

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

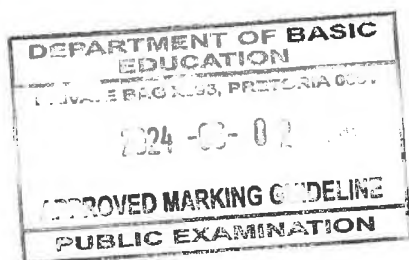
Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2024

NASIENRIGLYNE



PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 17 bladsye.

02 June 2024

02 June 2024

02 June 2024



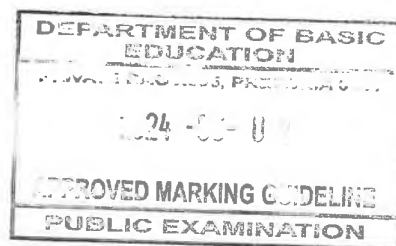
AFDELING A**VRAAG 1: KORTVRAE****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M27	F81
1.1.2	C✓	M132	F163
1.1.3	D✓	M99	F178
1.1.4	A✓	M175	F31
1.1.5	C✓	M15	F135
1.1.6	A✓	M122	F185
1.1.7	A✓	M63	F
1.1.8	D✓	M69	F16
1.1.9	B✓	M192	F36
1.1.10	A✓	M179	F

(10)

1.2 PASITEMS

1.2.1	D✓
1.2.2	F✓
1.2.3	H✓
1.2.4	B✓
1.2.5	C✓
1.2.6	A✓
1.2.7	I✓

M136-
139
F147-
159
(7)**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Halaal✓	M 44	F3
1.3.2	Neute✓	M 105	F179
1.3.3	Gasheer/Gasvrou✓	M193	F36
1.3.4	Pasteurisasie✓	M150	F169
1.3.5	Soet broskors/Pâte sucrée✓	M113	F108
1.3.6	Eerlikheid/Integriteit/Betroubaarheid/Lojaliteit✓	M29	F86
1.3.7	BBP/Bruto Binnelandse Produk✓	M1	F108
1.3.8	Funksie/Konferensielokaal/Restaurant/Banketlokaal/ raadsaal✓	M2	F109
1.3.9	Allergie✓	M50	F4
1.3.10	Maitre d'hôtel/Hoofkelner/Kelner✓	M190	F11 (10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1 A✓C✓E✓G✓

Enige volgorde

M60
F20
(4)

1.4.2 B✓ C✓E/F✓

Enige volgorde

M194
F37
(3)**1.5 VOLGORDE**

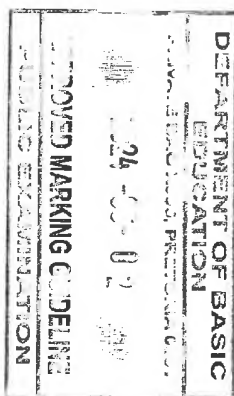
1.5.1 D✓A✓B✓E✓F✓C✓

In die korrekte volgorde

M85-
87
F199
(6)**TOTAAL AFDELING A****[40]**

**AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

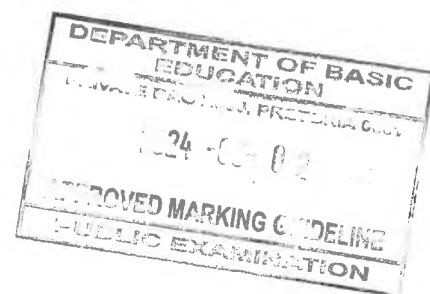
- 2.1 2.1.1 - Bacterieë✓ (Salmonella, Staphylococcus, Clostridium en Escherichia coli) Voedselvergiftiging
- Virale infeksies✓ (Rota virus)
- Parasiete✓
- VIGS✓
- Dwelmiddels✓ M23
- Besmette voedsel, drankies/water of chemikalieë bv. kwik, F77
aspirien en sekere antibiotika✓ (Enige 2) (2)
- 2.1.2 - Diarree/loopmaag✓
- Braking✓
- Maagpyn/maagkrampe✓
- Hoofpyn✓
- Koors ✓
- Dehidrasie✓ M23
- Naarheid✓ F77
- Spierkrampe✓
- Duiseligheid/lae bloeddruk✓ (Enige 3) (3)
- 2.1.3 - Die voedselhanteerder /personeel moenie werk as hulle diarree het nie/ personeel moet werkgewer inlig✓
- Goeie persoonlike higiëne is van uiterste belang✓/
was hande / saniteer na besoek aan die toilet/ hantering van afval/nadat jy aan jou lyf, hare en neus geraak het✓
- Was en ontsmet hande apparaat en werkoppervlakte nadat daar met rou vleis of pluimvee gewerk is✓
- Voedsel moet goed gaargemaak word✓
- Elimineer insekte en knaagdiere uit die kombuis✓
- Voldoen aan behoorlike regulasies vir opberging van voedsel/
hou koue voedsel in die yskas/ voedsel wat by 18 °C moet wees, moet in die vrieskas gestoor word✓
- Hou voedsel bedek✓
- Hou voedsel onder 5 °C of bokant 60 °C/Hoë temperature vernietig bakterieë/ hou voedsel uit die gevaarzone✓
- Vermy kruisbesmetting tussen rou en gaar voedsel/ skei rou en gaar voedsel/gebruik afsonderlike werksareas vir rou en hoë risiko voedsel✓
- Gebruik gaas voor vensters om insekte en voëls uit te hou ✓
- Moenie voedsel op die vloer stoor nie ✓
- Moenie toelaat dat rommel ophoop nie✓
- Hou deksels op vullisblikke✓ M24
- Voedselinstansie moenie voedsel wat bederf is gebruik nie✓ F77
(Enige 3) (3)



2.2 2.2.1

Goeie✓	Swak✓
Professionele etiek en uitnemende diens	
<ul style="list-style-type: none"> - Kelner luister na die gas/ignoreer nie die gas✓ - Die kelner is produktief✓ - Hy het die kos aan die gaste bedien✓ 	<ul style="list-style-type: none"> - Die kelner wys nie respek en professionele houding teenoor die gaste nie✓ - Hy is nie waaksaam/sensitief vir die gas se behoeftes nie✓ - Kelner se liggaamstaal/postuur lyk negatief/ handgebaar/skouers optrek vir gaste/gesigsuitdrukking✓ - Hy argumenteer met die gaste/ gebrek aan selfbeheer✓ - Voldoen nie aan verwagting van die gaste nie✓ - Gaste lyk nie tevrede met die diens nie✓
Voorkoms	
<ul style="list-style-type: none"> - Hy dra 'n skoon uniform✓ - Hy dra 'n uniform ooreenkomstig die restaurant vereistes✓ - Hare is uit die gesig✓ - Hoed geskeer en skoon✓ - Hy dra nie juwele nie✓ 	<ul style="list-style-type: none"> - Sy hemp is nie wit nie✓ - Hy dra nie 'n diendoek nie✓

(1 punt vir Goed of Swak+ enige 4 korrekte evaluasie)

M30
F86
(5)
SA EXAM
PAPERS

- 2.3
- Die soort instansie bepaal die bedieningstyl wat deur die restaurant aangebied word✓/ indien 'n formele restaurant Gueridon diens aanbied kan mens verwag om baie meer te betaal vir geregte en professionele diens te ontvang✓
 - Hoe meer 'n kliënt dus betaal vir uitstekende diens of die soort diens, hoe meer wins maak die restaurant✓
 - Kitskosplekke lewer beperkte diens aangesien hulle doel is om voedsel so vinnig as moontlik aan gaste te lewer ✓ dus sal minder geld gemaak word
 - Die prys van geregte is gekoppel aan diens✓/hoe duurder die gereg hoe beter behoort die diens te wees ✓
 - Die bestuur besluit watter vlak van diens hulle by die restaurant wil aanbied✓/ kan besluit op gesofistikeerde diens of met 'n hoë vlak van kliëntediens of kitskos met beperkte diens ✓
 - Die vlak van opleiding verskil✓/ goed opgeleide kelners werk in gesofistikeerde restaurante waar kliënte bereid is om te betaal vir diens✓
 - Goeie vlakke van diens sal positiewe 'word of mouth' bevorder wat die hoeveelheid gaste sal laat toeneem asook 'n toename in wins sal beteken✓
 - Wanneer diens goed is sal gaste bereid wees om meer daarvoor te betaal ✓

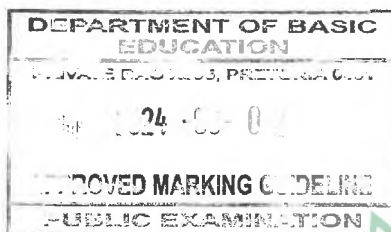
M33
F91
(4)

- 2.4 Die rekenaarstelsel help:
- Verkope van geregte aanteken en gereg analyse doen ✓
 - Spyskaartontleding sal winsgewendheid van gewilde spyskaartitems verhoog ✓
 - Projekteer die bestanddele koste sowel as die produksiekoste en bereken die verkoopprijs ✓
 - 'n Aanlynwoordeboek kan die name van bestanddele vertaal van ander tale na Engels/ spelfoute kan reggemaak word✓
 - Ontwikkeling en verandering van resepte/spyskaarte word vereenvoudig/ makliker gemaak ✓
 - Stoor en opspoor van resepte/spyskaarte en bestanddele maklik op✓
 - Stel bestelyste maklik en akkuraat op✓
 - Metriek omskakeling van bestanddele word outomaties gedoen✓
 - Druk porsiegroottes op 'n resep, wat beplanning vir funksies makliker maak✓
 - Bepaal die voedingswaarde van voedsel✓
 - Spaar tyd✓
 - Maak papierwerk minder ✓

M38
F99-
100
(3)

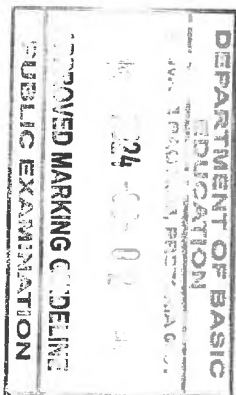
(Enige 3)

TOTAAL AFDELING B: 20

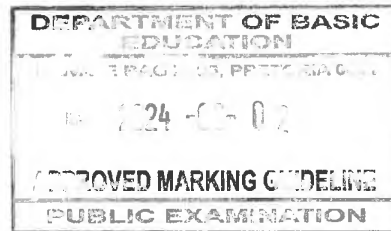


**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- 3.1 3.1.1 2-5 happies per persoon✓ M74
F16
(1)
- 3.1.2 (a)Kleur
- Sleg/Nee/ baie min kleurvariasie✓
 - Vla pannekoeke, Sjokolade-ganache-koek en Suurlemoenmeringuetert is soortgelyk in kleur naamlik geel en bruin.✓
 - Die Rafelvark-tacos en Lamsribbetjies is bruin✓
- (Enige 2) M128
F69
(2)
- (b) Soort funksie
- Sommige happies is nie geskik vanweë hulle grootte/ sommige happies is nie hapgrootte hors d'oeuvres✓/ die volgende voedsel is nie hapgrootte Rafelvark Tacos, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek✓
 - Die Lamsribbetjies het bene en dit kan moeilik wees om van die bene ontslae te raak tydens die skemerkelkfunksie ✓
 - Die voedsel wat gaste se vingers kan vuilmaak✓/ morserig ✓Lamsribbetjies, Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek ✓
 - Eetgerei en breekware sal benodig word wanneer hierdie geregte op 'n spyskaart geëet word ✓
- (Enige 3) M128
F69
(3)
- 3.1.3
- Gebruik 'n verskeidenheid apparaat om happies aan te bied/ gebruik opdienborde, Sjinese lepels, klein glasies, ens.✓
 - Moenie te veel voedsel op die borde plaas nie✓
 - Plaas hors d'oeuvres diagonaal in netjies, eweredig gespaseerde rye of in 'n patroon wat goed op die oog val✓
 - Oorweeg dit om verskillende kleure, smake en teksture op die borde te hê✓
 - Gebruik verskillende vlakke en hoogtes vir visuele aantreklikheid✓
 - Verskaf genoeg spase rondom die tafels✓
 - Sluit warm en koue happies in✓
 - Plaas nagereghappies op aparte borde✓
 - Garneer die happies aantreklik/ happies moet aantreklik lyk✓
- (Enige 3) M75
F16
(3)



- 3.1.4 - Lamsribbetjies/Soesji-rolletjie bevat vet/ is gediepbraai, wat geregte ongesond maak✓ diabete moet vetinnname beperk✓
 - Rafelvark Tacos kan hoog in cholesterol wees vanweë marmering✓/ diabete moet vet beperk, veral versadigde vet en cholesterol✓
 - Sushi word gemaak met wit rys wat verfynde stysel is✓/ diabete moet verfynde stysel beperk/vermy ✓
 - Vla Pannekoek, Suurlemoen Meringuetert en Sjokolade Ganache Koek bevat verfynde stysel, vet, cholesterol en suiker✓/diabete moet vet, cholesterol, suiker en verfynde stysel in die voorbereiding van nageregte vermy✓ M48
 - Bedruiptous vir Lamsribbetjies bevat baie sout en suiker ✓ F5
 diabete moet sout en suikerinnname beperk✓ (Enige 5) (5)
- 3.2 - Die aantal personeellede benodig vir 'n formele banketfunksie kan meer wees/ aantal gaste wat dit bywoon sal die aantal personeel wat benodig word bepaal✓
 - Die soort personeel, Kombuispersoneel, Restaurant- en kroegpersoneel✓ M46
 - Die kapasiteit en vaardigheidsvlak van die personeel moet oorweeg word✓ F10
 (Enige 2) (2)
- 3.3 3.3.1 - Koedoe✓
 - Springbok✓
 - Blesbok✓
 - Impala✓
 - Duiker✓
 - Bokke✓
 - Ystervark✓
 - Vlakvark✓
 - Bosvark✓
 - Konyin/haas ✓
 - Eland ✓
 - Waterbok✓
 - Gemsbok✓ (Enige 2) M79
 F189
 (2)
- 3.3.2 - Die wildsvleis moet bardeer word omdat die vleis maer is/ afwesigheid van vet of marmering✓
 - Dit sal tot geur bydra✓
 - Dit voorkom uitdroging van wildsvleis/ die vleis droog uit tydens gaarmaak ✓ dra by tot sappigheid✓ M79
 - Verbeter die voorkoms✓ F189
 - Verminder die wilde smaak✓ (Enige 2) (2)
- 3.3.3 - Draai vleis toe in plastiek/ vakuüm verpak/ vrieskassakkies✓
 - Maak seker dat al die lug uit die sakkies is✓
 - Vries die wildsvleis vinnig ✓ stadige bevriësing veroorsaak groot yskristalle wat die selle breek✓
 - Vrieskastemperatuur moet konstant by -18 °C wees✓
 - Laat spasie tussen twee of drie pakkies om koue lug te laat sirkuleer✓ M84
 - Plaas 'n etiket op die pakkie met die naam, datum en gewig F199
 (Enige 3) (3)



- 3.4 3.4.1 Voedselkoste = R20,00+R120,00+ R100,00+R20,00✓
= R260,00✓
Verkoopprys= Voedselkoste ÷Voedselkostepersentasie ✓
= R260÷ 0.35 OR R260÷35 ×100÷1✓
= R742,86✓

OF

- Soet patatsop= R20,00 ÷ 0.35 =R57,14✓
Rotskreef Thermidor= R120,00 ÷ 0.35 =R342,85✓
Geroosterde Lendestuk = R100,00 ÷ 0.35= R285.71✓
Sjokolade Eclairs= R20,00 ÷ 0.35= R57.14✓
Verkoopprys: R742.84

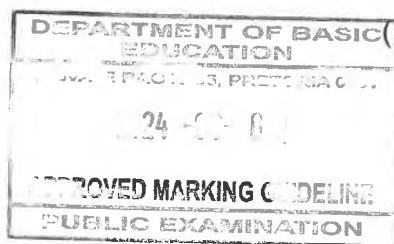
(Enige 4)

M62
F21
(4)

- 3.4.2 Bruto wins = Verkoopprys- Voedselkoste ✓
= R742,86/ R742.84 -R260,00✓
=R482,86/R482.84✓

M62
F21
(3)

- 3.5.1 3.5.1 - Beignets✓
- Churros✓
- French Crullers✓



(Enige 2)

M125
F186-
187
(2)

- 3.5.2 - Versiersuiker✓
- Strooisuiker✓
- Glaseersel✓
- Gesmelte sjokolade✓
- Glansversiersuiker✓
- Kaneelsuiker ✓
- Karamel-/sjokoladesous ✓

(Enige 2)

M125
F186-
187
(2)

- 3.5.3 (a) Eiers koaguleer tydens die bakproses✓ stabiliseer die wande van die holte✓
- Dit emulsifiseer die botter en water✓
- Eiers help om die vorm te hou wanneer dit gebak word✓
(Enige 2)

M122
F185
(2)

- (b) Tydens die bakproses word water word water verander na stoom✓, wat optree as 'n rysmiddel ✓
- Water help om ewe groot chouxdeeg te verkry tydens die bakproses✓
- Die stoom sal help om 'n holte te vorm✓ (Enige 2)

M122
F186
(2)

- 3.5.4 - Dit kan vir drie maande gevries word✓
- Vries oop op 'n bakplaat totdat dit hard is✓
- Sodra dit solied is, plaas dit in 'n vrieskassakkie/lugdigte houër en seël✓ (Enige 2)

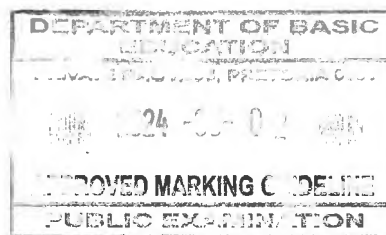
M126
F187
(2)

[40]

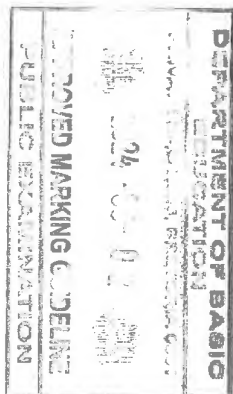


VRAAG 4

- 4.1 4.1.1
- Gooi die lensies se weekvloeistof weg✓
 - Geweekte lensies kan gestowe word in kokende water✓
 - Stowe stadig in 'n bedekte kastrol ✓
 - Moenie lensies kook nie/ kokende vloeistof kan oorloop/
Lensies kan breek en membraan/velletjies kan skei✓ M104
 - Moenie sout byvoeg tydens gaarmaak nie, want dit vertraag
die gaarmaakproses✓ (Enige 3) F183 (3)
- 4.1.2
- Peulgroente/bone (enige voorbeelde)/ertjies✓
 - TPP/Getekstureerde Plantproteïen/soja ✓
 - Tofu✓, miso✓ tempeh M98
 - Kekerertjies/Chickpeas✓ F178
- (Enige ander relevante DRIE proteïenryke vegetariese produk) (3)
- 4.2 4.2.1
- Smeer bly hard ✓ en vorm lagies tussen tertdeeg✓
 - Om beter te rys✓
 - Om vlokkerigheid te bevorder✓ M118
 - Sodat die botter nie smelt nie✓ F208
- (Enige 2) (2)
- 4.2.2 Glasering✓ M116
F211
(1)
- 4.2.3
- Nee, die sjef sal nie die quiche glaseer nie✓ (1)
 - Daar is nie 'n deegbedekking op die quiche wat geglaseer kan
word nie✓
 - Die quiche het nie 'n kors bo-op nie✓
 - Die bolaag is 'n vla wat sal bak en stol en dit is dus nie nodig
om te glaseer nie✓ (Enige 1) M116
(1 punt vir bepaling + 1 punt vir motivering) F211 (2)



4.2.4



	SKILFERKORS	FILLODEEG
(a) Kwaliteits-eienskappe	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is ryk ✓ - Dit is nie bros ✓ - Dit is dikker/honderde lagies ✓ - Dit is vlokkerig ✓ - Goudbruin kleur ✓ (Enige 1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is nie baie ryk nie ✓ - Dit is bros ✓ - Papierdun ✓ - Nie vlokkerig ✓ - Ligte strooikleur ✓ (Enige 1)
(b) Lae/Laminering van deeg	<ul style="list-style-type: none"> - Gelamineerde/lagies ✓ - Lagies word geskei deur lug en botter ✓ - Vasgevangde lug sit uit en lig deeg om om verskeie lagies te vorm ✓ (Enige 1) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nie-gelamineerd ✓ - Lae word verkry deur gesmelte botter op deegvelle te borsel en die velle bo-op mekaar te sit voordat dit gebak word ✓ (Enige 1)

M113
-115
F206-
207
(4)

4.3 4.3.1

- Sinerese/ skifting vind plaas as die eierproteïen oorverhit oorgaar gemaak word ✓
- Die proteïen krimp en water gaan verlore/loop uit die proteïen-netwerk ✓
- Die crème brûlée sal onaanvaarbare holtes/ klonterigheid/ tekstuur hê / dit sal nie glad wees nie ✓
- Die Crème brûlée sal 'n eiersmaak hê ✓
- Oorgaaramaak van die bolaag sal 'n gebrande smaak hê/donker voorkoms ✓ (Enige 3)

M137
F148

(3)

4.3.2

- Maak mengsel gaar in 'n bain-marie/ waterbad ✓
- Moenie by te hoë temperature gaarmaak nie ✓
- Moenie te lank bak nie/ stel 'n 'timer'/alarm ✓ (Enige 2)

M137
F148
(2)

4.3.3

- Sprinkel strooisuiker bo-op ✓
- Die suiker word gekarameliseer bo-op die gebakte vla voordat dit bedien word met 'n blaasvlam/in die oond onder die roosterelement ✓
- Dit word in die vorm bedien/word nie ontvorm op 'n bord nie/ nie uitgekeer ✓
- Gaste sal die agterkant van 'n lepel gebruik om die karamel te kraak ✓ (Enige 2)

M138
F-
(2)

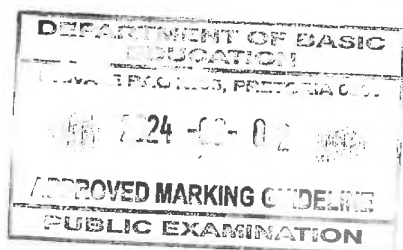
4.3.4

- Hidrering/spons: ✓ gelatien word geweek in koue water/week tot sag/sprinkel oor koue water/vloeistof geabsorbeer ✓
- Dispersie: ✓ Smelt die gehidreerde gelatien bo-oor stoom/ bain-marie/waterbad /Smelt gelatien in die mikrogolf vir 'n paar sekondes ✓
- Jellering: ✓ die gelatien mengsel word verkoel om te stol of 'n soliede jel te vorm. ✓

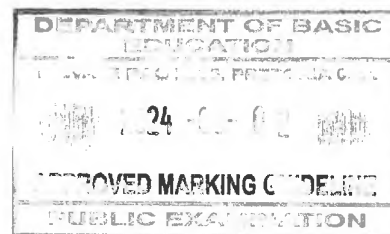
M129-
130
F162

(1 punt vir benoeming van stadiums + 1 punt vir verduideliking) (6)

- | | | | | |
|-------|-------|---|---|---------------------|
| 4.3.5 | - | Die groot hoeveelheid lug van die geklopte room sal die fermheid van die jel verminder✓ | M132 | |
| | - | Dit sal langer neem om te stol/sal nie vorm behou nie✓ | F163 | |
| | - | Sagter/swakker gel✓ | (1) | |
| 4.3.6 | - | Dit sal vinniger stol/vinnig✓ | M131 | |
| | - | Dit sal rubberig wees✓ | F163 | |
| | - | Dit sal meer ferm wees✓ | (Enige 1)
(1) | |
| 4.4 | 4.4.1 | - | Vakuumverpakking/Vakuumverseëling✓ | M150
F166
(1) |
| | 4.4.2 | - | Vars of gaar voedsel word in spesiale plastiek/ vakuumsakkies geplaas ✓ en al die lug word verwyder✓ | |
| | | - | Die vakuum ontnem die bakterieë van suurstof wat dit nodig het om te oorleef ✓ vertraag die bederwingsproses✓ | M
F166
(2) |
| | | | (Enige 2) | |
| | 4.4.3 | - | Die handelsnaam✓ | |
| | | - | Naam van die produk✓ | |
| | | - | Lotnommer/reeksnommer✓ | |
| | | - | Verpligte waarskuwings✓ | |
| | | - | Bestanddele van verpakte voedsel/ nutriëntwaarde✓ | |
| | | - | Voedseladditiewe✓ | |
| | | - | Allergene✓ | |
| | | - | Naam en adres van die vervaardiger✓ | |
| | | - | Die instruksies vir gebruik✓ | |
| | | - | Vervaardigingsdatum✓ | |
| | | - | Die verkoopdatum/ gebruik teen/ beste voor/vervaldatum ✓ | |
| | | - | Porsies✓ | |
| | | - | Aanwysings vir gebruik✓ | |
| | | - | Netto gewig/ in kg/gram✓ | |
| | | - | Gradering ✓ | M153 |
| | | - | Strepieskode✓ | F177 |
| | | - | Land van oorsprong ✓ | (Enige 3)
(3) |
| 4.5 | 4.5.1 | - | Was glasflesse in warm, seepwater en spoel deeglik✓ | |
| | | - | Kook vir omtrent 10 minute/steriliseer die bottels✓ | |
| | | - | Droog onderstebo in 'n warm oond✓ | |
| | | - | Steriliseer die deksels op dieselfde manier✓ | M151 |
| | | - | Alternatiewelik kan bottels/flesse gemikrogolf word totdat die water kook en verdamp.✓ | F1
(4)
(4) |
| | | | (Enige 4) | [40] |

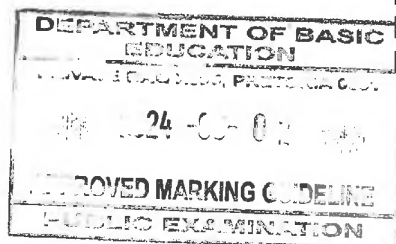
TOTAAL AFDELING C: 80

- 5.3 5.3.1 - Maak 'n goeie indruk/ is vriendelik wanneer hulle die gaste verwelkom✓
 - Bied hulp aan vir gaste/ is vinnig om die gaste te bedien✓
 - Laat gaste gemaklik voel✓
 - Handhaaf hoë vlakke van professionalisme wanneer hulle gaste inboek✓
 - Eerlik wanneer hulle die gas se rekeninge hanteer ✓
 - Voldoen aan die gaste se behoeftes/ voldoen aan addisionele versoeke✓ M3
 - Multi-vaardig✓ (Enige 2) (2) F112
- 5.3.2 - Finansies en boekhouding vorm 'n skakel met elke departement in die instansie✓
 - Finansies en boekhouding departement verseker dat die hotel se inkomste spandeer word ooreenkomstig die begroting en behoeftes van die instansie. ✓
 - Finansies departement verseker dat die fondse beskikbaar is vir die Menslike hulpbron departement vir indiensneming, aanstelling en opleiding, dus is dit interverwant.✓
 - Menslike hulpbron personeel verseker dat die indiensneming prosedures in plek is✓ en dat die personeel opgelei is om hulle pligte te doen binne die toegelate begroting.✓
 - Menslike hulpbronne verseker ook dat die werksomstandighede in lyn is met die arbeidswetgewing.✓ M7
 - Finansiële departement verseker die betaling van salarisse gebasseer op inligting verkry van menslike hulpbronne af, bv oortyd✓ (Enige 4) 126
 (4)
 [30]

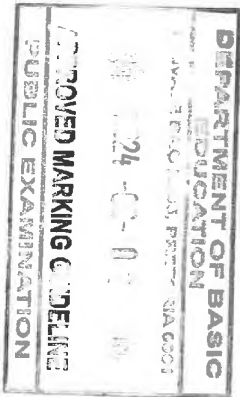


VRAAG 6

- | | | | |
|-----|-------|---|--|
| 6.1 | 6.1.1 | <ul style="list-style-type: none"> - Oesjaar/vintage✓ - Oorsprong✓ - Alkohol inhoud✓ - Bottel volume✓ - Naam toegewys deur klas/klassifikasie✓ | <p>(Enige 3)</p> <p>M157-158
F53
(3)</p> |
| | 6.1.2 | <ul style="list-style-type: none"> - Skink wyn vanaf die regterkant✓ - Moenie die glas oplig van die tafel af nie✓ - Die etiket moet na die gas toe wys✓ - Bedien antikloksgewys✓, dames eerste✓ eindig met gasheer✓ - Vul half vir rooiwyn✓ - Na skink, draai en lig bottel om te voorkom dat druppels op die tafel val✓ - Nadat daar geskink is, plaas wyn op die tafel of sytafel✓ - Drapeer die servet om die nek van die bottel✓ | <p>(Enige 4)</p> <p>M166
F59-60(4)</p> |
| | 6.1.3 | <ul style="list-style-type: none"> - Dit is geskik/korrek✓ - Shiraz is 'n rooiwyn✓ - Rooiwyn gaan goed saam met rooivleis✓ - Ryk rooiwyn pas goed by geurige rooivleisgeregte ✓ - Gesmoorde beeskortrib is rooivleis✓ | <p>(1)</p> <p>M159
F52
(2)</p> |
| | 6.1.4 | <ul style="list-style-type: none"> - 15-20 °C✓ - Europese kamertemperatuur✓ | <p>(Enige 1)</p> <p>M167
F60
(1)</p> |
| | 6.1.5 | <ul style="list-style-type: none"> - Wanneer 'n ander bottel wyn bedien word, bied dit aan en skink soos die eerste bottel✓ - Die etiket moet na die gas toe wys✓ - Gooi 'n bietjie in 'n skoon glas vir goedkeuring/herhaal proe prosedure✓ - Aangesien dit 'n ander kultivar is wat bestel is, moet elke gas 'n skoon glas ontvang✓ | <p>(Enige 2)</p> <p>M167
F60
(2)</p> |
| 6.2 | 6.2.1 | <ul style="list-style-type: none"> - Geroer✓ - Triple citrus fizz bevat vonkelwater en gemmerbier wat koolsuurgas bevat/gekarboniseer is✓ - Indien 'n ander metode gevolg word bv. skud/gemeng sal die mengeldrankie oorloop/ borrel/gas sal verlore wees✓ - Die mengeldrankie kan nie gebou word nie, die bestanddele kan nie bo-op mekaar dryf nie omdat dit almal ligte bestanddele is✓ | <p>(1)</p> <p>M161
F65
(2)</p> |



6.2.2



Kwas	Vonkelwater
<ul style="list-style-type: none"> - Bestaan uit vrugtesap en geurmiddels✓ - Gemaak van stroop, berei van suiker en water/ bevat nie natuurlike minerale ✓ - Gekonsentreerd /Verdun met water, limonade en soda water✓ - Geen karbonisasie/ geen borrels✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bestaan uit natuurlike water/fonteinwater ✓ - Bevat natuurlike minerale uit die grond✓ - Word nie verdun nie✓ - Koolsuurgas word ingespuut/ borrels✓ <p style="text-align: right;">(Enige 2)</p>

M161
F62
(4)

6.2.3

- Die kroegman moet 'n sisteem hê met minimum en maksimum voorraad✓
- Die kroegman moet bestel sodra die minimum voorraadvlak bereik word✓
- Die kroegman moet daaglikse voorraadopname doen✓
- Laat genoeg tyd toe vir die aflewering van voorraad om te verhoed dat voorraad opraak✓
- Indien 'n rekenaarsstelsel gebruik word moet dit gereeld nagegaan word aangesien dit sal aandui wat bestel moet word en wat in voorraad is✓
- Bestel vir die aantal gaste wat daar gaan wees✓ (Enige 3)

M161
F71
(3)

6.3

6.3.1

- Om voedsel te bedek✓
 - Verhoed dat voedsel uitdroog✓
 - Help om voedsel warm te hou✓
 - Verhoog die kwaliteit van diens/gesofistikeerde diens✓
- (Enige 2)

M172
F
(2)

6.3.2

- Was in warm seperige water✓
 - Spoel af in warm water✓
 - Lugdroog/poleer deur 'n skoon lap te gebruik✓
 - Gebruik 'n diendoek om die cloche te hanteer nadat dit gepoleer is/ hanteer aan die binnekant om vingermerke te voorkom✓
 - Indien daar watermerke is nadat dit gewas is, doop dit in baie warm water vir 'n paar minute, poleer met 'n skoon, droë lap✓
- (Enige 2)

M176
F
(2)

6.4

- Bied die spyskaart binne twee minute nadat die gaste gaan sit het✓ aan die gas vanaf die linkerkant✓
- Bied aan met jou linkerhand✓
- Bied dit oop aan vir die gas ✓
- Laat die spyskaart op die tafel indien die gas dit nie neem nie✓
- Plaas die spyskaart baie naby aan die gas✓ (Enige 2)

M190
F34
(2)

- 6.5
- Gaan voort om drankies te bedien as daar skoon glase is✓
 - Bedien drankies in blikkies/bottels✓
 - Hê genoegsame gebottelde water beskikbaar✓
 - Bedien voedsel in weggooibare houers✓
 - Verskaf water van groot houers/Jojo tenks om in badkamers te gebruik✓
 - Hulle mag genoodsaak wees om die kombuis te sluit as hulle uit skoon water/breekware/glasware geraak het✓
 - Skakel die munisipaliteit om die watertoevoer probleem te rapporteer/om watertrokke te verskaf✓

M186
F45
(3)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOT TOTAAL: 200

