n gedeelde spasie is wat vir 'n lang tydperk toe was✓
 • Drink ongepasteuriseerde melk van 'n geïnfekteerde koei✓
 (Enige 2) M27
 (3) F83
- 2.1.3 • Voedselhanteerders met TB moet op siekverlof geplaas word en behandeling ontvang✓
 • Geïnfekteerde voedselhanteerder mag slegs terugkom werk toe sewe dae na die begin van effektiewe behandeling✓
 • Vermyn hoes en nies oor kos✓
 • Gebruik slegs gepasteuriseerde melk, kaas en vleis van 'n betroubare maatskappy✓
 • Hou voedsel bedek gedurende voorbereiding, berging en bediening waar moontlik✓
 • Was hande/ontsmet nadat daar gehoë/genies is✓
 • Dra 'n masker✓
 (Enige 2) M27
 (2) F83
- 2.2 2.2.1 • Geduldig met mekaar✓
 • Gewillig om saam te werk/ Samewerking met mekaar✓
 • Wees eerlik oor die hoeveelheid gaste wat jy bedien/ wanneer jy 'n fout maak met 'n bestelling✓
 • Verstaan mekaar se sterk en swak punte✓
 • Oefen goeie diens✓
 • Elkeen moet sy deel doen✓
 • Vra vir hulp wanneer nodig✓
 • Deel sukses en mislukkings✓
 • Geniet dit om met mekaar saam te werk✓
 • Kommunikeer met mekaar✓
 • Toon respek teenoor mekaar/ moet nie ongeskik wees wanneer jy onder druk is nie✓
 • Moedig mekaar aan✓
 (Enige 2) M29
 (2) F86/88

- 2.2.2
- Hy moet skoon geskeer wees✓
 - Sy hare moet skoon en uit sy gesig wees/ dit moet netjies wees✓
 - Hy moet sy vingernaels kort hou✓
 - Skoeisel moet skoon en veilig wees✓
 - Vermoed oormatige juweliersware✓
 - Uniform moet in 'n goeie toestand wees/ nie geskeur of gebrand nie✓
 - Uniform moet netjies gestryk wees/nie gekreukel✓
 - Dra die regte uniform✓
 - Sorg dat tatoeërmerke weggesteek is✓
- (Enige 3)
- M30
F87
(3)

2.3

RESTAURANT A	RESTAURANT B
• Formele bediening word aangebied✓ • Formeel✓ • Hoogs opgeleide personeel met gevorderde bedieningstegnieke/ hoër vlak van diens✓ (Enige 1)	• Familiediens word aangebied✓ • Informeel/minder formeel✓ • Personeel nie hoogs opgelei nie met minder gevorderde tegnieke/ laer vlak van diens✓ (Enige 1)

M33
F89
(2)

2.4

- 2.4.1
- Naam✓
 - Kontakbesonderhede✓
 - Aantal mense✓
 - Datum✓
 - Tyd✓
 - Addisionele versoeke✓
- (Enige 3)
- M39
F101
(3)

- 2.4.2
- Dis makliker om verkope te ontleed✓
 - Dit kan vinnig aan die bestuur wys hoeveel eenhede van 'n sekere produk daaglik verkoop is✓
 - Die bestuurder sal weet hoeveel geld daaglik van kliënte ontvang is✓
 - Bereken wins op 'n daaglikse basis✓
 - Gedetailleerde verslae van die voorraad op hande kan gegenereer word✓
 - Kan bestuur in kennis stel om voorraad te bestel wanneer daar min voorraad oor is/ herbestel voorraad outanties✓
 - Papierwerk word verminder✓
 - Verminder die tyd wat dit sal neem vir die bestellings om aan gaste te bedien te word/ spaar tyd om verkope uit te voer✓
- (Enige 2)
- M37
F105
(2)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 (a) • Crudités met Pesto Doopsous is geskik vir Jode want dit bevat groente✓
- Mini Quiche Lorraines is nie geskik want dit bevat spek wat verbode is vir Jode/ melk en vleis in een gereg✓ M44
- Oesters met Rooi-ui Vinaigrette is nie geskik want oesters is skulpvis wat verbode is vir Jode✓ F3 (3)
- (b) • Kekerertjie-burger is geskik want dis hoog in nutriënte en bevat nie cholesterol nie /die Strooi-aartappels is nie geskik nie aangesien dit in vet gebraai is✓
- Romerige Driekaaspasta met Salami is nie geskik nie want kaas en salami is hoog in vet en sout en is geprosesseer✓
- Beesblindevinke is nie geskik want rooivleis is hoog in cholesterol/ die Romerige Spinasie is ook hoog in cholesterol as gevolg van die addisionele vet✓ M49 F5 (3)
- 3.1.2 **Laktovegetariër**
- Mango Sago Poeding/Limoncello Granita✓ (1)
- Die nagereg bevat melk en suiwel, vrugte en graan✓
- Laktovegetariër sluit melk en suiwel, vrugte en grane in hul dieet in✓ (Enige 1)
- Vrugtariër**
- Limoncello Granita✓ (1)
- Die nagereg bevat vrugtesap✓ M99
- 'n Vrugtariër sluit groente, vrugte, neut, grane, gis, plant olie en soja in hul dieet in✓ (Enige 1) F178 (4)
- 3.1.3 • Godsdienstige redes soos Hindoe✓
- Vir gesondheidsredes soos hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
- Weersin teen die eet van diere/ morele waardes✓
- Volhoubaarheid van die planeet/ Om omgewingsvriendelik te wees/ om die koolstofvoetspoor te verminder✓
- Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie✓ M98
- Vleis is duurder as plantproteïen/ plantproteïene is goedkoper as vleis✓ (Enige 2) F178 (2)

- 3.2.1
- Groot getalle gaste kan op een slag onthaal word/ maklike manier om voedsel en drankies aan 'n groot groep te bedien✓
 - Nie nodig vir baie eetgerei/ eet vingerhappies/min eetgerei en breekware✓
 - Happies kan goedkoop wees as dit goed beplan word✓
 - Klein spasie kan gebruik word✓
 - Gaste kan maklik met mekaar meng/gaste hoef nie 'n tafel te deel met onbekende gaste nie✓
 - 'n Verskeidenheid happies word bedien/akkommodeer verskillende dieetvoorkeure/ diverse groep mense/ verskillende gelowe/ etniese groepe✓
 - Vingerhappies kan meer kreatief wees as 'n formele ete✓
 - Tydsduur van die funksie is korter✓
 - Minder bedieningspersoneel benodig✓
 - Tafelplan is nie nodig nie/minder tafels word benodig✓
- (Enige 4)

M66/67
F12/13
(4)

- 3.2.2
- Sorg vir genoeg ys✓
 - Verskaf 'n verskeidenheid glase om voorsiening te maak vir 'n verskeidenheid drankies✓
 - Laat twee keer soveel glase as gaste toe✓
 - Verseker dat alle glase skoon en gepoleer is✓
 - Hou die tydsduur van die funksie in gedagte: wanneer wyn bedien word sal jy een bottel vir elke twee gaste nodig hê/verskaf 'n verskeidenheid wyne✓
 - Verskaf genoeg mengelstroepe ('mixers')✓
 - Plaas drankies op 'n maklik bereikbare plek met iemand om dit te bedien✓
 - Spiritus of skemerkelkies kan met aankoms van gaste bedien word, terwyl bier, wyn, sap, minerale water en nie-alkoholiese drankies dwarsdeur die aand bedien kan word ✓
 - Verskaf 'n goeie verskeidenheid nie-alkoholiese drankies/ bier/ wyn✓
 - Flair kroegvertoning verleen pret en toeskouerwaarde✓
 - Hou die drankies teen die gewenste temperatuur✓
 - Berei voldoende garnerings en bykomstighede voor✓
- (Enige 3)

M76
F18
(3)

3.3

3.3.1

VEL GELATIE	POEIER GELATIE
• Week in koue water tot sag/hidreer in koue water/vloeistof✓ • Kan in 'n ongespesifiseerde hoeveelheid water geweek word✓ • Oortollige water word uitgedruk✓ • Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓	• Week in koue water en swel/hidreer in koue water/vloeistof✓ • Hoeveelheid water moet korrek afgemete word✓ • Geen water word uitgedruk nie/ al die vloeistof word geabsorbeer✓ • Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓

SA EXAM PAPERS

(Enige 2)

M129
F161
(4)



3.3.2	Lug ingesluit in geklopte room✓ gee volume✓ en ligtheid✓, veroorsaak 'n donsige mousse/ jel sal minder ferm/sagter wees/meer romerig✓ (Enige 2)	M132 F163 (2)
3.3.3	• Te veel vloeistof bygevoeg/ verkeerde verhoudings/ verkeerde afmetings✓ • Die gelatien was nie behoorlik gehidreer nie✓ • Die gelatien was nie volledig gedispergeer of was oorverhit✓ • Die gelatienkonsentrasie was te laag/te min gelatien✓ • Die mengsel was te suur, moontlik die suur in die frambose✓ • Die mousse was nie lank genoeg verkoel nie/ gestol nie✓ • Te veel suiker was bygevoeg wat die jel sal verswak en stolling vertraag✓ • Soliede bestanddele soos framboosstukke verswak die jel✓ • Mousse was by kamertemperatuur gelos/nie verkoel nie/ yskas se temperatuur was te hoog✓ • 'n Groot hoeveelheid lug word geïnkorporeer met geklopte room✓ (Enige 4)	M132 F163 (4)
3.4	3.4.1	
	A	Grizzo Funksiespyseniering✓ M63 F23 (1)
	B	Buffalo City Onderwysdistrik✓ M63 F23 (1)
	C	40 gaste✓ M63 F23 (1)
	D	R99,00✓ M62 F21 (1)
	E	R1980,00 / 50%✓ M63 F23 (1)
	F	1 Junie✓ M63 F23 (1)
3.4.2	Netto wins = Verkoopprijs – Totale Koste✓ = R3960 – (R1600+R480+R320) R2400✓ = R1560,00✓	M63 F23 (3)
3.4.3	Voedselkostepersentasie= Voedselkoste ÷ Verkoopprijs X 100 ÷ 1 = R1600 ÷ R3960 X 100 ÷ 1 ✓ = 40% / 40,4%✓	M63 F23 (2) [40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Meel✓
Botter/vet/smeer✓
Water✓
Salt✓ (Enige 2) M122
/112
F184/
208
(2)
- 4.1.2 Deeg A -Chouxpasta: Stoom✓ M121/
Deeg B -Skilferkors: die lug vasgevang weens uitrol en vou M116
veroorzaak dat dit rys✓ F185/
210
(2)
- 4.1.3 By 200 °C/220°C:
• Stoom ontwikkel en vorm 'n lugholte wat uitsit binne die deeg✓
By 180°C:
• Deeg droog heeltemal uit sodat die lugholte omring word deur
'n delikate bros dop/ laat deeg heeltemal gaar word✓
• Voorkom dat dit brand✓ M124
• Poffertjies wat nie heeltemal gaar is nie sal platval weens die F186
hoë voginhoud/ proteïen stol nie volledig✓ (Enige 1) (2)
- 4.1.4
- | CHOUX PASTA | SKILFERKORSDEEG |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Nie gelamineer✓ Goed gepof/ enkel dun korsie/lagie✓ Goudbruin kleur✓ Droog binne/hol ✓ Klein poffertjies✓ (Enige 3) | <ul style="list-style-type: none"> Gelamineer/Lae deeg /veelvoudige lagies✓ Ligte goudbruin kleur✓ Vlokkerige lae as dit gebreek word✓ Nie hol binne✓ Groot basis✓ (Enige 3) |
- M124/
F186
M114
F206
(6)
- 4.1.5 Chouxpasta poffertjies moet in 'n lugdigte houer of geseëde sakkie geplaas word✓ M126
Hou by koel/kamertemperatuur✓ in 'n droë plek tot en met drie F187
dae✓ (3)
Dit kan vir maande gevries word✓
- 4.2 4.2.1
- Om 'n eweredige oppervlak en vorm te verkry✓
 - Verhoed dat die deeg misvorm is/ voorkom dat die deeg krimp✓
 - Te veel druk kan 'n onegalige dikte veroorsaak✓
- (Enige 1) M118
119
F209
210
(1)
- 4.2.2
- Hitte van die hande sal die smeer smelt✓
 - Oorhantering sal die deeg laat krimp✓
 - Kors sal taai/hard wees✓
- (Enige 1) M119
F212
(1)

4.2.3	• Te veel water veroorsaak 'n kleierige/taai deeg✓ • Te veel gluten ontwikkeling verhoed die vlokkerigheid / die eindproduk sal hard word✓	(Enige 1)	M113 F212 (1)	
4.3	4.3.1	• Oondbraai is geskik vir groot vleisstukke✓ • Lamsboud is gemarmer en dus geskik vir oondbraai want dit sal nie uitdroog tydens die gaarmaakproses nie✓ • Die dun lagie vet op die oppervlak van die lam smelt tydens oondbraai en voorkom uitdroging van die vleis✓ • Lamsboud word verbruin/toegeskroei in warm vet/verbeter geur en seël vleissappe in en voorkom dus uitdroging van die vleis✓ • Lamsboud word bedruip tydens oondbraai om uitdroging te voorkom✓ • Lamsvleis is sag en oondbraai is 'n geskikte gaarmaakmetode vir sagte vleis✓	(Enige 3)	M91 F202 (3)
	4.3.2	• Vleis moet nie geweek/ in water gedompel word nie✓ • Moenie vleis was nie, want nutriënte en geurbestanddele los maklik in water op✓ • Vleis moenie gesout word nie, want sout onttrek die vleissappe uit die vleis✓ • Vleis moet in die yskas ontdooi word om verlis gedurende ontdooiing te beperk✓ • Vleis moenie by te hoë temperature of lae temperature vir te lank gaargemaak word nie✓ • Laat vleis na gaarmaak rus, voordat dit gesny word✓ • Vleis moenie met 'n mes of vurk deurboor/gesteek word nie✓	(Enige 4)	M85 F199 (4)
	4.3.3	• Laat vleis rus vir 10 minute rus sodat die vleissappe kan stabiliseer om 'n verlies van vleissap te voorkom✓ • Sny vleis teen die grein in stukke/skywe✓ • Sny vleis deur die volle lengte van die lem te gebruik om egalige snye/ stukke te verseker✓ • Sny dun deur 'n goeie kwaliteit/skerp/voorsnymes te gebruik✓	(Enige 3)	M91 F195 202 (3)
4.4	4.4.1	• Crème Anglaise✓ • Dit word gebruik as basis vir roomysbereiding✓ • Die eiergele in die vla verdik die Crème Anglaise✓ • Crème Pâtissière word verdik met stysel en is dus nie ideaal vir die voorbereiding van roomys nie✓ • Crème Pâtissière word gebruik as vulsel/dis te dik as gevolg van die stysel✓	(Kies die regte 1 + motivering)	M137 F148 (2)

- 4.4.2
- Glad✓
 - Geen groot yskristalle✓
 - Romerig✓
 - Vaniejgeur✓
 - Lig op die palet✓
 - Gevries en nie loperig✓
- (Enige 3)
- M139
F149
(3)
- 4.4.3
- Spinsuiker✓ (1) M143
- Die spinsuiker sal vinnig op die roomys smelt/taai word wanneer dit in aanraking kom met vog✓ 144
 - Spinsuiker het 'n kort leeftyd in 'n oop area✓ (Enige 1) 156
- (2)
- 4.4.4
- Bros, papierdun beskuitjies✓, wat gevorm word sodra dit uit die oond kom, terwyl dit nog warm is✓
- (Enige 1)
- M144
F157
(1)
- 4.5
- Voorkom bederf✓
 - Spaar tyd en arbeid✓
 - Groente is dwarsdeur die jaar beskikbaar✓
 - Maklik om op te berg✓
 - Vertraag die groei van bakterieë/muf/ mikro-organismes weens die lae temperatuur✓
 - Verhoed kruiskontaminasie✓
 - Verleng die rakleef tyd/ sal langer hou✓
 - Vertraag ensiemaktiwiteit/ verbruining✓
 - Voedingswaarde, voorkoms en smaak word behou✓
- (Enige 4)
- M150
F170
(4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1	5.1.1	Nagouditeur✓	M6 F (1)
	5.1.2	Bemarkingsbestuurder/bemarker/tele-verkoopspersoon/ verkoopspersoon/ sosiale media beïnvloeder✓	M5 F120 (1)
5.2	5.2.1	• Koerante✓ • Pamflette✓ • Brosjures✓ • Plakkate✓ • Nuusbriewe✓ • Tydskrifte✓ • Strooibiljette✓ • Banier✓	M18 F138/ 139 (4)
	5.2.2	• Advertensie wys verskillende areas van die hotel✓ • Illustrasies vang die oog ✓ • Daar is 'n kort/ duidelike boodskap✓ • Geen spelfoute✓ • Dit het nie te veel inligting nie✓ • Uitleg is eenvoudig/professionele uitleg✓ • Eenvoudige woorde/taal is gebruik✓ • Lettergrootte en -tipe is leesbaar✓ • Verskillende soorte skrif is gebruik✓ • Netjies en aantreklik✓	M19 F138 139 (6)
	5.2.3	Persone✓ - teikenmark is die mense op vakansie/ kongresbywoners/besigheidsmense✓ Promosie✓ - 50% afslag✓ Plek✓ - Hotel TMT/Oos-Rand van Johannesburg✓ Produk✓ - Hotelkamers/Akkommodasie/Restaurant/ ontspanningsaktiwiteite (swembad)✓ Prys✓ - Daar is geen prys✓	M15/16 F135 (6)
		(1 punt vir bemarkingsmengsel +1 punt vir die voorbeeld van die bemarkingsmiddel)	(Enige 3 x 2)
	5.2.4	• Kontantvloei-analise✓ • Inkomstestaat✓ • Balansstaat✓ • Gelykbreek-analise/Inkomste vooruitskatting✓ • Begroting✓ • Koste-skatting/ kwotasie vir opgraderings✓ • Bron van befondsing bv lening, beleggers✓	M12 F131 (4)
			(Enige 4)

- 5.2.5 Inkomstegenererende areas:
- Gastekamers✓
 - Restaurant/Eet-area✓
- Nie-inkomste-genererende areas:
- Swembad✓
 - Ontvangs/Front office✓ (Enige 4)
- 5.2.6
- Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in die land in/toename in buitelandse geldeenheid✓
 - 'Multiplier' effek in beweging/ mense genereer 'n inkomste wat hulle dan by ander besighede kan bestee✓
 - Wanneer toeriste die Hotel TMT besoek gaan hulle uit en koop plaaslike produkte en gebruik dienste in die plaaslike gemeenskap✓
 - Die opgradering sal werk skep in die gasvryheidsindustrie✓
 - Die aansien en lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap rondom die hotel sal verbeter✓
 - Verbetering van die paaie en infrastruktuur in die area✓
 - Ekonomiese groei word gestimuleer deur internasionale en plaaslike gaste/besoekers✓
 - Die eko-vriendelike kamers sal die natuurlike hulpbronne spaar✓
 - Die hotel sal bydra tot die land se BBP✓ (Enige 4)
- M2/3
F108
115
(4)
- M1
F108
110
(4)
[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1
- Plaas die hoofgeregmes en -vurk 1 cm-2,5 cm vanaf die tafel se rand✓
 - Daar moet 'n spasie van 25-29 cm/ gebruik die hoofgeregbord om die afstand te bepaal✓/ tussen die hoofgeregmes en -vurk✓
 - Hoofgeregvurk word aan die linkerkant geplaas en die hoofgeregmes aan die regterkant✓
 - Die snykante van die mes op die cover moet na links wys✓
 - Plaas alle ander eetgerei benodig vir die spyskaart op die tafel aan die buitekant van die hoofgeregmes en -vurk✓
 - Plaas die nagereglepel en -vurk dwars aan die bokant van die cover✓
 - Die nagereglepel word altyd na links geplaas en bokant die vurk wat na regs geplaas word✓
 - Plaas kleinbordjie aan die linkerkant van die cover/vurke✓
 - Plaas entréemesse/ broodmes op die regterkant van die kleinbordjie, parallel met die hoofgeregmes✓
 - Plaas wynglase 2,5cm vanaf die punt van die hoofgeregmes/ plaas die wynglase aan die regterkant van die cover bo die messe✓
 - Addisionele glase word met 'n 45° hoek met die eerste glas geplaas✓
 - Witwynglas word eerste geplaas en daarna die rooiwynglas✓
(Enige 4)
- M178
/179
F30
(4)
- 6.1.2
- Plaas die botterpotjie in die middel van die tafel✓
 - Silwerdiens van brood vind plaas vanaf die linkerkant van die gas✓
 - Begin met die gas aan die regterkant van die gasheer✓
 - Dames word eerste bedien✓
 - Hou die broodmandjie op die palm van jou linkerhand✓
 - Plaas jou linkerhand met die mandjie laag naby die tafelrand /nie meer as 5cm van die rand van die gas se kleinbordjie af nie✓
 - Lig die broodrolletjie uit die mandjie met jou regterhand met bedieningsapparaat/lepel en vurk✓
 - Plaas broodrolletjie op die kleinbordjie✓
 - Beweeg rondom die tafel in 'n antikloksgewys rigting terwyl 'n broodrolletjie aan elke gas gebied word✓
 - Moenie die mandjie op die tafel plaas nie✓
 - Eindig met die gasheer✓
(Enige 4)
- M192
F36
(4)
- 6.1.3
- Plaas alle soortgelyke items bymekaar op die kelnerstasie✓
 - Maak koffiepote en melkbekers leeg, was✓
 - Breekware moet skoongeskraap word, gesorteer en in skottelgoedwasser gepak word/was eetgerei en glase✓
 - Vee alle bottels en houers, wat vir bykomstighede gebruik word, skoon✓

- Skakel alle elektriese apparaat af✓
 - Skakel koffiemasjiene af en maak skoon✓
 - Neem alle toerusting terug na die stoorkamers✓ M181
 - Maak seker dat al die toerusting getel is en alles daar is✓ F40
 - Pak alles weg✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1 Gefortifiseerde wyn/Sjerrie✓ (1)
- Beskrywing: soet nageregwyn✓ M157
- Wyn word vervaardig deur die byvoeging van wynspiritus wat die F50
- fermentasieproses stop/ wyn met alkohol bygevoeg✓ (Enige 1) (2)
- 6.2.2 Wynkelder moet:
- vry wees van vibrasie/ondergronds wees✓
 - vry van oormatige vog wees/ effense klam plek/ vry van 'n trek✓
 - skoon en goed geventileerd wees✓
 - donker toestand/ vermy skade met ultravioletstrale/ direkte sonlig✓
 - by konstante/ koel temperature van 10-16°C wees✓
 - soortgelyke wyne bymekaar stoor✓
 - wynbottels met etikette na bo of na voor stoor✓
 - bottels moet roteer word/ eerste-in-eerste-uit✓ M159
 - indien dit in kartonhouers geberg word, moet die pyle na bo F54
 - wys✓ (Enige 4) (4)
- 6.3 6.3.1 Die kelners moet:
- Onderzoek na die probleem instel en dit oplos✓
 - Volg op met die kombuispersoneel en gee terugvoer aan die gaste/versoek die kombuis om die proses te bespoedig✓
 - Hanteer die situasie professioneel en positief/ kelner moet nie vir die gas sê om met die sjef te praat nie✓
 - Beheer die emosies/ bly kalm/ wees beleefd✓
 - Behou oogkontak✓
 - Gebruik 'n positiewe liggaamstaal✓
 - Moenie met die gas argumenteer nie✓
 - Erken die klagte van die gas✓
 - Luister en skenk aandag aan die gas✓
 - Toon bereidwilligheid om die probleem op te los✓
 - Maak verskoning vir die ongerief✓
 - Moet nooit die blaam op jouself of ander/sjefs plaas nie✓
 - Rapporteer die klag aan by die maître d'✓ M184
 - Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie✓ F41-
 - Bied 'n drankie aan nadat toestemming van die bestuurder 42
 - verkry is✓ (Enige 4) (4)

- 6.3.2 Swak/nie korrek nie✓
- Die kelner het nie die gaste kalm gehou nie ✓
 - Die kelner het nie die gaste se vrees erken nie✓
 - Die kelner het nie die verspreiding van die brand as 'n gevaar vir die personeel en gaste beskou nie/het nie veiligheid vir die gaste aangebied nie✓
 - Die kelner het nie stilweg die brand met 'n doek of water gesmoor nie✓
 - Sy het nie 'n brandblusser gebruik om die verspreiding van die brand te stop nie✓
- Goed/korrek✓
- Die kelner het kalm gebly✓
 - Die kelner het nie aandag getrek na die insident nie/het nie oorreageer nie/ sy het vir die gaste gesê om nie te bekommer nie✓
 - Kelner het vir die gaste 'n verduideliking gegee vir die oorsaak van die brand✓
- (1 punt vir goed/korrek of swak/ nie korrek nie en 3 redes)
- M187
F45
(4)
- 6.4
- Bied vir die gaste 'n keuse van warm of koue melk/ melk alternatiewe aan✓
 - Neem koppies, pierings, teelepels, suikerpot en melk op 'n skinkbord na die tafel✓
 - Dek die koppie, piering en teelepel op die skinkbord en plaas dit vanaf die regterkant voor die gas✓
 - Maak seker dat die koffiekoppie se oor en die teelepel na die regterkant wys✓
 - Die suikerpot of versoeters word op die tafel geplaas✓
 - Koffie moet warm, maar nie kokend wees nie✓
 - Plaas die koffiepote op 'n kleinbordjie met 'n netjies gevoude diendoek✓
 - Bedien antikloksgewys✓
 - Bedien dames eerste, dan mans en laaste die gasheer✓
 - Skink die koffie deur die koffiepote te kantel sonder dat die koffiepote die bordjie/skinkbord verlaat en vul 16mm van die rand✓
 - Bied die koffie van die regterkant af ✓
 - Die koffiepote mag nie aan die rand van die koffiekoppie raak nie✓
 - Indien dit 'n groot koffiepote is, moet dit teruggeneem word na die warmplaat✓
 - Vir die moderne bedieningsmetode hou die koffiepote in die een hand en die meklbekertjie in die ander hand en bedien die gaste✓
- (Enige 4)
- M164
F70
(4)
[30]
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200

