



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2024

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 20 bladsye.

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)
2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.
3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. AFDELING A: VRAAG 1: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël oop te los, soos hieronder getoon.

Korrek:
1.1.1
1.1.2

Verkeerd:
1.1.1

1.1.2
5. Skryf netjies en leesbaar.

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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 B.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is ...

- A melk.
- B lemoene.
- C vleis.
- D brood.

ANTWOORD:





1.1.11 B

1.1.1 'n Eienskap van broskorsdeeg:

- A Gelamineerde lae
- B Veelvuldige lae
- C Krummelrige tekstuur
- D Onegalige tekstuur

(1)

1.1.2 Kies EEN van die produkte in die prentjies (A–D) waar die preserveringsmetode uit beroking, droging en die byvoeg van sout bestaan:

			
Ham	Pere	Sardientjies	Biltong
A	B	C	D

(1)

1.1.3 'n Waterbad wat bestaan uit 'n vlak houer met stommende water en wat met elektrisiteit verhit word:

- A Warmskinkbord
- B Warmlaai
- C Konfoor ('Chafing dish')
- D Bain-marie

(1)

- 1.1.4 Kies die tegnieke wat op die beesvleis in die prentjie hieronder toegepas is.



- A Vulsel en toeskroei
B Afranding/Afwerking en voorsny
C Ontbening en larding
D Bardering en vasbind

(1)

- 1.1.5 Die hoofdoel van die openings-mise-en-place in 'n restaurantkombuis is om ...

- A vir die volgende dag se spyskaartitems voor te berei.
B die dag se bestellings en verkope te finaliseer.
C kombuisgereedskap skoon te maak en te tel.
D die kelnerstasies vir bediening voor te berei.

(1)

- 1.1.6 'n Aksie wat in 'n restaurantopset prioriteit moet geniet wanneer 'n gas ontevredenheid uitspreek:

- A Ignoreer die situasie om konflik te vermy
B Gee vinnig en effektief aandag aan die probleem
C Gee die gas opdrag om kalm en geduldig te bly
D Raak betrokke by 'n debat om die restaurant se beleid te bespreek

(1)

- 1.1.7 Kies 'n koue hors d'oeuvre uit die vleis-en-vleisalternatiewe voedselgroep in die prentjies (A–D) hieronder getoon.

			
MOZZARELLA- EN-TAMATIE- STOKKIES	SUURROOM- EN-VINKEL- KOMKOMMER- KOPPIES	PIKANT- RISSIE-EN- KAAS- PALMIERS	SPESERY- GEVULDE EIERE
A	B	C	D

(1)

1.1.8 Die metode om beesvleis vakuum te verpak en dit vir twee weke in die yskas te laat:

- A Elektriese verkoeling
- B Nat rypwording
- C Rigor mortis
- D Droë rypwording

(1)

1.1.9 Die proses waartydens suiker na alkohol en koolstofdioksied omgeskakel word:

- A Fermentasie
- B Fortifisering
- C Karbonisering
- D Verheldering

(1)

1.1.10 'n Veganisdieet sluit tipies die volgende bestanddele by voedselbereiding in:

- A Sojaprodukte, groente, neute en gelatien
- B Groente, vrugte, peulgroente en gis
- C Groente, vrugte, eiers en peulgroente
- D Heuning, peulgroente, vrugte en neute

(1)

1.2 PASITEMS

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die vleisproduk in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.5 G.

KOLOM A VLEISPRODUK	KOLOM B BESKRYWING
1.2.1 Tournedos	A 5–6 cm-primasnit uit die filet
1.2.2 Kebab	B 5 cm dik snit uit die lende
1.2.3 Medaljons	C 2–4 cm ronde snit uit die filet
1.2.4 Porterhouse	D 25 mm x 25 mm blokkies vleis op 'n stokkie
	E 1–2 cm klein ronde snit uit die filet
	F 10 cm of langer stertgedeelte van die filet

(4 x 1)

(4)

1.3 **PASITEMS**

Kies die beskrywing uit KOLOM B wat by die nageregkomponent in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.6) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.7 J.

KOLOM A NAGEREGKOMPONENT	KOLOM B BESKRYWING
1.3.1 Pralies	A geurde, versoete, geklopte room
1.3.2 Tuilles	B 'n mengsel van gesmelte sjokolade en room
1.3.3 Ganache	C vrugtesous wat gepuree is, wat gaargemaak of rou kan wees
1.3.4 Crème Chantilly	D fyngebreekte, verharde, gekaramelliseerde suiker en neute
1.3.5 Crème anglaise	E donkersjokolade met ekstra kakaoboter
1.3.6 Coulis	F eierbassissous wat in 'n dubbelkoker berei word
	G mengsel van eier, suiker en wyn wat tot lintstadium geklop is
	H gedraaide of gekrulde papierdun beskuitjie

(6 x 1)

(6)

1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN term/woord vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.4.1 Die soort afval wat in patee gebruik word
- 1.4.2 Die negatiewe reaksie van die immuunstelsel nadat 'n spesifieke voedsel geëet is
- 1.4.3 Die bereiding van maaltye en die aflewering daarvan by bejaarde mense se huise teen 'n minimale koste
- 1.4.4 'n Leefstylsiekte waar daar 'n hoë vlak van drukking in die slagare is
- 1.4.5 'n Bevrore Italiaanse nagereg wat bestaan uit fyngebreekte yskristalle wat gevolglik 'n korreltekstuur het
- 1.4.6 Die week van gelatien in koue vloeistof om vloeistof te absorbeer en te versag
- 1.4.7 Die professionele werksetiek wat vereis dat personeel op gaste se behoeftes bedag sal wees en vinnig daarop sal reageer
- 1.4.8 Die opdieneenheid gebruik vir die voorsny van vleisstukke, hoender en wildsvleis voor die gaste
- 1.4.9 'n Bemerkingsmengselkonsep wat beskryf wat aan kliënte verkoop word
- 1.4.10 Die seël wat 'n amptelike waarborg is dat dit wat op die wynetiket staan, met die inhoud van die bottel ooreenkom (10 x 1) (10)

1.5 KEUSE

- 1.5.1 Kies VYF oorsake van 'n onsuksesvol gebakte vol-au-vent uit die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.
- A 'n Lae oondtemperatuur tydens bak
- B Werk op 'n koue werksoppervlak
- C Te veel meel gedurende uitrol gebruik
- D Rol en vou deeg 9–11 keer
- E Verkeerde afmeet van bestanddele
- F Sif die meel drie keer
- G Rol die deeg in een rigting
- H Sluit lug in die deeg in
- I Geen rus en verkoeling tussen elke uitrolstadium nie
- J Rek die deeg te veel tydens uitrol (5)

1.5.2 Identifiseer VYF rolle en verantwoordelikhede van die menslikehulpbron-bestuurder in die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–J) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Dateer personeelrekenaarstelsels op
- B Bestuur personeel se dissiplinêre navrae
- C Organiseer opleiding vir werknemers
- D Stel verslae oor die transaksies van die dag op
- E Evalueer die werkverrigting van personeel
- F Teken kontrakte met al die diensverskaffers
- G Organiseer bemarkingsaktiwiteite
- H Stel werknemerkontrakte op
- I Berei werkskedules en roosters voor
- J Verseker dat debiteure fakture ontvang (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

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

	<p>MTT Hotel is 'n populêre toeriste-onderneming in Suid-Afrika.</p> <p>Die hotel het tydens 'n besige seisoen 'n groep afgetrede onderwysers van oorsee verwag.</p> <p>Daar was skielik waarskuwings oor 'n hepatitis A-uitbreking in die gebied. Die hotel was bedagsaam genoeg om die toergroep en hotelpersoneel daarvan bewus te maak om die nodige voorkomende maatreëls te tref.</p>	
--	---	---

2.1.1 Noem die orgaan in die liggaam wat geaffekteer word wanneer 'n persoon met hepatitis A geïnfekteer word. (1)

2.1.2 Stel EEN voorkomende maatreël voor wat die afgetrede onderwysers moet tref voordat hulle op die toer vertrek. (1)

2.1.3 Beskryf watter van die oorsese gaste 'n groter risiko kan hê om hepatitis A op te doen. (1)

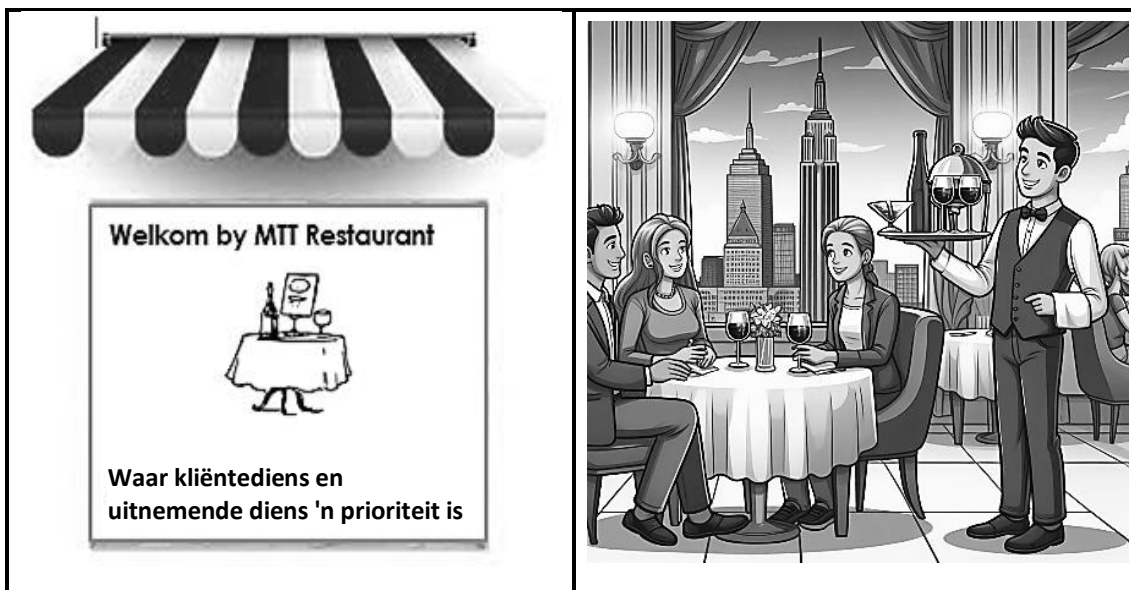
2.1.4 Regverdig waarom die hotelpersoneel wat hepatitis A opgedoen het, nie by die werksplek toegelaat moet word nie. (4)

2.2 Mense wat met MIV en Vigs saamleef, kan maklik tuberkulose opdoen.

Evalueer die stelling hierbo. (3)

2.3 Verduidelik hoe elektroniese betaalpuntsisteme ('POS') produktiwiteit in die restaurant kan verhoog. (4)

2.4 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Kelner (*glimlag*): Welkom by ons restaurant! Volg my asseblief na u tafel.

Kelner (*glimlag*): Kan ek vir u ons komplimentêre verwelkomingsdrankie aanbied?

Gaste A en B: Ja, baie dankie vir julle gasvryheid.

Kelner bied die voedselspyskaart vir die gaste aan.

Gas A: Ek is glutenintolerant. Kan u enige veilige opsies aanbeveel?

Kelner: Sekerlik! Ons sjef kan geregte aanpas om voedselintoleransies te akkommodeer en ons bied ook 'n verskeidenheid veganisgeregte aan.

Kelner (*bied gereg aan*): Hier is ons spesialiteitspastagereg berei met glutenvrye pasta. Geniet dit!

Gas A: Sjoe, dis vinnig. Dankie!

Kelner (*opvolg by die tafel*): Is julle tevrede met alles?

Gas B: Absoluut! Die voedsel en diens is uitstekend.

Redeneer of daar aan die gaste se verwagtings oor kliëntediens en uitstekende dienslewering voldoen is deur te verwys na:

2.4.1 Eerste indrukke van die kelner (3)

2.4.2 Voedsel en voedselbediening (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- 3.1 Bestudeer die scenario en spyskaartpakket hieronder wat deur die hoofsjef voorgestel is en beantwoord die vrae wat volg.

Slindile en Steven gaan in Julie 2025 trou. Hulle het Star Hotel as die venue vir hulle troue gekies na aanleiding van populêre terugvoering oor hoogs vaardige sjefs en wêreldklas-kombuise. Die bruidspaar wil graag 'n voorete-skemerkelfunksie vir 200 gaste hê terwyl hulle foto's neem, gevolg deur 'n aansit-ete teen die laagste moontlike prys, aangesien hulle 'n beperkte begroting het.

SPYSKAART SKEMERKELKFUNKSIE	SPYSKAART AANDETE
Roomkaas-bruschetta Gerookte Salmwieleltjies met Kaviaar Skaapvleisrissoles Hummus en Groenteskyfies Tempura-steurgarnale	Koue Komkommersop *** Roosmaryn-tournedos met Parmesaankors Groenpeperkorrelsous Aartappelkrokette Juliennewortels met Kruisement Gerolde Babamurgpampoenlinte *** Donkersjokolade-bavarois met Waatlemoen-en-Draakvrug-macédoine *** Tee en Koffie
	24 Julie 2025

- 3.1.1 Maak 'n lys van VIER riglyne wat gevolg moet word wanneer die hors d'oeuvres berei word. (4)
- 3.1.2 Evalueer die geskiktheid van die hors d'oeuvres vir die Joodse gaste wat die troue bywoon. (4)
- 3.1.3 Bepaal watter TWEE bestuursbeginsels van spyskaartbeplanning die hoofsjef nie in ag geneem het gedurende die beplanning van die spyskaarte hierbo nie en gee 'n rede vir elkeen. (4)
- 3.1.4 Redeneer of die getal hors d'oeuvres vir die voorete-skemerkelfunksie voldoende is. (2)
- 3.1.5 Noem TWEE ander soorte funksies, buiten die voorete-skemerkelfunksie, waar hors d'oeuvres bedien kan word. (2)
- 3.1.6 Motiveer waarom daar na die aandetefunksie vir Slindile en Steven se troue as 'n banket verwys kan word. (3)

3.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sannie besit 'n klein bakkery en beplan om 20 pekanneuterte vir 'n plaaslike ouetehuis te maak. Sy bereken dat die koste van die bestanddele vir die pekanneuterte R840,00 sal beloop. Om met haar bakkery se toewyding aan volhoubaarheid ooreen te kom, besluit Sannie om die pekanneuterte in biodegradeerbare houers te verpak.



- 3.2.1 Verduidelik waarom die koste van die bestanddele vir die pekanneuterte vir toekomstige bestellings kan verskil. (2)
- 3.2.2 Onderskei tussen *bruto wins* en *netto wins*. (2)
- 3.2.3 Bereken die verkoopprijs per pekanneutert indien Sannie 'n 40% bruto wins wil bereik. (4)
- 3.2.4 Bepaal die soort koste betrokke wanneer die biodegradeerbare houers aangekoop word. (1)

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

Sojaboonprodukte is veelsydig en word algemeen as 'n vleisplaasvanger gebruik. Dit bied 'n plantgebaseerde alternatief vir mense wat hulle vleisinname wil verminder. Nie alle soorte vegetariërs sluit egter dierlike proteïen by hulle dieet uit nie.

- 3.3.1 Noem TWEE sojaboonprodukte wat pesco-vegetariërs as 'n proteïenplaasvanger by hulle dieet kan insluit. (2)
- 3.3.2 Motiveer waarom die produkte genoem in VRAAG 3.3.1 'n voedingsvoordeel vir 'n pesco-vegetariër sal inhou. (3)
- 3.3.3 Gee TWEE voorbeelde van volledige proteïene, behalwe soja, wat by 'n pesco-vegetariër se dieet ingesluit sal word. (2)



3.4 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- | | | |
|-------|---|-----|
| 3.4.1 | Stel TWEE soorte gelatien voor wat die sjef kan gebruik om die vrugtejellie hierbo te berei indien agar-agar nie beskikbaar is nie. | (2) |
| 3.4.2 | Bespreek TWEE voorkomende maatreëls wat getref moet word, wanneer die vrugte by die jellie gevoeg word om egalige verspreiding te verseker. | (2) |
| 3.4.3 | Voorspel waarom die sjef agar-agar gebruik het om die vrugtejellie te berei, alhoewel gelatien beskikbaar was. | (1) |
- [40]**

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die deegprodukte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.


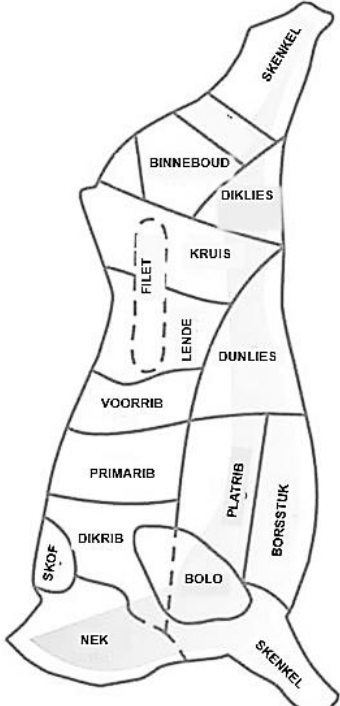
	
BAKLAVA	A: SKILFERKORSDEEG B: FILODEEG

4.1.1 Kies die deeg (**A** of **B**) wat in die bereiding van die baklava gebruik word. (1)

4.1.2 Verduidelik hoe jy die uitdroog van die deeg wat by VRAAG 4.1.1 gekies is, gedurende die bereiding van die baklava sal voorkom. (2)

4.1.3 Noem VIER kwaliteitseienskappe van die suksesvol gebakte deeg wat by die bereiding van die baklava gebruik is. (4)

4.2 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p style="text-align: center;">RAFELBEESVLEISBURGER ('Pulled beef slider')</p>  <p>Sagte, geurige fyn repies beesvleis op 'n bros broodrolletjie, met 'n lagie gesmelte kaas bo-op en met 'n verskeidenheid bolae bedien</p>	<p style="text-align: center;">BEESKARKAS</p> 
---	---

4.2.1 Kies TWEE vleissnitte met been uit die voorkwart wat gebruik kan word om die rafelbeesvleis te berei. (2)

- 4.2.2 Stel die mees geskikte kombinasiegaarmaakmetode voor vir die vleissnitte wat in VRAAG 4.2.1 gekies is. (1)
- 4.2.3 Motiveer die keuse van die gaarmaakmetode wat in VRAAG 4.2.2 voorgestel is, deur na die spiervesel en bindweefsel te verwys. (2)
- 4.2.4 Regverdig waarom springbokvleis 'n geskikte plaasvervanger vir die rafelbeesvleis sal wees. (2)
- 4.2.5 Onderskei tussen die voordele daarvan om *vleis met been* of *vleis sonder been* gaar te maak. Tabuleer jou antwoord soos volg:

MET BEEN	ONTBEEN

(2)

- 4.3 Bestudeer die nagereg hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**CRÈME CARAMEL**

- 4.3.1 Klassifiseer die nagereg. (1)
- 4.3.2 Gee 'n kort beskrywing van 'n crème caramel. (2)
- 4.3.3 Motiveer waarom die nagereg in 'n waterbad in die oond gaargemaak moet word. (2)
- 4.4 4.4.1 Verduidelik hoe suiker tydens die bereiding van die volgende meringues bygevoeg word:
- (a) Switserse meringue (1)
- (b) Franse meringue (1)
- 4.4.2 Noem TWEE riglyne om te volg om suksesvolle klop van die eierwitte vir die meringues te verseker. (2)

4.5 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.5.1 Stel voor en beskryf TWEE chouxpasta-nageregte wat met die klein poffertjies in die prentjie hierbo gemaak kan word. (4)
- 4.5.2 Noem die eerste TWEE bestanddele wat in 'n kastrol op die stoof verhit word wanneer chouxpasta berei word en beskryf ELKEEN se funksie tydens die bereiding of gaarmaakproses. (4)
- 4.5.3 Redeneer hoe die korrekte oondtemperatuur tot die vorming van die hol binnekant en bros buitekant van die chouxpasta sal bydra. (2)

4.6 Bestudeer die produk hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 4.6.1 Regverdig waarom inmaak, as 'n preserveeringsmetode, die marmelade sal preserveer. (3)
- 4.6.2 Bepaal watter bestanddeel, wat noodsaaklik is om die marmelade te laat jel (stol), op die etiket ontbreek. (1)
- 4.6.3 Verduidelik hoe die sjef sal toets of die konfyt gereed is om in die gesteriliseerde flessies gegooi te word. (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

- 5.1 Bestudeer die scenario en die opwip-('pop-up')advertensie hieronder om die vrae wat volg, te beantwoord.

'n Groep van 150 voormalige matriekklasmaats en hulle metgeselle beplan 'n tienjaar-reünie. Die organiseringskomitee het op Hotel MTT besluit omdat 'n spesiale aanbod op 'n opwipadvertensie op die internet hulle aandag getrek het.

SPESIALE AANBOD

**TOT 20%-AFSLAG OP AKKOMMODASIE
VIR GROEPBESPREKINGS**

Maple 5th Avenue, Nahoon,
Valley,
(043) 503 4421
hotelmit@hotelgroup.com



**Maak 'n groepbespreking by Hotel MTT en
kry 'n komplimentêre private funksielokaal
van jou keuse met al die dienste ingesluit!**

KOPIEER KODE

Om die spesiale
aanbod te eis,
gebruik die kode: **MPUM08**

- 5.1.1 Maak 'n lys van DRIE nie-inkomste-genererende areas wat dienste aan die gaste wat die reünie bywoon, sal verskaf. (3)
- 5.1.2 Motiveer waarom die hotel die groep sal aanraai om die funksielokaal vir die reünie te kies en nie die hotelrestaurant op die perseel nie. (3)
- 5.1.3 Stel DRIE strategieë voor wat die hotel kan implementeer om te verseker dat die reünie nie deur beurtkrag onderbreek word nie. (3)
- 5.1.4 Evalueer die effektiwiteit van die opwipadvertensie hierbo. (6)
- 5.1.5 Bespreek die rol wat sekuriteit by die hotel sal speel. (2)
- 5.1.6 Verduidelik hoe die toename in die vraag na voedsel en drank by die hotel 'n impak op die Suid-Afrikaanse ekonomie sal hê. (4)

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

**JONG ENTREPRENEUR WYS DAT HARDE WERK EN
DEURSETTINGSVERMOË BELOON WORD**

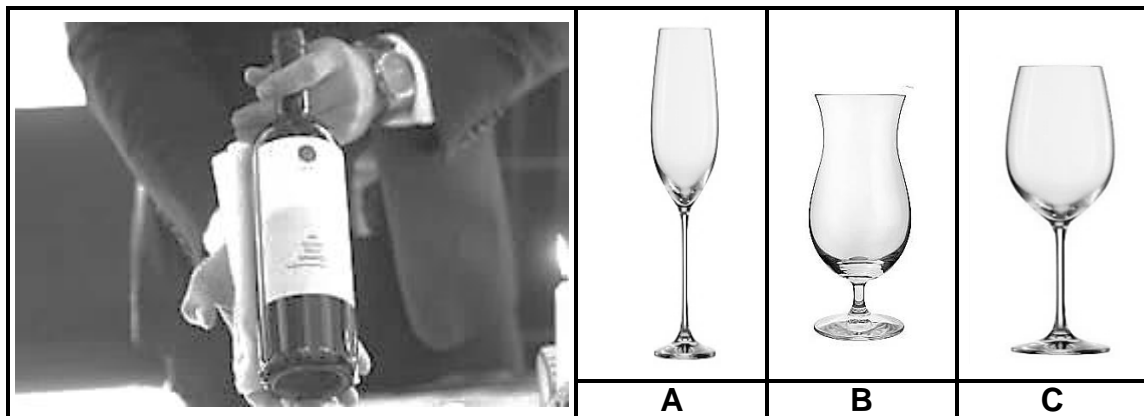
Trennery is die trotse eienaar van die BeeChips-kitskos-kiosk wat in die verkoop van aartappelskyfies en burgers spesialiseer. Nadat sy 'n perfekte plek op die strandfront bekom het, kon sy 'n klein besigheidslening by die bank kry en die kiosk oprig. Trennery het 'n verkoopspersoon en 'n sjef in diens geneem. Haar pa het haar gehelp om die kiosk op te rig en het aangebied om die instandhouding teen 'n minimale koste te doen.

- 5.2.1 Stel DRIE bedreigings ('threats') voor wat die BeeChips-besigheid dalk kan ondervind. (3)
- 5.2.2 Help Trennery om 'n bedryfsplan met gebruik van die volgende opskrifte te ontwikkel:
- (a) Bespreek wat sy oor die aankoop van voorraad vir haar besigheid moet weet. (1)
 - (b) Teken 'n organogram vir die BeeChips-personeel en beskryf kortliks EEN verantwoordelikheid van ELKE personeellid. (5)

[30]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die proses wat die kelner by 'n gas se tafel uitvoer. (1)
- 6.1.2 Beoordeel die manier waarop die proses deur die kelner uitgevoer word. (2)
- 6.1.3 Identifiseer die mees geskikte glas vir die wyn uit prentjies A–C. (1)

6.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Die plaaslike drankwinkelbestuurder het 'n paar weke gelede begin om wynproe-aande vir kliënte in 'n oop publieke area met sambrele en 'n paar stoele buite die winkel aan te bied, waar klante die drank kon drink nadat hulle dit aangekoop het. Die bestuurder van die winkel het die kroegdienste van graad 10-leerders as deel van bedryfsopleiding gebruik.

- 6.2.1 Kritiseer die optrede van die drankwinkelbestuurder deur na die verontagsaming van die drankwette te verwys. (2)
- 6.2.2 Maak aanbevelings by die drankwinkelbestuurder oor hoe om te voldoen aan die drankwette vir die bediening van drank op die perseel. (4)

6.3 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.3.1 Identifiseer die soort bedieningstyl. (1)
- 6.3.2 Verduidelik die voordele van die bedieningstyl wat in VRAAG 6.3.1 geïdentifiseer is. (3)

6.4 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



6.4.1 Stel voor hoe die kelner weet wanneer dit tyd is om die proses hierbo uit te voer. (2)

6.4.2 Beskryf hoe die volledige proses hierbo deur kelners in die restaurant uitgevoer moet word. (5)

6.5 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<p style="text-align: center;">Lemoen-spiraal</p>	<p style="text-align: center;">Sopiemaat ('tot')</p> <p style="text-align: center;">Versapper</p> <p style="text-align: center;">Mengfles</p> <p style="text-align: center;">Deurgooisif</p> <p style="text-align: center;">Roerlepel</p>
<p style="text-align: center;">A</p> <p style="text-align: center;">GRENADELLA-EN-LEMOEN-NIE-ALKOHOLIESE SKEMERKELKIE ('MOCKTAIL') (GESKUD)</p>	<p style="text-align: center;">B</p> <p style="text-align: center;">'MOCKTAIL'-APPARAAT</p>

6.5.1 Bestudeer die apparaat in PRENTJIE B en beoordeel ELKEEN se geskiktheid vir die bereiding van die nie-alkoholiese skemerkelkie in PRENTJIE A. (5)

6.5.2 Beskryf TWEE verskillende garneringsmetodes, buiten die lemoenspiraal, wat gebruik kan word om die skemerkelkie te komplementeer. (2)

6.6 Verduidelik waarom die kroegman nooit te veel drank vir die restaurant in voorraad moet hê nie. (2)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200