



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2016

**GASVRYHEIDSTUDIES
MEMORANDUM**

PUNTE: 200

Hierdie memorandum bestaan uit 13 bladsye.

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

1.1.1	B ✓	(1)
1.1.2	B ✓	(1)
1.1.3	A ✓	(1)
1.1.4	A ✓	(1)
1.1.5	C ✓	(1)
1.1.6	D ✓	(1)
1.1.7	A ✓	(1)
1.1.8	C ✓	(1)
1.1.9	B ✓	(1)
1.1.10	A ✓	(1)
		[10]

1.2 PAS-ITEMS

1.2.1	D ✓	(1)
1.2.2	C ✓	(1)
1.2.3	G ✓	(1)
1.2.4	F ✓	(1)
1.2.5	B ✓	(1)
		[10]

1.3 PAS-ITEMS

1.3.1	C ✓	(1)
1.3.2	G ✓	(1)
1.3.3	A ✓	(1)
1.3.4	B ✓	(1)
1.3.5	D ✓	(1)
		[10]

1.4 EENWOORD-ITEMS

1.4.1	Brutowins ✓	(1)
1.4.2	Maaltyd op wiele / mobiele etes ✓	(1)
1.4.3	Professionalisme ✓	(1)
1.4.4	Cholesterol ✓	(1)
1.4.5	Crudités ✓	(1)
1.4.6	Versterkte ✓	(1)
1.4.7	Hidrasie ✓	(1)
1.4.8	Appelsous ✓	(1)
1.4.9	Fillodeeg ✓	(1)
1.4.10	Pasteurisasie ✓	(1)
		[10]

1.5 KEUSE-ITEMS

A ✓		
B ✓		
E ✓		
G ✓		
H ✓		
I ✓	(Enige orde) (6 x 1)	(6)

1.6 KIES UIT DIE LYS

1.6.1	Glaseer ✓	(1)
1.6.2	Neute ✓	(1)
1.6.3	Preservering ✓	(1)
1.6.4	Rypmaking ✓	(1)
		[4]

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE – HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Tuberkulose ✓ (1)
- 2.1.2 • Aanhoudende hoes ✓
 • Koors ✓
 • Kouekoors ✓
 • Nagtelike sweet ✓
 • Borspyne ✓
 • Verlies aan aptyt ✓
 • Konstante moegheid ✓
 • Kort asem/dispnee ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.1.3 Tuberkulose sal:
- Werkvloei-onderbrekings veroorsaak wanneer besmette persone siek word. ✓
 • Produksie verminder weens afwesigheid van werknemers wanneer hulle siek is. ✓
 • Direkte koste verhoog wat verband hou met sorg en behandeling van werknemers. ✓
 • Direkte koste soos die vervang en heropleiding van werkers wat siek raak of selfs sterf, verhoog. ✓
 • Ekonomiese groei benadeel omdat daar minder geld beskikbaar sal wees vir belegging in produktiewe aktiwiteite. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.2 2.2.1 Om behoorlike werksetiket te weerspieël:
- Wees produktief. ✓
 • Wees stiptelik. ✓
 • Wees eerlik. ✓
 • Wees betroubaar. ✓
 • Wees geduldig/verdraagsaam. ✓
 • Hou konfidensiële sake vir jouself. ✓
 • Goed saam met ander kan werk en hulle respekteer. ✓
 • Jouself en ander goed ken. ✓
 • Kreatief wees. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.2.2 • 'n Positiewe houding teenoor jou werk laat jou vinniger, effektief, netjies en veilig werk. ✓
 • Wanneer jy 'n positiewe houding het sal jy trots wees op jou werk en dit ook geniet. ✓
 • Kliënte sal positiwiteit voel en ervaar. ✓
 • Dit dra by tot 'n genotvolle atmosfeer. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 2.2.3
- Hulle is 'n goeie bron van inligting. ✓
 - Hulle spaar geld en tyd. ✓
 - Bestuurders het beter beheer oor hulle onderneming. ✓
 - Hulle stel die onderneming in staat om beter diens aan hulle kliënte te verskaf. ✓
 - Dit is makliker om inligting te herorganiseer omdat een kan spoeg en plak om nodige veranderinge te maak. ✓
 - Die Wêreld Wye Web (www) is 'n groot bron van inligting. ✓
 - Die (www) word gebruik om hotelle en restaurant aan die publiek te bemark. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

- 2.3
- Beskrywing van die goedere. ✓
 - Die prys per eenheid. ✓
 - Die hoeveelheid wat ontvang en uitgereik was sowel as die nuwe balans van die voorraad. ✓
 - Kontantkolom. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDSEL- EN SPYSKAARTBEPLANNING – VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- | | | | | |
|-----|-------|--|---------------------------|-------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | Skilferdeeg ✓ | | (1) |
| | 3.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Ligste van alle deeg. ✓ • Het ligte, vlokkerige lagies. ✓ • Ligte goudbruin kleur. ✓ • Die oppervlakte is effens ongelyk. ✓ • Het 'n ryk delikate smaak. ✓ | (Enige 3 x 1) | (3) |
| | 3.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom dat die kors blase vorm. ✓ • Om te verseker dat die kors deeglik gaar word. ✓ • Help dat die kors bros word. ✓ • Wanneer 'n gaar vulsel gebruik word. ✓ | (Enige 3 x 1) | (3) |
| | 3.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Roomhorinkies ✓ • Worsrolletjies ✓ • Boucheés ✓ • Palmiers ✓ • Vol-au-vents ✓ • Mille feuilles ✓ • Beef Wellington ✓ • Konfyttertjies ✓ | (Enige geskikte antwoord) | (Enige 2 x 1) (2) |
| 3.2 | 3.2.1 | Roompoffertjies ✓ | | (1) |
| | 3.2.2 | Stoom ✓ | | (1) |
| | 3.2.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Bros ✓ • Hol en droog aan die binnekant ✓ • Lig in gewig ✓ • Ligbruin van kleur ✓ | (Enige 3 x 1) | (3) |
| | 3.2.4 | Ongevulde choupasta produkte kan so geberg word: <ul style="list-style-type: none"> • In 'n ligdigte houer ✓ • In 'n droë plek ✓ • Teen kamertemperatuur vir drie dae ✓ • Kan gevries word vir drie maande ✓ | (Enige 3 x 1) | (3) |
| | 3.2.5 | (i) Om verdamping te verhoed wat tot te min stoom sal lei. ✓
(ii) Stoom te ontwikkel en vorming van holtes wat in die beslag uitsit. ✓
(iii) Om te verseker dat die deeg heeltemal uitdroog en om te voorkom dat dit brand. ✓ | | (1)
(1)
(1) |

- 3.3 3.3.1 1 – Nek ✓
3 – Rib ✓
5 – Kruis ✓
7 – Lies ✓ (4 x 1) (4)
- 3.3.2 1 – Potbraai, ✓ / stowe. ✓
3 – Rooster, ✓ / Oondbraai. ✓
5 – Oondbraai, ✓ / rooster, ✓ / potbraai. ✓
7 – Stowe ✓ (4 x 1) (4)
- 3.3.3 3 – Rib ✓ (1)
- 3.4 • Vleis moet nooit in water gedompel of gewas word nie. ✓
• Vleis moenie vooraf gesout word nie want sout onttrek die vleissap uit die vleis. ✓
• Vleis moet korrek in die yskas ontdooi word. ✓
• Vleis moenie teen baie hoë of lae temperature vir te lank gaargemaak word nie. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.5 3.5.1 • Proteïene ✓
• Vitamien B ✓
• Vet ✓
• Magnesium ✓
• Fosfor ✓
• Potassium ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 3.5.2 Lakto-ovo vegetariër ✓ (1)
- 3.5.3 • Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie. ✓
• Morele redes gebaseer op die feit dat jy 'n weersin het teen die doodmaak van diere. ✓
• Geloofsredes mag die eet van vleis verbied. ✓
• Vleis is duurder as plantaardige produkte. ✓
• Die vleisbedryf het 'n negatiewe uitwerking op die omgewing. ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.5.4 • Droë bone moet gesorteer word om vreemde voorwerpe en slegte of gebreekte bone te verwyder. ✓
• Hulle moet gewas word om die vuilheid en onsuiverhede te verwyder ✓
• Hulle moet oornag geweeg word om te hidreer, sagter te word en die gaarmaaktyd te verkort. ✓
• Gooi geweekte vloeistof weg en spoel bone af voor dit gekook word. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Droging ✓ (1)

4.1.2 **Positief**

- Die etiket bevat die naam van die produk. ✓
- Die handelsnaam van die produk. ✓
- Inhoud van die produk. ✓
- Beeld van die produk. ✓
- Netto gewig van produk in kilogram/gram.

Negatief

- Naam en adres van vervaardiger nie beskikbaar. ✓
- Verkoop teen datum/gebruik teen datum en/of vervaldatum nie beskikbaar nie. ✓
- Voedingsinligting nie beskikbaar. ✓
- Bestanddelelys nie beskikbaar. ✓
- Land van oorsprong nie beskikbaar nie. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 4.1.3
- Die groei van mikro-organismes is vertraag weens die afwesigheid van vog. ✓
 - Die raklewe van voedsel word verbeter. ✓
 - Droging maak voedsel ligter om vervoer te word. ✓
 - Die voedselproduk is heeljaar beskikbaar. ✓
 - Hulle is maklik om te stoor omdat hulle nie die yskas of vrieskas nodig het vir bewaring nie. ✓
 - Dit spaar tyd en arbeid omdat voorbereiding soos skil, sny ens. reeds gedoen is. ✓
- (Enige geskikte antwoord) (Enige 3 x 1) (3)

4.2 4.2.1 Skemerkelkie-funksie ✓ (1)

- 4.2.2
- Hors d'oeuvres moet hapgrootte wees. ✓
 - Hulle moet visueel treffend en kleurvol wees. ✓
 - Hulle moet smaaklik en goed geur wees. ✓
 - Hulle moet 'n verskeidenheid geure insluit. ✓
 - Bestanddele moet maklik uitgeken word. ✓
 - Voedsel moet keurig voorberei word en bestanddele van hoogstaande kwaliteit moet gebruik word. ✓
 - Persoonlike sowel as kombuishigiëne is belangrik. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

4.2.3 Nie geskik. ✓ Ortodokse Jode eet nie varkveis nie ✓ en daar is geroosterde varkworsies ✓ en hoenderlewer gerol in spek wat varkveis bevat. ✓ (3)

- 4.2.4
- Gevulde eiers ✓
 - Gekrummelde sampioene ✓
 - Visvingers ✓
 - Avokado Ritz ✓
- (Enige 2 x 1) (2)

- 4.3 4.3.1 Koue nagereg ✓ (1)
- 4.3.2
- Spoel uit met koue water wat met 'n druppel olie gemeng is. ✓
 - Besproei liggies met kleefwerende kossproei. ✓
 - Borsel liggies met olie. ✓ (3)
- 4.3.3
- Vars vrugte bv. pynappel. ✓
 - Eetbare blomme soos roosblare, sitrusblommetjies, violet tee ens. ✓
 - Vars kruie bv. kruisement. ✓
 - Karamelvorms ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 4.3.4
- (i) Te veel suiker sal die jel verswak en die stolproses vertraag. ✓ (1)
 - (ii) Te veel suur sal die jel verswak en die stolproses vertraag. ✓ (1)
 - (iii) Rou pynappel sal jelvorming voorkom. ✓ (1)
 - (iv) Melk sal 'n fermier jel produseer. ✓ (1)

4.4	SHEBERT	GRANITA	
	<ul style="list-style-type: none"> • Is 'n gevriesde nagereg gemaak van vrugtesap en suiker met suiwel produkte met/ of sonder eiers. ✓ • Geen granulêre tekstuur. ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit bevat geen vet, suiwelprodukte of eiergeel. ✓ • Dit het 'n meer krakerige en granulêre tekstuur, omdat dit fyngemaakte yskristalle bevat. 	(2)

- 4.5 4.5.1 Verkoopprys = Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeidskoste + Wins ✓
- OF**
- $$= R5\,450 + R750 + R1\,500 \checkmark$$
- $$= R7\,700 \checkmark \times \frac{40}{100} \checkmark$$
- $$= R3\,465 \checkmark$$
- $$VP = R7\,700 + R3\,465 \checkmark$$
- $$= R11\,165 \checkmark \quad (5)$$

- 4.5.2 Netto wins = Verkoopprys – Totale koste ✓
- $$= R11\,165 \checkmark - R7\,700 \checkmark$$
- $$= R3\,465 \checkmark \quad (3)$$

- 4.5.3 Voedselkoste per persoon = Voedselkoste ÷ aantal mense ✓
- $$= R5\,450 \div 40 \checkmark$$
- $$= R136,25 \checkmark \quad (2)$$
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1 5.1.1 • Visuele bemarkingsinstrumente ✓ (1)

- 5.1.2
- Die instrument is nie oorlaai met te veel inligting nie. ✓
 - Dit vertel potensiële klante van die produk bv. 100% bees. ✓
 - Dit het 'n slagspreukwoord, "Best in town". ✓
 - Dit het 'n prys. ✓
 - Die uitleg het eenvoudige en verstaanbare woorde en frases. ✓
 - Daar is geen taalfoute nie. ✓
 - Die illustrasie word gebruik om 'n visuele indruk van die produk te gee. ✓
 - Die lettertipe en lettergrootte is maklik leesbaar. ✓
 - Skaal en proporsie word gebruik op 'n manier wat dit aantreklik maak. ✓ (Enige 5 x 1) (5)

- 5.1.3
- Kompetisies. ✓
 - Gratis produkte. ✓
 - Koop-een-kry-een-gratis-aanbiedings. ✓
 - Spesiale aanbiedings op sekere dae. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 5.1.4
- Verpakking moet sterk, higiënies en skoon wees. ✓
 - Verpakking moet vir die inhoud geskik wees. ✓
 - Dit moet maklik hanteerbaar wees. ✓
 - Inligting op die verpakking moet duidelik wees. ✓
 - Die grootte van die houer moenie die kliënt oor die werklike grootte van die produk binne die houer mislei nie. ✓
 - Indien moontlik moet die verpakking herwinbaar wees of weer gebruik kan word. ✓ (Enige 4 x 1) (4)

5.2 5.2.1 Prent B – inkomstegenererende area ✓
Prent A – nie-inkomste genererende area ✓ (2)

5.2.2	Inkomste genererende area	Nie-inkomste genererende area
	<ul style="list-style-type: none"> • Areas wat inkomste/ontvangs vir die onderneming genereer. ✓ • Areas waar mense vir produkte en dienste betaal. ✓ 	<ul style="list-style-type: none"> • Areas wat nie inkomste of ontvangste genereer nie. ✓ • Gaste betaal nie direk vir dienste nie. ✓

- 5.2.3
- Dit skep werkgeleenthede. ✓
 - Ekonomiese groei word gestimuleer en plaaslike inkomste word verhoog. ✓
 - Dit dra by tot die ontwikkeling en verbetering van infrastruktuur. ✓
 - Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta die land in. ✓
 - Die aansien en lewensstandaard van die plaaslike gemeenskap verbeter. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 5.3 5.3.1 Finansiële bestuurder: - Oorhoofs verantwoordelik vir al die finansiële prosedures in die onderneming. ✓
- Sluit van kontrakte met betroubare diensverskaffers. ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 5.3.2 Bemarkingsbestuurder: Organiseer en bemark alle aktiwiteite soos promosies of spesiale geleenthede. (1)
- 5.3.3 Motorwag: - Verantwoordelik vir terreinveiligheid ✓
- Kontroleer toegang van voertuie na en van die perseel. ✓
- Help gaste met parkering. ✓
- Pas motors in parkeerarea van instelling op. ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 5.3.4 Deurwag: - Verwelkom gaste by hul voertuie. ✓
- Laai bagasie af. ✓
- Neem bagasie na gastekamers nadat hul ingeboek het ✓
- Kontrole van roerende eiendom. ✓ (Enige 1 x 1) (1)
- 5.4 • Produk ✓ – is wat aan die klante verkoop word. ✓
• Persone ✓ – die teikenmark/mense wat heel waarskynlik die produk sal koop. ✓
• Prys ✓ – wat die kliënt bereid is om te betaal vir die produk. ✓
• Plek ✓ – waar die produk verkoop sal word. ✓
• Promosie ✓ – bekend maak van die produk/advertering van die produk. ✓
• Verpakking ✓ – alle aspekte wat die identiteit van die produk uitmaak. ✓
(Enige 2 x 1) (2)

[30]**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 • Alkoholinhoud – 13,1%
• Bottel volume – 750 ml ✓
• Oesjaar – 2007 ✓
• Vervaardiger – Ella ✓
• Oorsprong – Noord-Carolina ✓
• Beskrywende inligting – Rooi tafelwyn ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 6.1.2 Rooivleis ✓ OF Wildsvleis ✓
Rooivleis pas goed met rooiwyn. ✓ (2 x 1) (2)
- 6.1.3 15 – 20 °C ✓ OF 18 °C (Europese kamertemperatuur) ✓ (2)

- 6.1.4
- 'n Persoon wat in die afgelope 10 jaar vir enige oortreding, waar daar geen opsie vir 'n boete was nie, tot tronkstraf gevonnissen is. ✓
 - 'n Persoon wat 'n ongerehabiliteerde insolvent is. ✓
 - 'n Persoon wat op die dag van die aansoek minderjarig was. ✓
 - Die man of die vrou van die bogenoemde persone. ✓
- (Enige 2 x 1) (2)
- 6.2 6.2.1
- Gebruik 'n mengfles/"cocktail shaker" en gooi die mengsel bo-op ys. ✓
 - Skud ongeveer 10 minute. ✓
 - Suig deur en gooi in 'n mengeldrankieglas. ✓
- (Enige 2 x 1) (2)
- 6.2.2
- Mengeldrankies word gemeng deur te roer, te skud, te meng of te bou. ✓
 - Indien 'n mengeldrankie room, vrugtesap of eiers bevat, moet dit geskud word. ✓
 - Plaas die ys in die glas of menger, gevolg deur nie-alkoholiese drank en daarna die alkohol. ✓
 - Gebruik 'n soplemaat om te meet. ✓
 - Meet akkuraat. ✓
 - Moenie die glas oorvol gooi nie. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 6.2.3
- Doen 'n voorraadopname van verbruikbare items. ✓
 - Ruim die toonbankblad op en pak alle apparaat weg. ✓
 - Was en poleer gebruikte glase. ✓
 - Verwyder alle leë bottels. ✓
 - Verwyder alle drank vanaf die likeurtrollie en plaas alle drank in die kroegstoor. ✓
 - Vul die kroegvoorraad aan vanaf die kelder. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 6.2.4
- Gebruik die regte brandblustoerusting. ✓
 - As die brand ernstig is, bel die brandweer. ✓
 - Help die gaste om te ontruim en ontruim die restaurant so gou moontlik.
 - Lui die brandalarm. ✓
 - Personeel moet kalm bly en die gaste kalm hou. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
- 6.3
- Die kleur van die blomme moet inpas by die kleurskema. ✓
 - Blommeranskikkings moet nie die visie van die gaste hinder nie. ✓
 - Blommeranskikkings moet nie 'n oorweldigende geur het nie. ✓
 - Blommeranskikkings moet inpas by die res van die versierings. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 6.4
- Verwyder alle gebruikte items en toerusting, soos koffiebekers, blomme en glasware wat op 'n drinkskinkbord verwyder moet word. ✓
 - Verwyder alle ongebruikte eetgerei en breekware, asook kruistelletjies. ✓
 - Verwyder linne van die tafel. ✓
 - Skakel alle elektriese toestelle af. ✓
 - Vee alle toonbanke en tafels af. ✓
 - Skakel af en maak skoon die warm drankies toestelle. ✓
 - Maak breekware skoon en berg, messegoed, glasware en toerusting in die regte plek en op die regte manier. ✓
 - Berei die area en werkstasie vir die volgende bediening voor. ✓
- (Enige ander geskikte antwoord.) (Enige 4 x 1) (4)
- 6.5 6.5.1 Konfoor ✓ (1)
- 6.5.2
- Om voedsel tydens bediening warm te hou. ✓
 - Bediening van warm kos op die buffet. ✓
- (1)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200