



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2012

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: 200

TYD: 3 uur



Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye en 2-bladsy antwoordblad.

INSTRUKSIES

1. 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 DRANK BEDIENING. (40)

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

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 (A – D) langs die vraagnommer (1.1.1 – 1.1.15) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.16 'n Plek wat gedek word vir een persoon by 'n tafel staan bekend as 'n ...

- A peks.
- B dekplek
- C tafel dek.
- D stasie.

ANTWOORD:

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

1.1.1 Die doelwitte wat 'n entrepreneur vir hom/haarself moet stel staan as ... bekend.

- A entrepreneur doelwitte
- B besigheid mikpunte.
- C bemarkingsdoelwitte.
- D teiken mikpunte.

(1)

1.1.2 ... is om 'n area heeltemal skoon te maak om te verseker dat dit niks het wat vir die gesondheid 'n bedreiging is nie.

- A Ontsmetting
- B Besmetting
- C Skrop
- D Vakuum

(1)

1.1.3 Om 'n ledemaat te ondersteun en reguit te hou deur iets reguit en onbuigbaar daaraan vas te maak is ...

- A spalking.
- B ontvangs.
- C vervanging.
- D uitreiking.

(1)

- 1.1.4 Die verskil tussen die koste om 'n produk te produseer en die bedrag waarvoor dit verkoop is.
- A Netto wins
 - B Bruto wins
 - C Werklike wins
 - D Direkte wins
- (1)
- 1.1.5 Die godsdienstige groep wat nie koeie slag nie, omdat hulle koeie as heilige diere beskou.
- A Hindoes
 - B Moslems
 - C Jode
 - D Christene
- (1)
- 1.1.6 Die verspreiding van witterige strepe van inter- en tussenspieerse vet dwarsdeur die vleis van die spier word ... genoem.
- A elastien
 - B lardering
 - C kollageen
 - D marmering
- (1)
- 1.1.7 Die vinnige bruin maak van vleis oor hoë hitte om die verlies van vog te voorkom staan as ... bekend.
- A panskroei/seël
 - B ontdooi
 - C braai
 - D panering
- (1)
- 1.1.8 Choux-pastastokkies wat met kaneel gegeur is, diep gebraai en in strooisuiker gerol is:
- A *Beignets*
 - B *Dè trempe*
 - C *Churros*
 - D *Eclairs*
- (1)
- 1.1.9 Die metode om in rou deeg gaatjies te steek om enige vasgekeerde lug kans te gee om te ontsnap en om te voorkom dat dit tydens die bakproses rys.
- A Glasering
 - B Versiering
 - C Blind bak
 - D "Docking"
- (1)

- 1.1.10 Vonkelwyne wat in Suid-Afrika op dieselfde manier as sjampanje gemaak word, staan as ... bekend.
- A *Blanc de blanc*
 - B Noble laat oes.
 - C *Demi-sec*.
 - D *Cap Classique*.
- (1)
- 1.1.11 Afkrummel is die proses wat uitgevoer moet word ...
- A voor die voorgereg bedien word.
 - B na die hoofgereg en voor die nagereg.
 - C na die voorgereg voor die *entreè*.
 - D voor die hoofgereg.
- (1)
- 1.1.12 Van funksiekelniers word verwag om ... dekplekke per stasie te bedien.
- A 4 – 6
 - B 8 – 12
 - C 4 – 8
 - D 8 – 10
- (1)
- 1.1.13 Projeksie of skatting van die aantal spyskaart items wat verkoop sal word, asook die koste en wins staan as ... bekend.
- A beraming
 - B aanskaffing
 - C aanvraag
 - D aanvulling.
- (1)
- 1.1.14 Sagte, steriele weefstof waarmee wonde skoongemaak word, staan as ... bekend.
- A vulsel
 - B sakdoek
 - C gaas
 - D watte
- (1)
- 1.1.15 Wanneer glase gestoor word, plaas dit:
- A Onderste bo
 - B Reg op
 - C Langs mekaar
 - D Reg op hangend
- (1)

1.2 APPARINGSITEMS

Pas die bedieningstyl in KOLOM A met die beskrywing in KOLOM B. Skryf slegs die letter (A – F) langs die vraagnommer (1.2.1 – 1.2.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Engelse bediening	A	Is 'n tegniek vir die oordra van kos van 'n opdienskottel na 'n gas se bord deur bedieningstoerusting te gebruik
1.2.2	Franse bediening	B	Gaste kry 'n skinkbord en beweeg in 'n ry terwyl hulle kositems van 'n buffet kies
1.2.3	Familie bediening	C	Die kos word op opdienborde uit die kombuis gedra en voor die gas neergesit
1.2.4	Silwer diens	D	Kos word op 'n sytafel gaargemaak of voltooi – voor die gaste
1.2.5	Kafeteria bediening	E	Informele maniere om kos te bedien waar disse voorgesit word en gaste kan hulself bedien
		F	Bedieningsbakke word op die eetkamertafel geplaas, sodat die gaste kan self kies en opskep

(5 x 1)

(5)

1.3 Kies 'n beskrywing in KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A – F) langs die vraagnommer (1.3.1 – 1.3.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.3.1	Kollageen	A	Rooikleurige vloeistof wat uitsonderlik voedsaam en geurig is
1.3.2	Rigor mortis	B	Invoeg van stroke varkvet in vleis met 'n naald wat spesifiek vir die doel ontwerp is
1.3.3	Lardering	C	Wit bindweefsel wat afbreek tot gelatien wanneer klam hitte toegepas word
1.3.4	Afwerking	D	Ligte sagte vleis met min vet
1.3.5	Sarkoplasma	E	Deur soveel kraakbeen en senings te verwyder om die voorkoms van die vleis te verbeter
		F	Nadoodse verskynsel as gevolg van biochemiese veranderinge wat in die spiervesels plaasvind wat veroorsaak dat dit saamtrek en verstyf

(5 x 1)

(5)

- 1.4 Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord (e) neer te skryf. Skryf slegs die woord (e) langs die vraagnommer (1.4.1. – 1.4.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.4.1 ... wyne het 'n plakker op die nek van die bottel.

1.4.2 ... is die reëls wat bepaal wat die werknemers in 'n onderneming mag dra.

1.4.3 Items wat opgebruik word, wat geëet of gedrink kan word staan as ... bekend.

1.4.4 Eetbare enkelsaad-kern wat deur 'n harde dop omring word is ...

1.4.5 Vla is die vloeistof wat verdik word deur die koagulasie van proteïene in

(5 x 1) (5)

1.5 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.5.1 – 1.5.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.5.1 Spiritualieë wat met geurmiddels vermeng en versoet word.

1.5.2 'n Manier waarop 'n persoon 'n kwalifikasie kan verwerf terwyl hy/sy werk.

1.5.3 Toestand van enige deel van die liggaam wat swelsel en rooiheid vertoon en soms pyn.

1.5.4 Om vleis of vis in 'n gekruide vloeistofmengsel van olie en asyn te week voordat dit gekook word.

1.5.5 Dit word in 'n noodgeval uitgevoer wanneer 'n persoon opgehou asemhaal het en daar geen tekens van sirkulasie is nie.

1.5.6 'n Wyn bedieningstoestel wat gebruik word om verseker dat die sediment van die wyn in die bottel agter bly.

1.5.7 Die aansmeer van eier en/of melk aan rou deeg voor dit gebak word om dit 'n bruin voorkoms te gee.

1.5.8 Produkte ontwikkel van soja en as plaasvervangers vir vleis gebruik word.

1.5.9 'n Wit kaasagtige stremsel wat van soja bone gemaak is.

1.5.10 Eetbare gedeeltes van diere wat van karkasse afkomstig is, met die uitsluitel van spierweefsel.

(10 x 1) (10)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

2.1 Bestudeer die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Me. Wilson het so pas 'n bed-en- ontbyt onderneming in jou plaaslike dorp geopen. Haar bed-en-ontbyt onderneming is die enigste een in die dorp. Sy besluit om jou aan te stel aangesien jy Gasvryheid Studies met 'n goeie simbool geslaag het. Sy is bekommerd dat die publiek nie bewus sal wees van haar onderneming nie aangesien dit nuut is.

Mev. Wilson het ook 'n strooibiljet ontwerp om haar bed-en-ontbyt te adverteer.

NANCY'S B&B

'n Gesellige bed-en-ontbyt het so pas oopgemaak in die dorp
 Kom en geniet jouself en jou familie.
 Ervaar moderne fasiliteite soos 'n jacuzzi en meer
 "Aandete word op versoek bedien".
BESPAAR ! BESPAAR ! BESPAAR !
 "Bespreek vir drie nagte en kry een nag verniet."

2.1.1 Stel VYF eienskappe van 'n suksesvolle entrepreneur aan haar voor.(5 x 1) (5)

2.1.2 Dui aan watter inligting Mev Wilson moet insluit wanneer sy 'n besigheidplan ontwerp. (5)

2.1.3 Evalueer Mev. Wilson se bemarkingsinstrument na gelang van die riglyne wat gevolg moet word wanneer 'n strooibiljet ontwerp word. (6)

2.1.4 Bespreek die voordele in die gebruik van 'n visuele bemarkingsinstrument wanneer jy jou produk adverteer. (4)

2.2 'n Jong man het ingekom en gevra vir werk by Mev Wilson se bed-en-ontbyt. Jy het opgelet dat toe hy gehoes het bloed te bespeur was.

2.2.1 Identifiseer die siekte wat kon veroorsaak het dat die jong man bloed gehoes het. (1)

2.2.2 Lys VIER ander simptome wat die jong man moontlik kan ondervind met die bogenoemde siekte. (4)

2.2.3 Verduidelik hoe bogenoemde siekte oorgedra kan word. (3)

2.2.4 Beveel voorsorgmaatreëls aan wat deur jong man getref moet word om te verhoed dat hy nie ander mense aansteek nie. (2)

2.3 Span werk is belangrik in die voedsel bedieningsbedryf.

Stel maniere voor om span werk in 'n gasvryheidsonderneming te bereik. (6)

2.4 Een van die groentesjefs sny homself tydens die voorbereiding van *crudits*.

Beveel TWEE voorsorgmaatreëls aan wat in die volgende situasies geneem moet word om die oordrag van aansteeklike bloedsiektes te voorkom.

2.4.1 Behandeling van die bloeiende wond. (2)

2.4.2 Hantering van die bloed besmette materiaal. (2)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE**VRAAG 3**

- 3.1 Die gebruik van rekenaars in die kombuis kan doeltreffendheid en gastediens verbeter.

3.1.1 Verskaf VIER voordele van die gebruik van rekenaars in die kombuis. (4 x 1) (4)

- 3.2 Vir die onderneming om 'n wins te maak, moet daar 'n voorraadbeheerstelsel wees.

3.2.1 Lys die tipe inligting wat op die voorraaddlys (inventaris) ingesluit moet word. (4)

3.2.2 Verduidelik die volgende terme:

(a) E-handel (1)

(b) Rekwisisie (1)

- 3.3 Die volgende bestanddele was gebruik in die graad 12 Gasvryheidstudies klas vir die voorbereiding van Beierse roompoeding:

Bestanddele aangekoop	Prys	Hoeveelhede om te gebruik vir 3 porsies
Gelatien	R15,00 per 50 gram	15 gram
Eiers	R16,00 per dosyn	1
Strooisuiker	R21,00 per 1 kilogram	25 gram
Melk	R11,50 per liter	125 ml
Room	R10,99 per 250 ml	60 ml
Vanielje geursel	R12,99 per 50 ml	2 ml

3.3.1 Bereken die totale koste van die bestanddele. Toon alle berekeninge. (8)

3.3.2 Bereken hoeveel die bestanddele se koste per porsie sal wees. (3)

3.3.3 Die leerders beplan om 45% wins op die produkte te maak. Bereken hoeveel die wins vir bogenoemde resep sal wees. (3)

- 3.4 Carley beplan 'n skemerkelkiefunksie om die eerste Nagmaal van haar dogter te vier. Adviseer haar met die volgende:

3.4.1 Faktore om te oorweeg tydens die beplanning van 'n skemerkelkiefunksie. (4)

3.4.2 Voordele van 'n skemerkelkiefunksie. (4)

3.4.3 Voorbereiding van 'n plek vir 'n skemerkelkiefunksie. (3)

3.4.4 Tipes drankies om te bedien. (2)

- 3.5 Beveel DRIE dieet riglyne vir 'n persoon met hoë cholesterol aan. (3 x 1) (3)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.1.1 Identifiseer die bogenoemde dis. (1)
- 4.1.2 Noem die tipe deeg wat in die bogenoemde dis gebruik was. (1)
- 4.1.3 Verduidelik hoe die dis in VRAAG 4.1.1. voorberei word. (2)
- 4.1.4 Bespreek die kenmerke van die gebak in VRAAG 4.1.2. (5)
- 4.1.5 Gee EEN rede vir die volgende voorsorgmaatreëls wanneer die deeg in VRAAG 4.1.2 gebak word.
- (a) Begin die bakproses by 'n hoë temperatuur van 220 °C. (1)
- (b) Verlaag die temperatuur tot 180 °C na 10 minute. (1)

- 4.2 4.2.1 Van watter vleissnit van die beeskarkas word die volgende biefstukke verkry:
- (a) Damesteak (1)
 - (b) Klubsteak (1)
 - (c) Ribfilet (1)
 - (d) Kitslendeskyf (1)
 - (e) T-beenskyf (1)
- 4.2.2 Motiveer die volgende stappe tydens die rooster van biefstuk:
- (a) Moenie die vleis vooraf sout nie. (1)
 - (b) Borsel die vleis met olie voor dit gerooster word. (1)
 - (c) Gebruik van 'n vleistang in plaas van 'n vurk. (1)
- 4.2.3 Verduidelik hoekom dit belangrik vir vleis is om deur die rypmakingsproses te gaan. (1)
- 4.3 Vegetarisme raak meer en meer gewild deesdae.
- 4.3.1 Bespreek die redes hoekom mense vegetariërs raak. (4)
- 4.3.2 Stel DRIE riglyne voor wat jy sal volg wanneer jy neute berg. (3)
- 4.4 Die meeste mense verkies om wildsvleis in hul spyskaart in te sluit as gevolg van sy lae vetinhoud.
- Lys VIER tipes wildsvleis wat gebruik kan word om vleis te vervang. (4)
- 4.5 Bespreek die uitwerking van die volgende bestanddele in die stolling van jellie wanneer dit in gelatien disse gebruik word.
- 4.5.1 Suur (1)
 - 4.5.2 Te veel suiker (1)
 - 4.5.3 Proteïene (1)
- 4.6 Onderskei tussen 'n Franse- en 'n Switserse meringue. (4)
- 4.7 Stel TWEE maniere voor hoe om meringues te berg. (2)

[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**VRAAG 5**

5.1 Verduidelik kortliks die term '*gueridon*' en sê waarvoor dit gebruik word. (2)

5.2 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



5.2.1 Identifiseer die tipe funksie vir die bostaande tafel uitleg. (1)

5.2.2 Kortliks bespreek hoe die volgende prosedures in 'n funksie uitgevoer moet word:

(a) Afkrummeling (4)

(b) Aanbied van die rekening (4)

5.3 Jason werk by die Regent hotel as 'n hoofkelner. Hy is baie entoesiasties oor sy werk. Hy is ook baie versigtig oor sy persoonlike voorkoms wanneer hy werk toe gaan.

5.3.1 Stel SES maniere hoe Jason die afsluit *mise-en-place* in die restaurant sal uitvoer. (6)

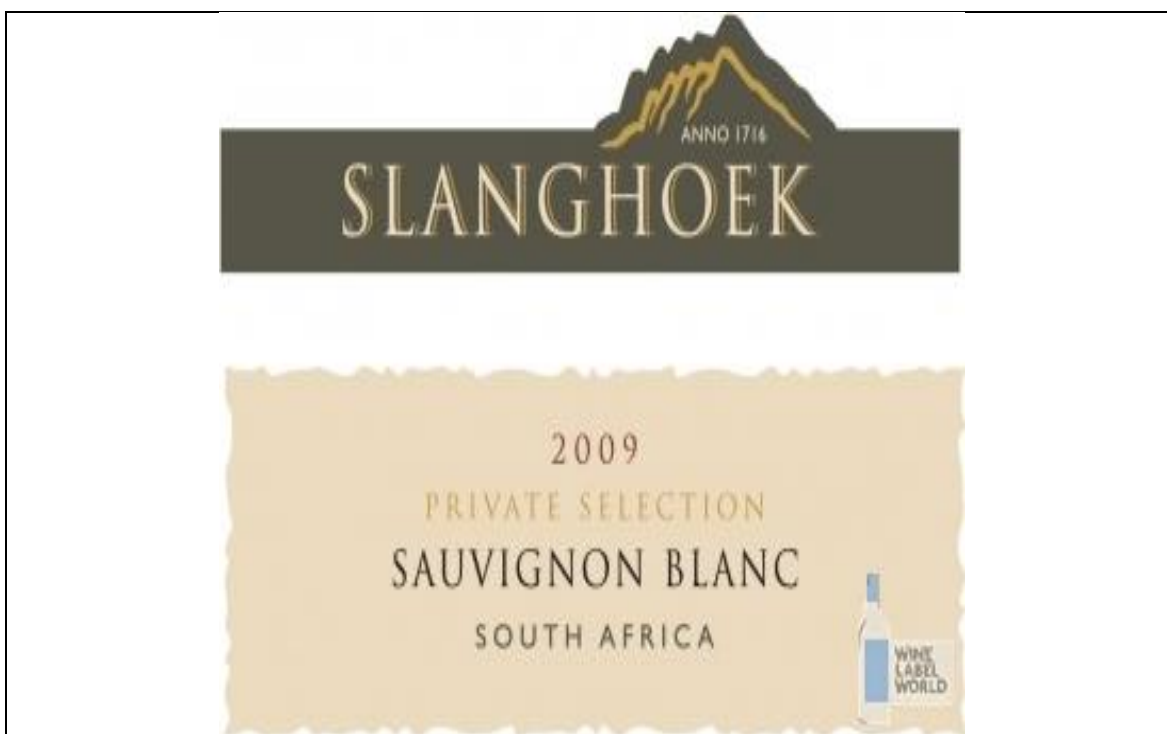
5.3.2 Bespreek SES punte wat behoort gevolg te word wanneer voorraad-opname vir 'n restaurant of kroeg gedoen word. (6)

5.3.3 Evalueer tot watter mate die kleredrag van die kelners hieronder vir professionele kelners geskik is.

(5)



5.4 Bestudeer die prent hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 5.4.1 Identifiseer die tipe wyn wat in die bostaande prent geïllustreer word. (1)
- 5.4.2 Teen watter temperature sal jy die bostaande wyn bedien? (1)
- 5.4.3 Noem die oesjaar van die bostaande wyn. (1)
- 5.4.4 Beveel TWEE disse aan wat saam met die bostaande wyn bedien kan word. (2)
- 5.4.5 Verduidelik kortliks hoe jy die bostaande wyn sal bedien. (4)

5.5 Verskaf redes hoekom bier altyd in donker plekke gehou moet word. (3)

[40]

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

AFDELING A**ANTWOORDBLAD****NAAM en VAN:** _____**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
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 AFPARINGSITEMS

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 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.4.1 _____

1.4.2 _____

1.4.3 _____

1.4.4 _____

1.4.5 _____

(5 x 1) (5)

1.5 EENWOORD- ITEMS

	1.5.1	
	1.5.2	
	1.5.3	
	1.5.4	
	1.5.5	
	1.5.6	
	1.5.7	
	1.5.8	
	1.5.9	
	1.5.10	

(10 x 1) (10)

TOTAAL AFDELING A: 40