NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2024

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 standaardiserings-vergadering 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 standaardiserings-vergadering, daar verskillende vertolkings mag wees oor die toepassing van die nasienriglyne.

IEB Copyright © 2024

AFDELING A

VRAAG 1

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

VRAAG 2

2.1 E iii

2.2 C i

2.3 D v

2.4 A ii

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Sauvignon Blanc – Sauvignon Blanc is 'n witwyn terwyl Cabernet Sauvignon en Shiraz rooi wyne is.

3.1.2 Bloody Mary – alkoholiese mengeldrankie, die ander twee nie-alkoholies

3.2 A, C, E

3.3 3.3.1 Gede-alkoholiseerd / alkoholvry / lae alkohol

3.3.2 Dessertwyn/Port

3.3.3 Die Drankwet

3.3.4 Gefortifiseerde wyn

3.3.5 Charmat metode

IEB Copyright © 2024

AFDELING B

VRAAG 4

4.1
- Beesvleis
- Agterkwart

4.2

Naam	Nommer
Beesfilet	13

4.3 4.3.1 Afwerking

4.3.2 Afwerking maak die vleis netjies.
Oortollige vet en seningrige membrane wat moeilik is om te eet word verwyder.

4.4
- Nee
- Stroganoff bevat room, en die vleis en melkprodukte mag nie op dieselfde tyd verbruik word nie.
- Stroganoff word van die filet gemaak wat uit die agterkwart van die dier verkry word.

4.5 4.5.1 Vet begin smelt en bedek die spiervesels.
Die proteïen in die spiervesels sal denatureer en koaguleer.
Bokant 65 °C, sal die bindweefsel krimp, versag en smelt.
Die spierweefsels word taai en die vleis krimp.
(Enige 3)

4.5.2 Warm pienk middel met pienk vleis-sappe

4.6 **Natveroudering**
- Beesvleis is vakuum verpak.
- Hou in die yskas vir twee weke.

Droëveroudering
- Droëveroudering word gedoen by gekontroleerde humiditeit, lugvloei en temperatuur tussen 0 °C en 3 °C.
- Beesvleis hang by die temperatuur vir 10–12 dae.
- Droog verouderde vleis is baie sag en geuriger.
- Dit is baie duurder as natveroudering omdat 20% van die karkas-gewig as gevolg van verlies aan vog verlore gaan.

(Enige 4)

4.7 Beesfilet is van nature sag.

4.8 4.8.1 C / Beesstert

4.8.2 B / Beestong

4.8.3 A / Lamslewer

4.8.4 D / Kalf hart

IEB Copyright © 2024

VRAAG 5

5.1

Pâte feuiletée	Pâte sucrée
• Ligste van alle soorte tertdeeg • Verskeie bros, filmagtige lae • Ligte goudbruin kleur • Oppervlak effens oneweredig • 'n Ryk delikate geur (Enige 4 × 1)	• Ryk • Nie-gelamineer • Ligte goue kleur • Bros • Sag, krummelrige tekstuur (Enige 4 × 1)

5.2 5.2.1 *Docking*

5.2.2 Om lug wat tussen die deeg en die bak vasgevang is, te laat ontsnap.

5.2.3
- Die vulsel wat gebruik gaan word is reeds gaar.
- Voorkom dat die kors blase maak.
- Verseker dat die kors deeglik gaar is.
- Help dat die kors bros word.

(Enige 3 × 1)

5.3 5.3.1
- Roompoffertjies
- Éclairs
- Profiteroles
- Beignets
- Gateau St-Honoré
- Croquembouche
- Paris-Brest
- **Nie churros, dit word gebraai**

(Enige 3 × 1)

5.3.2
- Die deeg was te sag.
- Te veel/min eiers is bygevoeg.
- Die eiers is te gou bygevoeg/al die eiers is op een slag bygevoeg.
- Te veel water het verdamp, te min stoom gevorm.
- Ekstra meel na gelatinisasie bygevoeg.
- Oond was te koud/nie vooraf verhit.
- Maak die oonddeur oop voordat die poffertjies deeglik gaar is.
- Bak nie lank genoeg nie/het nie genoeg tyd gehad om uit te droog nie.

(Enige 4 × 1)

IEB Copyright © 2024

VRAAG 6

6.1 Konfyt
Konfyt is 'n dik soet smeer gemaak deur gekapte vrugte met suiker te kook.
Konfyt hou vorm, maar is minder ferm as jellie wat pektien bevat.

6.2 Deur die bottels te kook word skadelike mikro-organismes vernietig.

6.3 6.3.1 Agar-Agar

6.3.2 Hidrering – gelatien poeier word geweek in/gesprinkel oor die koue water/sap om die vloeistof te absorbeer en te versag/swel en 'n spons te vorm.

6.3.3
- Moenie 'n mes indruk nie.
- Trek dit weg van die kante met jou vingerpunte/laat lug toe om die inhoud van die vorm te skei deur die vorm te kantel en te skud.
- Gebruik 'n blaasvlam net vinnig aan die buitekant van die vorm.
- Plaas 'n warm lap rondom die vorm om die ontvorming aan te help.
- Doop die vorm vir 1–2 sekondes in louwarm/warm water – nie te lank dat die jel begin smelt nie.
- Keer die vorm oor 'n bord om of plaas 'n bord bo-op die vorm en keer dit saam om.
- 'n Paar druppels water op die bord sal jou toelaat om die vorm te skuif indien dit nie op die korrekte plek is nie.

(Enige 2)

IEB Copyright © 2024

VRAAG 7

7.1 Brood-en-botterpoeding

7.2

	Nagereg A: Malvapoeding	**Nagereg B**
Klassifikasie	Sponsbasis-nagereg	Gestolde eierbasis-nagereg
Gaarmaakmetode	Bak	Bak
Beskrywing	'n Suid-Afrikaanse gunsteling waar 'n warm, versoete room-en-bottersous oor die warm sponsbasis gegooi word	Eiervla word oor die ander bestanddele gegooi en gebak tot gestol

7.3 7.3.1 Crème anglaise:

- 'n Warm eiervla
- versigtig gaargemaak oor 'n bain-marie/dubbelkoker tot dit verdik,
- wanneer verdik, moet dit die agterkant van 'n lepel bedek.

7.3.2 **Charlotte Russe:** uitgevoer met sponsvinger-beskuitjies.

Charlotte Royale: uitgevoer met skywe rolkoek.

Charlotte Muscovite: uitgevoer met skywe rolkoek maar met rooi jellie op die bodem.

7.4 Couverture-sjokolade bevat meer kakaobotter as gewone sjokolade. Dit moet ten minste 31% kakao-vaste stowwe en 31% kakaobotter hê, met die res suiker en soms melkstowwe. Gewone sjokolade het dikwels minder kakaobotter en kan ander vette soos groente-olie of palmolie gebruik.

IEB Copyright © 2024

VRAAG 8

8.1
- Produk – Ubuntu Boetiekhotel, luukse gasvryheid.
- Promosie – promosies – kompetisies, gratis produkte, gelukkige trekkings, koop-een-kry-een-gratis-aanbiedings. Spesiale pakkette vir akkommodasie. Spesiale aanbiedings op sekere dae. (Enige 1 voorbeeld)
- Prys – kompeterende pryse in vergelyking met ander akkommodasie-instellings in die area.
- Plek – Historiese Distrik, Kaapstad.
- Persone – onderskeidende reisigers/toeriste.
- Verpakking/aanbieding – geriewe en dienste **OF** fisiese voorkoms en ontwerp van hotel en kamers.

8.2 8.2.1 **Dekblad**

Naam van Besigheid/onderneming: Ubuntu Boetiekhotel
Naam van eienaars: Tylor, Jordan, and Riley

Punte kan slegs vir die inligting toegeken word.

8.2.2 **Sakebeskrywing**
- Besigheidsadres/adres van onderneming: Historiese Distrik, Kaapstad.
- Tipe sakeonderneming: Geslote korporasie (CC) of Vennootskap (Pty) Ltd.
- Handelsmerk: Ubuntu Boetiekhotel / Luukse Gasvryheid / Vier Suid-Afrika se kleurvolle erfenis.
- Doelwitte: Kort-, medium- of langtermyn doelwitte
- Padkaart/straat kaart.
- Plan wat uitleg van die onderneming aantoon.

(Enige 4)

Punte kan slegs vir die inligting toegeken word.

8.3
- Helder, opvallende kleure kan gebruik word.
- Groot letter wat maklik gelees kan word.
- Interessante prente of foto's.
- Advertensies moet netjies en aantreklik vertoon.
- Professioneel ontwerpte en gedrukte instrumente skep 'n professionele beeld.
- Inligting is kort en op die man af wees.
- Inligting moet gereeld opgedateer word en van toepassing bly.
- Dit moet die aandag van die vereiste teikenmark trek.
- 'n Suksesvolle bemarkingsmiddel vir die hotel sal duidelik wees.
- Visuele uitleg sal in lyn met die tema wees.
- Dit moet 'n diens lewer aan die kliënte.
- Dit moet nuwe dienste en produkte onder die aandag van die kliënte bring.
- Dit moet betroubaar wees / akkuraat wees / misleidende inligting bevat nie.
- Dit moet inligting verskaf.
- Dit moet die naam en prys van die hotel noem.
- Dit moet spesiale kenmerke aandui.
- Dit moet die kontakbesonderhede en adres waar die hotel is, aandui.

(Enige 4)

IEB Copyright © 2024

8.4
- Moet alle bemarkingsaktiwiteite soos promosies of spesiale geleenthede organiseer.
- Marknavorsing doen.
- Bemarkingsplan saamstel.
- Deelneem aan handelskoue.
- Voer mededingende analise uit.
- Vind nuwe segmente in die mark.
- Verkoopsopleiding doen.
- Bou die handelsmerk.
- Kliëntelojaliteit bou.

(Enige 4)

8.5
- Die gebruik van rekenaars bied strenger beheer om voedseldiens-lewering te verbeter.
- Dit verskaf die korrekte inligting op die regte tyd wat lei tot makliker en vinniger diens/beter kommunikasie tussen kelner en gas en kelner met kombuispersoneel.
- Bestellings in die restaurant is vinniger en meer akkuraat wat nie die gaste sal frustreer nie.
- Afhandeling van rekeninge kan maklik gedoen word/die rekening kan uitgedruk word.
- Verminder die heen en weer beweeg van die kelner na en van die kombuis, en bespaar dus die energie van die kelner.
- Maklik om inligting te herken.
- Kliënte kan aanlyn bestel.
- Bespaar tyd / effektiewe gebruik van tyd / vinnige aflewering.

(Enige 3)

8.6 8.6.1 Eerlikheid sluit basiese eerlikheid teenoor werknemers en kliënte in. Die kliënt moet altyd voel dat hy waarde vir geld gekry het.
(Enige 1)

8.6.2 Respek vir jouself en respekteer ander waarmee jy werk. Respekteer kliënte.
(Enige 1)

8.7
- Stort of bad daagliks.
- Gebruik 'n reukweerder.
- Dra skoon klere en uniforms.
- Mans moet skoongeskeer wees.
- Hou hare netjies en altyd vasgemaak.
- Dra altyd 'n hoofbedekking wanneer kos hanteer word.
- Hou vingernaels kor ten skoon.
- Skoene moet skoon en veilig wees.
- Vermy die dra van oormatige juweliersware.
- Moet nie in voedselareas rook nie.
- Bedek oop brandwonde en snye met waterdigte pleister.
- Was jou hande onmiddellik nadat die toilet gebruik, gerook of vullis hanteer is.

(Enige 3)

IEB Copyright © 2024

VRAAG 9

9.1 9.1.1 D

9.1.2 C

9.1.3 A

9.2 **Lakto-ovo vegetariër**

- Die voorgereg bevat seekos en spekvleis wat nie geskik is nie.
- As die gas die lensie-risotto kies sal dit geskik wees.
- Die nagereg sal ook geskik wees om aan die gas te bedien aangesien hul beide eiers en suiwel in hul dieet insluit.

9.3
- Gevlokte amandels op die risotto.
- Pekanneute of okkerneute in die wortelkoek.
- Neute kan in die brood gebruik word om dit ekstra geur en tekstuur te gee.

(Enige 2 × 1)

9.4 'n Voedselallergie is 'n buitengewone reaksie op voedsel wat deur die immuunsisteem veroorsaak word. Dit kan die dood tot gevolg hê.
Voedselonverdraagsaamheid is meer algemeen as voedselallergieë en kan beskryf word as die onvermoë van die liggaam om sommige voedsel ten volle te verteer.
Dit sal nie noodwendig die dood tot gevolg hê nie maar kan baie ander simptome veroorsaak.

9.5 Bereken die koste van elke bestanddeel vir die gerookte knoffel-en-witwyn sous.

Bestanddeel	Hoeveelheid gebruik	Aankoop eenheid	Aankoop prys	Koste van bestanddele gebruik
Knoffelhuisies	5	–	–	R3,75
Ui	1	–	–	R3,20
Droë tiemie	2,5 ml	100 ml	R30,00	R0,75
Room	250 ml	1 liter	R85,00	R21,25
Groente aftreksel	180 ml	10 liter	R50,00	R0,90
Meelblom	20 g	2,5 kg	R43,00	R0,34
Olyfolie	60 ml	750 ml	R220,00	R17,60
Witwyn	250 ml	3 liter	R145,00	R12,08

IEB Copyright © 2024

9.6 Bereken die totale spyskaart koste.

DRIEGANG AANDETE	**DATUM: 26 April 2024**
Mossels	R41,95
Verouderde bees dikrib **OF** Lensie risotto	R98,25
Wortelkoek	R45,58
BEREKENING	R41,95 + R98,25 + R45,58
TOTALE SPYSKAART KOSTE	R185,78

9.7 Bereken die verkoopprys per persoon.

TOTALE VOEDSEL/SPYSKAART KOSTE	R185,78
OORHOOFSE KOSTE TEEN 30% VAN VOEDSELKOSTE	R55,73
LONE TEEN 20% VAN VOEDSELKOSTE	R37,16
SUBTOTAAL	R278,67
WINS TEEN 50%	R139,34
TOTAAL	R418,01

IEB Copyright © 2024

VRAAG 10

10.1

Formele dinee		Banket	X

- Hierdie is 'n banket.
- 'n Minimum van vyftig tot 100 of meer gaste.
- 'n Banket word gewoonlik ter ere van 'n persoon gehou, of ter erkenning van 'n geleentheid.
- Banket spyskaarte kan aangebied word vir ontbyte, middagetes, aandetes, troues, jaareindfunksies, afhangend van die kliënt se behoeftes.

(Enige 2 × 1)

10.2 Hierdie spyskaart sal nie heeltemal geskik wees nie aangesien daar baie warm hartlike geregte op voorkom.
Die voorgereg is geskik, maar die hoofgereg is swaar en meer geskik vir die wintermaande.
Die nagereg sal geskik wees aangesien dit met pynappeljellie bedien word, wat koud is, sowel as crème fraîche. Dit kan vervang word met iets wat ligter is en meer geskik is vir die somer.

10.3
- Voorgereggies is bedoel om bytgrootte te wees (een of twee happies).
- Dit moet aantreklik en kleurvol wees.
- Hulle moet smaaklik en goed gegeur wees.
- Hulle moet 'n verskeidenheid smake/geure insluit.
- Bestanddele moet maklik herkenbaar wees.
- Voedsel moet goed voorberei wees en die hoogste kwaliteit bestanddele moet gebruik word.
- Persoonlike en kombuishigiëne is uiters belangrik.

(Enige 5 × 1)

10.4 10.4.1
- Mense verkies die smaak van mineraalwater sonder ys.
- Sommige gaste drink mineraalwater aangesien dit veiliger is as kraanwater en as die ys van kraanwater gemaak is, sal hulle nie gelukkig wees nie.
- As die ys in die mineraalwater smelt sal dit verdun word.

10.4.2
- Geskud en geroer
- Geroer en deursyg
- Gemeng
- Gebou

IEB Copyright © 2024

10.5
- Alkohol mag nie aan persone onder die ouderdom van 18 verkoop word nie.
- Alkohol mag nie van die perseel verwyder word nie.
- Kroegpersoneel moet ouer as 18 wees.
- Genoegsame toiletfasiliteite vanr mans en dames moet beskikbaar wees.
- Drank mag enige dag tussen 10:00 tot 02:00 verkoop word.
- Alkohol mag nie aan 'n dronk persoon verkoop word nie.
- Indien persone hul eie drank bring, moet 'n kurkfooi betaal word.
- Dit is onwettige om enige vloeistowwe, bv. water, by die drank in 'n bottel te gooi.

(Enige 4 × 1)

10.6
- Klagtes moet altyd positief en professioneel hanteer word.
- Beheer jou emosies. Wees so kalm, professioneel, beleefd, behulpsaam en vriendelik as moontlik – vermy enige gevoelens van woede, gekrenktheid of verleentheid.
- Behou deurgaans oogkontak en handhaaf 'n positiewe liggaamshouding terwyl jy 'n innemende en bemoedigende stemtoon gebruik.
- Toon bereidwilligheid om die probleem op te los.
- Moenie met die gas argumenteer nie. Luister en gee aandag.
- Erken die klagte en bedank die gas dat hy die probleem onder jou aandag gebring het.
- Vra opreg om verskoning en los die probleem op deur die persoon uit te nooi om die kwessie in privaatheid te bespreek.
- Moet nooit die skuld op jouself of op iemand anders plaas nie, want dit kan tot versekeringseise lei. Verduidelik waarom die situasie buite beheer is.
- Moet nooit iets aanbied wat jy nie kan nakom nie, byvoorbeeld 'n gratis driegang-maaltyd. Bedien eerder dadelik 'n drankie.
- Indien jy nie die situasie kan hanteer nie, roep die maître d'hôtel of iemand met meer ondervinding en gesag om jou by te staan.

(Enige 5 × 1)

IEB Copyright © 2024

AFDELING C

VRAAG 11

Opskrif: Die Verband Tussen Swak Voedselbewaring en Siektes: Gevare en Oplossings

Preservering/bewaring van voedsel is dwarsdeur die geskiedenis van groot belang. Dit laat mense toe om voedsel te bewaar en selfs te eet na die oes periode. Bron C dui aan dat as voedsel nie behoorlik bewaar word nie, dit kan lei tot ernstige siektes en 'n risiko vir openbare gesondheid kan skep. Die opstel ondersoek hoe swak bewaarde voedsel kan aanleiding gee tot voedselverwante siektes, en bespreek die gevare betrokke en stel oplossings voor, om die probleem te voorkom.

1. **Voedselpreserveringsmetodes:** Mense stoor al lank voedsel om dit vars te hou nadat dit geoes os. Daar is verskillende metodes om dit te doen, soos die gebruik van yskaste, vrieskaste, blikkies, droog en sout. Hierdie metodes help om bakterieë, ensieme en oksidasie te keer om die voedsel te bederf.

2. Dit is duidelik uit Bron A dat 'n reeks preserveringsmetodes oor die jare ontwikkel is. Risiko's van slegte preservering: as voedsel nie behoorlik geberg word nie, kan dit onveilig word om te eet. Faktore soos verkeerde temperature, om houers nie goed te verseël nie, nie behoorlik skoon te maak nie, of vuil toerusting te gebruik, kan veroorsaak dat mikro-organismes soos bakterieë, virusse en swamme op die voedsel kan groei.

3. **Impak op gesondheid:** deur swak gepreserveerde voedsel te eet, kan jy simptome soos maagpyn, naarheid, diarree en koors ontwikkel. Sommige mense, soos kinders, bejaardes, swanger vroue of diegene met 'n swak immuunstelsel, kan selfs sieker word.

4. In Bron B word die belangrikheid van behoorlike higiëne bespreek. Hoe om dit Veiliger te Maak: om seker te maak dat voedsel veilig geberg word, moet almal in die produksieproses saam werk. Dit sluit persone in wat die voedsel kweek, vervaardig, aflewer, verkoop en eet. Belangrike stappe om te volg:

    - Hou alles skoon en higiënies.
    - Gebruik 'n sisteem genaamd Gevaaranalise en Kritieke Kontrolepunte Stelsel (HACCP) om gevare te identifiseer en te hanteer.
    - Opleiding van voedsel hanteerders om voedsel veilig te hanteer.
    - Kontroleer gereeld toerusting en plekke waar kos gestoor word om seker te maak dat dit aan veiligheidsreëls voldoen.
    - Maak seker dat voedsel veiligheidswette gevolg word.

5. **Opvoeding van verbruikers:** In Bron C, word getoon hoe belangrik dit is om mense op te lei ten opsigte van hoe om voedsel veilig te hanteer, te berg en voor te berei. Dit is krities belangrik om te voorkom dat mense siek raak van bederfte voedsel. Dit kan gedoen word deur veldtogte, duidelike voedselveiligheid-etikette en om riglyne te deel oor hoe om voedsel veilig te berg.

Samevatting: Om voedsel nie veilig te berg nie, kan dit gevaarlik wees om dit te eet en kan mense siek word daarvan. Deur veiligheidsreëls te volg, saam te werk en mense op te voed, kan ons seker maak dat voedsel veilig bly en mense gesond hou.

IEB Copyright © 2024

	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt (20)
Gebruik van bronne	Geen verwysing na bronne.	Verwys na slegs een bron.	Verwys na 2 bronne.	Verwys na 3 bronne.	Detail in bronne amper tot volle potensiaal gebruik	4
Kwaliteit van inhoud	Min of geen relevante inhoud.	Betekenis-volle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Sommige 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. X2	8
Gebruik van eie kennis/ ondervinding	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis/ ondervinding.	Sluit 'n paar feite en inligting uit eie kennis/ ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis/ ondervinding in.	Sluit baie feite en baie inligting vanuit eie kennis/ ondervinding in.	4
Kwaliteit van argument	Vraag is nie beantwoord nie. Het die punt gemis.	Antwoord bevat baie min feite met min verband of beredenering. Redenasie nie korrek.	Maksimum indien geen duidelike standpunt ingeneem nie. Redenasie korrek, maar moeilik om te volg. Gewoon: bewys van sommige verbande getoon.	Ondersteun die posisie. Redenasie duidelik. Klein foutjies in die vloei. Verbande soms gemis.	Mening duidelik gestel en ondersteun. Redenasie is baie duidelik en bondig. Vloei is logies. Oortuigend met gereelde verbande. Goed geïntegreerde argument.	4

Totaal: 200 punte

IEB Copyright © 2024