



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

SEPTEMBER 2021

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN**

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 14 bladsye.

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

1.1.1 B ✓

1.1.2 D ✓

1.1.3 A ✓

1.1.4 C ✓

1.1.5 C ✓

1.1.6 A ✓

1.1.7 B ✓

1.1.8 A ✓

1.1.9 D ✓

1.1.10 B ✓

(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1 G ✓

1.2.2 E ✓

1.2.3 B ✓

1.2.4 A ✓

1.2.5 C ✓

(5 x 1) (5)

1.3 PASITEMS

1.3.1 G ✓

1.3.2 D ✓

1.3.3 B ✓

1.3.4 F ✓

1.3.5 C ✓

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

- 1.4.1 Filo ✓
- 1.4.2 Paris Brest ✓
- 1.4.3 Rosé ✓
- 1.4.4 Agterkantoor ✓
- 1.4.5 Sommelier ✓
- 1.4.6 Ganache ✓
- 1.4.7 Blatjang ✓
- 1.4.8 Bardeer ✓
- 1.4.9 Fisien ✓
- 1.4.10 Mirepoix ✓ (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE

- 1.5.1 A ✓
C ✓
D ✓
E ✓
G ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)
- 1.5.2 B ✓
C ✓
E ✓
F ✓
G ✓ (Enige volgorde) (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

**AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYGWIGHEDE;
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

VRAAG 2

- 2.1 2.1.1 Tuberkulose/TB ✓ (1)
- 2.1.2
- Koors / kouekoors / nagsweet ✓
 - Hoes bloed ✓
 - Verlies van aptyt ✓
 - Konstante moegheid/ voel heeltyd moeg ✓
 - Borspyn ✓
 - Kortasem ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- LET WEL:** Konstante hoes en gewigsverlies is reeds in die scenario genoem.
- 2.1.3 Joslyn ...
- moet op siekverlof geplaas word. ✓
 - moet behandeling vir TB ontvang. ✓
 - kan slegs terugkeer werk toe 7 dae na die begin van effektiewe behandeling. ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 2.2
- Daar sal 'n werkvloei onderbreking wees / die besigheid mag vir 'n ruk gesluit word. ✓
 - Minder werkers sal tot laer produktiwiteit lei. ✓
 - Daar sal 'n behoefte vir heropleiding en aanstelling van werkers wees. ✓
 - Toename in indirekte koste wat met versorging en behandeling van werkers verband hou. ✓ (4)
- 2.3
- Gee net jou beste ✓
 - Moenie werk lewer waarop jy nie trots is nie ✓
 - Stap 'n ekstra myl ✓
 - Wees gewillig om ekstra klasse te neem ✓
 - Lees kostydskrifte en boeke / besoek kosmaak webtuistes / blogs / kyk TV-programme of reekse in verband met kook ✓
 - Probeer nuwe neigings / eksperimenteer met nuwe geure of style van aanbieding ✓
 - Word lid van 'n professionele organisasie / ontmoet met mense van jou portuurgroep om idees uit te ruil ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 2.4
- Goeie diens lei tot tevrede kliënte ✓
 - Tevrede kliënte is bereid om te betaal ✓
 - Kliënte keer terug / word lojale ondersteuners / klante ✓
 - Winsgrens word verhoog / meer kliënte verhoog inkomste en wins ✓
 - Kliënte praat gunstig oor hul ervaring / positiewe mondelingse oordrag trek meer kliënte ✓ (Enige 4 x 1) (4)

- 2.5
- Gebruik 'n kredietkaart met 'n lae limiet ✓
 - Gebruik 'n veilige verbinding ✓
 - Doen sake met 'n betroubare instansie ✓
 - Gebruik die aanbevele webtuiste ✓
 - Moenie op enige 'hyperlink' wat in 'n 'spam' e-pos vervat word, klik nie ✓
 - Gebruik altyd 'n veilige web-soekenjin ('web browser') ✓
 - Wees op die uitkyk vir die geslote toesluit-ikoon ✓
 - Lees die voorwaarde en terme op die verskaffer se webwerf ✓
 - Gebruik 'n rekenaar-privaatheidsfilter ✓
- (Enige 3 x 1) (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 **A** – Voorgereg / slaai saam met hoofgereg ✓
Rede: Dit is klein / sout / bevat tamaties, eiers, klein skyfies ham ✓
- B** – Nagereg ✓
Rede: Dit bevat soet vrugte en deeg ✓ (4)
- 3.1.2 (a) 'n Helder, geurige sout jellie ✓ (1)
- (b) Verhelderde vleis, vis of pluimvee geurde jellie ✓ (1)
- 3.1.3 Laat die mengsel toe om tot 'n dik konsekwentheid eierwit te verdik voordat enige vaste stowwe bygevoeg word / verkoel die gelatien oor 'n ys-waterbad totdat dit stroperig raak voordat enige vaste stowwe bygevoeg word / vaste bestanddele behoort sonder enige vloeistof te wees. ✓✓ (2)
- 3.1.4 • Kook / maak die vars pynappel gaar ✓
Rede:
- Rou pynappel bevat 'n proteolitiese ensiem, bromelien ✓
 - Bromelien breek gelatien af ✓ (3)
- 3.1.5 • Probeer om nie 'n mes in te steek nie ✓
- Trek dit liggies weg van die kante met jou vingerpunte ✓
 - Gebruik 'n blaasvlam vir 'n kort rukkie aan die buitekant van 'n metaalvorm ✓
 - Plaas 'n warm doek rondom die vorm ✓
 - Doop die vorm in warm water vir 1–2 sekondes ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 3.2 3.2.1 Barquettes ✓ (1)
- 3.2.2 Broskors / Pâte brisée / Pâte à foncer ✓ (1)
- 3.2.3 (a) • Doppe moet geblindbak word voordat dit gevul word ✓
- Gebruik minder water in die deeg ✓
 - Kontroleer dat die oondtemperatuur nie te koud is nie / voorverhit die oond ✓
 - Bak die deeg lank genoeg ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- (b) • Moenie die deeg oorhanteer of te veel uitrol nie ✓
- Rus deeg vir 20–30 minute voordat dit uitgerol word ✓
 - Werk liggies; moenie die deeg rek tydens hantering nie ✓ (Enige 2 x 1) (2)

- 3.2.4
- Voer die tertbak met deeg uit en werk die kante netjies af ✓
 - *Dock* / maak klein gaatjies met 'n vurk in die rou deeg ✓
 - Voer die deegdop uit met foelie, 'n dubbellaag bakpapier ✓
 - Vul dit met droëbone / rys ✓
 - Bak die deegdop vir 10–15 minute by 180 °C ✓
 - Verwyder die bone / rys en veering en bak vir 'n verdere 5–10 minute totdat die deeg droog en ligbruin is ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 3.3
- Voeg by groentebredies of dik soppe ✓
 - Berei hummus / 'n smeer van bone, knoffel en suurlemoensap en bedien met groente as 'n doopsous or gebruik dit in pitas of omhulsels ('wraps') ✓
 - Lensie-frikadelle kan in hamburgers gebruik word ✓
 - Vegetariese tacos ✓
 - Gebakte sousboontjies op roosterbrood vir ontbyt ✓
 - Lensiekerrie met basmatiese rys ✓ (Enige geskikte 4 x 1) (4)
- 3.4
- 3.4.1
- Dit is maklik om te hidreer en in disse te gebruik ✓
 - Dit gebruik nie baie spasie nie / maklik om te berg / benodig nie 'n yskas vir berging nie ✓
 - Het 'n lang raklewe ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 3.4.2
- Dit is goedkoper as dierlike proteïene ✓
 - Dit help om vleis in verskillende geregte te rek ✓ (2)
- 3.4.3
- Dit is 'n goeie bron van proteïene ✓
 - Dit is laag in kilojoules/ dit bevat nie versadigde vette of cholesterol nie ✓
 - Dit is ryk in komplekse koolhidrate en dieetvesel ✓
 - Dit bevat verskeie minerale en vitamien B ✓ (Enige 2 x 1) (2)

3.5

	Naam van gereg	Klassifikasie
A	Geposjeerde Peer in Rooiwyn ✓	Posjeer ✓
B	Suurlemoen Meringue Tert ✓	Bak ✓
C	Crêpes Suzette ✓	Vlakvetbraai ✓

(6)
[40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Totale koste = koste van bestanddele + arbeid + oorhoofse koste
 = R15 000 + R6 500 + R5 000
 = R26 500 ✓
- Verkoopprijs = total / voedselkoste + wins ✓
 = R26 500 + R11 000 ✓
 = R37 500 ✓ (4)
- 4.1.2 Bruto wins = verkoopprijs – voedselkoste
 = R37 500 – R15 000
 = R22 500 ✓
- Bruto wins % = bruto wins / verkoopprijs x 100 ✓
 = R22 500 / R37 500 x 100 ✓
 = 60% ✓ (4)
- 4.1.3 = R37 500 / 150 ✓
 = R250,00 per person ✓ (2)
- 4.2 4.2.1
- Minder spasie is nodig – die ruimte van die biblioteek kan eerder gebruik word vir die uitstalling ✓
 - Gaste kan met mekaar meng / rondbeweeg met hulle bordjies met happies terwyl hulle die kuns en fotografie geniet ✓
 - Gasvryheidstudie leerders kan met die fotografie-klub saamwerk rakende die kreatiwiteit van die geregte ✓
 - Die spyskaart kan aanklank vind by verskeie kultuurgroepe ✓
 - Vingerhappies kan goedkoop maar terselfdertyd interessant wees; dit kan meer winsgewend wees/ meer besoekers kan getrek word ✓
 - Die duur van 'n skemeronthaal is gewoonlik kort ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 4.2.2 Sout:
- Pizette ✓
 - Blinis met Salm en Roomkaas ✓
 - Canapés met Biltong ✓
- Soet:
- Sjokolade Palmiers ✓
 - Mini Melktert ✓ (5)
- 4.3 4.3.1 (a) Sjokolade Eclairs ✓ (1)
- (b) Chouxpasta-deeg ✓ (1)
- 4.3.2
- Voorkom dat stoom verdamp / verhoed oorverhitting ✓
 - Stoom is die enigste rysmiddel ✓ (2)

- 4.3.3
- Lae volume met 'n dik kors ✓
 - Olierige en swaar eclairs ✓
- Motivering:**
- Te lae temperatuur / te min stoom het tydens die bakproses gevorm ✓ (3)
- 4.3.4
- Die vulsel versag die eclairs ✓
 - Klante verwag dat eclairs bros moet wees en vind die sagte eclairs onaptyklik ✓ (2)
- 4.4
- Suurlemoenstroop/Limoncello/Limonade ✓
 - Bevrore suurlemoensap ✓
 - Suurlemoen-marmalade ✓
 - Suurlemoenbotter (*lemon curd*) ✓
 - Suurlemoen-sorbet ✓
 - Suurlemoene in sout gepreserveer ✓ (Enige aanvaarbare 4 x 1) (4)
- 4.5
- 4.5.1 T-been / T-been biefstuk / Lende ✓ (1)
- 4.5.2
- A – Lendeskyf ✓
 - B – fillet / beeshaas ✓ (2)
- 4.5.3
- Enige droë hitte gaarmaakmetode/braai/rooster/oondbraai/bak ✓
- Motivering:**
- Dit is 'n sagte vleissnit en verg min gaarmaaktyd ✓ (2)
- 4.5.4
- Nie geskik ✓
 - Die T-been biefstuk het 'n hoë vetinhoud met baie geur / die knoffel sal die vleisgeur bederf / die room van die sous is te ryk ✓
- OF**
- Dit is geskik ✓
 - Die knoffel en die room komplimenteer die vleisgeur indien matige hoeveelhede gebruik word ✓ (2)
- 4.5.5 Droë rooiwijn / Cabernet Sauvignon / Shiraz / Merlot ✓ (1)
- (Enige 1 x 1) (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKDIENS**VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 Voedsel en Drank ✓ (1)
- 5.1.2 • Akkommodasie ✓
• Konferensies / Bankette ✓ (2)
- 5.1.3 • Verander kamers in woonstelle om te verhuur ✓
• Bied kamerdiens aan ✓
• Deurry maaltye / wegneem-etes in plaas van aansit-etes ✓
• Afleweringdiens vir etes ✓
• Spesiale aanbiedinge vir akkommodasie ✓
• Updateer die webtuiste / virtuele toere op die webtuiste ✓
• Opgradering van bemarkingstrategieë / teiken die plaaslike mark ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.2 • Byhou van alle inkomste en uitgawes ✓
• Tref reëlings vir versekering om die verlies aan waardevolle artikels en beserings van personeel te dek ✓
• Voorbereiding van finansiële verslae of state ✓
• Opstel van begroting ✓
• Berei kontantvloei-voorspellings voor ✓
• Toesighouding oor kassiere en om stelsels vir hulle in plek te hê ✓
• Opstel van prosedure vir aankope, ontvangs, store en rekwisiesies ✓
• Verseker dat voorraadopname gereeld gedoen word ✓
• Hantering van skuld invordering ✓
• Betaal belasting en BTW ✓
• Hanteer navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta ✓
• Betaal personeel salarisse ✓
• Kontroleer bankprosedures ✓
• Toesighouding oor die ouditering van hotelfondse ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.3 5.3.1 Voorkantoor / Ontvangs ✓ (1)
- 5.3.2 • Die voorkantoor is die hart van elke akkommodasie onderneming ✓
• Dit is waar die gaste kontak maak met die onderneming wanneer hy/sy 'n bespreking maak / inboek of 'n rekening betaal / gaste se probleme hanteer ✓
• Navrae word deur die voorkantoor hanteer ✓
• Om 'n goeie eerste indruk te skep vorm die basis van 'n bevredigende verblyfervaring ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 5.4 5.4.1
- Vermoë om besigheidsgeleenthede raak te sien ✓
 - Neem berekende risiko's om sukses te bereik ✓
 - Sin vir verantwoordelikheid ✓
 - Liefde vir prestasie ✓
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid ✓
 - Toekomsgerigte perspektief ✓
 - Selfvertroue dat sukses behaal sal word ✓
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede ✓
 - Hoë vlakke van energie en humorsin ✓ (Enige 4 x 1) (4)
- 5.4.2 **Marknuweling** ✓
- Baie mense kan presies dieselfde as Pumeza doen / Pumeza gaan teen mense kompeteer wat al lank in die besigheid is en gereelde kliënte het ✓
- Die klant se bedingingsmag** ✓
- Klante kan dalk die buurman se produk kies omdat dit goedkoper is / daar is baie soortgelyke voedsel(kos)-trokke in Durban wat dieselfde straatkos verkoop ✓
- Die bedingingsmag van die verskaffers van rou produkte** ✓
- Pumeza mag dalk met verskaffers moet onderhandel waar sy haar bestanddele / verpakking koop, veral as sy in grootmaat koop ✓
- Substituutprodukte** ✓
- Ander straatkosse kan dalk meer gewild / goedkoper wees byvoorbeeld worsbroodjies ✓ (Enige 3 x 2) (6)
- 5.4.3
- Mooi, duidelike en aanloklike foto's ✓
 - Plaas gereelde items ✓
 - Vertel stories met plasings ✓
 - Bou 'n sterk handelsnaam ✓
 - Kies die regte hutsmerke ✓
 - Skep die perfekte bio ✓
 - Skep interessante inhoud ✓
 - Kruis bevorder ('cross promote') vriende en beïnvloeders ✓
 - Gaan regstreeks op Instagram ✓
 - Skakel met jou volgelinge en teikengehoor ✓ (Enige 3 x 1) (3)
- 5.4.4
- Aantreklike en kreatiewe voorkoms van die voedsel(kos)-trok ✓✓
 - Voorsien aflewerdiens in die buurt ✓✓
 - Hou spesiale geleenthede om klante te lok ✓✓
 - Verhoog lojaliteitsbelonings vir etes wanneer die kos trokke op hul besigste is ✓✓
 - Verander spyskaarte seisoenaal ✓✓
 - Parkeer op strategiese plekke ✓✓
 - Beproof nuwe resepte en voedsel nismarkte ✓✓ (Enige 2 x 2) (4)

[30]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 D ✓ (1)
- 6.1.2 A ✓ (1)
- 6.1.3 B ✓ (1)
- 6.1.4 C ✓ (1)
- 6.2
- Kelner vra gaste of hul warm of koue melk verkies ✓
 - Plaas koffiekoppie, piering en teelepel net regs van elke gas ✓
 - Die oor van die koppie moet na die gas se regterhand wys ✓
 - Plaas die suikerpot en versoeters op die tafel neer ✓
 - Dra die koffiepote en melkbekere op 'n skinkbord op die palm van jou linkerhand ✓
 - Nader gaste van regterkant af en of hy/sy warm of koue melk verkies ✓
 - Skink die koffie deur die koffiepote skuins te hou tot 16 mm van die koppie se rand. Die koffiepote moenie die skinkbord verlaat nie ✓
 - Skink melk op dieselfde manier ✓
 - Plaas die suikerpot op die tafel ✓
 - Maak seker jy bied 'n hervul aan wanneer die koppies amper leeg is ✓
- (Enige 5 x 1) (5)
- 6.3 6.3.1 Silwerdiens ✓ (1)
- 6.3.2
- Plaas voedsel op 'n geskikte opdienbord ✓
 - Hou die opdienbord op die palm van jou linkerhand vas ✓
 - Verlaag jou linkerhand wat die opdienbord hou tot 5 cm van die rand van die gas se bord af ✓
 - Lig die voedselitem uit die opdienbord met jou regterhand deur 'n lepel en vurk te gebruik en plaas dit op die gas se bord ✓
 - Beweeg anti-kloksgewys om die tafel om elke gas te bedien ✓
 - Onthou om dames eerste te bedien ✓
 - Moenie die opdienbord op die tafel los nie ✓
- (Enige 4 x 1) (4)
- 6.4 6.4.1
- Bad of stort daagliks ✓
 - Gebruik reukweerder ✓
 - Dra skoon klere en uniforms ✓
 - Volg die versorgings-instruksies op klere etikette om die materiaal se beste voorkoms te behou ✓
 - Moenie oorweldigende parfuum en naskeermiddel gebruik nie ✓
 - Mans moet skoon geskeer wees ✓
 - Hare moet skoon en uit die gesig wees ✓
 - Dra altyd haarbedekkings wanneer kos hanteer word ✓
 - Hou vingernaels kort en skoon ✓

- Skoene moet skoon en veilig wees ✓
- Vermy oorbodige juweliersware ✓
- Moenie in voedselareas rook nie ✓
- Bedek oop wonde en snye met waterdigte pleister ✓
- Was hande onmiddelik nadat die toilet gebruik is, gerook is of met vullis gewerk is ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.4.2
- Erken gaste binne 30 sekondes nadat hulle die restaurant binnegekome het en verskaf die spyskaart aan gaste binne 2 minute na hul aankoms. ✓
 - Kelnere moet vriendelik en georganiseerd wees. ✓
 - Maak oogkontak. ✓
 - Moenie te hard of te sag te praat nie. ✓
 - Wees diskreet teenoor moeilike klante en verseker dat moeilike situasies nie sigbaar is vir ander klante nie. ✓
 - Beantwoord gaste se navrae in verband met voedsel en drank wat beskikbaar is / toon belangstelling in hul bestelling en maak gepaste voorstelle wat spyskaartkeuses betref. ✓
 - Sommige klante wil alleen gelaat word; ander wil vermaak word. Wees bedag op gaste se luim. ✓
 - Voldoen aan spesiale behoeftes van gaste, byvoorbeeld dieet- en godsdiensgereistes, kindersitplekke, rolstoeltoegang en rookvrye gebied. ✓
 - Wys dat jy werklik bly is om die klante te sien en bedien hulle behoorlik. ✓
 - Vra om verskoning as gaste lank moet wag. ✓
 - Vind uit en gebruik die name van die gaste wat jy bedien. ✓
 - Alle klante moet gelykwaardig behandel word en met die nodige respek en waardigheid. ✓
 - Toon respek en hofflikheid teenoor gaste met verskillende kulturele gebruike. ✓
 - Onthou wat gereelde gaste bestel. ✓
 - Maak voorstelle en lig klante in oor spesiale geregte. ✓
 - Roep 'n bestuurder indien vrae buite die omvang van jou gesag is. ✓
 - Maak seker dat gaste nooit vir die rekening hoef te wag nie en aanvaar altyd foonkies met dank. ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.5 6.5.1
- Hanteer die situasie kalm en professioneel ✓
 - Verduidelik / maak 'n aankondiging van die situasie aan die klante ✓
 - Vra om verskoning en bied 'n beperkte spyskaart aan wat nie geregte of drankies insluit wat elektriese apparate benodig vir voorbereiding nie, bv slaai en koue drankies ✓
 - Skakel die kragopwekker aan as die onderneming een het ✓
 - Restaurant personeel behoort beligting soos kerse te organiseer ✓
 - Skakel elektriese toerusting af en ontkoppel dit ✓
 - Gebruik gasstowe en gasstoerusting ✓ (Enige 3 x 1) (3)

- 6.5.2
- 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 á 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 mens kan klante op hierdie manier gelukkig hou. Dit sal afhang van die inhuis-beleid van die restaurant ✓
 - Sommige moderne restaurant bied dalk vermaak aan vir gaste om hulle besig te hou, bv. speletjies ✓ (Enige 2 x 1) (2)
- 6.6 6.6.1 (a) D ✓
- (b) A / B ✓
- (c) C ✓ (3)
- 6.6.2 B / Ciropicariello ✓
- Motivering:** Dit is in Italië vervaardig / slegs vonkelwyn wat in Frankryk gemaak word mag sjampanje genoem word. ✓ (2)
- [30]
- TOTAAL AFDELING D: 60**
- GROOTTOTAAL: 200**