



GASVRYHEIDSTUDIES

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 16 bladsye en 'n Bylaag van 1 bladsy (i). Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
 2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
 3. Beantwoord Vraag 6.1, 6.2 en 6.3 op die Bylaag. Beantwoord alle ander vrae in jou Antwoordboek.
 4. Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genommer is.
 5. Laat reëls oop tussen alle antwoorde en begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
 6. Sakrekenaars mag gebruik word.
 7. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
-

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Beantwoord die onderstaande vrae op die meervoudigekeuse-antwoordblad aan die binnekant van die voorblad van jou Antwoordboek. Trek 'n kruisie (X) in die blokkie wat ooreenstem met die letter van jou antwoord.

Voorbeeld:

A	B	C	D
---	---	---	---

- 1.1 'n Voordeel van die POS-stelsel is dat die spyskaart _____.
- A elektronies in kleur gedruk kan word
 - B bestanddelelyste aan kliënte beskikbaar gestel kan word
 - C -bestellyste direk aan verskaffers gestuur kan word
 - D -verkope gebruik kan word om die korrekte voorraad te bestel
- 1.2 _____ is 'n siektetoestand wat nie deur voedsel oorgedra word nie.
- A Hepatitis A
 - B Cholera
 - C Gastro-enteritis
 - D MIV/VIGS
- 1.3 Die invoeging van repies varkvet in vleis word _____ genoem.
- A lardering
 - B bardering
 - C marinering
 - D ontbening
- 1.4 Max, 'n voedseldienswerker, het hoender geëet wat met die salmonella-bakterie besmet was. Hy toon simptome van _____.
- A cholera
 - B tuberkulose
 - C longontsteking
 - D gastro-enteritis
- 1.5 Watter van die volgende gebiede kan in 'n akkommodasie-onderneming as inkomstegenererende gebiede geklassifiseer word?
- A Ontvangs, finansiële afdeling en restaurant
 - B Onthaallokale, gastekamers en kroë
 - C Nabygeleë wassery, ontbytkamer en sekuriteit
 - D Bemaking, menslike hulpbronne en instandhouding

1.6 Watter van die volgende bestanddele is nie deel van 'n veganiëse dieet nie?

- A Okkerneute
- B Fetakaas
- C Tofu
- D Blaarslaai

1.7 'n _____ word gebruik om kos te bedek tydens bediening om te voorkom dat dit uitdroog.

- A Cloche
- B Koepel
- C Gaas
- D Cartouche

1.8 _____ is 'n dun pannekoeknagereg wat met warm lemoenlikeur gevlam word.

- A Crêpe au citron
- B Crêpe d'orange
- C Crêpe Suzette
- D Crêpe à la confiture

1.9 As die bokant van 'n malvapoeding aanbrand, maar aan die binnekant nog rou is, is dit moontlik dat die _____.

- A oondtemperatuur te laag was
- B oonddeur gereeld oopgemaak is
- C oonddeur te gou oopgemaak is
- D oondtemperatuur te hoog was

1.10 'n Reël wat toegepas word by die maak van alkoholiese skemerkelkies en nie-alkoholiese skemerkelkies:

- A Vonkeldrankies moet geskud word.
- B Vonkeldrankies moet nie geskud word nie.
- C Vrugtesap en room moet geskud word.
- D Vrugtesapversnitte moet nie geskud word nie.

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Kies die besigheidsplaninligting in kolom B wat ooreenstem met die hoofkomponente van 'n besigheidsplan in kolom A. Skryf slegs die letters (A–I) langs die vraagnommer (2.1–2.4) in die Antwoordboek neer. **Daar kan meer as een korrekte antwoord wees. Maak seker dat jy alle moontlike antwoorde langs die nommer neerskryf.**

Voorbeeld: 2.5 B, D en I

KOLOM A Besigheidsplan opskrifte		KOLOM B Besigheidsplan inligting	
2.1	Besigheidsbeskrywing	A	Begroting
2.2	Finansiële plan	B	Kort-, medium- en langtermyn-doelstellings
2.3	Operasionele plan	C	Besigheidsadres
2.4	Dekblad	D	Organogram
		E	Verskaffers
		F	Bemaking
		G	Diensbeskrywing
		H	Handelsmerk
		I	Naam van die eienaar

[7]

VRAAG 3

3.1 Kies die **opsie wat nie pas nie** en verskaf 'n **rede** vir jou keuse.

3.1.1 Advertensies / radio / promosievideo's (2)

3.1.2 Prys / uitprobeer van produk / "koop een en kry een gratis" (2)

3.1.3 Rekenmeester / nagouditeur / IT-tegnikus (2)

3.2 Klassifiseer die voorgeregte (A–G) onder die opskrifte hieronder. Teken die tabel oor en skryf slegs die gekose letters onder elke opskrif.

Koue saamgestelde voorgeregte	Canapés	Warm enkelvoorgeregte

A



[Bron: <<https://www.prima.co.uk/>>]

B



[Bron: <<https://www.thekitchn.com/>>]

C



[Bron: <<https://www.thedailymeal.com/>>]

D



[Bron: <<https://mykidslickthebowl.com/>>]

E



[Bron: <<https://www.foodandwine.com/>>]

F



[Bron: <<https://gourmetfoodsinc.com/>>]

G



[Bron: <<https://www.indoindians.com/>>]

(7)
[13]

30 punte

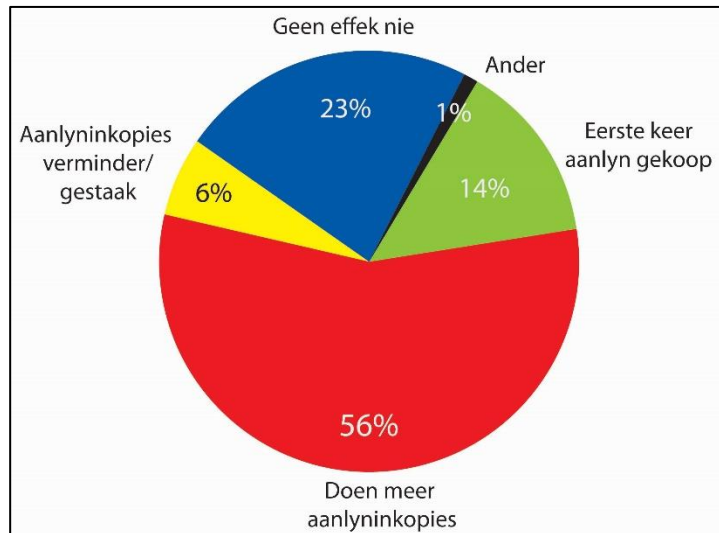
AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Definieer die term *bruto binnelandse produk (BBP)*. (3)

4.2 Maak 'n lys van VIER maniere waarop die gasvryheidsbedryf die Suid-Afrikaanse ekonomie beïnvloed. (4)

4.3 **Die effek van die COVID-19-pandemie op kliënte se aanlyn koopgedrag.**



[Bron: <<https://v12data.com/blog/changes-in-consumer-behavior-during-covid-19/>>]

4.3.1 Besin oor die grafiek en ontleed die data. Maak 'n duidelike gevolgtrekking oor die voordele van aanlyninkopies vir 'n sjef of restaurantbestuurder. (4)

4.3.2 Maak 'n lys van DRIE veilige aankooppraktyke wanneer aanlyninkope gedoen word. (3)

4.4 4.4.1 Noem die voedseloordraagbare siekte wat die volgende simptome veroorsaak.

Hoes bloed
Voortdurend moeg
Nagsweet

(1)

4.4.2 Waarom sal jy nie toelaat dat 'n werker wat hierdie simptome toon, voortgaan om as voedselhanteerder te werk nie? (2)

4.4.3 Watter invloed het hierdie siekte en Covid-19 op die gasvryheidsbedryf se werksmag? (3)

4.5 Bespreek die belangrikheid van die stelling "Kliënt is koning", met betrekking tot gaste se verwagtings. (5)

[25]

VRAAG 5

Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord Vraag 5 en Vraag 6.

<p style="text-align: center;">spyskaart</p> <p style="text-align: center;">23 NOV 2021</p> <p style="text-align: center;">Aartappel-en-speksop</p> <p style="text-align: center;">Biefstukfilet met sampioenroomsous bedien</p> <p style="text-align: center;">Aartappelgebak</p> <p style="text-align: center;">geurige rys</p> <p style="text-align: center;">groenbone met pistachio's</p> <p style="text-align: center;">Gebakte malvapoeding met crème anglaise bedien</p> <p style="text-align: center;">Koffie</p>
--

- 5.1 Assesseeer die geskiktheid van die spyskaart teen die volgende kriteria:
- 5.1.1 Bestanddele gebruik. (2)
- 5.1.2 Geskiktheid vir 'n Moslem-gas. (2)
- 5.1.3 Tegnieuse uitleg. (4)
- 5.2 Bestudeer die TWEE prente hieronder en beantwoord die vrae wat daarop volg:



[Bron: <britannica.com>]

Prent 1



[Bron: <dacoastaverity.co.za>]

Prent 2

- 5.2.1 Watter van die prente (1 of 2) verteenwoordig die neute wat in die spyskaart genoem word? (1)
- 5.2.2 Gee EEN rede vir die gebruik van neute in die spyskaart, anders as om die voedingswaarde te verhoog. (1)
- 5.2.3 Verduidelik die verskil tussen 'n voedselallergie en voedsel-intoleransie. (4)
- 5.2.4 Watter een van die neute (prent 1 of 2) het 'n giftige dop? (1)

[15]

VRAAG 6

Voltooi Vraag 6.1, 6.2 en 6.3 op die Bylaag.

6.1 Bereken die koste van elke bestanddeel vir die *Aartappel-en-speksop*.

Aartappel-en-speksop
Bestanddele:
20 g botter
1 kg aartappels, geskil en in blokkies gesny
200 g spek, gesnipper
500 ml water
500 ml melk
2 g tiemie
Sout en peper na smaak

(5)

6.2 Die volgende bestanddele word vir die *Sampioenroomsous* gebruik:

50 g botter
25 g meelblom
250 g sampioene, in skywe gesny
250 ml room

6.2.1 Bereken die totale voedselkoste. (1)

6.2.2 Bereken die oorhoofse koste teen 40% van die totale voedselkoste. (2)

6.2.3 Bereken die arbeid as die sjef vir 25 minute teen R150,00 per uur werk. (2)

6.3 Bereken die koste van die malvapoeding per porsie. Toon AL jou bewerkings.

Die totale koste van die malvapoeding is R38,08. Die resep lewer 12 porsies.
--

(2)

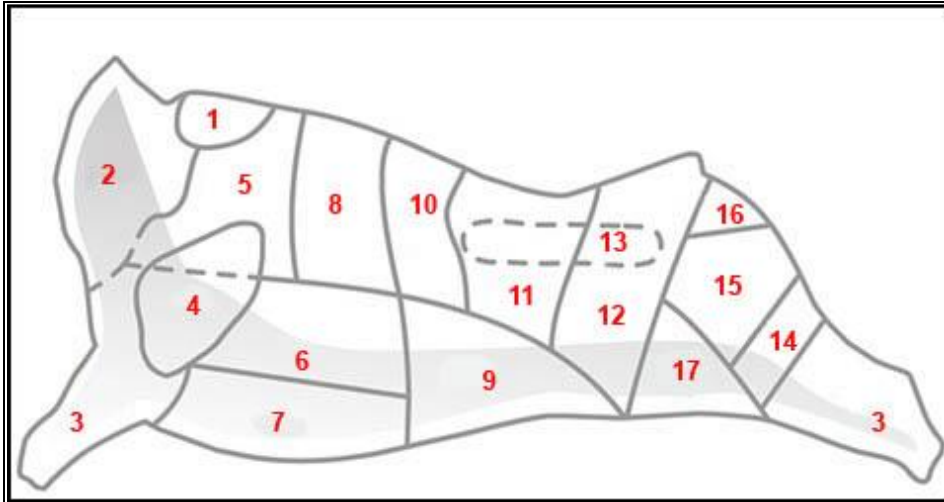
6.4 Verskaf DRIE algemene punte oor hoe die voedselkoste in 'n kombuis beheer kan word.

(3)

[15]

VRAAG 7

Bestudeer die gegewe inligting en beantwoord die vrae wat volg.



[Bron: <karanbeef.co.za>]

Jy gaan die volgende disse by 'n informele funksie bedien:

- Hamburgers met tuisgemaakte patties
- Beesvleis-kortrib
- Skaapkerrie
- Lensiemoessaka

- 7.1 Identifiseer TWEE snitte op die karkas wat geskik is om maalvleis te maak. Skryf die nommers en die name van die snitte neer. (2)
- 7.2 Hoe sal jy die patties gaarmaak vir 'n persoon wat hul gewig dophou? Motiveer jou antwoord. (2)
- 7.3 7.3.1 Verskaf DRIE redes hoekom beesmaalvleis so veelsydig is. (3)
- 7.3.2 *Getekstureerde plantproteïene* (TPP) kan by beesvleis gevoeg word om dit meer bekostigbaar te maak. Beskryf hierdie produk. (2)
- 7.3.3 Maak 'n lys van VIER **ander** voordele van die gebruik van TPP. (4)
- 7.4 Bereken hoeveel kilogram beesvleis jy sal benodig om 10 beesvleispatties te maak. Toon jou berekening. (2)
- 7.5 7.5.1 Identifiseer die snit wat vir beesvleis-kortrib gebruik word. Skryf slegs die nommer neer. (1)
- 7.5.2 Beveel die beste metode aan om beesvleis-kortrib gaar te maak. Motiveer jou keuse. (2)
- 7.5.3 As 'n koei vrylopend op 'n plaas grootword, hoe sal dit die kwaliteit van die vleis beïnvloed? (4)

- 7.6 Stel TWEE geskikte bygeregte voor wat saam met die kerrie voorgesit kan word. (2)
- 7.7 Hoe verskil die gaarmaak van lensies van dié ander peulgroente? (3)
- 7.8 Verskaf DRIE redes hoekom party mense 'n vegetariese dieet verkies. (3)
- [30]**

VRAAG 8

- 8.1 Stel 'n geskikte deeg vir die volgende items voor.
- 8.1.1 Quiche (1)
- 8.1.2 Vol-au-vents (1)
- 8.1.3 Samoesas (1)
- 8.1.4 Baklava (1)
- 8.2 Tertkorse word gereeld gebak voordat 'n vulsel bygevoeg word. Beskryf hierdie proses deur die volgende terme in jou beskrywing te gebruik.
- blindbak
 - prik
 - verseëling
- (8)
- 8.3 Verskaf moontlike redes vir die volgende resultate nadat 'n baksel roomhorinkies gebak is.
- 8.3.1 Vet het gedurende die bakproses uitgelek. (3)
- 8.3.2 Die roomhorinkies het gekrimp. (2)
- 8.4 Identifiseer die **chouxdeeg**-produkte hieronder.

8.4.1



[Bron: <mrfood.com>]

8.4.2



[Bron: <roadtopastry.com>]

8.4.3



[Bron: <natashaskitchen.com>]

(3)

[20]

VRAAG 9

- 9.1 Hoe sal jy sjokolademousse voorberei vir gaste met die volgende voedingsbehoefte?
- 9.1.1 Laktose-intoleransie (1)
- 9.1.2 Allergies vir sjokolade (1)
- 9.1.3 Diabeties (2)
- 9.2 Wat is die grootste verskil tussen 'n *Charlotte Russe* en 'n *Charlotte Royale*? (2)
- 9.3 9.3.1 Waarom word Switserse meringue dikwels as 'n bolaag gebruik? (1)
- 9.3.2 Verduidelik hoe die bereidingsmetode van Switserse meringue van dié van Italiaanse meringue verskil. (4)
- 9.4 'n Vakleerlingsjef maak 'n gevormde gelatiennagereg.
- 9.4.1 Noem DRIE moontlike metodes om die vorm voor te berei. (3)
- 9.4.2 Verduidelik die volgende resultate as die nagereg uitgekeer word.
 (a) Die vrugte het afgesak. (1)
 (b) Die nagereg het 'n rubberagtige tekstuur. (1)
- 9.4.3 Sy het besluit om vars pynappel by een van die gelatiennageregte te voeg. Voorspel die gevolg van hierdie optrede en verduidelik jou redenasie. (2)
- 9.5 Beskryf hoe jy pynappel in 'n fles sal bewaar vir latere gebruik. (6)
- 9.6 Stel DRIE inligtingitems voor wat nie op hierdie etiket verskyn nie. Verduidelik waarom hierdie items noodsaaklik is. (6)

[30]

VRAAG 10

- 10.1 Hoe verskil tapbier van bier in 'n bottel of blikkie? (2)
- 10.2 Nie-alkoholiese drankies is baie gewild. Identifiseer die vrugte wat in die volgende strope gebruik word.
- 10.2.1 Cassis (1)
- 10.2.2 Grenadien (1)
- 10.2.3 Framboise (1)
- 10.3 Beveel aan hoe wyn gestoor moet word. Verwys na die temperatuur, plek, posisie en rotasie van die wyn. (4)
- 10.4 Wat is die verskil tussen 'n dranklisensie vir binneverbruik en een vir buiteverbruik? Gee EEN voorbeeld van elk. (4)
- 10.5 Verskaf TWEE redes waarom 'n dranklisensie moontlik nie aan 'n persoon toegestaan sal word nie. (2)

[15]**150 punte**

AFDELING C

VRAAG 11

Oorweeg die volgende stellings.

STELLING A



STELLING B



Gebruik Bronne A, B en C op bladsy 15–16 sowel as jou eie kennis en ervaring om jou mening oor Stellings A en B op bladsy 13 in die vorm van 'n opstel van 1–1½ bladsye te bespreek. Hierdie vraag sal volgens die rubriek hieronder nagesien word.

Om die vraag te beantwoord, moet jy die volgende doen:

- Voorsien 'n argument wat jou standpunt oortuigend ondersteun.
- Bestudeer die bronmateriaal noukeurig en gebruik die inligting in die bronne om jou argument ten beste te ontwikkel. Moenie slegs inligting uit die bronne herskryf nie.
- Integreer jou eie kennis en ervarings in jou argument.

	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt (20)
Gebruik van bronne	Geen verwysing na bronne nie.	Daar word slegs na 'n gedeelte van 'n bron verwys.	Verwysing na een bron.	Daar word na twee bronne verwys.	Bron-detail word feitlik tot volle potensiaal benut.	4
Kwaliteit van inhoud X 2	Min of geen relevante inhoud nie.	Belangrike en relevante inligting ontbreek EN feite is nie nou verwant aan die onderwerp nie.	Noodsaaklike inligting ontbreek OF baie irrelevante feite.	Voldoende feite verskaf. Die meeste inligting is relevant, toepaslik en akkuraat.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, toepaslik en akkuraat.	8
Gebruik van eie kennis/ervaring	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting uit eie kennis/ervaring verskaf.	Sluit 'n paar feite en inligting uit eie kennis/ervaring in.	Sluit feite en inligting uit eie kennis/ervaring in.	Sluit baie feite en inligting uit eie kennis/ervaring in.	4
Kwaliteit van argument	Vraag nie beantwoord nie. Misverstaan.	Gebrekkig in alle opsigte.	Gebrekkig in twee opsigte.	Gebrekkig in een opsig.	Besluit duidelik deur opstel gestel en ondersteun. Redenering/logika baie duidelik. Argument is nie herhalend nie. Die argument is bondig/nie langdradig of onsamehangend nie.	4

BRON A **Hoekom Escoffier se brigadestelsel afgeskaf moet word**

Auguste Escoffier het die Ritz Hotel en Restaurant in Parys geopen en die kombuisbrigadestelsel aan die wêreld bekendgestel. Dit was afkomstig van die militêre struktuur, en die kombuiswêreld is nog altyd deur 'n hiërargie en 'n opdragketting regeer. Hierdie stelsel het orde en stabiliteit in "georganiseerde chaos" gebring.

Dit is die rede waarom jy 'n visgereg kan bestel, jou vriend biefstuk kan bestel, jou ander vriend varkpootjies kan bestel en jou vriendin hoender kan bestel. Dit organiseer die kombuis sodat al die proteïendisse gelyktydig gaargemaak kan word, en die gaste aan jou tafel hul kos gelyktydig kry.

Of dit nou by die souspunt, die rooster, 'n junior sjef of assistent-sjef is – die model wat Escoffier nagelaat het, is een wat op meer as een manier op militêre wyse funksioneer. Goed, dit is georganiseerd en doeltreffend, maar dit vernietig diegene onder aan die hiërargie wat die hele tyd net uie verwerk en wortels skil of watter ander onbenullige take ook al daardie dag deur hul seniors uitgedink is.

[Bron: Villarosa, H., 2021. <<https://www.finedininglovers.com/article/escoffiers-brigade-system>>.

[Blog] *An alternative to die Escoffier system*,

Beskikbaar by: <<https://www.finedininglovers.com/article/escoffiers-brigade-system>>]

BRON B **Die moderne kombuisbrigadestelsel**

Deesdae se kombuisbrigade is aansienlik meer vaartbelyn as Sjef Escoffier se oorspronklike een, maar die basiese struktuur en konsep is steeds die grondslag van enige goed georganiseerde professionele kombuis.

Party redes waarom die moderne kombuisbrigade afgeskaal is, is onder meer:

- Verskaffers soos die slagter en die vishandelaar is meestal vervang deur vooraf-verpakte vleissnitte en vis wat by handelaars aangekoop word.
- Restaurante wat nie die meeste van hul eie resepte self maak nie, kan verwerkte of semi-verwerkte produkte vir hul spyskaart aankoop.
- Die meeste restaurante bied nie die oordadige, urelange maaltye aan wat Escoffier aan koninklikes, hooggeplaastes en welgestelde klante voorgesit het nie.
- Moderne tegnologie soos Hobart-mengers, Vitamix-versappers, gasstowe, Robot-Coupe-toerusting, verkoeling en vele ander het kombuisproduksie aansienlik vergemaklik.

[Bron: <<https://www.chefs-resources.com/kitchen-management-tools/kitchen-management-alley/modern-kitchen-brigade-system/>>]

BRON C**Wat is die voordele daarvan om 'n kombuisbrigade in jou restaurant te hê?**

Die kombuisbrigadestelsel het talle voordele vir restaurante. Terwyl die meeste fynproewer-restaurante die brigadestelsel streng toepas, kan informeler restaurante ook voordeel trek uit die hiërargie daarvan.

"Kombuisbrigadestelsels help om 'n hiërargie te skep en verantwoordelikhede af te baken in 'n informele en gemaklike werksomgewing," verduidelik Ellen Eamon, hoofbestuurder van die Elena restaurant in Montreal.

Lindsay Brennan, mede-eienaar van Tinc Set, stem saam. "n Kombuisbrigadestelsel is belangrik om 'n doeltreffende, georganiseerde en samewerkende span te skep,' voeg sy by.

In plaas daarvan om 'n kombuisspan te hê waar almal dieselfde vlak van senioriteit het en waar lede bestellings uitvoer op grond van beskikbaarheid, skep die brigadestelsel orde. Daar is 'n uitvoerende sjef of hoofsjef wat toesig hou oor die span. Daar is ook lynkokke wat stasies beman en bydra tot verskillende disse, eerder as om self geregte van begin tot einde te skep. Hierdie stelsel verseker dat lynkokke die tegnieke vervolmaak waarop hulle fokus, wat doeltreffendheid en konsekwentheid maksimaliseer.

Maar hierdie stelsel is nuttig vir meer as net spanwerk. Die brigadestelsel "is ook 'n effektiewe instrument om personeellede aan te spoor om hulle tot hul span te verbind en 'n duidelike pad vorentoe te sien vir toekomstige ontwikkeling binne die onderneming," sê Brennan.

Die stelsel help "om 'n duidelike raamwerk te skep vir bevordering in die restaurant soos 'n junior assistent-sjef wat tot assistent-sjef bevorder word," verduidelik Eamon.

[Bron: <<https://www.lightspeedhq.com/blog/kitchen-brigade/#afdeling2>>]

20 punte**Totaal: 200 punte**