



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

NOVEMBER 2011

GASVRYHEIDSTUDIES MEMORANDUM

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 7 bladsye.

NAAM EN VAN: Memorandum

GRAAD 11: _____

AFDELING A:

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	A	B ✓	C	D	LU1 AS1
1.1.2	A	B ✓	C	D	LU1 AS3
1.1.3	A	B	C	D ✓	LU1 AS3
1.1.4	A ✓	B	C	D	LU2 AS2
1.1.5	A	B	C ✓	D	LU2 AS3
1.1.6	A	B	C ✓	D	LU3 AS2
1.1.7	A	B	C	D ✓	LU3 AS3
1.1.8	A	B	C ✓	D	LU3 AS3
1.1.9	A	B	C	D ✓	LU3 AS5
1.1.10	A ✓	B	C	D	LU3 AS5

(10x1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D ✓	LU1 AS1
1.2.2	E ✓	LU1 AS1
1.2.3	A ✓	LU1 AS1
1.2.4	B ✓	LU1 AS1
1.2.5	C ✓	LU1 AS1

(5x1) (5)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	diskriminasie ✓	LU4 AS2
1.3.2	teistering ✓	LU4 AS2
1.3.3	<i>mise-en-place</i> ✓	LU3 AS4
1.3.4	skoonmaak ✓	LU4 AS4
1.3.5	<i>petit fours</i> ✓	LU4 AS4
1.3.6	<i>Miré-poix</i> ✓	LU3 AS5
1.3.7	<i>Suprême</i> ✓	LU3 AS5
1.3.8	<i>Gateau</i> ✓	LU3 AS1

(8x1) (8)

1.4 KLASSIFISEER VOORWERPE

A	stamme en spruite ✓	LU3 AS5
B	vrugte ✓	LU3 AS5
C	vrugte ✓	LU3 AS5
D	blomme ✓	LU3 AS5
E	kalbas en skorsies ✓	LU3 AS5
F	blare ✓	LU3 AS5
G	knolle ✓	LU3 AS5
H	bolle ✓	LU3 AS5
I	bolle ✓	LU3 AS5

(9x1) (9)

1.5 WAAR / ONWAAR

REDE

1.5.1	WAAR ✓	Aangesien MIV deur oop wonde oorgedra kan word ✓
1.5.2	ONWAAR ✓	Gaarvleis kan bakterieë hou as dit nie goed opgewarm word nie ✓
1.5.3	ONWAAR ✓	Risotto word van rys gemaak ✓
1.5.4	ONWAAR ✓	Viskoppe en bene word gebruik vir die maak van aftreksel ✓

(4x2) (8)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

- 2.1 Gastekamers
Publieke areas
Kombuis
Restaurant
Konferensiekamers
Sousoutomate
Kantore
Swembad
Gimnasium (Enige 6) LU1 AS2 (6)
- 2.2 2.2.1 A alle areas
B voedselproduksie-area
C ontvangsarea
D voedselbedieningsarea
E akkommodasie-area LU1 AS3 (5)
- 2.2.2 Rekenaargeletterd
Analitiese beplanningsvaardighede LU1 AS3 (2)
- 2.2.3 Beheer oor alle voedsel en drankbedieningsareas.
Indiensneming, opleiding en afdanking van restaurantpersoneel.
Begroot vir alle voedsel en drank kostes.
Assisteer die Algemene Bestuurder met die opstel van finansiële state.
Handhaaf goeie standaard dienslewering.
Hanteer gaste klagtes.
Bevorder spanwerk en lojaliteit.
Enige gepaste antwoord LU1 AS3 (7)
- 2.3 2.3.1 Wet op Beroepsveiligheid en Gesondheid LU2 AS1 (1)
- 2.3.2 Nege maande tronkstraf LU2 AS1 (1)
- 2.3.3 'n Werksplek-gesondheid en -veiligheid dokument en riglyne.
'n Werksplek-gesondheid en -veiligheid komitee.
Gesondheid- en veiligheidverteenvoerders vir alle werkareas.
Versekering dat alle sisteme en masjinerie veilig is
Versekering dat alle moontlike gevare geëlimineer is.
'n Werksplek vry van enige risiko's.
Genoegsame voorsorgmaatreëls om ongelukke te voorkom.
Goed opgeleide personeel. (Enige 6) LU2 AS1 (6)
- 2.4 Veilige en gemaklike parkering en toegang tot die restaurant.
Toegang tot die gebou moet maklik en verwelkomend wees.
Gaste moet beperk word tot gaste-areas.
Personeel moet duidelik herkenbaar wees aan hul uniform.
'n Kontrak met 'n gewapende sekuriteitsmaatskappy.
'n Duidelike sisteem vir die beheer van kasregisters. (Enige 4) LU2 AS3 (4)

- 2.5 Die noodgeval-kragopwekkers moet te alle tye in stand gehou word.
 Personeel moet kalm bly en na gaste omsien.
 Waar moontlik, moet alle elektriese apparate afgeskakel word.
 Kombuispersoneel moet gasapparate gebruik.
 Personeel moet alle krisis aan die bestuurder rapporteer.
 Elektriese toerusting moet nagegaan word voordat dit weer aangeskakel word.
 (Enige 4) LU2 AS3 (4)
- 2.6 Wanneer HIV-werknemers siek word moet tydelike personeel gehuur word wat baie duur kan wees
 Personeel-gemoed kan negatief geaffekteer word as hulle weet dat een van hul kollegas aan 'n terminale siekte lei
 Wanneer die werkgewer vaardige personeel verloor, moet nuwe personeel aangestel en opgelei word wat baie tyd in beslag neem en duur kan wees
 LU1 AS3 (3)
- 2.7 MIV: Menslike Immuniteitsgebrek-virus LU2 AS2 (1)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Meel: $\frac{250}{12500} \times R45 = R0,90$ LU3 AS3 (2)
 Bakpoeier $\frac{5}{1000} \times R15 = R0,07$ LU3 AS3 (2)
 Strooisuiker $\frac{50}{1000} \times R15 = R0,75$ LU3 AS3 (2)
 Eiers $\frac{3}{12} \times R12 = R3,00$ LU3 AS3 (2)
 Melk $\frac{500}{1000} \times R5 = R2,50$ LU3 AS3 (2)
 Botter $\frac{50}{500} \times R10 = R1,00$ LU3 AS3 (2)
 Olie $\frac{25}{750} \times R7,50 = R0,25$ LU3 AS3 (2)
- 3.1.2 TOTALE KOSTE = $0,90+0,07+0,75+3,00+2,50+1,00+0,25 = R7,47$
 EEN plaatkoekie: $\frac{R7,47}{16} = R0,47$ LU3 AS3 (2)
- 3.1.3 $R0,47 \times 3 = R1,41$ LU3 AS3 (2)
- 3.2 3.2.1 Nee. Te veel suiker sal die groei van die gis vertraag. LU3 AS5 (2)
- 3.2.2 Botter, eiers en melk. LU3 AS5 (3)
- 3.2.3 Bewys is die finale reis van gevormde deegprodukte.
 Die produk word gelaat om te reis in 'n effe hoër temperatuur.
 Humiditeit is gunstig. LU3 AS5 (3)

- 3.3 Kyk dat die hoeveelheid, grootte en kwaliteit ooreenstem met die spesifikasies van die bestelling.
 Kyk dat die prys korrek is en ooreenstem met die bestelvorm.
 Merk bederfbare produkte met die datum waarop dit ontvang is.
 Hou 'n daaglikse rekord van alle produkte ontvang.
 Neem onmiddellik die produkte na die toepaslike stoorkamers of produksie-areas om enige verliese of skade te voorkom. LU3 AS5 (5)
- 3.4 Ondersteun mekaar.
 Neem kennis van ander spanlede se behoeftes sonder om eers gevra te word.
 Aanvaar dat alle spanlede individueel is en ontwikkel verdraagsaamheid vir verskille.
 As 'n span hulle kragte saamspan kan hulle baie beter en produktief funksioneer. LU3 AS1 (3)
- 3.5 3.5.1 Halaal:
 Alle voedsel wat toelaatbaar is volgens Moslem-reëls. LU1 AS1 (2)
- 3.5.2 Haraam:
 Alle voedsel wat verbied word deur die Moslem-tradisie soos varkveis en alkohol. LU1 AS1 (2)
- 3.5.3 Kosher:
 Om toe te sien na die behoeftes van die Joodse wette aangaande die voorbereiding van voedsel. LU1 AS1 (2)
- [40]**

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Verpakking moet netjies, skoon en heel wees.
 Let op na die vervaldatum.
 Daar moet geen slegte reuke wees nie.
 Die vleis moet ferm wees.
 Vel moet wit en heel wees.
 Alle vere moet verwyder wees. LU3 AS2 (6)
- 4.1.2 Bruin aftreksel: bene en groente word eers gebruik voor aftreksel gemaak word.
- Wit aftreksel: bene en groente word eers gebalanseer voor aftreksel gemaak word. LU3 AS2 (4)
- 4.1.3 Vark LU3 AS2 (1)
- 4.1.4 Moet kokendwarm wees.
 Daar moet geen vet wat op die oppervlak dryf nie.
 Goed geur en smaaklik.
 Korrekte dikte.
 Moet 'n goeie kleur hê.
 Moet aantreklik voorkom sonder te veel garnering. (Enige 5) LU3 AS2 (5)
- 4.1.5 *Roux*
Beurre Manie
 Mielieblom
 Pylwortel LU3 AS2 (4)

	4.1.6	Kook	LU3 AS2	(1)
	4.1.7	Basmati-rys	LU3 AS2	(1)
	4.1.8	Pilaf Risotto Paella Breyani	LU3 AS2	(4)
	4.1.9	Gekapte groente, atjars en blatjang	LU1 AS1	(3)
4.2	4.2.1	16:00 (4 uur)		(1)
	4.2.2	Kleinbordjies Koppies Pierings Teelepels Koekvurkies		(5)
	4.2.3	Koeksisters Melktert Biltong Skons		(3)
	4.2.4	Rooibos		(2)
				[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL EN DRANK BEDIENING

VRAAG 5

5.1	Handhawing van standarde Personeelroosters Funksie besprekings Personeelopleiding Aanstel van nuwe personeel Enige ander relevante antwoord	(Enige 5) LU4 AS1	(5)
5.2	Ontvangshoofkelner/Gasheer/Gasvrou	(Enige 2) LU4 AS1	(2)
5.3	Vaardigheid van personeel Tafels wat gereeld deur gaste gebruik word Fisieke aantreklikheid van die stasie Afstand vanaf die kombuis Hoeveelheid mense wat bedien moet word	LU4 AS1	(5)

- 5.4 Uniforms moet skoon en netjies wees
 Wasbare klere moet gereeld omgeruil word
 Pakke en baadjies moet gereeld gestryk wees en geen kolle
 Skoene moet gemaklik, netjies en goed gepolitoer wees
 Juwele moet baie klein wees of glad nie gedra word nie
 Manlike kelners moet skoon geskeer wees
 Bad of stort daaglik en borsel jou tande voor jy werk toe gaan
 Gebruik antiperspirante daaglik en vermei sterk reukmiddels
 Versorg jou hande, naels moet kort en skoon wees
 Snye of wonde moet met 'n pleister toegemaak word LU4 AS1 (8)
- 5.5 Ontlont die probleem vinnig
 Laat die gas verduidelik sonder onderbrekings
 Apologie moet werklik en opreg wees
 Moenie verskonings maak of iemand anders blameer nie
 Wees hoflik
 Moet nooit iets belowe wat jy nie kan nakom nie
 Volg op LU4 AS2 (7)
- 5.6 Na elke gereg LU4 AS4 (1)
- 5.7 Wees bewus daarvan wanneer die gas die rekening verlang; moenie die gas laat wag nie.
 Die rekening word gegee wanneer die gas daarvoor vra.
 Die rekening word voor die gas neergesit.
 Die rekening word in 'n rekeningomslag geplaas.
 Moenie by die tafel wag vir die rekening nie.
 Wees gereed om die rekening op te tel as die gas gereed is. LU4 AS3 (4)
- 5.8 A nagereglepel
 B koekvurk
 C bottermes
 D visvurk
 E vleisvurk
 F vleismes
 G vismes
 H soplepel LU4 AS4 (8)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200