



Plak asseblief die
strepieskode-etiket hier

TOTALE
PUNTE

--

INTERNASIONALE SEKONDÊRE SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2024

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENNOMMER

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

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

- Die vraestel bestaan uit 30 bladsye en 'n Bylaag van 3 bladsye (i–iii). Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is. Verwyder die Bylaag uit die middel van die vraestel.
- Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
- 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.**
- Sakrekenaars mag gebruik word.
- Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
- Twee blanko bladsye (bladsy 29–30) 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
Punt													
Merker Paraaf													
Moderator Punt													
Moderator Paraaf													
Vraag Totaal	10	10	10	31	16	10	16	10	10	15	22	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 wat onderaan elke bladsy verskaf word, neer.

Gebruik die prente hieronder om Vrae 1.1–1.4 te beantwoord.

A	B	C	D
			
<i>Grondboontjies</i>	<i>Vlassaad</i>	<i>Kasjoeneute</i>	<i>Sonneblomsade</i>

[Bron: <<https://nuts.com>> en <<https://www.amazon.com>>]

1.1 Die dop van hierdie produk is giftig wanneer geëet word.

- A
- B
- C
- D

1.2 Hierdie produk is 'n uitstekende anti-oksidant en is hoog in vitamien E.

- A
- B
- C
- D

1.3 ____ word as peulgroente geklassifiseer.

- A
- B
- C
- D

1.4 ____ behoort nie heel geëet te word nie aangesien hulle nie verteerbaar is nie.

- A
- B
- C
- D

1.5 Geregte wat van fillodeeg berei word, sluit in:

- A turnovers en palmiers
- B mille feuilles en strudel
- C hertzoggies en bouchees
- D baklava en spanakopita

1.1	1.2	1.3	1.4	1.5

1.6 'n ... -plan is 'n dokument wat die bronne en prosesse omskryf om besigheidsdoelwitte te bereik.

- A Bemakings
- B Besigheids
- C Operasionele
- D Personeel

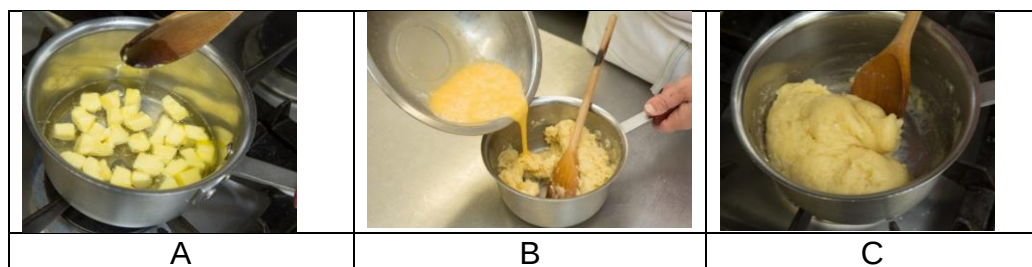
1.7 Die ... metode is gebruik om vonkelwyn te produseer deur fermentasie in die bottel.

- A Cap classique
- B gekarboniseerde
- C Champagne
- D Charmat

1.8 Oorhoofse kostes van 'n spysenieringsbesigheid kan die volgende insluit ...

- A eiendomshuur en bemakings
- B salarisse van gehuurde personeel en belasting
- C brandstof vir kragopwekkers en bestanddele
- D lone vir afleweringpersoon en wifi

Verwys na die prente hieronder om Vrae 1.9 en 1.10 te beantwoord.



[Bron: <<https://entcs.co.uk/>>]

1.9 Die tertdeeg wat voorberei word, is ...

- A skilferkors
- B ru-skilferkors
- C choux
- D broskors

1.10 Die produk word aanvanklik by 'n hoë temperatuur gebak ...

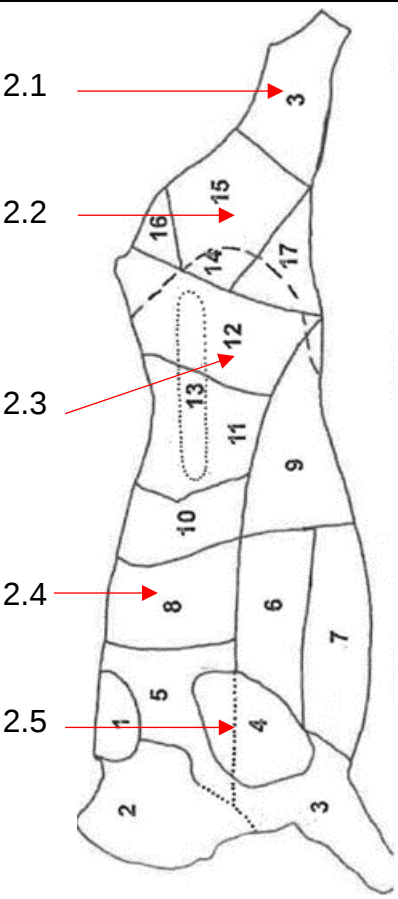
- A om die holte te vorm
- B stolling te inisieer
- C om genoeg hitte te produseer
- D om dit 'n goudbruin kleur te gee

1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Pas die beesvleissnit in kolom A by die naam in kolom B en by die mees geskikte gebruik in kolom C. Skryf slegs die letters (A–G) en die Romeinse syfer (i–vii) in die spasie hieronder daarvoor verskaf.

KOLOM A	KOLOM B Naam van snit		KOLOM C Gebruik	
	A	Bolo	i.	Klubskyf
	B	Dy	ii.	Kebabs
	C	Primarib	iii.	Kruisskyf
	D	Skenkel	iv.	Kortrib
	E	Borsstuk	v.	Osso bucco
	F	Kruis	vi.	Kitsskywe (<i>Minute steak</i>)
	G	Skof	vii.	Biltong

	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5
Kolom B					
Kolom C					

[10]

VRAAG 3

3.1 Kies die **een wat nie pas nie** en gee 'n **rede** vir jou keuse.

3.1.1 Bavarois / Blanc Mange / Panna cotta

(2)

3.1.2 Bouchées / Vol-au-vents / Barquettes

(2)

3.1.3 Wildsvleis / Pens / Soetvleis

(2)

3.2 Van die lys hieronder, kies VIER items wat die stollingseienskappe van gelatien negatief sal beïnvloed. Dui jou keuses aan deur 'n kruis oor die betrokke letter (A–G) te maak.

A	Rooiwyn asyn
B	Gekookte pynappel
C	Gekapte varkworsie
D	Dubbel-dik joghurt
E	45% van die volume bestaan uit Amarula
F	Vars vye in seisoen
G	Geklitste eierwitte

(4)
[10]

30 punte

AFDELING B

Verwys na die spyskaarte hieronder om Vrae 4, 5, 6, 7, en 8 te beantwoord.

A


Formele Aandete
21 Februarie 2023

Amuse bouche:
Parmesaan koppies met 'n lemoen-en-dennepit slaai

Voorgereg:
Knoffel-suurlemoen gebakte tilapia

Lemmetjie en sitroengras sorbet

Hoofgereg:
Chateaubriand met 'n rooiwyn reduksie
Makadamia koeskoes

OF

Githeri (v)

Nagereg:
Soetpatat-klapper poeding met malvalekker dons en crème anglaise

B


Aandete
21 Februarie 2023

Voorgereg:
Zucchini hummus en picalilli met chapati

Hoofgereg:
Soet-en-suur varkrib met groenterys en 'n komkommer-en-radyslaai

Nagereg:
Jack vrugte-en-klapper crème brûlée

Koffie/Tee

Terminologie:

Chapati – pangebakte ongeryste platbrood

Picalilli – 'n pikante sous van gekapte en gepiekelde groente en speserye

Tilapia – varswater vis

Githeri – 'n Tradisionele gereg van mieliemeel en peulgroente wat saam gekook word

Jack vrugte– Die grootste boomvrug met geure van veselperske, pynappel en piesang

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Definieer die term "amuse bouche" in Spyskaart A.

(2)

4.1.2 Waarom word sorbet na die voorgereg op Spyskaart A, bedien?

(1)

4.2 Voltooi die tabel hieronder om te onderskei tussen 'n formele dinee en 'n banket aandete.

	Formele aandete	Banket aandete
Aantal gaste		
Aantal gange		

(4)

4.3 Stel 'n alternatief voor vir die hoofereg vleisdisse in elke van die spyskaarte om dit geskik te maak vir:

4.3.1 Pollo-pescotariese gaste.

(2)

4.3.2 Lakto-ovo vegetariese gaste.

(2)

4.4 'n Gas ondervind opgeblasenheid en diarree 48 uur na die aandete van Spyskaart B geniet is.

4.4.1 Dit kan 'n teken wees van 'n:
(Merk jou keuse met 'n kruisie)

Allergie	
Intoleransie	

(1)

4.4.2 Identifiseer 'n item van Spyskaart B wat hierdie simptome kon veroorsaak.

(1)

4.5 Bereken die koste van elke bestanddeel vir die soetpatat-klapper poeding.

4.5.1

Bestanddele	Hoeveelheid gebruik	Hoeveelheid aangekoop	Aankoop prys	Berekende koste vir bestanddele gebruik
Soetpatats	1200 g	1 kg	R45,00	
Botter	60 g	500 g	R65,00	
Eiers	1	18	R85,00	
Klapperroom	60 ml	165 ml	R22,00	
Vanielje-ekstrak	5 ml	50 ml	R180,00	

(5)

4.5.2 Skakel die 180 ml suiker gebruik vir die Malvalekker dons, om na gram as:

(a) 250 ml = 200 g.

(2)

Voltooi (b) en (c) in die tabel wat volg. Toon AL jou berekeninge.

(b) Oorhoofse koste teen 40% van die totale voedselkoste.

(c) Arbeid, as die sjef werk vir 45 minute teen R185 per uur.

Bestanddele	Hoeveelheid gebruik	Koste van bestanddele
Suiker	180 ml = _____ g (1)	R4,73
Heuning	180 ml	R41,27
Eierwitte	3	R14,17
Kremetart	ml	R1,35
Totale voedselkoste		(1)
Oorhoofse koste		(2)
Arbeid		(2)

4.5.3 Bereken die koste per porsie vir die soetpatat-klapper poeding met malvalekker dons. Toon AL jou berekeninge.

Soetpatat-klapper poeding met malvalekker dons		
Totale koste	R354,41	Berekeninge:
Porsies	6	
Koste per porsie		

(2)

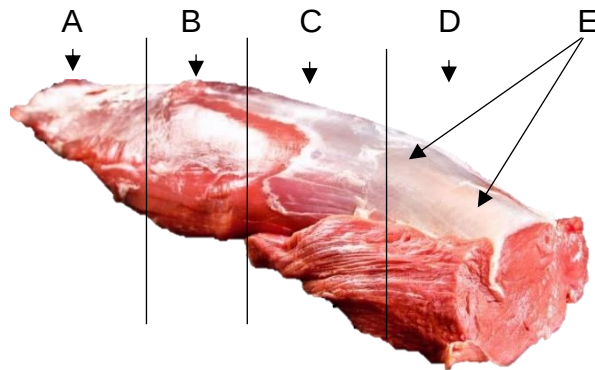
4.6 Stel DRIE effektiewe praktyke voor wat die chef de cuisine kan implementeer om vermorsing te verminder.

(3)

[31]

VRAAG 5

Bestudeer die vleissnit hieronder.



[Bron: <<https://cleavermeatsltd.co.uk>>]

5.1 5.1.1 Benoem die beesvleissnit.

(1)

5.1.2 Kies die beste beskrywing van hierdie snit. Merk jou keuse met 'n kruis.

'n Beenlose snit met drie losweg gekoppelde spiere	☐
'n Beenlose, sagte snit sonder enige vet	☐

(1)

5.2 5.2.1 Identifiseer die area gemerk "E".

(1)

5.2.2 Hoe sal area E die gaarmaak van hierdie snit affekteer?

(2)

5.3 Identifiseer die area van waar die Chateaubriand in Spyskaart A verkry is. Skryf slegs die toepaslike letter neer.

(1)

5.4

Die commis vleissjef het die hele vleissnit gewas voordat dit in porsies gesny is. Sy het toe voortgegaan om die porsies met sout en peper te geur sodat dit twee uur later gereed is om te kook.

Watter impak sal die optrede van die commis-sjef hê op die eindproduk van die chateaubriand-steaks wat bedien word, en waarom?

(4)

5.5 Kies die korrekte eienskappe om in ag te neem wanneer jy die varkveis vir Spyskaart B koop. Merk jou keuses met 'n kruis.

Kleur van vleis	A	Helder tot ligrooi
	B	Grys tot ligrooi
	C	Helder tot kersie rooi
Vet	A	Wit tot romerig van kleur
	B	Wit tot pienk van kleur
	C	Romerig tot geel van kleur

(2)

5.6 5.6.1 Noem TWEE kriteria wat gebruik word om vleis te gradeer.

(2)

5.6.2 Met watter kleur word varkveis gerol-merk? Motiveer jou antwoord.

(2)

[16]

VRAAG 6

Bestudeer die produketikette hieronder en antwoord die vrae wat volg.

A

SERVING SUGGESTION
Chakalaka is a spicy African vegetable relish traditionally served warm or cold with bread, pap, samp, stews or curries. This traditional accompaniment is said to have originated in the townships of Johannesburg.

INGREDIENTS
Water · Vegetables (40 %) (Onions · Cabbage · Carrots · Green pepper) · Vegetable oil (Sunflower/Canola seed · Antioxidant: TBHQ) · Tomato paste · Starch · Salt · Irradiated spices (Spices & spice extracts · Dehydrated vegetables (Garlic · Onions · Bell peppers) · Flavouring · Flavour enhancers) · Acidity regulator · Ground chilli (irradiated).

STORE IN A COOL, DRY CUPBOARD. ONCE OPENED, DECANT UNUSED CONTENTS INTO A LIDDED, NON-METALLIC CONTAINER. REFRIGERATE & USE WITHIN 1 DAY.

TYPICAL NUTRITIONAL INFORMATION

AVERAGE VALUES	PER 100 g	PER 80 g SERVING
Energy	177 kJ	142 kJ
Protein	0,9 g	0,7 g
Glycaemic carbohydrate	3 g	2 g
of which total sugar	2,0 g	1,6 g
Total fat of which:	2,6 g	2,1 g
saturated fat	0,4 g	0,3 g
trans fat	0,0 g	0,0 g
monounsaturated fat	0,6 g	0,5 g
polyunsaturated fat	1,7 g	1,4 g
Cholesterol	<5 mg	<4 mg
Dietary fibre*	1,8 g	1,4 g
Total sodium	539 mg	431 mg

INFORMATION FOR PRODUCT AS PACKED.
*AOAC 991.43

www.woolworths.co.za
Specially packed for Woolworths (Pty) Ltd.,
93 Longmarket Street, Cape Town, South Africa
Consumer Helpline: 0860 022 002
PRODUCT OF THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

HALAAL
HT 3782

CAN
METAL RECYCLE

OPAL21579
400 g

[Bron: <<https://www.woolworths.co.za>>]

INGREDIENTS

Water · Vegetables (40 %) (Onions · Cabbage · Carrots · Green pepper) · Vegetable oil (Sunflower/Canola seed · Antioxidant: TBHQ) · Tomato paste · Starch · Salt · Irradiated spices (Spices & spice extracts · Dehydrated vegetables (Garlic · Onions · Bell peppers) · Flavouring · Flavour enhancers) · Acidity regulator · Ground chilli (irradiated).

B

6.1 Identifiseer die natuurlike preserveermiddels wat gebruik is in Produk B.

(2)

6.2 Lys DRIE kriteria vir die fles wat gebruik word vir Produk B.

(3)

6.3 Wat is die implikasies indien die waarskuwing "plaas ongebruikte ... nie-metaal houer" (*'decant unused ... non-metallic container'*) nie nagekom word nie?

(3)

6.4 Onderskei tussen 'n **verkoop teen** en **beste voor** datum.

(2)
[10]

VRAAG 7

Lees die resep vir die malvalekker dons (Spyskaart A) en beantwoord die vrae wat volg.

MALVALEKKER DONS**Bestanddele**

4 groot eierwitte
250 ml gegranuleerde suiker
2,5 ml teelepel kremetart
5 ml suiwer vanielje-ekstrak

1. Plaas eierwitte, suiker en kremetart in 'n bak wat hittebestand is. Plaas die bak oor 'n kastrol gevul met 5 cm pruttende water.
2. Klits voortdurend totdat suiker opgelos is en die mengsel verdun het, ongeveer 4 minute.
3. Verwyder van hitte. Voeg die vanielje-ekstrak by, gebruik dan 'n handklitser of 'n staan menger met 'n draad klitser en klits dit vinnig tot stywe, blink punte vorm, ongeveer 5 minute.

[Aangepas van: <<https://sallysbakingaddiction.com>>]

7.1 Identifiseer die tipe meringue wat voorberei word. Merk jou keuse met 'n kruis.

Franse	
Italiaanse	
Switserse	

(1)

7.2 Verduidelik die metode om 'n Franse meringue te berei.

(4)

7.3 Hierdie meringue kan as 'n sagte meringue geklassifiseer word.

7.3.1 Onderskei tussen 'n sagte en harde meringue met verwysing na die verhouding van suiker tot eierwit.

(2)

7.3.2 'n Pavlova is 'n voorbeeld van 'n harde meringue-dop. Verduidelik hoe die harde dop verkry word.

(2)

7.4 Nadat aanhoudend vir meer as 5-minute geklits is (Stap 3), het die meringue nie stywe, blink punte gevorm nie. Gee TWEE moontlike redes waarom nie.

(2)

7.5 Klassifiseer:

7.5.1 Crème anglaise _____

7.5.2 Crème brûlée _____
(2)

7.6 Teken 'n eenvoudige skets met byskrifte van 'n opgediende crème brûlée nagereg.



(3)
[16]

VRAAG 8

8.1 Stel die tipes peulgroente voor wat vir die githeri gebruik kan word.

(3)

8.2 Waarom is dit voordelig om peulgroente in 'n spyskaart in te sluit?

(2)

8.3 Wat is die gevolg:

8.3.1 as tamaties aan die begin van die gaarmaak proses bygevoeg word?

(1)

8.3.2 as koeksoda by die week vloeistof gevoeg word?

(1)

8.4 TPP (TVP) word verkry van 'n gesonde bestanddeel en is 'n volledige bron van plantgebaseerde proteïen.

8.4.1 Benoem die bron.

(1)

8.4.2 Stel TWEE geregte voor waarin TPP ingesluit kan word in die spyskaarte van Giraffe Manor.

(2)
[10]

VRAAG 9

Bestudeer die prente hieronder.



[Bron: <<https://www.theguardian.com/lifeandstyle>>]



[Bron: <<https://www.grand-fermage.fr/en/cruffins>>]

Die cruffin en die cronut is uitvloeisels van die muffin en "*doughnut*" wat uit blaardeeg berei is.

9.1 9.1.1 Klassifiseer blaardeeg.

(1)

9.1.2 Gee TWEE eienskappe van blaardeeg.

(2)

9.2 'n Goue reël wanneer met blaardeeg gewerk word, is om dit koud te hou.

9.2.1 Hoe kan 'n sjef dit verseker wanneer hy die deeg hanteer?

(2)

9.2.2 Regverdig die belangrikheid van die handhawing van hierdie reël gedurende die voorbereidingsproses.

(2)

9.3 Die cruffin is gevul met wit ganache.

Wat is ganache?

(1)

9.4 Beveel die beste bergingspraktyk aan vir die volgende produkte.

9.4.1 Rou, oorblywende deeg om oor 'n paar weke te gebruik.

(1)

9.4.2 Gebakte, onge vulde choux poffertjies wat binne 3 dae gebruik gaan word,

(1)
[10]

VRAAG 10

10.1 'n Baie ontevrede gas kla dat hulle panna cotta 'n gesmelte voorkoms het, 'n growwe tekstuur het en 'n dik jel laag bo-op gevorm het.

10.1.1 Waarom het die panna cotta 'n gesmelte voorkoms?

(1)

10.1.2 Beskryf wat gedurende die voorbereidings stappe gebeur het wat veroorsaak het dat 'n growwe/korrelrige tekstuur en 'n jel laag vorm.

(3)

10.2 Hoe behoort die kelner hierdie klagte van die ontevrede gas te hanteer?

(4)

- 10.3 3-D voedseldrukwerk is 'n tegnologie wat 'n 3D-drukker gebruik om voedsel in verskillende vorms en ontwerpe te skep.



[Bron: <<https://juanmanuelgarciauypton.artstatio>>]

Noem TWEE positiewe en TWEE negatiewe implikasies van die gebruik van hierdie nuwe tegnologie in restaurantkombuise.

(4)

- 10.4 Wat is die voordele van die gebruik van elektroniese betaalpuntsisteme (POS) in 'n restaurantkombuis?

(3)
[15]

VRAAG 11

Bestudeer die wynlys hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

WYNLYS
Roodeberg 2018 <i>Klassieke variëteit van Cabernet Sauvignon en Merlot</i>
Simonsig 2023 <i>Riesling</i>
Van Loveren Almost Zero Moscato Rosé
Moët & Chandon <i>Pinot Noir – Doux</i>
Aarbei Daiquiri <i>Mengeldrankie of "mocktail"</i>

11.1 Pas 'n drank van die wynlys by die volgende vingerhappies wat tydens 'n skemerkelkfunksie bedien word.

11.1.1 Kanapees met gerookte oester smeer

_____ (1)

11.1.2 Wildsvleishappies gerol in spekvleis

_____ (1)

11.1.3 Sushirolletjies met gerookte salm

_____ (1)

11.2 Skemerkelkfunksies kan unieke uitdagings ten opsigte van voedselbediening skep as gevolg van hul informele en dinamiese natuur. Noem DRIE moontlike uitdagings.

_____ (3)

11.3 Wat dui die datums ("2018" en "2023") wat na die wyne op die wynlys geskryf is, aan?

(1)

11.4 Wat word bedoel met "*Almost Zero*" wyn?

(2)

11.5 Die term "doux" verwys na die:
(Merk jou keuse met 'n kruis)

produksiemetode	☐
graad van soetheid	☐
alkoholpersentasie	☐

(1)

11.6 11.6.1 Onderskei tussen 'n mengeldrankie en 'n "mocktail".

(1)

11.6.2 Wanneer 'n mengeldrankie berei word, wat word bedoel met die volgende terme?

Gebou

(1)

Flip

(1)

- 11.7 11.7.1 Identifiseer die tipe dranklisensie wat deur die instansies wat in die prente hieronder getoon word, benodig word. Skryf jou antwoord in die spasie wat daarvoor voorsien is.

A	B
	
[Bron: < https://media-cdn.tripadvisor.com/ >]	[Bron: < https://thepatriot.co.bw/1 >]

(2)

- 11.7.2 Gee DRIE algemene vereistes van die dranklisensie soos vereis vir Prent A.

(3)

- 11.7.3 Indien 'n gas verkies om sy eie drank te neem na Instelling A, sal daar van hulle verwag word om 'n _____ fooi te betaal. (1)

- 11.8 11.8.1 Benoem die term wat gebruik word vir wanneer daar met alkoholiese drankte gepeuter word.

(1)

- 11.8.2 Wat is die gevolge daarvan as met alkoholiese drankte wat in die publiek verkoop word, gepeuter word?

(2)

[22]

130 punte

AFDELING C**VRAAG 12 GEVALLESTUDIE**

Bestudeer die bronne op bladsye i–iii in die Bylaag en gebruik die inligting om die vrae wat volg te beantwoord.

Verwys na Bron A

12.1 Bestudeer die webblad. Gee 'n kritiese evaluering van die effektiwiteit daarvan.

(6)

Verwys na Bron B

12.2 12.2.1 Gee 'n voorstel van TWEE posisies wat nodig word vir die ingenieurs- en instandhoudings departement by Giraffe Manor. Motiveer jou voorstelle.

(4)

12.2.2 Op watter manier werk die departemente van Menslike Hulpbronne, Voorkantoor en Inligtingstechnologie saam om die hotel effektief te maak?

(5)

12.3 12.3.1 Identifiseer TWEE inkomste-genererende areas.

(2)

12.3.2 Wat is die belang van inkomste-genererende areas binne 'n gasvryheidsinstelling?

(2)

Verwys na Bron C

12.4 12.4.1 Verduidelik die term "volhoubaarheid" binne die konteks van 'n gasvryheidsinstelling.

(2)

12.4.2 Beveel praktyke aan wat Giraffe Manor kan implementeer om hul volhoubaarheid te verbeter.

(4)

12.4.3 Hoe sal die praktyk om palmolie-vry te bly, die besoekers aan die Manor bevoordeel?

(2)

Verwys na Bron D

12.5 Kibera Informele Nedersetting is in die nabye omgewing van Giraffe Manor.

12.5.1 Noem TWEE simptome van cholera.

(2)

12.5.2 Watter maatreëls moet in plek gestel word deur die bestuur van Giraffe Manor om te verseker dat die besoekers veilig gehou word van die opdoen van cholera?

(3)

Verwys na Bron E

- 12.6 Bespreek hoe die optrede en professionaliteit van die personeel bydra tot die sukses van Giraffe Manor wat as een van die top drie hotelle ter wêreld bestempel word.

(5)

- 12.7 Giraffe Manor is "*een van die mees Instagrammed*" plekke op aarde. Bespreek hoe hierdie tipe bemerking meer van 'n nadeel as 'n voordeel kan wees.

(3)

40 punte

Totaal: 200 punte

EKSTRA SKRYFSPASIE (ALLE VRAE)

ONTHOU OM BY DIE VRAAG DUIDELIK AAN TE DUI DAT U DIE EKSTRA RUIMTE GEBRUIK HET OM TE VERSEKER DAT ALLE ANTWOORDE GEMERK IS.

[illegible]

[illegible]