education

Department:
Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONAL SENIOR SERTIFIKAAT

GRAAD 11

GASVRYHEIDSTUDIES

MODEL 2007

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye en 'n 2 bladsy-antwoordblad.

Kopiereg voorbehou

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.

2. Lees AL die vrae noukeurig.

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

4. Skryf netjies en leesbaar.

5. 'n ANTWOORDBLAD word vir AFDELING A verskaf.

6. Beantwoord AFDELINGS B, C en D op papier.

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE–VRAE

Verskeie moontlike opsies word as antwoorde vir die volgende vrae verskaf. Maak 'n kruisie (X) oor die korrekte letter (A - D) langs die vraagnommer (1.1.1 - 1.1.10) op die antwoordblad, byvoorbeeld:

A	B	C	D

1.1.1 Die belangrikste persoon in die voorkantoor wat verantwoordelik is om die gaste te ontvang is die ...

A huishoudster.
B sekuriteit.
C portier.
D ontvangs. (1)

1.1.2 Bestudeer die onderstaande sketse en identifiseer die sommelier.

A

B

C

D

(1)

1.1.3 Koshervoedsel is verwant aan...

A Islam.
B Zulu.
C Judaïsme.
D Christene. (1)

1.1.4 Watter Wet beheer die verhouding tussen die werkgewer en werknemer? Dit verskaf 'n platform om konflik op te los.

A Wet op Billike Indiensneming
B Wet op Arbeidsverhoudinge
C Wet op Werkloosheidsversekering
D Wet op Beroepsgesondheid en -Veiligheid (1)

1.1.5 Gaste by 'n restaurant het hoenderslaai gehad vir middagete en het erge naarheid, krampe en vomering na 'n paar ure ervaar. Kies die mikro-organisme wat dit veroorsaak het:

A Muf
B Ensieme
C Gis
D Bakterieë (1)

1.1.6 'n Sny ronde vis gesny op die been:

A La paupiette
B Les goujonnettes
C Le darne
D Le fillet (1)

1.1.7 Identifiseer die persoon wat 'n vakleerlingsjef in opleiding is:

A Sous Sjef
B Sjef de Cuisine
C Commis
D Garde Manger (1)

1.1.8 'n Vreemde pakkie word in die voorportaal opgemerk. Hoe sal jy in so 'n situasie optree?

A Moenie aan die pakkie raak nie en rapporteer dit aan sekuriteit.
B Ignoreer die pakkie en gaan aan met jou werk.
C Maak die pakkie oop.
D Skree en trek almal se aandag. (1)

1.1.9 Die prys van 12 eiers is R6. Wat sal die prys van 4 eiers wees?

A R2,50
B R1,50
C R3,00
D R2,00 (1)

1.1.10 Die term wat 'n groep mense wat in 'n restaurant werk, beskryf:

A Groep
B Party
C Brigade
D Personeel (1)

1.2 AFPARINGSITEMS

Kies 'n klassifikasie uit KOLOM B om by 'n groentesoort in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A - H) langs die vraagnommer (1.2.1 - 1.2.5) op die antwoordblad neer.

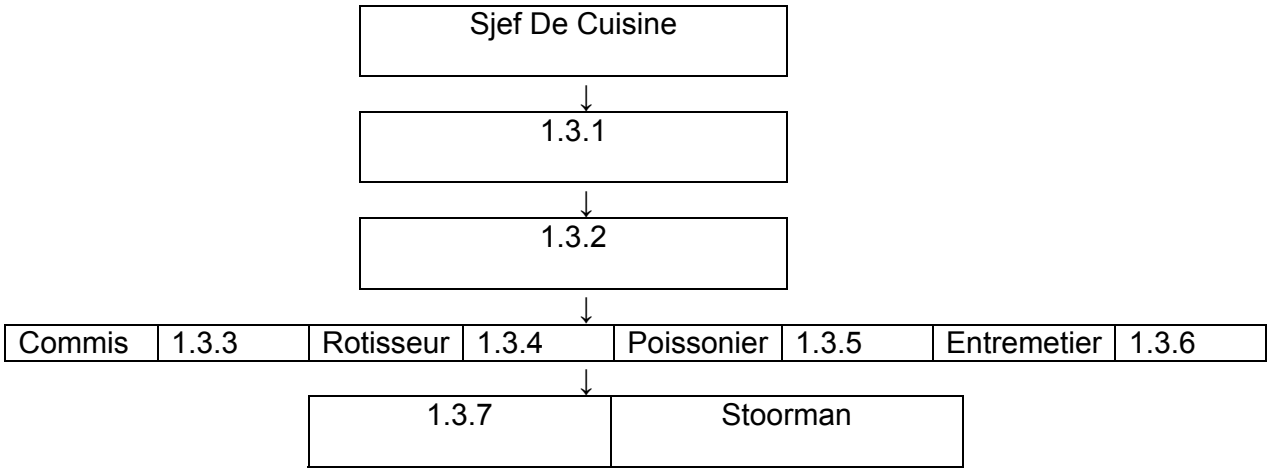
KOLOM A GROENTE		KOLOM B KLASSIFIKASIE
1.2.1	Kool	A stam
1.2.2	Brokkoli	B wortel
1.2.3	Aartappel	C bolle
1.2.4	Ui	D peule
1.2.5	Seldery	E blaar
		F blom
		G vrugte
		H knolle

(5)

1.3 ORGANOGRAM

Voltooi die onderstaande orgaogram deur slegs die korrekte antwoord langs die korrekte vraagnommer (1.3.1 – 1.3.7) op jou antwoordblad neer te skryf.

KOMBUIS BRIGADE



(7)

1.4 EEN WOORD

Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings:

1.4.1 'n Lys van geregte wat beskikbaar is vir die gas in 'n restaurant.

1.4.2 'n Hoeveelheid voedsel wat op 'n bord bedien word tydens 'n ete.

1.4.3 'n Bondel kruie wat saamgebind word en gebruik word om geur aan aftreksel te gee.

1.4.4 'n Mengsel van gesmelte botter en meel wat gebruik word om souse mee te verdik.

1.4.5 Dompel tamaties in kookwater vir 12-20 sekondes om die skille te verwyder.

1.4.6 Groente wat in gesmelte vet of botter gebraai word.

1.4.7 Die vlerkie en helfte van die borsie van 'n hoender.

1.4.8 Om 'n hoender vas te bind vir rooste om netjiese voorsny te verseker. (8)

1.5 VUL DIE ONTBREKENDE WOORD IN

Voltooi die volgende sinne deur die ontbrekende woord neer te skryf:

1.5.1 'n Bonus wat aan 'n kelner gegee word vir goeie diens is bekend as … .

1.5.2 'n Persoon wat worsbroodjies op straat vanaf 'n karretjie verkoop, word 'n … genoem.

1.5.3 Ontvangs en bevestiging van besprekings en om toesig te hou oor al die kelners is die verantwoordelikheid van die … .

1.5.4 Items in die eetsaal word in die … gestoor.

1.5.5 Die persoon wat bagasie vir die gaste van en na die kamers dra word die … genoem. (5)

1.6 WAAR OF ONWAAR

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer op jou antwoordblad neer.

1.6.1 Staphylococcus kan oorgedra word deur middel van gekraakte eiers.

1.6.2 Salmonella is 'n virus.

1.6.3 Bloukaas word geproduseer deur die groei van giste.

1.6.4 Jy kan beboet word as jy nie die gesondheids- en veiligheidswette nakom nie.

1.6.5 Veiligheid van gaste word deur wetgewing afgedwing. (5)

TOTAAL AFDELING A: 40

AFDELING B: GASVRYHEIDSKONSEPTE EN GESONDHEID EN VEILIGHEID

VRAAG 2

Die 2010 Sokker Wêreldbeker in Suid-Afrika sal 'n geleentheid bied om Suid Afrikaanse Cuisine te vertoon.

2.1 Jou gasvryheidstudieklas het toestemming gekry om 'n stalletjie buite die stadium in jou provinsie te hê om geld in te samel. Maak 'n lys van VIER geregte wat tipies Kaaps-Maleis is en wat by die stalletjie verkoop kan word. (4)

2.2 Alle inrigtings in die Gasvryheidsindustrie het vier funktionele areas. Alhoewel die vier funksionele areas afsonderlik funksioneer is hulle tog onderling afhanklik van mekaar.

'n Gas versoek dat die hotel hulle huweliksonthaal aanbied. Bespreek hoe die verhouding tussen die beplanning- en die voedselvoorbereidings-departement sal impakteer op die beplanning en voorbereiding om die sukses van die funksie te verseker. (6)

2.3 Lees die volgende advertensie en antwoord die onderstaande vrae:

Uitvoerende sjef
Vyfsterhotel op wynplaas Stellenbosch Vereistes: 5 jaar ervaring Toepaslike kwalifikasies

2.3.1 Noem die SES verantwoordelikhede van die uitvoerende sjef. (6)

2.3.2 Beskryf die nodige kwalifikasies wat nodig is vir die werk. (2)

2.3.3 Noem TWEE karaktereienskappe van 'n suksesvolle uitvoerende sjef. (2)

2.4 Verduidelik die basiese diensvoorwaardes onder die volgende opskrifte.

2.4.1 Werksure (2)

2.4.2 Siekverlof (2)

2.5 Kruisbesmetting kom voor wanneer kieme van een oppervlak of kostipe na 'n ander oppervlak/kos versprei word.

Bespreek die stelling onder die volgende opskrifte:

2.5.1 Gee die simptome wat die gas sal toon as hy/sy besmette voedsel geëet het. (4)

2.5.2 Hoe kan kruisbesmetting in die kombuis voorkom word as daar met vleis gewerk word? (4)

2.6 As bestuurder moet jy vir die veiligheid van jou gaste beplan. Bespreek VIER prosedures wat tydens die ontruiming van 'n gasvryheidsinstelling gevolg moet word. (4)

2.7 Regstappe kan geneem word as gaste in jou restaurant seerkry. Noem VIER veiligheidsmaatreëls wat in 'n restaurant toegepas moet word om beserings te voorkom. (4)

TOTAAL AFDELING B: 40

AFDELING C: VOEDSELPRODUKSIE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die onderstaande lys items en klassifiseer hulle onder die verskillende tipes kostes:

salaris van sjef; koekmeel; vleis; maaltye van personeel; elektrisiteit

3.1.1 Koste van bestanddele
3.1.2 Oorhoofse kostes
3.1.3 Arbeidskoste (5)

3.2 Daar word van jou klas verwag om koek te bak om geld in te samel. Bestudeer die bestanddele wat nodig is om die koek te bak en beantwoord die onderstaande vrae.

Die resep lewer ses snye.

BOTTERKOEK

125 g botter
200 g strooisuiker
5 mℓ vanieljegeursel
2 eiers
250 g koekmeel
10 g bakpoeier
125 mℓ melk

Die volgende pryse is beskikbaar:

500 g botter	R8,99
1 kg strooisuiker	R9,50
100 mℓ vanieljegeursel	R8,99
1 dosyn eiers	R8,95
2,5 kg meel	R9,95
200 g bakpoeier	R8,99
1 liter melk	R5,99

3.2.1 Bereken die koste van die bestanddele per sny.
Toon ALLE berekeninge. (10)

3.2.2 Nadat die koste per sny in terme van rand en sent bereken is (VRAAG 6.2.1) tel 30% van die totale koste by om die oorhoofse kostes te dek soos verpakking, bemarking, ensovoorts. Toon ALLE berekeninge. (2)

3.2.3 As jy 50% wins wil maak, wat moet jou verkoopsprys van EEN sny koek wees? (2)

3.3 Die koek wat verkoop moet word is nou klaar gebak. Almal het dieselfde resep gebruik maar die voorkoms en tekstuur verskil.
Evalueer die koeke deur na die volgende te kyk en verskaf EEN rede vir elke fout.

	FOUT	EEN REDE
A	Koek het oneweredig gerys	
B	Gespikkelde kors	
C	Swaar vaste tekstuur	
D	Suikeragtige harde kors	

(4)

3.4 Vir 'n praktiese les moet jy oliebolle (deeg van gis) voorberei:

3.4.1 Kan jy die hoeveelheid suiker in die resep verdubbel om die smaak te verbeter? Motiveer jour antwoord. (2)

3.4.2 Noem DRIE bestanddele wat die tekstuur van die oliebolle sal verbeter. (3)

3.4.3 Die oliebolle word diepgebraai. Noem VIER reëls vir hierdie gaarmaakmetode. (4)

3.5 Voorraad moet gekontroleer word voor dit weggepak word. Noem VYF punte wat gevolg moet word wanneer voorraad ontvang word. (5)

3.6 Wat word vereis, in terme van groepwerk, indien die sjef de cuisine skielik siek word? (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vrae wat volg:

SPYSKAART
Middagete

Consommé Julienne

Gestonte Hoenderborsies
Kapokaartappels Geroosterde Groente
Groen Slaai

Crème Caramel

Koffie

1 Augustus 2007

4.1.1 Bespreek VIER faktore om in aanmerking te neem by die keuse van die hoender vir die gestopte hoenderborsies. (4)

4.1.2 Noem TWEE tipes rys wat gebruik kan word om die kapokaartappels mee te vervang. (2)

4.1.3 'n Gewilde metode om rys gaar te maak is om dit te kook. Definieer die term *kook*. (1)

4.1.4 Stel TWEE geskikte garnerings vir die sop voor. (2)

4.1.5 Noem TWEE bottersouse wat bedien kan word saam met die gestonte hoenderborsies. (2)

4.1.6 Noem TWEE slaaisouse met 'n oliebasis wat saam met die slaai bedien kan word. (2)

4.1.7 Watter voordele het die gebruik van kommersiële aftreksel teenoor 'n tuisge-maakte aftreksel wanneer sop gekook word? (3)

4.1.8 'n Paar dae voordat jy die bostaande maaltyd moet voorberei, ontdek jy dat hulle hoenderdye in die plek van hoenderborsies afgelewer het. Verduidelik die stappe wat jy moet volg om die fout met die verskaffer op te los. (5)

4.2 Noem VYF punte waarna opgelet moet word wanneer jy var vis kies om gaar te maak. (5)

4.3 Jy word gevra om 'n teemaaltyd ('high tea') as jaareindfunksie vir die personeel van jou skool aan te bied.

4.3.1 Watter tyd van die dag word 'n teemaaltyd tradisioneel bedien. (1)

4.3.2 Beskryf 'n plekdekking om jou kelners te help om die tafel reg te dek. Sketse mag by jou beskrywing gebruik word. (3)

4.3.3 Gee 'n voorbeeld van die gespesialiseerde gereedskap wat gebruik kan word om die volgende te bedien:

(a) Koek
(b) Suikerblokkies
(c) Botter
(d) Kaas (4)

4.3.4 Skryf 'n spyskaart vir die teemaaltyd uit. (6)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: VOEDSEL-EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Identifiseer die werkstitel van die personeel wat verantwoordelik is vir die volgende take.

5.1.1 Aankoop en kontrole van voedsel en drank

5.1.2 Aanstel en kontrole van nuwe personeel

5.1.3 Groet van gaste in die portaal van die restaurant en nagaan van die besprekingsboek

5.1.4 Bediening van broodrolletjies, bediening van souse, plasing en afdek van borde en bediening van kaas vanaf die kaastrollie (4)

5.2 Noem VIER riglyne wat in gedagte gehou moet word om te verseker dat personeel 'n effektief saamwerk. (4)

5.3 'n Deftige gewilde restaurant vereis dat mens vooraf moet bespreek. 'n Table d' Hôte-spyskaart is beskikbaar.

'n Gas in die restaurant kry 'n haar in haar gerookte salmvoorgereg en rapporteer dit aan die bestuurder

5.3.1 Noem TWEE prosedures wat gevolg moet word wanneer gaste by 'n restaurant aankom. (2)

5.3.2 Beskryf breedvoerig hoe die bestuur en personeel bogenoemde klagte moet hanteer om te voorkom dat die gas die restaurant ongelukkig verlaat en om hulle reputasie te behou. (5)

5.3.3 Beskryf die korrekte prosedure om die rekening aan die gaste te gee. (4)

5.3.4 Verduidelik hoe die kelners die restaurant moet voorberei vir die volgende dag na die vertrek van die laaste gaste. (4)

5.3.5 Verduidelik die term *Table d'Hôte*. (2)

5.4 Openings mise-en-place sluit 'n aantal take in. Maak 'n lys van SES van hierdie take. (6)

5.5 Jy bied 'n werkswinkel aan oor kleredrag en voorkoms vir hierdie deftige restaurant. Beskryf VYF basiese punte wat die kelners moet onthou wat die kleredragreëls betref. (5)

5.6 Die olie slaan aan die brand. Verduidelik hoe jy in so 'n situasie sal reageer. (4)

TOTAAL AFDELING D: 40

GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou

NAAM VAN LEERDER: .....

ANTWOORDBLAD

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE

1.1.1	A	B	C	D
1.1.2	A	B	C	D
1.1.3	A	B	C	D
1.1.4	A	B	C	D
1.1.5	A	B	C	D
1.1.6	A	B	C	D
1.1.7	A	B	C	D
1.1.8	A	B	C	D
1.1.9	A	B	C	D
1.1.10	A	B	C	D

(10)

1.2 AFPARINGSITEMS

1.2.1	
1.2.2	
1.2.3	
1.2.4	
1.2.5	

(5)

1.3 VUL DIE ONTBREKENDE WOORDE IN/VOLTOOI DIE ORGANOGRAM

1.3.1	
1.3.2	
1.3.3	
1.3.4	
1.3.5	
1.3.6	
1.3.7	

(7)

1.4 EEN WOORD/TERM

1.4.1	
1.4.2	
1.4.3	
1.4.4	
1.4.5	
1.4.6	
1.4.7	
1.4.8	

(8)

1.5 VUL DIE ONTBREKENDE WOORDE IN

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5)

1.6 WAAR OF ONWAAR

1.5.1	
1.5.2	
1.5.3	
1.5.4	
1.5.5	

(5)

TOTAAL AFDELING A: 40

Kopiereg voorbehou