



INTERNASIONALE SEKONDÊRE CERTIFIKAAT EKSAMEN
NOVEMBER 2024

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie nasienriglyne word voorberei vir gebruik deur eksaminatore en sub-eksaminatore, wat almal 'n standaardiseringsvergadering moet bywoon om te verseker dat die riglyne konsekwent geïnterpreteer en toegepas word met die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal geen gesprek of korrespondensie voer oor enige nasienriglyne nie. Daar word erken dat daar verskillende menings rondom sake van beklemtoning of detail in sodanige riglyne mag wees. Daar word ook erken 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 kasjoeneute
- 1.2 D sonneblomsaad
- 1.3 A grondboontjies
- 1.4 B vlassaad/lynsaad
- 1.5 D baklava en spanakopita
- 1.6 B besigheids
- 1.7 A/C Cap classique OF Champagne
- 1.8 A eiendomshuur en bemarking
- 1.9 C choux
- 1.10 A vorm die holte

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5
Kolom B	D	B	F	C	A
Kolom C	v	vii	ii	i	vi

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Blancmange – 'n gegelatiniseerde stysel-basis nagereg, ander twee van gelatien.
- 3.1.2 Barquettes – berei van broskorsdeeg en die ander twee van skilferkors. Is bootvormig en die ander twee is rond.
- 3.1.3 Wildsvleis – vleis van wildsbokke, die ander twee soorte afval.

3.2

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

AFDELING B**VRAAG 4**

4.1 4.1.1 'n klein hapgrootte hors d'oeuvre tipies bedien voor die voorgereg.
Geskenk van die sjef Om die aptyt te stimuleer

4.1.2 Om die palet te reinig na 'n visgereg. Om die palet te verfris

4.2

	Formele aandete	Banket aandete
Aantal gaste	Kleiner groepe 10-49	50 – 100 gaste
Aantal gange	5 – 12	4 – 5

4.3 4.3.1 Pollo-pescotariese gaste – hoender en vis.
Enige vis of pluimvee gereg.

4.3.2 Lakto-ovo vegetariese gaste – melk en eiers.
Enige melk/eier opsie.

4.4 4.4.1

A	Allergie	
B	Intoleransie	x

4.4.2 Chapati – gluten/koring.
Crème brulee – laktose. (Enige 1)

4.5 4.5.1

Bestanddele	Hoeveelheid gebruik	Hoeveelheid aangekoop	Aankoop prys	Berekende koste vir bestanddele gebruik
Soetpatats	1200 g	1 kg	R45,00	R54,00
Botter	60 g	500 g	R65,00	R7,80
Eiers	1	18	R85,00	R4,72
Klapperroom	60 ml	165 ml	R22,00	R8,00
Vanielje-ekstrak	5 ml	50 ml	R180,00	R18,00

4.5.2 (a) Omgeskakelde metrieke maat van suiker as 250 ml = 200 g.

$$180 \text{ ml} / 250 \text{ ml} \times 200 \text{ g} = 144 \text{ g}$$

	Bestanddele	Hoeveelheid gebruik	Koste van bestanddele
	Suiker	180 ml = (a) 144 g (1)	R4,73
	Heuning	180 ml	R41,27
	Eierwitte	3	R14,17
	Kremetart	2,5 ml	R1,35
(b)	Totale voedselkoste		61,52 + 92,52 = 154,04
(c)	Oorhoofse koste		154,04 × 0,40 = 61,62
(d)	Arbeid		185 × 0,75 = 138,75

4.5.3

Soetpatat-klapper poeding met malvalekker dons		
Totale koste	R354,41	Berekeninge: 354,41 / 6 =
Porsies	6	
Koste per porsie	59,07 / 60,00	

4.6

- Korrekte uitreik van voorraad.
- Akkurate afmetings, prosessering en gaarmaak.
- Gestandaardiseerde porsies.
- Beperk oormatige afsnyverlies, krimp en afval.
- Maak gebruik van oorskiet kos
- FIFO (Enige 3)

VRAAG 5

5.1 5.1.1 Filet

5.1.2

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

5.2 5.2.1 Dun seningrige membraan.

5.2.2 Sal nie smelt of versag, sal taai raak en veroorsaak dat die filet opkrul.

5.3 D

- 5.4
- Moet nooit vleis was voor dit gaargemaak word nie.
 - Vleis moet nooit te lank voor die gaarmaakproses gegee word nie, dit sal die vleissappe/sarkoplasma onttrek.
 - Beide hierdie aksies sal 'n droë eindproduk sonder geur, tot gevolg hê.
 - Dit lei tot 'n verlies aan sarkoplasma.

5.5

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

- 5.6 5.6.1
- Ouderdom van dier.
 - Hoeveelheid vet.
 - Vorm en grootte van die karkas. (Enige 2)

- 5.6.2
- Word nie gerol-merk.
 - Varkvleis is sag, rolmerk dui sagtheid aan.

VRAAG 6

6.1 Asyn en rietsuiker/suiker (*cane sugar*) /seesout. (Enige 2)

- 6.2
- Groot opening en regaf kante.
 - Deursigtig.
 - Geen krake of keppe hê nie.
 - Gesteriliseerd.
 - Geen teken van roes op die deksel nie.
 - Metaal deksels moet 'n plastiek binne-afwerking hê om te verhoed dat die metaal met die voedsel in aanraking kom.
 - Deksel moet behoorlik seël.
 - Moet van glas gemaak wees. (Enige 3)

6.3 Die produk sal geaffekteer word.
Metale soos aluminium of sommige tipes staal kan roes en die samestelling van die voedsel beïnvloed en die inhoud van die bottel kan dan lei tot voedselvergiftiging / gastro. Raak toksies
NIE Oksidasie nie.
Die kwaliteit sal geaffekter word

- 6.4
- Verbruikers kan steeds die produkte koop na die **verkoop teen datum**, mits die items op die regte manier gestoor en hanteer word.
 - Gebruik die produk teen **beste voor datum** vir maksimum kwaliteit, die verbruik daarvan daarna kan 'n gesondheidsrisiko inhou. / Aanbevole datum om 'n produk te verbruik terwyl dit op sy beste is.

VRAAG 7

7.1 Switserse

- 7.2
- Klits eierwitte tot sagtepunt stadium.
 - Voeg die suiker stadig by en klits tot stywe punt stadium.

- 7.3
- 7.3.1
- Harde meringues word met twee keer soveel suiker as eierwitte gemaak.
 - Sagte meringues bevat gelyke dele of minder suiker as eierwitte.

- 7.3.2
- Verkry deur 'n korter gaarmaaktyd.
 - Oond teen 'n hoër temperatuur.

- 7.4
- Bak en klitsers nie skoon.
 - Eiers nie kamertemperatuur.
 - Teenwoordigheid van vet. (Enige 2)

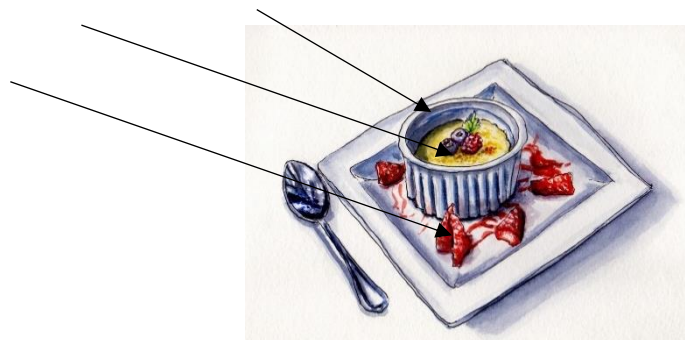
- 7.5
- 7.5.1 Crème anglaise: geroerde vla.

- 7.5.2 Crème brûlée: gebakte vla.

7.6

Punte word toegeken vir

- Teken dat die crème brûlée bedien word in 'n bakkie en nie uitgekeer word nie.
- Suikerkors.
- Versiering.



VRAAG 8

- 8.1
- TWEE tipes boontjies (leerders mag verwys na spesifieke tipes soos botter/rooi nier).
 - Lensies.
 - Ertjies. (Enige 3)
- 8.2
- Goeie bron van proteïene.
 - Goeie bron van lae GI.
 - Goeie bron van dieetvesel.
 - Laag in vet – uitstekend vir gaste met hoë cholesterol.
 - Ryk aan vitamieë en minerale.
 - Anti-oksident.
 - Glutenvry (Enige 2)
- 8.3
- 8.3.1 Die byvoeging van tamaties sal die gaarmaakproses vertraag.
- 8.3.2 Voeg 'n knippie koeksoda by die weekvloeistof om die vorming van gasse wat spysverterings-ongemak (winderigheid) te voorkom.
- 8.4
- 8.4.1 Sojabone
- 8.4.2 Geregte wat tofu insluit, seitan, of TPP. (Enige 2)

VRAAG 9

- 9.1
- 9.1.1 Gelamineer
- 9.1.2
- Honderde ligte, vlokkerige lagies.
 - Goudbruin.
 - Ryk delikate smaak.
 - Ongelyke oppervlak. (Enige 2)
- 9.2
- 9.2.1
- Koue hande wanneer met deeg gewerk word.
 - Koue apparaat.
 - Hou botter en bestanddele koud.
 - Koue werksomgewing. (Enige 2)
- 9.2.2 Die botter moet koud gehou word gedurende die voorbereidingsproses. Indien die botter sag word of smelt voor dit gebak word, sal die lagies nie vorm nie en die tertdeeg sal dig en olierig wees.
- 9.3 'n Ryk mengsel van sjokolade en room wat saam gesmelt is.
- 9.4
- 9.4.1 Kan tot 3 maande gevries word.
- 9.4.2 Kan in 'n lugdigte houer gebêre word.

VRAAG 10

10.1 10.1.1 Wanneer die mengsel ontvorm word, het dit te warm geword as gevolg van die metode wat gebruik is (in warm water gedoop / blaasvlam / warm doek) en die panna cotta het begin smelt. Nie in die yskas gehou nie / te lank voor bediening uitgehaal

- 10.1.2 • Growwe tekstuur – gelatien is oorverhit of die tipe sjokolade gebruik. (Enige 1)
- Jel laag – die gelatien mengsel moet die konsistensie van dik eierwit hê voordat die room ingevou word; as nie sal dit skei.

- 10.2 • Bly kalm, luister en reageer positief. / Vra omverskoning
- Toon dat jy verstaan en praat vriendelik.
 - Behou oogkontak en 'n positiewe lyftaal.
 - Verwyder die panna cotta en neem die bord na die kombuis, vra die sjef om 'n nuwe nagereg te *plate*.
 - Stel 'n alternatief voor.

- 10.3 Positief
- Pasgemaakte ontwerpe.
 - Minder vermorsing van voedsel.
 - Doeltreffendheid. Spaar tyd en moeite
 - Presisie.
 - Menslike foute word uitgeskakel
 - Sny op arbeidskoste (Enige 2)

Negatief

- Duur om te implementeer.
- Gebrek aan menslike aandag.
- Proe nie dieselfde nie.
- Onbetroubaar
- Verlies aan werk
- Ekstra koste vir die aanvanklike opleiding
- Elektrisiteit wat af is, kan 'n probleem veroorsaak.
- Stadige proses (Enige 2)

- 10.4 • Spoed en doeltreffendheid met bestellings (verbeterde diens).
- Spyskaartbeplanning.
 - Skep 'n skakel tussen die kombuis en die restaurant.
 - Voorraadkontrole.
 - Akkuraat en presies
 - Toename in wins (Enige 3)

VRAAG 11

11.1 11.1.1 Kanapees met gerookte oestersmeer – Moët & Chandon (vonkelwyn)

11.1.2 Wildsvleishappies gerol in spekvleis – Cabernet Sauvignon (rooiwyn)

11.1.3 Sushirolletjies met gerookte salm – Riesling (witwyn)

- 11.2
- Beperkte spasie vir beweging van bedieningspersoneel.
 - Rondstaan – gaste raak moeg.
 - Bedien van 'n uiteenlopende spyskaart vir verskeidenheid dieet voorkeure.
 - Temperatuur beheer – voedsel buite die gevaarsone hou.
 - Bedien van drankies – verseker 'n verskeidenheid om die verskillende tipes mengeldrankies aan te bied.
 - **HIERDIE VRAAG GAAN OOR DIENS (Enige 3)**

11.3 Oesjaar

11.4 Die produk moet minder as 0,5% of 0.05 % alkohol bevat.
Baie lae vlakke van alkohol .

11.5 Graad van soetheid

11.6 11.6.1 'n Skemerkelkie bevat alkohol en 'n "mocktail" nie.

- 11.6.2
- Gebou – bestanddele word in die glas waarin dit bedien word, gemeng. Die bestanddele dryf bo-op mekaar.
 - Flip – 'n Drankie wat met eiers gemaak word.

11.7 11.7.1

A	B
Op die perseel verbruik	Verbruik op ander perseel

- 11.7.2
- Geen persoon onder die ouderdom van 18 mag met alkohol bedien word nie.
 - Genoegsame toiletfasiliteite.
 - Maaltye moet bedien word.
 - Verkoop tussen 10:00 vm en 2:00 vm.
 - Geslote dae: Kersfees, Sondag, Goeie Vrydag – verkoop aan persone wat maaltye geniet.
 - Mag nie aan besope gaste verkoop nie.
 - Alle drank moet op die perseel opgebruik word. (Enige 3)

11.7.3 Kurkfooi

11.8 11.8.1 Vervalsing

- 11.8.2
- Ekonomiese impak – Verlies van inkomste op verskeie vlakke.
 - Giftige/skadelijke stowwe kan gevaarlik wees vir die gesondheid van verbruikers.
 - Onwettige praktyke – tronkstraf met ander gevolge.
 - Dranklisensie kan gekanselleer word.

AFDELING C**VRAAG 12 GEVALLESTUDIE****Verwys na Bron A**

- 12.1
- Die webblad bevat baie inligting.
 - Al die inligting wat benodig word, is beskikbaar soos ligging / omgewing / besienswaardighede, kontakbesonderhede en beskikbaarheid van verblyf.
 - Dit is kort en tot die punt/maklik om te volg.
 - Groot letters is gebruik wat maklik is om te lees.
 - Interessante/relevante prente en foto's.
 - Eenvoudige taal met geen spelfoute.
 - Produkte wat aangebied word is duidelik uiteengesit.
 - Die uitleg is netjies/georganiseerd/lyk professioneel.
 - Bereik 'n groter gehoor/is sigbaar vir 'n wêreldwye/groot aantal persone.
 - Effektief
- (Enige 6)

Verwys na Bron B

- 12.2
- 12.2.1
- Onderhoudbestuurder – toesig oor algemene onderhoud van die Manor.
 - Tuinier – onderhoud en bestuur van die tuinery.
 - Opsigter – voer en versorging van die kameelperde.
 - Elektrisiën – met voldoende verduideliking
 - Loodgieter – met voldoende verduideliking
- 12.2.2
- MH(HR) is verantwoordelik vir die werwing, aanstelling en opleiding van hotelpersoneel, insluitend voorkantoorpersoneel.
 - Hulle werk saam met die voorkantoor om personeelbehoefte en personeel te verstaan.
 - HR verseker dat personeel behoorlik opgelei is in die gebruik van hotelbestuursagteware, POS-stelsels (Point of Sale) en ander IT-instrumente wat nodig is vir hul rolle.
 - Voorkantoor maak staat op IT-stelsels om besprekings te bespreek, gaste-inskrywings en -uitklokke te bestuur en betalings te verwerk.
 - Die IT-afdeling bestuur die hotel se tegnologie-infrastruktuur.
 - IT werk nou saam met die voorkantoor om te verseker dat stelsels, soos sleutelkaartstelsels en gaste-Wi-Fi behoorlik funksioneer.
 - IT werk saam met MH om tegniese ondersteuning en opleiding aan personeel te bied oor die effektiewe gebruik van IT-stelsels. (Enige 5)
- 12.3
- 12.3.1
- Huishouding – gaste wasgoed
 - Restaurant – voedsel en drank
- 12.3.2
- Belangrik om winsgewendeheid te verseker en volhoubaarheid van die instelling.

Verwys na Bron C

12.4 12.4.1 Volhoubaarheid – praktyke en gebruike wat omgewingsvriendelik, sosiaal en ekonomies verantwoordelik is om sodoende negatiewe impak op die omgewing tot gevolg te hê, asook ondersteuning van die plaaslike inwoners om 'n langer bestaan te verseker.

- 12.4.2 • Energie bewaring – installeer son panele of wind turbines.
- Water bewaring – vang reënwater op vir gebruik in tuine en vir ander gebruike waar nie gedrink word nie.
- Herwinning – implementeer 'n omvattende herwinningsprogram van afval vir beide gaste en personeel.
- Genereer kompos uit organiese afval uit die kombuis of tuin.
- Ondersteun plaaslike besighede.
- Wildbewing – sluit aan by plaaslike natuurlewe-organisasies om kameelperde en ander wildbeskermingspogings te ondersteun.
- Groen tuinery praktyke – gebruik eko-vriendelike kunsmis en plaagdoders. (Enige 4)
- 12.4.3 • Die meest voordelig vir besoekers wat aan hoë cholesterol en diabetes ly.
- Die gebruik van alternatiewe vir palmolie op die spyskaart, wat laer is in cholesterol, is 'n trekpleister vir kliënte.

Verwys na Bron D

- 12.5 12.5.1 • Pynlose, "rys" – waterige stoelgang.
- Vinnige, ernstige dehidrasie.
- Dood, indien behandeling nie toegepas word nie – "Blou Dood".
- Baie droë mond.
- Mag braak.
- Lae bloeddruk.
- Spierkrampe. (Enige 2)
- 12.5.2 • Toets gereeld die kwaliteit van die watervoorsiening en verseker dat dit veilig is teen besoedeling.
- Lei personeel op oor behoorlike voedselhantering en higiënepraktyke om besoedeling tydens voedselvoorbereiding en -diens te voorkom.
- Implementeer streng higiënestandaarde in die kombuis, insluitend handewas, ontsmetting van eetgerei en behoorlike berging van voedselitems.
- Handhaaf skoon toiletgeriewe wat goed instand gehou word met gereelde skoonmaakskedules.
- Voorsien handewasstasies met seep en water of handreiniger dwarsdeur die eiendom.
- Vertoon opvoedkundige materiaal in gastegebiede rakende cholera-voorkoming, simptome en die belangrikheid van persoonlike higiëne.
- Kommunikeer enige spesifieke voorsorgmaatreëls of aanbevelings aan gaste, veral as daar 'n uitbraak in die omgewing is.
- Maak gebruik van gebottelde water
- Personeel moet gaan vir behandeling en isoleer.

Verwys na Bron E

- 12.6
- Uitsonderlike kliëntediens: gaste by Giraffe Manor sal waarskynlik vriendelike, oplettende en tegemoetkomende personeellede teëkom wat berge sal versit om in hul behoeftes voorsien.
 - Verpersoonlikte gaste ervaring: om sekere versoeke te verwag en te bevredig, verpersoonlikte aanbevelings te maak en oplettende personeel skep onvergeetlike en unieke ervarings wat gaste waardeer en onthou.
 - Aandag aan detail: onberispelike kamervoorbereiding, aandag aan voedsel en diens, elke aspek vir die gas se verblyf word deeglik oorweeg.
 - Goed opgeleide en kundige personeel kan die gas se ervaring verbeter deur inligting oor die plaaslike omgewing, natuurlewe en kulturele aspekte te verskaf
 - Doeltreffendheid: vinnige en professionele diens dra by tot gastevredenheid en lojaliteit.
 - Inklusiwiteit: Giraffe Manor maak voorsiening vir 'n internasionale kliëntebasis, personeellede wat kulturele sensitiwiteit en inklusiwiteit toon, dra by tot 'n verwelkomende omgewing.
 - Respekvolle interaksies met gaste van uiteenlopende agtergronde verbeter die algehele gaservaring.
 - 'n Positiewe werksomgewing waar werknemers goed behandel word, gemotiveerd is en bemagtig word, lei tot positiewe interaksies met gaste. Personeellede wat hul werk geniet, is meer geneig om uitstekende diens te lewer.
 - Buigzaamheid: die vermoë van personeel om aan te pas by verskillende gaste se behoeftes en situasies dra by tot die sukses van Giraffe Manor. (Enige 5)
- 12.7
- Konstante blootstelling op sosiale media-platforms, veral Instagram, kan lei tot oormatige blootstelling. Dit kan die gevoel van eksklusiwiteit en uniekheid, wat verband hou met Giraffe Manor verminder, aangesien dit meer hoofstroom word en sy aantrekkingskrag as 'n verborge juweel verloor.
 - Onrealistiese verwagtinge: Instagram is bekend vir gefiltreerde beelde wat moontlik nie altyd die werklikheid van 'n bestemming weerspieël nie. Dit kan tot teleurstelling lei.
 - Negatiewe kommentaar en resensies: negatiewe ervarings of persepsies kan op sosiale media versterk word, wat lei tot 'n negatiewe impak op die reputasie van die handelsmerk.
 - Die gewildheid van bestemmings op Instagram kan gedryf word deur neigings en beïnvloeders. As Giraffe Manor slegs geassosieer word met 'n verbygaande neiging, kan die langtermyn-aantrekkingskrag daarvan ly as die neiging vervaag en nuwe bestemmings aandag kry.
 - Die toestroming van besoekers wat deur gewildheid op sosiale media gedryf word, kan volhoubaarheid uitdagings inhou. Verhoogde verkeer, hulpbronverbruik en afvalopwekking kan die plaaslike omgewing onder druk plaas en Giraffe Manor se verbintenis tot verantwoordelike en volhoubare toerisme in gevaar stel.
 - Stroping
 - Kaping van sosiale media rekening (Enige 3)