



NASIONALE SENIOR CERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2022

GASVRYHEIDSTUDIES

NASIENRIGLYNE

Tyd: 3 uur

200 punte

Hierdie nasienriglyne is voorberei vir gebruik deur eksaminatore en subeksaminatore, wat 'n standaardisasievergadering moet bywoon ten einde te verseker dat die riglyne konsekwent geïnterpreteer en toegepas word gedurende die nasien van kandidate se skrifte.

Die IEB sal nie enige gesprek of korrespondensie oor enige nasienriglyne voer nie. Daar word besef dat daar verskillende sienings oor sekere sake van beklemtoning of besonderhede in die riglyne kan wees. Daar word ook besef dat sonder die voordeel van die bywoning van 'n standaardisasievergadering, daar verskillende interpretasies van die toepassing van die nasienriglyne kan wees.

AFDELING A**VRAAG 1**

- 1.1 A
- 1.2 C
- 1.3 D
- 1.4 D
- 1.5 D
- 1.6 B
- 1.7 C
- 1.8 D
- 1.9 A
- 1.10 C

VRAAG 2

- 2.1 C
- 2.2 A
- 2.3 E
- 2.4 H
- 2.5 G

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Sirloin, nie 'n deel van die filet nie **OF** dit is gesny uit die lende en nie uit die beesfilet nie.
- 3.1.2 Cabernet Sauvignon, die ander twee is witwynvariëteite. **OF** Cabernet Sauvignon is 'n rooiwyn, terwyl die ander twee witwyn variëteite is.
- 3.2 B en D
- 3.3 3.3.1 Temper/verhard
- 3.3.2 dennepitte
- 3.3.3 Purr-deeg
- 3.3.4 Crudités
- 3.3.5 'Meals-on-wheels'/afgelewerde etes
- 3.4 3.4.1 B – Droëperskecompote
F – Pere in rooiwyn
- 3.4.2 D – Suurlemoensorbet
H – Waatlemoen-granita

AFDELING B**VRAAG 4**

4.1 4.1.1 'n Franchise is 'n onderneming met 'n gevestigde naam wat deel vorm van 'n ketting waar elke instelling/winkel sy eie eienaar het.

- 4.1.2
- A – Chicken Licken
 - B – Nando's
- (enige 2 × 1)

4.1.3 **Kontantvloei-analise**

Hoeveel geld kom in die besigheid in, waar kom dit vandaan en hoe is dit aangewend?

Inkomstestate

Profyt/verlies vir 'n sekere periode

Balansstaat

Die bates, skuldias en die eienaar se aandele/geld wat die eienaar oor het nadat al die krediteure betaal is of die geld wat oor is aan die einde van die finansiële jaar.

Gelykbreek-analise

Die hoeveelheid items wat verkoop moet word voordat die vaste koste gedek is en profyt gemaak kan word. OF
Waar inkomste- en uitgawesaldo's ontmoet

Begroting

Bepanning oor hoe geld gedurende die volgende jaar gebruik sal word.

4.1.4 Ondernemings bied pakkette aan wat akkommodasie en die funksielokaal insluit teen 'n spesiale tarief vir die afgevaardigdes/gaste. OF afslag

- 4.2
- Wees verdraagsaam
 - Moenie bevooroordeel wees nie
 - Wees gewillig en bereid om met ander mense te werk
 - Wees eerlik
 - Wees 'n spanmaat met begrip vir ander
 - Wees geduldig
 - Werk saam
 - Ondersteun en aanvaar ander
 - Vra vir hulp wanneer nodig
 - Gee samewerking
 - Deel in die suksesse en die mislukkings
 - Geniet dit om saam te werk
 - Kommunikasie is 'n belangrike aspek
 - Na 'n gemeenskaplike doel werk
 - Kompromie
 - Beleefdheid
- (enige 5 × 1)

- 4.3
- Sekuriteitspersoneel moet goed toegerus (sluit alle toerusting in bv: kameras)
 - en opgelei wees om aktiwiteite wat onder verdenking staan en onrus te hanteer
 - Sekuriteitsmaatskappye op bystand
 - Strenger toegangsreëls
 - Hou gaste op hoogte van onveilige areas.
- Moenie gaste toelaat om buite die onderneming te reis as dit nie veilig is nie.
Voorsien gaste van kaarte vir die onveilige gebiede.
(enige 4 × 1)

4.4 4.4.1 Cholera

- 4.4.2
- Alle vloeistowwe moet chemies behandel, gekook of gepasteuriseer word of drink gebottelde water.
 - Kos moet behoorlik skoongemaak en gekook word.
 - Hande moet deeglik gewas word.
 - Inentings is beskikbaar.
 - Moenie rou vis/skulpvis gebruik nie.
 - Bedek kos om te beskerm teen vlieë.
 - Gebruik slegs behandelde water om groente en vrugte mee te was.
- (enige 5 × 1)

- 4.4.3
- Personeel kan gehospitaliseer word en vir 'n paar dae wegbly van die werk.
 - Laer produktiwiteit
 - Onbemande poste
 - Lei tot verlies van besigheid en inkomste
 - Werkers het minder geld om te bestee
 - indirekte uitgawes vir werwing
- (enige 3 × 1)

VRAAG 5**5.1 5.1.1 Spyskaartbeplanning**

Om 'n spyskaart bymekaar te sit waarvan die gaste kies wat hulle wil eet **OF** om te besluit wat jy op jou spyskaart wil insluit, byvoorbeeld 'n kategorie soos soppe, hoofgeregte, nageregte.

5.1.2 Spyskaartontwikkeling

Fokus op die inligting (data) oor verkoopsvolumes, koste en profyt van elke gereg op die spyskaart **OF** om 'n meer winsgewende spyskaart saam te stel deur na die verkoopsvolumes van spesifieke items te kyk

5.1.3 Spyskaartontleding

Analiserings van die voedingswaarde van die spyskaart
Aspekte soos verskeidenheid van voedselsoorte, porsiegrootte, kleur, tekstuur en die gebruik van seisoenale produkte.

5.2 5.2.1 Dit word aan die begin van 'n maaltyd bedien**5.2.2** Aptytwekker/Vingerhappies

5.3	5.3.1	Songedroogdetamatie-palmiers	i
	5.3.2	Vol-au-vents gevul met garnale Marie Rose	iv
	5.3.3	Sterkgegeurde hoendervlerkies	ii
	5.3.4	Souttert met biltong, groenvye en bloukaas	iii

- 5.4**
- Dit is 'n à la carte-spyskaart
 - A table d'hôte-spyskaart word vir 'n banket gebruik
 - Geregte behoort nie elk sy eie prys te hê nie – gaste betaal per kop
 - 'n Banketspyskaart bevat voorafgekoosde spyskaartitems
 - Hierdie spyskaart het te veel keuses
 - Gange/geregte komplementeer mekaar nie – herhaling van hoender en beesvleis
 - Hierdie spyskaart sal baie tydrowend wees om voor te berei.
(enige 4 × 1)

5.5

SPYSKAART/MENU**FORMELE AANDETE/AANDETE**

Snoepgeregte/Voorgereg
Songedroogdetamatie-palmiers

Sop
Cannelini-en-nierboontjiesop
OF
Geroosterdetamatiesop

Hoofgereg
Linguini met kersietamaties en vars basieliekruid

Nagereg
Vrugteslaai met bessiecoulis

Koffie

Datum: die dag, maand en jaartal voluit geskryf kan aan die bokant - gesentreer of die onderkant in die regterkantse hoek geskryf word

Korrekte formaat: Spasies opskrifte in die middel van die bladsy (merk met die volgend simbole S, H en C)

(enige 3 × 1)

Die spyskaart moet geregte vir 'n toegewyde vegetariër in elke gang insluit. Geen vleisgeregte sal aanvaar word. Geen eier- of suiwelprodukte in die nageregte nie.

5.6 5.6.1 Appelhandtertjies **OF** Vrugteslaai met bessiecoulis
Enige ander nagereg wat gekies word, moet saam met rede B gemerk word

5.6.2 **Rede:** Jode mag nie melkprodukte inneem nadat hulle vleis geëet het nie; beide nageregte bevat nie enige suiwelprodukte nie
Rede B: gas het nie 'n vleisgereg gekies nie

5.7 Die feta in die vulsel is 'n suiwelproduk
Iemand wat laktose weerstandig is, kan nie suiwelprodukte eet nie/verteer nie

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Filet/tender loin

- 6.1.2
- Primarib
 - Lende
 - Filet /Tenderloin
 - Kruis
 - Bostuk/Topside
(enige 1 × 1)

6.1.3 Voorrib/lende

6.2 Die tournedos en Porterhouse sal gerooster of vlakgebraai word want hierdie snitte is baie sag.
Die stroganoff sal eers vlakgebraai word en daarna gestowe word tot sag.

- 6.3
- Moenie vleis in water week of was nie.
 - Moenie die vleis te lank voor die tyd sout nie.
 - Ontdooi op die regte manier.
 - Moenie die vleis vir te lank by te hoë of lae temperatuur gaarmaak nie.
(enige 3 × 1)

- 6.4
- Truffels
 - Ganslewerpatee
 - Croute

6.5 6.5.1 Saratoga-kotelette/tjops

6.5.2 Die noisette word 20 mm dik gesny en die Saratoga is 25 mm dik OF Noisettes kry nie 'n kebabstokkie deur nie, maar word met tou vasgebind of met 'n tandestokkie bymekaar gehou

6.6 6.6.1 Droogmaak (lug droging NIE son nie)

6.6.2 Sout

- 6.7 6.7.1
- Dit is geredelik beskikbaar
 - Dit spaar tyd
 - Dis verminder inspanning/arbeid
 - Klaargemaak – min tot Geen kook nodig nie
 - Die etiket verskaf opdieningsvoorstelle
 - Die etiket verskaf die informasie oor die voedingswaarde
 - Velengde raklewe (hou langer nie aanvaar nie)
 - Maklik om te stoor
(enige 2 × 1)

6.7.2 Botulisme

VRAAG 7

- 7.1 Bone is peulgewasse en dit is:
- Hoog in plantproteïene
 - Laag in vette
 - Bevat geen cholesterol nie
 - Goeie bron van vesel
 - Ryk aan anti-oksidente
 - Lae GI
- 7.2 Dis 'n wit, kaasagtige wrongel gemaak van sojabone
- 7.3 Die tradisionele voedselpiramide sluit suiwelprodukte in waar die veganistiese voedselpiramide geen suiwelprodukte bevat nie. Laasgenoemde bevat ook alternatiewe produkte soos amandelmelk en plantgebaseerde kaas. Die tradisionele voedselpiramide sluit vleis en vleisalternatiewe in terwyl die veganistiese voedselpiramide dit vervang met peulgewasse en sade.

VRAAG 8

- 8.1 8.1.1 Soet brosdeeg OF broskorsdeeg OF Pâte sucrée

- 8.1.2
- Ryk
 - Nie vlokkerig nie
 - Ligte, goue kleur
 - Bros
 - Sagte, bros krummels
 - Nie 'n taaierige tekstuur nie
- (enige 3 × 1)

- 8.1.3 (a) Blindbak

Voer die tertpan uit met die brosdeeg en prik dit met 'n vurk.
Voer die deeg uit met bladaluminium of bakpapier.
Druk die deeg en die papier af deur droë bone of rys daarop te gooi.
Bak die deeg teen 180 °C, vir 10–15 minute.
Verwyder die bone en papiervoering en bak vir 'n verdere 5–10 minute totdat die deeg droog en ligbruin van kleur is.
(enige 3 × 1)
(Hoef nie spesifiek te wees oor tye nie)

- (b) Om te verhoed dat die kors uitstulpings maak
Om te verseker dat die kors deurgebak is/om te voorkom dat die kors saf is
Om die kors bros te kry
Wanneer 'n voorafgaargemaakte vulsel gebruik word, die kors alreeds gaar is.
(enige 2 × 1)

8.2 8.2.1 Franse meringue

8.2.2 Eierwitte sal a.g.v. die vetinhoud nie skuim nie (sal nie 'n skuim kan vorm nie)

8.2.3 Geklits terwyl 'n gekookte suikerstroop bygevoeg word OF veiliger om te eet (nie rou nie)
(enige 2 × 1)

8.3 8.3.1 Croquembouche

8.3.2 Stoom

8.3.3 (a) Om verdamping te verhoed sodat daar nie te min stoom is nie
Om te verhoed dat verhoudings van die bestanddele nie verander nie
Die eindproduk sal 'n klein volume hê
Dit verhoed dat die produk sal rys
Die eindproduk sal baie olierig wees
(enige 2)

(b) Te min eier sal 'n klein poffertjie met 'n klein holte tot gevolg hê.
Te veel eier sal veroorsaak dat die deeg te loperig is wat dit onmoontlik maak om na wense te vorm.

(c) Om te verseker dat die deeg heeltemal uitdroog
Harde dop
Om te verseker dat die deeg deurgaar is
Om die vorm te behou OF om te verhoed dat dit brand
(enige 2)

8.3.4 • Dit sal te loperig wees as dit nie deurgaar is nie, die vla sal nie die gewenste vorm behou nie
• Die stysel sal nie volledig gelatineer nie
• Die eierproteïen sal nie stol nie
• Die stysel kan 'rou' proe
(enige 3 × 1)

VRAAG 9

9.1 Warm, gebak sponskoekgebaseerde nagereg

9.2 Die crème anglaise moet in 'n dubbelkoker voorberei word en voortdurend geroer word. Dit moet net verhit word totdat dit die agterkant van 'n houtlepel bedek en nie vir te lank nie. Die melk moet nie kokend wees voor dit by die eiermengsel gevoeg word. Die temperatuur van die plaat moet nie te hoog wees nie.

9.3

Bavarois	Parfait
Gestolde nagereg	Bevrore nagereg
Die mengsel word in 'n vorm gegiet en verkil tot gestol.	Die vlamengsel word in 'n silindriese vorm gevries en in skywe gesny om voor te sit.
Word gemaak van 'n warm crème anglaise waarby gelatien en geklopte room gevoeg word.	Word gemaak van 'n gegeurde, romerige vla OF gegeurde stroop waarby eiergele en vars room ingemeng word.
Ontvorm vir bediening.	Roomysbasis met bolae, vrugte of sous en word bedien in 'n lang glas.
(enige 2 × 1)	(enige 2 × 1)

9.4 9.4.1 **Hidrerings**

Verpoeierde gelatien word oor 'n koue vloeistof gesprinkel; laat staan vir ongeveer twee minute of langer sodat die vloeistof geabsorbeer kan word.

Dispersie

Smelt die gelatien om 'n vloeistof te vorm.

Stolling

Die gelatienmengsel word verkil om te stol.

9.4.2 Die rou kiwivrug bevat proteolitiese ensieme wat die proteïene in die gelatien afbreek wat voorkom dat die jellie stol.
Die kiwivrug behoort gaargemaak te word voordat dit in die jellie gebruik word.

- 9.4.3
- Moenie 'n mes insteek om dit los te maak nie
 - Trek die rande weg met die vingerpunte
 - Gebruik 'n blaasvlam baie vinnig om die vorm los te maak
 - Plaas 'n warm vadoek om die vorm om uitkering makliker te maak
 - Doop die vorm in warm water vir 1–2 sekondes
- (enige 4 × 1)

VRAAG 10

10.1 10.1.1 Tweede fermentasie in die bottel

10.1.2 Tweede fermentasie in die tenk OF Charmat metode gekarboneer

10.1.3 Sjampanje word slegs in die Champagne-distrik in Frankryk gebottel.

10.2 Gede-alkoholiseerde wyne word van dieselfde soort druiwe as ander wyne gemaak en word in vate gefermenteer.

Die alkohol word uitgefiltreer net voordat die wyn gebottel word.

Minder as 0.05% alkohol inhoud

- 10.3
- Drank mag slegs saam met 'n maaltyd bedien word
 - Drank mag nie verkoop word aan mense jonger as 18 jaar nie
 - Drank mag nie verkoop word aan mense wat alreeds onder die invloed van drank is nie
 - Voldoende toiletfasiliteite moet voorsien word
 - Enige drank wat op die terrein gekoop is, moet ook op die terrein verbruik word
 - Moet 'n dranklisensie besit
 - 16 jaar oud en opleiding in 'n onderneming (enige 3 × 1)

- 10.4
- Die personeellid moet beleefd, maar nie familiêr wees nie
 - Die personeellid moet aandag gee sonder om te flankeer
 - Hy/sy moet die kos so vinnig as moontlik bedien
 - As die situasie handuit ruk, moet die personeellid dit by die Maître d' hotel (hoofkelner) of bestuurder aanmeld
 - Hy/sy kan vra of 'n kelner van 'n ander geslag die bediening van die tafel kan oorneem (enige 3 × 1)

- 10.5
- Bestuur kan 'n gratis drankie of maaltyd aanbied.
 - Neem vinnig 'n besluit oor die oplossing.
 - Volg altyd op as daar klagtes/vrae was om seker te maak dat dit bevredigend opgelos is.
 - Wanneer die probleem nie dadelik opgelos kan word nie, sal 'n geskrewe antwoord aangebied moet word.
 - Stel 'n tydsduur vir terugvoering voor en hou daarby. (enige 3 × 1)

AFDELING C

Merk Afdeling C

Wat moet in die opstel verwag word

Leerders moet kan identifiseer dat bemarking belangrik is, maar kan baie verkeerd loop as dit verkeerd gedoen word.

Verduidelik wat bemarking is: Bemarking kan gedefinieer word as die skep van 'n behoefte aan waardebevredigende produkte en dienste wat kliënte wil koop. Bemarking behels om 'n teikenmark in te lig oor produkte en dienste wat aangebied word. Bemarking word volgens 'n bemarkingsplan gedoen.

Verwys na en bespreek die 6 P's van Bemarking (dit moet in die konteks van die opstel gedoen word)

- Produk
- Plek
- Mense
- Verpakking
- Prys
- Bevordering

Leerders kan die **voor- en nadele van verskillende bemarkingsinstrumente** insluit – dit kan die grootste deel van die opstel uitmaak om te verduidelik HOE bemarking effektief kan wees of 'n totale vermorsing van geld

Leerders moet na die bronne verwys om hul argument te ondersteun.

Die gevolgtrekking sal van leerder tot leerder verskil, afhangende van hoe hulle die opstel benader het. Dit moet baie duidelik wees dat nasien belangrik is al is dit so basies soos mond-tot-mond bemarking.

VRAAG 11**RUBRIEK OM VRAAG 11 MEE TE MERK**

C	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt
Gebruik van bronne	Geen verwysing na bronne.	Verwysing na slegs 'n gedeelte van een van die bronne.	Verwys na een bron.	Verwys na twee bronne.	Bronne is uiters goed gebruik.	4
Kwaliteit van inhoud X2	Geen of min relevante inhoud.	Betekenisvolle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Baie belangrike inligting ontbreek OF baie onbelangrike feite gegee.	Genoeg feite verskaf. Meeste van die inligting is relevant, gepas en korrek.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, gepas en korrek.	8
Gebruik van eie kennis en ondervinding	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis/ondervinding.	Sluit sommige feite uit eie kennis/ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis/ondervinding in.	Sluit baie feite en eie ondervinding en kennis in.	4
Kwaliteit van die argument	Vraag is nie beantwoord nie.	Gebrekkige antwoord in alle opsigte.	Gebrekkig in twee opsigte.	Gebrekkig in een opsig.	Mening duidelik gestel en ondersteun in die opstel. Redenasie is logies en duidelik. Argument word nie klakkeloos herhaal nie. Argument is nie langdradig nie.	4

Totaal: 200 punte