Province of the
EASTERN CAPE
EDUCATION

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 12

SEPTEMBER 2021

GASVRYHEIDSTUDIES

PUNTE: **200**

TYD: **3 uur**

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (Alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)

2. Beantwoord AL die vrae in jou ANTWOORDEBOEK.

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

4. Skryf netjies en leesbaar.

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde vir die volgende vrae gegee. Kies die korrekte antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in jou ANTWOORDEBOEK neer, byvoorbeeld 1.1.11 C.

VOORBEELD

1.1.11 ʼn Goeie bron van proteïne is ...

A lemoene.
B pampoen.
C vleis.
D mielieblom.

ANTWOORD: 1.1.11 C

1.1.1 ʼn Nagereg wat diepgebraai word:

A Sjokolade soufflé
B Churros
C Crêpes Suzette
D Crème Brûlée (1)

1.1.2 ʼn Wyn wat bloukaas, camembert of brie komplimenteer:

A Vonkelwyn
B Likeur
C Rosé wyn
D Port (1)

1.1.3 Voorkom oorverhitting in Roomkaramel (Crème Caramel) deur …

A ʼn bain-marie (warmwaterbad) te gebruik.
B dit teen 220 °C te bak.
C die suikerinhoud te verminder.
D ʼn dubbelkastrol te gebruik. (1)

1.1.4 Gerookte oesters op rogbrood word as ʼn … bedien.

A bygereg met ʼn hoofgereg
B friandise by ʼn formele dinee
C snoephappie by ʼn skemerkelk-onthaal
D hors d'oeuvres by ʼn Joodse troue (1)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

1.1.5 Die messeware wat hieronder uitgebeeld word, word by die bediening van … gebruik.

A vleis
B gebakte nagereg
C kaas
D vrugte (1)

1.1.6 Geskikte tafelrangskikkings vir ’n ete met ’n Suid-Afrikaanse etniese tema:

A Protea-blom, gietyster-potjie, Shweshwe servette of tafeldoek
B Seeskulpe, blou kerse, visbak met goudvis
C Rooi rose, wit servette, silwer blompotte
D Kristal kandelaar, spieël vierkante, tulpe in glasvase (1)

1.1.7 Vir die voorkoming van gastroënteritis en moontlike oordrag moet die volgende gedoen word:

A Ontsmet werkoppervlaktes van voedselwerkers wat g gastroënteritis het
B Voedselwerkers met gastroënteritis moet op siekverlof geplaas word
C Alle voedselwerkers moet bereid wees om teen g gastroënteritis ingeënt te word
D Sluit die kombuis vir 10 dae wanneer ’n voedselwerker met gastroënteritis gediagnoseer is (1)

1.1.8 Lams noisettes word gesny van die:

A Rib en lende
B Nek en dikrib
C Bors en blad
D Boud en skenkel (1)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

1.1.9 Kies uit die voedsel-items wat hieronder geïllustreer word 'n goeie bron van proteïene vir vegane:

A B C D (1)

1.1.10 Die aankoopprys van 2,5 kg koekmeel is R30. Bereken die koste van 250 g koekmeel.

A R3,33
B R3,00
C R20,83
D R6,00 (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies 'n voorbeeld van 'n voedsel-item uit KOLOM B wat die beste by 'n preseveringsmetodes in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in jou ANTWOORDEBOEK, neer.

KOLOM A PRESERVERINGSMETODE	KOLOM B VOORBEELD
1.2.1 Sondroog	A Tamatiesous
1.2.2 Berook	B Biltong
1.2.3 Bymiddel: sout	C Melk
1.2.4 Bymiddel: natriumbensoaat	D Aarbeikonfyt
1.2.5 Pasteurisering	E Skelvis
	F Ingelegde perskes
	G Tamaties

(5 x 1) (5)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

1.3 PASITEMS

Kies ’n voedsel wat uitgesluit word uit KOLOM B wat by die tipe vegetariër in KOLOM A pas. Skryf slegs die korrekte letter (A–G) langs die vraagnommers (1.3.1–1.3.5) in jou ANTWOORDEBOEK, byvoorbeeld 1.3.6 H.

KOLOM A TIPE VEGETARIËR	KOLOM B VOEDSEL WAT UITGESLUIT WORD
1.3.1 Veganis	A Pluimvee, suiwelprodukte, vis
1.3.2 Lakto-vegetariër	B Rooivleis, pluimvee
1.3.3 Pesco-vegetariër	C Blaar-, knol- of wortelgroente
1.3.4 Pollo-vegetariër	D Vleis, pluimvee, eier, vis
1.3.5 Vrugtariër	E Vrugte, neute, heuning
	F Rooivleis, vis of seekos
	G Vleis, pluimvee, eier, vis

(5 x 1) (5)

1.4 EENWOORD-ITEMS

Gee EEN woord/term vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf SLEGS die regte woord/term langs die vraagnommers (1.4.1–1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 ’n Papierdun deeg wat gebruik word om Griekse baklava voor te berei

1.4.2 ’n Soet chouxpasta-gereg waar die chouxpastadeeg in ’n sirkel gespuit en dan gebak word

1.4.3 Natuurlike stilwyne wat van rooi druiwe gemaak word; waar die skil na 6 tot 24 uur of wanneer die wynmaker tevrede met die kleur is, verwyder word

1.4.4 Die ondersteuningsareas agter die skerms in ’n hotel wat klante nie kan sien nie

1.4.5 ’n Opgeleide en kundige wynkenner, wat normaalweg in luukse restaurante werk, wat in alle aspekte van wyn spesialiseer

1.4.6 ’n Glaseersel, versiersel, sous of vulsel vir terte wat van sjokolade en room berei word

1.4.7 ’n Dik sous wat vrugte, asyn, suiker en speserye bevat en as ’n bykomstigheid by kerriegeregte gebruik word

1.4.8 Bedek vleis met dun repies spek of vet

1.4.9 Die proteolitiese ensiem in vars vye wat stolling verhoed

1.4.10 Grofgekapte uie, wortels en seldery wat vir geursel gebruik word

(10 x 1) (10)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

1.5 KEUSE

1.5.1 Kies VYF beginsels wat oorweeg moet word wanneer items vir ŉ spyskaart beplan word. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Wees sensitief vir godsdiens en etiese kwessies

B Die winsgrens van die instelling

C Gebruik ŉ verskeidenheid teksture; voedsel moenie alles krakerig of sag wees nie

D Moenie te veel swaar, styselagtige items insluit nie

E Kliënte wat spesiale diete volg, byvoorbeeld diabete benodig spesifieke spyskaarte

F Die kleurskema en atmosfeer van die restaurant

G Probeer om voedsel uit al die verskillende voedselgroepe in te sluit (5 x 1) (5)

1.5.2 Kies VYF redes waarom die diens van die een hotel restaurant na ŉ ander verskil. Skryf slegs die letters (A–G) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK.

A Die beskikbaarheid van geregte op die spyskaart

B Die vlak van opleiding verskil

C Stergradering van hotelle

D Klantegraderings van die hotel restaurant op webtuistes of sosiale media

E Die prys van die geregte hou dikwels met die vlak van diens verband

F Die tipe diens wat deur die hotel aangebied word

G Die bestuur implementeer die vlak van diens (5 x 1) (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

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

Stefan, die sous sjef by die Karoo Inn, het opgemerk dat Joslyn, ʼn jong sjef, aanhoudend hoes. Dit het ook geblyk dat, Joslyn baie gewig verloor het. Stefan het aanbeveel dat Joslyn vir ʼn mediese ondersoek gaan. Die dokter het Stefan se vermoedens bevestig.

2.1.1 Voorspel die siekte waarmee Joslyn gediagnoseer is. (1)

2.1.2 Noem DRIE ander simptome wat Joslyn ook kon ontwikkel het. (3)

2.1.3 Beveel TWEE voorkomende maatreëls aan wat die Karoo Inn en Joslyn moes tref om te voorkom dat die siekte verder versprei. (2)

2.2 Lewer kritiese kommentaar op die negatiewe impak van voedselverwante siektes op die werksmag van die gasvryheidsbedryf. (4)

2.3 Stel DRIE maniere saam hoe jong sjefs hul toewyding aan kwaliteit en kulinêre vaardighede kan ontwikkel. (3)

2.4 Lys VIER voordele van goeie diens by ʼn hotel of gastehuis. (4)

2.5 Beveel DRIE veiligheidsmaatreëls aan om te volg wanneer produkte deur die internet/aanlyn aangekoop word. (3)

TOTAAL AFDELING B: 20

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Die twee gelatiendisse wat hieronder uitgebeeld word was by ŉ dinee met ŉ retro tema bedien. Bestudeer die prente en beantwoord die vrae wat volg.

Kwarteleier-en-Ham Terrien **A**	Pynappel Panna Cotta **B**

3.1.1 Onderskei tussen die verskillende gange waarby elk van die bostaande geregte tydens die dinee bedien sal word. Motiveer elke antwoord. (4)

3.1.2 Beskryf kortliks die ... van die aspiekjellie wat as die basis van gereg **A** gebruik is.

(a) eienskappe (1)

(b) samestelling (1)

3.1.3 Beide geregte bevat ŉ groot hoeveelheid vaste stowwe wat eweredig deur die gelatienmengsel versprei is. Formuleer ŉ tegniek wat die sjef gebruik het om die eweredige verspreiding van vaste stowwe te kon bereik. (2)

3.1.4 Gereg **B** bevat vars pynappel. Adviseer die sjef rakende voorkomende maatreëls om te volg om te verseker dat ŉ perfek gestolde vrugtevorm verkry word. (3)

3.1.5 Gee DRIE riglyne om die bogenoemde geregte maklik te ontvorm. (3)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

3.2 Bestudeer die prent van ʼn deeggebak hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.2.1 Identifiseer die kulinêre term vir hierdie bootvormige deegdop. (1)

3.2.2 Noem die tipe deeg wat vir die gereg gebuik word. (1)

3.2.3 Verduidelik hoe die volgende foute tydens voorbereiding en bak van tertdeeg-geregte voorkom kan word:

(a) Pap deeg (2)

(b) Deeg krimp (2)

3.2.4 Beskryf stap vir stap hoe die bogenoemde deegdoppe blindgebak moet word. (4)

3.3 Stel VIER verskillende maniere voor hoe vegetariërs peulgroente vir geregte as ʼn hoofgang kan insluit. (4)

3.4 Lys die voordele van die gebruik van Getekstureerde Plantproteïen (GPP) deur te verwys na:

3.4.1 Gerief (2)

3.4.2 Koste (2)

3.4.3 Voedingswaarde (2)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

3.5 Identifiseer en klassifiseer die nageregte hieronder geïllustreer volgens die gaarmaakmetodes wat gebruik is.

A	**B**	**C**

Tabuleer jou antwoord soos volg:

	Naam van gereg	Klassifikasie
A		
B		
C		

(3 x 2) (6)
[40]

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

VRAAG 4

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

Lemon Tree Wedding Venue	
Datum van funksie: 16 Desember 2021	
Aantal gaste: 150	
Netto wins: R11 000	
KOSTES	**BEDRAG**
Bestanddele	R15 000
Arbeid	R 6 500
Oorhoofse koste	R 5 000

4.1.1 Bereken die verkoopprys van die geleentheid. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

4.1.2 Bereken die bruto wins persentasie. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

4.1.3 Bereken die koste van die geleentheid vir elke gas. (2)

4.2 Die Fotografie-klub van die skool bied ’n kuns en fotografie uitstalling in die skool se biblioteek aan. Die Gasvryheidstudie-leerders sal die spyseniering van die peuselhappies vir die geleentheid voorberei.

4.2.1 Motiveer die keuse van ’n skemeronthaal in plaas van ’n dinee vir die bogenoemde geleentheid. Gee VIER redes. (4)

4.2.2 Kies uit die lys hieronder DRIE sout en TWEE soet items wat vir bogenoemde geleentheid geskik sal wees.

Pizette; Kerrie en Rys; Malvapoeding met Vlasous; Klewerige Ribbetjies; Blinis met Salm en Roomkaas; Kalfs Schnitzel; Sjokolade Palmiers; Canapés met Biltong; Mini-melktert

(3 + 2) (5)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

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

125 mℓ water
62,5 g margarien
125 mℓ koekmeelblom
1 mℓ sout
2 groot eiers
50 g sjokolade

1. Verhit water en margarien in ʼn klein kastrol. Hou deksel op tot water begin kook en margarien gesmelt het.
2. Verwyder van die hitte. Voeg al die droë bestanddele terseldertyd by. Roer tot ʼn stywe bal vorm.
3. Laat effe afkoel en voeg eiers een vir een by.
4. Gebruik ʼn spuitsak om langwerpige vorms op ʼn gesmeerde bakplaat te spuit.
5. Bak vir eerste 10 minute teen 200 °C en daarna vir ongeveer 20 minute teen 180 °C.
6. Prik die onderkant van elke item met ʼn vurk. Plaas weer terug in oond om uit te droog.
7. Spuit vulsel in.
8. Smeer gesmelte sjokolade bo op.

4.3.1 Identifiseer die:

(a) Naam van die gereg (1)

(b) Deeg wat gebruik is (1)

4.3.2 Verduidelik waarom die deksel op die kastrol gehou moet word wanneer die water en botter in stap 1, verhit word. (2)

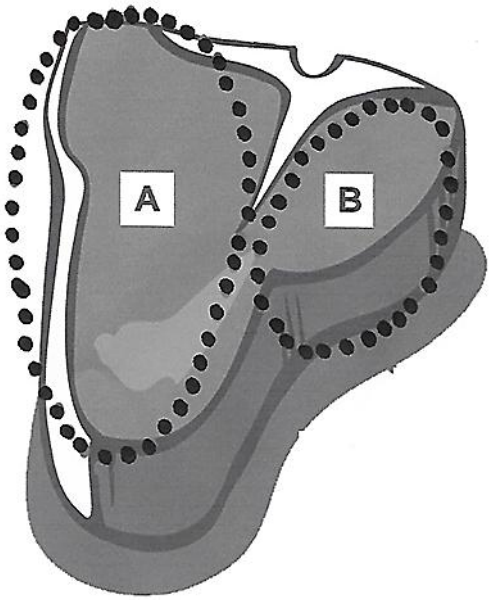
4.3.3 Voorspel die uitkoms indien die sjef nie die instruksies in stap 5 gevolg het nie en die items teen 160 °C vir 45 minute gebak het. Motiveer jou antwoord. (3)

4.3.4 Gee TWEE redes waarom bogenoemde produk ʼn beperkte raklewe het. (2)

4.4 Beveel VIER kreatiewe maniere aan hoe sjefs suurlemoene kan preserveer. (4)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

4.5 Bestudeer die prent van die biefstuk hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



4.5.1 Identifiseer die vleissnit wat uitgebeeld word. (1)

4.5.2 Die vleissnit genoem in VRAAG 4.5.1 kan in twee kleiner porsies verdeel word, uitgebeeld as **A** en **B**. Gee die naam van elke porsie. (2)

4.5.3 Beveel die beste gaarmaakmetode vir bogenoemde vleissnit aan. Motiveer jou antwoord. (2)

4.5.4 Lewer krities kommentaar op die volgende:

ʼn Romerige knoffelsous sal die geur van die biefstuk komplementeer. (2)

4.5.5 Stel ʼn gepaste wyn voor om saam met die biefstuk bedien te word. (1)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKDIENS

VRAAG 5

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

HOTEL WINS VERLIESE TYDENS COVID-19

Covid-19 het ŉ mes in die hart van die globale hotelbedryf gesteek en het vraag vernietig en inkomste en wins tot uiterste lae vlakke laat daal.

Hierdie globale pandemie is die mees skadelikste gebeurtenis wat die hotel bedryf nog ooit getref het. So strompelend wat kamerverkope geval het, storing van die voedsel en drank nog erger. Ons het data ontleed om te sien hoe erg die Voedsel-en-Drank afdeling geraak is en wat dit vir die Konferensie en Banket en ander areas van die wins-en-verliesstaat beteken.

[Aangepas uit Hospitality.Net]

5.1.1 Identifiseer die inkomste-genererende area wat die meeste deur die Covid-19 pandemie geaffekteer is. (1)

5.1.2 Lys nog TWEE areas wat groot verliese tydens die globale pandemie gelei het. (2)

5.1.3 Tydens sekere Covid-19 inperkingperiodes was hotelle nie toegelaat om aansit-etes te bedien nie en baie akkommodasie besprekings was gekanselleer. Skep DRIE innoverende oplossings vir hotelle om steeds ŉ inkomste uit hul plek/lokaal tydens Covid-19, te verdien. (3)

5.2 Lys DRIE verantwoordelikhede van ŉ rekenmeester in ŉ gasvryheids-onderneming. (3)

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

5.3.1 Interpreteer die inligting wat in die prent geïllustreer word en identifiseer die area in die akkommodasie-afdeling wat dit uitbeeld. (1)

5.3.2 Gee DRIE redes om jou antwoord op VRAAG 5.3.1 te motiveer. (3)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

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

Pumeza is ŉ gekwalifiseerde sjef. Sy woon in Durban. Dit was nog altyd haar droom om haar eie spysenieringsbesigheid te besit. Sy het ŉ groot geloofstap geneem en het besluit om met ŉ opskiet kos-trok (*pop-up food truck*) te begin by verskillende plekke in Durban. Haar kenmerkende dis (*signature dish*) sal *bunny chows* wees, maar sy gaan ook kerrie en rys, samoesas en roti's verkoop. Sy het ŉ *Instagram*-rekening vir haar besigheid geskep.

5.4.1 Wys VIER eienskappe van entrepreneurs uit wat Pumeza moet hê om ŉ sukses van haar besigheid te maak. (4)

5.4.2 Ondersoek DRIE moontlike markkragte wat Pumeza se besigheid kan beïnvloed. (3 x 2) (6)

5.4.3 Gee DRIE riglyne vir Pumeza om te verseker dat haar *Instagram*-rekening ŉ effektiewe bemarkingsinstrument is. (3)

5.4.4 Stel TWEE innoverende maniere voor hoe Pumeza ŉ kompeterende voordeel in haar nuwe besigheid kan bekom. (2 x 2) (4)

[30]

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

VRAAG 6

6.1 Kies uit die lys hieronder die korrekte toerusting wat benodig word vir die volgende dienste en/of prosedures tydens maaltye. Skryf slegs die korrekte letter langs die vraagnommers (6.1.1–6.1.4) neer, byvoorbeeld 6.1.5 G.

A	**B**
C	**D**
E	**F**

6.1.1 Gueridon diens (1)

6.1.2 Afkrummel (1)

6.1.3 Voorsny van vleis by buffet (1)

6.1.4 Warmhou van voedsel by buffet (1)

6.2 Beskryf kortliks die korrekte prosedure om te volg wanneer koffie aan gaste in ʼn restaurant bedien word. (5)

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

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

6.3.1 Identifiseer die bedieningstyl. (1)

6.3.2 Gee ʼn kort beskrywing van die prosedure wat ʼn kelner moet volg wanneer voedsel volgens die bedieningstyl in VRAAG 6.3.1 genoem, bedien word. (4)

6.4 Kelners speel ʼn belangrike rol in die tevredenheid van ʼn gas. Hulle behoort ekstra aandag aan hul persoonlike higiëne, voorkoms sowel as kommunikasie te gee. Stel ʼn lys saam met riglyne vir kelners om te volg wat die volgende betref:

6.4.1 Voorkoms en persoonlike higiëne (3)

6.4.2 Kommunikasie en hantering van kliënte (3)

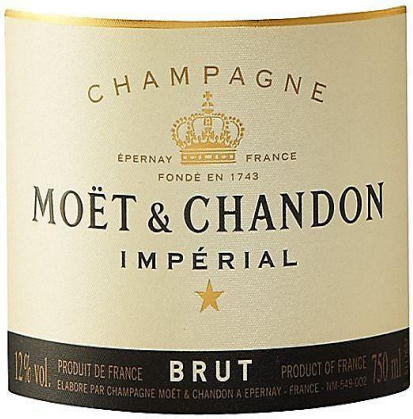
6.5 Formuleer riglyne hoe restaurantpersoneel die volgende situasies tydens bediening moet hanteer:

6.5.1 Onverwagse kragonderbreking (3)

6.5.2 Gaste moet lank vir hulle voedsel wag (2)

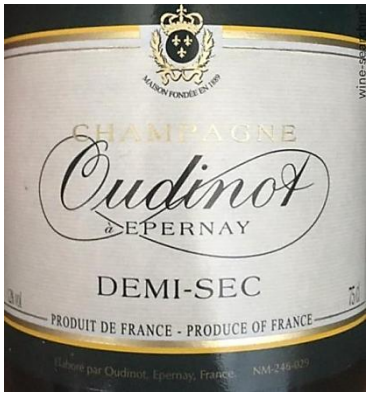
Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za

6.6 Bestudeer die etikette van vonkelwyn hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



A

B



C

D

6.6.1 Dui aan watter van die vonkelwyne hierbo 'n ... smaak sal hê. Skryf slegs die korrekte letter (A–D) neer.

(a) soet

(b) baie droog

(c) effe soet/droog (3)

6.6.2 Identifiseer die vonkelwyn van die lys hierbo wat nie toegelaat word om sjampanje genoem te word nie. Motiveer jou antwoord. (2)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

Downloaded from Grade12pastexampapers.co.za