



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 ontbytgerereg 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 personeellid 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 houër 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.

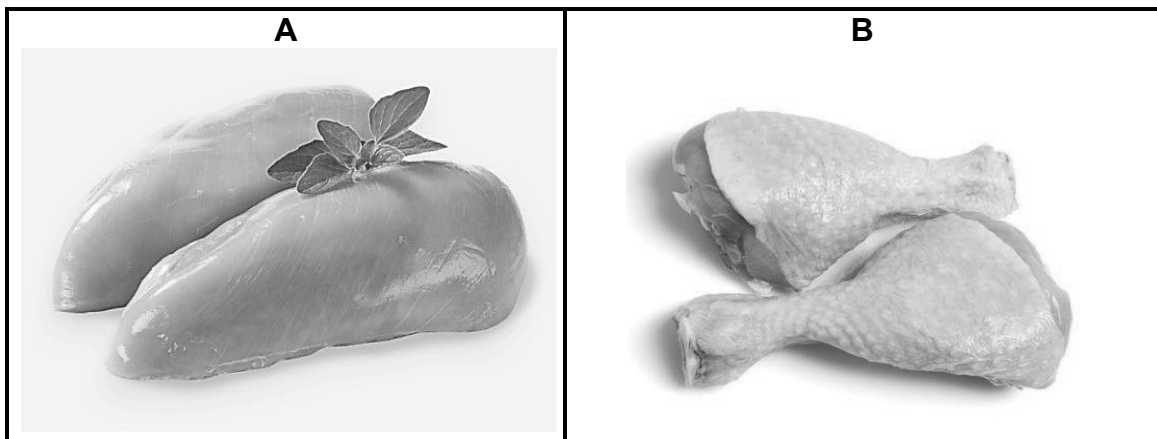
Kedgeree; Enchilada; Paella; Focaccia; Pilaf; Ravioli; Chorizo; Naan

(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 rysstadium 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.

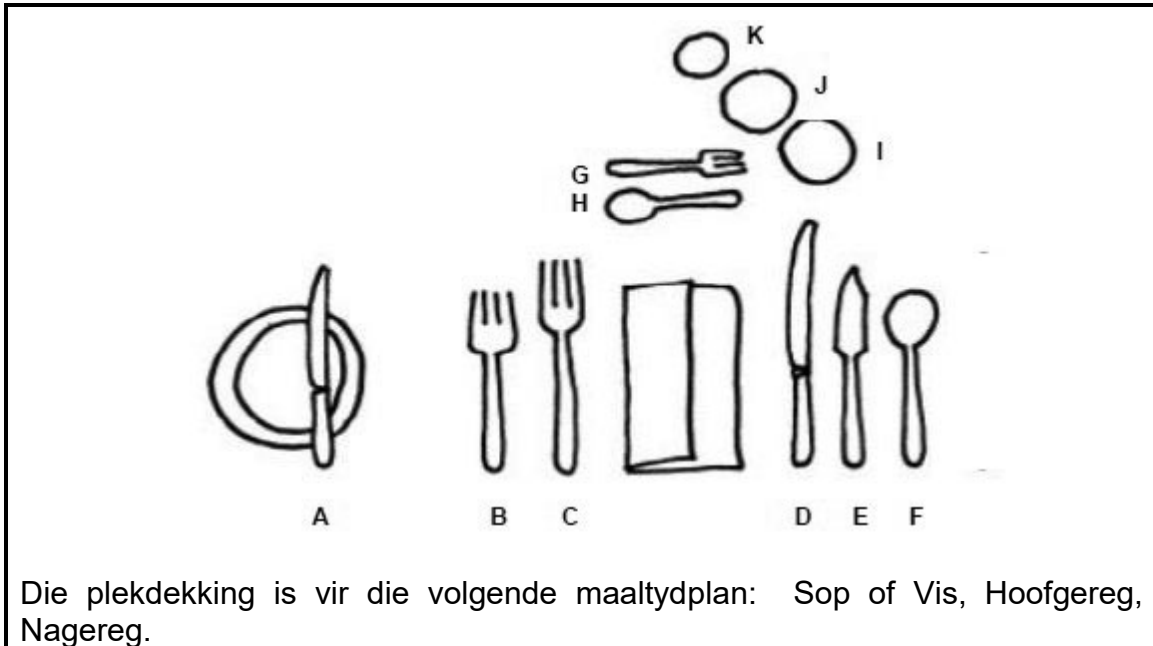
Die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid (WBGV) speel 'n belangrike rol in die Gasvryheidsbedryf.

- 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**







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-ueie-  
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 Pâtissier / 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		<ul style="list-style-type: none"><li>• Baie gaste kan in 'n kort tyd bedien word / dit spaar tyd ✓</li><li>• Dit benodig nie hoë vlakke van vaardigheid vir kelners nie ✓</li><li>• Beter porsie beheer ✓</li><li>• Sjefs kry die geleentheid om hul vaardigheid ten toon te stel deur die disse aantreklik op te dien ✓</li><li>• Minder vermorsing ✓</li><li>• Spesialis opleiding in terme van bediening van voedsel vanaf 'n opdienbord word nie vereis nie ✓</li></ul>	(3) <b>[20]</b>
<b>TOTAAL AFDELING D:</b>			<b>40</b>
<b>GROOTTOTAAL:</b>			<b>150</b>











