



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2025

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 15 bladsye.

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

1.1.1	B✓	M156/F48
1.1.2	C✓	M80/F190
1.1.3	B✓	M35/F93
1.1.4	B✓	M162/F58
1.1.5	C✓	M140/F150
1.1.6	B✓	M174/F31
1.1.7	D✓	M171/F31
1.1.8	A✓	M74/F16
1.1.9	C✓	M79/F188
1.1.10	A✓	M50/F4

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C✓	ii✓
1.2.2	E✓	vi✓
1.2.3	F✓	vii✓
1.2.4	B✓	iv✓
1.2.5	G✓	iii✓

M136-
139
F147-
159
(7)**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Halaal✓	M44/F3
1.3.2	Sorbet✓	M52/F9
1.3.3	Menslike hulpbronne/HR✓	M6/F115
1.3.4	Croquembouche/Franse Troukoek✓	M125/F187
1.3.5	Op die perseel/Binneverbruik✓	M168/F55
1.3.6	Bensoësuur/Natriumbensoaat/Salisiëlsuur✓	M150/F165
1.3.7	Sorteer✓	M103/F183
1.3.8	Aanlyn aankope/Aankope/ e-handel (e-commerce) /e-aankope(e-Procurement) ✓	M79/F189
1.3.9	Konfyt/Jellie/Marmelade✓	M53 F165
1.3.10	Linne✓	M177 F10

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 A✓ C✓ E✓ H✓

Enige volgorde M60 F20
(4)

1.4.2 A✓ C✓

Enige volgorde M194
F37
(2)

1.5.1 C✓

1.5.2 B✓

1.5.3 A✓

1.5.4 D✓

M22 F76
(4)**TOTAAL AFDELING A [40]**

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

- | | | | | |
|-----|-------|---|-----------|----------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Konstante hoes/langer as drie weke ✓ • Koors✓ • Kouekoors✓ • Nagtelike sweet✓ • Borspyn✓ • Hoes bloed✓ • Verlies van aptyt✓ • Gewigsverlies✓ • Konstante moegheid/uitputting✓ • Dispnee/asemnood✓ | (Enige 3) | M27/
F82
(3) |
| | 2.1.2 | <p>Die stelling is waar✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • TB word oorgedra deur spoegdruppels in die lug veroorsaak deur 'n geïnfekteerde persoon wat nies, hoes, praat of sing✓ • Deur fisies naby aan iemand met TB vir 'n lang tydperk te werk om geïnfekteer te word✓ • Indien mense in 'n gedeelde spasio is wat vir 'n lang tydperk toe was✓ • Drink ongepasteuriseerde melk van 'n geïnfekteerde koei✓ | (1) | M27
F83
(3) |
| | 2.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Voedselhanteerders met TB moet op siekverlof geplaas word en behandeling ontvang✓ • Geïnfekteerde voedselhanteerder mag slegs terugkom werk toe sewe dae na die begin van effektiewe behandeling✓ • Verminder hoes en nies oor kos✓ • Gebruik slegs gepasteuriseerde melk, kaas en vleis van 'n betroubare maatskappy✓ • Hou voedsel bedek gedurende voorbereiding, berging en bediening waar moontlik✓ • Was hande/ontsmet nadat daar gehoos/genies is✓ • Dra 'n masker✓ | (Enige 2) | M27
F83
(2) |
| 2.2 | 2.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Geduldig met mekaar✓ • Gewillig om saam te werk/ Samewerking met mekaar✓ • Wees eerlik oor die hoeveelheid gaste wat jy bedien/ wanneer jy 'n fout maak met 'n bestelling✓ • Verstaan mekaar se sterk en swak punte✓ • Oefen goeie diens✓ • Elkeen moet sy deel doen✓ • Vra vir hulp wanneer nodig✓ • Deel sukses en mislukkinge✓ • Geniet dit om met mekaar saam te werk✓ • Kommunikeer met mekaar✓ • Toon respek teenoor mekaar/ moet nie ongeskik wees wanneer jy onder druk is nie✓ • Moedig mekaar aan✓ | (Enige 2) | M29
F86/88
(2) |

- 2.2.2
- Hy moet skoon geskeer wees✓
 - Sy hare moet skoon en uit sy gesig wees/ dit moet netjies wees✓
 - Hy moet sy vingernaels kort hou✓
 - Skoeisel moet skoon en veilig wees✓
 - Vermy oormatige juweliersware✓
 - Uniform moet in 'n goeie toestand wees/ nie geskeur of gebrand nie✓
 - Uniform moet netjies gestryk wees/nie gekreukel✓
 - Dra die regte uniform✓
 - Sorg dat tatoeërmerke weggesteek is✓ (Enige 3)
- M30
F87
(3)

2.3

RESTAURANT A	RESTAURANT B
<ul style="list-style-type: none"> • Formele bediening word aangebied✓ • Formeel✓ • Hoogs opgeleide personeel met gevorderde bedieningstegnieke/ hoër vlak van diens✓ (Enige 1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Familiediens word aangebied✓ • Informeel/minder formeel✓ • Personeel nie hoogs opgelei nie met minder gevorderde tegnieke/ laer vlak van diens✓ (Enige 1)

M33
F89
(2)

2.4

2.4.1

- Naam✓
 - Kontakbesonderhede✓
 - Aantal mense✓
 - Datum✓
 - Tyd✓
 - Addisionele versoeke✓ (Enige 3)
- M39
F101
(3)

2.4.2

- Dis makliker om verkope te ontleed✓
 - Dit kan vinnig aan die bestuur wys hoeveel eenhede van 'n sekere produk daaglik verkoop is✓
 - Die bestuurder sal weet hoeveel geld daaglik van kliënte ontvang is✓
 - Bereken wins op 'n daaglikse basis✓
 - Gedetailleerde verslae van die voorraad op hande kan gegenereer word✓
 - Kan bestuur in kennis stel om voorraad te bestel wanneer daar min voorraad oor is/ herbestel voorraad outamties✓
 - Papierwerk word verminder✓
 - Verminder die tyd wat dit sal neem vir die bestellings om aan gaste te bedien te word/ spaar tyd om verkope uit te voer✓ (Enige 2)
- M37
F105
(2)

TOTAAL AFDELING B: 20

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

- | | | | |
|-----|-------|--|--------------------|
| 3.1 | 3.1.1 | (a) • Crudités met Pesto Doopsous is geskik vir Jode want dit bevat groente✓
• Mini Quiche Lorraines is nie geskik want dit bevat spek wat verbode is vir Jode/ melk en vleis in een gereg✓
• Oesters met Rooi-ui Vinaigrette is nie geskik want oesters is skulpvis wat verbode is vir Jode✓ | M44
F3
(3) |
| | | (b) • Kekerertjie-burger is geskik want dis hoog in nutriënte en bevat nie cholesterol nie /die Strooi-aartappels is nie geskik nie aangesien dit in vet gebraai is✓
• Romerige Driekaaspasta met Salami is nie geskik nie want kaas en salami is hoog in vet en sout en is geprosesseer✓
• Beesblindevinke is nie geskik want rooivleis is hoog in cholesterol/ die Romerige Spinasie is ook hoog in cholesterol as gevolg van die addisionele vet✓ | M49
F5
(3) |
| | 3.1.2 | Laktovegetariër
• Mango Sago Poeding/Limoncello Granita✓ (1)
• Die nagereg bevat melk en suiwel, vrugte en graan✓
• Laktovegetariër sluit melk en suiwel, vrugte en grane in hul dieet in✓ (Enige 1)
Vrugtariër
• Limoncello Granita✓ (1)
• Die nagereg bevat vrugtesap✓
• 'n Vrugtariër sluit groente, vrugte, neute, grane, gis, plant olie en soja in hul dieet in✓ (Enige 1) | M99
F178
(4) |
| | 3.1.3 | • Godsdienstige redes soos Hindoe✓
• Vir gesondheidsredes soos hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
• Weersin teen die eet van diere/ morele waardes✓
• Volhoubaarheid van die planeet/ Om omgewingsvriendelik te wees/ om die koolstofvoetspoor te verminder✓
• Sommige mense hou nie van die smaak van vleis nie✓
• Vleis is duurder as plantproteïen/ plantproteïene is goedkoper as vleis✓ (Enige 2) | M98
F178
(2) |

- 3.2.1
- Groot getalle gaste kan op een slag onthaal word/ maklike manier om voedsel en drankies aan 'n groot groep te bedien✓
 - Nie nodig vir baie eetgerei/ eet vingerhappies/min eetgerei en breekware✓
 - Happies kan goedkoop wees as dit goed beplan word✓
 - Klein spasie kan gebruik word✓
 - Gaste kan maklik met mekaar meng/gaste hoef nie 'n tafel te deel met onbekende gaste nie✓
 - 'n Verskeidenheid happies word bedien/akkommodeer verskillende dieetvoorkeure/ diverse groep mense/ verskillende gelowe/ etniese groepe✓
 - Vingerhappies kan meer kreatief wees as 'n formele ete✓
 - Tydsduur van die funksie is korter✓
 - Minder bedieningspersoneel benodig✓
 - Tafelplan is nie nodig nie/minder tafels word benodig✓
- (Enige 4)

M66/67
F12/13
(4)

- 3.2.2
- Sorg vir genoeg ys✓
 - Verskaf 'n verskeidenheid glase om voorsiening te maak vir 'n verskeidenheid drankies✓
 - Laat twee keer soveel glase as gaste toe✓
 - Verseker dat alle glase skoon en gepoleer is✓
 - Hou die tydsduur van die funksie in gedagte: wanneer wyn bedien word sal jy een bottel vir elke twee gaste nodig hê/verskaf 'n verskeidenheid wyne✓
 - Verskaf genoeg mengelstroepe ('mixers')✓
 - Plaas drankies op 'n maklik bereikbare plek met iemand om dit te bedien✓
 - Spiritus of skemerkelkies kan met aankoms van gaste bedien word, terwyl bier, wyn, sap, minerale water en nie-alkoholiese drankies dwarsdeur die aand bedien kan word ✓
 - Verskaf 'n goeie verskeidenheid nie-alkoholiese drankies/ bier/ wyn✓
 - Flair kroegvertoning verleen pret en toeskouerwaarde✓
 - Hou die drankies teen die gewenste temperatuur✓
 - Berei voldoende garnerings en bykomstighede voor✓
- (Enige 3)

M76
F18
(3)

3.3 3.3.1

VEL GELATIEN	POEIER GELATIEN
<ul style="list-style-type: none"> • Week in koue water tot sag/hidreer in koue water/vloeistof✓ • Kan in 'n ongespesifiseerde hoeveelheid water geweek word✓ • Oortollige water word uitgedruk✓ • Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Week in koue water en swel/hidreer in koue water/vloeistof✓ • Hoeveelheid water moet korrek afgemete word✓ • Geen water word uitgedruk nie/ al die vloeistof word geabsorbeer✓ • Dispergeer/smelt voordat dit by die mengsel gevoeg word✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>

M129
F161
(4)

3.3.2	Lug ingesluit in geklopte room✓ gee volume✓ en ligtheid✓, veroorsaak 'n donsige mousse/ jel sal minder ferm/sagter wees/meer romerig✓ (Enige 2)	M132 F163 (2)
3.3.3	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel vloeistof bygevoeg/ verkeerde verhoudings/ verkeerde afmetings✓ • Die gelatien was nie behoorlik gehidreer nie✓ • Die gelatien was nie volledig gedispergeer of was oorverhit✓ • Die gelatienkonsentrasie was te laag/te min gelatien✓ • Die mengsel was te suur, moontlik die suur in die frambose✓ • Die mousse was nie lank genoeg verkoel nie/ gestol nie✓ • Te veel suiker was bygevoeg wat die jel sal verswak en stolling vertraag✓ • Soliede bestanddele soos framboosstukke verswak die jel✓ • Mousse was by kamertemperatuur gelos/nie verkoel nie/ yskas se temperatuur was te hoog✓ • 'n Groot hoeveelheid lug word geïnkorporeer met geklopte room✓ (Enige 4) 	M132 F163 (4)
3.4	3.4.1	<p>A Grizzo Funksiespyseniering✓ M63 F23 (1)</p> <p>B Buffalo City Onderwysdistrik✓ M63 F23 (1)</p> <p>C 40 gaste✓ M63 F23 (1)</p> <p>D R99,00✓ M62 F21 (1)</p> <p>E R1980,00 / 50%✓ M63 F23 (1)</p> <p>F 1 Junie✓ M63 F23 (1)</p>
3.4.2	Netto wins = Verkoopprijs – Totale Koste✓ = R3960 – (R1600+R480+R320) R2400✓ = R1560,00✓	M63 F23 (3)
3.4.3	Voedselkostepersentasie= Voedselkoste ÷ Verkoopprijs X 100 ÷ 1 = R1600÷ R3960 X 100 ÷ 1 ✓ = 40% / 40,4%✓	M63 F23 (2) [40]

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 Meel✓
Botter/vet/smeer✓
Water✓
Salt✓ (Enige 2) M122 /112 F184/ 208 (2)
- 4.1.2 Deeg A -Chouxpasta: Stoom✓
Deeg B -Skilferkors: die lug vasgevang weens uitrol en vou veroorsaak dat dit rys✓ M121/ M116 F185/ 210 (2)
- 4.1.3 By 200 °C/220°C:
• Stoom ontwikkel en vorm 'n lugholte wat uitsit binne die deeg✓
By 180°C:
• Deeg droog heeltemal uit sodat die lugholte omring word deur 'n delikate bros dop/ laat deeg heeltemal gaar word✓
• Voorkom dat dit brand✓
• Poffertjies wat nie heeltemal gaar is nie sal platval weens die hoë voginhoud/ proteïen stol nie volledig✓ (Enige 1) M124 F186 (2)
- 4.1.4
- | CHOUX PASTA | SKILFERKORSDEEG |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Nie gelamineer✓ Goed gepof/ enkel dun korsie/lagie✓ Goudbruin kleur✓ Droog binne/hol ✓ Klein poffertjies✓ (Enige 3) | <ul style="list-style-type: none"> Gelamineer/Lae deeg /veelvoudige lagies✓ Ligte goudbruin kleur✓ Vlokkerige lae as dit gebreek word✓ Nie hol binne✓ Groot basis✓ (Enige 3) |
- M124/ F186 M114 F206 (6)
- 4.1.5 Chouxpasta poffertjies moet in 'n lugdigte houer of geseëde sakkie geplaas word✓
Hou by koel/kamertemperatuur✓ in 'n droë plek tot en met drie dae✓
Dit kan vir maande gevries word✓ M126 F187 (3)
- 4.2 4.2.1
- Om 'n eweredige oppervlak en vorm te verkry✓
 - Verhoed dat die deeg misvorm is/ voorkom dat die deeg krimp✓
 - Te veel druk kan 'n onegalige dikte veroorsaak✓
- (Enige 1) M118 119 F209 210 (1)
- 4.2.2
- Hitte van die hande sal die smeer smelt✓
 - Oorhantering sal die deeg laat krimp✓
 - Kors sal taai/hard wees✓
- (Enige 1) M119 F212 (1)

4.2.3		<ul style="list-style-type: none">• Te veel water veroorsaak 'n kleierige/taai deeg✓• Te veel gluten ontwikkeling verhoed die vlokkerigheid / die eindproduk sal hard word✓	(Enige 1)	M113 F212 (1)
4.3	4.3.1	<ul style="list-style-type: none">• Oondbraai is geskik vir groot vleisstukke✓• Lamsboud is gemarmer en dus geskik vir oondbraai want dit sal nie uitdroog tydens die gaarmaakproses nie✓• Die dun lagie vet op die oppervlak van die lam smelt tydens oondbraai en voorkom uitdroging van die vleis✓• Lamsboud word verbruin/toegeskroei in warm vet/verbeter geur en seël vleissappe in en voorkom dus uitdroging van die vleis✓• Lamsboud word bedruip tydens oondbraai om uitdroging te voorkom✓• Lamsvleis is sag en oondbraai is 'n geskikte gaarmaakmetode vir sagte vleis✓	(Enige 3)	M91 F202 (3)
	4.3.2	<ul style="list-style-type: none">• Vleis moet nie geweek/ in water gedompel word nie✓• Moenie vleis was nie, want nutriënte en geurbestanddele los maklik in water op✓• Vleis moenie gesout word nie, want sout onttrek die vleissappe uit die vleis✓• Vleis moet in die yskas ontdooi word om verlis gedurende ontdooiing te beperk✓• Vleis moenie by te hoë temperature of lae temperature vir te lank gaargemaak word nie✓• Laat vleis na gaarmaak rus, voordat dit gesny word✓• Vleis moenie met 'n mes of vurk deurboor/gesteek word nie✓	(Enige 4)	M85 F199 (4)
	4.3.3	<ul style="list-style-type: none">• Laat vleis rus vir 10 minute rus sodat die vleissappe kan stabiliseer om 'n verlies van vleissap te voorkom✓• Sny vleis teen die grein in stukke/skywe✓• Sny vleis deur die volle lengte van die lem te gebruik om egalige snye/ stukke te verseker✓• Sny dun deur 'n goeie kwaliteit/skerp/voorsnymes te gebruik✓	(Enige 3)	M91 F195 202 (3)
4.4	4.4.1	<ul style="list-style-type: none">• Crème Anglaise✓• Dit word gebruik as basis vir roomysbereiding✓• Die eiergele in die vla verdik die Crème Anglaise✓• Crème Pâtissière word verdik met stysel en is dus nie ideaal vir die voorbereiding van roomys nie✓• Crème Pâtissière word gebruik as vulsel/dis te dik as gevolg van die stysel✓	(Kies die regte 1 + motivering)	M137 F148 (2)

4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Glad✓ • Geen groot yskristalle✓ • Romerig✓ • Vanieljegeur✓ • Lig op die palet✓ • Gevries en nie loperig✓ 	(Enige 3)	M139 F149 (3)
4.4.3	Spinsuiker✓ <ul style="list-style-type: none"> • Die spinsuiker sal vinnig op die roomys smelt/taai word wanneer dit in aanraking kom met vog✓ • Spinsuiker het 'n kort leeftyd in 'n oop area✓ 	(1) (Enige 1)	M143 144 F155 156 (2)
4.4.4	<ul style="list-style-type: none"> • Bros, papierdun beskuitjies✓, wat gevorm word sodra dit uit die oond kom, terwyl dit nog warm is✓ 	(Enige 1)	M144 F157 (1)
4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Voorkom bederf✓ • Spaar tyd en arbeid✓ • Groente is dwarsdeur die jaar beskikbaar✓ • Maklik om op te berg✓ • Vertraag die groei van bakterieë/muf/ mikro-organismes weens die lae temperatuur✓ • Verhoed kruiskontaminasie✓ • Verleng die rakleef tyd/ sal langer hou✓ • Vertraag ensiemaktiwiteit/ verbruining✓ • Voedingswaarde, voorkoms en smaak word behou✓ 	(Enige 4)	M150 F170 (4) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1	5.1.1	Nagouditeur✓		M6 F (1)
	5.1.2	Bemarkingsbestuurder/bemarker/tele-verkoopspersoon/ verkoopspersoon/ sosiale media beïnvloeder✓		M5 F120 (1)
5.2	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Koerante✓ • Pamflette✓ • Brosjures✓ • Plakkate✓ • Nuusbriewe✓ • Tydskrifte✓ • Strooibiljette✓ • Banier✓ 	(Enige 4)	M18 F138/ 139 (4)
	5.2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Advertensie wys verskillende areas van die hotel✓ • Illustrasies vang die oog ✓ • Daar is 'n kort/ duidelike boodskap✓ • Geen spelfoute✓ • Dit het nie te veel inligting nie✓ • Uitleg is eenvoudig/professionele uitleg✓ • Eenvoudige woorde/taal is gebruik✓ • Lettergrootte en -tipe is leesbaar✓ • Verskillende soorte skrif is gebruik✓ • Netjies en aantreklik✓ 	(Enige 6)	M19 F138 139 (6)
	5.2.3	Persone ✓ - teikenmark is die mense op vakansie/ kongresbywoners/besigheidsmense✓ Promosie ✓ - 50% afslag✓ Plek ✓ - Hotel TMT/Oos-Rand van Johannesburg✓ Produk ✓ - Hotelkamers/Akkommodasie/Restaurant/ ontspanningsaktiwiteite (swembad)✓ Prys ✓ - Daar is geen prys✓		M15/16 F135 (6)
		(1 punt vir bemarkingsmengsel +1 punt vir die voorbeeld van die bemarkingsmiddel)	(Enige 3 x 2)	
	5.2.4	<ul style="list-style-type: none"> • Kontantvloei-analise✓ • Inkomstestaat✓ • Balansstaat✓ • Gelykbreek-analise/Inkomste vooruitskatting✓ • Begroting✓ • Koste-skatting/ kwotasie vir opgraderings✓ • Bron van befondsing bv. lening, beleggers✓ 	(Enige 4)	M12 F131 (4)

- 5.2.5 Inkomstegenererende areas:
- Gastekamers✓
 - Restaurant/Eet-area✓
- Nie-inkomste-genererende areas:
- Swembad✓
 - Ontvangs/Front office✓ (Enige 4)
- 5.2.6
- Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in die land in/toename in buitelandse geldeenheid✓
 - 'Multiplier' effek in beweging/ mense genereer 'n inkomste wat hulle dan by ander besighede kan bestee✓
 - Wanneer toeriste die Hotel TMT besoek gaan hulle uit en koop plaaslike produkte en gebruik dienste in die plaaslike gemeenskap✓
 - Die opgradering sal werk skep in die gasvryheidsindustrie✓
 - Die aansien en lewenstandaard van die plaaslike gemeenskap rondom die hotel sal verbeter✓
 - Verbetering van die paaie en infrastruktuur in die area✓
 - Ekonomiese groei word gestimuleer deur internasionale en plaaslike gaste/besoekers✓
 - Die eko-vriendelike kamers sal die natuurlike hulpbronne spaar✓
 - Die hotel sal bydra tot die land se BBP✓ (Enige 4)
- M2/3
F108
115
(4)
- M1
F108
110
(4)
[30]

VRAAG 6

- | | | | |
|-----|-------|--|----------------------------|
| 6.1 | 6.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Plaas die hoofgeregmes en -vurk 1 cm-2,5 cm vanaf die tafelse rand✓ • Daar moet 'n spasie van 25-29 cm/ gebruik die hoofgeregbord om die afstand te bepaal✓/ tussen die hoofgeregmes en -vurk✓ • Hoofgeregvurk word aan die linkerkant geplaas en die hoofgeregmes aan die regterkant✓ • Die snykante van die mes op die cover moet na links wys✓ • Plaas alle ander eetgerei benodig vir die spyskaart op die tafel aan die buitekant van die hoofgeregmes en -vurk✓ • Plaas die nagereglepel en -vurk dwars aan die bokant van die cover✓ • Die nagereglepel word altyd na links geplaas en bokant die vurk wat na regs geplaas word✓ • Plaas kleinbordjie aan die linkerkant van die cover/vurke✓ • Plaas entréemesse/ broodmes op die regterkant van die kleinbordjie, parallel met die hoofgeregmes✓ • Plaas wynglase 2,5cm vanaf die punt van die hoofgeregmes/ plaas die wynglase aan die regterkant van die cover bo die messe✓ • Addisionele glase word met 'n 45° hoek met die eerste glas geplaas✓ • Witwynglas word eerste geplaas en daarna die rooiwynglas✓
(Enige 4) | M178
/179
F30
(4) |
| | 6.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Plaas die botterpotjie in die middel van die tafel✓ • Silwerdiens van brood vind plaas vanaf die linkerkant van die gas✓ • Begin met die gas aan die regtergkant van die gasheer✓ • Dames word eerste bedien✓ • Hou die broodmandjie op die palm van jou linkerhand✓ • Plaas jou linkerhand met die mandjie laag naby die tafeland /nie meer as 5cm van die rand van die gas se kleinbordjie af nie✓ • Lig die broodrolletjie uit die mandjie met jou regterhand met bedieningsapparaat/lepel en vurk✓ • Plaas broodrolletjie op die kleinbordjie✓ • Beweeg rondom die tafel in 'n antikloksgewys rigting terwyl 'n broodrolletjie aan elke gas gebied word✓ • Moenie die mandjie op die tafel plaas nie✓ • Eindig met die gasheer✓
(Enige 4) | M192
F36
(4) |
| | 6.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Plaas alle soortgelyke items bymekaar op die kelnerstasie✓ • Maak koffiepote en melkbekers leeg, was✓ • Breekware moet skoongeskraap word, gesorteer en in skottelgoedwasser gepak word/was eetgerei en glase✓ • Vee alle bottels en houers, wat vir bykomstighede gebruik word, skoon✓ | |

		<ul style="list-style-type: none"> • Skakel alle elektriese apparaat af✓ • Skakel koffiemasjiene af en maak skoon✓ • Neem alle toerusting terug na die stoorkamers✓ • Maak seker dat al die toerusting getel is en alles daar is✓ • Pak alles weg✓ 	(Enige 4)	M181 F40 (4)
6.2	6.2.1	Gefortifiseerde wyn/Sjerrie✓	(1)	
		<p>Beskrywing: soet nageregwyn✓</p> <p>Wyn word vervaardig deur die byvoeging van wynspiritus wat die fermentasieproses stop/ wyn met alkohol bygevoeg✓</p>	(Enige 1)	M157 F50 (2)
	6.2.2	Wynkelder moet: <ul style="list-style-type: none"> • vry wees van vibrasie/ondergronds wees✓ • vry van oormatige vog wees/ effense klam plek/ vry van 'n trek✓ • skoon en goed geventileerd wees✓ • donker toestand/ vermy skade met ultraviolestrale/ direkte sonlig✓ • by konstante/ koel temperature van 10-16°C wees✓ • soortgelyke wyne bymekaar stoor✓ • wynbottels met etikette na bo of na voor stoor✓ • bottels moet roteer word/ eerste-in-eerste-uit✓ • indien dit in kartonhouers geberg word, moet die pyle na bo wys✓ 	(Enige 4)	M159 F54 (4)
6.3	6.3.1	Die kelners moet: <ul style="list-style-type: none"> • Onderzoek na die probleem instel en dit oplos✓ • Volg op met die kombuispersoneel en gee terugvoer aan die gaste/versoek die kombuis om die proses te bespoedig✓ • Hanteer die situasie professioneel en positief/ kelner moet nie vir die gas sê om met die sjef te praat nie✓ • Beheer die emosies/ bly kalm/ wees beleefd✓ • Behou oogkontak✓ • Gebruik 'n positiewe liggaamstaal✓ • Moenie met die gas argumenteer nie✓ • Erken die klagte van die gas✓ • Luister en skenk aandag aan die gas✓ • Toon bereidwilligheid om die probleem op te los✓ • Maak verskoning vir die ongerief✓ • Moet nooit die blaam op jouself of ander/sjefs plaas nie✓ • Rapporteer die klag aan by die maître d'✓ • Moenie iets belowe wat jy nie kan verskaf nie✓ • Bied 'n drankie aan nadat toestemming van die bestuurder verkry is✓ 	(Enige 4)	M184 F41- 42 (4)

6.3.2 Swak/nie korrek nie✓

- Die kelner het nie die gaste kalm gehou nie ✓
- Die kelner het nie die gaste se vrees erken nie✓
- Die kelner het nie die verspreiding van die brand as 'n gevaar vir die personeel en gaste beskou nie/het nie veiligheid vir die gaste aangebied nie✓
- Die kelner het nie stilweg die brand met 'n doek of water gesmoor nie✓
- Sy het nie 'n brandblusser gebruik om die verspreiding van die brand te stop nie✓

Goed/korrek✓

- Die kelner het kalm gebly✓
- Die kelner het nie aandag getrek na die insident nie/het nie oorreageer nie/ sy het vir die gaste gesê om nie te bekommer nie✓
- Kelner het vir die gaste 'n verduideliking gegee vir die oorsaak van die brand✓

(1 punt vir goed/korrek of swak/ nie korrek nie en 3 redes)

M187
F45
(4)

6.4

- Bied vir die gaste 'n keuse van warm of koue melk/ melk alternatiewe aan✓
- Neem koppies, pierings, teelepels, suikerpot en melk op 'n skinkbord na die tafel✓
- Dek die koppie, piering en teelepel op die skinkbord en plaas dit vanaf die regterkant voor die gas✓
- Maak seker dat die koffiekoppie se oor en die teelepel na die regterkant wys✓
- Die suikerpot of versoeters word op die tafel geplaas✓
- Koffie moet warm, maar nie kokend wees nie✓
- Plaas die koffiepot op 'n kleinbordjie met 'n netjies gevoude diendoek✓
- Bedien antikloksgewys✓
- Bedien dames eerste, dan mans en laaste die gasheer✓
- Skink die koffie deur die koffiepot te kantel sonder dat die koffiepot die bordjie/skinkbord verlaat en vul 16mm van die rand✓
- Bied die koffie van die regterkant af ✓
- Die koffiepot mag nie aan die rand van die koffiekoppie raak nie✓
- Indien dit 'n groot koffiepot is, moet dit teruggeneem word na die warmplaat✓
- Vir die moderne bedieningsmetode hou die koffiepot in die een hand en die meklbekertjie in die ander hand en bedien die gaste✓

(Enige 4)

M164
F70
(4)
[30]**TOTAAL AFDELING D:**
GROOTTOTAAL:**60**
200