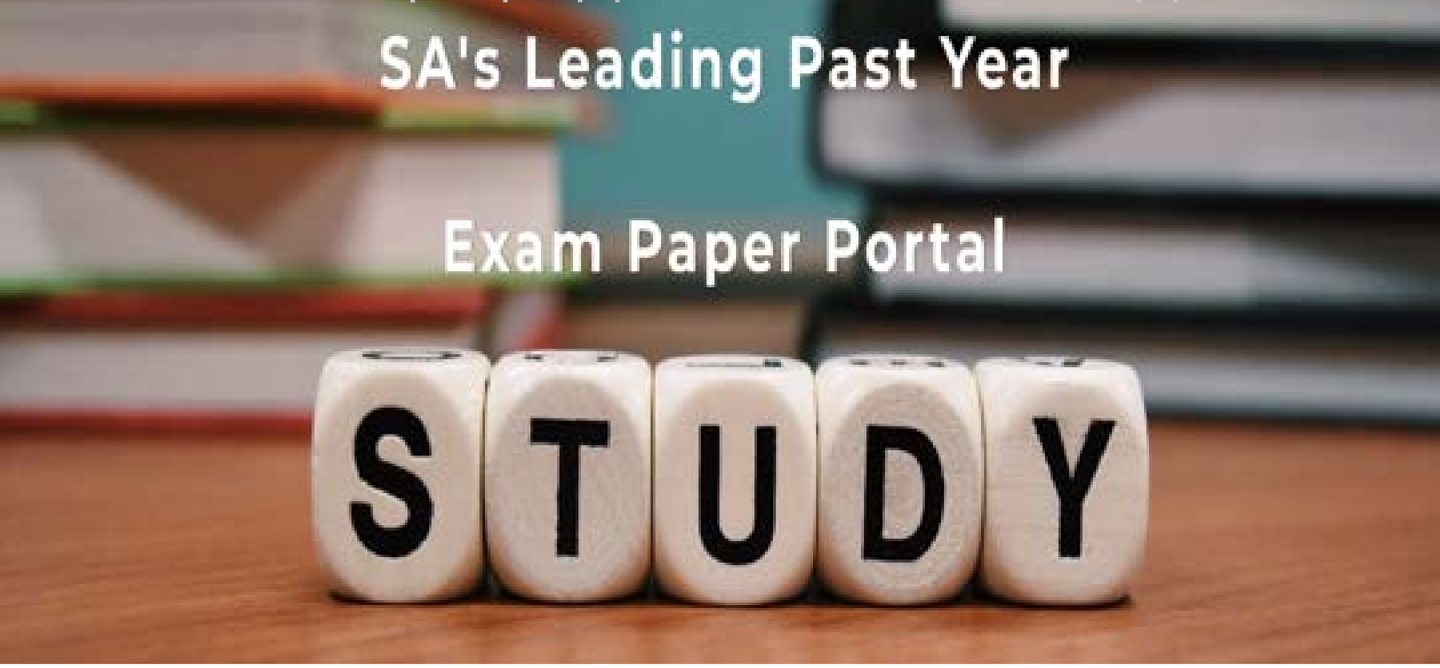
SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za




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 | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za

Vertroulik

basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

# SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

# GASVRYHEIDSTUDIES

## MEI/JUNIE 2024

**PUNTE: 200**

**TYD: 3 uur**

**Hierdie vraestel bestaan uit 18 bladsye.**

.



SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.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 die ANTWOORDEBOEK.

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

4. AFDELING A: VRAAG 1: MOENIE 'n reël tussen die antwoorde ooplaat NIE, bv.
   1.1.1
   1.1.2

5. Skryf netjies en leesbaar.


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



## AFDELING A: KORTVRAE

## VRAAG 1

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

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

**VOORBEELD:**

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B lemoene.
C vleis.
D brood.

**ANTWOORD:**

1.1.11 B

1.1.1 'n Aansteeklike siekte wat die longe aantas:

A Cholera
B Hepatitis A
C Hepatitis B
D Tuberkulose (1)

1.1.2 Proteolitiese ensieme wat die stolling van gelatiengeregte voorkom, is in … teenwoordig.

A piesangs en aarbeie
B kiwi's en bloubessies
C vye en papajas
D suurlemoene en pynappels (1)

1.1.3 Mpume is 'n …-vegetariër omdat haar dieet slegs vis en seekosprodukte insluit.

A lakto
B ovo
C pollo
D pesco (1)


SA EXAM PAPERS

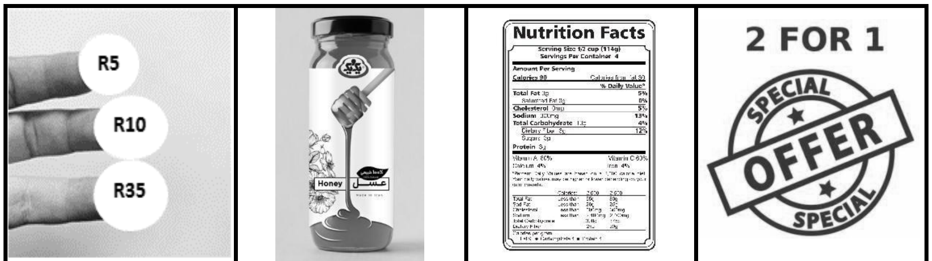
SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



1.1.4 'n Spesiale apparaat wat 'n kragbron gebruik om voedsel bokant stomende water warm te hou:

A Bain-marie
B Warmskinkbord
C Salamander
D Konfoor ('Chafing dish') (1)

1.1.5 Kies die prentjie hieronder wat NIE een van die konsepte van die bemarkingsmengsel illustreer NIE:




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

(1)

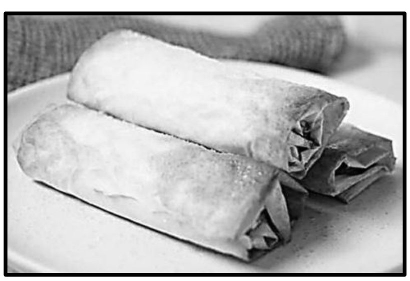
1.1.6 Die verhouding van meel tot water in die bereiding van chouxdeeg:

A 1 : 1
B 1 : 2
C 2 : ½
D 1 : ½ (1)

1.1.7 'n Standaardkwotasie moet NIE die volgende inligting insluit NIE:

A Kliënt se bankstaat
B Kliënt se persoonlike inligting
C Maatskappy se naam en adres
D Addisionele uitgawes en deposito (1)

1.1.8 Identifiseer die hors d'oeuvre in die prentjie hieronder:



A Samoesas
B Spanakopita
C Strudel
D Chinese rolletjies ('Spring rolls') (1)


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



1.1.9 'n Soort diens waar 'n kelner die voedsel op 'n opdienbord na die tafel bring en gaste vanaf die linkerkant bedien deur 'n opdienlepel en -vurk te gebruik:

A Gueridon
B Silwer
C Russiese
D Amerikaanse (1)

1.1.10 Die afstand tussen die tafelrand en waar die eetgerei geplaas word:

A 2,5 cm
B 3,0 cm
C 3,5 cm
D 0,5 cm (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die nageregklassifikasie uit KOLOM B wat by die nagereg in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–I) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.7) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.8 J.

| KOLOM A NAGEREG | | KOLOM B NAGEREGKLASSIFIKASIE | |
|---|---|---|---|
| 1.2.1 | Panna cotta | A | warm gestoom |
| 1.2.2 | Vanielje-mousse | B | warm gebraai |
| 1.2.3 | Spanspeksorbet | C | warm gestowe |
| 1.2.4 | Appelpoffertjies | D | melkjellie |
| 1.2.5 | Perske-compote | E | gevriesde suiwelbasis |
| 1.2.6 | Kersfeespoeding | F | koue room |
| 1.2.7 | Malvapoeding | G | vrugtejellie |
| | | H | gevriesde waterbasis |
| | | I | warm gebak |

(7 x 1) (7)



SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



1.3 **EENWOORD-ITEMS**

Gee EEN term/woord vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.3.1 Die voedsel wat Moslems toegelaat word om te eet ooreenkomstig godsdienstige wette

1.3.2 Eetbare sade van sommige vrugte wat deur 'n harde dop omring is

1.3.3 Die laaste persoon wat by 'n formele ete bedien word

1.3.4 Die tydelike preserveringsmetode wat mikroörganismes vernietig deur vloeistowwe tot 72 °C te verhit

1.3.5 'n Ryk, soet tertdeeg met 'n krummelrige tekstuur wat gewoonlik vir vrugtetertjies gebruik word

1.3.6 Professionele etiek wat getoon word wanneer jy nie by jou werkgewer steel nie

1.3.7 Die totale waarde van goedere en dienste wat in een jaar deur 'n land vervaardig en verskaf word

1.3.8 'n Inkomste-genererende area in 'n hotel wat vir spesiale geleenthede verhuur word

1.3.9 'n Sensitiwiteit vir grondboontjies wat die immuunstelsel prikkel om negatief te reageer

1.3.10 Die personeellid in die restaurant wat die gaste ontvang en hulle bespreking nagaan (10 x 1) (10)

1.4 **KEUSE**

1.4.1 Kies VIER oorhoofse koste in die lys hieronder wat deel is van 'n besigheid se daaglikse bestuur. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Elektrisiteit
B Lone
C Brandstof
D Oortyd
E Uniforms
F Salarisse
G Belasting
H Bestanddele (4)


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



1.4.2 Kies DRIE korrekte stappe om te volg wanneer daar afgekrummel word. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Vind ná die voorgereg plaas
B Begin aan die regterkant van die gasheer
C Vind voor die nagereg plaas
D Begin aan die linkerkant van die gasheer
E Gaan voort in 'n antikloksgewyse rigting
F Gaan voort in 'n kloksgewyse rigting (3)

1.5 **VOLGORDE**

Herrangskik, in die korrekte volgorde, die voorbereiding- en gaarmaaktegnieke om vir 'n oondgebraaide skaaprol te volg. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Vulsel
B Vasbind
C Voorsny
D Ontbeen
E Toeskroei
F Oondbraai (6)

**TOTAAL AFDELING A: 40**


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.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.

**VERMY!!!**
**Gastroënteritis**

Mense skryf dikwels terloops die simptome van gastroënteritis aan 'maaggoggas' toe. Daar is egter veelvuldige oorsake van gastroënteritis.

2.1.1 Noem die werklike oorsake van gastroënteritis. (2)

2.1.2 Maak 'n lys van DRIE simptome van gastroënteritis. (3)

2.1.3 Stel voor hoe voedseldiensinstansies die verspreiding van die siekte kan verminder. (3)

2.2 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

Evalueer die professionalisme wat deur die kelner in die restaurant ten toon gestel word. (5)

2.3 Bespreek hoe die vlakke van diens 'n impak op die gasvryheidsinstansie se winsgewendheid het. (4)

2.4 Beskryf DRIE voordele daarvan om 'n gerekenariseerde stelsel te gebruik wanneer 'n spyskaart beplan word. (3)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



## AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

## VRAAG 3

3.1 Bestudeer die spyskaart vir 'n skemerkelkgeselligheid hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**SPYSKAART**
**VOORETE-SKEMERKELKGESELLIGHEID**

**Rafelvark-tacos**
**Diepgebraaide Soesji-rolletjies**
**Geroosterde Lamsribbetjies**
**Vla-pannekoeke**
**Sjokolade-ganache-koek**
**Suurlemoenmeringuetert**

**24 Junie 2024**

3.1.1 Stel die aantal happies voor wat vir elke gas bedien moet word. (1)

3.1.2 Gebruik die beginsels van spyskaartbeplanning en kritiseer die keuse van happies onder die volgende opskrifte:

(a) Kleur (2)

(b) Soort funksie (3)

3.1.3 Bespreek DRIE riglyne wat gevolg moet word wanneer skemerkelkhappies by die funksie aangebied/vertoon word. (3)

3.1.4 Motiveer waarom die skemerkelkspyskaart NIE vir 'n diabetiese gas geskik is NIE. (5)

3.2 Bespreek TWEE personeelvereistes wat bestuur in ag moet neem wanneer 'n formele banketfunksie beplan word. (2)



SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



3.3 Bestudeer die prentjie van wildsvleis-steaks hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**EKSTRA-MAER WILDSVLEIS-STEAKS**

3.3.1 Noem TWEE soorte harige wild waarvan die wildvleis-steaks verkry kan word. (2)

3.3.2 Motiveer waarom die wildsvleis-steaks voor gaarmaak gebardeer moet word. (2)

3.3.3 Beskryf hoe jy die wildsvleis-steaks in die vrieskas sou berg. (3)

3.4 Bestudeer die inligting vir 'n kosteberekeningsbladsy hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| GANG | VOEDSELKOSTE |
|---|---|
| Soetpatatsop bedien met Knoffel-broodstokkies | R20,00 |
| Rotskreef-thermidor | R120,00 |
| Geroosterde Lendestuk bedien met Kruiebotter, Oondgebraaide Groente en Yorkshire-poeding | R100,00 |
| Sjokolade-éclairs | R20,00 |

Bereken die volgende. Toon ALLE formules en berekeninge.

3.4.1 Verkoopprys met gebruik van 'n voedselkostepersentasie van 35% (4)

3.4.2 Bruto wins vir die spyskaart (3)


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



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

| |
|---|
| Tradisionele chouxdeeg word met water, smeer, koekmeel, eiers en sout berei. Die sagte deeg kan geskep of gespuit word en dan gebak of gediepbraai word om 'n verskeidenheid soet en sout produkte te produseer. |

3.5.1 Noem TWEE soet chouxdeegprodukte wat gediepbraai word. (2)

3.5.2 Stel TWEE bolae voor vir die produkte in VRAAG 3.5.1 genoem. (2)

3.5.3 Verduidelik die funksie van die volgende bestanddele wat in die bereiding van die chouxdeeg gebruik word:

(a) Eiers (2)

(b) Water (2)

3.5.4 Verduidelik hoe jy rou, gevormde chouxdeegprodukte sou stoor. (2)
**[40]**



SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



## VRAAG 4

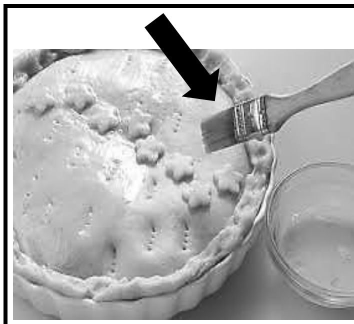
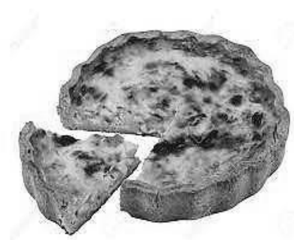
4.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| |
|---|
| Moosa het onlangs uit Indië teruggekeer waar hy etlike weke streng vegetariese gebiede besoek het en verskeie veganismaaltye geniet het. Met sy terugkeer na Suid-Afrika wou hy 'n lensiekerrie berei en het 'n sjef vir advies gevra oor die korrekte prosedure om te volg. |

4.1.1 Bespreek die korrekte prosedure om te volg wanneer geweekte lensies vir die kerrie gaargemaak word. (3)

4.1.2 Maak 'n lys van DRIE proteïenryke produkte, buiten die lensies, wat gebruik kan word om 'n veganiskerrie te berei. (3)

4.2 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

|  |  | |
|---|---|---|
| **SKILFERKORS-BESSIETERT** | **SALM-EN-ROOMKAAS-QUICHE** | **AARTAPPEL-EN-BRIE-FILLOPAKKIE** |

4.2.1 Motiveer waarom die bestanddele yskoud moet wees vir die bereiding van die deeg vir die bessietert. (2)

4.2.2 Identifiseer die tegniek wat bo-op die skilferkors-bessietert gebruik is. (1)

4.2.3 Bepaal of 'n sjef die tegniek wat in VRAAG 4.2.2 geïdentifiseer is op die salm-en-roomkaas-quiche sal toepas. Gee 'n rede vir jou antwoord (2)

4.2.4 Onderskei tussen *tertdeeg-kwaliteitseienskappe* en *lae* gebruik vir die gebakte bessietert en die aartappel-en-brie-pakkie onder die volgende opskrifte. Tabuleer jou antwoord soos volg:

| | **SKILFERKORS BESSIETERT** | **AARTAPPEL-EN-BRIE-FILLOPAKKIE** |
|---|---|---|
| Kwaliteitseienskappe | (1) | (1) |
| Lae/Laminering van deeg | (1) | (1) |

(4)


SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



4.3 Bestudeer die prentjies van die nageregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

| | |
|---|---|
| | |
| **CRÈME BRÛLÉE**<br>'n Franse nagereg wat bestaan uit 'n ryk en romerige vlabasis | **BLOUBESSIE-KAASKOEK**<br>Die bloubessiekaaskoek word met gebruik van gelatienpoeier berei |

4.3.1 Verduidelik die impak wat oorgaarmaak op die crème brûlée sal hê. (3)

4.3.2 Bespreek hoe jy oorgaarmaak van die crème brûlée sal voorkom. (2)

4.3.3 Beskryf hoe die gaar en verkoelde crème brûlée vir bediening voorberei en afgerond sal word. (2)

4.3.4 Noem en verduidelik die DRIE stadiums van die gebruik van gelatienpoeier wanneer die kaaskoek berei word. (6)

4.3.5 Verduidelik hoe die byvoeg van geklopte room die stolling van die kaaskoek sal beïnvloed. (1)

4.3.6 Voorspel die uitkoms indien te veel gelatien gedurende die bereiding van die kaaskoek bygevoeg word. (1)

4.4 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

4.4.1 Identifiseer die preserveringsmetode. (1)

4.4.2 Verduidelik kortliks die metode wat in VRAAG 4.4.1 geïdentifiseer is. (2)

4.4.3 Maak 'n lys van DRIE soorte inligting wat op die etiket van die produk ingesluit moet word indien die vervaardiger beplan om dit te verkoop. (3)

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



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

| |
|---|
| Karen het tuisgemaakte ingemaakte brandewynperskes as geskenke vir haar gaste vir aandete gemaak. |

Gee Karen raad oor VIER riglyne wat sy moet volg wanneer sy die bottels vir die perskes voorberei. (4)

**[40]**

**TOTAAL AFDELING C: 80**



SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



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

**VRAAG 5**

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

> Aya en haar suster Maya bly in Roodepoort. Hulle het in 'n tradisionele Afrika-huishouding grootgeword waar die fokus altyd op kos was en hulle het die meeste van hulle tyd spandeer om nuwe resepte te ontwikkel en vir die familie kos te maak. Hulle stel daarin belang om 'n stalletjie by 'n populêre Johannesburgse voedselmark oop te maak en hulle wil die stalletjie Afri-Stop noem. Hulle beplan ook om by korporatiewe geleenthede spysseniering te doen en om voltydse personeel in diens te neem. Hulle oom sal hulle die kapitaal leen om hulle besigheid te begin op voorwaarde dat hulle 'n besigheidsplan en 'n SWOT-analise opstel.

5.1.1 Maak 'n lys van DRIE eienskappe waaroor Aya en Maya moet beskik om goeie entrepreneurs te word. (3)

5.1.2 Help Aya en Maya om hulle SWOT-analise op te stel deur TWEE sterk punte en TWEE swak punte van hulle besigheid te identifiseer. Tabuleer jou antwoord soos volg:

| TWEE STERK PUNTE | TWEE SWAK PUNTE |
|---|---|
| | |

(4)

5.1.3 Noem DRIE ander self-indiensnemingsgeleenthede wat Aya en Maya by hulle voedselbesigheid kan voeg om hulle besigheid uit te brei. (3)

5.1.4 Verduidelik DRIE maniere waarop Afri-Stop positief tot die Suid-Afrikaanse ekonomie kan bydra. (3)

5.1.5 Adviseer Aya en Maya oor VIER belangrike aspekte wat deel van 'n besigheidsplan vorm. (4)

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

> Aya en Maya het 'n sosialemedia-bemarker gevra om hulle te help om hulle Afri-Stop-stalletjie te adverteer.

5.2.1 Stel die teikenmark voor wat mees waarskynlik die Afri-Stop-stalletjie sal ondersteun. (1)

5.2.2 Verduidelik die rol wat deur die sosialemedia-bemarker in Aya en Maya se besigheid gespeel sal word. (3)

5.2.3 Noem DRIE elektroniese bemarkingsmiddels, buiten sosiale media, wat deur die sosialemedia-bemarker gebruik kan word. (3)

SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



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

| | |
|---|---|
| Hotel Dice het sedert hulle oopgemaak het 'n groot toename in gaste gehad wat gelei het tot 'n behoefte om nuwe personeel aan te stel. Die voorkantoor word die meeste geaffekteer. | ***HOTEL DICE*** ★★★ |

5.3.1 Verduidelik die rol wat deur die voorkantoorpersoneel gespeel moet word om te verseker dat gaste na die hotel sal terugkeer. (2)

5.3.2 Bespreek die interverwantskap tussen die finansies-/boekhouding-afdeling en die menslikehulpbron-afdeling. (4)

**[30]**



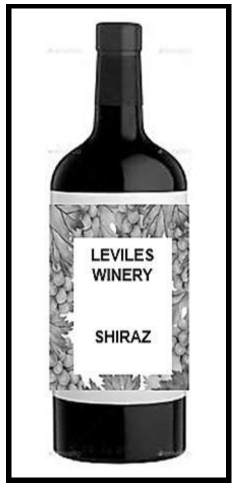
SA EXAM PAPERS

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



## VRAAG 6

6.1 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.




6.1.1 Bepaal DRIE soorte inligting wat op die voorste etiket ontbreek. (3)

6.1.2 Verduidelik die bedieningsprosedure van die wyn nadat die gasheer die wyn geproe en goedgekeur het. (4)

6.1.3 Evalueer die wynparing hierbo saam met gesmoorde beeskortrib. (2)

6.1.4 Beveel die geskikte bedieningstemperatuur vir die wyn aan. (1)

6.1.5 Nadat die bottel shiraz gedrink is, het die gaste besluit om 'n bottel pinotage te bestel.

Verduidelik kortliks die prosedure wat die kelner moet volg om hierdie bottel wyn te bedien. (2)

6.2 Bestudeer die lys van bestanddele vir die nie-alkoholiese drankie ('mocktail') hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

**TRIPLE CITRUS FIZZ**

**BESTANDDELE**
Sout + suiker + rissiepoeier (garnering)
1 lemmetjie, gesny
50 ml vars uitgedrukte lemoensap
50 ml lemmetjiekwas
40 ml pomelosap
50 ml vonkelwater
50 ml gemmerbier

6.2.1 Stel die geskikste mengmetode vir die nie-alkoholiese skemerkelkie voor. Motiveer jou antwoord. (2)

SA EXAM PAPERS | This past paper was downloaded from saexampapers.co.za



6.2.2 Onderskei tussen die eienskappe van die *kwas ('cordial')* en die *vonkelwater* wat in die bereiding van die nie-alkoholiese skemerkelkie gebruik is. Tabuleer jou antwoord soos volg:

| KWAS | VONKELWATER |
|---|---|
| | |

(4)

6.2.3 Die kroegman het tydens bediening agtergekom dat die gemmerbier vir die bereiding van die nie-alkoholiese mengeldrankie opgeraak het.

Stel die prosedures voor wat die kroegman moet volg om te voorkom dat bestanddele in die toekoms opraak. (3)

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

**CLOCHÉ**

6.3.1 Verduidelik die voordele daarvan om hierdie bedieningsapparaat in die restaurant te gebruik. (2)

6.3.2 Beskryf hoe jy die apparaat blink en skoon sal hou. (2)

6.4 Verduidelik hoe 'n spyskaart deur 'n kelner in 'n restaurant aangebied moet word. (2)

6.5 Stel voor hoe jy watertoevoer wat onverwags afgesny word in die gasvryheidsbedryf sal hanteer. (3)
**[30]**

**TOTAAL AFDELING D: 60**
**GROOTTOTAAL: 200**


SA EXAM PAPERS