



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2025

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye

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

1.1.1	C✓	M115 F207
1.1.2	A✓	M52 F10
1.1.3	C✓	M137-143 F149
1.1.4	A✓	M66 F12
1.1.5	D✓	M194 F37
1.1.6	A✓	M47 F5
1.1.7	B✓	M172
1.1.8	C✓	M132 F163
1.1.9	B✓	M153 F177
1.1.10	D✓	M150 F167-170

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	E✓	(ii)✓
1.2.2	A✓	(v)✓
1.2.3	C✓	(i)✓

M18
F138
(6)**1.3 EENWOORDITEMS**

1.3.1	Aspiek✓	M	F162
1.3.2	Buite verbruik/ander perseel/af van die perseel✓	M168	F55
1.3.3	Stoom✓	M122	F185
1.3.4	Sout/Tamatie/suur(asyn/suurlemoensap/lemmetjiesap)✓	M104	F183
1.3.5	'Bellboy'/Deurwag/Deurman/Portier/Sekuriteit/ Valet/lakei/lyfbediende/Motorwag✓	M6	F124
1.3.6	Blinis✓	M69	
1.3.7	Lewer/Niertjies/Soetvleis✓	M80	F190
1.3.8	Chakalaka/Atjar✓	M152	F175
1.3.9	POS/Verkooppuntstelsel/EPOS✓	M37	F101
1.3.10	Cholera✓	M25	F78

(10)

1.4 KEUSE

1.4.1 C/instandhouding/huishouding✓

1.4.2 A/kroeg✓, D/konferensielokaal/funksielokaal✓

1.4.3 B/wassery✓

1.5 VOLGORDE

1.5.1 C✓, A✓, E✓, D ✓, B✓

(Korrekte volgorde)M2-3
F108-
119
(4)M136
F148
(5)**1.6 KEUSE**

1.6.1 C✓, D✓, F✓, I✓, J✓

(Enige volgorde)M192
F36
(5)**TOTAAL AFDELING A: 40**

**SECTION B: KITCHEN AND RESTAURANT OPERATIONS;
HYGIENE, SAFETY AND SECURITY****QUESTION 2**

- | | | | |
|-----|-------|--|----------------------|
| 2.1 | 2.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Daar sal werksvloei-onderbreking by die werk wees as gevolg van die afwesigheid van 1 personeellid/vat langer om die taak te verrig/ 'n tekort aan vaardighede/ besigheidsbedrywighede word negatief beïnvloed aangesien dit 'n beperkte spyskaart tot gevolg kan hê✓ • Dit sal produktiwiteit/dienslewering verlaag/stadige diens✓ • Personeelmoraal sal laag wees✓ • Werknemers kan moegheid ervaar as gevolg van die ekstra werkslading/personeel sal onder druk/oorwerk wees✓ • Daar sal tydelike/vakante poste wees en die werkgewer sal nuwe/tydelike werkers moet huur✓ • Die werkgewer sal die werkers moet heroplei wat tydsverlies tot gevolg sal hê✓ • Die besigheid sal inkomste/wins verloor✓ • Toename in koste as gevolg van heraanstelling en heropleiding✓ | M27
F81
(3) |
| | 2.1.2 | <p>Sam kan nie verhoed word om te werk nie, want:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 'n voedseldienswerker wat geïnfekteer is met MIV kan nie verhoed word om te werk nie behalwe as hulle ander infeksies het (soos diarree of hepatitis)/TB✓ • die oordrag van MIV/Vigs na voedsel en drank is nie 'n risiko nie✓ • MIV/Vigs kan nie oorgedra word deur die deel van apparaat soos messe, vurke/ deur dieselfde badkamerfasiliteite te gebruik nie/dit kan nie oorgedra word deur aanraking of om naby aan mense te wees nie✓ • solank Sam al die standaard higiënepraktyke volg, is hy nie 'n bedreiging vir ander nie✓ • dit is teen die wet om teen 'n persoon wat MIV positief is, te diskrimineer✓ • daar mag geen skending/oortreding van sy menseregte wees met betrekking tot sy privaatheid nie✓ | M26
F79-80
(2) |

- | | | | |
|-----|-------|--|-----------------------------|
| 2.2 | 2.2.1 | <p>Die aanlyn besprekingstelsel laat die volgende toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gaste bespreek kamers op die rekenaar deur gebruik te maak van aanlyn sekuriteit✓ • die aanlynsekuriteit beskerm die privaatheid en finansiële inligting van gaste✓ • hotelle/kamers kan vergelyk word ten opsigte van pryse en fasiliteite✓ • spesiale aanbiedinge en inligting oor pryse is maklik bekombaar/ dit kan goedkoper wees om vooraf te bespreek✓ • laaste-minuut-besprekings kan maklik/gerieflik/teen enige tyd dag/nag gemaak word✓ • gaste het toegang tot die elektroniese hotelstelsel wat geld en tyd spaar/vinniger✓ • dit laat universele toegang toe/laat aanlyn toegang toe vanuit die gemak van jou huis✓ • dit sal die kamer vooraf bevestig/ onmiddellike bevestiging✓ • beperk administrasie tydens aankoms✓ • sal jou toelaat om resensies van vorige gaste se ervarings te sien✓ • minder foute word gemaak aangesien gaste se data outamaties ingevoer word✓ • persoonlike inligting word gestoor vir toekomstige verwysing✓ • bewys van kommunikasie vir die gas en die instelling/ gaan papierloos✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p> | <p>M40
F103
(3)</p> |
| | 2.2.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Die naam sal ingevoer word op die rekenaar en die registrasiekaart sal gedruk word✓ • Die opgelaaide persoonlike inligting/naam van die gas sal gekontroleer word✓ • Sodra die bespreking vertoon word op die skerm sal 'n kamer toegeken word vanaf die lys van vakante kamers/dit sal die bespreking en tipe kamer wat bespreek is, vertoon✓ • Die gesin se kredietkaartdetails sal geneem word en 'n elektroniese sleutel sal aan die familie uitgereik word✓ • Die tegnologie gebaseerde sisteem laat ook toe dat inteken gedoen kan word met 'n skootrekenaar of 'n handrekenaar/ tablet/selffoon✓ • Gaste kan inteken in die hotelsitkamer/tuis om lang rye te voorkom✓ • Tydens inteken kan die gas se rekening terselfdertyd geskep word/ dit bevestig die bedrag wat alreeds betaal is✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p> | <p>M40
F104
(3)</p> |

2.3	2.3.1	Jacob was onprofessioneel in sy optrede en het die volgende getoon: • oneerlik/Jacob was nie eerlik nie✓, want hy het die oorfone vir homself gevat/Jacob het die oorfone gesteel✓ • onbetroubaar✓vind die oorfone en gee dit nie vir die gas/ontvangs terug nie✓ • oneerbiedig/sonder respek✓/hy het nie Levile se eiendom respekteer nie✓ • nie 'n goeie spanlid nie/ nie lojaal teenoor sy restaurant nie✓/hy het opgetree op 'n manier wat nie 'n goeie spanlid van die restaurant verteenwoordig nie✓ • negatiewe houding✓ hy was ongeskik/nie beleefd/onbedagsaam✓ • nie samewerkend✓ hy het nie positiewe kliëntediens gelewer nie/ nie bereid om te help nie✓ • geen integriteit/swak werksetiek/oneties✓ Jacob het ontken dat hy die oorfone gesien het/ hy het gejoj oor die oorfone (Enige 2 etiese aspekte met 'n verduideliking vir elk)	M31 F88 (4)
	2.3.2	• Jacob se gedrag sal 'n negatiewe impak op die besigheid hê✓ • Sy gedrag toon swak kliëntediens wat sal lei tot ontevrede kliënte wat nie bereid sal wees om te betaal vir swak diens nie✓ • Die ontevrede kliënte/teleurstellende ervaring sal daartoe lei dat kliënte nie lojaal gaan wees en terugkeer na die besigheid nie ✓ • Die kliënte sal negatiewe nuus versprei/slegte beeld van die restaurant/ slegte resensies skep wat nie meer kliënte sal lok nie as gevolg van Jacob se gedrag/ slegte reputasie✓ • Die besigheid sal kliënte verloor✓ • Die restaurant se inkomste/wins verlaag✓ (Enige 4)	M33 F91 (4)
TOTAAL AFDELING B:			20

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

3.1	3.1.1	30 minute voor die funksie begin/17:30/18:00/6nm✓	M74 F15 (1)
	3.1.2	- Die happies is klein hapgrootte/vingerhappies/mini happies✓ - Die happies sluit 'n verskeidenheid geure/bestanddele/sout/spekge vulde sampioen, gerookte salm-canapés en bieftoebroodjies/soet/ mini-vrugtestokkies, sjokoladetruffels✓ - Gaste kan happies met hul hande optel/jy het nie apparaat nodig om die happies te eet nie/ die happies is nie morsig nie/ daar is geen bene wat weggegooi moet word nie✓ - Warm en koue happies is ingesluit/verskeidenheid temperautre✓ - Daar is 'n verskeidenheid vorms✓ - Daar is 'n verskeidenheid kleure✓ - Daar is 'n verskeidenheid teksture/sagte/spekge vulde sampioen, sjokoladetruffels en bros/mini-vrugtestokkies, gerookte salm-canapés ✓ - Die happies kan aantreklik en kreatief bedien word ✓ - Die spyskaart maak voorsiening vir 'n verskeidenheid gaste/kulture/gelowe✓	M74 F12 (3)
		(Enige 3)	
	3.1.3	Nie geskik: - Mini-bieftoebroodjies – Die Hindoe-gas sal nie die bief eet nie, want dit word as heilig beskou✓ - Spekge vulde sampioen – Hindoe-gas sal nie sampioene eet nie want dit is by hulle dieet uitgesluit/eet ook nie varkprodukte nie✓ - Gerookte salm-canapés – Ortodokse Hindoe-gaste eet nie vis nie/ hulle is meestal veganisties✓ - Sjokoladetruffels – bevat eiergele/alkohol wat nie geskik is vir ortodokse Hindoe-gaste nie✓ Geskik: - Mini-vrugtestokkies – Hindoe-gas kan vrugte eet aangesien hulle 'n streng vegetariese dieet volg✓ - Sjokoladetruffels – Hindoe-gas kan melkprodukte inneem/daar is geen alkohol/eiergeel in die truffels nie✓ - Gerookte salm-canapés – Hindoe-gaste eet wel vis✓	M44 F3 (5)
		(Enige 5)	

3.1.4	• Stel die tafels en stoele verspreid deur die lokaal op/stoele lukraak gerangskik deur die lokaal/gerangskik teen die muur/in groepies✓ • Laat spasie vir gaste om rond te beweeg✓ • Voorsien a paar hoë ronde tafels waarby gaste kan byeenkom✓ • Plaas 'n sentrale tafel vir die uitstalling van voedsel/ stel buffettafels op vir happies indien selfbediening gebruik gaan word✓ • Die buffettafel moet 'n instellingspunt/fokuspunt/ blommerangskikking hê/ hors d'oeuvres kan op verskillende hoogtes geplaas word vir 'n aantreklike voorkoms✓ • Gebruik kerse/feetjeliggies om atmosfeer te skep✓ • Gebruik versierings/linne om die tema te pas✓ • Plaas tafeldoeke op die tafel/ tafeldoeke moet tot op die grond hang/ eweredig hang aan alle kante✓ • Stel die nodige oudiovisuele apparaat op vir toesprake/ klanksisteem vir musiek✓ • Plaas eetgerei houers op die buffettafels/versprei tussen die tafels/ geen eetgerei hoef op die tafels geplaas te word nie✓ • Plaas die koue happies op die tafel voordat gaste arriveer✓ • Plaas aparte tafels vir die drankies/ "mocktails"✓ • Gebruik kleiner tafels vir gebruikte glase en bordjies✓ • Handhaaf 'n gemaklike kamertemperatuur✓ (Enige 4)	M179 F15 (4)
3.2	3.2.1 Voedselkoste = Gerookte Salm-canapés+ Mini-bieftoebroodjies+ Spekge vulde Sampioene+Mini-vrugtestokkies+ Sjokoladetruffels = R500+ R640+R500+R360+R450✓ = R2 450.00✓	M62 F23 (2)
	3.2.2 Verkoopprys = voedselkoste ÷ voedselkoste %✓ = R2 450 ÷ 40% / 0.40✓ = R6 125✓	M62 F23 (3)
	3.2.3 Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125 - [R2 450 + R150 + R400 (R100 x 2 ure x 2 skoonmakers)]✓ = R6 125 - R3 000✓ = R3 125✓	
	OF Netto wins = Verkoopprys – Totale koste (VK+AK+OK)✓ = R6 125 - [R2 450 + R150 + R200 (R100 x 2 ure vir 2 skoonmakers)]✓ = R6 125 - R2 800✓ = R3 325✓	M62 F23 (4)
3.3	3.3.1 Pasteurisasie: • Die melk word verhit tot 72/71 °C vir 15 sekondes✓, dan verkoel na 4 °C✓ en vernietig sommige mikroörga-nismes✓ • is 'n preserveringsmetode wat ensieme inaktiveer/dit maak ensieme onaktief✓ (Enige 2)	M150 F169 (2)

3.3.2

Preserverings- metode	Onderskei
Sterilisasie/ Kook✓ (1)	- kook die melk bo 100 °C/hoër as kookpunt/ geen vog is verwyder✓ - kook sal mikroörganismes elimineer/ doodmaak✓ - geen groei van bakterieë✓ - Hermetiese verseëling voorkom dat mikro-organismes binnekom✓ (Enige 2)
Bevriesing✓ (1)	- melk is gevries en temperature is verlaag tot onder 0°C/ nie hoër as -18 °C/ geen vog is verwyder✓ - mikroörga-nismes nie doodgemaak nie/geëlimineer nie✓ - die groei van bakterieë word verminder/vertraag/onaktief✓ (Enige 2)
Droging/Dehidre- er✓ (1)	- hitte word gebruik om vog te verwyder✓ - mikroörga-nismes sal nie groei weens die tekort aan vog✓ (Enige 2)
UHT/Ultra Hoë Temperatuur Behandeling/Ult- ra- hittebehandelin- g✓ (1)	- Melk word blootgestel aan spesiale hitte behandeling en verpakkingsprosesse✓ - Melk word blootgestel aan hoë temperature van 140°C vir 2-4 sekondes en onmiddelik afgekoel tot kamertemperatuur✓ - Suiwer melk het geen preserveermiddels bygevoeg✓ - Mikroörganismes word vernietig✓ (Enige 2)
Inmaak✓ (1)	- Die melk word verhit tot 'n hoë temperatuur✓ om die vog te verminder✓ - Vir kondensmelk word suiker word bygevoeg as preserveermiddel✓ - Vir verdampde melk word volroommelk eers gepasteuriseer✓, dan gekonsentreer✓ deur 'n groot volume water onder vakuum te verdamp✓ - Melk word hermeties verseël in 'n blik✓ (Enige 2)
(Enige 2 preserveringsmetodes + 2 verskille vir elk)	

3.4 3.4.1

- Droë bone✓: Rooi nierboontjies✓ Botter/Lima✓ Boerboontjies/Fava✓ Sojabone✓ Cannellini✓ Wit✓ Suiker✓ Swart✓ Mung/Moong/Ditlhodi✓ Harricot/Slaai✓ Pinto✓
 - Lensies/Dhal/Masoor✓/geellensies✓/rooi✓/oranje✓/ swart✓/bruin✓
 - Kekerertjies/Wholegram✓
 - Splitertjies✓/geel splitertjies✓/groen splitertjies✓
 - Swartoogertjies/-boontjies/Cowpea✓
- (Enige 2 relevante peulgroente)

M102
F181
(2)

- 3.4.2
- As gevolg van morele/etiese redes/teen die doodmaak van diere/ weersin in die idee om diere te eet✓
 - Vir gesondheidsredes, as gevolg van hoë vlakke van cholesterol en hormone in vleis/uitsluiting van vleis voorkom hartsiektes, oorgewig en diabetes✓
 - Geloofsredes/kulturele oortuigings verbied die eet van vleis✓
 - Om omgesingsvriendelik te wees/die vleisbedryf word voorgelou dat hulle 'n negatiewe impak op die omgewing het/ vir die volhoubaarheid van die planeet/ om die koolstofvoetspoor te verlaag✓
 - Sekere mense hou nie van die smaak van vleis nie✓
 - Vleis is duurder as die meeste plantprodukte✓
 - Verhoogde bewusmaking in die media om veganisme te bemark✓
 - Verhoogde verskeidenheid en beskikbaarheid van veganistiese voedsel✓
- (Enige 4)
- M98
F178
(4)
- 3.4.3 **Neute en sade is goeie bronne van:**
- Proteïen✓
 - Vitamien B✓
 - Hoog in vet maar laag in cholesterol/gesonde vet/ oncersadigde vet✓
 - Minerale (magnesium, fosfor, kalium, mangaan)✓
 - Vesel/komplekse koolhidrate✓
 - Vitamien E, wat 'n goeie anti-oksidadant is✓
 - Omega 6✓
 - Lae GI/ dit is stadig verteerbaar/stadige vrystelling van energie✓
- (Enige 4)
- M105
F181
(4)
[40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Broskorsdeeg/Pâte á foncer/Pâte brisée/Pâte Sucrée✓ (Enige 1)	M115 F206 (1)
	4.1.2	1 : ½ / 2 : 1/ helfte van die botter tot die meel✓	M114 F206 (1)
	4.1.3	(a) Insny: • deur die insnymetode te gebruik word botter eweredig versprei✓ • verhoed dat botter smelt /smeer bly hard/hitte van hande sal die botter smelt✓ • dit sal oorhantering van die deeg voorkom✓ (Enige 2)	M115 F206 (2)
		(b) Rus: • Dit sal verhoed dat deeg krimp tydens bak✓ • Dit sal verhoed dat die botter smelt/ botter word ferm✓ • Dit help die gluten om te ontspan✓ (Enige 2)	M119 F206 (2)
		(c) Prik: Dit sal lug toelaat om te ontsnap/ geen blasies/"blistering" sal vorm/ voorkom 'n oneweredige kors✓	M116 F206 (1)
4.2	4.2.1	Koue nagereg✓	M137 F148 (1)
	4.2.2	• Voeg die gehidreerde gelatien direk by die warm vloeistof/ vrugtesap✓ • Smelt die gehidreerde gelatien oor stoom/warmwater bad/ bain marie✓ • Smelt in die mikrogolf vir 'n paar sekondes✓ (Enige 2)	M130 F161 (2)
	4.2.3	• Dit sal tot gevolg hê dat die aarbeie eweredig versprei is✓ • Aarbeie sal nie sink of boontoe dryf nie✓ (Enige 1)	M130 F162 (1)
	4.2.4	• Koekstruif moet verkoel word tot 'n temperatuur van 5 °C/ verkoel✓ • Bedek om kruiskontaminasie te voorkom/ lugdigte houër✓ • Bedek om uitdroging te voorkom✓ • Moenie die koekstruif naby uie of sterkgegeurde voedsel stoor nie/bedek om die absorpsie van geure te voorkom✓ • Moenie vir langer as 24 uur stoor nie want die jel sal verswak✓ • Kan nie gevries word nie✓ (Enige 4)	M147 F154 (4)

4.2.5	• Om die stysel volledig te gelatiniseer✓ • Om te verdik en vorm te behou/ om die regte konsistensie te bereik✓ • Om die styselagtige smaak as gevolg van ongegelatiniseerde stysel, te verhoed✓	(Enige 2)	M137 F147 (2)	
4.2.6	Nie 'n goeie keuse/nie geskik✓ • Dit bevat melkvastestowwe en suiker ✓ • Melkvastestowwe is sensitief vir hitte en maak die sjokolade ongeskik vir kook en bak ✓ • Die sjokolade mag stol/verhard en korrelrig raak✓ en lewer 'n vetterige resultaat/vet skei✓ • Slegs geskik as eetsjokolade/kommersiële sjokolade✓ OF Goeie keuse/Geskik✓ • Dis goedkoop✓ • Dis slegs geskik as dit nie verhit word nie✓/dit kan gerasper word/skaafsels/ fyn gekap✓ • Couverture/'compound' melksjokolade kan gebruik word, maar dan moet dit getemper word/bak-melksjokolade kan gebruik word aangesien dit 'n hoë groentevetinhoud het✓ • Dit sal bydra tot die kleur en geur/verbeter die voorkoms van die nagereg✓ (1 punt vir geskik/nie geskik+ 2 motiverings)		M144 F156 (3)	
4.3	4.3.1	Indien die water vir 5 minute kook: • Te veel water sal verdamp/die verhouding sal verander/het te min stoomontwikkeling tot gevolg✓ • Finale produk se volume is kleiner✓ • Die kwantiteit van die produk sal minder wees✓ • Die eindproduk sal hard/taai wees✓	(Enige 2)	M124 F186 (2)
	4.3.2	• Ongegelatiniseerde stysel sal veroorsaak dat die Franse krullers platval✓ • Geen holte sal vorm nie/kleiner volume hê✓ • Die pasta sal te dik wees/swaar/ sal nie die korrekte konsistensie hê nie✓ • Dit sal die verhouding van die chouxpasta verander✓ • Die eindproduk sal taai/ styselagtig wees✓	(Enige 2)	M91 F192 (2)
	4.3.3	• Die pasta moet volledig afgekoel wees om oorkoagulering te voorkom✓ • Voeg geklopte eier bietjie-vir-bietjie by/dit sal verseker dat die pasta die korrekte konsistensie bereik/dit sal dik, glad, blink en stadig van die lepel af vloei ✓ • Verseker dat die pasta glad, maklik spuit en nie loperig is nie✓ • Klop na elke byvoeging van die eier verseker emulsifisering van die mengsel✓	(Enige 2)	M124 F185 (2)

- 4.3.4
- Dit sal olie absorbeer/dit sal te oliërig wees✓
 - Dit sal nie behoorlik rys nie/dit sal nie 'n holte vorm nie/ klein volume hê✓
 - Dit sal tot op die bodem sink✓ (Enige 1) (1)
- 4.4 4.4.1 Lende✓ M92 F193 (1)
- 4.4.2
- | T-been-biefstuk | Porterhouse-biefstuk |
|--|---|
| • Snit van die lende✓ | • Snit van die lende langs die kruis✓ |
| • Het 'n klein deeltjie filet aan die een kant en 'n groot oogspier aan die ander kant✓
(Enige 1) | • Groter as die T-been en het 'n groter stuk filet✓
• Dit is 50 mm dik✓
(Enige 1) |
- M93 F193 (2)
- 4.4.3 Rooster/'braai'/vlakbraai/oondbraai✓/droëhittegaarmaakmetodes is die mees geskikte✓
Motivering: T-been is van die agterkant✓
Dit is 'n sagte vleissnit/AAA jong dier✓
T-been het minder bindweefsel en meer spiervesel wat droëhittegaarmaakmetodes geskik maak✓
Die spiervesel moet net koaguleer - die interne temperatuur is laag✓
Dit is 'n vinnger metode wat sappiger vleis tot gevolg sal hê✓
(Enige 1 + motivering) M93 F193 (2)
- 4.4.4
- | | T-been Biefstuk | Koedoe-filet |
|-----------|--|---|
| Marmering | Marmering versprei deur die spierweefsel/ tussenspiervet✓ | Geen marmering✓ |
| Vet | Nie maer/dik vetlaag/ onderhuidse vet✓ | Baie maer/het geen vet nie✓ |
| Been | • Bene is rooi en poreus✓
• Bene gee geur✓
• Daar is 'n T-vorm been binne in✓
(Enige 1) | • Geen bene✓
• Geen bene gevolglik minder geur✓
(Enige 1) |
- M81 F197 (6)
- 4.4.5
- Marinerings✓
 - Larding✓
 - Bardering✓
 - Peper✓
 - Vulsel✓
 - Bedruip met 'n sous✓ (Enige 2)
- M86 F200 (2) [40]

TOTAAL AFDELING C: 80

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

5.1	5.1.1	Mandy en Phumi Soet en Sout Peuselgenot✓	M11 F131 (1)
	5.1.2	- Brei die besigheid binne 'n jaar uit✓ - Trek na hulle eie perseel✓ - Toename in aantal personeel✓ - Verkoop ten minste 1100 peuselkoppies per maand✓ (Enige 2)	M12 F131 (2)
	5.1.3	- Sjefs – aankoop van bestanddele/berei die peuselkoppies✓ - Kassier – Moet kontant optel aan einde van skof/werk met die kasregister/ontvang geld van klante✓ - Besigheidseienaars is oorhoofs verantwoordelik vir alle besigheidsaktiwiteite soos bemarking, finasnsies en besigheidsplan✓ (Enige 2)	M12 F131 (2)
	5.1.4	- Die maandelikse besigheidsinkomste is R90 000✓ - R60 000 is geallokeer vir die uitgawes van die besigheid✓ - Die besigheid maak R30 000 wins/ die inkomste is meer as die uitgawes✓ (Enige 2)	M12 F131 (2)
	5.1.5	Ja/hulle maak genoeg wins om die besigheid uit te brei:✓ - Hulle voorspel dat hulle met die verkope van 1100 koppies per maand, 'n wins sal maak✓ - Tans dek die inkomste hul lopende uitgawes en hulle maak 'n wins✓ - Hulle verkoop 300 peuselkoppies elke Saterdag wat 1200 peuselkoppies per maand is, wat alreeds die 1100 peuselkoppies oorskry✓ - Gebasseer op die kontantvloei-analise, maak hulle 'n R30 000 wins/33% wins✓ (1 ja en 1 rede)	M12 F131 (2)
5.2	5.2.1	- Die volgers van die besigheid se Instagramblad✓ - Die gemeenskap van die Nagoonvallei Park waar die besigheid gestasioneer is✓ - Toeriste/ mense wat by Nagoonvallei Park verby gaan✓ - Familie en vriende✓ - Koffieliefhebbers✓ - Besigheidsmense✓ - Mense wat opsoek is na goeie aanbiedinge✓ - Volwassenes/studente✓ (Enige 1)	M16 F135 (1)

- 5.3.3
- Die finansiële afdeling verseker dat die inkomste spandeer word ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie✓
 - Die finansiële afdeling stel 'n begroting op vir al die departemente in die hotel✓
 - Die finansiële afdeling betaal die personeel-salarisse van alle departemente✓
 - Die finansiële afdeling bevonds programme vir induksie en opleiding van werknemers✓
 - Menslike hulpbronne verseker dat prosedures in plek is en dat die personeel opgelei is om hul pligte behoorlik te kan uitvoer✓
 - Stel werknemerkontrakte, gedragskodes, prosedure, werk-skedule en roosters op✓
 - Menslike hulpbronne adverteer en stel nuwe werkpersoneel aan✓
 - Dit is dus belangrik dat hierdie departemente saamwerk om die sukses van die instansie te verseker✓ (Enige 4)

M7
F119
(4)
[30]

VRAAG 6

6.1 6.1.1

	WYN A	WYN B
Oesjaar	2022✓	1998✓
Kultivar	Chenin Blanc✓	Shiraz✓
Bedieningstemperatuur	7–10 °C/ 10–12 °C✓	15–20 °C/18 °C/ Europese kamer temperatuur/ kamertemperatuur✓

M156-
162
F47-
58
(6)

6.1.2

- Plaas die bottel in 'n yshouer langs die tafel✓
- Drapeer 'n servet oor die kant van die ysbak/om die nek van die wynbottel✓
(Enige 1)

M166
F60
(1)

6.2

- Was eetgerei in warm, seperige water✓
- Spoel af in warm water✓
- Lugdroog/ droog die eetgerei af met 'n skoon pluivrye doek✓
- Poleer/poets die eetgerei deur 'n skoon lap te gebruik✓
(Enige 3)

M176
F58
(3)

6.3

Afkrummel

Die kelner moet:

- Die prosedure uitvoer nadat die hoofgereg bedien is en voor nageregbediening✓
- Verwyder enige ander onnodige items✓
- Hou 'n bord op die palm van die linkerhand✓
- Vou 'n diendoek/servet en hou dit in jou regterhand of tussen 'n lepel en 'n vurk/ gebruik 'n afkrummelborsel✓
- Begin regs van die gasheer/linkerkant van die gasheer✓
- Staar tussen twee gaste✓
- Borsel halfpad af tussen twee gaste op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓
- Verskuif die hef van die nageregeetgerei wat na jou toe wys afwaarts/vertikaal in posisie✓
- Beweeg antikloksgewys op hierdie manier deur af te krummel en eetgerei reg te skuif✓
- Eindig by die gasheer✓
(Enige 4)

M194
F37
(4)

6.4

Die kelner moet:

- Die probleem vinnig ontloot:vra die gas om op te hou ✓
- Beheer jou emosies/bly kalm✓
- Neem beheer van die situasie✓
- Wees beleefd en vriendelik sonder om familiêr te wees✓
- Gee aandag, maar moenie op die flirtasie reageer nie✓
- Bedien die maaltyd so vinnig as moontlik✓
- Indien die situasie buite beheer raak, roep die maitre d' of restaurant bestuurder✓
- Versoek dat 'n kelner van 'n ander geslag die tafel oorneem✓
- As die gas aanhou en die situasie raak buite beheer, vra sekuriteit om die gas na buite te vergesel✓
(Enige 3)

M185
F42
(3)

- 6.5
- 'n Lap wat die kelner se hande en gewigte beskerm teen brand wanneer warm borde hanteer word✓
 - Dra eetgerei en klein items✓
 - Gebruik tydens afkrummeling✓
 - Kelners gebruik dit om borde vanaf die kombuis te dra✓
 - Gebruik om druppels tydens koffie- of drankbediening op te vang✓
 - Gebruik tydens die aanbieding van die wynbottel✓
 - Gebruik om gemorsde voedsel/drank op die tafel op te vee✓
 - Gebruik om bokant van die wynbottel af te vee nadat dit oopgemaak is✓
 - Gebruik om rondom die wynbottel te drapeer/ oor die ysbak✓ (Enige 2)
- M176
F36
(2)
- 6.6
- 6.6.1 Guéridon-trollie✓
- M175
F37
(1)
- 6.6.2 Ja/Dit is geskik✓
- Die trollies is toegerus met 'n gasbrander/dit benodig nie elektrisiteit in die geval van 'n kragonderbreking nie✓
 - Crêpes Suzette sal in 'n braaipan op die guéridon trollie voor die gaste gegbraai word tydens 'n kragonderbreking✓
 - Crêpes Suzette word geflambé op die trollie tydens 'n kragonderbreking wat sal bydra tot die atmosfeer binne die restaurant✓ (1 punt vir ja/ geskik + enige 2 redes)
- M175
F37
(3)
- 6.7
- 6.7.1 Gebou/'Built'/ Gelaagd✓
- M161
F67
(1)
- 6.7.2
- Bedien in 'n verkoelde/skoon glas✓
 - Gebruik koue bestanddele/vloeistowwe om die koggelkelkie/ "mocktail" voor te berei✓
 - Ys moet helder en skoon wees✓
 - Akkurate afmetings moet gebruik word/gebruik 'n sopiemaat/volg die resep✓
 - Moenie die glas oorvol maak nie✓
 - Die bestanddele word in lae geplaas in die glas waarin dit bedien word✓
 - Die bestanddele dryf bo-op mekaar/begin met die digste bestanddeel eerste en eindig met die ligste bestanddeel✓
 - Moenie die klaargemaakte koggelkelkie roer nie✓
 - Goeie kwaliteit/vars bestanddele word gebruik✓
 - Garnering moet eetbaar wees/ dit moet pas by die tipe koggelkelkie (mocktail)✓
 - Sit garnering laaste by✓ (Enige 4)
- M161
F64-65
(4)
- 6.7.3 Ja/Geskik✓
- Koggelkelkie ('Mocktails') is nie-alkoholiese drankies wat geen alkohol bevat nie, en dus geskik is vir 16-jariges✓
(1 punt vir ja/ geskik + enige 1 rede)
- M160
F64
(2)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200