



Plak asseblief die
strepieskode-etiket hier

PUNTE-
TOTAAL

--

INTERNASIONALE SEKONDÊRE SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2022

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENNOMMER

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 36 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
3. Beantwoord AL die vrae op die vraestel en lewer dit aan die einde van die eksamen in. Onthou om jou eksamennommer in die spasie wat voorsien word, te skryf.
4. Sakrekenaars mag gebruik word.
5. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
6. Drie blanko bladsye (bladsy 34 tot 36) word aan die einde van die vraestel ingesluit. Indien jy te min spasie vir 'n vraag het, gebruik hierdie bladsye. Dui die nommer van jou antwoord duidelik aan indien jy hierdie ekstra spasie gebruik.

SLEGS VIR GEBRUIK DEUR DIE SUB-EKSAMINATORE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Totaal
10	8	6	2	4	20	11	37	9	16	9	9	15	24	20	/200

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Kies die **mees korrekte** antwoord deur die letter van die alternatief wat jy gekies het, in die ruimte te skryf wat onderaan elke bladsy verskaf is.

1.1 _____ is 'n voorbeeld van 'n nie-inkomstegenererende gebied.

- A Kamerdiens
- B Sekuriteit
- C Wassery
- D Kroeë

1.2 'n Bottel demi-sec vonkelwyn is _____.

- A ekstra droog
- B droog
- C medium droog
- D soet

1.3 _____ is nie elasties nie en bind die spiervesels en die beenstruktuur aan mekaar.

- A Elastien
- B Epiteel
- C Kraakbeen
- D Kollageen

1.4 Afval sluit _____ in.

- A brein, soetvleis en vet
- B niertjies, soetvleis en tong
- C tjok, harsings en soetvleis
- D tong, tjok en wange

1.5 'n "Charlotte Russe" vorm word uitgevoer met _____.

- A rolkoek
- B rooi jellie
- C klapper
- D sponsvingerbeskuitjies

1.1	1.2	1.3	1.4	1.5

1.6 _____ is wanneer water by bottels alkoholiese drank bygevoeg word en teen 'n wins verkoop word.

- A Kurking
- B Vervalsing
- C Verdunning
- D Diskwalifisering

1.7 Hierdie item word as 'n mondvul beskryf.

- A Barquette
- B Vol-au-vent
- C Bouchée
- D Mille feuille

1.8 Die rysagent wat in profiteroles gebruik word is _____.

- A stoom
- B lug
- C gis
- D koeksoda

1.9 Die voorbereiding van 'n biefstuk voor gaarmaak, verhoed dat die vet _____.

- A krul
- B opdraai
- C verdraai
- D styftrek

1.10 Die afkrummelingsproses vind plaas nadat die _____ bedien is.

- A nagereg
- B brood
- C hoofgereg
- D voorgereg

1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Kies die mees geskikte illustrasie in Kolom B en beskrywing in Kolom C wat by die naam van die apparaat in Kolom A pas. Skryf die gekose letters en Romeinse nommers langs die vraagnommer neer. Voorbeeld 2.7 F vii

KOLOM A Apparaat		KOLOM B Illustrasie		KOLOM C Beskrywing	
2.1	Bain-marie	A	 [< http://sachaskitchen.co.uk >]	(i)	Voorsny van vleisstukke.
2.2	Guéridon-trollie	B	 [< https://www.cateringinsight.com >]	(ii)	Hou voedsel warm deur stoom.
2.3	Voorsnytrolle	C	 [< https://za.pinterest.com/pin >]	(iii)	Hou voedsel warm deur vlambare gel.
2.4	Konfoor ("chafing dish")	D	 [< https://m.takealot.com >]	(iv)	Hou borde, dienborde en voedsel warm.
		E	 [< https://www.catermarket.co.za >]	(v)	Word gebruik vir bediening of voorbereiding van voedsel in die restaurant.

2.1	2.2	2.3	2.4

[8]

VRAAG 3

Kies die opsie wat nie pas nie en verskaf 'n rede vir jou antwoord.

3.1 Prik / lamineer / blindbak

(2)

3.2 Kroonbraad / noisette / saratoga-tjop

(2)

3.3 Pasteurisasie / homogenisasie / sterilisasie

(2)
[6]

VRAAG 4

Skryf een term vir die onderstaande beskrywings neer.

- 4.1 'n Voorstelling van die struktuur van die werkers in 'n spesifieke afdeling in die gasvryheidsbedryf.

(1)

- 4.2 Die wet wat Joodse voedsel onderskryf.

(1)
[2]

VRAAG 5

Die gebruik van peulgroente het baie voordele. Kies die voordele deur 'n kruisie oor die korrekte letter te trek.

Dit is ...

- A hoog in gluten.
- B 'n natuurlike bron van vesel.
- C ryk in anti-oksidente.
- D laag in glukemiese indeks.
- E voordelig vir diabete.
- F hoog in proteïene.
- G 'n bron van goeie vette, maar laag in cholesterol.

[4]

30 punte

AFDELING B**VRAAG 6**

Lees die onderstaande uittreksel van Encore Spyseniering en beantwoord die vrae wat volg.

**Die Spesialiste van Skemerkelkies**

***Passie. Innovasie. Geur.
Toewyding.***

As 'n familiebesigheid van meer as vier dekades, het Encore Spyseniering tred gehou met die steeds veranderende tye. By Encore Spyseniering word elke spyskaartitem met passie geskep en pragtig vertoon om 'n blywende indruk te laat. Ons aandag aan detail is ongeëwenaard. Dit bring mee dat u Encore Spyseniering-ervaring foutloos is. Vars en volhoubare spyskaartkeuses is ons leidende beginsel.

Ons verbintenis tot innovasie en diens, asook kreatiewe oplossings, verseker dat u spysenieringsbehoefte bevredig word.

Encore Spyseniering – ons bring dit elke keer na die tafel!
orders@encorecatering.com

6.1 Watter teikenmark sal gebruik maak van Encore Spyseniering se dienste?

(1)

6.2 Evalueer Encore Spyseniering deur twee sterkpunte en twee bedreigings te identifiseer.

Sterkpunte:

(2)

Bedreigings:

(2)

6.3 Hoe kan die onderstaande bemarkingselemente aangewend word om Encore Spyseniering te bevoordeel?

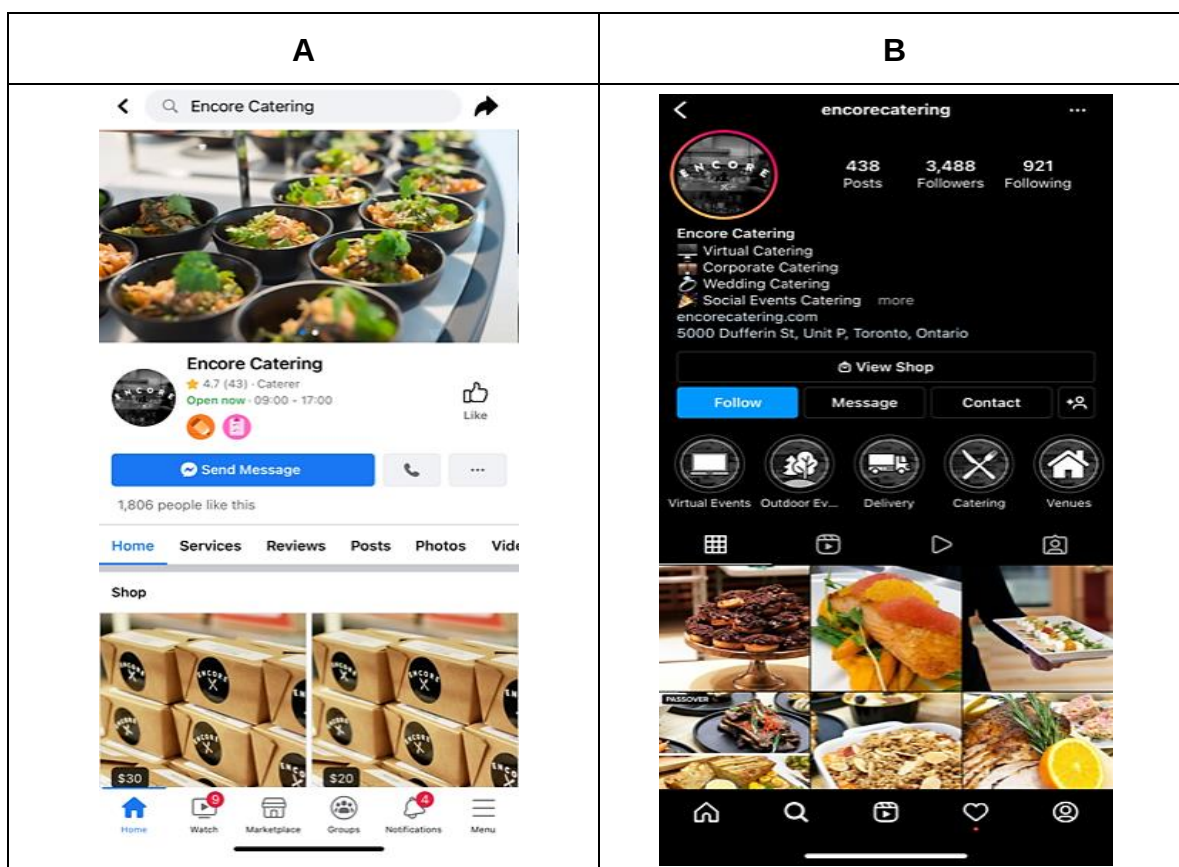
6.3.1 Promosie:

(2)

6.3.2 Plek:

(2)

6.4 Bestudeer die onderstaande sosiale media bemarkingsinstrumente.



6.4.1 Watter instrument is die mees doeltreffend?

(1)

6.4.2 Motiveer jou keuse in Vraag 6.4.1.

(2)

6.5 Tydens die pandemieperiode het Encore Spyseniering 'n toep ("app") ontwerp.

6.5.1 Watter tipe toerusting is nodig om die toep te gebruik?

(1)

6.5.2 Gee twee voordele vir die kliënt wat van die toep gebruik maak.

(2)

6.6 Encore Spyseniering wil graag uitbrei en benodig finansiering om dit te doen.

Maak 'n lys van die finansiële inligting wat benodig word vir 'n besigheidsplan.

(5)
[20]

Bestudeer die onderstaande spyskaart en beantwoord vraag 7 en 8.



SPYSKAART VIR SKEMERKELKFUNKSIES

MEDITERREENSE SLAAISTOKKIES
bedien met
komkommer, fetakaas, kalamata-olywe, oregano en rooiwyn vinaigrette



GEPEPERDE BEESVLEIS CARPACCIO
bedien met
Japannese wit sampioene, Manchego kaas, radyse



BEETGEDROOGTE SALM
bedien met
grasue blini, suurlemoenaioli, kappersaad, vars dille



HOENDER LEWER PARFAIT
bedien met
gekrummelde pistachio, seisoenale konfyt, croûtons



BOTTERBONE FALAFEL
bedien met
hummus, gepekelde rooi ui, koljander

[Aangepas: <<https://encorecatering.com/menus>>]

VRAAG 7

7.1 Identifiseer 'n opsie uit die spyskaart vir 'n:

7.1.1 Lakto-vegetariër

(1)

7.1.2 Pesko-vegetariër

(1)

- 7.2 Daar is nie geblikte botterbone beskikbaar nie. Verduidelik hoe jy die droë botterbone vinniger sal week voordat jy dit sal gebruik vir die falafel.

(2)

- 7.3 7.3.1 Waarvoor staan die afkorting TPP?

(1)

- 7.3.2 Skryf drie voordele vir die gebruik van TPP neer.

(3)

- 7.4 Geblikte kekerertjies word gebruik om die *hummus* te maak.

- 7.4.1 Noem die vloeistof van die geblikte kekerertjies wat in plaas van eierwitte gebruik kan word vir die voorbereiding van veganiese meringues.

(1)

- 7.4.2 Verduidelik hoe hierdie vloeistof geklits kan word tot die dikte van 'n eierwitskuim.

(2)
[11]

VRAAG 8

8.1 Waarom en wanneer word skemerkelfunksies bedien?

(2)

8.2 Definieer die volgende terme:

8.2.1 Vingerhappies

(2)

8.2.2 Skemerkelk dînatoire

(2)

8.3 Maak 'n lys van riglyne vir die aanbieding en rangskikking van happies vir 'n skemerkelfunksie.

(6)

8.4 Die volgende inligting is van toepassing op Encore Spyseniering se skemerkelkiespyskaart vir 80 persone:

Verkoopprys	R10 000
Voedselkoste	R3 500
Arbeidskoste	R2 000
Oorhoofse koste	R1 500

Voltooi die volgende berekeninge:

	Beskrywing	Berekening	Koste
8.4.1	Totale werklike koste van die spyskaart.		(4)
8.4.2	Spyskaartkoste vir 80 gaste.		(2)
8.4.3	Bruto wins		(2)
8.4.4	Netto wins		(2)

Encore Spyseniering gebruik tuisgemaakte konfyt in die bereiding van die Hoender Lewer Parfait.

8.5.1 Noem die belangrikste preserveringsbestanddeel van konfyt.

_____ (1)

Aan die einde van die bediening sessie het daar konfyt oorgebly.

8.5.2 Lys vier vereistes vir 'n geskikte fles om die konfyt in te stoor.

 _____ (4)

8.5.3 Verduidelik hoe die fles voorberei moet word voordat die konfyt gebêre word.

(4)

8.5.4 Watter inligting, dink jy, moet die sjef op die etiket van die fles aandui?

(6)

[37]

VRAAG 9

Lees die koerantuittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

Die eerste sterfte weens cholera is bevestig in die sikloon-geteisterde hawestad, Beira, met gevalle van die siekte wat die afgelope 24 uur byna verdubbel het in Mosambiek, sê gesondheidsbeamptes.

Sikloon Idai, wat op 14 Maart getref het, het massiewe oorstromings veroorsaak en meer as 700 mense regoor Suider-Afrika doodgemaak.

Meer as 500 gevalle van cholera is sedertdien in Beira aangemeld.

Hulppogings in Mosambiek fokus nou daarop om die siekte te bekamp, met 'n groot inentingsveldtog wat plaasvind.

[Bron: <<https://www.bbc.com/news/world-africa-47776722>>]

9.1 Wat is cholera?

(1)

9.2 Kies die korrekte beskrywing deur 'n kruisie oor die korrekte letter te trek.
Die inkubasie periode is:

A	12 tot 24 uur
B	24 uur tot 5 dae
C	12 ure tot 4 dae

(1)

9.3 Watter drie maatreëls, behalwe inenting, kan ook getref word om moontlike oordrag van die siekte te voorkom?

(3)

9.4 Maak 'n lys van drie moontlike simptome.

(4)
[9]

VRAAG 10

Neem die onderstaande foto's (A–C) in ag en beantwoord die vrae wat daarop volg.

A	B	C
 [<https://www.tescomaonline.com>]	 [<https://www.dreamstime.com>]	 [<https://x.facebook.com>]

10.1 Identifiseer die voorbereidingsmetodes.

A _____ (1)

B _____ (1)

C _____ (1)

10.2 Watter tipe vet, behalwe dié in foto C, kan ook vir hierdie voorbereiding gebruik word?

_____ (1)

10.3 Maak 'n lys van twee voordele en twee nadele van ontbening.

Voordele:

 _____ (2)

Nadele:

 _____ (2)

10.4 Bestudeer die onderstaande tabel en kies die korrekte opsies wat by elke tipe vleis pas.

	Soort vleis	Souse	Bykomstighede/Bykosse
10.4.1	Biefstuk	A Peperwortel B Appel C Madeira D Kruisement E Béarnaise	A Appelringe B Noisette aartappels C Geelrys D Strooi aartappels E Yorkshire-poeding
10.4.2	Geroosterde skaapboud	A Peperwortel B Appel C Madeira D Kruisement E Béarnaise	A Appelringe B Noisette aartappels C Geelrys D Strooi aartappels E Yorkshire-poeding
10.4.3	Geroosterde beesvleisrol	A Peperwortel B Appel C Madeira D Kruisement E Béarnaise	A Appelringe B Noisette aartappels C Geelrys D Strooi aartappels E Yorkshire-poeding
10.4.4	Varkfilet	A Peperwortel B Appel C Madeira D Kruisement E Béarnaise	A Appelringe B Noisette aartappels C Geelrys D Strooi aartappels E Yorkshire-poeding

	Soort vleis	Sous	Bykomstighede/Bykosse
10.4.1	Biefstuk		
10.4.2	Geroosterde skaapboud		
10.4.3	Geroosterde beesvleisrol		
10.4.4	Varkfilet		

(8)

[16]

VRAAG 11

11.1 Lees die onderstaande uittreksel en beantwoord die vrae wat volg.

Jy het gehoor van die cronut en 'n wonut. Maak nou gereed om 'n cruffin te ontmoet. Die cruffin is niks meer as 'n croissant wat in 'n muffinpan gebak word nie.

[Aangepas: <<https://www.forkly.com/food-trends/move-over-cronuts-cruffins-are-here-to-stay/>>]

CRONUTS	CRUFFINS
	

11.1.1 Identifiseer die deegsoort wat gebruik word om Cronuts en Cruffins te maak.

_____ (1)

11.1.2 Wat is die verhouding van die smeer teenoor die meel in dié deegsoort?

_____ (1)

11.1.3 Om 'n vlokkerige eindproduk te verseker, moet hierdie deegsoort tydens voorbereiding versigtig hanteer word.

Maak 'n lys van vier reëls wat gevolg moet word om die korrekte eindresultaat te verkry.

_____ (4)

11.2 'n Hoë persentasie versadigde vet word gebruik in die bereiding van die bostaande produkte.

11.2.1 Watter tipe versadigde vet word verkieslik gebruik in die bereiding van hierdie produkte?

(1)

11.2.2 Motiveer hoekom persone met hoë cholesterol eerder hierdie produkte moet vermy.

(2)
[9]

VRAAG 12

12.1 Kies die korrekte chouxdeeg produk uit die onderstaande lys wat by die illustrasies pas.

Paris Brest; Eclairs; Profiteroles; Gateau St Honore; Churros; Croquembouche; Beignets.

12.1.1	12.1.2
 [<https://www.pinterest.com>]	 [<https://www.directoalpaladar.com>]
12.1.3	12.1.4
 [<">https://recipes.timesofindia.com?>]	 [<https://thewhoot.com>]
12.1.5	
 [<https://www.ricardocuisine.com>]	

12.1.1 _____ (1)

12.1.2 _____ (1)

12.1.3 _____ (1)

12.1.4 _____ (1)

12.1.5 _____ (1)

12.2 Onderskei tussen Crème Anglaise en Crème Pâtissière deur die onderstaande tabel te voltooi.

	Crème Anglaise	Crème Pâtissière
Bestanddele	(1)	(1)
Vorbereidingsmetode	(1)	(1)

[9]

VRAAG 13

Bestudeer die resep hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sjokolade Panna Cotta met Port en Balsemiek Glanskersies

1 koppie	Volroommelk
3 teelepels	Gelatienpoeier
2 koppies	Slagroom
150 g	Bittersoet sjokolade, gekap
½ teelepel	Vanielje-geursel
	Kanola-olie

Sous:

450 g	Swartkersies
¾ koppie	Robyn Port
½ koppie	Suiker
2 eetlepels	Balsamiese asyn

Metode:

1. Bring roommengsel tot kookpunt; verwyder van hitte en roer sjokolade in tot gesmelt.
2. Verdeel die mengsel tussen die vla-koppies.
3. Gooi melk in 'n medium bak en besprinkel met gelatien. Laat staan om die gelatien sag te laat word.
4. Roer room en suiker in swaarboomkastrol oor medium hitte totdat die suiker opgelos is.
5. Smeer 6 dariole koppies liggies met kanola-olie.
6. Klop die warm sjokolademengsel in die gelatienmengsel en roer om op te los. Roer vanielje by.
7. Bedek en verkoel tot gestol.

[Bron: <<https://www.kulinarian.com>>]

13.1 Herrangskik die sewe stappe in die korrekte volgorde.

Stappe in korrekte volgorde	Metodenommer volgens resep
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

(7)

- 13.2 Verduidelik die stappe wat gebruik word wanneer 'n gelatienmengsel berei word. Gebruik die korrekte terminologie.

(4)

- 13.3 In stap 1 word die sjokolade gesmelt deur dit in die roommengsel te roer. Verduidelik 'n ander geskikte metode om sjokolade te smelt.

(2)

- 13.4 In die SADC streek gebruik ons metrieke mates. Gee die korrekte afmetings vir die volgende bestanddele:

A 3 teelepels gelatien

B 2 eetlepels balsamiese asyn

A _____

B _____

(2)
[15]

VRAAG 14

14.1 Bestudeer die onderstaande etiket:



[<<https://www.vivino.com>>]

14.1.1 Definieer die term *vintage*.

(1)

14.1.2 Wat is die *vintage* van die bostaande wyn?

(1)

14.2 14.2.1 Die wyn op die etiket is (wit/rooi) wyn.

(1)

14.2.2 Motiveer jou keuse.

(1)

14.3 14.3.1 Skryf 'n ander term vir *vermenging* neer.

(1)

14.3.2 Gee 'n rede waarom wynmakers hierdie proses toepas.

(1)

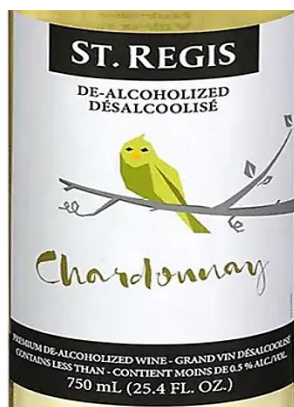
14.4 Kies die geskikte wynproduk in die blokkie en skryf dit langs die voedselsoort waarby dit pas.

Shiraz // Sauvignon Blanc // Muskadel // Brandewyn // Vonkelwyn

	Voedselsoort	Kultivar
14.4.1	Koningklip	
14.4.2	Crème Caramel	
14.4.3	Oesters	
14.4.4	Beesfilet	

(4)

14.5 Vergelyk die twee etikette:



[<<https://www.totalwine.com>>]



[<<https://www.african-marketing.com>>]

Onderskei tussen 'n *de-gealkoholiseerde* wyn en 'n *ligte* wyn.

(2)

14.6 Gee die betekenis van die onderstaande terme.

14.6.1 Kurkfooi

(1)

14.6.2 Vervalsing

(1)

14.7 Herrangskik die volgorde van die voorbereidings- en bedieningsprosedures in die korrekte orde en verduidelik elkeen kortliks.

14.7.1	14.7.2
 [<https://www.istockphoto.com>]	 [<https://www.masterfile.com>]
14.7.3	14.7.4
 [<http://servingrightsecrets.blogspot.com>]	 [<https://www.stocksy.com>]

14.7.5

[<<https://www.shutterstock.com>>]

Korrekte volgorde	Verklarende sin oor voorbereidings- en bedieningsprosedures

(10)
[24]

150 punte

AFDELING C

VRAAG 15

GEVALLESTUDIE

Die entrepreneur-sjef is op 'n missie om die planeet te beskerm

Gepubliseer 1 jaar gelede

Deur Forbes Afrika



Nicola Kavhu bedien nuwe disse op haar spyskaart wat die realiteite en die moontlikhede van die 21ste eeuse Afrika-dieet in ag neem en sodoende gesonde eetgewoontes bevorder, terwyl die diere wat die planeet met ons deel, gerespekteer en beskerm word.

DEUR ALASTAIR HAGGER

AFRIKANE HOU VAN HULLE VLEIS

Volgens die Verenigde Nasies se Voedsel- en Landbou-organisasie (FAO) is die gemiddelde vleisverbruik in Afrika-lande per kapita jaarliks ongeveer 20kg, in vergelyking met ongeveer 70kg in Suid-Amerika, Europa en die Verenigde State, en 'n verbysterende 100kg of meer in Australië. Die realiteit is dat vleis- en suiwelproduksie nou 14,5% van kweekhuisgasvrystellings wêreldwyd verteenwoordig.

Een jong Afrika-sjef bedien 'n aangename alternatief: nuwe disse op haar spyskaart wat die realiteite en die moontlikhede van die 21ste eeuse Afrika-dieet in ag neem en sodoende gesonde eetgewoontes bevorder, terwyl die diere wat die planeet met ons deel, gerespekteer en beskerm word.

Nicola Kavhu, oftewel Chef Cola, is die skepper en eienaar van African Vegan on a Budget, 'n handelsmerk in Zimbabwe en Suid-Afrika wat "fokus op die bewusmaking van veganisme deur entrepreneursprojekte, samewerking en die skep van vernuwend inhoud".



Sy is 'n Zimbabwiër wat in die hartjie van New York grootgeword het – "my palet het gedans toe ek grootgeword het!" Cola is toe by die bekende PLANT-kafee in Kaapstad, Suid-Afrika, opgelei waar sy uitgestyg en hoofsjef geword het, waarna sy besluit het om African Vegan on a Budget in 2016 te skep.

"Die idee was om die werklikheid dat mense kan floreer op 'n gesonde plantgebaseerde dieet op 'n begroting, aktief te bevorder," sê sy. "Ons wou verder bewys dat 'n voedsame plantgebaseerde maaltyd 'n gemiddelde gesin vir minder kan kos gee." Oor 'n tydperk van drie jaar het ek dit herhaaldelik gedemonstreer deur aandetes in Harare en Kaapstad vir twintig tot dertig mense aan te bied. Dit het 'n driegang spyskaart met nagereg ingesluit, op 'n begroting van tussen twee en driehonderd Amerikaanse dollars.

Dit het my sakemodel geword. Dit gaan daaroor dat die mense vernuwend moet dink, veral ten opsigte van hul mites en oortuigings wanneer dit by veganisme kom."

Die sukses van hierdie aandetes wat op sosiale platforms gedeel is, het die aandag van Damien Mander getrek, stigter van die International Anti-Poaching Foundation (IAPF), en sy slegs vroulike veganistiese teenstropingseenheid, Akashinga ('The Brave Ones').

Cola en Mander het daarna die Back to Black Roots Kitchen and Garden gestig, wat drie veganistiese maaltye per dag aan meer as 170 veldwagters verskaf wat in die IAPF-kamp in Nyamakati, Zimbabwe, gestasioneer is.

"So met die intrapslag wou niemand iets in die kombuis verander nie," sê Cola. "Maar ek het nie moed opgegee nie. Dit het my ongeveer 'n jaar en 'n half geneem om hulle te oortuig dat ek as 'n opgeleide sjef 'n verskil in hulle lewe kan maak. Ons werk is om die veldwagters te ondersteun sodat hulle hul werk effektief kan doen. Hulle verkies om inheemse bestanddele te eet en daarom het ek 'n poging aangewend om uit te vind watter seisoenale bestanddele in hul gemeenskap beskikbaar is en het seker gemaak dat ons dit in hul dieet inkorporeer." Hierdie geduld en koöperatiewe visie is besig om dividende te betaal, en ontwikkel in 'n rubriek wat soortgelyke organisasies aanmoedig om hulle voorbeeld te volg.

"Ons het nog baie werk om te doen, maar ons maak vordering," sê sy. "Ek het 'n span van ses sjefs, almal opgelei deur African Vegan on a Budget oor hoe om plantgebaseerde, voedsame maaltye voor te berei. Die projek wat ons skep, is 'n sakemodel wat jy moet volg as jy in die teenstropingsbedryf is. Dit is teenstrydig om diere die hele dag en nag in die bos te gaan beskerm en dan terug te kom na die kamp en een te eet."

[Bron: <<https://www.forbesafrica.com/entrepreneurs/2021/03/23/the-entrepreneur-using-her-plan-to-promote-the-plant-and-the->>]

15.1 Verduidelik hoekom Cola as 'n "entrepreneur sjef" geklassifiseer kan word.

(2)

15.2 Definieer die term *volhoubaarheid*.

(2)

15.3 Lewer sjef Cola se restaurantbesigheid 'n positiewe bydrae tot die plaaslike ekonomie? Motiveer jou antwoord.

(4)

- 15.4 Hoekom het die vleis en suiwelindustrie in ontwikkelende lande 'n negatiewe impak op die omgewing? Verskaf geldige redes en motiveer waarom 'n plantgebaseerde dieet meer omgewingsvriendelik is.

(5)

- 15.5 Skep 'n memo vir sjef Cola wat sy kan gebruik tydens 'n opleidingssessie vir haar personeel om goeie werksetiek te bevorder.

(4)

- 15.6 Verduidelik in jou eie woorde wat bedoel word met sjef Cola se woorde: "... my palet het gedans toe ek groot geword het!"

(2)

15.7 Verduidelik sjef Cola se motivering om plantgebaseerde maaltye aan die veldwagters te voorsien.

(1)

20 punte

Totaal: 200 punte

BYKOMENDE SPASIE (ALLE vrae)

ONTHOU OM DUIDELIK BY DIE VRAAG AAN TE DUI DAT JY DIE BYKOMENDE SPASIE GEBRUIK HET OM TE VERSEKER ALLE ANTWOORDE WORD NAGESIEN. NOMMER OOK DIE ANTWOORDE DUIDELIK IN HIERDIE SPASIE.

[illegible]

[illegible]

[illegible]