

Vertroulik



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2025

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 17 bladsye.



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: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël oop te los, soos hieronder getoon.

Korrek:
1.1.1
1.1.2

Verkeerd:
1.1.1

1.1.2

5. Skryf netjies en leesbaar. ∞



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 Die soort wyn wat 'n tweede fermentasieproses in die bottel ondergaan:

- A Wit
- B Vonkel
- C Rosé
- D Rooi

(1)

1.1.2 'n Relatief goedkoop getekstureerde plantproteïen wat uit ... verkry word.

- A lensies
- B ertjies
- C soja
- D boontjies

(1)

1.1.3 'n Voordeel van die gebruik van rekenaars in die gasvryheidsbedryf:

- A Gestoorde inligting kan nooit verlore raak nie
- B Verskaf vinniger diens aan kliënte
- C Geen opleiding is vir nuwe personeel nodig nie
- D Sagteware moet gereeld opgedateer word

(1)

1.1.4 Wit- en rosé-wyn moet by 'n temperatuur van ... bedien word.

- A 5–7 °C
- B 7–12 °C
- C 12–14 °C
- D 14–16 °C

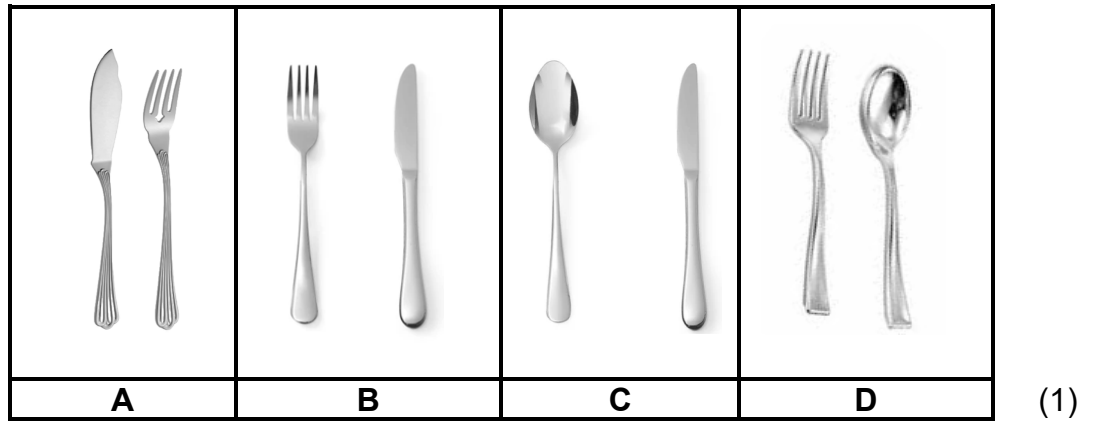
(1)



- 1.1.5 Een van die hoofbestanddele van 'n Italiaanse meringue is ...
 A strooisuiker.
 B versiersuiker.
 C suikerstroop.
 D gekaramelliseerde suiker. (1)

- 1.1.6 Die toerusting wat 'n vloeibare jel gebruik om voedsel warm te hou:
 A Bain-marie
 B Konfoor ('Chafing dish')
 C Voorsnyeenheid
 D Warm skinkbord (1)

- 1.1.7 Silwerbedieningsgereedskap wat gebruik word om individuele porsies voedsel op te tel en op 'n gas se bord te plaas:



- 1.1.8 Die aantal peuselhappies wat voor 'n viergangmaaltyd bedien word:
 A 2–5
 B 6–7
 C 8–10
 D 10–12 (1)




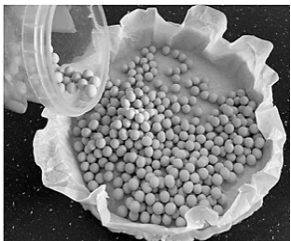

- 1.1.9 Vleis wat van beeste jonger as nege maande verkry word:
 A Wild
 B Vark
 C Kalf
 D Lam (1)

- 1.1.10 Die voedselbestanddeel wat mees waarskynlik 'n allergiese reaksie sal veroorsaak:
 A Krap
 B Kool
 C Hoender
 D Wortels (1)



1.2 PASITEMS

Kies die naam van die tegniek uit KOLOM B en die voordele van die toepassing van die tegniek in KOLOM C wat by die prentjie van die tegniek in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–G) en die nommer (i–vii) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H, viii.

KOLOM A PRENTJIE VAN TEGNIEK	KOLOM B NAAM VAN TEGNIEK	KOLOM C VOORDELE VAN TOEPASSING VAN TEGNIEK
1.2.1 	A uitvoer B blindbak	i. verseker dat lug tydens bak in die deeg vasgevang word ii. goudbruin oppervlak word tydens bak geskep
1.2.2 	C verglans	iii. laat lug ontsnap wat tussen die deeg en die tertbak tydens bak vasgevang word
1.2.3 	D invryf E uitrol	iv. hierdie proses voorkom dat die kors ná die bakproses rou is v. voorkom dat die kors brand tydens bak
1.2.4 	F insny G prik ('docking')	vi. verseker 'n plat oppervlak tydens bereiding vii. verseker dat die smeer nie tydens bereiding smelt nie
1.2.5 		

(5 x 2)

(10)



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 slag en bereiding van beesvleis volgens Moslem godsdienstige wette
- 1.3.2 'n Vrugtebasis-waterys wat die palet skoonmaak nadat verskillende gange geëet is
- 1.3.3 Die departement in 'n gasvryheidsonderneming wat vir die welstand van personeel verantwoordelik is
- 1.3.4 Profiteroles gevul met bakkersvla en gerangskik in die vorm van 'n piramide en wat met karamel bymekaargehou word
- 1.3.5 'n Soort dranklisensie waarvoor jy sal aansoek doen wanneer 'n restaurantbesigheid begin word
- 1.3.6 Die chemiese middel wat in gepekeld vleis gebruik word wat die groei van gis en bakterieë voorkom
- 1.3.7 Die voorbereidingsmetode wat gebruik word om klein klippies in droë bone te verwyder
- 1.3.8 Die proses om goedere en dienste met gebruik van die internet aan te koop
- 1.3.9 'n Dik, soet smeer gemaak deur opgekapte vrugte saam met suiker te kook en dan in bottels te plaas
- 1.3.10 'n Term wat vir tafeldoek, oorgooiedoek en kelnerdiendoek gegee word (10 x 1) (10)



1.4 **KEUSE**

1.4.1 Kies VIER voorbereidingsmetodes wat die geur van vleis voor gaarmaak verbeter. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.4.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Lardeer
- B Afwerk
- C Vulsel
- D Bedruip
- E Marineer
- F Ontbeen
- G Vasbind
- H Bardeer

(4)

1.4.2 Identifiseer TWEE simptome in die lys hieronder wat deur iemand wat hepatitis A opgedoen het, vertoon kan word. Skryf slegs die letters (A–D) langs die vraagnommer (1.4.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

- A Geel vel
- B Blou dood
- C Verlies aan eetlus
- D Lae bloeddruk

(2)

1.5 Kies die skemerkelkie (A–D) wat pas by die mengmetodes hieronder genoem. Skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.5.1 tot 1.5.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.5.5 E.

<p>A Sunrise Bosbessiesap, Grenadine- stroop</p>	<p>B Pina Colada Fyn pynappel, Klappermelk</p>	<p>C Mojito Gekarboneerde water, Suikerstroop</p>	<p>D Cosmopolitan Bosbessiesap, Lemmetjiesap</p>
			

1.5.1 Geroer

1.5.2 Gemeng

1.5.3 Gebou

1.5.4 Geskud

(4)

TOTAAL AFDELING A: 40



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

- 2.1 Bestudeer die TB-bewusmakingsplakkaat hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



- 2.1.1 Noem DRIE simptome van TB. (3)
- 2.1.2 Beoordeel die akkuraatheid van die stelling in die plakkaat deur te verwys na hoe TB oorgedra word. (3)
- 2.1.3 Beveel DRIE praktyke aan wat voedselhanteerders moet volg om die verspreiding van TB in die kombuis te voorkom. (2)
- 2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

John is 'n kelner by Dice Café wat bekend is vir hulle uitstekende diens te danke aan die personeel se goeie spanwerk. John berei vir sy skofte voor deur seker te maak dat sy uniform skoon is. Hy weet dat professionalisme nie net gaan oor hoe hy lyk nie, maar ook oor sy gedrag.

- 2.2.1 Voorspel TWEE maniere waarop spanwerk deur werknemers by Dice Café tydens 'n besige middagetensuur bereik kan word. (2)
- 2.2.2 Behalwe 'n skoon uniform, noem DRIE maniere waarop John 'n professionele voorkoms kan handhaaf. (3)



2.3 Bestudeer die prentjies hieronder en beantwoord die vraag wat volg.



Onderskei tussen die verskillende vlakke van diens by die restaurante hierbo. (2)

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



2.4.1 Noem DRIE soorte inligting wat die kelner sal insleutel wanneer 'n klant die restaurant bel om 'n tafelbespreking te maak. (3)

2.4.2 Bespreek TWEE voordele van hoe die verkooppunt(POS)-toepassing die bestuur met verkope en voorraad kan help. (2)

TOTAAL AFDELING B: 20



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

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die geregte hieronder wat vir elke gang by die Sans-restaurant beskikbaar is en beantwoord die vrae wat volg.

HORS D'OEUVRES	HOOFGEREGTE	NAGEREGTE
Crudités met Pesto-doopsous	Blindevinke met Romerige Spinasie	Limoncello-granita
Mini Quiche Lorraines	Romerige Driekaas-pasta met Salami	Mango-sagopoeding
Oesters met Rooiuie-vinaigrette	Kekerertjeburger met Strooi-aartappels	Vacherin met Vrugte-compote

3.1.1 Beoordeel die geskiktheid van die geregte vir die volgende gaste:

- (a) Hors d'oeuvres vir Joodse gaste (3)
- (b) Hoofgereg vir 'n gas met hoë cholesterol (3)

3.1.2 Kies die geskikste nagereg vir 'n laktovegetariër en 'n vrugtariër onderskeidelik. Motiveer jou keuses. (4)

3.1.3 Verduidelik TWEE moontlike redes waarom 'n persoon kies om 'n vegetariër te word. (2)

3.2 'n Skemerkelkfunksie is 'n maklike manier om voedsel en drankies aan uiteenlopende groepe mense te bedien.

3.2.1 Bespreek VIER voordele van die aanbod van 'n skemerkelkfunksie. (4)

3.2.2 Beveel DRIE riglyne aan om te volg wanneer daar vir drankbediening by 'n skemerkelkfunksie voorberei word. (3)

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

Rita, 'n sjef pâtissière, berei 'n heerlike framboosmousse vir 'n spesiale geleentheid. Die mousse sal in elegante glaskoppies bedien word, met vars frambose en mentblare geargeur. Rita se doel is om 'n ligte, donsige en geurige nagereg te skep.

3.3.1 Vergelyk die bereidingsstappe van vel- en poeiergelatien wat vir die framboosmousse gebruik kan word. Tabuleer jou antwoord soos volg:

VEL	POEIER
(2)	(2)

(4)



3.3.2 Beskryf hoe geklopte room tot die tekstuur van die framboosmousse sal bydra. (2)

3.3.3 Rita kom agter dat die framboosmousse nie behoorlik stol nie.

Verduidelik VIER moontlike redes waarom die framboosmousse nie behoorlik gestol het nie. (4)

3.4 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

3.4.1 Voltooi die kwotasievorm hieronder. Skryf slegs die antwoorde langs die letters (A–F) neer. MOENIE DIE KWOTASIE OORTEKEN NIE.

Grizzo Funksiespyseniering is deur die Buffalo City Metro Onderwysdistrik genader om 12:00 op 1 Julie 2025 'n ligte middagete vir 40 gaste voor te berei. Die middagete sal op die Nahoon Rivierboot wees. Die lokaalkoste is by die middageteprys ingesluit, maar vermaak en versiering-items is uitgesluit. Die kliënt is geadviseer om 50% deposito 30 dae voor die funksie te betaal en die uitstaande balans voor of op die dag van die funksie te betaal.

Die koste om die middagete voor te berei is soos volg:

Voedselkoste: R1 600,00
Arbeidskoste: R480,00
Oorhoofse koste: R320,00
Verkoopprys: R3 960,00



KWOTASIE

Die kwotasie is geldig vir 'n periode van (30) dae vanaf die datum van uitreiking.

Spysenier: A	(1)	Aan: Kliënt: B	(1)
Aantal mense: C	(1)	Verkoopprys p/p: D R.....	(1)
Betalings- Deposito: E	(1)	Betaal teen: F2025	(1)
terme:		Betaal teen: 1 Julie 2025	
Balans			

(6)

3.4.2 Bereken die netto wins van die funksie. Toon ALLE berekeninge en formules. (3)

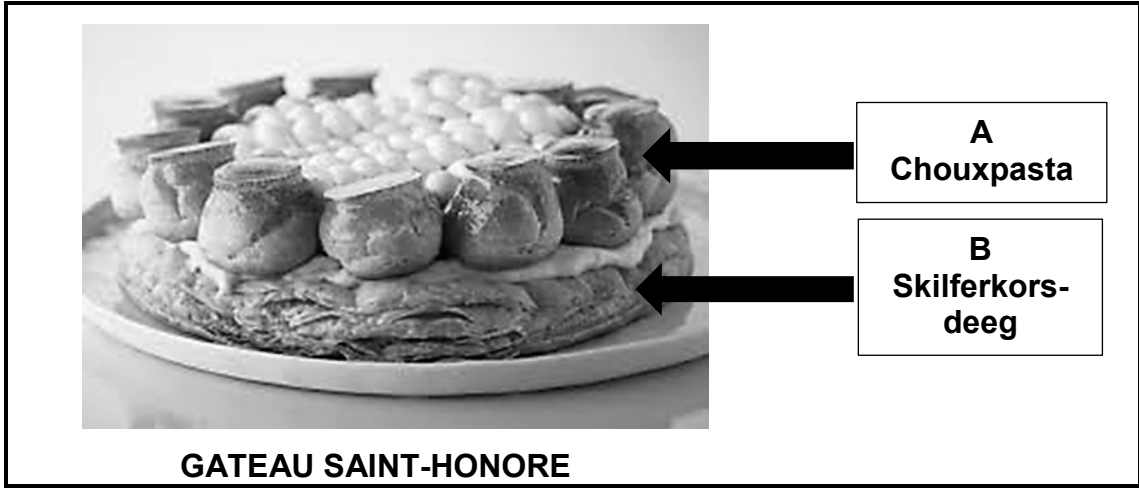
3.4.3 Bereken die totale voedselkostepersentasie. Toon ALLE berekeninge. (2)

[40]



VRAAG 4

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



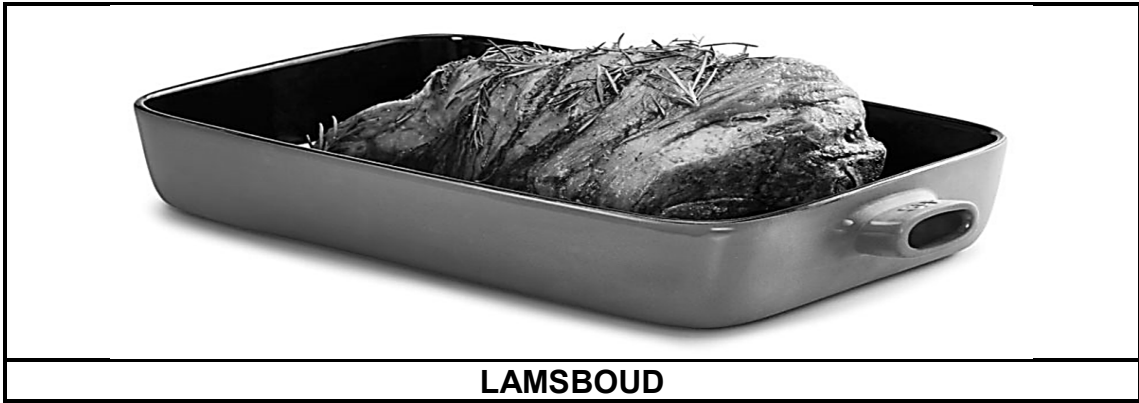
- 4.1.1 Bepaal TWEE gemeenskaplike bestanddele wat in die bereiding van BEIDE die deegsoorte gebruik word. (2)
- 4.1.2 Noem die rysmiddels in ELK van die deegsoorte. (2)
- 4.1.3 Regverdig waarom die chouxpasta eers by 200 °C gebak word waarna die temperatuur na 180 °C verlaag word. (2)
- 4.1.4 Onderskei tussen die kwaliteitseienskappe van die deegsoorte. Tabuleer jou antwoord soos volg:

CHOUXPASTA	SKILFERKORSDEEG
(3)	(3)

- 4.1.5 Bespreek hoe gebakte, onge vulde chouxpoffertjies gestoor word. (3)
- 4.2 Gee EEN rede vir die toepassing van die volgende reëls wanneer skilferkorsdeeg berei word:
 - 4.2.1 Rol liggies in een rigting uit (1)
 - 4.2.2 Moenie die deeg te veel hanteer nie (1)
 - 4.2.3 Moenie te veel water byvoeg nie (1)



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



LAMSBLOUD

- 4.3.1 Motiveer waarom oondbraai 'n geskikte gaarmaakmetode vir die lamsboud is. (3)
- 4.3.2 Stel VIER maatreëls voor om die verlies aan sarkoplasma tydens die bereiding en gaarmaak van die lamsboud te verminder om uitdroog van die vleis te voorkom. (4)
- 4.3.3 Verduidelik die prosedure om te volg wanneer die lamsboud vir bediening voorgesny word. (3)

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





BOLAAG-KEUSE:

- Sjokolade-ganache
- Pralies
- Coulis
- Spinsuiker

Carin is 'n roomys-kunstenaar wat 'n verskeidenheid uniek gegeurde roomyse vir haar stalletjie maak. Sy het 'n vanieljepeul-roomys vir die komende somerfees geskep. Die roomys sal in tuile-koppies met 'n bolaag van die klant se keuse bedien word.

- 4.4.1 Dui aan of Carin 'n crème anglaise of 'n crème pâtissière sal gebruik om die roomys te berei. Motiveer jou antwoord. (2)
- 4.4.2 Bepaal DRIE kwaliteitseienskappe waaraan Carin se roomys moet voldoen. (3)
- 4.4.3 Redeneer watter bolaag die MINSTE geskik vir die roomys-tuile-koppies sal wees. (2)
- 4.4.4 Beskryf *tuiles*. (1)

4.5 Bespreek VIER voordele van bevriësing van groente as 'n metode van preservering. (4)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80



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

- 5.1 Noem die aanvullende poste wat hieronder beskryf word:
- 5.1.1 Die persoon wat 'n verslag opstel van die transaksies wat gedurende die dag plaasgevind het (1)
- 5.1.2 Die persoon wat die onderneming by kliënte bevorder deur nuwe produkte en dienste bekend te stel (1)
- 5.2 Bestudeer die advertensie hieronder wat in 'n plaaslike koerant verskyn het en beantwoord die vrae wat volg.

HOTEL TMT
HOTEL IN OOS-RAND VAN JOHANNESBURG OPGEGRADEER



Die opgradering sluit meer luukse en ekovriendelike kamers asook 'n verbeterde gaste-ervaring in, of dit nou vir besigheid of plesier is.

Besoek www.hoteltmt.co.za vir 50% afslag

- 5.2.1 Noem VIER koste-effektiewe, nie-digitale, visuele bemarkings-instrumente wat gebruik kan word om die hotel te bevorder. (4)
- 5.2.2 Bepaal watter aspekte in die advertensie aan die riglyne vir die ontwerp van 'n effektiewe bemarkingsinstrument voldoen. (6)
- 5.2.3 Analiseer die bemarkingsinstrument met betrekking tot die 5 P's van die bemarkingsmengsel. (3 x 2) (6)



- 5.2.4 Noem VIER hoofaspekte wat by die finansiële plan van die hotel ingesluit moet word om vir die voorgestelde opgradering voorsiening te maak. (4)
- 5.2.5 Identifiseer TWEE inkomste- en TWEE nie-inkomste-genererende areas by die hotel. (4)
- 5.2.6 Stel VIER maniere voor waarop die hotel tot die ekonomie van Suid-Afrika sal bydra. (4)
- [30]**



VRAAG 6

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

Andries is as 'n maître d'hôtel by 'n luukse onderneming aangestel wat pas oopgemaak het. 'n Deel van sy pligte sal wees om die nuwe kelners op te lei oor hoe om tafels te dek en gespesialiseerde bedieningstegnieke uit te voer.

Help Andries om 'n handleiding oor die volgende aspekte op te stel:

6.1.1 Lys van reëls vir die dek van eetgerei en glasware vir viergang-aandete-dekplekke ('covers') (4)

6.1.2 Beskrywing van silwerbediening van brood (4)

6.1.3 Afsluitings- mise-en-place van bedieningstoerusting (4)

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

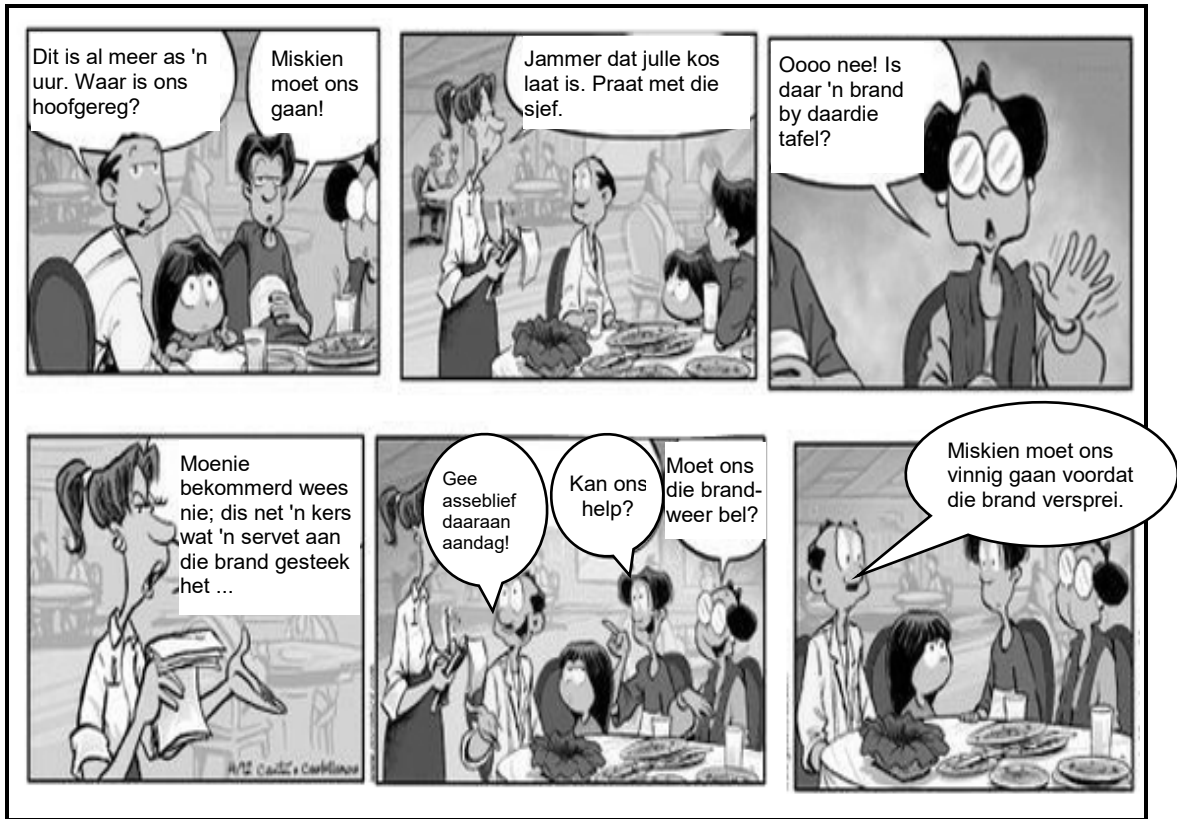


6.2.1 Identifiseer en beskryf die wyn in die prentjie. (2)

6.2.2 Verduidelik VIER voorsorgmaatreëls wat getref moet word wanneer die wyn in 'n kelder gestoor word. (4)



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



6.3.1 Lewer kommentaar op hoe die kelner die volgende klagte van die klant moes hanteer het:

Die gaste het eers hulle hoofgereg ontvang meer as 'n uur nadat hulle die bestelling geplaas het.

(4)

6.3.2 Evalueer die kelner se manier om die uitbreek van die klein vuurtjie te hanteer.

(4)

6.4 Beskryf hoe koffiebediening in 'n moderne luukse restaurant uitgevoer sal word.

(4)

[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200



