



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2011

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 12 bladsye, insluitende 'n antwoordblad.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en Gesondheid en Veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselproduksie	(80)
AFDELING D:	Voedsel en drankbediening	(40)

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel van hierdie vraestel.
4. Skryf netjies en leesbaar.
5. Beantwoord AFDELING A op die gegewe ANTWOORDBLAD.
6. Beantwoord AFDELING B, C en D op die ANTWOORDEBOEK.

AFDELING A:

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.10) op die aangehegte antwoordblad.

- 1.1.1 'n Kulturele gereg van die Khoi-mense wat bestaan uit gedroogde vis staan bekend as ...
- A veldkos.
 - B bokkoms.
 - C sushi.
 - D salm. (1)
- 1.1.2 Die bestuurder verantwoordelik vir die hantering van gaste se klagtes word die ... genoem.
- A algemene bestuurder
 - B voedsel- en drankbestuurder
 - C hoof sjef
 - D ontvangsbestuurder (1)
- 1.1.3 Die Wetgewing rakende ... vereis van werkgewers om 'n risiko-vrye werksplek te hê.
- A Werkersgelykheid
 - B Leiding en Plasing
 - C Vreemdelinge Beheer
 - D Beroepsveiligheid en Gesondheid (1)
- 1.1.4 Die bakterieë wat gewoonlik gevind word op die oppervlak van gekraakte hoendereiers staan bekend as ...
- A salmonella.
 - B *clostridium perfringens*.
 - C *staphylococcus aureus*.
 - D *clostridium botulinum*. (1)
- 1.1.5 'n ... plan is om vanuit 'n moontlike gevaarlike situasie te beweeg.
- A Noodplan
 - B Besigheidsplan
 - C Ontruimingsplan
 - D Bestuursplan (1)

- 1.1.6 'n Rekord van materiële bates wat deur die onderneming besit word staan bekend as die ...
 A voorraadopgawe.
 B balansstaat.
 C inventaris.
 D bateopgawe. (1)
- 1.1.7 Die koste verbonde aan die funksionering van 'n besigheid staan bekend as ...
 A arbeidskoste.
 B voedselkoste.
 C netto-wins.
 D oorhoofse kostes. (1)
- 1.1.8 'n Vakansiebestemming met wild en ander diere staan bekend as 'n ...
 A kroeg.
 B wildplaas.
 C wildoord.
 D gasteplaas. (1)
- 1.1.9 'n Mengsel van gelyke dele gesmelte botter en meel wat as verdikkingsmiddel gebruik word staan bekend as ...
 A mielieblom.
 B pylwortel.
 C *beurre manie*.
 D *roux*. (1)
- 1.1.10 ... word gebruik om deeg te laat reis tydens die broodmaak-proses.
 A Gis
 B Bakpoeier
 C Gluten
 D Alkohol (1)

1.2 PASITEMS

Kies die kulturele gereg in KOLOM B om by die invloed in KOLOM A te pas. Skryf slegs letter op die gegewe antwoordblad neer. (Voorbeeld: 1.2.6 G)

KOLOM A (invloed)		KOLOM B (Kulturele gereg)	
1.2.1	Hollands	A	skons
1.2.2	Maleisies	B	ongesuurde brood
1.2.3	Brits	C	roti
1.2.4	Joods	D	"potjiekos"
1.2.5	Indies	E	bobotie
		F	"boerewors"

(5)

1.3 EENWOORD-ITEMS

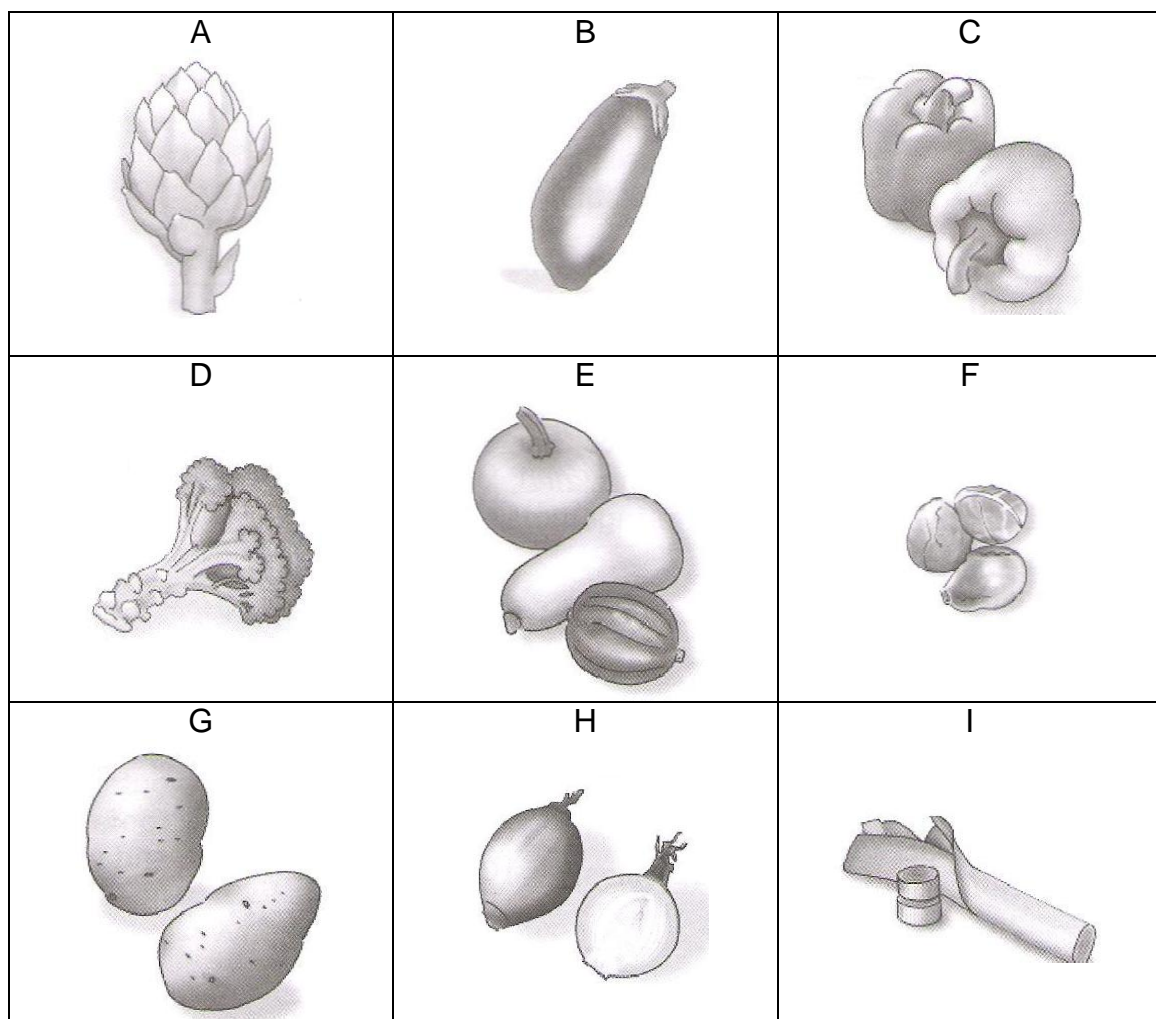
Gee EEN woord vir elk van die volgende terme:

- 1.3.1 Onregverdige behandeling van mense a.g.v. bevooroordeelning
- 1.3.2 Om iemand ongemaklik en angstig te laat voel
- 1.3.3 Die term wat gebruik word om alles gereed te kry voor jy begin kos voorsit
- 1.3.4 Verwydering van gebruikte borde van die restauranttafel af
- 1.3.5 Klein kubusvormige-koeke wat gewoonlik by tees bedien word
- 1.3.6 Rof-gekapte-groente
- 1.3.7 Die vlerkie en halwe borsie van 'n hoender
- 1.3.8 Die Franse woord vir koek

(8)

1.4 KLASSIFISEER VOORWERPE

Klassifiseer elk van die onderstaande groentes in hulle verskeie groepe. Skryf die antwoord langs die letter (A – I) op die gegewe antwoordblad. (Voorbeeld: J sade)



(9)

1.5 WAAR OF ONWAAR

Meld of die volgende stellings “waar” of “onwaar” is. Verskaf ’n rede vir jou antwoord.

1.5.1 ’n Noodhulp persoon moet handskoene dra wanneer met oop wonde gewerk word.

1.5.2 Voedselvergiftiging kan nie opgedoen word vanaf gaar vleise nie.

1.5.3 Risotto word gewoonlik van pasta gemaak.

1.5.4 Vis kan nie gebruik word vir die maak van aftreksel nie. (4x2) (8)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE, GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 2**

Jy is die Hoof Huishoudster in 'n groot hotel in 'n baie gewilde area in Suid-Afrika.

2.1 Noem SES areas in die hotel wat deur die Huishoudingsdepartement skoongemaak moet word. (6)

2.2 Bestudeer die onderstaande beroepsrigtings en beantwoord die vrae wat volg:

A	Algemene Bestuurder	B	Hoof Sjef
C	Ontvangsbestuurder	D	Voedsel en Drank Bestuur
E	Hoof Huishoudster		

2.2.1 Identifiseer die funksionele areas waarin die bostaande posisies (A – E) werk. (5)

2.2.2 Lys TWEE vaardighede vereis om 'n effektiewe Algemene Bestuurder te wees. (2)

2.2.3 Jy doen aansoek vir 'n Voedsel en Drankbestuurspos. Bespreek SEWE verantwoordelikhede van hierdie beroep. (7)

2.3 Bestudeer die onderstaande koerantberig en beantwoord die vrae wat volg:

HOTEL-EIENAAR GEVONNIS!

'n Regter van die Hooggeregshof het die eienaar van 'n hotel, wat vroeër baie gewild was, tot nege maande tronkstraf gevonnis op aanklag van die oortreding van die Wet.

Op die aand van 3 September het vyf gaste van die Three Flower Hotel gesterf nadat 'n brand op die 2^{de} verdieping van die hotel uitgebreek het. Die brand het vinnig van verdieping tot verdieping versprei. Die brandweer het geskokte en

beseerde mense van balkonne en dakke gered. Die slagoffers was in hul kamers vasgekeer en het gesterf weens inaseming van rook voordat die brandweermanne hulle kon bereik.

'n Onderzoek het aan die lig gebring dat die brandslange in die hotel nie behoorlik gewerk het nie, as gevolg van swak instandhouding. Nooduitgange op verskeie verdiepings was gesluit.

(Maskew Miller Longman Focus)

2.3.1 Noem die Wet wat deur die eienaar oortree is. (1)

2.3.2 Watter straf is aan die eienaar gegee? (1)

2.3.3 Noem SES voorwaardes wat van 'n eienaar vereis word deur die Wet genoem in VRAAG 2.3.1. (6)

2.4 Dis baie belangrik dat gaste veilig voel in enige instansie. Bespreek VIER komponente van 'n effektiewe restaurant-sekuriteitsstelsel. (4)

2.5 Kragonderbrekings kan groot probleme in 'n hotel veroorsaak. Lys VIER standaard operatiewe prosedures vir kragonderbrekings. (4)

2.6 Bespreek die impak van MIV op die Gasvryheidsindustrie. (3)

2.7 Skryf volledig waarvoor die term MIV staan. (1)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die onderstaande kostekaart en beantwoord die vrae wat volg:

Gereg: Plaatkoekies			
Resep bedien: 6		Porsie: 3 Plaatkoekies	
Bestanddele	Hoeveelheid	Kosprys / eenheid	Bestanddeel koste
Koekmeel	250 g	R45,00 / 12,5 kg sak	?
Bakpoeier	5 g	R15,00 / 1 kg	?
Strooisuiker	50 g	R15,00 / 1 kg	?
Groot eiers	3	R12,00 / 1 dosyn	?
Melk	500 ml	R5,00 / 1 liter	?
Botter	50 g	R10,00 / 500 g	?
Olie	25 ml	R7,50 / 750 ml	?
		TOTALE KOSTE	?
		KOSTE PER PLAATKOEKIE	?
		KOSTE PER PORSIE	?

3.1.1 Bereken al die bestanddeelkoste.
Toon ALLE berekeninge. (14)

3.1.2 Bereken die totale koste en koste per plaatkoekie.
Toon ALLE berekeninge. (2)

3.1.3 Wat sal die koste van EEN porsie wees? (2)

3.2 In 'n praktiese klas moet jy broodrolletjies berei (gisdeeg):

3.2.1 Kan jy die hoeveelheid gis wat deur die resep vereis word halveer om koste te bespaar? Motiveer jou antwoord. (2)

3.2.2 Lys DRIE bestanddele wat die tekstuur van die brood sal verbeter. (3)

3.2.3 Die brooddeeg kan nie dadelik gebak word nie. Verduidelik die proefproses van brooddeeg. (3)

3.3 Voorraad moet nagegaan word voordat dit gestoor word.
Noem VYF riglyne wat na opgelet moet word wanneer voorraad ontvang word. (5)

3.4 Wat word vereis ten opsigte van spanwerk as die Sjef *de Cuisine* siek word? (3)

3.5 Verduidelik die volgende terme:

3.5.1 Halaal (2)

3.5.2 Haraam (2)

3.5.3 Kosher (2)

[40]

VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die onderstaande resep bestanddele vir hoenderkerrie en beantwoord die vrae wat volg.

HOENDERKERRIE	
	<i>Bedien 6</i>
1,5 kg	hoender
10 mℓ	sout
1 mℓ	peper
200 mℓ	hoenderaftreksel
125 mℓ	water
25 mℓ	botter
1 ui	gekap
25 mℓ	asyn
1 appel	gerasper
20 mℓ	kerriepoeier
10 mℓ	suiker
12,5 mℓ	suurlemoensap
12,5 mℓ	meel

- 4.1.1 Bespreek hoe jy sal uitkyk vir goeie kwaliteit hoender wanneer jy hoender koop vir die gereg hierbo. (6)
- 4.1.2 Hierdie resep vereis 200 mℓ hoenderaftreksel. Hoenderaftreksel kan bruin of wit wees. Verduidelik die verskil tussen bruin en wit aftreksel. (4)
- 4.1.3 Watter tipe vleis kan nie gebruik word vir die maak van aftreksel nie? (1)
- 4.1.4 Aftreksel kan ook gebruik word as basis vir souse en sop. Lys VYF eienskappe van 'n goeie sop. (5)
- 4.1.5 Die meel in die hoenderkerrie-resep word gebruik om die sous te verdik. Noem VIER ander produkte wat vir dieselfde doel gebruik kan word. (4)
- 4.1.6 Watter kookmetode word in die resep van gebruik gemaak? (1)
- 4.1.7 Die resep stel voor dat die hoenderkerrie saam met rys bedien kan word. Watter Indiese rys kan saam hierdie Indiese gereg bedien word? (1)
- 4.1.8 Noem VIER tradisionele rys-geregte. (4)
- 4.1.9 'n Ander bygereg saam met kerrie is *sambals*. Verduidelik hierdie term. (3)

- 4.2 Bestudeer die onderstaande tee-spyskaart en beantwoord die vrae wat volg:



Toebroodjies (gerookte salm, ham, eier)
Brood en botter (wit, bruin, vrugtebrood)
Koeke, konfyte, heuning, suurlemoenkurd
Vrugteslaai en room
Tee (Indies, Chinees, Russies, ge-ys)

- 4.2.1 Stel 'n gepaste tyd voor vir die bediening van 'n tee. (2)
- 4.2.2 Maak 'n lys van eetgerei en breekgoed wat nodig is vir bogenoemde spyskaart. (5)
- 4.2.3 Beveel DRIE tradisionele Suid-Afrikaanse happies aan wat by 'n tee bedien kan word. (3)
- 4.2.4 Noem die tradisionele tee wat slegs in Suid-Afrika verbou word. (1)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANK BEDIENING**VRAAG 5**

5.1 Om 'n goeie diens te handhaaf, is 'n Restaurantbestuurder nodig.

Lys VYF verantwoordelikhede van 'n Restaurantbestuurder. (5)

5.2 Wie is verantwoordelik vir die groet en sit van gaste? (2)

5.3 As Restaurantbestuurder moet jy toesien dat jou kelners strategies geplaas word.

Bespreek VYF faktore wat oorweeg moet word wanneer tafels aan kelners toegewys word. (5)

5.4 Dienspersoneel moet trots wees op hulle uniform en voorkoms.

Verduidelik AGT basiese punte om goeie persoonlike higiëne en professionele voorkoms te handhaaf. (8)

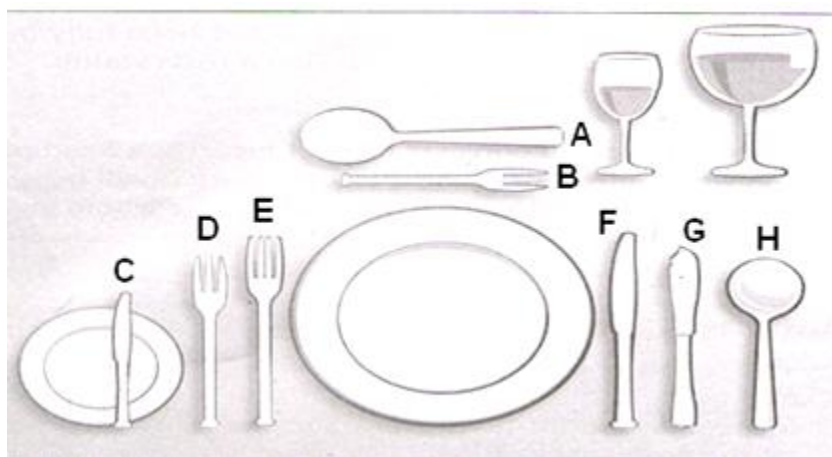
5.5 Kliëntebevreëdiging is baie belangrik vir die sukses van enige besigheid.

Lys SEWE stappe oor hoe om ongelukkige kliënte te voorkom. (7)

5.6 Gedurende watter tydstop van die maal moet die tafel afgedek word? (1)

5.7 Verduidelik die korrekte prosedure vir die oorhandiging van die rekening. (4)

5.8 Bestudeer die onderstaande skets van 'n formele dek-styl en identifiseer die eetgerei gemerk (A – H).



(8)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

NAAM EN VAN: _____ GRAAD 11: _____

AFDELING A:

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

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

(10x1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 _____

1.2.2 _____

1.2.3 _____

1.2.4 _____

1.2.5 _____

(5x1) (5)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1 _____

1.3.2 _____

1.3.3 _____

1.3.4 _____

1.3.5 _____

1.3.6 _____

1.3.7 _____

1.3.8 _____

(8x1) (8)

1.4 KLASSIFISEER VOORWERPE

A _____

B _____

C _____

D _____

E _____

F _____

G _____

H _____

I _____

(9x1) (9)

1.5 WAAR / ONWAAR REDE

1.5.1 _____

1.5.2 _____

1.5.3 _____

1.5.4 _____

(4x2) (8)

TOTAAL AFDELING A: 40