



Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 11

NOVEMBER 2020

**GASVRYHEIDSTUDIES
NASIENRIGLYN
(EKSEMPLAAR)**

PUNTE: 150

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 10 bladsye.

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

1.1.1	B ✓	1.1.6	C ✓	
1.1.2	D ✓	1.1.7	D ✓	
1.1.3	A ✓	1.1.8	A ✓	
1.1.4	C ✓	1.1.9	C ✓	
1.1.5	B ✓	1.1.10	A ✓	(10 x 1) (10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	C ✓	
1.2.2	E ✓	
1.2.3	B ✓	
1.2.4	F ✓	
1.2.5	D ✓	(5 x 1) (5)

1.3 EENWOORD-ITEMS

1.3.1	Bokkems ✓	
1.3.2	Spinasie ✓	
1.3.3	Kaneel ✓	
1.3.4	Gâteau ✓	
1.3.5	Gueridon ✓	
1.3.6	Bardeer ✓	
1.3.7	Spesialiteitsgereg/ <i>Signature dish</i> /Kenmerkende dis ✓	
1.3.8	Patogene ✓	
1.3.9	Chemiese ✓	
1.3.10	Mirepoix ✓	(10 x 1) (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

A ✓	Lemoensap	
C ✓	Croissants	
D ✓	Brie en Cheddar	
F ✓	Semelmuffins	
G ✓	Salami en ham	(Enige volgorde) (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 30

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

- 2.1
- Maak jou hande nat ✓
 - Smeer seep of skoonmaakoplossing aan en vryf vir minstens 20 sekondes ✓
 - Skrop die agterkant van die hande, gewrigte en tussen die vingers ✓
 - Spoel jou hande af ✓
 - Draai die kraan toe deur jou elmboë te gebruik ✓
 - Droog met 'n papierhanddoek af ✓
- (Enige 5) (5)
- 2.2
- Salm-mayonnaise vulsel ✓
 - Spanspek toegedraai in Parma ham ✓
 - Vlasous ✓
 - Rysslaai ✓
- (4)
- 2.3
- 2.3.1 Salmonella ✓
- 2.3.2 Clostridium perfringens ✓
- 2.3.3 Staphylococcus aureus ✓
- 2.3.4 Bacillus Cereus ✓
- (4)
- 2.4
- Verhit en bedien klein hoeveelhede voedsel op 'n slag ✓
 - Roer voedsel gereeld om 'n eweredige verspreiding van hitte te verseker ✓
 - Verhit voedsel so na as moontlik aan die bedieningstyd ✓
 - Moet nooit voedsel in 'n warmwaterbad herverhit nie omdat die temperatuur te stadig styg ✓
 - Hitte moet dwarsdeur die voedsel binnedring ✓
- (Enige 3) (3)
- 2.5
- Doen presies soos vir jou gesê word ✓
 - Kyk af en moenie met die aanvallers oogkontak maak nie ✓
 - Hou jou hande waar die aanvallers dit kan sien ✓
 - Sê vir gaste om dieselfde te doen ✓
 - Moenie 'n vuurwapen uithaal nie ✓
 - Beweeg stadig en doen presies wat vir jou gesê word/ moenie 'n held wees nie ✓
 - Moenie slim opmerkings of skielike bewegings maak nie ✓
- (Enige 4) (4)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN MAALTYDBEPLANNING VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1
- Koeksisters ✓
 - Mini Melktert ✓
 - Biltong Toebroodjies ✓
 - Bobotie Chinese Rolletjies
 - Rooibostee ✓
- (5)
- 3.1.2 (a) **Gluten onverdraagsaamheid:**
- Dit is nie geskik nie ✓
 - Al die geregte bevat meel wat gluten bevat ✓
 - Die vulsels van die soutgeregte bevat nie gluten nie ✓
- (Enige 2) (2)
- (b) **Vegetaries:**
- Al die soetgeregte kan deur 'n vegetariër geëet word ✓
 - Slegs 1 van die soutgeregte is geskik vir 'n vegetariër:
Spinasië muffins ✓
 - Die volgende sout geregte is nie geskik vir 'n vegetariër nie
Biltong toebroodjies, Bobotie Chinese rolletjies, Ham-en-uië-
Quiche. ✓
- (Enige 2) (2)
- 3.1.3
- Die geregte word aantreklik op skinkborde, konfore of op ovaal opdienborde gerangskik ✓
 - 'n Beperkte hoeveelheid kelners word benodig ✓
 - Gaste kies self watter disse en hoeveel daarvan hulle wil eet / Gaste kan hulself help of deur bedieningspersoneel gehelp word ✓
 - Gaste kan vrylik rondbeweeg en hulself help wanneer hulle wil / Gaste kies gewoonlik een gang op 'n slag en keer terug vir volgende gange ✓
 - Bedieningspersoneel sorg dat die rangskikking van die voedsel op die buffettafel tydens bediening behoue bly ✓
- (Enige 2) (2)
- 3.2 3.2.1
- Gebraaide spek en eiers ✓
 - Avokadoskyfies ✓
 - Geroosterde boerewors ✓
- (Enige 2) (2)
- 3.2.2
- Geroosterde boerewors ✓
 - Potbrood ✓
- (2)
- 3.2.3 Spinasië Frittata ✓
- (1)
- 3.2.4
- Glashouer ✓
 - Die houër moet 'n deksel hê wat seël om die varsheid te behou ✓
 - Glutenvrye grane moet duidelik gemerk wees ✓
- (Enige 2) (2)

- 3.3 3.3.1 **Roux:**
- Smelt botter/margarien ✓
 - Voeg 'n gelyk hoeveelheid meel by ✓ (2)
- 3.3.2 **Beurre manie:**
- 'n Mengsel van gelyke hoeveelhede sagte botter/margarien word saam geknie ✓✓ (2)
- 3.3.3 **Reduksie:**
- Verdikking van 'n vloeistof (sop of sous) deur verdamping ✓✓ (2)
- 3.4 3.4.1 Eiers: $(4 \div 12) \times R18,00$
= R6,00 ✓
- Nutella: $(0,24 \div 1,35) \times R588,00$
= R104,53 ✓
- Totale koste van bestanddele = R6 + R104,53 ✓ = R110,53 ✓ (4)
- 3.4.2 Koste per porsie
= R110,53 ÷ 6 ✓
= R18,40 per porsie ✓ (2)
- [30]**

VRAAG 4

- 4.1
- Kedgeree ✓
 - Paella ✓
 - Pilaf ✓
- (3)
- 4.2
- Berg pluimvee onmiddellik na aankope in die yskas teen die korrekte temperatuur ✓
 - Hou dit weg van gekookte en reg-om-te-eet kossoorte, om kruisbesmetting te voorkom ✓
 - Stoor vars hoenders en kleiner voëls op ys of teen 0–2 °C vir twee, maar nie meer as vier dae nie ✓
 - Ideaal gesproke moet pluimvee binne 24 uur na aankoop gebruik word ✓
 - Bevrore pluimvee moet teen -18 °C of laer gehou word en kan vir tot soveel as ses maande, vir pluimveeporsies, en twaalf maande, vir heel voëls, gehou word ✓
 - Pluimvee moet geleidelik in die yskas ontdooi word, en ten minste 24 uur moet toegelaat word vir kleiner voëls en so lank as vier dae vir groter voëls ✓
 - Moet nooit pluimvee wat nog bevrore is gaarmaak nie ✓
 - Moenie pluimvee hervries nie ✓
 - Berg vars pluimvee op die laagste rak in die yskas, weg van enige ander gekookte voedsel in die yskas ✓
 - Maak seker dat pluimvee heeltemal bedek is/ lugdig om kruisbesmetting te voorkom ✓
- (Enige 5) (5)
- 4.3
- 4.3.1
- A – bors ✓
 - B – boudjie ✓
- (2)
- 4.3.2
- Boudjie ✓
 - Rede
 - Dit het 'n been aan die binnekant wat geur verskaf / Die vel bevat vet en behou die vog ✓
- (2)
- 4.3.3
- (a) B – Boudjie ✓
 - (b) A – Bors ✓
 - (c) A – Bors ✓
 - (d) B – Boudjie ✓
- (4)
- 4.4
- 4.4.1
- Sout:**
- Bevorder smaak en geur ✓
 - Versterk die gluten ✓
 - Help om die deeg meer elasties te maak ✓
 - Dit vertraag die gis se fermentasie / dit beheer die fermentasie-proses ✓
- (Enige 2) (2)

4.4.2 **Suiker:**

- Dit is 'n goeie bron van voedsel vir gis ✓
- Dit dra by tot geur en smaak ✓
- Dit verbeter die kleur van die kors / Gee aantreklike bruin kors ✓
- Te veel suiker vertraag die groei van gis ✓ (Enige 2) (2)

4.4.3 **Olie of botter:**

- Olie of botter dra tot die smaak by ✓
- Dit verbeter die hou vermoë ✓
- Dit verskaf 'n sagter produk / verhoog die elasticiteit van die deeg ✓
- Olie gee brood 'n fyn tekstuur en dun kors ✓
- Dit verhoed dat die brood krummel wanneer dit gesny word ✓ (Enige 2) (2)

- 4.5 • Die gasborrels word nie eweredig versprei nie / dit sal groot luggate hê ✓
- Dit sal nie 'n fyn tekstuur hê nie ✓ (2)

4.6 4.6.1 **Ingesink in die middel:**

- Te veel rysmiddel ✓
- Te veel suiker ✓
- Oondtemperatuur is te laag / verkeerde oondtemperatuur ✓
- Oonddeur is oopgemaak / oonddeur is hard toegemaak terwyl die koek in oond is ✓
- Konsistensie van die deeg was te sag ✓ (Enige 3) (3)

4.6.2 **Digte, swaar tekstuur:**

- Te veel gemeng / droë bestanddele is geroer in plaas van ingevou ✓
- Te min rysmiddel ✓
- Beslag was te styf ✓
- Te min vloeistof ✓
- Smeer is nie behoorlik met ander bestanddele gemeng nie ✓
- Oondtemperatuur te laag ✓
- Eiers en suiker was nie genoeg geroom/ geklop nie ✓ (Enige 3) (3)

[30]**TOTAAL AFDELING C: 60**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING**

VRAAG 5

- 5.1
- Wanneer klein take afgehandel is, gee dit 'n gevoel van prestasie ✓
 - Elke lid moet verantwoordelikheid vir die groep neem ✓
 - Die werklading word tussen alle lede van die groep gedeel ✓
 - Die groep maak staat op spanpoging en samewerking ✓ (Enige 3) (3)

5.2 **Tradisionele manier:**

- Dit skep spesialiste / 'n kok het een spesifieke werk gedoen en het 'n kundige daarin geword ✓
- Dit het dit moontlik gemaak om baie goed in 'n taak of werk te wees ✓ (Enige 2)

Oorkruisopleiding:

- Dit maak dit makliker om die personeel aan diens te skeduleer ✓
- Sjefs kan in verskillende posisies en by verskillende stasies werk ✓
- 'n Sjef het meer buigsaamheid ✓
- As 'n sjef siek is of bedank, kan 'n ander werker die werk doen ✓ (Enige 2) (4)

5.3 **Sjef de Cuisine/Hoofuitvoerende sjef/Hoofsjef ✓**

- Bestuur van kombuis werksaamhede / toesig oor die kombuis en personeel en lei vakleerlinge op / beplan spyskaarte en nuwe resepte / neem personeel in diens en dank personeel af/ aankoop van nuwe toerusting en apparaat / aankoop van rou en ander voedsel-items ✓

Sous sjef ✓

- Tree op namens die uitvoerende sjef en help stasiesjefs waar nodig / daaglikse administrasie in die kombuis / maak seker dat gaste se bestellings perfek is / hou toesig oor al die aktiwiteite van die kombuis ✓

Sjef Patissier / Fynggebaksjef ✓

- Verantwoordelik vir alle gebakte items, fyngebak en alle warm en koue nageregte / hou dikwels toesig oor 'n aparte kombuisarea ✓ (6)

- 5.4 5.4.1
- Sorg vir hul eie gesondheid en veiligheid en dié van ander wat deur hul handeling geraak mag word ✓
 - Voer enige wettige opdragte wat aan hulle gegee word uit / wettige opdragte en beperkings moet gehoorsaam word ✓
 - Gehoorsaam werkgewer se gesondheid- en veiligheidsreëls en prosedures ✓
 - Rapporteer enige onveilige of ongesonde situasie aan die werkgewer of gesondheid-en-veiligheidsvertegenwoordiger ✓ (4)

- 5.4.2
- So 'n persoon sal skuldig bevind word aan 'n kriminele oortreding ✓
 - As 'n beseerde persoon sterf, sal die oortreder aangekla word van strafbare mansslag ✓
 - 'n Boete van R100 000 ✓
 - 'n Vonnis van twee jaar tronkstraf ✓
 - Die hof sal die werkgewer beveel om die reëls van die Wet binne 'n seker tyd na te kom ✓ (Enige 3) (3)

[20]

VRAAG 6

- 6.1 6.1.1 Table d'hôte ✓ (1)
- 6.1.2 **A** – Bottermes ✓
B – Visvurk ✓
D – Hoofgeregmes / tafelmes ✓
F – Soplepel ✓ (4)
- 6.1.3 J ✓ (1)
- 6.1.4 Servetvou:
 • 'n Eenvoudige vou/ die maître d'-vou / in die helfte gevou ✓
 • NIE: dierevorms / blommevorms / waaivorms
- Motivering
 • Dit is meer higiënies / dit word minder hanteer / dit spaar tyd ✓ (2)
- 6.1.5 Die lepel moet aan die bokant wees / Die vurk moet aan die onderkant wees / naaste aan die hoofgeregbord. ✓ (1)
- 6.2
- Die binneversiering en dekor moet met die tema van die restaurant saamsmelt ✓
 - Die meubels moet die karakter van die restaurant beklemtoon maar dit moet gemaklik en duursaam wees ✓
 - Die kleurskema moet 'n warm en verwelkomende atmosfeer skep ✓
 - Gebruik verskillende tipes beligting, soos kerse, gedempte lig of natuurlike lig ✓
 - Kies musiek wat pas by die restaurant se tema en by die tipe kos wat aangebied word ✓
 - Musiek moenie oorweldigend wees nie; klante moet mekaar kan hoor ✓
 - Die temperatuur van die lokaal moet gemaklik wees ✓
 - Die kamer moet goed geventileer wees ✓ (Enige 4) (4)
- 6.3
- Groet klante op 'n warm en vriendelike manier wanneer hulle by die restaurant aankom / erken die klante binne 30 sekondes nadat hulle arriveer het ✓
 - Kontroleer die bespreking nadat die gaste gegroet is ✓
 - Help enige gaste met spesiale behoeftes, byvoorbeeld 'n gas in 'n rolstoel ✓
 - Help gaste met hul jasse of sakke ✓
 - Wys gaste na hul tafel ✓
 - Maak seker dat hulle gerieflik sit ✓
 - Stel jouself aan die gaste voor ✓
 - Stel vas of daar 'n gasheer is ✓
 - Ontvou die servet as dit 'n prosedure is wat deur die restaurant gevolg word ✓ (Enige 4) (4)

- 6.4 6.4.1 Bordbediening ✓ (1)
- 6.4.2
- Baie gaste kan in 'n kort tyd bedien word / dit spaar tyd ✓
 - Dit benodig nie hoë vlakke van vaardigheid vir kelners nie ✓
 - Beter porsie beheer ✓
 - Sjefs kry die geleentheid om hul vaardigheid ten toon te stel deur die disse aantreklik op te dien ✓
 - Minder vermorsing ✓
 - Spesialis opleiding in terme van bediening van voedsel vanaf 'n opdienbord word nie vereis nie ✓ (Enige 3) (3)
- [20]

TOTAAL AFDELING D: 40
GROOTTOTAAL: 150