



# basic education

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 12**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**NOVEMBER 2024**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.**

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

1.1.1	C✓	M113	F206
1.1.2	A✓	M150	F168
1.1.3	D✓	M174	F31
1.1.4	D✓	M86	F199
1.1.5	A✓	M175	F30
1.1.6	B✓	M185	F86
1.1.7	D✓	M69	F16
1.1.8	B✓	M81	F188
1.1.9	A✓	M157	F50
1.1.10	B✓	M99	F178

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	C✓
1.2.2	D✓
1.2.3	E✓
1.2.4	B✓

M93-  
F193  
(4)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	D✓
1.3.2	H✓
1.3.3	B✓
1.3.4	A✓
1.3.5	F✓
1.3.6	C✓

M143  
F155  
(6)**1.4 EENWOORDITEMS**

1.4.1	Hoender-Varklewer/Lewer✓	M80	F190
1.4.2	Voedselallergie/Allergiese reaksie/Anafilakse/Allergie✓	M50	F4
1.4.3	Maaltye op wiele/'Meals on Wheels'✓	M9	F131
1.4.4	Hipertensie/Hoë bloeddruk✓	M49	F4
1.4.5	Granita/sorbet✓	M139	
1.4.6	Hidring/spons✓	M129	F161
1.4.7	Waaksaamheid/oplettend/observerend✓	M31	F88
1.4.8	Voorsny-eenheid/voorsnyttrollie/ Guéridontrollie✓	M175	F 31
1.4.9	Produk✓	M15	F134
1.4.10	Egtheidseël/Sertifiseringseël✓	M158	F53

(10)

**1.5 KEUSES**1.5.1 A✓, C✓, E✓, I ✓, J ✓  
**volgorde****Enige**M113  
F206  
(5)1.5.2 B✓, C✓, E✓, H✓, I✓  
**volgorde****Enige**M6  
F125  
(5)**TOTAAL AFDELING A [40]**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

2.1	2.1.1	Lewer✓	M22 F76 (1)
	2.1.2	Hulle kan 'n inenting kry/immunisasie✓	M22 F77 (1)
	2.1.3	Oorsese gaste met: <ul style="list-style-type: none"> <li>• chroniese/lebenslange siektes/lewersiekte✓</li> <li>• geskiedenis van behandeling met stollingsfaktormedikasie✓</li> <li>• seksuele kontak met geïnfekteerde persoon✓</li> <li>• bejaarde mense met 'n swak immuunstelsel✓</li> <li>• mense wat nie die inenting/immunisasie gekry het nie ✓</li> <li>• mense wat dwelms gebruik✓ (Enige 1)</li> </ul>	M23 F77 (1)
	2.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is aansteeklik/Voedselhanteerders wat met kos werk kan dit oordra na ander voedselhanteerders en gaste✓</li> <li>• Dokters boek mense met Hepatitis A af vir 7 dae✓</li> <li>• Die persoon sal fisies nie geskik wees om in die kombuis/restaurant te werk nie, vanweë moegheid✓</li> <li>• Voedselhanteerders sal simptome van diarree hê en dit sal onveilig vir hulle wees om voedsel te hanteer/voedselhanteerders kan die kos besmet✓</li> <li>• Voedselhanteerders sal simptome van koors hê en moenie toegelaat word om voedsel in die kombuis te hanteer nie✓</li> <li>• Bedieningspersoneel sal siek lyk, hulle sal 'n geel vel en oë/geelsig vertoon✓</li> <li>• Wanneer die simptome verskyn sal dit gaste ongemaklik laat voel✓</li> <li>• Die siekte kan die reputasie of beeld van die hotel benadeel ✓ en dit kan lei tot finansiële verliese ✓ (Enige 4)</li> </ul>	M23 F77 (4)
2.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit is korrek/stelling is waar/Ja ✓</li> <li>• MIV verswak die liggaam se immuunsisteem✓</li> <li>• Maak die liggaam weerloos vir TB ✓</li> <li>• 'n Verswakte immuunsisteem laat TB toe om dele van die liggaam, buiten die longe te infekteer✓</li> <li>• MIV vernietig die bloedselle wat die liggaam nie in staat stel om teen TB te veg nie✓</li> <li>• Gedurende stadia 3 en 4 van VIGS, ontwikkel pasiënte opportunistiese siektes soos TB✓</li> <li>• TB verhoog die vorming van MIV virusse wat dus die immuunsisteem verswak✓ (Enige 3)</li> </ul>	M26 F79/82 (3)

- 2.3
- POS sisteme sal die tyd verminder wat spandeer word om voorraad verkoopsgetalle en ander papierwerk te doen /voorraadopname is makliker✓
  - Vinniger om die rekening uit te werk✓
  - Restaurant bestellingproses is meer vaartbelyn/vinniger omdat bestellings outomaties van die kombuis na die restaurant gekanaliseer/gestuur word/ makliker/vinniger om bestellings te plaas✓
  - Vinniger en akkurate diens✓
  - Dit help personeel deur seker te maak dat items nie van die rekening weggelaat of nie korrek bereken word nie / minder foute op die rekening✓
  - Die POS sal help met aanlynbesprekings vir 'n tafel✓
  - POS kan gebruik word vir voorraad, bestuur✓/opvolg van werknemer tyd en bywoning✓/personeelskedsule✓
  - Bestellingslys kan akkuraat opgestel word✓/ hou rekord van inkomende en uitgaande voorraad✓
  - Minder personeel word benodig in die restaurant/ werkslading is vereenvoudig ✓  
(Enige 4 relevante antwoorde)
- M38  
F105  
(4)
- 2.4
- 2.4.1
- Positiewe eerste indruk/daar word aan verwagtinge voldoen ✓  
Die kelner:
- was vriendelik/ glimlag; dit is wat gaste verwag van 'n hoë klas/gesofistikeerde restaurante✓
  - erkenning van gaste sodra hulle arriveer/ kelner verwelkom die gaste✓
  - was bekend met die spyskaart wat die restaurant aanbied✓/gee raad/ beveel plaasvervangers vir die gaste aan/behulpsaam✓
  - goed opgelei/ hou die skinkbord/diendoeke/servet korrek✓
  - het 'n professionele voorkoms✓/is goed aangetrek en netjies versorg/uniform is skoon en netjies/ skoon geskeer✓
  - vertoon 'n positiewe liggaamshouding✓/staan regop✓
  - beleefd/toon respek/ kelner luister na gas ✓
  - entoesiasies ✓
  - eerste indrukke is blywend dus kan gaste terugkeer na die restaurant✓  
(Enige 3)
- M32  
F89  
(3)
- 2.4.2
- Die kliënt was tevrede/beïndruk met die kliëntediens/ daar is aan verwagtinge voldoen vir voedsel en drankdiens✓
  - Hulle het 'n glutenvrye ete vir die gaste voorberei/ gas het ontvang wat bestel is✓
  - Die restaurant was in staat om vir verskeie dieet behoeftes voorsiening te maak/vegetariese pasta was voorberei✓
  - Die gaste erken dat die voedsel goed voorberei is/ uitstekend is✓
  - Reageer flink/voedsel word vinnig bedien/ kwaliteit diens✓
  - Gaste het komplimentêre-/verwelkomingsdrankies ontvang ✓
  - Die kelner het teruggekom om te kyk of alles reg is met die gaste✓  
(Enige 3)
- M32  
F89  
(3)

**TOTAAL AFDELING B : 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;  
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- |     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |
|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die happies moet hapgrootte wees/een of twee happies✓</li> <li>• Sluit warm en koue southappies in ✓</li> <li>• Sluit twee tot drie soet happies in✓</li> <li>• Dit moet visueel aantreklik en kleurvol wees/opvallend✓</li> <li>• Dit moet smaklik en goed geur wees✓</li> <li>• Dit moet 'n verskeidenheid geure insluit✓</li> <li>• Bestanddele moet maklik herkenbaar wees✓</li> <li>• Personeel en kombuishigiëne is noodsaaklik✓</li> <li>• Gebruik 'n verskeidenheid vorms ✓</li> <li>• Gebruik 'n verskeidenheid teksture ✓</li> <li>• Gebruik 'n verskeidenheid gaarmaakmetodes✓</li> <li>• Gebruik 'n verskeidenheid bestanddele✓</li> <li>• Moet goed gegarneer wees✓</li> <li>• Goeie kwaliteit bestanddele✓</li> <li>• Items moet maklik wees om te eet/geen bene/nie souserig nie/<br/>moenie vingers vuilmaak nie/klewerig✓</li> <li>• Berei die korrekte aantal porsies voor/ hors d'oeuvres<br/>ooreenkomstig die aantal gaste (Enige 4)</li> </ul> | M74<br>F15-<br>18<br>(4) |
|     | 3.1.2 | <p>Nie geskik/nee✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempura steurgarnale✓ - Joodse gaste eet nie skulpvis✓</li> <li>• Skaap Rissoles en Bruschetta met roomkaas✓ - Joodse gaste<br/>eet nie melk en vleis in dieselfde ete behalwe as ses ure<br/>verloop het ✓</li> <li>• Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓ - kaviaar is afkomstig<br/>van die steurvis wat nie Kosher is nie✓</li> </ul> <p>Dit is geskik/ja✓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerookte Salmwioletjies met Kaviaar✓ - sekere kaviaar is<br/>kosher; Jode sal vis eet✓</li> <li>• Hummus en Groentetjips is geskik want hulle eet groente en<br/>die kekerertjies in die hummus✓</li> <li>• Skaap Rissoles/ Bruschetta roomkaas ✓ - is slegs geskik as<br/>hulle of die Rissoles of die Bruschetta met roomkaas<br/>afsonderlik eet ✓</li> </ul> <p>(1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 3 motiverings)</p>                                                                                                  | M44<br>F3<br>(4)         |

- 3.1.3
- Tyd van die jaar/seisoen✓- Koue komkommersop/koue nagereg/ Donkersjokolade bavarois is op die spyskaart tydens winter/ Julie/koue weer✓
  - Besikbaarheid van voedsel/seisoenaal✓- Draakvrug en Waatlemoen is buite seisoen in Julie/ winter/draakvrug is moeilik om te bekom in Suid-Afrika✓
  - Koste van bestanddele✓- die geregte op die spyskaart is duur/nie binne begroting: Gerookte salmwieletjies met kaviaar, Tempura Steurgarnale, Tournedos, Draakvrug✓
  - Tyd vir voorbereiding✓-die geregte op die spyskaart het baie tyd nodig omdat dit gevorderde vaardighede benodig✓  
(Enige 2 bestuursbeginsels + 1 rede vir elk)
- M46  
F2  
(4)
- 3.1.4
- Dit is voldoende/ja✓
  - Tussen 2-5 happies kan bedien word as 'n volledige maaltyd/formele ete volg✓  
OR
  - Verkeerd/nee✓
  - Te veel happies op die spyskaart✓
  - Voor-ete spyskaart vereis slegs 2-3 happies✓
- M67  
F12  
(2)
- 3.1.5
- Produk- of mediabekendstellings✓
  - Fondsinsamelings✓
  - Besigheidskakeling✓
  - Prysuitdelingsfunksies✓
  - Vierings bv. verjaarsdae, Nuwejaar✓
  - Sosiale geleenthede bv. babatee/ooeivaarstee, ens.✓
  - Na teater skemerkelkie/'high tea'✓  
(Enige 2 relevante antwoorde)
- M67  
(2)
- 3.1.6
- Daar is 200 gaste/groot aantal gaste/ more than 50 guests✓
  - Daar is 'n vooraf gekose vasgestelde spyskaart/ table d'hôte menu ✓
  - Formele aansitete/tafeldek is ooreenkomstig die spyskaart✓
  - Die spyskaart het drie gange plus die voor-ete skemerkelkhappies✓
  - Die ete is ter ere van die bruidspaar/spesiale geleentheid✓  
(Enige 3)
- M53  
F8  
(3)
- 3.2
- 3.2.1
- As sy haar besigheid uitbrei, sal die volume bestanddele wat sy op 'n slag koop toeneem/ kan op grootmaat aankoop wat goedkoper is✓
  - Die plek waar sy koop bv. supermark/groothandelaar kan haar geld spaar of haar koste kan toeneem✓
  - Die beskikbaarheid van pekanneute bv. seisoen✓
  - Inflasie/ pryse van bestanddele mag styg/petrolprys styg✓
  - Sy kan bestanddele goedkoper kry as dit op 'n spesiale aanbieding is✓  
(Enige 2)
- M62  
F23  
(2)

3.2.2	Bruto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die <b>voedselkoste</b> / verskil tussen die item se produksiekoste en die prys waarvoor dit verkoop word ✓ Netto wins: is die verskil (-) tussen die verkoopprys en die <b>totale koste</b> / inkomste verkry van die produk se verkope minus al die uitgawes✓ (Enige 2)	M62 F23 (2)
3.2.3	=R840,00 ÷ 20 terte✓ = R42,00✓ =R42,00 x 40 ÷ 100✓ =R16,80✓ =R42,00 + R16,80✓ = R58,80✓ <b>OF</b> Selling Price = Total Cost + Profit R840,00 x 40✓ ÷ 100 / R 840 + R 336✓ =R1176 ✓ =R1176 ÷ 20 tarts✓ =R58-80 ✓ (Enige 4)	M62 F23 (4)
3.2.4	Oorhoofse koste✓	M60 F20 (1)
3.3	3.3.1 <ul style="list-style-type: none"><li>• Sojamelk✓</li><li>• TPP-produkte/ bv. Sojamaalvleis, soja-steak/-schnitzels✓</li><li>• Tempeh✓</li><li>• Tofu✓</li><li>• Miso✓</li><li>• Sojameel ✓</li></ul> (Enige 2)	M101 F182 (2)
	3.3.2 <ul style="list-style-type: none"><li>• Dit is 'n gesonde bron van plantaardige proteïen ✓</li><li>• Laag in vet✓</li><li>• Cholesterol vry✓</li><li>• Bron van vesel✓</li><li>• Ryk in komplekse koolhidrate✓</li><li>• Hoog in B-vitamiene/vitamiene✓</li><li>• Ryk in minerale bv yster en kalium✓</li><li>• Ryk in anti-oksidente✓</li><li>• Laag op glisemiese indeks✓</li><li>• Geen versadigde vette ✓</li><li>• Laag in kilojoules✓</li></ul> (Enige 3)	M101 F180 (3)
	3.3.3 <ul style="list-style-type: none"><li>• Vis en ander seekos bv. kreef en rotskreef✓</li><li>• Eiers✓</li><li>• Melk✓ en suiwelprodukte bv. jogurt, kaas, roomys✓</li></ul> (Enige 2)	M101 F178 (2)
3.4	3.4.1 <ul style="list-style-type: none"><li>• Velle gelatien✓</li><li>• Poeier- of korrel gelatien✓</li><li>• Gekleurde en gegeurde/ versoete jelliepoeier ✓</li></ul> (Enige 2)	M129 F161 (2)

- 3.4.2
- Laat die jellie verdik tot die konsistensie van dik eierwit voordat die vrugte bygevoeg word om egalige verspreiding te verseker ✓
  - Verseker dat al die vrugte uniform in grootte is/ vrugte nie te groot nie ✓
  - Moenie te swaar vrugte kies nie ✓
  - Die vrugte moet vry wee van vloeistof/verminder die hoeveelheid van ander vloeistof ✓
  - 'n Klein hoeveelheid vrugte moet gebruik word ✓ (Enige 2)
- M131  
F162  
(2)
- 3.4.3
- Agar-agar: word verkry van plante/ seewier en is dus geskik vir gebruik in die vrugtejellie vir 'n veganis dieet/om voorsiening te maak vir veganiste/vegetariërs en sekere gelowe/Moslems en Jode ✓
- Dit smelt nie en kan langer op die buffettafel staan voordat dit platval ✓
- Kan stol sonder om in die yskas te wees/stol vinniger ✓
- Geen hidrering nodig ✓ (Enige 1)
- M128  
F160  
(1)  
**[40]**

**VRAAG 4**

- 4.1 4.1.1 B/Filodeeg ✓
- M115  
F207  
(1)
- 4.1.2
- Die deeg moet:
- Gehou word onder kleefplastiek ✓
  - Bedek word met 'n klam doek ✓
  - Alle tye bedek wees ✓
  - Onmiddellik geveer word met gesmelte botter/olie ✓ (Enige 2)
- M115  
(2)
- 4.1.3
- Papierdun/nie-gelamineerd/lig in gewig ✓
  - Ligbruin/strooikleur/goudbruin ✓
  - Bros/breek maklik ✓
  - Ligte tekstuur ✓
  - Aparte lae vorm tydens bak verkry deur elke laag met botter te borsel ✓
  - Delikaat ✓ (Enige 4)
- M115  
F207  
(4)
- 4.2 4.2.1
- Borsstuk ✓
  - Dikrib ✓
  - Nek ✓
  - Skenkel ✓
  - Platrib ✓
  - Primarib ✓ (Enige 2)
- M92  
F192  
(2)

- 4.2.2
- Smoor✓
  - Potbraai✓
  - Baksakkies/foelie✓ (Enige 1)
- M91  
F192  
(1)
- 4.2.3
- Gekose vleissnitte het baie kollageen/bindweefsel/vleis is taai✓
  - Gedurende potbraai/smoor/baksakkies/foelie word vleis gaargemaak met bygevoegde vloeistof by 140 °C – 160 °C vir 'n lang tydperk✓
  - Die kollageen bind met die water✓
  - Wit bindweefsel/ kollageen word afgebreek na gelatien wat dit sagter maak
  - Die kollageen wat spiervesels omring word afgebreek, spiervesels skei in stringetjies✓ (Enige 2)
- M88  
F196  
(2)
- 4.2.4
- Springbok is ook rooivleis/soortgelyk aan beesvleis✓
  - Springbok is geskik vir kombinasie gaarmaakmetodes wat springbokvleis sal versag✓
  - Die springbok vleis is vol geur✓
  - Springbokvleis kan gemarineer word wat dus die wilde smaak sal verwyder✓
  - Wildsvleis is maerder en dus meer gesond as beesvleis/minder kilojoules/minder vet/minder cholesterol✓ (Enige2)
- M79  
F189  
(2)
- 4.2.5
- | Met been                                                   | Ontbeen                                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Het meer geur as gevolg van die bene✓                      | Meer vleis as gevolg van geen bene✓                                    |
| Goedkoper as gevolg van minder arbeid om vleis te ontbeen✓ | Egalige vorm/ vleis kan netjies gevorm word✓                           |
| Bene in die vleis gee volheid aan sous weens kollageen✓    | Vleis kan makliker voorgesny word✓                                     |
| (Enige 1)                                                  | Vleis sal meer egalig en vinniger gaar word✓                           |
|                                                            | Vleis kan gevul word-meer posrsies✓                                    |
|                                                            | Meer interessant/ verskeidenheid geregte kan voorberei word✓ (Enige 1) |
- M87  
F191  
(2)
- 4.3
- 4.3.1
- Koud✓
  - Gebakte vla✓ (Enige 1)
- M138  
F147  
(1)
- 4.3.2
- Eiervla gebak op 'n laag✓ van karamelsuiker✓ en uitgekeer vir opdiening✓
  - 'n Laag karamelsuiker✓ word berei en 'n mengsel van eiers, melk, suiker en geurmiddels ✓ word bo-oor gegooi en gebak✓ (Enige 2)
- M138  
F147  
(2)

4.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vir eiers om te koaguleer/ vla om te stol✓</li> <li>• Om oorkoagulering te voorkom/voorkom oorgaarmaak van proteïen in die vla/voorkom klein gaatjies in die oppervlak van die vla/voorkom dat dit skif/sinerese✓</li> <li>• Om egalige gaarmaak van die vla te verseker✓ (Enige 2)</li> </ul>	M137 F148 (2)
4.4	<p>4.4.1 (a) Switserse meringue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suiker word aan die begin by ongeklitse eierwitte gevoeg, verhit en dan geklits✓</li> <li>• Eierwitte word saam met suiker bo-oor 'n bain-marie geklits✓ (Enige 1)</li> </ul> <p>(b) Franse meringue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suiker word geleidelik bygevoeg tydens die klitsproses✓</li> <li>• Eierwitte word geklits tot sagte punte, suiker word geleidelik bygevoeg by eierwitte✓ (Enige 1)</li> </ul>	M140 F150 (1)
4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat eierwitte tot kamertemperatuur kom voor dit geklits word✓</li> <li>• Gebruik 'n skoon, droë mengbak en klitsers✓</li> <li>• Gebruik glas, porselein, vlekvrystaal en koper mengbakke/moenie plastiek mengbakke gebruik nie✓</li> <li>• Verseker dat daar geen water in die mengbak is nie ✓</li> <li>• Verseker dat geen vet of eiergeel in die mengbak is nie✓</li> <li>• Voeg kremetart of suurllemoensap by om die eierwit te stabiliseer / vee mengbak uit met suurllemoen✓</li> <li>• Gebruik 'n fyn draad ballonklits✓</li> <li>• 2-dag- oue eiers is die beste om te gebruik vir die styfklop van eierwitte✓ (Enige 2)</li> </ul>	M141 F150 (2)
4.5	<p>4.5.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profiteroles✓: klein choux-poffers met 'n soet vulsel of roomys en bedien met 'n sjokoladesous✓</li> <li>• Roompoffertjies✓: klein choux-poffertjies met crème pâtissier of crème Chantilly✓</li> <li>• Croquembouche✓: is 'n dekoratiewe piramide gemaak van klein gevulde roompoffertjies aanmekaargesit met karamel en afgerond met spinsuiker/ tradisionele Franse troukoek gemaak met roompoffertjies✓</li> <li>• Gateau Saint-Honore✓: choux-poffertjies gevul met room en in 'n ringvorm op 'n skilferkorsbasis gepak✓</li> <li>• Religieuse✓: Klein choux-poffertjies gevul met 'n koffie- of sjokolade bakkersvla, gestapel bo-op 'n effens groter choux-poffertjie; die twee poffertjies word verbind met 'n botterversiersel wat in die vorm van 'n kragie gespuit word✓ (Enige 2 x 2)</li> </ul>	M125 F187 (4)

4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water:✓ Verskaf vog en hidreer die meelblom.✓ Gedurende bak: Water verander in stoom, wat druk veroorsaak binne die pasta en veroorsaak dat die pasta rys/ sit uit en veroorsaak 'n holte ✓</li> <li>Botter/ margarien/smeer:✓ Dit smelt en voorkom klonte as die meel bygevoeg word.✓ Gedurende bak: Die water inhoud in die botter verander in stoom wat bydra tot die rys✓Maak die pasta elasties✓ Die vetinhoud dra by tot 'n bros buitekant tydens die bakproses✓ (2 bestanddele (2) + 1 funksie van elke bestanddeel (2)</li> </ul>	M122 F184 (4)
4.5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hoë begin temperatuur van 200°C veroorsaak vinnige stoomvorming / water verander in stoom wat 'n hol binnekant/holte veroorsaak/ sal bydra tot die rysproses✓</li> <li>Verlaging van die temperatuur tot 180°C laat die poffertjie uitdroog en bros word/ verlaag na mediumhitte om die produk heeltemal gaar te laat word✓</li> </ul>	M124 F185 (2)
4.6	4.6.1 <ul style="list-style-type: none"> <li>Suurstof/lug uitgesluit✓ voorkom die groei van bakterieë✓</li> <li>Dit voorkom die afbreek van organiese stowwe/voorkom oksidasie✓</li> <li>Hitte/kook/sterilisatie✓gebruik tydens inmaak vernietig mikro-organismes en ensieme✓</li> <li>Die bygevoegde suiker en suur in die lemoene voorkom die groei van mikro-organismes ✓ (Enige 3)</li> </ul>	M150 F168 (3)
4.6.2	Pektien✓	M153 F172 (1)
4.6.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skep 'n klein bietjie uit en laat dit afkoel✓ die mengsel moet 'n konfytagtige massa vorm✓</li> <li>Dit moet van die lepel afval in vlokke✓ en nie soos 'n dun stroop loop nie✓</li> <li>Gebruik 'n suikertermometer om te toets vir die konfytstadium✓</li> <li>Skep op 'n yskoue bordjie en kyk of dit vorm behou ✓ (Enige 1)</li> </ul>	M153 F173 (1) [40]

**TOTAAL AFDELING C: 80**

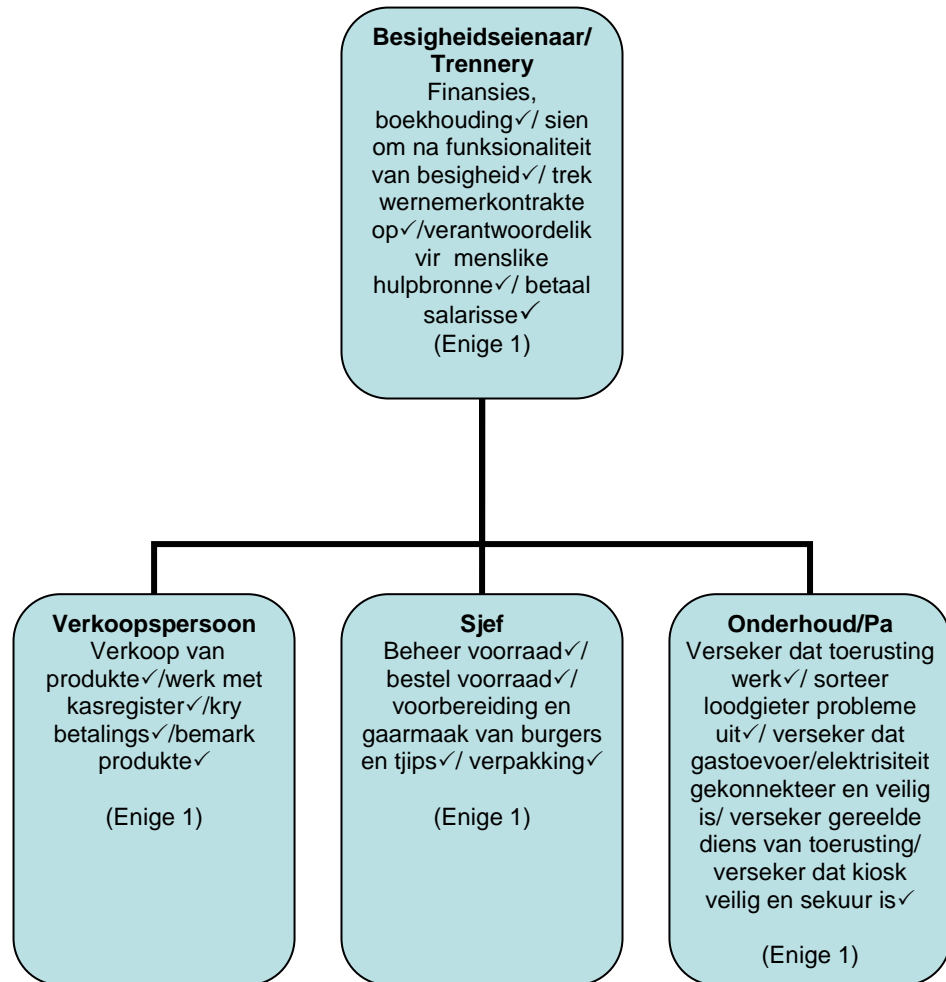
**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE;  
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

5.1	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkantoor/ontvangskantoor✓</li> <li>• Huishouding/ Wassery ✓</li> <li>• Sekuriteit✓</li> <li>• Instandhouding ✓</li> <li>• Finansies/boekhouding✓ (Enige 3)</li> </ul>	M2 F110 (3)
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die funksielokaal word georganiseer volgens die gas se vereistes✓</li> <li>• Die funksielokaal is gratis as daar 'n groepbespreking gemaak word wat dus geld spaar✓</li> <li>• Die huur van die lokaal sluit ondersteunende dienste in✓ soos dataprojektors, Internet toegang, telefoonlyn en ander tegniese vereistes✓</li> <li>• Die aantal gaste wat die funksie bywoon is plek gewaarborg/funksielokaal kan baie mense akkommodeer✓</li> <li>• Die spyskaartitems is beperk en kan vermorsing/koste verminder✓</li> <li>• Spasie/funksielokaal hoef nie met ander gaste gedeel te word nie/dis privaat✓</li> <li>• Indien die restaurant gebruik word kan ander gaste dit nie bywoon nie wat die inkomste verlaag ✓ (Enige 3)</li> </ul>	M2 F109 (3)
	5.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternatiewe krag/ononderbroke kragtoevoer/UPS:✓ voorsien betroubare instaan kragbronne soos sonpanele en omskakelaars✓</li> <li>• Kragopwekker:✓ installeer en onderhou kragopwekkers om in te staan vir essensiële dienste soos hysbakke, noodligte, en sekuriteitsisteme✓ verseker dat kragopwekkers gereeld getoets en onderhou word✓</li> <li>• Gebruik gastoerusting vir voedsel- en drankvoorbereiding✓</li> <li>• Gastekamers: voorsien gastekamers van battery aangedrewe lanterns of flitse✓ spesiale gloeilampe wat vir 4 ure sonder elektrisiteit kan werk✓ verskaf battery gedrewe waaiers of draagbare verkoelers tydens beurtkrag✓ verskaf ekstra komberse vir koue nagte✓</li> <li>• Gemeenskaplike areas: verlig gange, trappe, en nooduitgange met battery aangedrewe ligte✓</li> <li>• Verskaf kerse in die kamers en banketlokaal✓</li> <li>• Kampvure buitekant✓</li> <li>• Kommunikasie met gaste: hou gaste ingelig oor die beurtkragskedule sodat beplanning diensooreenkomstig kan geskied✓ vertoon beurtkragskedules in gemeenskaplike areas en kamers en verskaf alternatiewe reëlins✓</li> <li>• Kies 'n spyskaart wat nie elektrisiteit vereis nie bv. 'n braai, slaai✓ (Enige 3)</li> </ul>	M2 F110 (3)

- 5.1.4 Goed/ sleg✓ (1)
- Die opskiet advertensie het:
- Die naam van die besigheid/ Hotel MTT✓
  - Kontakbesonderhede, foonnommer en adres✓
  - 'n Kort bemarkingsboodskap/ tot 20% afslag op akkommodasie/alles insluitende pakket vir funksies✓
  - Trek aandag/prentjie van hotel✓
  - Netjies/aantreklik ✓
  - Bewoording is maklik om te lees/groot letters ✓
  - Verskillende tipes en groottes skrif✓
  - Eenvoudige taal/verstaanbaar, sonder foute/ spelfoute✓
  - 'n Opskiet/'pop-up': bereik dadelik groot gehore✓
  - 'n 'hyper-link'✓
- OF**
- Geen helder kleure/ advertensie is swart en wit/trek nie aandag nie ✓
  - Daar is nie 'n prys op die advertensie ✓
  - Die foto's en prentjies trek nie aandag nie ✓
  - Daar is nie 'n slagspreuk nie✓
  - Oorvol en te veel inligting✓
  - Produk was nie behoorlik beskryf nie/inligting wat ontbreek/grootte van groep✓
  - Sekere van die letters is nie duidelik genoeg nie✓
- (Enige 5) M19  
F138  
(6)
- 5.1.5 Sekuriteit:
- Verseker die veiligheid van gaste en werkgewers✓
  - Verseker die veiligheid van gaste se besittings/motors
  - Verskaf 'n veilige omgewing vir alle gaste en werknemers/voorkom misdaad ✓
  - Hou ongewenste mense af van die perseel/bestuur ingange en uitgange/beheer toegang van mense of voertuie✓
  - Sorg vir verlore items en gevonde items//verdagte items/suspisieuse gedrag✓
  - Verseker dat gaste nie gesteur word nie✓
  - Verantwoordelik vir die beskerming van die instansie se bates✓
  - Implementeer veiligheidsprogramme in die instansie✓
  - Verantwoordelik om die terrein en geboue te patrolleer om die aktiwiteite van gaste en werknemers te monitor✓
  - Hanteer veiligheid en sekuriteittoerusting/CCTV kameras✓
  - Gaste voel veilig en sal dit oorweeg om terug te keer na die hotel en dus verhoog die inkomste.✓
- (Enige 2) M4  
F118  
(2)

- 5.1.6
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
  - Plaaslike inkomste sal toeneem✓
  - Werkverskaffing sal verbeter en werkloosheid sal afneem✓
  - Groter finansiële groei in die land/ BBP toename✓
  - Lewenstandaarde sal toeneem soos mense werk kry✓
  - Veelvoudige ('Multiplier') effek word in beweging gestel✓
  - Natuurlike bronne sal bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik word✓
  - Toename in buitelandse valuta weens instroming van toeriste✓
  - Belasting wat betaal word deur die hotelbedryf✓
  - Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)
- M1  
F108  
(4)
- 5.2      5.2.1
- Kompetisie/ soortgelyke besigheid ✓
  - Verskaffing van produkte oorskry die behoefte✓
  - Beurtkrag/gereelde kragonderbreking✓
  - Water onderbrekings✓
  - Omgewingsfaktore/weertoestande✓
  - Om nie al die uitgawes van die besigheid na te kom nie/ leningpryse wat opgaan ✓
  - Inflasie van produkte/kommoditeite✓
  - Toename in brandstofprys ✓
  - Toename in die prys van elektrisiteit✓
  - Politiese onstabiliteit/opstande/stakings/werkers eis meer geld/dienslewering protesaksie✓
  - Misdaad/diefstal✓
  - Buite seisoen, minder kliënte✓
  - Uitbreek van siektes bv e-coli✓
  - Swak publisiteit in die nuus oor voedselsiekstes verkry van voedselstalletjies ✓ (Enige 3 relevante antwoorde)
- M10  
(3)
- 5.2.2      (a)
- Koste vir voorrade/vervaardiging/om die besigheid te bestuur✓
  - Databasis vir verskaffers/handelaars✓
  - Wie sal die rou materiale en toerusting verskaf, waar is hulle geleë en wat is die kredietterme✓
  - Aflewering: sal hulle aflewer of moet jy jou bestelling oplaai✓
  - Produkte benodig en hoeveelhede✓ (Enige 1)
- M12  
F131  
(1)

(b)



✓

(1 punt vir elke posbeskrywing (4) +1 punt vir organogram)

M4  
F118  
(5)  
[30]

**VRAAG 6**

6.1	6.1.1	Aanbied van die bottel wyn ✓	M166 F60 (1)
	6.1.2	Korrek✓ <ul style="list-style-type: none"> <li>Hou die bottel sodat die etiket na die gas toe wys✓</li> <li>Hou die diendoek onder die bottel ✓</li> <li>Hou die bottel stewig met die linkerhand✓</li> <li>Hou die bottel teen 'n helling✓ (Enige 2)</li> </ul>	M166 F60 (2)
	6.1.3	C/Rooiwynglas✓	M162 F58 (1)
6.2	6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die drankwinkel het 'n buite-verbruik- (af van die perseel) lisensie✓ wat hom slegs toelaat om drank te verkoop wat elders gedrink sal word✓</li> <li>Die drankwinkel het die drankwet oortree deur te besluit om drank te verkoop wat op die perseel gedrink kan word /Die drankwinkel bestuurder het besluit om wynproe- aande te hou wat nie deel is van 'n buite-verbruik lisensie nie✓</li> <li>Die drankwinkel voldoen nie aan die binne-verbruik reëls nie, want daar is nie toiletfasiliteite nie✓</li> <li>Die drankwinkel gebruik Graad 10 leerders wat nie die regte ouderdom is/minderjarig om alkohol te kan verkoop nie✓</li> <li>Hulle bedien nie kos saam met die wyn nie✓ (Enige 2)</li> </ul>	M168 F55 (2)
	6.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die drankwinkel moet aansoek doen vir 'n binne-verbruik (op die perseel) lisensie wat hulle in staat sal stel om alkohol op die perseel te drink en wynproe-aande te hou ✓</li> <li>Doen aansoek vir 'n spesiale klousule in die lisensie vir wynproe ✓</li> <li>Voldoende sitplekke en tafels vir gaste moet verskaf word✓</li> <li>Verskaf drankspyskaarte</li> <li>Die drankwinkel moet voldoende toiletgeriewe hê vir mans en dames om toegang te kry ✓</li> <li>Hy kan slegs kelners aanstel wat 18 jaar en ouer is✓</li> <li>Die drankwinkel moet verseker dat daar ook voedsel op die perseel verkoop word/beskikbaar is ✓</li> <li>Moenie alkohol verkoop aan mense onder 18-jarige ouderdom nie✓</li> <li>Moenie alkohol verkoop aan mense wat reeds dronk is nie✓ (Enige 4)</li> </ul>	M168 F55 (4)
6.3	6.3.1	Bordbediening✓	M189 F36 (1)

6.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beter porsiekontrole✓</li> <li>• Minder vermorsing✓</li> <li>• Meer kreatiwiteit van die sjef wat die voedsel opdien✓</li> <li>• Gespesialiseerde opleiding vir die kelners wat die voedsel bedien is nie nodig nie/makliker soort bediening vir kelners✓</li> <li>• Vinniger bediening/bedien 'n klomp gaste gelyktydig✓ (Enige 3)</li> </ul>	M189 F36 (3)
6.4	<p>6.4.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al die gaste by die tafel moet klaar geëet het sodat al die borde by die tafel op een slag verwyder kan word✓</li> <li>• Eetgerei sal langs mekaar geplaas word wanneer gaste klaar is✓</li> <li>• Wees bedag op tekens van die gaste wat aandui dat hulle klaar geëet is✓</li> <li>• Indien die kelner onseker is, kan hulle die gas vra of hulle klaar is voordat die borde verwyder word✓</li> </ul>	M193 (2)
6.4.2	<p>Die kelner moet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begin by die persoon aan die regterkant van die gasheer✓</li> <li>• Staan by die regterkantste hoek van die rug van die gas se stoel✓</li> <li>• Leun vorentoe en tel die gebruikte bord en eetgerei in jou regterhand op✓</li> <li>• Verplaas die bord na die linkerhand, hou dit tussen jou duim en indeksvinger, plaas jou duim op die vurk✓</li> <li>• Gebruik die mes om oorskietkos voor op bord te skuif. ✓</li> <li>• Skraap altyd agter die gaste✓</li> <li>• Posisioneer die bord op die platform bokant die eerste bord, ondersteun dit met jou vinger, jou pinkie en die basis van jou duim en jou lae voorarm✓</li> <li>• Gaan voort om borde en eetgerei rondom die tafel in 'n antikloksgewyse rigting te kollekteer. ✓</li> <li>• Stapel die borde op die tweede bord. ✓</li> <li>• Volg dieselfde prosedure as vir die tweede bord om die tafel te voltooi✓ (Enige 5)</li> </ul>	M170 F37 (5)

6.5	6.5.1	Geskik/nie geskik nie✓ <ul style="list-style-type: none"> <li>Die sopiemaat: meet korrek hoeveelhede van bestanddele✓</li> <li>'Strainer': word gebruik om enige stukkies uit te haal bv. lemoenpulp, lemoen- grenadellapitte✓</li> <li>Die mengfles: word gebruik om bestanddele saam te meng✓</li> <li>Die roerlepel: die steel van die lepel kan gebruik word om die lemoenrepie te vorm✓</li> <li>Die roerlepel: is nie nodig vir die Grenadella en Lemoen drankie nie, want dit word in die mengfles gemeng✓</li> <li>Versapper: sal nie gebruik word nie, want die grenadellapitte sal fyngemaak word in die drankie en die drankie word reeds in die mengfles gemeng✓ (1 punt vir geskik/nie geskik nie + enige 4 motiverings)</li> </ul>	M161 F65 (5)
	6.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vars vrugte/vrugteskywe/droë vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte <b>op die rand van die glas</b>✓</li> <li>Vars vrugte/vrugteskywe/gekristalliseerde vrugte <b>opgeryg op 'n stokkie</b>✓</li> <li>Verskeidenheid vrugte/eetbare blomme/lemoenskil <b>binne/op die bodem van die drankie</b>✓</li> <li>Gegeurde vriesversiering/jelliepoeier/suiker <b>op die rand van die glas</b>✓</li> <li><b>Ysblokkies</b> met vrugte/vrugtestukkies/<b>mint</b>✓ (Enige 2)</li> </ul>	F65 (2)
6.6		<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit hou geld vas ✓mag lei tot verlies van wins✓</li> <li>Lei tot vermorsing/drank mag verval voordat dit verkoop word ✓</li> <li>Dit open die moontlikheid van diefstal✓</li> <li>Kan lei tot alkoholmisbruik onder personeellede✓</li> <li>Stoorspasie mag onvoldoende wees✓</li> <li>Groot hoeveelheid voorraad sal voorraadopname kompliseer/tydrowend wees✓ (Enige 2)</li> </ul>	M161 (2) [30]
TOTAAL AFDELING D:			60
GROOTTOTAAL:			200