basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/
NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2026

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 16 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1: KORTVRAE

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	D✓	M99/F178
1.1.2	C✓	M190/F34
1.1.3	C✓	M171/F65
1.1.4	B✓	M27/F81
1.1.5	B✓	M118/F213
1.1.6	A✓	M10/F131
1.1.7	B✓	M99/F178
1.1.8	A✓	M158/F53-54
1.1.9	D✓	M76/F18
1.1.10	B✓	M161/F65

(10)

1.2 **PASITEMS**

1.2.1	G✓
1.2.2	E✓
1.2.3	D✓
1.2.4	B✓
1.2.5	A✓

M132
F163
(5)

1.3 **PASITEMS**

1.3.1	F✓
1.3.2	C✓
1.3.3	A✓
1.3.4	B✓

M89-92
F201-202, 192
(4)

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

1.4.1	Bain-marie✓	M174/F31
1.4.2	Entrepreneur✓	M8/F129
1.4.3	Soufflé✓	M136/F147
1.4.4	Joods✓	M44/F3
1.4.5	Suurlemoensap/asyn/kremetart/wynsteensuur✓	M141/F150
1.4.6	Baie rou/bleu/rou✓	M88/F203
1.4.7	Hipertensie/hoë bloeddruk✓	M49
1.4.8	Piekel/inmaak✓	M152/F168
1.4.9	Vonkelwater/gekarboniseerde water✓	M160 F62
1.4.10	Verdraagsaamheid/bedagsaamheid✓	M30/ F88

(10)

1.5 **KEUSE-ITEMS**

1.5.1 B✓ E✓ F✓ H✓ **Enige volgorde** M186 F45 (4)
1.5.2 B✓ D✓ E✓ H✓ **Enige volgorde** M115 (4)
1.5.3 A✓ B✓ E✓ **Enige volgorde** M124 F185 (3)

TOTAAL AFDELING A [40]

AFDELING B: KOMBUIS EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE; HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT

VRAAG 2

2.1 2.1.1

- Dit maak die aankoopproses vaartbelyn✓
- Dit is gerieflik/makliker✓
- Die koste verbonde aan die prosessering van 'n bestelling word verminder aangesien onnodige aankope beperk sal word/ Dit spaar geld✓
- Die produk katalogus sluit kleur foto's van die items sowel as pryse en tegniese spesifikasies in✓
- Bied toegang tot 'n wyer reeks produkte deur dieselfde portaal te gebruik✓
- Dit maak dit makliker om toegang te hê tot mededingende pryse/vergelyking van pryse is makliker✓
- Dit spaar tyd/vinnig/doeltreffend want die bestuurder het nie nodig om die perseel te verlaat nie/vanaf die gemak van jou kantoor✓ (Enige 3)

M36
F94
(3)

2.1.2

- Die unieke identifikasiekode/produkkode✓
- Beskrywing van goedere✓
- Die verpakkingsgrootte/volume/massa✓
- Die prys per eenheid✓
- Die aantal wat ontvang is✓
- Aantal uitgereik✓
- Herbestellingsvlak/nuwe balans van die voorraad/ minimum en maksimum voorraadvlakke✓
- 'n Kontantkolom✓
- Die detail van die verskaffers✓ (Enige 3)

M36
F95
(3)

2.1.3 Korrek✓ (1)

- Hy gebruik die mees onlangse weergawe van sy web-blaaier✓
- Hy maak gebruik van 'n rekenaar-privaatheidsfilter wat ander verhoed om sy skerm te sien✓

Nie-korrek

- Hy het nie 'n veilig verbinding gebruik wat met 'https' begin nie✓
- Hy het op 'n hiperskakel geklik wat daartoe gelei het dat die besigheid dubbel betaal het vir 'n enkel bestelling van bederfbare voedsel✓
- Hy het nie seker gemaak dat hy op die korrekte webtuiste was voordat hy die bestelling geplaas het nie✓
- Hy het nie besigheid gedoen met 'n betroubare maatskappy nie✓
- Hy het die kredietkaartdetails blootgestel/hy het nie uitgekyk vir die sluit-ikoon wat sou aandui dat sy details beskerm word nie✓ (1 punt korrek/nie-korrek + Enige 3)

M36
F94
(4)

2.2 2.2. 1

- Hepatitis A✓
- Gastroënteritis✓
- E-coli✓ (Enige 1)

M22-24
F76-77
(1)

2.2.2 Die hotel moet verseker dat

- Alle vloeistof chemies behandel, gekook en gepasteuriseer is✓
- Hulle gebruik behandelde water/gebottelde water om vrugte en groente te was✓
- Hulle moet voedsel goed gaarmaak/nie rou/ halfgaar-voedsel bedien nie✓
- Water nie gekontamineer is nie/gebruik gebottelde water/ kook water/ chemies behandelde water (chloor)✓
- Die werknemers was hande/met antiseptiese seep/seep✓
- Die voedsel is bedek/vooraf verpak om dit te beskerm teen vlieë✓ M25 F78
- Hulle bedien nie rou vis of skulpvis nie✓ (Enige 4) (4)

2.2.3 Die hotel het nie aan die gaste se verwagtinge voldoen nie✓ (1)

- Die voorkantoorpersoneel het nie 'n positiewe gesindheid gehad nie/hulle was nie behulpsaam nie/ die voorkantoor het die inboekproses vertraag/het nie betyds gereageer nie✓
- Mnr. en mev. Hanekom het nie welkom gevoel nie/ voorkantoorpersoneel het hulle nie gegroet nie✓
- Die behandeling wat mnr. en mev. Hanekom ontvang het, was nie goed nie en dit kan hulle besluit om weer te bespreek beïnvloed✓
- Mnr. en mev. Hanekom het verwag dat die diens op 'n hoër vlak sou wees as wat hulle ontvang het want dit is 'n vyfster hotel/ hulle het die verkeerde kamer ontvang✓
- Die personeel was nie behoorlik opgelei om uitstekende diens te lewer nie✓

OF

Ten spyte van die foute het die volgende ook plaasgevind:

- Die voorkantoorbestuurder het om verskoning gevra✓
- Die voorkantoorbestuurder het onmiddellik gereageer op die klagte✓
- Die voorkantoorbestuurder het mnr. en mev. Hanekom gekompenseer vir die tekortkominge/ hulle is opgegradeer na 'n luukse see-uitsig kamer en het 'n komplimentêre mandjie ontvang✓ M32 F89-91

(Enige 4 redes) (5)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 3.1.1 Nie geskik✓ (1)

Diabete moet die volgende vermy:

- Voedsel hoog in vet/knoffelkaasrolletjies✓/mayonnaise in die tartaresous✓/roomkaas gebruik in die Charlotte Russe✓/olie om die stokvis in bierbeslag te braai/ gekrummelde hoender✓
- Verfynde stysel✓/meel in broodrolletjies, beslag en gekrummelde hoender✓/vingerbeskuitjies in die Charlotte Russe✓
- Alkohol✓/bier gebruik in die beslag vir die stokvis✓
- Hoë-vet gaarmaakmetodes gebruik baie olie om die stokvis in bierbeslag te diepbraai✓
- Hoë suikerinname in die Charlotte Russe✓

Geskik

Diabete sal die volgende inneem:

- Botterskorsiesop want dit is hoog in vitamiene en minerale✓
- Roerbraaigroente is laag in suiker, gesoteer in baie min tot geen olie, hoog in vesel en vitamines en minerale✓ M48 F5

(Een punt vir geskik/nie geskik + Enige 4) (5)

3.2 3.2.1 Die sjef moet voedsel kies met 'n verskeidenheid van:

- kleure/kontrasterende kleure✓
- teksture✓
- gaarmaakmetodes✓
- geure/ moenie geure herhaal nie/ nie te sterk gegeurde items nie✓
- vorms✓
- die sjef moet nie te veel swaar items/ stysel-items insluit nie✓
- die sjef moet seisoenale en plaaslike produkte gebruik want dit is makliker om te kry en is 'n beter kwaliteit omdat dit in seisoen is✓ M43 F2 (4)
- die sjef moet verskillende temperature gebruik want warm en koue voedsel komplimenteer mekaar✓
- die sjef moet nie te veel ryk/olierige/vetterige voedsel insluit nie/ sluit lae-energie/kJ voedsel in✓
- Sluit voedsel van verskillende voedselgroepe in/ neem voedingswaarde in gedagte✓ (Enige 4)

3.2.2 Dit sal nie geskik wees nie✓ M74 F16
'n Aandete sal op die funksie volg✓/Die aantal happies per gas moet 2– 5 happies wees✓ (2)

3.2.3 Sampioene✓ M50 F4
Meel✓
Melk/ room✓ (Enige 1) (1)

3.2.4 Skilferkorsdeeg/pâte feuilletée✓ M114 F206 (1)

	3.2.5	• Dit dra by tot die rys van die deeg/ skep lae/ vlokkerigheid✓ • Dit maak 'n bydra tot die tekstuur en gevoel in die mond✓ • Dit gee 'n ryk geur✓ • Dit dra by tot die goudbruin kleur van die deeg✓ (Enige 3)	M112 F208 (3)
	3.2.6	Oortollige meel sal die verhouding van die meel wat benodig word verander✓en maak die deeg droog en hard✓ Dit kan krake in die deeg veroorsaak✓	M119 F212 (2)
	3.2.7	• Dit moet vir 'n paar dae in die yskas gebêre word✓ • Hou die deeg bedek/ in 'n lugdigte houer✓ (Enige 1)	M119 F213 (1)
3.3	3.3.1	Verkoopprys per persoon = R11 000 ÷ 50✓ = R220✓	M62 F21 (2)
	3.3.2	Bruto wins = Verkoopprys - Voedselkoste✓ = R11 000 – R3 600✓ = R7 400✓	M66 F21 (3)
	3.3.3	Netto wins = Verkoopprys – Totale koste✓ = R11 000 – (R3 600+R1 800+R1 150)✓ = R11 000 – R6 550✓ = R4 450✓	M62 F21 (4)
	3.3.4	• Huur van eiendom✓/ huur van stadsaal✓ • Versekering✓ • Belasting✓ • Water en elektrisiteit/ gas✓ • Skoonmaakmiddels✓ • Telefoondienste✓ • Wi-fi✓ • Verpakking/ drukwerk✓ • Huur van toerusting✓ • Dekor✓ • Uniforms✓ • Bemarking✓ (Enige 3)	M60 F20 (3)
3.4	3.4.1	Velle gelatien✓	M129 F161 (1)
	3.4.2	Stap 1 - Hidrasie✓ Stap 3 - Dispersie✓	M129-130 F161 (2)

3.4.3
- Indien die versagte gelatien nie uit die water verwyder word nie sal daar te veel vloeistof in die mengsel vasgevang wees✓
- Die verhouding van die gelatien tot die mengsel sal nie akkuraat wees nie. M129
- Die jel wat gevorm word sal te sag wees/ geen jel sal vorm nie✓ F161

(Enige 1) (1)

3.4.4 (a)
- Smeer die vorm liggies met olie✓
- Spuit die vorm liggies met kleefwerende sproei✓ M130
- Spoel die vorm uit met koue water waarby 'n druppel olie gevoeg is✓ F162

(Enige 2) (2)

(b)
- Doop die vorm in warm water vir 1–2 sekondes✓
- Plaas 'n warm lap rondom die vorm✓
- Gebruik 'n blaasvlam vlugtig rondom die kante van die vorm✓
- Trek die kant van die vorm liggies met die vingerpunte weg✓
- Probeer om nie 'n mes in te steek nie✓
- Draai of skud die vorm om lug toe te laat sodat die inhoud van die vorm skei/ keer die vorm uit op 'n bord of plaas 'n bord bo-op die vorm en draai dit saam om✓
- 'n Paar druppels water op die bord sal toelaat dat die jel verskuif kan word as dit nie op die korrekte plek is nie✓ M130 F162

(Enige 3) (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 4.1.1

- Pynappel✓
- Mango/Veselperske✓
- Aarbei✓
- Kumkwat✓
- Lemoen✓
- Suurlemoen✓
- Appels✓
- Kweper✓
- Bosbessie✓
- Spanspek✓
- Winterspanspek✓
- Draakvrug/'Dragon fruit'✓

(Enige 2 relevante antwoorde) M F167 (2)

4.1.2

- Dit verhoed die dat die piesangs bederf word deur ensiemweking of mikro-organismes✓
- Dit verleng die tydperk wat die piesangs veilig bewaar/gestoor kan word/ oortollige piesangs kan gestoor word vir latere gebruik✓
- Dit verhoog die beskikbaarheid van piesangs selfs in verafgeleë en moeilik bereikbare plekke✓
- Dit maak die piesangs heel jaar beskikbaar✓
- Dit maak die vervoer van die piesangs makliker/ ligter om te vervoer✓
- Dit sal maklik wees om die piesangs te stoor/ berg✓
- Dit kan tyd en arbeid spaar omdat sekere van die voorbereiding alreeds gedoen is✓ (Enige 3)

M149 F166 (3)

4.2 4.2.1 Gebakte Alaska✓ M141 F150 (1)

4.2.2 Eierwit by kamertemperatuur sal beter skuim/ vinnger skuim/ groter volume as eierwit wat in die yskas gehou is✓ M141 F (1)

4.2.3 Nie geskik nie✓ (1)

Plastiek is geneig om vet te behou✓ en die kleinste hoeveelheid vet kan verhoed dat die eierwitte skuim/ swak kwaliteit skuim/ kleiner skuim volume✓ Dit sal beter wees om glas, porselein, vlekvrye staal of koper te gebruik aangesien dit nie vet behou nie✓ (Enige 1) M141 F150 (2)

4.2.4

	SWITSERSE MERINGUE	**FRANSE MERINGUE**
Voorbereidings-metode	Eierwit en suiker word saam op 'n bain-marie geplaas✓ totdat die suiker opgelos het✓ Die mengsel word van die hitte verwyder en geklop tot dit stywepunte vorm en die mengsel afgekoel het✓ (Enige 2)	Eierwitte word geklits tot sagtepuntstadium/ geen hitte is betrokke nie✓ Die suiker word geleidelik bygevoeg✓ totdat dit stywepuntstadium bereik en glanserig word✓ (Enige 2)

M140
F150
(4)

4.2.5
- Gebruik 'n blaasvlam om die meringue te karameliseer✓
- Plaas dit onder die salamander✓
- Plaas dit onder die rooster in die oond✓ (Enige 1)

M141
F
(1)

4.3 4.3.1
Water/Melk✓
Vette/botter/margarien✓
Meel✓
Eiers✓

M122
F185
(4)

4.3.2
Éclairs – Chouxpasta wat in lang vingers gespuit is✓, in die lengte oopgesny en met geklopte room/ Crème Chantilly/ Crème Pâtissière gevul is✓ Die boonste helfte word met gesmelte sjokolade of fondant geglaseer✓ (Enige 2)

M125
F187
(2)

4.4 4.4.1
Dit is 'n suksesvolle poffertjie✓ want dit is: (1)
- Goed gerys/goed gepof✓
- Hol met vulsel✓
- Netjies gevorm✓
- Korrekte vorm vir 'n Chouxpoffertjie✓
- Oneweredige oppervlak✓ (Enige 2)

M124
F186
(3)

4.4.2
- Geklopte eierwit✓
- Geklopte eiergeel✓
- Geklopte room✓ (Enige 2)

M138
F148
(2)

4.5 4.5.1
- Rib✓
- Lende✓ (Enige 1)

M94
F194
(1)

4.5.2
Die lam is sagter✓ as die skaap omdat dit 'n jonger dier is✓
Die skaap is minder sag/taaier✓ omdat dit 'n ouer dier is✓ (Enige 2)

M81
F196
(2)

4.5.3
- Dit rek/ vermeerder die aantal bedieningsporsies✓
- Dit sal die voorkoms van die voorbereide gereg verbeter✓
- Dit sal die geur van die vleis verbeter✓
- 'n Verskeidenheid interessante geregte/vulsels kan voorberei word✓
- Dit sal vogtigheid byvoeg✓ (Enige 3)

M85
F199-200
(3)

4.5.4 Oondbraai✓ M90 95 F194 201 (1)

4.6
- Vakuumverpakking sal die rakleeftyd van die vleis verleng as gevolg van die uitsluiting van lug/ dit is lugdig/bakterieë kan nie groei nie✓
- Dit maak dit makliker om te stoor/dit sal minder plek opneem in die vrieskas✓
- Die verpakking is van dik plastiek gemaak en is vogbestand✓ en reukloos✓
- Die verpakking is kleurloos en sal dit makliker maak om die gevriesde produk te identifiseer✓ M84 F198
- Dit sal vriesbrand voorkom✓ (Enige 3) (3)

4.7 4.7.1
- Klein klippies of steentjies kan verwyder word✓
- Stukkies van die plant of vreemde voorwerpe kan verwyder word✓
- Slegte of gebreekte keker-ertjies kan verwyder word✓ M103 F183
- Vuilheid kan verwyder word/verseker skoon, ongekontamineerde keker-ertjies✓ (Enige 2) (2)

4.7.2
- Om die keker-ertjies sag te maak✓
- Om die keker-ertjies te hidreer/om die keker-ertjies toe te laat om uit te swel✓ M103 F183
- Om die gaarmaaktyd te verkort✓ (Enige 2) (2)

4.7.3. Dit sal winderigheid voorkom/ opgeblaasdheid/ ingewandsgasse✓ M104 F183 (1)
[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 5.1.1

- Besige, werkende ouers van kinders✓
- Besige werkende klas✓
- Onderwysers van die gemeenskap✓
- Mense wat gesondheidsbewus is✓
- Mense wat vegetariërs is/ wat van plantgebaseerde voedsel hou✓
- Plaaslike gemeenskapslede✓ (Enige 2)

M16 F135 (2)

5.1.2

- Sy het 'n kulinêre agtergrond – sy het Gasvryheidstudies as 'n vak gehad op skool✓
- Haar werkgewer het tydens haar tydperk as Au Pair haar kulinêre vaardighede verbeter✓
- Sy het baie gesonde en plantgebaseerde resepte van haar werkgewer wat sy kan gebruik✓
- Sy het twee van haar Gasvryheids-klasmaats aangestel wat ook 'n passie vir kosmaak het✓
- Sy het as 'n Au Pair gewerk so sy is bewus van kinders se voedsel voorkeure✓ (Enige 3)

M10 F135 (3)

5.1.3

- Sjef✓
- Skoonmaker✓
- Drywer✓
- Verkoopspersoon✓
- Ontvangsdame✓
- Plaaslike produkte/ bestanddele verskaffer/ boer✓
- Vervaardigers van houers/ etikette✓
- Finansiële dienste✓
- Adverteerder/ Bemarker✓ (Enige relevante 4)

M1 F (4)

5.1.4 (a)

- Visuele✓

M18 F138 (1)

(b)

- Elektronies✓
- Oudiovisueel✓
- Visueel✓
- Digitaal✓

(Enige 1)

M18-20 F138 (1)

5.1.5
- Dit moet helder kleure hê en moet die oog vang✓
- Die skrif moet maklik wees om te lees✓
- Sy moet interessante prente of foto's gebruik✓
- Indien sy gebruik maak van die plaaslike koerant moet sy die advertensie aan die linkerkant van die bladsy plaas✓
- Dit moet netjies en aantreklik wees✓
- Sy moet die naam en die prys van haar produkte en spyskaarte insluit✓
- Sy moet 'n kort, duidelike beskrywing van die produkte gee✓
- Sy moet haar slagspreuk en spesiale eienskappe vertoon✓
- Sy moet verstaanbare taal gebruik✓
- Sonder spelfoute is✓ M19
- Sy moet haar adres en kontak details verskaf✓ F139
- Sy moet inligting oor spesiale aanbiedinge verskaf✓ (Enige 4) (4)

5.1.6
- Indien klank/ musiek en visuele elemente gebruik word, word beide sintuie gestimuleer en dit het 'n baie effektiewe middel✓
- Dit bereik 'n groot teikenmark, insluitend jongmense/ Facebook bereik ‘n wyer gehoor✓
- Verbeter bewusmaking van die produk✓
- Musiek kan gebruik word wat nog 'n element is om die besigheid en produkte wat verkoop word te bemark✓
- Die teikenmark kan bereik word op verskillende tye/ mense gebruik Facebook in hulle vrye tyd✓
- Facebook sal emosies vir die kyker/ luisteraar aanraak wat sal maak dat hulle die produk onthou✓
- Die boodskap is kort, duidelik en tot die punt om vinnig aandag te trek✓
- Die inligting op Facebook kan daagliks opgedateer word✓
- Produkte word in kleur aangebied✓
- Mense op Facebook kan die inskrywings deel en aandui dat hulle daarvan hou, asook kommentaar lewer oor produkte wat hulle graag wil sien✓
- Mense op Facebook kan kommentaar/terugvoer gee op Sandra se produkte✓ M21
- Dit kan die inkomste van die besigheid verhoog✓ F140
- Dit kan beleggers lok✓ (Enige 4) (4)

5.1.7
- Ekonomiese groei word gestimuleer✓
- Plaaslike inkomste sal toeneem✓
- Werkskepping sal verbeter✓
- Groter finansiële groei in die land/ BBP sal toeneem✓
- Aansien en lewenstandaard sal toeneem soos wat mense werk kry✓
- 'Multiplier' effek word in werking gestel✓
- Natuurlike bronne word bewaar, onderhou en verantwoordelik gebruik✓ M1
- Toename in buitelandse valuta as gevolg van die toeriste✓ F108
- Belasting sal deur Sandra se besigheid betaal word✓(Enige 4) (4)

5.2	5.2.1	Bemarkingsbestuurder/webblad-ontwerper✓		M5 F120 (1)
	5.2.2	Finansiële bestuurder/ Rekeningkundige/ Rekenmeester ✓		M5 F122 (1)
	5.2.3	Menslikehulpbron-bestuurder✓		M6 F125 (1)
	5.2.4	Sekuriteit✓/Deurwag/'Bellboy'/Parkeringsassistent✓	(Enige 2)	M6 F124 (2)
5.3	• Akkomodasie/Hotel/Gastekamers✓ • Funksie lokale✓ • Kroeë✓ • Wassery✓ • Voedsel en drank✓		(Enige 2)	M6 F12 (2) **[30]**

VRAAG 6

6.1 6.1.1

- Opstel van stoele tafels en groot toerusting✓
- Skoonmaak van toerusting, breekware, eetgerei en glasware✓
- Skoonmaak en hervul van bykomstighede✓
- Kontroleer dat tafeldoeke skoon, gestryk, nie gebrand, uitgerafel of verslete is nie✓
- Verseker dat jy genoeg tafelversierings, spyskaarte, servette en tafelnommers het en dat dit skoon is✓
- Verseker dat die kelnerstasie al die benodighede vir bediening het✓
- Dek van tafel “covers”/dekplekke✓
- Opstel van die wynproe en voedselkombinasies✓
- Uitstal van spesialiteitstee en -koffie voordat die gaste arriveer
- Oopmaak van vensters/ regulering van temperatuur/ verseker behoorlike ventilasie✓
- Aanskakel van ligte✓
- Skep ‘n atmosfeer met klank of musiek✓ (Enige 3)

M176-177
F30
(3)

6.1.2

- Dames moet eerste bedien word✓ en die gasheer laaste✓
- Bedien voedsel in 'n antikloksgewys rigting terwyl jy om die tafel beweeg✓
- Hanteer warm borde met 'n diendoek✓
- Hanteer eetgerei aan hewwe ✓
- Moenie voedsel of die binnekant van borde met jou vingers aanraak nie✓
- Plaas voedsel vanaf die regterkant van die gas✓
- Kelners mag nie hulle arms voor gaste verbystrek nie✓ (Enige 4)

M193
F34
(4)

6.1.3

- Die bottel mag nie aan die glas raak nie✓
- Moet nie die glas optel nie✓
- Die etiket moet na die gas wys wanneer daar geskink word✓
- Skink vanaf die regterkant van die gas✓
- Beweeg in 'n antikloksgewyse rigting✓
- Bedien dames eerste✓
- Begin bediening aan die regterkant van die gasheer✓
- Bedien die gasheer laaste✓
- Rooiwynglase moet slegs half gevul word✓
- Draai en lig die bottel om te voorkom dat enige druppels op die tafeldoek val✓
- Maak seker dat jy genoeg wyn vir al die gaste het✓
- Wanneer die wyn klaar geskink is, word die bottel op die tafel geplaas✓ (Enige 4)

M166
F34
(4)

6.1.4

UNIEKE NAAM/SENSORY TASTE WYN✓

Vervaardiger/Sensory Taste✓
Klas toegewysde naam/Rooiwyn✓



Kultivar/Merlot✓
Oesjaar/Vintage/2023✓

Alkohol inhoud/13%✓ Volume/750 ml✓

Oorsprong/Suid Afrika✓

(1 punt vir ontwerp + enige 5) M157 F53 (6)

6.1.5
- Beesvleis bv. Bief Wellington, Steak Diane ens.✓
- Lam bv. Skaapvleissbredie, Oondgebraaide Lamsboud ens.✓
- Wildsvleis bv. Wildspotjie, Springbok Carpaccio ens.✓
- Pastageregte bv. Lasagne, Ravioli ens.✓
- Cheddarkaas bv. Kaasbord ens.✓ (Enige 2)

M159 F54 (2)

6.2
- 'n Persoon moet ouer as 18 wees✓
- Daar moet voldoende gaste toiletfasiliteite vir dames en mans naby die perseel wees✓
- Hulle moet gewillig wees om maaltye te bedien gedurende die tye wat drank verkoop word✓
- 'n Persoon moenie 'n kriminele rekord hê nie✓
- 'n Persoon moenie 'n ongerehabiliteerde insolvent wees nie✓
- Geen gades van enige persoon met 'n kriminele rekord of 'n persoon wat 'n ongerehabiliteerde insolvent is nie (Enige 4)

M168 F55 (4)

6.3 6.3.1
- Kleinbordjie✓
- Broodmes/ entreemes/ bottermes✓

M178 F34 (2)

6.3.2
- Maak daagliks skoon✓
- Hervul daagliks✓

M177 F (2)

6.3.3	(a)	Hanteer so min as moontlik om bakteriële kontaminasie te voorkom/ die servet in die prent was te veel hanteer✓	(1)
	(b)	Om dekorasie by te voeg✓ Gaste kan dit gebruik om krummels af te vee/ vee monde en hande af✓ Om hoogte en kleur by te voeg✓ (Enige 1)	M177 F (2)
6.3.4		Visgang/Visgereg/ name van visgeregte bv. geroosterde salm ens.✓	M178 F30 (1) **[30]**

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou