

SA's Leading Past Year

Exam Paper Portal



You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies 😊

Thank You for Supporting SA Exam Papers

Your Leading Past Year Exam Paper Resource Portal

Visit us @ www.saexampapers.co.za



**SA EXAM
PAPERS**
SA EXAM
PAPERS



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

**NASIONALE
SENIOR SERTIFIKAAT**

GRAAD 12

GASVRYHEIDSTUDIES

NOVEMBER 2023

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 18 bladsye.

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

1.1.1	D✓	M87	F200
1.1.2	C✓	M79	F189
1.1.3	D✓	M	F166
1.1.4	A/C✓	M39-40	F103
1.1.5	B✓	M136	F147-148
1.1.6	C✓	M140	F150
1.1.7	A✓	M27	F82
1.1.8	D✓	M69	F206
1.1.9	A✓	M158	
1.1.10	B✓	M171	F31

(10)

1.2 PASITEMS`

1.2.1	D✓
1.2.2	F✓
1.2.3	B✓
1.2.4	C✓
1.2.5	G✓

M175-
180
F36-
37
(5)**1.3 PASITEMS**

1.3.1	E/A ✓
1.3.2	D✓
1.3.3	B✓
1.3.4	G✓
1.3.5	C✓

M159
F52
(5)**1.4 EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	Bemaking/Telebemaking/Televerkope/adevertering✓	M14	F133
1.4.2	Gede-alkoholiseerde/ nie-alkoholies/alkoholvry✓	M156	F49
1.4.3	Appel/appelsous✓	M96	F204
1.4.4	Sago/ sago poeding✓	M137	F158
1.4.5	Temper✓	M145	
1.4.6	Gebou/Built/ gelaagde✓	M161	F65
1.4.7	Skilferkors / Pâte feuilletée/ Pâte feuilliere✓	M114	F206
1.4.8	Dispersie✓	M130	F 161
1.4.9	Vacherin✓	M141	F151
1.4.10	Veroudering/rypmaking✓	M82	F198

(10)

1.5 KEUSE ITEMS

1.5.1 C✓, E✓, H✓, I✓, J✓

Enige volgorde M69-70
F16

(5)

1.5.2 A✓, D✓

Enige volgorde M92 F192

(2)

1.5.3 C✓, D✓, F✓

Enige volgorde M5-6 F122

(3)

TOTAAL AFDELING A [40]

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

VRAAG 2

2.1 2.1.1

- Naarheid ✓
 - Vomering/braking ✓
 - Ernstige dehidrering/vinnige dehidrering/ernstige waterverlies ✓
 - Blou dood/ dood ✓
 - Versnelde hartklop ✓
 - Droë slymvliese/droë mond ✓
 - Spierkrampre/ maagkrampe/maagpyn/omgekrapte maag ✓
 - Lae bloeddruk/ duiseligheid ✓ (Enige 3)
- M25
F78
(3)

2.1.2

- Die personeel sal nie onder risiko verkeer nie want die restaurant gebruik 'n goeie sanitasiesisteam /skoon water/nie besmette water ✓
 - Die gesondheidsraad het die restaurant verseker dat hulle kan voortgaan/ indien daar 'n probleem was, sou hulle die plek toegemaak het/restaurant se higiëniese praktyke voldoen aan die veiligheidstandaarde ✓
 - Personeel sal sorg dat voedsel te alle tye bedek is ✓
 - Personeel sal skoon water/ nie besmette water gebruik om groente en vrugte te was ✓
 - Restaurant verskaf behandelde/gesuiwerde water/gebottelde drinkwater ✓
 - Personeel sal slegs gaar vis en skulpvis bedien ✓
 - Personeel sal seker maak dat voedsel goed gaar is ✓
 - Personeel sal gereeld hande was/sterliseer met antiseptiese seep voor en gedurende voedselbereiding ✓
 - Werkareas en -oppervlaktes moet gereeld skoongemaak/ gesaniteer word ✓
 - Die twee personeel het nie die siekte by die restaurant opgedoen nie ✓ (Enige 4)
- M25
F78
(4)

2.1.3

- Mense wat in areas met swak sanitasie sisteme en onveilige watertoevoer woon/landelike gebiede ✓
 - Kinders en mense wat aan wanvoeding lei ✓
 - Mense wat saam met ander bly wat reeds die siekte het ✓
 - Mense wat skulpvis en groente eet wat uit besmette water kom ✓
 - Kinders/oumense ✓
 - Mense met lae maagsuur vlakke ✓
 - Mense met 'n swak immuunstelsel/mense met MIV en VIGS ✓ (Enige 3)
- M25
(3)

- 2.2 2.2.1 Die terugvoer is goed/ positief
- Winsgewend/ wins sal toeneem✓
 - Die gaste sal terugkom vir die kos / goeie terugvoer rakende die kos/ kwaliteit van die kos is as uitstekend beoordeel✓
 - Gaste ontvang voedsel/maaltyd wat goed voorberei is /gaste is gewillig om vir goeie kwaliteit te betaal✓
 - Die neem van die kosbestelling is as goed beoordeel✓
 - Die gaste is vining erken en na 'n sitplek geneem✓/ die gas voel welkom/ die tyd wat dit geneem het om 'n sitplek te kry was as uitstekend beoordeel✓
 - Die bedieningspersoneel het aanvanklik 'n goeie indruk gemaak/ professionalisme en effektiwiteit van die personeel word as goed beoordeel✓ (Enige 2)

EN

- Die terugvoer was sleg/negatief
- Gaste rapporteur dat hulle nie die restaurant vir vriende sal aanbeveel nie✓/ aanbeveling aan vriende is as swak beoordeel/ benadeel advertensie/ negatiewe publisiteit van restaurant/negatiewe 'word of mouth' ✓
 - Die gaste mag moontlik nie terugkom nie / verminder kliënte wat na restaurant kom/minder kliënte✓
 - Wins sal afneem/kleiner wins/minder wins ✓
 - Algemene diens was as swak beoordeel/ swak diens skep 'n swak indruk/ Kliëntediens is nie gehandhaaf ✓
 - Die wagtyd was lank /beoordeel as swak/ Die restaurant was nie betyds met die voedselbediening nie✓/ gaste hou nie daarvan om te wag nie ✓

(Enige 2)

M32
F89
(4)

2.3	2.3.1	(a) 10✓ (b) 22/ R1011,78✓	M36 F94 (2)
	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Dit help hulle om die voorraad te bestuur✓/ vereenvoudig die voorraad ontvang proses✓ • Die proses is minder tydrowend/vinniger✓ • Die aantal foute sal verminder/ dit is meer akkuraat/ minder kans vir menslike foute✓ • Dit sal papierwerk verminder/omgewingsvriendelik/ verminder die koolstof voetspoor✓ • Hulle sal die vloei van voorraad kan kontroleer/ volg die vloei van voorraad/ hoeveelheid voorraad kan op enige gegewe tyd vasgestel word / bron van inligting rakende voorraad op hande/trek outomaties af soos wat voorraad uitgereik of gebruik word✓ • Verlore voorraad kan vinnig opgetel word✓ • Voorraadkontrole kan gereeld gedoen word✓ • Die sisteem reflekteer die voorraaddetail outomaties✓ • Dit verminder vermorsing bv. Voorkom die uitreik van ekstra voorraad wat nie benodig word nie✓ • Die totale koste van die voorraad kan onmiddelik gerekordeer word/ prys per eenheid✓ • Voorraadbladsye kan gedruk word ✓ • Maklik om op te dateer en inligting te herorganiseer ✓ • Kan alfabeties gerangskik word wat voorraadopname vergemaklik✓ • Dit kan kommunikasie tussen departemente verbeter bv. Met die uitreiking van voorraad✓ • Verminder of voorkom diefstal✓ • Minder mense nodig om voorraadopname te doen✓ • Voorraadrekords kan veilig gestoor word met wagwoorde✓ <p style="text-align: right;">(Enige 4)</p>	M36 F95 (4)

TOTAAL AFDELING B : 20

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

VRAAG 3

3.1 3.1.1

Anafilaktiese reaksie:

- Opswel van die tong✓
- Swelling van die keel✓
- Hartkloppings✓
- Versmoring/moeilik om asem te haal✓
- Bloeddruk daal✓
- Pols is swak / vinnig✓
- Veluitslag/'hives' ✓
- Naarheid /vomering✓
- Kan tot die dood lei✓

(Enige 2)

M50
F4
(2)

3.1.2

Keuse van geregte is goed✓

(1)

- 'n Verskeidenheid van geregte is beskikbaar/gebruik✓ / verskillende proteïen: vis/ schnitzel / verskillende groente: sampioene/aartappel✓
- Basiese bestanddele word nie herhaal nie✓
- 'n Verskeidenheid kleure: nori, salm, avokado in sushi/ sjokolademousse garner met frambose/swartbessies✓
- Verskeidenheid geure✓ / verskillende geure voedsel ingesluit in die voedselkeuse✓
- Verskeidenheid temperature✓ / warm en koue voedsel ingesluit/ sushi en sjokolademousse is koud/ gevulde sampioen/ krokette en schnitzel word warm bedien✓
- Verskeidenheid gaarmaakmetodes✓ / geroosterde gevulde sampioene/ krokette en schnitzel word gebraai/ die aartappels vir die krokette word gekook /rys is gekook/ spek is gebraai/sjokolade word indirek gestoom✓
- Soort geregte is geskik vir elke gang/ 'n formele ete✓
- Gereg gekies vir elke gang stem ooreen met die verwagte porsiegrootte vir elke gang✓

OR

Keuse van geregte is swak✓

(1)

- Geen variasie in tekstuur✓ die bruin gevulde sampioene/ sushi en sjokolade mousse het sagte teksture/ min bros/ krakerige teksture✓
- Geen variasie/kontras in kleur/meeste geregte/ entrée, hoofgereg en sjokolademousse is bruin✓ / dieselfde kleur✓
- Geen variasie in vorm✓ / meeste voedsel is rondgevlude sampioene/ krokette is rond /sushi is rond /chocolate mousse in glase is rond✓
- Daar is te veel styselitems bv. Rys, aartappel, krummels✓
- Bepaalde voedingsbalans✓ / nie 'n verskeidenheid vars groente ingesluit nie✓
- Baie ryk/vetterige voedsel gebruik: spek, kaas, olie gebruik vir schnitzel en krokette en room vir mousse✓
- Daar is geen sous/ groente in die hoofgereg ✓
- Twee diepbraai items in die hoofgereg✓

(1 punt vir Goed/Sleg + 4 geskikte redes)

M43
F2
(5)

- 3.1.3
- Te veel verfynde stysel bv. rys, aartappel en krummels✓
 - Beperk of vermy kapokaartappels in die krokette en vermy die schnitzel as gevolg van die krummels✓
 - Te veel suiker ✓/ vermy sjokolademousse ✓
 - Te veel vet in die spyskaart /Sjokolademousse, spek en kaas bevat vet; sluit die geregte met vet uit ✓/vermy braai as gaarmaakmetode✓/verminder totale vetinname, veral versadigde vet en dieet cholesterol✓/ vermy schnitzel en krokette wat gebraai word/lugbraai of rooster eerder ✓
 - Geprosesseerde vleis ingesluit op spyskaart✓ vermy spek✓
(Enige 4)
- M48
F5
(4)

3.2 3.2.1

CROQUEMBOUCHE	GOUGÈRES
-Gewone choux pastry puffers/ geen geurmiddels✓ -Soet✓ -Tekstuur is ligter/ meer bros✓ -Gevul met room, crème pâtissière of chantilly room✓ -Geglaseer of bestuif met versiersuiker✓ -Bedek met spinsuiker✓ (Enige 1)	-Gegeur met kaas✓ -Sout -TEkstuur is swaarder vanweë die kaas/ meer klam✓ -Gevul met 'n soutvulsel✓ - Nie bestuif met versiersuiker✓ - Gesprinkel met fyngekapte kruie/gerasperde kaas/ bestuif met paprika✓ -Nie bedek met spinsuiker✓ (Enige 1)

M125
F187
(2)

- 3.2.2
- Plaas in lugdigte houer of sak/ bedek met kleefplastiek✓
 - Kan 3 dae by kamertemperatuur hou✓/ droë plek✓
 - Kan gevries word✓
 - Stoor sonder vulsel
(Enige 2)
- M126
F187
(2)

- 3.2.3
- Water en botter te lank verhit/ te lank gekook✓
 - Te veel water verdamp/ te min stoom✓
 - Die oond was nie warm genoeg nie✓
 - Die choux pasta deeg het te veel vet / butter bevat ✓/te veel kaas bygevoeg✓
 - Verkeerde verhouding water tot smeer/botter / nie 2:1 / verkeerde afmeet van bestanddele✓
 - Te mein eier om smeer/ botter te emulsifiseer✓
(Enige 3)
- M124
F186
(3)

- 3.2.4
- Spinsuiker word voorberei deur suikerstroop te kook/suiker te smelt totdat dit karameliseer /tot goudbruin/ ligbruin✓
- Dit word gemaak deur die vinnige beweging van karamelsuiker✓ gebruik 'n gesnyde ballonklitser/vurk ✓
 - Spin bo-oor houtstokkies/houtlepels/of op 'n tafel ✓ om lang, fyn harige suikerdrade te verkry✓
(Enige 2)
- M146
F156
(2)

- | | | | |
|-----|-------|---|---------------------|
| 3.3 | 3.3.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Die vleis word in 'n roker/bedekte houerspasie geplaas waar dit blootgestel word aan rook van brandende houtsaagsels, droë teeblare of rys✓ • Die vleis word gaar tydens beroking bo 52°C✓ (Enige 1) | M150
F167
(1) |
| | 3.3.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Beroking preserveer voedsel/ Beroking verleng die rakleefyd ✓ • Vertraag die groei van mikroörganismes✓ • Dit versnel die drogingsproses✓ • Voorkom ensiematiese verbruining✓ • Sout vertraag die groei van mikroörganismes ✓ • Voedsel is gaar/ gereed om te eet✓ • Vertraag galsterigheid / vet sal nie gou afgaan nie ✓ • Verleen 'n 'rokerige' smaak/ verbeter die smaak ✓ • Voorkoms word verbeter ✓ (Enige 4) | M150
F171
(4) |
| | 3.3.3 | <ul style="list-style-type: none"> • Vleis: Bees/ Vark/ Lam✓ Ham✓ Worsies✓ • Ribs✓ Salami✓ Bacon/ "Gammon" /Borsstuk✓ • Hoender✓ Kalkoen✓ • Vis:✓ Salm✓, Forel✓ Snoek✓ • Vrugte: ✓ Mangoes✓ Pynappel✓ Appelkose✓ Perskes✓ • Paprika✓ Tomatoes✓ Eivrug/ Brinjal✓ (Any 3) • (1 punt vir of Vleis/ Vis/ Hoender/Vrugte OF voorbeelde verskaf) (Enige 3) | M150
F167
(3) |
| 3.4 | 3.4.1 | <ul style="list-style-type: none"> • Amandelmelk/ Neutmelk/ Hennep 'hemp' melk✓ • Rysmelk✓ • Sojamelk✓ • Klappermelk✓ • Hawermoumelk✓ • Plantgebaseerde joghurt✓ • Vegaan roomys✓ • Kunsroom✓ (Enige 1 geskikte plant-gebaseerde melk plaasvervanger) | M101
(1) |
| | 3.4.2 | <ul style="list-style-type: none"> • Hoog in plantproteïene✓ • Laag in vet / laag in kilojoules✓ • Cholesterol vry✓ • Natuurlike bron van vesel/ hoog in vesel✓ • Ryk in anti-oksidente✓ • Goedkoper as dierlike produkte/ plaasvervanger vir dierlike proteïene✓ • Ryk in komplekse koolhidrate✓ • Laag in glukemiese indeks✓ • Uitstekende bron van nutriënte✓/ vitamïene✓, minerale ✓ • Geen hormone /antibiotika✓ • Verminder die negatiewe effek op die omgewing/ verminder die koolstofvoetspoor✓ • Help om leefstylsiektes te voorkom/ gesonder✓ | M105
F181
(4) |

- 3.4.3
- Die winkel maak voorsiening vir 'n veganis dieet✓
 - Die maaltye wat verkoop word is geskik vir vegane bv groente, neute, grane, gis, plant olies en sojaprodukte✓
 - Flexitariese dieet sluit rooivleis, vis, seekos, melk, suiwelprodukte/ eiers/pluimvee in✓
 - Flexitariese geregte/voedsel is nie beskikbaar in die winkel nie✓
 - Die Flexitariër kan wel groente en vrugte by die winkel inneem✓ (Enige 3)
- M99
F178
(3)
- 3.4.4 Nie geskik nie, want:
- Rissoles✓: bevat maalvleis, vis of pluimvee en eier as bindmiddel/ bevat produkte van dierlike oorsprong✓
 - Foie gras✓: bevat eend/ganslewer✓
 - Vishappies✓: vis en gedoop in eier✓
- M69-
70
F16
(4)
[40]
- (Enige 2+2)

VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- Verkoel bestanddele en vorms voor die tyd in die yskas/ vrieskas voordat dit gebruik word✓
 - Voeg fyngemaakte ys/ ys as plaasvervanger vir water by die gedispergeerde gelatien✓
 - Plaas die vorm in 'n groter bak met yswater✓ M132
 - Plaas die vorm in die vrieskas vir 'n kort tydjie, voordat yskristalle vorm✓ (Enige 2) F162 (2)
- 4.1.2
- 'n Groot hoeveelheid suiker veroorsaak dat die jellie langer neem om te stol✓/verswak die jel /sagter/loperige gel/ stol glad nie✓ (Enige 1) M132 F163 (1)
- 4.1.3
- Borsel die vorm liggies met olie✓
 - Spuit liggies met kleefwerende sproei✓ M130
 - Spoel vorm uit met koue water✓ F162
 - Gebruik 'n kleefvrye silikonvorm✓ (Enige 2) (2)
- 4.1.4
- Eiers / eiergeel ✓
 - Melk / room ✓
 - Suiker✓ M137
 - Geursel bv vanielje / amandelgeursel ✓ F148
 - Styselverdikking/ meelblom/ mielieblom✓ (Enige 4) (4)
- 4.1.5
- Die stysel in die mengsel beskerm die eier meel of mielieblom sal gelatiniseer wat sal voorkom dat die eier skif of split✓ M137 F148 (1)
- 4.2 4.2.1
- Vir die smeer/botter/margarien/vet om hard te bly/ om te voorkom dat die smeer smelt✓
 - Voorkom dat deeg sag word/meel sal die sagte botter absorber wat 'n negatiewe impak op die tekstuur sal hê /botter kan uitsypel tydens die bakproses✓
 - Om te voorkom dat die deeg krimp gedurende die bakproses✓ (Enige 2) M118 (2)
- 4.2.2
- Verseker dat vog behou word✓
 - Verander die tekstuur✓/ as gevolg van die karamellisering✓
 - Dra by tot soetheid✓
 - Verskaf 'n sagter krummel✓ M112
 - Dra by tot kleur/ goud/ ligbruin/ karamel kleur/ dra by tot die Maillaird reaksie ✓ (Enige 2) F208 (2)
- 4.2.3 Uitvoer/voering✓ M116 F210 (1)
- 4.2.4
- Die terdeeg was te veel gemeng/hanteer /te veel uitgerol✓
 - Onvoldoende rus / verkoeling ✓
 - Die deeg was uitgerek tydens hantering✓ M119
 - Die cartouche het nie die deeg genoeg afgedruk tydens blindbak nie✓ (Enige 2) F212 (2)

- 4.2.5 Traliedeeg/latdeegwerk/'Lattice'✓ M118
F213
(1)
- 4.3 4.3.1 Nek✓
Blad✓
Bors✓
Dikrib✓
Lende✓
Lies✓
Boud ✓
Skenkel✓ (Enige 3) M94
F194-
195
(3)
- 4.3.2 Naam van gaarmaakmetode:
Stowe✓/ smoor✓ (Enige 1)
Beskrywing van metode:
Verbruin/skroei vleis in 'n bietjie olie✓
Skaapvleis moet stadig prut in 'n bedekte potjie pot/ driepoot pot/
kastrol/✓in 'n klein hoeveelheid vloeistof ✓onder kookpunt/ 85-
99°C✓
Borrels rys na die oppervlak sonder om te breek✓
Voeg groente by potjie pot in die laaste 30 minute sodat dit nie
oorgaar word nie✓ (Enige 2) M89
F202
(3)
- 4.3.3
- | VET | TEKSTUUR |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Egalig versprei✓ ferm /hard wit vet✓ (Enige 2) | <ul style="list-style-type: none"> glad✓ fyn grein✓ ferm en nie droog nie✓ (Enige 2) |
- M83
(4)
- 4.4
- Moenie vleis in water week of was voor gaarmaak nie, want nutriënte gaan verlore✓
 - Al die geurkomponente gaan verlore as vleis gewas word✓
 - Vleis moet gesout word na gaarmaak, sout onttrek vleissappe/ moenie vleis sout voor gaarmaak nie✓
 - Seël of skroei vleis toe voor gaarmaak✓
 - Vleis moet korrek ontdooi word om drupverlies te beperk✓
 - Ontdooi vleis in die yskas✓
 - Vermy dit om vleis teen te hoë of te lae temperature gaar te maak✓ (Enige 3) M85
(3)

4.5	4.5.1	Arbeidskoste= bedrag per uur x aantal ure x aantal kelners✓ =R100 per uur x 7 ure x 5 kelners✓ =R3500✓	M61-62 F23-25 (3)
	4.5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Musiek en vermaak✓ • Groot tent✓ • Tiffany stoele✓ • Laser gesnyde naamkaartjies✓ • Blomme✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M60 F20 (2)
	4.5.3	<p>Totale koste= Koste van voedsel en drank/voedselkoste + huurkoste/Oorhoofse koste + arbeidskoste✓ =(R4500+R1200+R3000)✓+(R1500+ R4500+R600+R500)✓+ (R3500) OF =R4500+R1200+R3000+R1500+ R4500+R600+R500✓+ (R3500) (geen hakies: slegs 1 punt) OF =R8700✓ + R7100✓ + R3500 =R19300✓</p>	M61- 62 F23- 25 (4) [40]
TOTAAL AFDELING C:			80

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

- 5.1
- Kontroleer transaksies wat gedurende die dag by ontvangs en kassiere plaasgevind het, wat op gaste se rekening geplaas moet word / verifieer inskrywings op gaste en nie-gaste se rekeninge ✓
 - Stel verslae op vir transaksies wat die vorige dag plaasgevind het ✓
 - Balanseer alle voorkantoor rekeninge ✓
 - Los kamerstatus verskille op ✓
 - Monitor gaste se kredietbeperkinge ✓ (Enige 2) M6 (2)
- 5.2
- 5.2.1
- Die bemarkingsdepartement moet aktiwiteite ontwerp om kliënte bewustheid te verhoog ✓
 - Adverteer die hotel/ die dienste van die hotel ✓
 - Bepaal wat die kliënt benodig/wat die verwagting is/ doen meningsopname en pas produk dienooreenkomstig aan ✓
 - Gebruik promosies soos 'n weggee/ gelukkige trekkings
 - Spesiale pryse/afslag/ pakkette/ lojaliteitsprogramme om kliënte te lok ✓
 - Gebruik visuele bemarkingsmiddele om potensiële kliënte te lok ✓
 - Gebruik elektroniese bemarkingsmiddele / sosiale media/ internet/ opdateer webwerf om meer kliënte te bereik ✓ M16/ 17
 - Hou kompetisies ✓ F114
 - Hou borgskappe of spesiale geleenthede ✓ (Enige 4) (4)
- 5.2.2
- Ontvangs/voorkantoor ✓: Area in die instansie waarmee die gaste eerste kontak maak wanneer hulle 'n bespreking doen ✓ hart van die organisasie ✓/ goeie eerste indrukke lei tot 'n positiewe beeld van die instansie. ✓
 - Huishouding ✓: Departement verantwoordelik vir die skoonmaak van die hotel ✓/ skoon kamers en publieke areas sal gaste aanmoedig om terug te keer wat lei tot 'n toename in inkomste ✓
 - Wassery ✓: Area in die instansie verantwoordelik vir was, stryk, droogskoonmaak van instansie se linne ✓/ die beskikbaarheid van skoon linne in die gaste se kamers lei tot tevrede gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog ✓
 - Onderhoud ✓: Area in die instansie wat verantwoordelik is vir opgraderings, tuinmaak, bystand verleen met swaar skoonmaaktake en herstelwerk ✓/ goed instand gehoude geboue en tuine skep 'n positiewe beeld van die instansie en verhoog die moontlikheid van gaste wat sal wil terugkeer en dus die inkomste sal verhoog. ✓

- Sekuriteit✓: Verantwoordelik vir die beskerming van mense en bates by die instansie✓/ Gaste voel veilig en geborge en sal oorweeg om terug te keer en dus sal die inkomste verhoog ✓
 - Menslike hulpbronne✓: om mense met gestremdhede/ gekwalifiseerde personeel in diens te neem, verbeter die beeld van die hotel/ opleiding van personeel sal 'n goeie beeld van die instansie skep✓
 - Bemarking✓: effektiewe webwerf/ advertensie sal 'n positiewe beeld skep en besprekings verhoog✓ (Enige 2+2)
- M3-4
F112-
118
(4)
- 5.2.3
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
 - Plaaslike inkomste sal toeneem✓
 - Werkskepping sal plaasvind en werkloosheid sal verminder✓
 - Groter finansiële groei in die land/ BBP neem toe✓
 - Selfwaarde en lewenstandaard sal verbeter as mense werk kry✓
 - 'Multiplieer' effek neem toe✓
 - Natuurlike hulpbronne word bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik✓
 - Toename in buitelandse valuta weens die toename van toeriste✓
 - Belasting word betaal deur die hotelbedryf✓
 - Verbeter infrastruktuur✓ (Enige 4)
- M1
F108
(4)
- 5.3 5.3.1
- Jong mense✓
 - Voedsel entoesiaste✓
 - Toeriste✓
 - Voedsel kritici✓
 - Avontuurlustige mense wat op die uitkyk is vir nuwe ondervindinge✓
 - Motorfietsryers✓ (Enige relevante antwoord)
- M16
F135
(1)
- 5.3.2(a) Besigheidsadres: Durban Strandfront✓
Soort besigheid: vennootskap✓
Korttermyn doelwitte: in ses maande uit te brei op die strandfront✓
Langtermyn doelwitte: uitbreiding na ander provinsies in SA✓
Besigheidsbeskrywing✓
Logo ✓
Visie en misie van die besigheid✓ (Enige 2)
- M11
F131
(2)

- 5.3.2(b) Personeelplan: 3 motorfietsbestuurders/gidse✓
voedselstalletjie bestuurders✓/sjefs of kombuispersoneel✓
/skoonmaakpersoneel/skoonmakers✓
Werksbeskrywings: motorfietsbestuurders -bestuur motorfietse
/dien as gids vir kliënte✓
Voedselstalletjie bestuurders – bestuur die voedsel en diens
werkinge✓/ kontroleer besigheidstransaksies/ betrokke by
bemarking✓
Sjefs/kombuispersoneel- betrokke by voedselvoorbereiding
vir die stalletjies✓
Bedieningspersoneel- bediening en gee rekeninge vir kliënte✓
Skoonmakers – algemene skoonmaak van
voedselvoorbereiding en bedieningsarea✓
(Enige 2 personeel + werksbeskrywing)
- M12
F131
(4)
- 5.3.3
- Pamflette✓
 - Strooibiljette✓
 - Plakkate✓
 - Brosjures ✓
 - Nuusbriewe✓
 - Tydskrifte✓
 - Koerante✓
 - Sosiale media (Facebook, Instagram, Tik Tok, Twitter)/
aanlyn advertensies ✓
 - Plakkers op motorfietse ✓
- M18-
19
F138-
139
(4)
- (Enige 4)
- 5.3.4 Die advertensie moet:
- Naam van maatskappy/slagspreuk verskaf✓
 - Kontak details of adres verskaf ✓
 - Inligting rakende die prys, plek en produk verskaf ✓
 - 'n Kort bemarkingsboodskap✓
 - Helder kleure gebruik✓
 - Die oog vang✓
 - Die bewoording moet aandag trek en maklik wees om te
lees/ groot letters ✓
 - Gebruik verskillende grootte letters en skrifsoorte/'fonts'
 - Gebruik eenvoudige taal, vry van foute/spelfoute✓
 - Prentjies en foto's moet interessantheid verleen aan die
voedsel wat verkoop word✓
 - Op die linkerkantste bladsy wees✓
 - Netjies en aantreklik wees✓
- M19
F138
(5)
[30]
- (Enige 5)

VRAAG 6

6.1	6.1.1	Dit het groot koolstofdiksied borrels / groot borrels✓	M156 F48 (1)
	6.1.2	Sauvignon Blanc/ Chenin Blanc/Chardonnay/ Pinot Noir/ Viognier/ Columbar/Gewurtztraminer/Buketraube/Riesling/Semillon ✓	
	6.1.3	<ul style="list-style-type: none"> • Cap Classique/ MCC/Tweede fermentasie in die bottel✓ • Charmat/Tweede fermentasie in die tenk✓ • Gekarboniseer/spuit koolsuurgas in die wyn in✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	M156 F62 (2)
	6.1.4	<p>(a) Sec: droog✓</p> <p>(b) Doux: soet / baie soet✓</p>	M156 (1) M156 (1)
	6.1.5	<ul style="list-style-type: none"> • Mag nie alkohol bedien aan persone onder 18 nie✓ • Minderjariges kan nie 'n dranklisensie kry nie✓ • Voldoende toiletgeriewe vir mans en dames moet op die perseel of naby die gelisensieerde perseel verskaf word✓ • Gewone maaltye moet gedurende die ure wat drank verkoop word op die perseel beskikbaar wees✓ • Drank mag op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word. Op geslote dae mag drank slegs aan 'n persoon wat 'n maaltyd nuttig verkoop word✓ Geslote dae sluit in Sondag, goeie Vrydag en Kersdag✓ • Geen drank mag aan 'n dronk persoon verskaf word nie✓ • Alle drank wat op die perseel gekoop is, moet daar klaar gedrink word✓ • 'n Persoon mag sy eie drank na die perseel bring, maar sal 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet ook op die perseel klaar gedrink word✓ • Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by die drank in die bottel te gooi/ vervalsing/'adulteration'/ verdunning van drank is onwettig✓ • 'n Insolvente of ongereabiliteerde persoon kan nie 'n dranklisensie kry nie✓ • Die applikant / gade van die applikant mag nie 'n kriminele rekord hê nie ✓ • Applikant moet aan SARS se belastingwette voldoen✓ <p style="text-align: right;">(Enige 4)</p>	M168 F55 (4)

6.2	6.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Volg die resepte noukeurig✓ • Gebruik goeie kwaliteit produkte✓ • Akkurate afmetings van bestanddele is belangrik/ gebruik 'n sopiemaat/'tot measure' ✓ • 'n Skemerkelkie met room, vrugtesap of eier moet geskud word✓ • Moenie die mengfles te vol maak nie ✓ • Maak seker dat die mengfles behoorlik geseël is✓ • Moenie drankies met gas skud nie✓ • Ys moet helder en skoon wees ✓ • Bedien in verkoelde glase✓ • Plaas die ys in die glas/ mengfles ✓ • Skud goed/ skud van links na regs/skud vir ongeveer 10 sekondes ✓ • Maak mengfles versigtig oop om morsing te voorkom✓ • Gebruik 'n siffie wanneer die drankie geskink word✓ • Moenie die glas oorvol maak nie✓ • Voltooi deur die garnering (strooitjie, kersie, ens.) by te sit✓ 	M160 F65- 66 (5)
6.3	6.3.1	(a) Mev. F Roux✓	M193 F35- 36 (1)
		(b) Mev. A Brand✓	(1)
		(c) Mnr. K Jabe✓	(1)
	6.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Die lokaal moet opgestel word volgens die organiseerder se voorstelle✓ • Skep 'n aangename/ontspanne/formele atmosfeer vir die gaste✓ • Kleurskema moet warm en verwelkomend wees✓ • Die meubels moet duursaam en gemaklik wees✓ • Ken die aantal covers/ gaste✓ • Kies musiek wat die tema sal versterk/ nie te hard nie✓ • Gebruik verskillende soorte beligting bv natuurlike beligting/gedempte beligting/kerse✓ • Verseker 'n gemaklike temperatuur/ nie te koud of te warm nie • Die kamer moet goed geventileer wees✓ • Mooi plante in die agtergrond✓ • Die interieur en dekor/blomme moet pas by die tema van die funksie/ verseker dat die dekor saamsmelt✓ • Plaas die tafels en stoele so dat dit maklike beweging vergemaklik✓ • Plaas tafels en stoele in lyn/rangskik dit in 'n patroon✓ • Maak seker dat die tafels en stoele nie wikkellik/ gelyk staan✓ • Verseker dat jy genoeg tafels, stoele, eetgerei, breekware en glase het ✓ • Verseker dat die lokaal en apparat skoon is✓ 	M170 F30- 31 (5)

(Enige 5)

- 6.3.3
- Die Maître d hotel/ hoofkelner moet binne 30 sekondes oogkontak maak met nuwe gaste ✓
 - Maître d hotel groet gaste op 'n professionele manier/ hoflik/ vriendelik/ verwelkomend ✓
 - Maak oogkontak ✓
 - Kontroleer die bespreking/ vra of hulle bespreek het/ Bevestig die naam van die gasheer ✓
 - Maître d hotel stel gaste aan hul kelner voor ✓
 - Die kelner groet vriendelik ✓
 - Moenie die gaste by die deur laat nie, vra hulle om jou te volg/wys die gaste waar hulle tafel is ✓
 - Spreek die gasheer in sy voorkeurtaal aan/ adresseer die gaste as Mnr of Mev/op hul van soos wat dit in die bespreking staan ✓
 - Indien die Maître d' hotel nie beskikbaar is nie kan 'n Kelner/ bestuurder instaan en die gaste ontvang (Enige 4)
- M190
F34
(4)
- 6.4
- Wees hoflik en vriendelik sonder om familiêr te wees/ wees professioneel ✓
 - Wees behulpsaam, maar moenie op flirtasie reageer nie ✓
 - Vra hulle beleefd om te stop ✓
 - Bedien die maaltyd so gou as moontlik ✓
 - Vra die maître d' hôtél of bestuurder om te help ✓
 - Kry 'n ander kelner van die teenoorgestelde geslag om die tafel te bedien ✓
 - Indien die gas aanhou kan hy/sy gevra word om te gaan ✓
 - Indien die gas weier kan sekuriteit geroep word om die gas uit die restaurant te vergesel ✓
(Enige 3)
- M185
F41
(3)
[30]
- TOTAAL AFDELING D: 60**
GROOTTOTAAL: 200