



education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 10

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2006

Hierdie memorandum bestaan uit 12 bladsye.

AFDELING A**VRAAG 1****1.1**

1.1.1	D	(F. bl. 20 LO1 AS1)K	
1.1.2	B	(F. bl. 23 LO1 AS3)K	
1.1.3	D	(F. bl. 47 LO2 AS 2)K	
1.1.4	C	(F. bl. 43 LO2 AS1)C	
1.1.5	B	(F. bl. 62 LO3 AS1)K	
1.1.6	A	(F. bl. 25 LO4 AS2) App	
1.1.7	C	(F. bl. 49 LO2 AS1)C	
1.1.8	A	(F. bl. 36 LO2 AS1)A	
1.1.9	B	(F. bl. 110 LO3 AS5) A	
1.1.10	C	(F. bl. 48 LO2 AS2)K	
		(10 x 1)	(10)

1.2

1.2.1	Al dente	(F. bl. 119 LO3 AS5)K	
1.2.2	Proteïen	(F. bl. 83 LO3 AS4)K	
1.2.3	Hors d' oeuvres/Voorgereg	(F. bl. 84 LO3 AS1)K	
1.2.4	'Zester'/Rasper/Sitruskiller	(F. bl. 65 LO2 AS1)K	
1.25	Table d'hote	(F. bl. 43 LO3 AS1)K	
			(5)

1.3

1.3.1	Kafeïenvry koffie	K	
1.3.2	Demitasse	K	
1.3.3	Plunjer	K	
1.3.4	Cappucino	K	
1.3.5	Yskoffie	K	
		(F. bl. 129 LO3 AS5)	(5)

1.4

1.4.1	D	K	
1.4.2	K	K	
1.4.3	I	K	
1.4.4	F	K	
1.4.5	L	K	
1.4.6	H	K	
1.4.7	E	K	
1.4.8	A	K	
1.4.9	C	K	
1.4.10	G	K	
		(F.bl. 75/76 LO3 AS3)	(10)
TOTAAL AFDELING A:			30

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE**VRAAG 2**

- 2.1 Berei souse, bredies en warm hors d'oeuvres voor K
- 2.2 Berei visdisse voor K
- 2.3 Berei geroosterde, gesmoorde en gebraaide vleisdisse en souse voor K
(F. bl. 23 LO1 AS3) **[3]**

VRAAG 3

- 3.1
- Werkseleenthede
 - Bring geld in die gemeenskap in wat meerdoelige effek op die gemeenskap het
 - Die inkomste uit toerisme het voordele mbt die infrastruktuur, bv. beter paaie, ens.
 - Toeriste sal Soweto se kultuur leer ken en dit sal die deel van ons diversiteit in Suid-Afrika verbeter. (F. bl. 19 LO1 AS1) An **(3)**

3.2

Bed en Ontbyt	Hotel
• Gaste bly oornag en geniet ontbyt in die môre voordat hulle die hotel verlaat of hulle kan na besienswaardighede gaan kyk en elders eet. • Die tarief sluit slegs ontbyt en akkommodasie in. • Hoef nie eie badkamer te hê nie.	• Kan restaurante, kroeë, swembaddens, gimnasiums en konferensiefasiliteite, ens. insluit. • Voorsien akkommodasie, kos en drank aan gate. • Sluit altyd eie badkamer in.

(SH. bl. 15 LO1 AS1) An **(6)**

3.3

- Voedselvoorbereiding
- Voedsel en drank
- Voorkantoor
- Akkommodasie (F. bl. 25 & 26 LO1 AS1) K**(4)**

3.4

- Uitvoerende chef/Hoofchef/Chef de Cuisine
 - Sous chef
 - Chef de Partie
 - Commis (F. bl. 23 LO1 AS3) K
- [1 punt vir ranglys van enige 3 posisies] **(4)**

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: GESONDHEID EN VEILIGHEID**VRAAG 4**

4.1

4.1.1 Die gesondheid-en-veiligheidsinspekteur
(SHbl. 44 LO2 AS1) Compr (1)

4.1.2

- Die inspekteur besoek alle voedseldiensondernemings soos hotelle, kafees, ens. waar voedsel en drank bedien word.
- Skryf 'n verslag indien die onderneming nie voldoen aan standarde nie, en die onderneming word òf beboet òf toegemaak.
- Kontroleer of hulle werk volgens die gesondheid- en veiligheidswette en regulasies
(SH bl. 44 LO2 AS1) Compr (2)

4.2

4.2.1 **Skets A**

- Persoon se baard
- Onderhemp en kortbroek
- Onbedekte hare
- Kaalvoet
- Raak aan gesig
- Vleis oop
- Oop asblik
(SH bl. 42 LO2 AS1) Compr (4)

Skets B

- Juweliersware
- Hoëhakskoene
Compr (2)

Skets C

- Rook
Compr (1)

Skets D

- Nie geklee volgens regulasies nie
- Maak naby gas skoon
- Gas rook
(SH bl. 42/43 LO2 AS1) (2)

4.2.2

- Korrek geklee
- Volg die korrekte higiënepraktyke
- Berg voedsel op die korrekte manier
(SH.T Guide bl. 42 LO2 AS1) (3)

4.2.3

- Vleis is nie bedek nie
- Nie korrekte persoonlike higiëne nie, bv. raak aan gesig
(SH.T Guide bl. 42 LO2 AS1) (2)

4.2.4

- Kakkerlakke
- Rotte
- Vlieë
- Miere
- Muise

[Kies enige 3]

(F. bl. 50 LO2 AS2) (3)
[20]**VRAAG 5**

5.1

- Leerders leer van materiaal wat hergebruik kan word.
- Leer oor besoedeling en hoe om dit te voorkom.
- Is bewus van besoedeling en die invloed/effekte daarvan.
- Dit is 'n manier om die omgewing skoon te kry.
- Die skool maak geld deur die afval te hergebruik. (SH bl. 52 LO2 As3)(2)

5.2

5.2.1 Ja (1)

5.2.2 MIV word nie deur voedsel oorgedra nie; dit kan slegs deur bloed wat die vel binnedring en seksuele omgang oorgedra word. (F bl. 44 LO2 AS2) (2)
[25]

TOTAAL AFDELING C: 25**AFDELING D: VOEDSELPRODUKSIE****VRAAG 6**

6.1

APPARAAT	GEBRUIK
6.1.1 Skaal	Meet bestanddele af
6.1.2 Muffinpan	Bak muffins daarin
6.1.3 Smeerkwassie	Om bakplate te smeer
6.1.4 Afkoelrak	Om gebakte produkte af te koel

(F bl. 62-67 LO3 AS1) (8)

6.2

- Moenie rondloop met messe nie.
- Messe moenie naby die rande van werksoppervlakke laat hang word nie.
- Lemme moet nie met die punt na bo gelaat word nie.
- Lemme moet plat teen die oppervlak lê.
- Messe moenie in 'n hopie voorbereide kos, in 'n bak, wasbak of water versteek word nie.
- Moenie probeer om 'n mes wat val, te vang nie.
- Moenie messe met los hewwe gebruik nie.
- Moet nooit 'n mes aangee na 'n volgende persoon met die punt wat na die persoon toe wys nie. [Enige 4] (F bl. 68 LO3 AS1) (4)

[12]

VRAAG 7

7.1

- 250 ml meel
- 20 ml bakpoeier
- 2,5 ml sout
- 10 ml = 40 ml suiker **of** 12,5 ml = 50 ml suiker **of** 15 ml = 60 ml suiker
- 125 ml melk (F bl. 73 LO3AS3) **(5)**

7.2 Bakpoeier (F bl. 73 LO3AS5) **(1)**

7.3

- Invryfmetode
- Sif van droë bestanddele
- Eier klits (F bl. 114 LO3As5) **(2)**

7.4 Die deeg sal hard word. (F bl. 114 LO3AS5) **(1)**7.5 Die addisionele meel sal die verhouding van die skondeeg verander.
(F. bl. 114 LO3AS5) **(1)**
[10]**VRAAG 8**

8.1

- Vrugte (sap, vars, gedroog)
- Stysel (heelgraan)
- Proteïene (eier, kaas, sojaproduk, koue vleis, ens.) **(3)**

8.2

- Vrugte (sap, vars, gedroog)
 - Stysel (heelgraan)
 - Proteïene (eier, kaas, sojaproduk, koue vleis, ens.) (SH bl. 133 LO2AS4) **(3)**
- [6]**

VRAAG 9

9.1

- Kleur verander
- Smaak verander
- Vorm velletjie (HSP bl. 136 LO3AS5) **(3)**

9.2

9.2.1 UHT – hoef nie in die yskas gehou te word nie en dit bevat geen
preserveermiddels nie
Onoorgemaak hou dit tot ses maande (F. bl. 125 LO3AS5) **(1)**9.2.2 Kalsium (F. bl. 125 LO3AS5) **(1)**

9.3

Dis	EEN tipe kaas
9.3.1 Pizza	Mozzarella
9.3.2 Caesar-slaai	Parmesaan
9.3.3 Kaaskoek	Maaskaas, roomkaas, mascarpone,

(3)

- 9.4 A Vars
B Baie oud
C Nie vars of oud nie

(F. bl. 99 LO3AS5) (3)

9.5

- Droë stoor
- Koelkamer
- Visyskaste
- Vrieskaste
- Toerusting-/Apparaatstoor
- Skoonmaakstoor

(F. bl. 99 LO3AS2) (4)
[15]**VRAAG 10**

- 10.1 Week slaai in 'n bak met yswater of plaas in 'n lugdigte houer nadat dit gewas is.
(F. bl. 112 LO3AS5)(1)

10.2

10.2.1 Vinaigrette-slaaisous

- Olyfolie
- Asyn
- Smaakmiddels

(F. bl. 113 LO3AS5)(3)

- 10.2.2 Drie dele olyfolie
Een deel asyn

(2)

- 10.2.3 Griekse slaai of enige ander groen slaai

(1)

10.3

Plek op die spyskaart	EEN slaai wat bedien kan word
10.3.1 Voorgereg	Griekse slaai, groen slaai, Caesar-slaai, Nicoise, enige ander ligte slaai
10.3.2 Bykos	Griekse, groen, wortel, komkommer, beet, kool, en enige logiese antwoord.
10.3.3 Nagereg	Vrugteslaai, (en weergawes) en enige soet slaai

(F. bl. 108 LO3AS5)(3)

10.4

Vrug	EEN metode van preservering
10.4.1 Appels	Droog
10.4.2 Perskes	Blik
10.4.3 Aarbeie	Dehidring
10.4.4 Piesangs	Blik

(F. bl. 109 LO3AS5) (4)

[14]

VRAAG 11

11.1 Mieliemeel (1)

- Dit is goedkoop
- Dit is maklik om te stoor want dit het nie 'n yskas nodig nie
- Bly vars vir 'n lang tydperk (2)

11.2

11.2.1

- Meng met koue vloeistof (water of melk)
- Roer aanhoudend
- Temperatuur moet laag tot medium wees (3)

11.2.2

- Sprinkel met suiker
- Roer (2)

[8]

TOTAAL AFDELING D: 65**AFDELING E: VOEDSEL- EN DRANKDIENS****VRAAG 12**

12.1

- Klante wat swaksiende/blind is kan liggies aan die arm of hand geraak word om hulle aandag te trek.
- Jy kan hulle kos sny om dit makliker te maak.
- Plaas die tafel naby die ingang om makliker toegang te verleen.
- Trek stoel vir gas uit. (SH bl. 244 LO4AS2) (5)

12.2

12.2.1 Mev. Barker kan seergemaak, kwaad en teleurgesteld voel en mag dalk nie weer met die restaurant wil besigheid doen nie. (F. bl. 152/3 LO4AS2) **(2)**

12.2.2

- Maak verskoning en aanvaar dan die fout.
- Wees hoflik en behulpsaam.
- Vind by haar uit of sy die afspraak vir die volgende dag wil hou en of sy by haar aanvanklike bespreking wil hou.
- Jy kan haar selfs afslag aanbied om haar tevrede te stel en om seker te maak dat sy weer terugkom. (F. bl. 152/3 LO4 AS2) **(3)**

12.3

12.3.1 Uittreksel 2 **(1)**

12.3.2

- Gereed om te help
- Vrolik
- Het goeie telefoonmaniere (F. bl. 145 LO4AS2) **(2)**

12.3.3

- Naam
- Datum
- Tyd
- Dag
- Aantal mense
- Rook
- Nie-rook (F. bl.152/3 LO4AS2) **(5)**

12.3.4

- Herhaal besprekingsbesonderhede
 - Skryf besonderhede neer
 - Vra gas om besonderhede te herhaal
 - Lig gas in dat dit bevestig is (F. bl.153 LO4AS2) **(4)**
- [22]**

VRAAG 13

13.1

Bedieningstyle	Bordbediening	Buffetbediening
13.1.1 Beskrywing	Die kos word op borde in die kombuis geskep of by 'n bedieningspunt en dan aan die gas gebied.	Buffet verwys na 'n tafel waarop 'n verskeidenheid warm/koue kos uitgestal word vir die gaste om van te kies.
13.1.2 Voordele	Kos word aantreklik bedien. Nie baie kelners is nodig nie	Diens is vinnig. Gaste help hulself en chef hoef net voor te sny en vleis te bedien.

(F. bl. 159/60 LO4AS4) (8)

- 13.2 Plaas die voorbereide koffie en tee, melk, suurlemoen en toepaslike versoeters op 'n skinkbord en dan op die tafel. Tee en koffie word gewoonlik op die tafel geplaas sodat gaste hulself kan help. (F. bl. 160 LO4AS4) (2)

[10]

VRAAG 14

14.1

SPYSKAART	
Ligte Middagete	
Hoenderbredie	
Witrys	Verglansde Wortels
Groen Slaai	
Koffie	
Junie 2006	

Blomkool kan vervang word met geel groente, bv. wortels of pampoen en gebraaide aartappels met groen groente, bv. kool, spinasie, broccoli of ertjies om kleur by die maaltyd te voeg. (F. bl. 87 LO3AS6) (8)

14.2

- Blommerangskikkings sal bydra tot die oorhoofse effek maar moet goed onderhou word.
- 'n Gemaklike temperatuur verseker klante se tevredenheid; lugversorgers kan gebruik word om temperature koel en vars te hou.
- Verligting speel 'n belangrike rol om die stemming daar te stel.
- Musiek is 'n ander kragtige hulpmiddel om stemming en atmosfeer te beïnvloed.
- Die binneversiering en dekor van die eetgedeelte is baie belangrik.
- Die rangskikking en plasing van tafels is verdere estetiese komponente.

(F. bl. 151/2 LO4AS3) (4)

[12]

VRAAG 15

15.1

15.1.1 Spyskaart A

- Soplepel
- Vismes en –vurk

15.1.2 Spyskaart B

- Vleismes- en vurk
- Nagereglepel (F. bl. 158 LO4AS1) **(4)**

15.2

- Dra altyd die messegoed op 'n skinkbord wat met 'n servet uitgevoer is.
- Indien enige eetgerei val, tel dit op en vervang met 'n skoon item. (F. bl. 136 LO4AS1) **(1)**

15.3

- Hanteer versigtig.
- Moenie dat breekgoed teen mekaar in 'n skottelgoedwasser vibreer nie.
- Moenie borde oor 'n direkte vlam of hitte verhit nie.
- Moenie warm kasserolbakke met 'n nat doek hanteer nie.
- Moenie 'n kasserolbak uit die yskas neem en dit in die oond plaas nie. (F. bl. 138 LO4AS1) **(2)**

15.4

- Disse wat moeilik is om te bedien, moet geplaas word waar die bediener en die klant dit maklik kan bereik.
- Disse moet in die volgorde van die spyskaart geplaas word, dit sal 'n gladde vloei van gaste verseker.
- Warm kos moet aan die einde van die buffetbediening geplaas word.
- Plaas souse langs die items waarby hulle hoort.
- Vir porsiebeheer, plaas duur items waar dit moeiliker is om dit te bereik of by die punt in die uitstalling waar die klante alreeds hulle borde vol het.
- Alle eetgerei moet baie skoon wees.
- Volg die beginsels van voedselveiligheid en higiëne (bedek kos as dit van die kombuis af gebring word en wanneer dit teruggeneem word).
- Plaas voedselprodukte vir spesiale dieetkundige behoeftes heeltemal apart van alle ander voedselprodukte. (F. bl. 163 LO4AS3) **(5)**

15.5

- Verwyder alle vuil glase en leë bekers.
- Verwyder alle opdienbakke en gereedskap.
- Bedek vrugte wat oorgebly het met plastiek en plaas in yskas.
- Maak alle tafels skoon en verwyder tafeldoeke.
- Vee die tafels en oppervlakke skoon.
- Skakel warmdrankmasjiene af en maak skoon.
- Rangskik tafels en berei eetkamer voor vir die volgende bediening.
- Volg die korrekte skoonmaakprosedures vir die linne, messegoed, glasware en enige ander toerusting.
- Stoor die linne, breekgoed, glasware en toerusting op die regte plekke en op die regte manier en maak seker dat stoorkamers en kaste gesluit is.

(F. p163 LO4AS4)

(4)
[16]
60
200

TOTAAL AFDELING E:
GROOTTOTAAL: