



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NATIONAL
SENIOR CERTIFICATE**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2019

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 12 bladsye.

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

1.1.1 B ✓

1.1.2 A ✓

1.1.3 B ✓

1.1.4 D ✓

1.1.5 B ✓

1.1.6 C ✓

1.1.7 A ✓

1.1.8 A ✓

1.1.9 D ✓

1.1.10 C ✓

(10 x 1) (10)

1.2 EENWOORD-ITEMS

1.2.1 Dètrempe ✓

1.2.2 Banket ✓

1.2.3 Engelse diens ✓

1.2.4 Antiretroverale medikasie ✓

1.2.5 Sommelier ✓

1.2.6 Kleredragkode ✓

1.2.7 Herbestelvlak ✓

1.2.8 Tempering ✓

1.2.9 Bromelien ✓

1.2.10 Friandise ✓

(10 x 1) (10)

1.3 KEUSE

A ✓

E ✓

F ✓

G ✓

(Enige volgorde) (4)

1.4 KEUSE

B ✓

C ✓

E ✓

G ✓

H ✓

(Enige volgorde) (5)

1.5 PASITEMS

1.5.1 H ✓

1.5.2 E ✓

1.5.3 F ✓

1.5.4 B ✓

1.5.5 C ✓

1.5.6 A ✓

(6 x 1) (6)

1.6 PASITEMS

1.6.1 G ✓

1.6.2 B ✓

1.6.3 E ✓

1.6.4 A ✓

1.6.5 D ✓

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1
- Om te verhoed dat voedselverbruikers besmet raak met voedseloordraagbare siektes wat deur voedsel oorgedra word. ✓
 - Om beide ondernemings en individuele voedselhanteerders teen vervolging ingevolge die BGV-wet te beskerm. ✓
 - Om die reputasie van die onderneming te verhoog en te beskerm. ✓ (3)
- 2.1.2
- Hulle het 'n landswye **verlies aan inkomste** gehad omdat kliënte bekommerd was oor die veiligheid van voedsel by Chippers. ✓
 - Hulle het **kliënte** verloor. ✓
 - Hulle het hul **goeie reputasie en beeld** verloor. ✓ (3)
- 2.1.3
- Die restaurant het tydelik gesluit. ✓
 - Die restaurant is skoongemaak en ontsmet. ✓
 - Alle voedsel is vervang. ✓
 - Personeel is heropgelei. ✓
 - 'n Nuwe poging om kliënte terug te wen/korter wagtye/verbeterde digitale bedrywighede en nuwe spyskaartitems is ingesit. ✓ (5)
- 2.2 2.2.1
- Die volgende goeie diens sal tot 'n positiewe ervaring bydra:
- Vinnige en vriendelike groet. ✓
 - 'n Werknemer se gewilligheid om betyds en op 'n deeglike en ingeligte wyse te help. ✓
 - Hoflikheid, geloofwaardigheid, en professionaliteit. ✓
 - Stiptelikheid en doeltreffendheid. ✓ (Enige 2) (2)
- 2.2.2
- Die volgende goeie diens sal tot 'n positiewe ervaring bydra:
- Vinnige en akkurate met gerekenariseerde stelsels inboek
 - Innoverende nuwe tegnologie, soos gerekenariseerde betaalpuntstelsels (*POS*) kan 'n positiewe ervaring verbeter ✓
 - Interaktiewe TV's in kamer met inligting oor die omgewing ✓
 - Wi-Fi beskikbaar ✓ (Enige 2) (2)
- 2.2.3
- Die volgende goeie diens sal tot 'n positiewe ervaring bydra:
- 'n Skoon, goed onderhoude, aantreklike gebou verhoog die positiewe ervaring van gaste ✓
 - Verouderde meubels en bykomstighede gee die indruk van onverskilligheid. Gaste sal nie spesiaal voel nie ✓ (2)

- 2.3
- BPS help werkers om hul daaglikse take vinniger af te handel, byvoorbeeld voedsel- en drankbestellings. ✓
 - Dit bevorder die kommunikasie van take na die kombuis. ✓
 - Die afhandel van gaste se rekeninge/kredietkaart-prosessering/oplaai van items op gaste se rekeninge in 'n hotel. ✓
 - BPS kan met die inventaris help. ✓
 - Data-analise kan help met die bepaling van verbruikersgedrag. ✓
 - Het die vermoë om inligting oor huidige voedsel- en drankbestellings te stoor en dit na die produksiearea oor te dra. ✓
 - Help om die akkuraatheid van gaste se rekeninge te verseker. ✓
 - Help die kassiere om die bestellings na die kombuis deur te gee. ✓
 - Bestellings word onmiddellik sonder 'n mors van tyd deurgegee. ✓
 - Die bestuurder word gewaarsku/ingelig oor wat in die voedseldiensbedryf gebeur. ✓
 - PBS help die bestuurder om verbruik, aankope en bestuur van voorraad te beheer. ✓
- (Enige 3 x 1) (3)
[20]

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Voedselkoste + Oorhoofse koste + Arbeid
 $R16\ 900 + R19\ 850 + R10\ 500 \checkmark\checkmark$
 $= R46\ 250,00 \checkmark$ (3)
- 3.1.2 Inkomste: $R700 \times 80 \checkmark = R56\ 000 \checkmark$
Wins = inkomste – uitgawes: $R56\ 000 - R46\ 250 \checkmark = R9\ 750 \checkmark$ (4)
- 3.1.3
- Dring aan op 'n deposito om te bevestig \checkmark
 - Die deposito kan tussen 25% en 75% van die rekening wees \checkmark
 - 'n Boete bedrag vir gekanselleer kan gehef word \checkmark
- (Enige 2) (2)
- 3.1.4
- A Event Espresso \checkmark
B Esmerelda Fernandez \checkmark
C Esme91@gmail.com; 079-8441987 \checkmark
D Drie \checkmark
E R700 per persoon/R56 000 \checkmark
F Melanie Davis \checkmark (6)
- 3.1.5
- Doen vergelykende aankope/koop voedsel by meer as een verskaffer \checkmark
 - Tref voorsorgmaatreëls teen diefstal \checkmark
 - Beheer personeel toegang tot voedsel sover moontlik \checkmark
 - Lei werknemers deeglik op – dit sal die koste van bestanddele tot die minimum te beperk/voedselhouers wat breek, aanbrand van kos en ander ongelukke sal alles die wins verlaag. \checkmark
 - Porsies moet akkuraat afgemeet word/vermy oorproduksie van voedsel. \checkmark
- (Enige 4) (4)
- 3.2.1
- | | | A | B |
|------|---------|---|--|
| (i) | Tipe | Velle/Blare \checkmark (1) | Poeier/korrels \checkmark (1) |
| (ii) | Riglyne | <ul style="list-style-type: none"> • Week velle in koue water vir 15 minute \checkmark • Verwyder uit water \checkmark • Roer in warm vloeistof in \checkmark | <ul style="list-style-type: none"> • Hidreer/sprinkel of week oor koue water \checkmark • Verhit oor warm water/voeg warm water by / smelt in die mikrogolfoond /los op oor warm water \checkmark • Laat effens afkoel voor dit met ander vloeistof soos geklopte room of vla gemeng word \checkmark |
| | | (3) | (3) |
- (8)
- 3.2.2
- Die aarbeie puree het nie die konsistensie van dik eierwit gehad nie \checkmark /dit was nie effens gestol voordat die eierskuim ingevou is nie. \checkmark
 - Die eierwitskuim was nie behoorlik ingevou nie. \checkmark (Enige 2) (2)

- 3.2.3
- Dit sal nie stol nie/sal 'n loperige tekstuur hê ✓
 - Die proteolitiese ensiem in rou vye, fisien ✓
 - Verteer/breek die gelatien af en verhoed stolling ✓
- (3)

3.3 3.3.1

A		B	
a	Melkert ✓		Samoesa ✓
b	Skilferdeeg ✓		Purr/Filo ✓
c	Soet vlasous ✓		Sout / Kerrie / Kerrievleis / groente ✓
d	Nagereg / teetyd ✓		Voorgereg / snoephappie / canapé / hors d'oeuvres ✓

(8)

[40]

VRAAG 4**4.1 SOUT**

- Mini biltong quichés ✓
 - Mieliemeel en marogpoffertjies ✓
 - Mini Hoenderpasteitjies ✓
 - Pikante Rissie gevul met Roomkaas ✓
 - Samoesas ✓
- (Enige 4 x 1) (4)

SOET

- Klein melkertjies ✓
 - Koeksisters ✓
- (2)

4.2 4.2.1 Beesfilet ✓ (1)

4.2.2 Lende ✓ (1)

4.2.3 Rooster / braai / bak ✓
(Enige droë hitte metode)
Rede:
Dit is die sagste vleissnit/het die minste spierweefsel/benodig min tyd om sag te word/ benodig 'n vinnige gaarmaakmetode ✓

(2)

- 4.2.4
- Vleis word aan die einde van die gaarmaakproses gesout omdat sout vleissappe onttrek ✓
 - Moenie met 'n vurk steek terwyl dit gaargemaak word nie ✓
 - Gebruik 'n kort gaarmaaktyd ✓
 - Voorsien vir 'n rustyd van ongeveer 10 minute om vleissappe te behou ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

4.2.5 Marmering ✓ (1)

4.2.6 AAA – sagste / jong dier / kalfsvleis/ lamsvleis ✓
333 – medium vet ✓

(2)

- 4.3 4.3.1
- Kan vir soet-en soutgeregte gebruik word ✓
 - Is geskik vir 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes (bak, diepvat braai, posjeer) ✓
- (2)

- 4.3.2 (a) In die yskas, ✓ in 'n lugdigte houer ✓ (2)
- (b) Afgekoel, sonder 'n vulsel, ✓ in 'n lugdigte houer ✓ (2)
- 4.3.3 (a) Om 'n behoorlike emulsie te vorm/om 'n gladde mengsel te verseker ✓ (1)
- (b) Om die stoom toe te laat om te verdamp/dit verhoed dat die stoom binne vasgevang word, kondenseer en die gebakte produk dan sag/pap maak. ✓ (1)
- 4.3.4 (a) Te veel water sal verdamp en veroorsaak dat te min stoom vorm/die produk sal 'n lae volume hê en vet sal uitloop. ✓ (1)
- (b) Die temperatuur is te laag/nie genoeg stoom sal vorm nie/die eindproduk sal 'n lae volume hê/dit sal nie bros aan die buitekant wees nie. ✓ (1)
- 4.3.5 (a) Spaanse/Meksikaanse strokies van chouxdeeg, geur met kaneel, ✓ in diepvat gebraai en dan in strooisuiker gerol terwyl dit nog warm is. ✓ (2)
- (b) Chouxdeeg met kapokaartappels gemeng ✓ en dan in diepvat gebraai. ✓ (2)
- (c) Sout chouxdeegring ✓ gebak met 'n soutvulsel binne ✓ (2)
- 4.4 4.4.1 Crème patissiere ✓ (1)
- 4.4.2 Crème anglaise ✓ (1)
- 4.4.3 Pâte sucrée ✓ (1)
- 4.5 4.5.1 • Byvoeging van xilitol as preserveermiddel ✓
 • Hitte-preservering deur dit te kook ✓
 • Sterilisering van die bottels ✓
 • Uitsluiting van suurstof/plaas in 'n lugdigte houer/seël die bolaag met was ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 4.5.2 • Diabete/persone met 'n lae-koolhidraat dieet ✓
 • Dit bevat nie suiker nie/dit word versoet met xilitol ✓ (2)
- [40]**

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

- 5.1 5.1.1
- Die vermoë om sakegeleenthede te identifiseer/waag berekende risiko's om sukses te behaal ✓
 - Toewyding en vasberadenheid ✓
 - 'n Sin vir verantwoordelikheid en 'n liefde vir prestasie ✓
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid ✓
 - 'n Perspektief wat toekomstgerig is ✓
 - Vertroue dat sukses behaal sal word ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede ✓
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor ✓
- (Enige 5 x 1) (5)

5.1.2

Aspek van die sakeplan	Voorbeelde uit die uittreksel
Doelwit en strategie van onderneming/oorsig van onderneming/teikenmark ✓	Omskep die dubbel motorhuis in 'n selfsorg eenheid/teikenmark is gesinne wat bekostigbare akkommodasie benodig ✓
Bemarkingsplan ✓	Sy wil 'n <i>Facebook</i> -bladsy skep. Haar ligging is uitstekend – stap afstand van die strand ✓
Bedryfsplan ✓	Gaste benodig slegs akkommodasie/hulle gaan hul eie etes voorberei ✓
Finansiële plan ✓	Sy het genoeg meubels, maar benodig R70 000 vir die opknop van die kombuis, beddegoed en nuwe vloer. ✓
Personeelplan ✓	Dit word nie genoem nie/daar word aangeneem dat sy self die skoonmaakwerk sal doen. ✓

(Enige 4 met voorbeelde) (4 x 2) (8)

- 5.1.3
- Brosjures by plaaslike toerismekantore/reisagente ✓
 - Plakkate in die dorp/by reisagente ✓
 - Advertensies in plaaslike koerante/reistydskrifte plaas ✓
 - Duidelike borde buite die huis met telefoonnommer by ✓
 - Maak staat op goeie resensies van klante/mondelinge terugvoer (*word of mouth*) ✓
 - Whatsapp-groepe ✓
 - Gemeenskapsradiostasies ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

- 5.1.4
- Bouers en kontrakteurs wat die motorhuis in 'n woonstel gaan omskep ✓
 - 'n Skoonmaker wat help met beddegoed was en die woonstel skoonmaak ✓
 - Sekuriteit – om wag te hou oor die gebou en klante/gaste se voertuie wat buite geparkeer is ✓
- (Enige 2 x 1) (2)

- 5.1.5
- Supermarkte wat voedsel/daaglikse benodighede voorsien ✓
 - Tuindienste wat die gras sny/onderhoudsdienste vir die instandhouding van die woonstel ✓
 - Voorsieners van bykomstighede (seep, sjampoe, ens.) ✓
 - Restaurante ✓ (Enige aanvaarbare antwoorde) (3)
- 5.1.6
- Mark nuwelinge – baie mense doen dalk presies dieselfde as Suzette/Suzette gaan dalk kompeteer met mense wat lank reeds in die bedryf is en alreeds gereelde klante het ✓
 - Klante se bedingingsmag/klante kan dalk die buurman kies wat goedkoper is/kontrakwerkers wat langer wil bly kan dalk vir 'n afslagprys vra ✓
 - Die bedingingsmag van verskaffers van grondstowwe/Suzette mag dalk nodig hê om pryse te beding met verskaffers as sy in grootmaat aankoop/wassery-dienste ✓
 - Substituut produkte/ander selfsorg woonstelle lyk dalk meer aantreklik of is groter of goedkoper ✓ (4)
- 5.1.7
- Aantreklike, duidelike en aanloklike profielfoto's ✓
 - Goeie, duidelike beskrywings en rigtingaanwysing op die blad ✓
 - Goeie kwaliteit foto's waarby persoonlike detail bygevoeg is ✓
 - Gereelde opdateer van foto's ✓
 - So vinnig moontlike reaksie op kommentaar van gaste ✓
 - Moedig gaste aan om tot die bladsy met *likes*, foto's en kommentare by te dra ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.1.8
- Herlaaibare lampe moet beskikbaar wees ✓
 - Plaas kerse en vuurhoutjies waar dit gesien en maklik gevind kan word ✓
 - Belê in 'n opwekker vir onvoorsiene omstandighede – dit sal die positiewe ervaring vir die gaste verhoog ✓
 - Koop en installeer eerder 'n gasstoof in plaas van 'n elektriese stoof in die kombuis-area van die woonstel ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- [30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 E ✓
 6.1.2 G ✓
 6.1.3 H ✓
 6.1.4 F ✓
 6.1.5 D ✓
 6.1.6 A ✓
 6.1.7 B ✓

(7)

6.2

	WYN A	WYN B	WYN C
6.2.1 Kultivar	Pinotage ✓	Pinot Noir Rosé/ Vonkelwyn ✓	Riesling
6.2.2 Kleur	Rooi ✓	Pienk ✓	Wit
6.2.3 Temperatuur vir bediening	12 °C–18 °C/ 15 °C–20 °C ✓	6 °C–8 °C/ 7 °C ✓	10 °C–12 °C ✓
6.2.4 Hoe vol moet 'n glas geskink word?	Halfvol ✓	Driekwart vol ✓	Twee derdes tot driekwart vol ✓

(12)

6.3 VOLGORDE

- Bedien kaas en beskuitjies na die hoofgereg, ✓ bedien dan die nagereg na die kaas en beskuitjies ✓

MOTIVERING

- Die rooiwyn wat saam met die hoofgereg bedien word gaan goed saam met die kaas en beskuitjies, maar pas nie goed by die soet nagereg nie. Dit gee gaste kans om hul rooiwyn van die hoofgereg, klaar te drink ✓

(3)

6.4

- Verwyder alle gebruike items en toerusting, soos koffie-koppies en blomme. ✓
- Ruim alle tafels op en verwyder alle ongebruikte eetgerei, breekware en kruiestelletjies. ✓
- Verwyder linne van tafel. ✓
- Verseker dat daar geen krummels op stoele is nie en dat stoele na korrekte plekke teruggeskuif is. ✓
- Skakel alle elektriese toerusting af. ✓
- Skoonmaak van alle items. ✓
- Stoor items in die regte plekke. ✓
- Rangskik van tafels en voorbereiding van die eetkamer vir die volgende diens ✓
- Berei werkstasies vir die volgende diens voor. ✓

(Enige 4 x 1)

(4)

- 6.5
- Wees vriendelik/maak seker dat hul glase vol is/bied die drank spyskaart aan ✓
 - Lig gaste in dat hulle vir 'n sekere tyd sal moet wag (sommige geregte op die spyskaart kan dalk langer neem op 'n a la carte spyskaart) ✓
 - Indien daar 'n krisis in die kombuis is, wees voorbereid om 'gratis' items aan te bied, soos broodrolletjies of koffie, met die toestemming van die bestuurder. Dit kos baie min, maar dit kan klante gelukkig hou. Dit sal afhang van die beleid van die restaurant. ✓
 - Sommige moderne restaurante bied dalk vermaak aan vir gaste om hulle besig te hou, bv. speletjies. ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- [30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200