



INTERNASIONALE SEKONDÊRE SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2023

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie nasienriglyne word voorberei vir gebruik deur eksaminatore en hulpeksaminatore. Daar word van alle nasieners vereis om 'n standaardiseringsvergadering by te woon om te verseker dat die nasienriglyne konsekwent vertolk en toegepas word tydens die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal geen gesprek aanknoop of korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word toegegee dat verskillende menings rondom sake van beklemtoning of detail in sodanige riglyne mag voorkom. Dit is ook voor die hand liggend dat, sonder die voordeel van bywoning van 'n standaardiseringsvergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

AFDELING A**VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE**

- 1.1 C Kruisement
- 1.2 D cholera
- 1.3 A gebakte
- 1.4 A caramel
- 1.5 C hawermout, lensies en bone
- 1.6 B 150
- 1.7 D lager
- 1.8 C kurkfooi
- 1.9 B bombe
- 1.10 B Kan uit vyf tot elf gange bestaan

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

- | | | | |
|-----|-------------|---|--|
| 2.1 | TPP | B | 'n Vleisagtige neweproduk van sojaboonolie |
| 2.2 | Tofu | A | Sojaboonwringel |
| 2.3 | Aquafaba | F | 'n Styselagtige boonvloeistof |
| 2.4 | Peulgewasse | C | 'n Peulgroente – A vegetable pod |

VRAAG 3**3.1 3.1.1 Distillasiemetode**

Metode waarvolgens spiritualieë gemaak word, die ander twee is metodes om vonkelwyn te produseer.

3.1.2 kaas & beskuitjies

'n Gang op 'n spyskaart (gewoonlik die laaste gang), die ander word nie as 'n gang beskou nie, eerder as 'n geskenk van die sjef'.

3.1.3 pektien

'n Stof met jelleringseienskappe wat by die maak van konfyt gebruik word, die ander twee is vloeistowwe wat gebruik word tydens preserving. OF Die ander twee is natuurlike preserveermiddels

3.2 3.2.1 Dennepitte**3.2.2 Mocktail****3.2.3 Kanapees of Canapés****3.2.4 Afkrummel****3.2.5 Sarkoplasma****3.3**

B	Consommé julienne
D	Geroosterde groente met balsemieke asyn
F	Geroosterde volstruisfilet
H	Komkommertoebroodjie met volkoringbrood
I	Vars tropiese slaai

AFDELING B**VRAAG 4****4.1 Skemerkelkfunksies****4.2 4.2.1 Saamgesteld, bedek**

- Spring rolls
 - Spinisie-en-feta-quiche
 - Samoesas
 - Worsrolletjies
 - Garnaalkrokette
- (Enige 1)

4.2.2 Enkel, warm

Taai hoendervlerkies

- 4.3**
- Nie geskik.
 - Joodse gaste mag nie beesvleis (samoosas) en suiwelprodukte (peppadews of spinisie-en-feta-quiche) in dieselfde maaltyd insluit nie.
 - Hul mag nie seekos (garnale) insluit nie, dit word verbied.
 - Vleis is dalk nie kosher nie.

- 4.4 4.4.1 (a)** Broskorsdeeg: 1 (meel) tot $\frac{1}{2}$ (botter) OF 2:1
Skilferkorsdeeg: 1 (meel) tot 1 (botter)

- (b) Broskorsdeeg – Verhouding is korrek
Skilferkorsdeeg verhouding nie korrek

- 4.4.2 (a)** Koue water: al die bestanddele moet koud gehou word om te voorkom dat die botter smelt voor dit gebak word.

- (b) 'n Druppel suurlemoensap: 'n suur bestanddeel versag die gluten in die meel en maak die deeg meer elasties en makliker om uit te rol.

4.4.3 Nie-gelamineer

- 4.4.4 (a)** Meet bestanddele akkuraat – verkeerde verhoudings kan die eienskappe van die deeg verander bv. taai, kleierige of bros deeg veroorsaak.

- (b) Rol liggies in een rigting – te veel druk kan 'n onegalige dikte veroorsaak en rol in verskillende rigtings kan veroorsaak dat die deeg oorwerk word en 'n taai eindproduk veroorsaak.

4.4.5 Broskorsdeeg: Quiche

Skilferkorsdeeg: Worsrolletjies

4.4.6 (a) Prik (*docking*) – Om lug wat tussen die deeg en die bak vasgevang is, te laat ontsnap.

(b) Blindbak –

- te verseker dat die deeg deeglik gaar word
 - voorkom dat die kors blase vorm
 - help dat die kors bros word
 - wanneer gaar vulsel gebruik word
 - Nie pap nie
- (Enige 1)

4.5 4.5.1 Filodeeg

- 4.5.2
- hou bedek met 'n klam doek
 - borsel met gesmelte botter
 - Hanteer versigtig. Leerder moet noem dat die deeg baie dun is en maklik skeur.

VRAAG 5

5.1 $3 \text{ ure} \times 3\text{--}5 \text{ happies} \times 100 \text{ p/p} = 900 \text{ (3 happies/uur)}$
 $1\,500 \text{ (5 happies/uur) (beide / of)}$

5.2 $VK + OK + AK \text{ OF}$
 $8\,800 + 3\,080 + 1\,500$
 $= 13\,380 \text{ (subtotaal 1)}$

$\text{Subtotaal} \times 45\% \text{ OF}$
 $13\,380 \times 45\%$
 $= 6\,021 \text{ (subtotaal 2)}$

$ST\,1 + ST\,2$
 $13\,380 + 6\,021$
 $= 19\,401$

$\text{Verkoopprijs} = 19\,401 \div 100$
 $= R194$

5.3 BRUTO VOEDSELWINS

$VK \times 45 \div 100 \text{ OF}$
 $8\,800 \times 45 \div 100$
 $= 3\,960$
 $8\,800 - 3\,960$
 $= 4\,840$

5.4 Inligting van die elektroniese betaalpuntstelsel (*POS*) help die bestuur om voedselverbruik te bepaal en kostes en dit help ook identifiseer watter geregte meer gereeld bestel word

VRAAG 6

6.1

	Voorbeeld van voedsel op die peuselbord	Tipe allergie of onverdraagsaamheid
Allergie	Garnaalkrokette Quiche	Seekos of vis Eiers
Intoleransie	Tertdeeg / meel / deeg Roomkaas	Gluten Laktose (Enige 1)

6.2 6.2.1 Pistachioneute

6.2.2 Okkerneute

6.3 6.3.1 Tuberkulose

- 6.3.2
- Moegheid
 - Gewigsverlies
 - Verlies van aptyt
 - Koors
 - Hoes van bloed
 - Nagsweet
 - Dispnee – asemnood
 - Borspyn
- (Enige 2)

- 6.3.3
- Hoes
 - Nies
 - Sing / praat
 - Versprei deur die lug
 - Fisies naby 'n persoon vir 'n lang tyd
 - Persone wat MIV-positief is het 'n hoër risiko om TB as 'n sekondêre siekte te kry
- (Enige 2)

- 6.3.4 (a)
- Ernstige ontwrigting van die werkvloei
 - Verlies aan produktiwiteit
 - Toename in direkte kostes verbonde aan die versorging en behandeling van werknemers
- (b)
- Indirekte kostes soos vervanging en behoud van werknemers wat siek word of selfs doodgaan
 - As gevolg daarvan kan die restaurant nie funksioneer nie. Restaurant moet sluit.

VRAAG 7

- 7.1 Meel
Water
Botter
Eiers
- 7.2 7.2.1 • By punt A word die poffers aanvanklik by 'n HOË temperatuur (200 °) gebak – om stoom te vorm wat die holte laat ontwikkel.
• Die temperatuur word verlaag na 180 °C by punt B om die gaarmaakproses te voltooi – dit veroorsaak dat die lugborrel uitdroog en bros word.
- 7.2.2 Vet sytel uit – water en botter het te lank gekook – te veel water het verdamp
Choux-poffers val plat – gaargemaakproses nie voltooi
OF Nie geprik na gebak nie
- 7.3 EEN gebraai – aigrette of beignet of churros (enige 1)
EEN gebak – croquembouche of Paris-Brest of eclairs (enige 1)

VRAAG 8

8.1	Vleissnit	Naam van snit	Karkas waarvan dit verkry is
	A	Lende (snit) T-been (beide / of)	C bees
	B	Lamsnek	B lam

- 8.2 (iii) marmering
(iv) onderhuidse vet
(v) elastien

8.3 Smelt gedurende die gaarmaakproses en dra vog en geur by.

8.4	a	b
	B Klubskyf	C Filet

8.5 Klamhitte metode – stowe – taai vleissnitte benodig lae en stadige gaarmaakmetodes

8.6 8.6.1 Droë veroudering

- 8.6.2 • Gekontroleerde proses gebruik om heel, halwe of kwartkarkasse te verouder
• Gekontroleerde temperatuur van 0 °C
• 10–12 dae

8.6.3 Voordeel: baie sagte, sappige en geurige vleis.
Nadeel: Baie duurder aangesien vleis 20% gewigsverlies het.

8.7 8.7.1 Hoog in proteïen
Maer – laag in vet
Laë kilojoule
Gesik vir iemand met hoë cholesterol

8.7.2 Larding – repies vet of spekvleis word in die vleisstukke geplaas om vog te gee en smaak / geur te verbeter
Barding – bedek die vleis met repe vet of spekvleis om uitdroging te voorkom en geur te verbeter.

VRAAG 9

9.1 A: inmaak / pekeling

B: inmaak

C: dehidrasie Droging

9.2 Pekel

9.3 Suiker en asyn

- 9.4
- Wanneer die bottel nie seel nie (lug kan inkom) of nie gesteriliseer is nie, kan mikro-organismes groei.
 - Die produk sal bederf of afgaan.

9.5 9.5.1 Agar-agar

9.5.2 E C A D B

9.5.3 Voorspel die uitkoms van die eindproduk as:

- (a) vars vye bygevoeg word – proteolitiese ensieme breek die gelatien af en voorkom jelvorming.
- (b) die vrugte is bygevoeg voordat die mengsel gedeeltelik gestol het – die vrugte gaan lê op die bodem.

- 9.5.4
- Warm doek
 - Blaasvlam
 - Druk liggies weg met die vingerpunte
 - Doop in warm water vir 1–2 sekondes
 - Omkeer op 'n bord, of saam met die bord
- (Enige 1)

VRAAG 10

10.1

Nagereg	Klassifikasie
Suurlemoenmeringuetert	Gebak – meringue
Sjokolademousse	Koud – crèmes
Sjokolademalvapoeding	Warm – gebak
Tiramisu	Koud – crèmes

10.2 10.2.1 Switserse – warm oor 'n dubbelkoker terwyl klits.
 Italiaanse – Klits warm stroop by die geklitste eierwitte.

10.2.2 Skoon mengbak en apparaat. / Maak mengbak skoon met asyn of suurlemoensap.
 Geen teken van vet / eiergeel.
 Gebruik eiers by kamertemperatuur.

10.3 10.3.1 Donker – minstens 35% sjokolademassa – geskik vir kook en bak.
 Couverture – hoë kwaliteit sjokolade wat addisionele kakaobotter bevat, glansend met 'n fyn geur.

10.3.2

- Bestand teen smelt.
- Gladde, harde voorkoms.
- Blink voorkoms.

(Enige 2)

VRAAG 11

11.1

	A	B
Klassifikasie	Vonkelwyn	Stilwyn
Tipe of kultivar	Rosé – chardonnay / pinot noir	Rooi – pinotage shiraz
Tipe gereg om daarmee saam te bedien	Kaviaar / oesters / see-kos	Hoofgereg – rooivleis of robuuste pastadis

11.2 Ekstra droog

- 11.3
- Aanbied – Staan aan die regterkant van die gas, gebruik 'n diendoek en die etiket na die gasheer.
 - Maak die bottel oop wanneer die gasheer tevrede is.
 - Inskink – skink 'n klein bietjie van die regterkant af in die gasheer se glas sonder om aan die glas te raak.
 - Ná goedkeuring – skink vir die gaste: dames, mans en laaste die gasheer. Beweeg antikloksgewys.
 - Vul glase halfvol, in groter glase, plaas wyn op tafel naby die gasheer.

- 11.4
- Niealkoholiese mengeldrankies of *Mocktails* – mengeldrankies sonder alkohol – gewoonlik drankies met ys by 'n verskeidenheid bestanddele (soos sappe, kwas, vrugtestrope, kruie en sodawater) maar sonder alkohol.
 - Gedealkoholiseerde wyn / lae-alkohol wyn – minder as 0,5% alkohol.
 - Alkohol-vrye bier / ciders – lae-alkohol bier het 'n bietjie tot geen alkohol-inhoud en poog om die smaak van bier, veral lagers, na te boots.
 - Koeldrank
 - Vrugtesap
 - Kwas
 - Ystee

- 11.5 Indien 'n gas beskonke by 'n restaurant opdaag, kan hy of sy toegang geweier word, roep sekuriteit of die bestuurder om die situasie te hanteer.

AFDELING C**VRAAG 12****GEVALLESTUDIE**

- 12.1 Uitmuntende diens
Kwaliteit bestanddele gebruik
Uitstekende vaardighede demonstreer
Baie duur
Hoogs aangeskrewe
(Enige 2)

- 12.2 Hy is 'n visioenêr, hy het passie, hy sien 'n gaping in die mark / gebruik sy vaardighede en talente neem risiko's gemotiveerd

12.3	STERKPUNTE • Berese • Opleiding in Europa • Ou familieresepete, getoets • Unieke maaltye (Enige 2)	SWAKPUNTE • Personeelprobleme – siektes, lojaliteit • Personeel wat nie opgelei is nie – moet hulle eers oplei • Hoë bemarkingskoste • Tegnologiese uitdagings (Enige 2)
	GELEENTHEDE • Uitbrei na buurlande • Uitreik na gemeenskappe • Skep en begin van 'n nuwe reeks produkte (Enige 2)	BEDREIGINGS • 'n Brose ekonomiese klimaat • Slegte weer (vloede) maak dat sommige produkte nie beskikbaar is vir spyskaart • Plaaslike kompetisie (Enige 2)

- 12.4 12.4.1 Betaal huur en gebruik water en elektrisiteit. Kontant kom in sirkulasie in die plaaslike ekonomie.
Gebruik plaaslike verskaffers en dienste.
Werkverskaffing.
Plaaslike bevolking sal geld hê om te betaal vir opvoeding, infrastruktuur en die opgradeer van die area.
Boesem trots in by die mense

- 12.4.2 Installeringskoste van internet en tegnologie.
Gebrek aan internetverbindings deur 'n betroubare diensverskaffer.
Personeel is nie opgelei in die gebruik van internetdienste nie.
Ouer generasie gebruik nie tegnologie nie.
Kragonderbrekings
Mense in die platteland het nie noodwendig toegang tot die internet nie.

- 12.5 *Afro-Fusion* voedselbereiding is 'n styl van kosmaak waar tradisionele speserye uit Afrika gebruik word saam met bestanddele uit ander dele van die wêreld.

Sjef Malonga kan die verskeidenheid produkte vanuit Afrika op sy spyskaart gebruik saam met produkte uit Rwanda of die bestanddele inkorporeer met ander bestanddele vanuit Frankryk of Duitsland waar hy sy opleiding gehad het.

- 12.6
- Modern / sosiale media bereik 'n meer mense.
 - Kan YouTube gebruik om opleidingsvideo's te laai.
 - Facebook kan gebruik word om nuwe geregte en idees vir spyskaarte te deel.
 - Instagram word gebruik om ondervindings en prente van nuwe geregte te deel.
 - Blog of vlog

- 12.7 12.7.1 'n Toetskombuis is 'n kombuis waar die hele proses plaasvind om nuwe geregte te ontwikkel.

Toetskombuise word deur individue besit wat oor die talent beskik om nuwe resepte te ontwikkel.

- 12.7.2
- Gebrek aan opgeleide personeel
 - Personeeltekorte – siekte, ens.
 - Water- of elektrisiteitsonderbrekings
 - Gebrek of tekort aan bestanddele
 - Afval
 - Diefstal van voorraad
 - Beperkte opsies vir dieet vereistes
- (Enige 3)

- 12.8
- Personeel met 'n positiewe en verwelkomende gesindheid
 - Onmiddellike erkenning van gaste
 - Skep 'n blywende eerste indruk
 - Reageer betyds op gaste se versoeke en behoeftes
 - Goed opgelei
 - Professionele voorkoms
 - Spanwerk deur beide die kombuis- en voedseldienspersoneel
- (Enige 4)

- 12.9
- Om vaardighede by professionele personeel in diens aan te leer, is voordelig.
 - Verseker eenvormigheid in die ontwikkeling van vaardighede.
 - Maak dit makliker vir die minderbevoorregtes om opgelei te word en te deel in ander gemeenskappe.
 - Om 'n weg te baan vir die voortsetting van die nalatenskap.
 - Teenargument ook aanvaarbaar –
 - Nie almal weet hoe om ander mense te leer nie
 - Voldoen nie aan die verwagtinge van die hoofsjef nie
- (Enige 3)

Totaal: 200 punte