



Plak asseblief die
strepieskode-etiket hier

TOTALE
PUNTE

--

INTERNASIONALE SEKONDÊRE SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2023

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENNOMMER

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

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 40 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. EEN blanko bladsy (bladsy 40) word aan die einde van die vraestel ingesluit. Indien jy te min spasie vir 'n vraag het, gebruik hierdie bladsy. Dui die nommer van jou antwoord duidelik aan indien jy hierdie ekstra spasie gebruik.

SLEGS VIR KANTOORGEBRUIK: NASIENER SAL PUNTE INVUL

	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	V9	V10	V11	V12	TOTAAL
Punte													
Merker Paraaf													
Moderator Punt													
Moderator Paraaf													
Vraag Totaal	10	4	16	22	13	14	12	23	17	12	17	40	200
Hermerk													
Paraaf													
Kode													

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

Beantwoord die vrae hieronder. Skryf die letter van die korrekte antwoord in die spasie soos verskaf aan die einde van elke bladsy.

1.1 ____ sous word tradisioneel saam met skaap en geroosterde lam bedien.

- A Tartaarse-
- B Appel-
- C Kruisement-
- D Peperwortel-

1.2 ____ sal gediagnoseer word by 'n persoon met spierkrampe en ryswaterstoelgang.

- A Gastroënteritis
- B E-coli
- C Tifus
- D Cholera

Bestudeer die prent aan die regterkant om Vraag 1.3 en 1.4 te beantwoord.

1.3 Die nagereg is 'n voorbeeld van 'n ____ vla.

- A gebakte
- B eier-
- C geroerde
- D gegelatiniseerde



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

1.4 Die nagereg is bekend as 'n crème ____.

- A caramel
- B pâtissière
- C brûlée
- D de la crème

1.5 'n Gas met hoë cholesterol behoort ____ in hul dieet in te sluit.

- A klapperolie, bone en maaskaas
- B guacamole, salm en klapperolie
- C hawermout, lensies en bone
- D bone, hawermout en salm

1.1	1.2	1.3	1.4	1.5

1.6 Die porsiegrootte vir vleis met die been vir een persoon is ____ gram.

- A 120
- B 150
- C 220
- D 250

1.7 Die gis fermenteer op die bodem tydens die produksie van ____.

- A stout
- B ale
- C sider
- D lager

1.8 'n _____ fooi word gehef indien die gaste hul eie wyn na 'n gelisensieerde perseel bring.

- A Dankbaarheids-
- B Straf-
- C Kurk-
- D Kommissie-

1.9 Twee of meer geure roomys wat in lae in 'n ronde vorm geplaas word, word 'n _____ genoem.

- A parfait
- B bombe
- C sorbet
- D coupe

1.10 'n Eienskap van 'n banketspyskaart.

- A Beplan vir 'n kleiner getal gaste.
- B Kan uit vyf tot elf gange bestaan.
- C Slegs in die aand bedien.
- D Die gasheer beplan die spyskaart.

1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Pas die produk in kolom A by die mees gepaste beskrywing in kolom B. Skryf slegs die letters (A–F) in die spasie wat daarvoor voorsien word.

KOLOM A		KOLOM B	
2.1	TPP	A	Sojaboonwrongel
2.2	Tofu	B	'n Vleisagtige neweproduk van sojaboonolie
2.3	Akwafaba	C	'n Groentepeul
2.4	Peulgewasse	D	'n Vleisagtige neweproduk van koringmeel
		E	Baba ghanoush
		F	'n Styselagtige boonvloeistof

2.1	2.2	2.3	2.4

[4]**VRAAG 3**

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

3.1.1 Charmat-metode / Cap Classique-metode / Distillasiemetode

(2)

3.1.2 Amuse bouche / kaas en beskuitjies / friandise

(2)

3.1.3 Pektien / pekel / stroop

(2)

3.2 Skryf EEN woord / term vir die onderstaande beskrywings neer. Skryf slegs die woord / term in die spasie wat verskaf word neer.

3.2.1 'n Klein, roomkleurige, traanvormige neut wat in Italiaanse pesto gebruik word.

_____ (1)

3.2.2 'n Nie-alkoholiese drankie wat gemaak word deur verskillende soorte drank saam te roer.

_____ (1)

3.2.3 'n Hapgrootte southappie bestaande uit 'n geroosterde broodbasis met 'n aantreklike garnering.

_____ (1)

3.2.4 Die tegniek waar voedseldeeltjies, ná die hoofgereg bedien is, van 'n gedekte plek gegee word.

_____ (1)

3.2.5 Vleissap wat geurig, voedsaam, helder, rooikleurig en halfvloeibaar is.

_____ (1)

3.3 Kies VYF voedselitems van die lys hieronder wat geskik is vir 'n diabetiese dieet. Dui jou keuse aan deur 'n kruisie oor die betrokke letter (A–I) te trek.

A	Volledige Engelse Ontbyt
B	Consommé julienne
C	Crème Caramel
D	Geroosterde groente met balsemiek asyn
E	Salami-en-kaas pizettes
F	Geroosterde volstruisfilet
G	Kaaskoek met 'n Bessie coulis
H	Komkommertoebroodjie van volkoringbrood
I	Vars tropiese slaai

(5)

[16]

30 punte

AFDELING B

Bestudeer die meegaande peuselbord en gebruik dit om Vraag 4, 5 en 6 te beantwoord.

**VRAAG 4**

4.1 Benoem die tipe funksie waar hierdie peuselbord bedien sal word.

(1)

4.2 Gee 'n voorbeeld van 'n voedselsoort van die peuselbord onder elk van die volgende opskrifte:

4.2.1 Saamgesteld, gedresseer

(1)

4.2.2 Enkel, warm

(1)

4.3 Lewer kommentaar oor die geskiktheid van die peuselbord vir Joodse gaste.

(3)

4.4 Bestudeer die tabel met bestanddele hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A. Broskorsdeeg	B. Skilferkorsdeeg
250 g koekmeelblom 125 g botter 1 eiergeel 1 tot 2 eetlepels water 'n Druppel suurlemoensap	250 g sterk gewone meel 150 g botter 1 teelepel sout 'n Paar druppels koue water 'n Druppel suurlemoensap

4.4.1 (a) Toon die verhouding van vet tot meel in elk van die resepte hierbo.

(2)

(b) Kom tot 'n gevolgtrekking of dit korrek is vir elk van die resepte.

(2)

4.4.2 Verduidelik die doel van die volgende bestanddele in die resepte hierbo.

(a) Koue water.

(1)

(b) 'n Druppel suurlemoensap.

(1)

4.4.3 Klassifiseer broskorsdeeg.

(1)

4.4.4 Motiveer waarom die volgende reëls gevolg moet word tydens die bereiding van tertdeeg.

(a) Meet bestanddele akkuraat af.

(1)

(b) Rol liggies in een rigting.

(1)

4.4.5 Gee 'n voorbeeld van 'n voedselsoort op die peuselbord waar die volgende tipes tertdeeg gebruik is.

Broskorsdeeg: _____

Skilferkorsdeeg: _____

(2)

4.4.6 Gee 'n rede waarom die volgende tegnieke toegepas word by broskorsdeeg.

(a) Om die tertkors te prik (*docking*)

(1)

(b) Vooraf bak sonder die vulsel

(1)

4.5 4.5.1 Identifiseer die tertdeeg wat gebruik word vir die baklava.

(1)

4.5.2 Noem TWEE voorsorgmaatreëls wat getref behoort te word wanneer met hierdie tertdeeg gewerk word.

(2)
[22]

VRAAG 5

Gebruik die volgende inligting om die vrae wat volg te beantwoord.

TOON ALLE BEWERKINGS.

Die volgende koste is aangegaan om die bord vir 'n 3 uur-lange partytjie te berei.

Totale Voedselkoste	R8 800
Oorhoofse koste	R3 080
Arbeidskoste	R1 500
Wins	45%
Aantal gaste	100

5.1 Bereken die aantal peuselhappies wat benodig word.

(3)

5.2 Bereken die VERKOOPPRYS per persoon vir die peuselbord.

(5)

5.3 Bereken die BRUTO VOEDSELWINS (verkoopprys 45%).

--

(2)

5.4 Verduidelik die rol wat elektroniese betaalpuntstelsels (*POS*) by die kosteberekening van voedsel speel.

(3)

[13]

VRAAG 6

6.1 Voltooi die volgende tabel.

	Voorbeeld van voedsel op die peuselbord	Tipe allergie of onverdraagsaamheid
Allergieë		
Onverdraagsaamheid		

(4)

6.2 **Okkerneute, amandels en pistachioneute** word gebruik om baklava voor te berei.

Pas die neutte genoem by die beskrywing hieronder.

6.2.1 Groen of rooi van kleur, open natuurlik op een punt.

6.2.2 Geplooiide dop en kern.

(2)

Die fyngebakstjef, wat verantwoordelik is vir die voorbereiding van die peuselbord, hoës die laaste paar weke aanhoudend. Die bestuur het aangedring op 'n COVID-toets, wat negatief was. Ná x-strale geneem en medisyne voorgeskryf is, is die stjef vir 'n maand afgeboek.

6.3 6.3.1 Benoem die siekte wat by die stjef gediagnoseer is.

(1)

6.3.2 Noem enige TWEE simptome van die siekte wat nie in die gevallestudie genoem word nie.

(2)

6.3.3 Dui TWEE maniere aan hoe die siekte, wat in Vraag 6.3.1 benoem is, oorgedra kan word tussen voedseldienspersoneel.

(2)

6.3.4 (a) Voorspel hoe hierdie siekte lede van die kombuisbrigade negatief kan beïnvloed.

(2)

(b) Verskaf 'n duidelike gevolgtrekking oor watter risiko dit vir die werkgewer kan inhou indien hierdie situasie nie goed bestuur word nie.

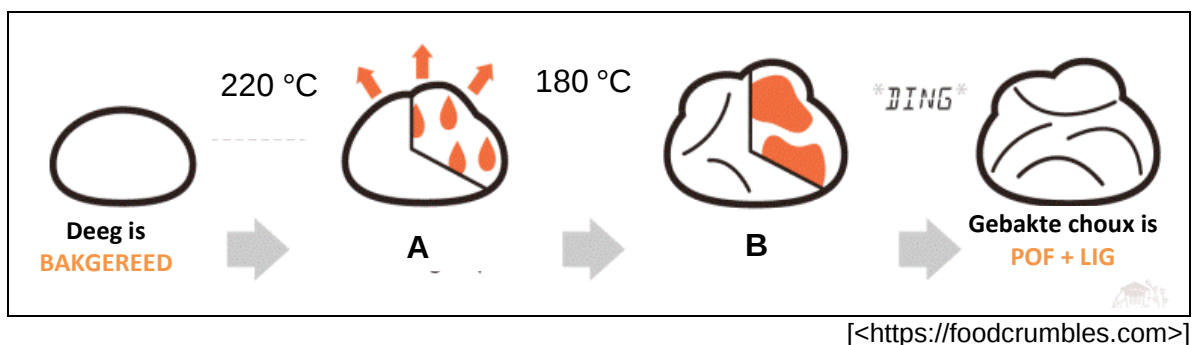
(1)
[14]

VRAAG 7

7.1 Maak 'n lys van die bestanddele wat nodig is om chouxdeeg te berei.

(4)

7.2 Bestudeer die diagram en gebruik dit om die vrae wat volg, te beantwoord.



7.2.1 Beskryf wat gebeur by die punte gemerk A en B om 'n ligte en lugtige produk te vorm. Verwys na die belangrikheid van temperatuuraanpassings.

(4)

7.2.2 Gee redes vir die volgende uitkomst:

(a) Vet sypel uit

(b) Chouxpoffers val plat

(2)

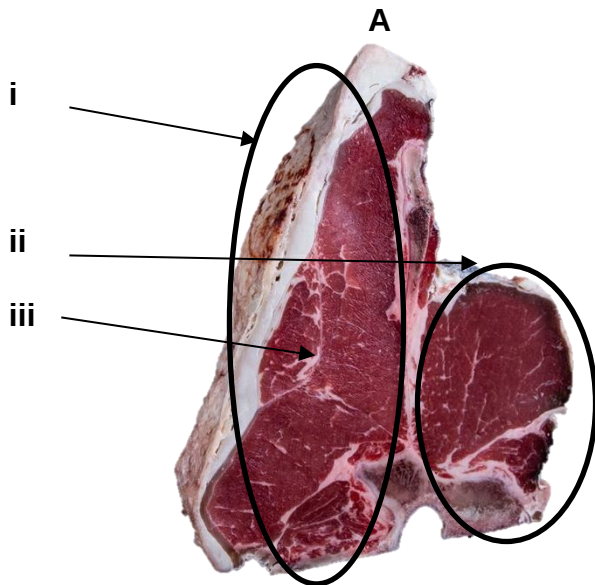
7.3 Benoem EEN gebraaide en EEN gebakte nagereg wat van chouxdeeg gemaak kan word.

(2)

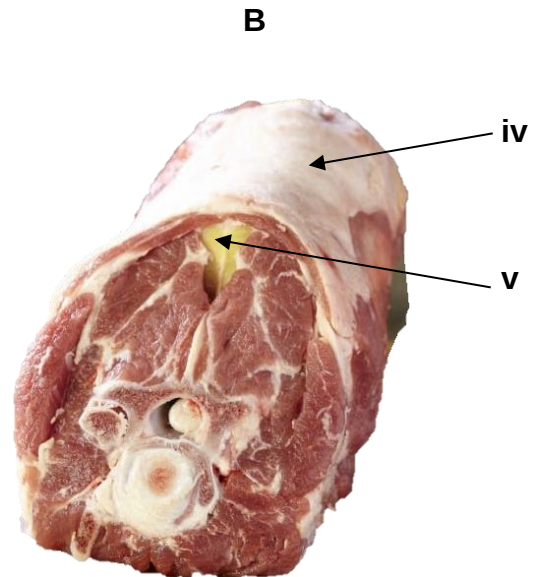
[12]

VRAAG 8

Neem die onderstaande prente van vleissnitte in ag en beantwoord die vrae wat volg.



[<<https://www.wiesbauer-gourmet.at>>]



[<<https://hillfarmfinest.com>>]

8.1 Skryf die naam van die vleissnit neer en kies die karkas waarvan die snit verkry is. Omkring jou keuse.

Vleissnit	Naam van snit	Karkas waarvan dit verkry is
A		A vark B lam C bees
B		A vark B lam C bees

(4)

8.2 Identifiseer die dele genommer (iii), (iv) en (v).

iii

iv

v

(3)

8.3 Bespreek die belangrikheid van deel **(iii)** gedurende die gaarmaakproses.

(2)

8.4 Identifiseer die tipes steak wat verkry is van die dele wat **(i)** en **(ii)** genoem is. Trek 'n kruis oor jou keuses.

	(i) Met die been ingesluit	(ii) Met geen been nie
Tipes steak	Kruisskyf	Lendeskyf (sirloin)
	Klubskyf	Kruisskyf
	Tournedo	Filet

(2)

8.5 Beveel die geskikste gaarmaakmetode vir vleissnit **B** aan. Motiveer jou antwoord.

(2)

8.6 Hieronder is 'n prent van vleissnit A ná vyf weke.



8.6.1 Identifiseer die proses wat plaasgevind het.

(1)

8.6.2 Beskryf hoe die proses toegepas word.

(3)

8.6.3 Gee EEN voordeel en EEN nadeel daarvan om hierdie proses toe te pas.

(2)

8.7 8.7.1 Noem TWEE gesondheidsvoordele van die insluiting van wildsvleis op die spyskaart.

(2)

8.7.2 Lardering en bardering is prosesse wat aanbeveel word vir die gaarmaak van wildsvleis. Tref 'n onderskeid tussen die twee prosesse.

(2)
[23]

VRAAG 9

Neem die onderstaande produkte in ag en beantwoord die vrae wat volg.

 [<https://bake-oven.ca>]	 [<https://www.african-marketing.com>]	 [<https://www.checkers.co.za>]
A PIEKELUIE	B GEBLIKTE TUNA	C VERPOEIERDE GELATIEN

9.1 Benoem die metode van preserving wat by elk van die produkte hierbo toegepas is.

A _____ (1)

B _____ (1)

C _____ (1)

9.2 Gee 'n ander woord vir "soutwater" in produk B.

_____ (1)

9.3 Benoem TWEE natuurlike preserveermiddels wat in produk A gebruik word.

_____ (2)

- 9.4 Verduidelik wat sou gebeur indien die bottel (produk A) nie gesteriliseer en dig geseël is nie.

(2)

- 9.5 Produk C is gebruik om die nagereg hieronder te berei.



[<<https://za.pinterest.com>>]

- 9.5.1 Stel 'n vegetariese alternatief voor wat gebruik kan word.

(1)

- 9.5.2 Herrangskik die volgende stappe vir die bereiding van die nagereg in die korrekte volgorde. Skryf slegs die letters in die korrekte volgorde in die spatie wat onderaan daarvoor voorsien word neer.

A	Voeg die gelatien by die warm Appletiser-mengsel. Roer totdat dit opgelos is.
B	Rangskik die oorblywende vrugte bo-op en voeg die res van die Appletiser by. Verkoel om heeltemal te stol.
C	Plaas 250 ml Appletiser en die suiker in 'n klein kastrolletjie en roer oor lae hitte sodat die suiker kan oplos.
D	Smeer of voer 'n broodpan met kleefplastiek uit en gooi 250 ml van die Appletiser-mengsel daarin. Voeg van die vrugte by en verkoel om gedeeltelik te stol.
E	Sprinkel die gelatien oor koue water en laat staan dit vir 'n paar minute om te week.

--	--	--	--	--

(5)

9.5.3 Voorspel die uitkoms van die eindproduk as:

- (a) vars vye by die nagereg gevoeg is.

(1)

- (b) die vrugte bygevoeg is voordat die mengsel gedeeltelik gestol het.

(1)

9.5.4 Stel EEN metode voor om die nagereg suksesvol te ontvorm vir bediening.

(1)
[17]

VRAAG 10

Groot nageregborde is hoog in aanvraag aangesien die verskeidenheid op die bord vir elkeen iets bied om te geniet.

[<<https://pos.toasttab.com/>>]



10.1 Klassifiseer die volgende nageregte wat op die bord gevind word.

10.1.1 Suurlemoenmeringuetert: _____

10.1.2 Sjokolademousse: _____

10.1.3 Sjokolademalvapoeding: _____

10.1.4 Tiramisu: _____

(4)

10.2 Die meringue wat gebruik word op die suurlemoenmeringuetert is 'n Italiaanse meringue.

10.2.1 Hoe verskil 'n Switserse meringue van 'n Italiaanse meringue?

(2)

10.2.2 Maak 'n lys van TWEE reëls wat nagekom moet word wanneer eierwitte geklits word om die beste eindproduk te verseker.

(2)

10.3 Donker sjokolade word gebruik vir die bereiding van die sjokolademousse.

10.3.1 Onderskei tussen donker sjokolade en couverture sjokolade.

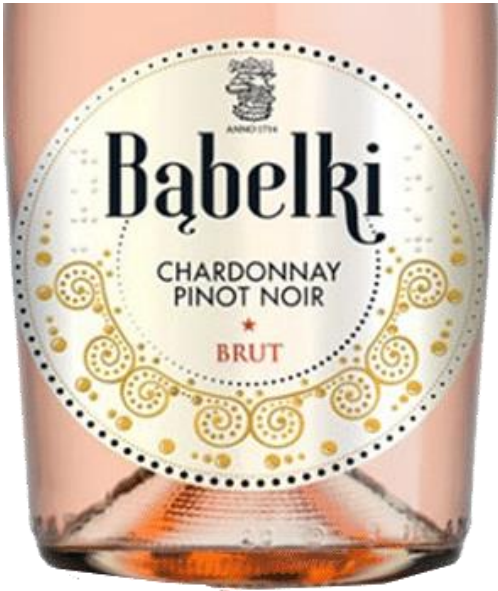
(2)

10.3.2 Waarom moet couverture sjokolade voor gebruik getemper word?

(2)
[12]

VRAAG 11

Bestudeer die volgende etikette en gebruik dit om die vrae wat volg, te beantwoord.

Wyn A	Wyn B
 [<https://www.stettyncellar.co.za>]	 [<https://www.wine-searcher.com>]

11.1 Onderskei tussen die twee wyne deur die onderstaande tabel te voltooi.

	Wyn A	Wyn B
Klassifikasie		
Tipe kultivar		
Tipe gereg om daarmee saam te bedien		

(6)

11.2 Waarna verwys die woord "BRUT" (wyn A)?

(1)

11.3 Maak 'n lys (puntsgewys) van die stappe wat gevolg moet word vir die aanbied en bediening van wyn B.

[illegible]

(5)

Vir sommige mense is "Sober Oktober" in volle gang. Dit beteken nie 'n druppel alkohol sal oor hulle lippe gaan nie. Gelukkig vir hulle het verbruikers wat alkohol wil vermy deesdae baie meer opsies as wat hulle 'n paar jaar gelede sou hê.

[<<https://www.marketplace.org/2022/10/24/whats-driving-the-boom-in-the-non-alcoholic-drink-industry/>>]

11.4 Watter opsies het verbruikers as 'n alternatief om alkohol te vermy?

(3)

11.5 'n Gas wat alreeds beskonke is, kom by 'n restaurant aan. Hoe behoort hierdie gas hanteer te word?

(2)
[17]

130 punte

AFDELING C**VRAAG 12 GEVALLESTUDIE**

Lees Bron A en B en bestudeer Bron C. Gebruik hierdie bronne om die vrae wat volg, te beantwoord.

BRON A

**Ontmoet die persoon wat hoop om Afrika se eerste
Michelin-Ster restaurant te skep**

Nie 'n enkele Michelin-ster restaurant wat spesialiseer in Afrika-kookkuns kan op die vasteland gevind word nie. Dit kan egter binnekort verander, te danke aan die vernuf van sjefs soos Dieuveil Malonga.

Malonga, iemand wat in die kulinêre wêreld opgang maak, hoop om meer aandag te vestig op die diversiteit van voedsel wat oor die hele Afrika aangebied word.

Deur middel van sy reise na 38 Afrikalande het die 30-jarige sjef baie tegnieke aangeleer, soos byvoorbeeld beroking en fermentering, asook die gebruik van tradisionele speserye en geurmiddels.

Die sjef, wat sy reise ook verder uitgebrei het na lande soos Duitsland en Frankryk, delf uit hierdie ondervindings om sy eie "*Afro-fusion*"-kookkuns te skep.

"Ek het na verskeie lande gereis, ek het by oumas geleer en toe het ek daardie ou resepte geneem en hulle hier na my toetskombuis gebring en met behulp van my sjefs dit 'n tikkie gemoderniseer," verduidelik hy.

Dieuveil Malonga is naby Brazzaville, in die Republiek van die Kongo, gebore waar hy, "ten spyte van sy ouers wat oorlede is, baie gelukkige kinderdae binne 'n baie nou verbonde gemeenskap beleef het".

Op die ouderdom van 13 is hy deur die familie van 'n pastoor in Duitsland verwelkom en het hy aangesluit by 'n erkende sjefskool in Münster. Ná hy gegradueer het en opgemerk is tydens kompetisies, het hy by verskeie Duitse restaurante, insluitend Aqua in Wolfsburg wat met drie Michelin-sterre vereer is, gewerk. Hy het ook by die Intercontinental Hotel in Marseille, Frankryk, gewerk. Deur internskappe en werkservaring in Duitsland het hy nie net ervaring opgedoen nie, maar is hy ook opnuut gemotiveer. "Ek het baie Afrikane ontmoet wat in restaurante gewerk het, maar hulle was meestal skottelgoedwassers en skoonmakers. Dit het my gemotiveer om aan die wêreld te wys dat daar baie meer is wat ons kan doen," het hy gesê.

Daar was egter 'n gemis by Malonga, dus het hy Europa verlaat en oral deur Afrika getoer.

In 2020 het hy "Meza Malonga", sy restaurant wat in Kigali, die hoofstad van Rwanda, geleë is, geopen.

Die "Malonga-tafel" lok kliënte soos welaf plaaslike gaste, buitelanders en toeriste. Die 10-gang spyskaart sluit soetpatat gemarineerde tuna, kassawe-besprinkelde garnale en koffie espuma met grondboontjie-broslekker krummels, in.

Die sjef wou "iets groots skep" met sy volgende ontwikkeling. "Iets gebeur nou in Afrika en mense is geïnteresseerd om meer te wete te kom oor die Afrika-kookkuns," gee Malonga die versekering. Soos baie mense met 'n doel voor oë, is Malonga nie iemand wat fokus op sy vorige prestasies nie. Sy visie is toekomsgerig, ingestel daarop om die vasteland nou voor te berei vir dit wat in die toekoms wag. "Ons moet gereed wees," sê hy. "Binne vyf tot 10 jaar gaan die wêreld na Afrika kom. Ons moet gereed wees met ons gasvryheid om aan hulle onvergeetlike herinneringe te verskaf en die voedselkulture van ons kontinent te bevorder."

"Die meeste lede van my span was nooit by 'n sjefskool nie, dus moes ons met die heel basiese begin," onthou hy. "Ek wou baie graag 'n opleidingstelsel skep, 'n 'leer deur te doen'. Ek het dit nog nooit voorheen gedoen nie, maar ek het aan hulle Engels, Frans, voedselbereiding en gasvryheidsvaardighede aangebied. Al wat jy nodig het, is basiese opleiding." 'n Omvattende opleidingsprogram word vir die sjefs aangebied. Dit sluit in: boerdery, *garde-manger*, souse, vis en vleis en uiteindelik die belangrikste stap: hoe om ander te verstaan en op te lei. Vir Malonga is dit noodsaaklik – hy wou 'n kanaal skep dat die sjefs wat hy oplei, ander kan oplei en die proses so kan laat voortgaan.

Teen 2023 wil die sjef "hoër mik en iets groots skep" deur 'n nuwe restaurant te open in die baie verafgeleë streek, Musanza in die noorde van Rwanda, aan die voet van die Virunga-vulkane met hulle baie bekende gorillas.

Die tweede Meza Malonga sal luukser, duurder, 'n "ondervinding" en 'n "omgewing van kulinêre innovering" wees. Die nuwe tuiste van Meza Malonga sal meer ruimte hê om te onderrig, wat die sjef sal toelaat om sy opleidingsprogramme uit te brei om tot 20 sjefs op te lei, en ook 'n opleidingsentrum oor voedsel te vestig waar plaaslike bestanddele uitgestal kan word sodat dit deur die gaste wat die restaurant besoek, besigtig kan word.

"Wanneer ons hier open, dalk binne die volgende twee tot drie jaar, sal mense na hierdie klein dorpie kom. Ons wil werk met boere om 'n Musanze koffie-handelsmerk te skep en dit teen 'n bekostigbare prys te verkoop. As mense die dorp begin besoek en die koffie begin koop, kan ons dalk 'n hospitaal en dan 'n skool bou. Dit is die toekoms van die besigheid en van voedseltoerisme, want as jy iets anders en unieks wil eet, sal jy die dorpie moet besoek," sê hy.

Steeds met 'n blik in die toekoms, kan Malonga nie wag vir die volgende fase van sy missie, wat ondersteun sal word deur 'n donasie as deel van sy *Champions of Change Award*, nie. "Hier in Afrika het ons alles," sê hy. "Ons het gesonde voedsel; ons het wonderlike diversiteit – wat ons nodig het, is om te leer hoe om daaroor te kommunikeer. Dit is wat ons probeer bereik met *Chefs in Africa*. Dit is 'n klein projek, maar ons probeer om dit uitsonderlik te maak sodat ander ons voorbeeld kan volg."

[Uittreksels van: <<https://www.euronews.com/culture/2022/01/04/meet-the-man-hoping-to-create-africa-s-first-michelin-starred-restaurant>> en <<https://www.theworlds50best.com/stories/News/champion-of-change-dieuveil-malonga-empowering-african-talent.html>>]

BRON B**Meza Malonga: Fyn Afro-Fusion Kookkuns in Kigali**

Deur: The Scribes & Nibs Julie 23, 2022

As jy slegs tyd vir een maaltyd in Kigali het, maak dit 'n maaltyd by Meza Malonga. Ons het daar geëet tydens ons eerste aand in Kigali. Ons het slaap eenkant geplaas ná ons vroeë aankoms vanuit Johannesburg, want ek was veral opgewonde om dié restaurant te besoek, na ek op 'n artikel wat 'n week gelede oor hulle in die nuus was, afgekom het. Ons het onmiddellik bespreek.

Basiese inligting

- Meza Malonga **open om 7 nm., Woensdag tot Saterdag.**
- Maak seker **dat u vooraf bespreek** aangesien daar slegs 'n paar tafels in die restaurant beskikbaar is. Besprekings word per e-pos by dieuveilmalonga@gmail.com gemaak.
- Dui enige voedselallergieë of dieetriglyne vooruit in u e-pos aan.

**Die Meza Malonga Ervaring**

Onder leiding van sjef Dieuveil Malonga sal hierdie toetskombuisstyl eetervaring jou neem van die aartappellende van Rwanda na die kus van Mosambiek en dwarsoor die vasteland van Afrika. Jy sal definitief iets teëkom wat jy nog nooit voorheen geproe het nie.



Daar is slegs 'n 10-gang toetsspyskaart beskikbaar en tipies van 'n toetskombuis ervaring **kan hierdie geregte van besoek tot besoek verskil.**

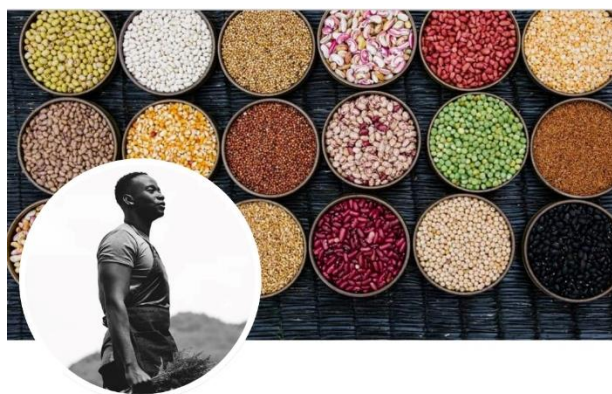
Hierdie is ons nuutste gunstelingrestaurant met die voortreflikste voedsel wat ons oor die wêreld heen ervaar het. Jy **MOET dit op jou wenslys plaas.**

[Bron: <<https://thescribesandnibs.com/africa/rwanda/meza-malonga-fine-afro-fusion-dining-in-kigali/>>]

BRON C



[Bron: <https://www.youtube.com/watch?v=g6nVjZpHuRs&ab_channel=50BestRestaurantsTV>]



Meza Malonga

1K likes · 1K followers

Learn More

Message

Like

...

Posts

About

More ▾

Details

Page · Restaurant

kg 8 avenue , Kigali, Rwanda

+250 785 146 072

mezamalonga.com

★ Not yet rated (4 Reviews)



Meza Malonga is in Rwanda.

02 Oct 2020 · 🌐

Musanze Ecosystem menu

Meza Malonga LAB 🇷🇼🌱🌿



41

1 comment · 4 shares

Like

Comment

Share



"My commitment is to #share the endless #wonders of this #garden called #Africa. To reveal its many #flavors, merge them, and compose a #harmony of the #terroirs is my aim."

@mezamalonga
📍 KG8 18 Avenue, Kigali, Rwanda

Good luck with the #TOP ¹⁰⁰
powered by @perlage_water 🙌

🌐 @mezamalonga

#thebestchefawards
#thebestchef
#bestchef
#top100
#foodie
#foodies
#finedining
#afrofusion
#africancuisine

10 March

[Bron: Instagram]

12.1 Gee TWEE kenmerke van 'n Michelin-ster restaurant. (Bron A)

(2)

12.2 Hoekom is Dieuveil Malonga 'n entrepreneur? (Bron A)

(3)

12.3 Ontwerp 'n SSGB (SWOT) analise vir Meza Malonga. (Bron A)

[illegible]

[illegible]

- 12.4 12.4.1 Bron A – sjef Malonga "wil hoër mik en iets groots skep" deur die opening van 'n nuwe restaurant in die baie verafgeleë streek, Musanza, in die noorde van Rwanda.

Beskryf die impak wat hierdie nuwe ontwikkeling op die plaaslike gemeenskap kan hê.

(4)

- 12.4.2 Besprekings word deur 'n e-pos gemaak. Met die nuwe ontwikkeling wat in 'n verafgeleë area gedoen word, dui aan watter uitdagings sjef Malonga moontlik kan verwag rakende aanlynkommunikasie en tegnologie.

(3)

- 12.5 Wat word bedoel met "*Afro-fusion*" (Bron A & B) en beskryf hoe sjef Malonga dit kan bereik?

(3)

- 12.6 Die skrywer van die blog (Bron B) "was veral opgewonde om dié restaurant te besoek, na ek op 'n artikel wat 'n week gelede oor hulle in die nuus was, afgekom het".

Stel voor hoe sjef Malonga meer kliënte kan bereik deur moderne bemarkingsmetodes, soos verteenwoordig in Bron C, te gebruik.

(4)

- 12.7 12.7.1 Verduidelik wat jy verstaan van die konsep "'n Toetskombuis". (Bron B)

(3)

12.7.2 Watter uitdagings kan sjef Malonga in die gesig staar ten opsigte van die aanbod van 'n 10-gang spyskaart?

(3)

12.8 Sjef Malonga plaas baie klem op die opleiding van die personeel wat voedsel voorberei, maar goed opgeleide voedseldienspersoneel is ook noodsaaklik vir die voortbestaan van 'n restaurant.

Hoe kan sjef Malonga uitstekende diens aanwakker om te verseker dat sy gaste die "volledige eetervaring" by Meza Malonga sal hê?

(4)

- 12.9 Lewer kommentaar op die effektiwiteit van sjef Malonga se konsep om 'n opleidingskanaal te vorm waar die sjefs wat hy oplei, ander kan oplei en die proses kan laat voortgaan. (Bron A)

(3)

40 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 DAT ALLE ANTWOORDE NAGESIEN WORD. NOMMER OOK DIE ANTWOORDE DUIDELIK IN HIERDIE SPASIE.

[illegible]