



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2013

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye insluitende 'n antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A: KORTVRAE [40]

AFDELING B: KOMBUIS-EN RESTAURANTWERKSAAMHEDE,
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT [30]

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING EN
VOEDSEL-KOMMODITEITE [80]

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE, VOEDSEL- EN
DRANKBEDIENING. [50]

2. Beantwoord AL die vrae.
3. Lees AL die vrae noukeurig.
4. Nommer jou antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.
5. Skryf netjies en leesbaar.
6. Beantwoord AFDELING A op die gegewe ANTWOORDBLAD.
7. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die regte antwoord en maak 'n kruisie (X) oor die regte letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.15) op die aangehegte antwoordblad.

Voorbeeld:

1.16 Gis is 'n voorbeeld van 'n ... rysmiddel.

- A chemiese
- B fisiese
- C biologiese
- D stoom

ANTWOORD:

A	B	C	D
---	---	--------------	---

1.1.1 Gedroogte vleis wat met grofgemaalde sout, peper, koljander en asyn gemarineer word en dan gedroog word, staan as ... bekend.

- A veldkos
- B biltong
- C bakkem
- D denningvleis

1.1.2 Soetighede soos truffels, pepermente of petit fours wat na nagereg bedien word staan as ... bekend.

- A hors d'oeuvres
- B gâteau
- C drank
- D friandises

1.1.3 Afdelings van die eet-area wat aan individuele kelners as hul werk area toegeken word, insluitend die aantal tafels om te bedien, staan as ... bekend.

- A dekplekke
- B porsie
- C stasie
- D opstellings

- 1.1.4 'n Opskeplepel en -vurk wat gebruik word om voedsel van 'n bedieningskottel na 'n gas se bord oor te plaas, van die regterkant, staan as ... bekend.
- A bedieningstoerusting
 - B bedieningsmessegoed
 - C Franse bediening
 - D silwer lepels
- 1.1.5 Die rusfase van bakterieë wanneer toestande nie geskik vir die groei van mikro-organismes is nie staan as ... bekend.
- A toksiene
 - B spore
 - C swamgifstowwe
 - D afkoeling
- 1.1.6 Die proteïen in koring wat elasties is en deug toelaat om te strek en 'n netwerk vorm wat brood sy vorm en tekstuur gee, is ...
- A gliadien.
 - B legumien.
 - C gluten.
 - D globulien.
- 1.1.7 Die proses om die pote en vlerke van hoender of ander voëls met lyn teen die lyf vas te bind om dit kompak te maak, is ...
- A pluk.
 - B opsny.
 - C bardering.
 - D vasbind.
- 1.1.8 'n Bondel pietersielie-takkies, tiemie, lourierblare en peperkorrels gerol in preie en vasgebind met 'n string staan as ... bekend.
- A Mirepoix
 - B Bouquet garni
 - C stopvulsel
 - D kruie
- 1.1.9 Die vloeistof wat oorbly wanneer water, bene, gegeurde groente en smaakmiddels stadig geprut word, is ...
- A aftreksel.
 - B sous.
 - C pekel.
 - D vleissous.

- 1.1.10 Rys wat in goed gekruide aftreksel gekook is met uie of seldery en gewoonlik pluimvee of wildsvleis of skulpvis en somtyds tamaties staan as ... bekend.
- A risotto
 - B pilaf
 - C breyani
 - D paella
- 1.1.11 Dokumente wat deur die verkoper aan 'n koper uitgereik word, wat die produkte, hoeveelhede en ooreengekome pryse vir produkte of dienste wat die verkoper aan die koper verskaf aantoon, staan as ... bekend.
- A fakture
 - B bestellings
 - C voorraadlyste
 - D inventarisse
- 1.1.12 Voedselitems wat heel waarskynlik gou afgaan, staan as ... bekend.
- A verbruikersgoedere
 - B besmet
 - C ontsmet
 - D bederfbare produkte
- 1.1.13 'n Aflos- of verskuiwingsjef wat werk soos benodig in die hele kombuis word ... genoem.
- A Commis
 - B aankondiger
 - C Tournant
 - D Potager
- 1.1.14 'n Plan om te onttrek, gewoonlik uit 'n potensieel gevaarlike situasie, staan as 'n ... bekend.
- A noodplan
 - B operasionele plan
 - C ontruimingsplan
 - D afbakeningsplan
- 1.1.15 Dié wet maak voorsiening vir die vestiging van die Nasionale Kwalifikasieraamwerk:
- A Die Wet op Beroepsgesondheid en -veiligheid
 - B Die Wet op Vaardigheidsontwikkeling
 - C Die Wet op Basiese Diensvoorwaardes
 - D Suid-Afrikaanse Kwalifikasie-Owerheidswet
- (15 x 1) (15)

1.2 PASITEMS

Pas die beskrywing in KOLOM B met die gepaste wet in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.5) op die aangehegte antwoordblad neer, byvoorbeeld 1.2.6 H.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Wet op Arbeidsverhoudinge	A	Hierdie wet reguleer werksure, verlof, besoldiging en diensbeëindiging
1.2.2	Wet op Billike Indiensneming	B	Hierdie wet vereis dat alle vreemdelinge wettige werkspermitte moet hê wanneer hulle in Suid-Afrika werk
1.2.3	Wet op Werkloosheids-versekering	C	Hierdie wet waak teen diskriminasie wat op ras, geslag en gestremdheid in die werksplek gebaseer is
1.2.4	Wet op Vreemdelingebeheer	D	Hierdie wet beheer die verhouding tussen werkgewer en werknemer en skep 'n platform vir konflikoplossing deur bedingingsrade sowel as deur dissiplinêre en griewe-prosedures
1.2.5	Wet op Diensvoorwaardes	E	Om die betaling van werkloosheidsvoordele aan sekere werknemers te voorsien, en om gesondheids-, kraam-, aannemingsvoordele sowel as voordele aan afhanklikes van sodanige werknemers te betaal
		F	Hierdie wet beskerm werknemers teen finansiële verlies indien hy/sy tydens die uitvoer van sy/haar pligte beseer word
		G	Hierdie wet vereis dat werkgewers gestruktureerde loopbaanrigtings binne hul maatskappy se organisatoriese struktuur moet het

(5 x 1)

(5)

1.3 PASITEMS

Pas die soorte groente in KOLOM A by die klassifikasie in KOLOM B. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer, byvoorbeeld 1.3.6 H.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Groenbone	A	Blomme
1.3.2	Komkommers	B	Stingels en uitloopsels
1.3.3	Preie	C	Swamme
1.3.4	Eiervrug	D	Pampoene en skorsies
1.3.5	Seldery	E	Bolle
		F	Peule en sade
		G	Vrugte

(5 x 1) (5)

1.4 EEN WOORD-ITEMS

Gee EEN woord of term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.5) neer.

- 1.4.1 'n Doek wat deur kelners gebruik word om hul hande en gewrigte teen verbranding te beskerm
- 1.4.2 Die vryf van 'n voorwerp met 'n doek om dit te laat blink
- 1.4.3 Verwyder krummels en berei die tafels vir die bediening van nagereg voor, deur al die ekstra messegoed te verwyder
- 1.4.4 Die minimum en maksimum vasgestelde hoeveelheid voorraad vir 'n spesifieke tydperk
- 1.4.5 Week in kookwater of plaas in olie om die geur te versprei (5 x 1) (5)

- 1.5 Kies die geskikte woord of term van die gelys in die boks om die gapings in die volgende stellings te voltooi. Skryf SLEGS die woord of term langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) op jou antwoordblad neer.

Liaison, Rolmops, Roux, Vries, Bewaring, Salsa, Table d'hôte

- 1.5.1 Om voedsel teen 'n temperatuur van -18 °C of laer te bewaar.
- 1.5.2 'n Mengsel van gelyke hoeveelhede meel en vet wat gebruik word vir verdikking.
- 1.5.3 'n Koue, klonterige mengsel van vars kruie, speserye, vrugte en groente wat as sous gebruik word by vleis, pluimvee, vis of skulpvis.
- 1.5.4 'n Vasgestelde spyskaart met vasgestelde gange wat bestaan uit verskillende keuses.
- 1.5.5 Gepekelde harings om 'n agurkie gerol. (5 x 1) (5)

1.6 ONTBREKENDE WOORD

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord in te vul. Skryf SLEGS die woord(e) langs die vraagnommer (1.6.1–1.6.5) op die aangehegte antwoordblad neer.

- 1.6.1 ... is die proses waardeur gis op koolhidrate inwerk en dit na koolstofdioksied en alkohol verander.
- 1.6.2 ... is skadelike stowwe wat voedsel ongeskik maak om te eet.
- 1.6.3 'n Bredie wat buite voorberei word en in ronde driepootpote van gegote yster gekook word, staan as ... bekend.
- 1.6.4 ... wette verbied die eet van skulpvis en die meng van suiwelprodukte en vleis.
- 1.6.5 'n ... is 'n stel klein houers vir peper, sout, asyn en olie. (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1 Lees die onderstaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

Penny is aangestel by die plaaslike hotel as die stoorhouer. Sy is verantwoordelik vir die voorraad in die stoorkamer. Penny is nie seker wat sy as stoorhouer doen nie. Help haar om haar werk meer effektief te doen.

2.1.1 Stel VIER punte voor wat Penny moet nagaan wanneer sy voorraad by aflewering ontvang. (4)

2.1.2 Verduidelik hoekom dit belangrik is dat die persoon wat die voorraad ontvang, 'n goed opgeleide persoon moet wees wat die regte prosedures vir die ontvangs van voorraad moet ken. (4)

2.1.3 Aanvraag moet gemaak word elke keer wanneer voorraad uitgereik word. Noem DRIE soorte inligting wat 'n aanvraagvorm moet het. (3)

2.2 Twee gaste het siek geword nadat hulle vir 'n naweek by die Pentagon hotel gebly het. Na hulle tweede dag het hulle opgelet dat die afvoersloot oorfloei is. Agter die hotel het baie afvalmateriaal rondgelê. Hulle het by die bestuurder van die hotel gekla, wat belowe het om die probleem uit te sorteer. Die volgende dag het hulle hoender- en spektoebroodjies ontvang. Die hoenderbors was nie reg ontdooi voordat dit gekook was nie en dus het dit nie reg gaar gekook nie. Binne 'n paar uur na ontbyt het hulle al twee van maagkrampe gekla en het in die hospitaal opgeëindig.

2.2.1 Identifiseer die bogenoemde situasie. (1)

2.2.2 Noem die bakterieë wat die bogenoemde situasie kon veroorsaak het. (1)

2.2.3 Stel DRIE simptome voor wat deur die gaste ervaar kon gewees het anders as maagkrampe. (3)

2.3 Kruisbesmetting kan voorkom wanneer bakterieë oorgedra word na kos deur mense, werkoppervlakte, toerusting of ander kos.

2.3.1 Stel VIER maniere voor om kruisbesmetting te voorkom. (4)

2.4



Die bostaande onderneming het afgebrand nadat die sjef die pan met kookolie op die stoof wat aan was, gelos het. Die vuur het in die kombuis begin en 80% van die onderneming het afgebrand. Daar was gaste in die onderneming toe die vuur uitbreek.

2.4.1 Verskaf advies aan die gaste oor die noodprosedures wat hulle moet volg wanneer 'n vuur in 'n gasvryheid-onderneming uitbreek. (4)

2.4.2 Beveel DRIE riglyne aan wat kan help om 'n veilige werksplek vir werknemers te verseker. (3)

2.5 Lys DRIE soorte mense wat die gaste kan steur in 'n gasvryheid-onderneming. (3)

TOTAAL AFDELING B: 30

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING EN VOEDSEL-KOMMODITIETE

- 3.1 Hieronder is die bestanddele-lys wat gebruik moet word in die graad 11 praktiese klas om rosyntjebroodjies voor te berei.

Bestudeer die inligting en beantwoord die vrae wat volg.

Dis: ROSYNTJIEBROODJIES		
Resep maak: 6 Broodjies		
BESTANDDELE WAT GEBRUIK MOET WORD	HOVEELHEID GEKOOP	PRYS
280 ml melk	1 liter melk	R11,99
120 g margarien	500 g margarien	R18,50
280 ml warm water		
60 g suiker	1 kg suiker	R12,00
7 g aktiewe droë gis	75 g aktiewe droë gis	R 4,50
knypie sout		
710 g broodmeel	2,5 kg broodmeel	R24,45
75 g rosyntjies	250 g rosyntjies	R16,95

- 3.1.1 Bereken die TOTALE bestanddele koste van een broodjie. Toon alle BEREKENINGE. (14)
- 3.1.2 Bereken die verkoopprijs van 'n broodjie as 60% bygevoeg word om die oorhoofse koste en wins te dek. Toon ALLE berekeninge. (2)
- 3.1.3 Lys DRIE soorte oorhoofse koste wat deur die bogenoemde praktiese klas gebruik kan word. (3)
- 3.1.4 Identifiseer die gaarmaakmetode wat gebruik word in die voorbereiding van die rosyntjebroodjies. (1)
- 3.1.5 Beskryf VIER kenmerke van 'n gehalte gisproduk. (4)

3.2 Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord die vrae wat volg.

SPYSKAART AANDETE	
Consommé Julienne <i>Croûtons</i> ****	
Geroosterde Stokvis met Tartaarse sous ****	
Gestopte Hoenderbors	
Aartappelslaai	Gestoomde Broccoli
Murgpampoen puree	Beetslaai ****
Dadelpoeding met Aarbei-coulis	
Tee/Koffie	
13 November 2013	

- 3.2.1 Klassifiseer die soort sop wat in die bostaande spyskaart gebruik word. (1)
- 3.2.2 Identifiseer DRIE souse wat in die bostaande spyskaart gebruik word. (3)
- 3.2.3 Stel VIER tipes wildvleis voor wat in die bostaande spyskaart gebruik kan word indien 'n tradisionele Suid-Afrikaanse spyskaart beplan word. (4)
- 3.2.4 Verskaf redes vir die volgende voorsorgmaatreëls wanneer groente voorberei word vir die bostaande spyskaart.
- (i) Berei groente onmiddellik voor gebruik. (1)
 - (ii) Groente moet nie in water geweek word nie. (1)
 - (iii) Gebruik 'n skerp mes en moet nie groente te dun opsny nie. (1)
- 3.2.5 Bespreek VYF beginsels wat oorweeg moet word wanneer spyskaarte beplan word. (5)

[40]

VRAAG 4

4.1 Aftreksel word gebruik in die voorbereiding van Consommé Julienne.

4.1.1 Onderskei tussen wit aftreksel en bruin aftreksel. Tabuleer jou antwoord soos volg:

WIT AFTREKSEL	BRUIN AFTREKSEL

(4)

4.1.2 Bespreek hoekom die volgende bestanddele nie geskik is vir die maak van aftreksel nie:

- | | | |
|-------|------------|-----|
| (i) | Sout | (1) |
| (ii) | Beet | (1) |
| (iii) | Aartappels | (1) |

4.2 Bestudeer die onderstaande illustrasie en beantwoord die vrae wat volg.



4.2.1 Identifiseer die tegniek wat in die bostaande illustrasie gebruik word. (1)

4.2.2 Verduidelik VIER voordele van die gebruik van die tegniek hierbo wanneer pluimvee voorberei word. (4)

4.2.3 Bespreek VIER punte wat jy moet oorweeg wanneer pluimvee aangekoop word. (4)

4.3 Beskryf die volgende rysdisse:

- | | | |
|-------|-------------------------|-----|
| 4.3.1 | Breyani | (1) |
| 4.3.2 | Pilaf | (1) |
| 4.3.3 | Soesji (<i>Sushi</i>) | (1) |

4.4 Verskaf redes vir die volgende wenke wanneer rys voorberei word:

4.4.1 Spoel rys af voor kook (1)

4.4.2 Voeg rys by warm water (1)

4.4.3 Gebruik 'n vurk om rys met ander bestanddele te meng (1)

4.5 Jou graad 11 klas sal geroosterde stokvis met Tartaarse sous vir middagete vir die skoolbeheerliggaamlede na hul vergadering voorberei.

4.5.1 Klassifiseer die vis wat in die bostaande stelling gebruik word. (1)

4.5.2 Bespreek die riglyne wat jy moet volg om die varsheid van vis te bepaal wanneer jy vis aankoop. (5)

4.5.3 Verduidelik in DRIE punte hoe jy bevrore vis moet bewaar. (3)

4.6 Onderskei tussen kruie en speserye.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

KRUIE	SPESERYE

(2)

4.7 Bespreek kortliks DRIE beginsels vir die gebruik van kruie. (3)

4.8



4.8.1 Stel die moontlike foute vir die bostaande koeke voor en voorspel die moontlike oorsaak van elke fout.

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	MOONTLIKE FOUT	MOONTLIKE OORSAAK
KOEK A		
KOEK B		

(4)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 Lees die onderstaande artikel en beantwoord die vrae wat volg.

Ocean View restaurant ondergaan groot herstelwerk. Die eienaar het besluit om nie die restaurant se deure te sluit nie uit vrees vir die verlies aan kliënte en wins. Steierwerke en lere het oral in die plek rondgestaan. Hulle het die een hoek gebruik om voedsel voor te berei en die ander een om voedsel te bedien. Daar was lewendige elektriese bedrading wat onopgemerk rondgelê het. Die eetlokaal was vol stof en dit het daartoe gelei dat al die tafels en bedieningstoerusting stowwerig was. Party kliënte het gekla oor borspyne weens die stof wat hulle ingeasem het. Een kliënt het besluit om die gesondheidsinspekteur te bel om die perseel te kom inspekteer.

- 5.1.1 Noem die naam van die wet wat die eienaar van die bogenoemde restaurant oortree het. (1)
- 5.1.2 Bespreek kortliks die straf wat die eienaar van die bostaande restaurant opgelê kan word indien hy die wet wat in VRAAG 5.1.1 genoem word, oortree het. (3)
- 5.1.3 Verskaf VIER gevolge van swak higiëne. (4)
- 5.1.4 Adviseer die eienaar van die bogenoemde restaurant van die veiligheidsregulasies soos dit gestipuleer is in die Algemene Veiligheidsregulasies 1031. (5)
- 5.1.5 Verskaf VIER faktore wat in die bostaande restaurant oorweeg moet word voor tafels aan kelners toegeskryf kan word. (4)
- 5.2 Stel VYF rolle en verantwoordelikhede van 'n uitvoerende sjef voor. (5)
- 5.3 Verduidelik waarom spanwerk so belangrik is in 'n gasvryheid-onderneming. (3)

[25]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die onderstaande prent en beantwoord die vrae wat volg.



6.1.1 Evalueer die bostaande kelners volgens die geskikte kleredragkode en voorkoms van dienspersoneel. (5)

6.2 Verduidelik in VYF punte die proses wat jy sal volg vir die groet en plaas van gaste in 'n restaurant. (5)

6.3 Bespreek in VIER punte hoe jy die opening mise-en-place in 'n restaurant sal uitvoer. (4)

6.4 Verskaf TWEE voordele en TWEE nadele van buffetdiens. Tabuleer jou antwoord soos volg:

VOORDELE VAN BUFFETDIENS		NADELE VAN BUFFETDIENS	
6.4.1		6.4.2	

(4)

6.5 Bespreek kortliks VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer tafels skoongemaak word na 'n funksie in 'n restaurant. (4)

6.6 Stel DRIE bedieningstoerusting voor wat jy tydens die bediening van tee sal nodig het. (3)

[25]

TOTAAL AFDELING D: 50
GROOTTOTAAL: 200

GASVRYHEIDSTUDIES ANTWOORDBLAD**NAAM EN VAN:** _____**AFDELING A:****VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Maak 'n (x) oor die letter van jou keuse.

1.1.1	A	B	C	D
1.1.2	A	B	C	D
1.1.3	A	B	C	D
1.1.4	A	B	C	D
1.1.5	A	B	C	D
1.1.6	A	B	C	D
1.1.7	A	B	C	D
1.1.8	A	B	C	D
1.1.9	A	B	C	D
1.1.10	A	B	C	D
1.1.11	A	B	C	D
1.1.12	A	B	C	D
1.1.13	A	B	C	D
1.1.14	A	B	C	D
1.1.15	A	B	C	D

(15 x 1) (15)

1.2 PASITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	

(5 x 1) (5)

1.5 KIES ITEMS

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5 x 1) (5)

1.6 ONTBREKENDE WOORD(E)

1.6.1	
1.6.2	
1.6.3	
1.6.4	
1.6.5	

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40