basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2011

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye en 'n 1 bladsy-antwoordblad.

Kopiereg voorbehou

MPUMALANGA

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(40)
AFDELING B:	Gasvryheidskonsepte en gesondheid en veiligheid	(40)
AFDELING C:	Voedselbereiding	(80)
AFDELING D:	Voedsel- en drankbediening	(40)

2. Beantwoord AL die vrae.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. Beantwoord AFDELING A op die aangehegte ANTWOORDBLAD. Skryf die sentrumnommer en jou eksamennommer boaan die ANTWOORDBLAD, maak dit los en plaas dit VOOR in die ANTWOORDEBOEK.

5. Beantwoord AFDELING B, C en D in die ANTWOORDEBOEK.

6. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en maak 'n kruisie (X) in die blokkie (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

VOORBEELD:

1.1.11 Om … te wees, is die vermoë om ander mense as individue met verskillende persoonlikhede te erken.

A gewillig
B verdraagsaam
C eerlik
D waaksaam

ANTWOORD:

A	~~B~~ (X)	C	D

1.1.1 Bemarkings-… is ontwerp om 'n vraag na 'n spesifieke produk te skep sodat mense gemotiveer word om dit te koop.

A navorsing
B ontleding
C strategie
D beskrywing (1)

1.1.2 'n … is 'n persoon wat sy/haar eie besigheid begin.

A Werknemer
B Entrepreneur
C Entremieter
D Werkgewer (1)

1.1.3 EEN van die volgende eienskappe hou verband met professionele etiek en waardes in die gasvryheidsbedryf:

A Om jouself gedeeltelik tot jou werk te verbind
B Om duidelik te kommunikeer om misverstande te vermy
C Om ongeskik te wees in 'n stresvolle situasie
D Deel sensitiewe sake openlik met kollegas (1)

MPUMALANGA

1.1.4 … is 'n siekte wat genees kan word deur die medisyne vir ses maande te neem.

A Cholera
B Tuberkulose
C Hepatitis
D Buiktifus (1)

1.1.5 … is 'n opportunistiese siekte wat deur MIV en Vigs veroorsaak word.

A Diabetes
B Cholesterol
C Anemie
D Herpes (1)

1.1.6 … word deur vloeibare suurstof veroorsaak.

A Droë brandwonde
B Koue brandwonde
C Chemiese brandwonde
D Vogbrandplekke (1)

1.1.7 'n Stelsel wat die doeltreffendheid van enige gasvryheidsbesigheid betekenisvol kan verbeter:

A 'POS'
B 'PBS'
C 'PTS'
D 'POP' (1)

1.1.8 'n … is 'n lys waarop al die items in 'n voorraadkamer aangeteken word.

A Rekwisisie
B Kwotasie
C Reisprogram
D Inventaris (1)

1.1.9 Die werklike prys wat vir EEN bestanddeel betaal word, staan as die … bekend.

A totale koste
B porsiekoste
C verkoopprys
D eenheidsprys (1)

1.1.10 Hierdie godsdienstige groep berei jambon ('gammon') voor vir Kersdag:

A Jode
B Christene
C Hindoes
D Moslems (1)

1.2 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die antwoorde en maak 'n kruisie (X) in die blokkies (A–F) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.2) op die aangehegte ANTWOORDBLAD.

1.2.1 Identifiseer TWEE disse wat saam met sjampanje bedien kan word:

A Varkvleis
B Kaviaar
C Koffie
D Oesters (2)

1.2.2 Identifiseer DRIE disse wat saam met shiraz bedien kan word:

A Sjokolademousse
B Gebraaide hoender
C Beesvleislasagne
D Geroosterde biefskyf
E Gebraaide stokvis
F Lamsvleiskebab (3)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord(e) neer te skryf. Skryf slegs die woord(e) langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.3.1 'n … is deel van 'n besigheidsplan wat aandui wie verantwoordelik is vir die onderskeie take in 'n besigheid.

1.3.2 'n Slagoffer van 'n elektriese skok moet na 'n veilige plek verskuif word deur 'n … materiaal te gebruik.

1.3.3 'n … kan gebruik word om die swelsel as gevolg van 'n verstuiting te laat sak.

1.3.4 'n Persoon wat geval het, moet in 'n … posisie geplaas word.

1.3.5 Sjerrie word as 'n … wyn geklassifiseer.

1.3.6 'n Voorbeeld van 'n wyn wat groot koolstofdioksiedborrels het, is …

1.3.7 'n Apparaat wat by 'n kroeg gebruik word wanneer spiritualieë bedien word, staan as 'n …-maat bekend.

1.3.8 Gebottelde bier word teen … °C bedien.

1.3.9 'n … is 'n plekdekking vir een persoon aan tafel.

1.3.10 'n Personeellid wat gaste verwelkom soos wat hulle by die restaurant aankom, word 'n … genoem. (10 x 1) (10)

1.4 EENWOORDITEMS

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord/term langs die vraagnommer (1.4.1–1.4.10) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

1.4.1 'n Elektroniese bemarkingshulpmiddel wat gebruik word om klante oor 'n produk in te lig

1.4.2 Voedsel wat op 'n daaglikse basis gekook word en by mense, wat nie hulle eie kos kan kook nie, afgelewer word

1.4.3 Die beplande besteding van 'n maandelikse inkomste

1.4.4 'n Stel ongeskrewe reëls oor gedrag en ingesteldhede wat deur voedseldienspersoneel gevolg word

1.4.5 Ganslewer wat fyn gemaal word en as 'n hors d'oeuvre bedien word

1.4.6 'n Hormoon wat die liggaam help om glukose doeltreffend te gebruik

1.4.7 'n Vorm wat gebruik word wanneer items uit die voorraadkamer bestel word

1.4.8 'n Gespesialiseerde voedseldiens wat vanaf 'n beweegbare trollie, waarop kos voorgesny word, uitgevoer word

1.4.9 Die tipe maaltyd waar die messegoed vir alle gange op die tafel geplaas word voordat die gaste aankom

1.4.10 'n Informele manier om kos te bedien waar disse op 'n aparte tafel geplaas word en gaste hulle self help (10 x 1) (10)

1.5 PASITEMS

Kies 'n voorbeeld van 'n dis uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1–1.5.5) op die aangehegte ANTWOORDBLAD neer.

KOLOM A TERME	KOLOM B VOORBEELDE VAN DISSE
1.5.1 Paté brisee	A baklava en Chinese rolletjies ('spring rolls')
1.5.2 Paté sucree	B appelstrudel en Hertzoggies
1.5.3 Chouxbeslag	C bouchées en vol-au-vents
1.5.4 Skilferkors	D vrugtetertjies en melkterte
1.5.5 Filodeeg	E croquembouche en suurlemoenmeringue
	F éclairs en profiteroles
	G quiche en Corniese pasteitjies
	H Deense fyngebak en samoesas

(5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

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

BESIGE MAMMAS KONTRAKTEER MAALTYE UIT NA AANLYN-KOMBUISE

Om kookwerk na aanlyn-kombuise uit te kontrakteer, is vinnig besig om 'n tendens te word vir oorwerkte mammas met baie verpligtinge.

Die maatskappy het 'n jaar en 'n half aan beplanning en navorsing spandeer voordat hulle 'n jaar gelede die aanlynbestellingsmodel bekend gestel het. Die bekendstelling was in die middel van die ekonomiese afswaaifase, maar hulle is oorval deur 'n groot aantal aanlynbesoekers wat die aanbod onweerstaanbaar gevind het. 'Besige mammas met druk lewenstyle wil gehaltetyd saam met hulle gesinne tuis deurbring,' sê Chef Direct se mede-eienaar, Jonathan Akal.

Chef Direct vervaardig en verskaf vars, klaargemaakte maaltye sonder preserveermiddels, kindermaaltye, gesondheidsmaaltye en delikatesse-produkte soos souse. Daar is baie opsies, van gesinsgunstelinge tot gourmet-lekkernye. Spesiale aanbiedinge en nuwe maaltye word elke maand by die spyskaart gevoeg. Twee dae na die bestelling geplaas is, word die maaltye met 'n koeltrok afgelaai. Die koue ketting word nooit verbreek nie en dit verseker sewedae-varsheid. Ingeslote varsheid laat georganiseerde vroue toe om 'n week se maaltye te bestel om so die beste waarde uit die R40-afleweringskoste te kry. Sedert Chef Direct met mammas begin kliek het, beteken dit dat gehaltemaaltye tuis nie meer 'n hap uit 'n ouer se gehaltetyd vat nie.

[Aangepas uit *Daily News*, Woensdag 30 September 2009]

2.1.1 Verduidelik die voorsorgmaatreëls wat deur die maatskappy hierbo getref word om te verseker dat hulle kos vars is. (2)

2.1.2 Beskryf die bemarkingstrategie van die maatskappy hierbo. (7)

2.1.3 Stel DRIE plaaslike wildsvleisprodukte voor wat die maatskappy hierbo by hulle spyskaart kan insluit. (3)

2.2 Bestudeer die strooibiljet hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Kontrakteer jou maaltye na Chef Direct uit (www.chefdirect.co.za) Besige mamma, hier is jou kans om tuis gehaltetyd saam met jou gesin te spandeer. Teen 'n lae koste van R40 lewer ons af, twee dae nadat die bestelling geplaas is. Ons lewer af en verskaf klaargemaakte maaltye, kindermaaltye, gesondheidsmaaltye en delikatesse-produkte.

2.2.1 Evalueer die strooibiljet hierbo met betrekking tot die riglyne vir die ontwerp van 'n bemarkingshulpmiddel. (6)

2.2.2 Beveel TWEE promosies aan wat by die inhoud van die strooibiljet gevoeg kan word om meer klante te lok. (2)

2.3 Bestudeer die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

'n Gas by 'n hotel se lippe swel skielik nadat hy 'n maaltyd genuttig het.

2.3.1 Identifiseer die toestand hierbo. Gee 'n rede vir jou antwoord. (2)

2.3.2 Noem DRIE ander simptome van die toestand hierbo. (3)

2.3.3 Beveel stappe aan wat gevolg kan word wanneer die toestand hierbo behandel word. (3)

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

2.4.1 Identifiseer die tipe diens wat uitgevoer word. (1)

2.4.2 Evalueer tot watter mate die sjefs hierbo reg aangetrek is. (2)

2.4.3 Noem TWEE eienskappe wat die werknemers in die foto hierbo moet toon om suksesvol as 'n span saam te werk. (2)

2.5 2.5.1 Vergelyk die verskille tussen gastroënteritis en MIV en Vigs met betrekking tot die oordragsmetode en simptome.

Tabuleer jou werk soos volg:

	GASTROËNTERITIS	**MIV/VIGS**
Oordragsmetode	(1)	(1)
Simptome	(2)	(2)

2.5.2 Beveel EEN manier aan waarop 'n persoon wat aan gastroënteritis ly, behandel kan word. (1)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELBEREIDING

VRAAG 3

3.1 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Elsie verkoop 100 'bunny chows' en 'n paar ander peuselhappies buite die skoolhek. Sy voel dat die verkoop van hierdie items nie genoeg wins inbring nie. Sy wil 50% wins op haar verkope maak. Help haar om haar doelwit te bereik. Gebruik die volgende inligting:
>
> Bestanddele benodig:
>
> 25 brode @ R7,50 per brood
> 8 kg kerrieskaapvleis @ R59,00 per kg
> 100 mℓ olie @ R10,50
> 100 g gemengde speserye @ R32,00 per kg
> 3 kg aartappels @ R5,99 per kg

3.1.1 Bereken die koste van die bestanddele en toon AL die berekeninge. (10)

3.1.2 Bereken die wins (hoeveelheid geld) wat Elsie op die kos sal maak. (4)

3.2 Bestudeer die disse hieronder en beantwoord die vrae wat volg op bladsy 12.

- Gerookte salm-sushi
- Skaapboud met Mosterdkors
- Groentesop
- Groentelasagne met Kaassous
- Varktjops met Suurbessies
- Aartappelwiggies
- Gebraaide Lamsboud met Kruisementsous
- Crème Brulée
- Appel-en-skorsieslaai met Kruisement
- Geposjeerde Eier Florentine
- Baklava

MPUMALANGA

3.2.1 Identifiseer TWEE disse wat nie vir Jode geskik is nie. Motiveer jou antwoord. (4)

3.2.2 Kies disse uit die lys by VRAAG 3.2 en beplan 'n driegangspyskaart wat geskik is vir 'n lakto-vegetariese gas. (Gebruik die korrekte spyskaart-formaat.) (5)

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

> Die restaurant by die skool gebruik 'n aantal toestelle wanneer spyseniering vir funksies gedoen word. Baie van die toestelle is nie meer in 'n goeie werkende toestand nie.

3.3.1 Beveel TWEE maniere aan waarop die skool die kombuistoestelle in stand kan hou om die situasie hierbo te voorkom. (2)

3.3.2 Noem TWEE dokumente wat gebruik kan word om 'n rekord van die toestelle hierbo te hou sodat dit gereeld in stand gehou kan word. (2)

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

SPYSKAART 10 Desember

Vrugtekebabs

xxx

Hoendersosaties

xxx

Groente-filodeeg-mandjies

xxx

Beesvleissamoesas en Sous

xxx

Minigroentepizza

xxx

Crudités met Doopsous

3.4.1 Identifiseer die tipe funksie waar die spyskaart hierbo bedien kan word. (1)

3.4.2 Noem DRIE riglyne wat gevolg moet word wanneer peuselhappies vir die funksie genoem in VRAAG 3.4.1, beplan word. (3)

3.4.3 Evalueer of die aantal peuselhappies op die spyskaart vir 'n partytjie voor ete geskik is. (2)

3.4.4 Identifiseer die land van oorsprong van die volgende peuselhappies:

(a) Beesvleissamoesa (1)

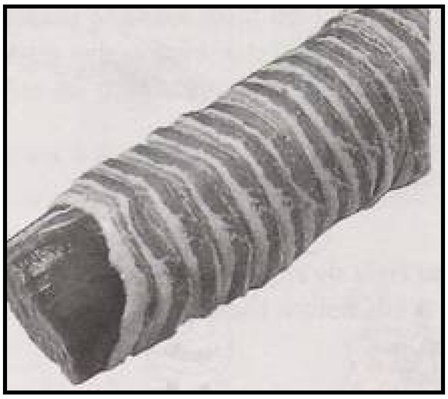
(b) Minigroentepizza (1)

3.5 3.5.1 Bepaal die aantal peuselhappies wat per persoon bedien moet word as gaste middagete geëet het en nie aandete gaan nuttig nie. (1)

3.5.2 Identifiseer VIER drankies wat geskik is om by die funksie hierbo bedien te word. (4)
[40]

VRAAG 4

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



4.1.1 Identifiseer en beskryf die tegniek wat op die vleisstuk in die foto hierbo gebruik is. (2)

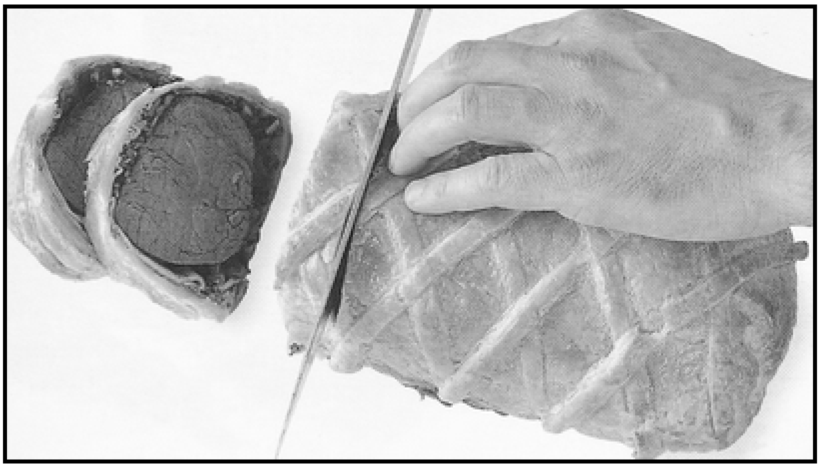
4.1.2 Dink jy die tegniek hierbo is voordelig? Motiveer jou antwoord. (4)

4.1.3 Beskryf die volgende prosesse in vleis:

(a) Rypmaking (2)

(b) Rigor mortis (2)

4.2 Bestudeer die foto van 'n bief Wellington hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.2.1 Noem die tipe pasteideeg wat vir 'n bief Wellington gebruik word. (1)

4.2.2 Stel die geskikste gaarmaakmetode vir die dis hierbo voor. (1)

4.2.3 Noem die geskikste vleissnit wat vir die dis hierbo gebruik word. (1)

4.2.4 Noem DRIE ander produkte wat berei kan word deur die pasteideeg hierbo te gebruik. (3)

4.2.5 Noem DRIE algemene reëls wat in aanmerking geneem moet word wanneer die pasteideeg hierbo gemaak word. (3)

4.2.6 Beskryf hoe die vleis voorberei word voordat dit met die pasteideeg bedek word. (2)

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

Leerders in 'n Gasvryheidstudie-klas het chouxdeeg gemaak. Die bestanddele wat gebruik is, was 2 eiers, 125 mℓ meel, 125 mℓ water, 62,5 g margarien en 1 mℓ sout. Hulle het van die mengsel gebruik om éclairs te maak en die res van die mengsel het hulle met 'n versiersak in warm olie gespuit en dit met versiersuiker bestuif. Hulle het die éclairs vir die eerste 10 minute teen 'n hoë temperatuur gebak en die temperatuur vir die res van die baktyd verlaag.

4.3.1 Verduidelik waarom eiers noodsaaklik is in die voorbereiding/ gaarmaak van chouxdeeg. (2)

4.3.2 Dink jy dat die korrekte verhouding van bestanddele gebruik is? Motiveer jou antwoord. (2)

4.3.3 Gee die naam van die chouxdeegproduk wat met 'n versiersak in warm olie gespuit is. (1)

4.3.4 Gee EEN rede vir elk van die volgende prosedures wat toegepas word wanneer chouxdeeg voorberei word:

(a) Bak teen 'n hoë temperatuur vir die eerste 10 minute (1)

(b) Verlaag die temperatuur vir die res van die baktyd (1)

4.4 Bestudeer die foto hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.4.1 Identifiseer die nagereg in die foto hierbo. (1)

4.4.2 Verduidelik elk van die volgende tegnieke wat toegepas word wanneer die nagereg hierbo gemaak word:

(a) Invou (2)

(b) Hidreer of week van gelatien (2)

(c) Ontvorm (2)

4.4.3 Jy word versoek om die nagereg hierbo by 'n banket te bedien. Noem DRIE maniere om die nagereg aantreklik voor te sit. (3)

4.4.4 Noem TWEE kwaliteitskenmerke waaraan die nagereg hierbo moet voldoen. (2)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Noem DRIE prosedures wat gevolg moet word wanneer voedselbestellings geneem word. (3)

5.1.2

Eerste indrukke is blywend.

Verduidelik hierdie stelling met betrekking tot die groet en plekaanwysing van gaste. (2)

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

'n Gas bestel 'n shiraz-wyn by 'n kelner om by die geroosterde kruisskyf te pas.

5.2.1 Dink jy dat die gas die regte wyn gekies het? Motiveer jou antwoord. (2)

5.2.2 Beskryf hoe die kelner die wyn aan die gaste moet aanbied. (4)

5.2.3 Assesseer tot watter mate jy die glas, in die illustrasie hieronder, as geskik beskou wanneer wyn bedien word.

(2)

5.3 Lees die uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

SIGN-IN AKKOMMODASIE

Sign-In Hotel en Restaurant is ontwikkel om aan die vereistes van hedendaagse toeriste te voldoen. Die hotel se voedsel-en-drank-afdeling bied plek vir skemerkelk- en formele dineefunksies. Die restaurant het 'n atmosfeer van informele etniese elegansie.

5.3.1 Lewer kommentaar oor hoe die personeel die messegoed en silwerware van die hotel hierbo genoem, moet skoonmaak. (5)

5.3.2 Stel VIER verskillende betalingsmetodes voor wat die hotel behoort te aanvaar om toeriste te akkommodeer. (4)

MPUMALANGA

5.3.3 Beveel VYF maniere aan waarop die atmosfeer van informele etniese elegansie by die Sign-In Restaurant verkry kan word. (5)

5.3.4 Noem DRIE tipes spesiale toerusting wat vir die skemerkelkfunksie benodig sal word. (3)

5.3.5 Noem en beskryf die tipe dekplek wat vir formele dineefunksies gebruik moet word. (2)

5.4 5.4.1 Verduidelik die betekenis van die term *kurkfooi*. (2)

5.4.2 Bespreek die belangrikheid vir die hou van rekords wanneer drank uitgereik word. (2)

5.4.3 Gee 'n metode wat 'n kroegman kan gebruik om goeie voorraadbeheer uit te oefen vir rekorddoeleindes. (4)

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 200

MPUMALANGA

ANTWOORDBLAD

SENTRUMNOMMER:								

EKSAMENNOMMER:													

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.2	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.3	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.4	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.5	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.6	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.7	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.8	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.9	**A**	**B**	**C**	**D**
1.1.10	**A**	**B**	**C**	**D**

(10)

1.2 KIES DIE KORREKTE ANTWOORDE

1.2.1	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**
1.2.2	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**

(5)

1.3 SKRYF DIE ONTBREKENDE WOORD(E) NEER

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	
1.3.6	
1.3.7	
1.3.8	
1.3.9	
1.3.10	

(10)

1.4 EENWOORDITEMS

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	
1.4.7	
1.4.8	
1.4.9	
1.4.10	

(10)

1.5 PASITEMS

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Kopiereg voorbehou
MPUMALANGA