



Province of the  
**EASTERN CAPE**  
EDUCATION

**NASIONALE  
SENIOR SERTIFIKAAT**

**GRAAD 11**

**NOVEMBER 2020**

**GASVRYHEIDSTUDIES  
(EKSEMPLAAR)**

**PUNTE: 150**

**TYD: 2½ uur**

---

Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye.

---

**INSTRUKSIES EN INLIGTING**

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae	(30)
AFDELING B:	Kombuis-en restaurantwerksaamhede Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding- en spyskaartbeplanning Voedselkommoditeite	(60)
AFDELING D:	Sektore en loopbane Voedsel- en drankbediening	(40)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer jou antwoorde korrek en volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik word.

4. Begin elke AFDELING op 'n nuwe bladsy.

5. 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 regte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1–1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

**BYVOORBEELD:**

1.1.11 Voedselitems wat geneig is om vinnig te verrot staan as ... bekend.

- A verbruikersgoedere
- B nie-bederfbare produkte
- C bederfbare produkte
- D nie-verbruikersgoedere

**ANTWOORD:**

1.1.11 C

1.1.1 'n Voormalige president, Nelson Mandela, se gunstelingereg, 'n bredie van stampmielies en boontjies:

- A Sheba
- B Umngqusho
- C Mogodu
- D Chakalaka

1.1.2 Die onderstaande gereg is aan Suid-Afrika deur die volgende kultuur bekendgestel:



- A Italianers
- B Nederlanders
- C Duitsers
- D Portugese

- 1.1.3 As 500 g botter R70,00 kos, hoeveel sal 125 g botter kos?
- A R17,50
  - B R14,00
  - C R8,75
  - D R35,00
- 1.1.4 Die gereelde was van hande is baie belangrik om kruisbesmetting tydens voedselhantering te voorkom. Mens behoort jou hande met water en seep nat te maak en jou hande vir ten minste ... sekondes te skrop.
- A 5
  - B 10
  - C 20
  - D 50
- 1.1.5 'n Bondel kruie en speserye wat gebruik word om soppe en souse te geur:
- A Glace de Viande
  - B Bouquet garni (Bossie kruie)
  - C Jus Lié
  - D Beurre Noisette
- 1.1.6 'n Gewilde ontbytgerieg met vis as hoofbestanddeel is ...
- A garnale in knoffelbottersous.
  - B diepgebraaide vis in bierbeslag.
  - C gerookte skelvis met kaassous.
  - D geroosterde snoek met patat.
- 1.1.7 Wanneer 'n interessante spyskaart met 'n groot verskeidenheid saamgestel word, moet die volgende oorweeg word:
- A Teksture van voedsel, verskillende vorms en die ouderdom van gaste
  - B Tipe geleentheid, klimaat en seisoen
  - C Beskikbaarheid van bestanddele, geure van voedsel en voedingsbehoefte
  - D Gaarmaakmetodes, kleur van voedsel, teksture en smake van voedsel
- 1.1.8 'n Hotel doen die spyseniering vir 'n troue. Die personeel in beheer van alle vergaderings met die kliënt, spyskaart, tafelplanne, kostes, wyn en kommunikasie met ander departemente rakende die geleentheid sal die ... wees.
- A banketbestuurder
  - B aboyeur
  - C voedsel- en-drinkbestuurder
  - D maitre d'hotel

1.1.9 Die rede waarom sjefs kies om organies grootgemaakte hoender te koop is omdat dit ...

- A minder vet bevat.
- B goedkoper is.
- C beter smaak.
- D makliker bekombaar is.







1.1.10 Die basis van 'n bisque is ...

- A skulpvis en béchamel.
- B beet, melk en eiergeel.
- C aartappel en room.
- D velouté en gekapte hoender.

(10 x 1) (10)

## 1.2 PASITEMS

Kies die groente in KOLOM B wat die beste by die klassifikasie volgens die eetbare gedeeltes van groente in KOLOM A pas. Skryf SLEGS die letter (A–F) langs die ooreenstemmende vraagnommers (1.2.1–1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK neer.

KOLOM A KLASSIFIKASIE	KOLOM B GROENTE	
1.2.1 Blare	A	
1.2.2 Vrugte	B 	
1.2.3 Peule en sade	C	
1.2.4 Bolle	D	
1.2.5 Blomme	E	
	F	

(5 x 1) (5)

### 1.3 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord(e) of term(e) vir elk van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord(e) of term(e) langs die vraagnommers (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- 1.3.1 Gedroogde en gesoute vis, 'n welbekende lekkerny van die Weskus-streek van Suid-Afrika
- 1.3.2 'n Geskikte plaasvervanger vir morogo of umfino
- 1.3.3 Die spesery wat gebruik word om melktert mee te geur
- 1.3.4 Die Franse term vir koek
- 1.3.5 Die bedienstyl waar kelners Crêpes Suzette in die teenwoordigheid van gaste berei
- 1.3.6 Die tegniek waar vleis bedek word met 'n laag vet of spek voordat dit gerooster word
- 1.3.7 'n Unieke dis waarmee 'n individuele sjef of restaurant geïdentifiseer word
- 1.3.8 Skadelike organismes wat siektes kan veroorsaak
- 1.3.9 Die tipe besmetting wat deur plaagdoders en skoonmaakmiddels veroorsaak word
- 1.3.10 'n Mengsel van rof gekapte wortels, uie en seldery wat gebruik word om soppe en souse te geur (10 x 1) (10)

### 1.4 KEUSE-ITEMS

Kies VYF geregte wat is vir die bediening van 'n kontinentale ontbyt geskik. Skryf SLEGS die letters wat ooreenstem met die korrekte antwoorde in jou ANTWOORDEBOEK neer.

- A Lemoensap
- B Gebraaide spek
- C Croissants
- D Brie en Cheddar
- E Roereiers
- F Semelmuffins
- G Salami en ham (5 x 1) (5)

**TOTAAL AFDELING A: 30**

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

2.1 Behoorlike en gereelde was van hande speel 'n belangrike rol in kombuis-higiëne. Gee 'n volledige beskrywing hoe dit gedoen behoort te word. (5)

2.2 Kies van die lys hieronder VIER voedselitems wat moontlik 'n hoë risiko vir voedselbesmetting kan wees:

- Salm-mayonnaise vulsel
- Gaar blomkool
- Spanspek in Parma ham toegedraai
- Vlasous
- Rysslaai
- Amandels

(4)

2.3 Identifiseer die bakterië wat voedselvergiftiging kan veroorsaak wanneer die volgende geëet word:

2.3.1 Gekraakte eiers

2.3.2 Hoenderbredie wat vir 'n lang tyd loutwarm gehou is

2.3.3 'n Groep vriende wat 'n bak pasta vir middagete deel

2.3.4 'n Groot houer gaar rys is nie behoorlik afgekoel voordat dit in die yskas geplaas is nie. Dit is die volgende dag opgewarm en aan gaste bedien (4)

2.4 Die Beach-hotel bedien 'n warm pastaslaai op hul buffetspyskaart. Dit word die vorige dag berei en verkoel.

Beveel DRIE reëls aan wat gevolg moet word wanneer die warm pastaslaai herverhit word sodat die groei van mikro-organismes voorkom kan word. (3)

2.5 Lilian, die voorkantoor ontvangsdame van die Beach-hotel, was 'n slagoffer van 'n gewapende roof terwyl sy aan diens was.

Verduidelik hoe Lilian die bogenoemde situasie behoort te hanteer het. (4)

**TOTAAL AFDELING B: 20**



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

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

<p style="text-align: center;"><b>Spyskaart</b> <b>Susan se 60ste</b> <b>Verjaarsdagtee</b></p> <p style="text-align: center;">Koeksisters Botterbroodjies met Aarbeikonfyt en Room Petit Fours Mini Melktert</p> <p style="text-align: center;">XXX</p> <p style="text-align: center;">Biltong Toebroodjies Ham-en-Uie Quiche Spinasie Muffins Bobotie Chinese Rolletjies</p> <p style="text-align: center;">XXX</p> <p style="text-align: center;">Rooibos Tee Koffie Lemoensap</p>
---

- 3.1.1 Kies uit die spyskaart VYF items wat 'n weerspieëling van ons inheemse Suid-Afrikaanse bestanddele en geregte beskou kan word. (5)
- 3.1.2 Lewer krities kommentaar op die spyskaart se geskiktheid vir ... gaste.
- (a) gluten onverdraagsame (2)
- (b) vegetariese (2)
- 3.1.3 Die buffet bedienstyl word vir die spyskaart aanbeveel. Ondersteun die keuse met TWEE oortuigende redes. (2)

- 3.2 'n Personeellid by 'n eksklusiewe gastehuis moet gaste van raad bedien met keuses vanaf die ontbyt-spyskaart. Bestudeer die lys van ontbytgeregte wat hieronder gegee word en maak aanbevelings:

Vars aarbeie-en-appelliefieslaai; Griekse jogurt met heuning; spinasie-fritatta; gebraaide spek en eiers; avokadoskyfies; geroosterde boerewors; semel- botterbroodjies; mieliepap; potbrood

- 3.2.1 TWEE geregte vir 'n gas wat 'n hoë vet en lae koolhidraat dieet volg (2)
- 3.2.2 TWEE geregte vir 'n oorsese gas wat graag eg Suid-Afrikaanse disse wil beproef (2)
- 3.2.3 'n Hoofgereg vir ontbyt vir 'n vegetariër (1)
- 3.2.4 Stel 'n geskikte manier voor waarop die muesli van die ontbytbuffer-tafel bewaar en aangebied kan word (2)
- 3.3 Beskryf kortliks van die bereiding van die volgende verdikkingsmetodes vir souse:
- 3.3.1 Roux (2)
- 3.3.2 Beurre manie (2)
- 3.3.3 Reduksie (2)
- 3.4 Bestudeer die kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

<b>Gereg: Meellose sjokoladekoek</b>			
<b>Aantal porsies: 6</b>			
<b>Bestanddele</b>	<b>Eenheid benodig</b>	<b>Eenheid aangekoop</b>	<b>Aankoopprys</b>
Eiers	4	dosyn	R18,00
Nutella	240 g	1,35 kg	R588,00

- 3.4.1 Bereken die totale koste om die gereg te berei. Toon ALLE berekeninge. (4)
- 3.4.2 Bereken die koste per porsie. (2)

**[30]**

**VRAAG 4**

4.1 Kies van die lys hieronder DRIE geregte wat rys as 'n bestanddeel bevat.

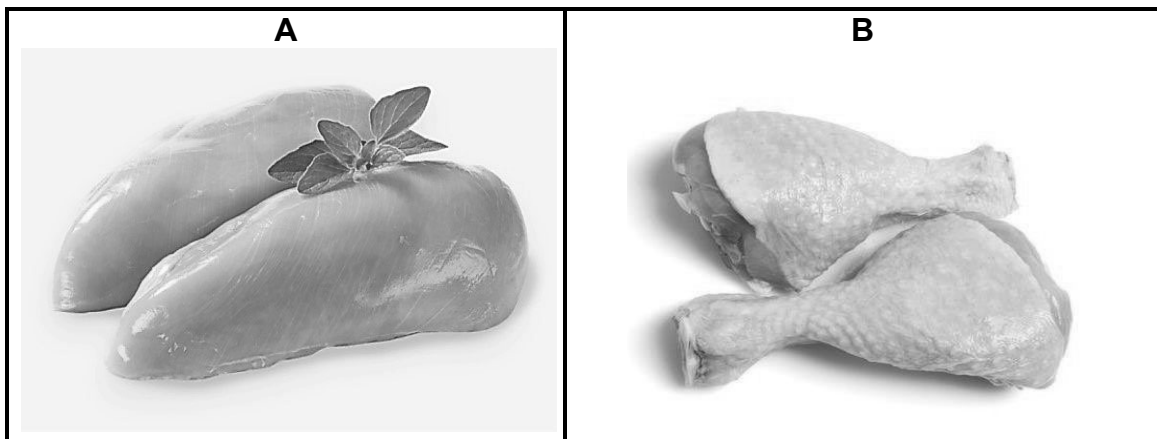
Kedgeree; Enchilada; Paella; Focaccia; Pilaf; Ravioli; Chorizo; Naan

(3)

4.2 Pluimvee is 'n hoogs bederfbare voedselsoort. Lys VYF punte wat oorweeg moet word wanneer pluimvee gestoor word.

(5)

4.3 Bestudeer die prente van hoendersnitte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.3.1 Identifiseer hoendersnitte **A** en **B**.

(2)

4.3.2 Voorspel watter een van die twee hoendersnitte sappiger en geuriger sal wees nadat dit gaargemaak is. Motiveer jou antwoord.

(2)

4.3.3 Maak 'n aanbeveling vir die hoendersnit wat die beste sal wees vir:

(a) Beenkragsop

(b) Hoender-schnitzel

(c) Gevulde hoender, toegedraai in spek en dan gebraai

(d) Geroosterde klewerige hoenderporsies

(4 x 1)

(4)

4.4 Lys TWEE funksies vir elk van die volgende bestanddele wanneer brood met gis as rysmiddel, gebak word:

4.4.1 Sout

4.4.2 Suiker

4.4.3 Olie of botter

(3 x 2)

(6)

4.5 Voorspel die resultate wat voorkoms en tekstuur betref wanneer brooddeeg nie na die eerste rystadium afgeknie was nie.

(2)

4.6 Verduidelik DRIE moontlike oorsake van elk van die volgende foute in koeke:

4.6.1 Ingesink in die middel (3)

4.6.2 Digte en swaar tekstuur (3)

**[30]**

**TOTAAL AFDELING C: 60**

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

- 5.1 Een van die strategië van 'n groot industriële kombuis is om groot take in kleiner take op te deel. Bespreek hoe hierdie strategie tot effektiewe spanwerk kan bydra. (3)
- 5.2 Vergelyk die voordele van beide die tradisionele manier van werk in die kombuis met die van oorkruisopleiding. (4)
- 5.3 Lys die DRIE mees senior sjefs posisies van 'n groot hotelkombuis en gee 'n kort beskrywing van elkeen se verantwoordelikhede. (3 x 2) (6)
- 5.4 Lees die stelling hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

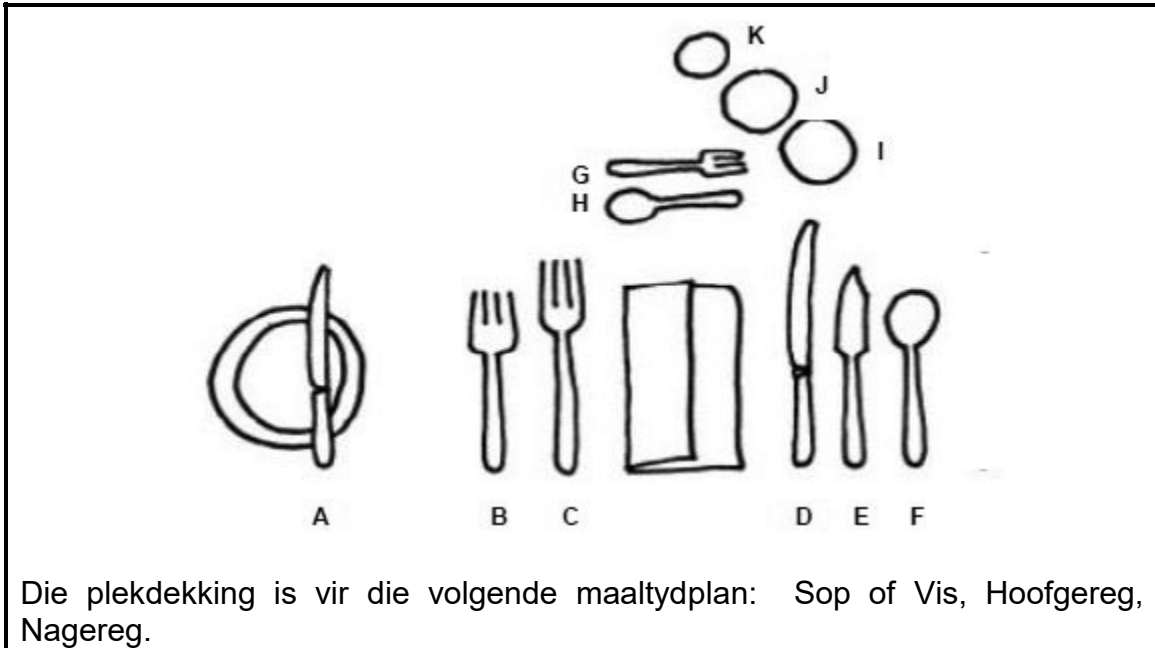
Die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid (WBGV) speel 'n belangrike rol in die Gasvryheidsbedryf.

- 5.4.1 Gee VIER verantwoordelikhede van werknemers soos deur die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid vereis. (4)
- 5.4.2 Verduidelik die boetes soos bepaal deur die WBGV vir diegene wat nie aan die Wet voldoen nie. (3)

**[20]**

**VRAAG 6**

6.1 Bestudeer die prent en uittreksel hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 6.1.1 Identifiseer die tipe spyskaart vir die bostaande plekdekking. (1)
- 6.1.2 Identifiseer die eetgerei wat **A**, **B**, **D** en **F** gemerk is. (4)
- 6.1.3 Identifiseer the letter waar die rooiwynglas geplaas moet word. (1)
- 6.1.4 Veronderstel jy is die maître d' en in beheer van 'n groot restaurant. Maak 'n aanbeveling vir 'n geskikte servetvou vir die kelners. Motiveer jou keuse. (2)
- 6.1.5 Identifiseer die fout wat met die plasing van die eetgerei vir die nagereg gemaak is. (1)
- 6.2 Gee VIER riglyne wat oorweeg moet word om 'n aangename restaurant atmosfeer te skep. (4)
- 6.3 Verduidelik kortliks die prosedure wat gevolg moet word wanneer gaste in 'n restaurant ontvang, geplaas en gegroet word. (3)

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



6.4.1 Identifiseer die bedieningstyl wat in die bostaande prent uitgebeeld word. (1)

6.4.2 Lys DRIE voordele vir restaurante om hierdie bedieningstyl te gebruik. (3)  
[20]

**TOTAAL AFDELING D: 40**  
**GROOTTOTAAL: 150**