basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/
NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

MEI/JUNIE 2026

PUNTE: 200

TYD: 3 uur

Hierdie vraestel bestaan uit 19 bladsye.

Kopiereg voorbehou

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Hierdie vraestel bestaan uit VIER afdelings.

AFDELING A:	Kortvrae (alle onderwerpe)	(40)
AFDELING B:	Kombuis- en restaurantbedrywighede; Higiëne, veiligheid en sekuriteit	(20)
AFDELING C:	Voeding en spyskaartbeplanning; Voedselkommoditeite	(80)
AFDELING D:	Sektore en loopbane; Voedsel- en drankbediening	(60)

2. Beantwoord AL die vrae in die ANTWOORDEBOEK.

3. Nommer die antwoorde korrek volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.

4. AFDELING A: VRAAG 1: Beantwoord al die vrae onder mekaar in die ANTWOORDEBOEK sonder om 'n reël oop te los, soos hieronder getoon.

   Korrek:
   1.1.1
   1.1.2

   Verkeerd:
   1.1.1

   1.1.2

5. Skryf netjies en leesbaar.

AFDELING A: KORTVRAE

VRAAG 1

1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommers (1.1.1 tot 1.1.10) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.1.11 B.

VOORBEELD:

1.1.11 'n Goeie bron van vitamien C is …

A melk.
B lemoene.
C vleis.
D brood.

ANTWOORD:

1.1.11 B

1.1.1 'n Soort vegetariër wat slegs eiers, groente en vrugte inneem:

A Laktovegetariër
B Pesco-vegetariër
C Pollo-vegetariër
D Ovovegetariër (1)

1.1.2 Die hoofverantwoordelikheid van die maître d'hôtel in 'n fynproewersrestaurant:

A Bied die aandetespyskaart vir die gaste aan
B Vou servette oop wanneer gaste aangesit het
C Kontroleer besprekings op die besprekingslys
D Verwyder ongebruikte eetgerei en glasware (1)

1.1.3 Kies die apparaat wat NIE vir die bereiding van 'n nie-alkoholiese drankie gebruik sal word NIE:

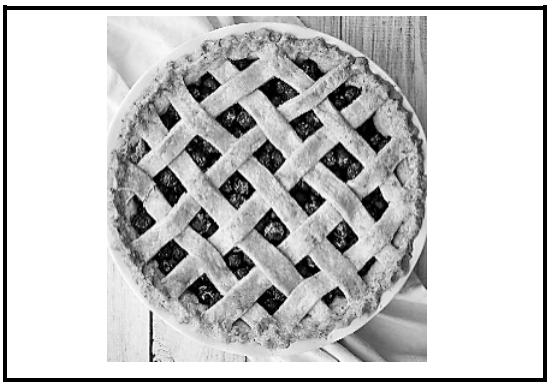
			
A	**B**	**C**	**D**

(1)

1.1.4 Tuberkulose is 'n aansteeklike siekte wat deur … veroorsaak word.

A die hepatitis A-virus
B Mycobacterium
C bacteria Vibrio
D die rotavirus (1)

1.1.5 'n Dekoratiewe tegniek toegepas op die fyngebak hieronder voordat dit gebak word:



A Fleuron
B Traliewerk ('Lattice')
C Uitvoer
D Prik ('Docking') (1)

1.1.6 Die prentjies hieronder is voorbeelde van bedreigings wat 'n koffiewinkel kan ervaar:

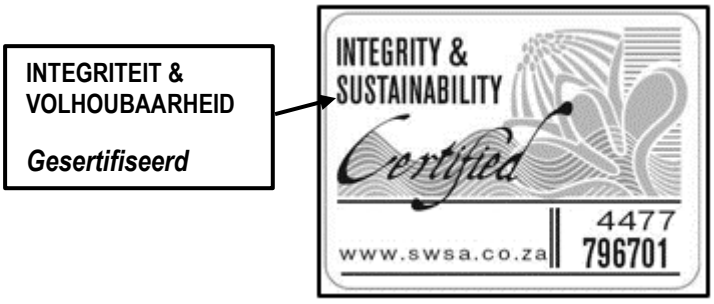
	**GEKLASSIFISEERDE ADVERTENSIES** **Koffiewinkel dringend op soek na 'n barista**		**TSM NUUS** **Voedselpryse styg soos wat inflasie erger knel**
1	**2**	**3**	**4**

A 1, 3, 4
B 2, 3, 4
C 1, 2, 4
D 1, 2, 3 (1)

1.1.7 'n Klein, roomkleurige, traandruppelvormige neut wat in Italiaanse pesto-souse gebruik word:

A Kastaiing
B Dennepit
C Grondboontjie
D Okkerneut (1)

1.1.8 Die organisasie wat vir die sertifisering van die inhoud van 'n wynbottel verantwoordelik is:



A Wyn- en Spiritusraad
B Nasionale Drankraad
C Voedsel- en Drankraad
D Suid-Afrikaanse Wynraad (1)

1.1.9 Die getal glase wat vir 40 gaste by 'n skemerkelkfunksie benodig word:

A 40
B 60
C 70
D 80 (1)

1.1.10 'n Bereidingstegniek waar 'n nie-alkoholiese drankie in dieselfde glas berei en bedien word:

A Geskud
B Gebou
C Gemeng
D Vriesversier ('Frosted') (1)

1.2 **PASITEMS**

Kies die bestanddeel uit KOLOM A wat by die uitkoms van die gelatienmengsel in KOLOM B pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommers (1.2.1 tot 1.2.5) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.2.6 H.

KOLOM A BESTANDDEEL		KOLOM B UITKOMS VAN GELATIENMENGSEL	
1.2.1	Vars vye-puree	A	'n fermer jel as gevolg van die teenwoordigheid van alkohol
1.2.2	Laevet-roomkaas	B	sal na die bodem sink indien dit bygevoeg word voordat die mengsel gedeeltelik gestol is
1.2.3	Groot hoeveelheid suurlemoensap	C	gelatien sal in harde stukkies stol
1.2.4	Gemengde heel bessies	D	vertraag die stollingsproses wat 'n swakker jel tot gevolg het
1.2.5	Klein hoeveelheid lemoenlikeur	E	'n fermer jel as gevolg van die proteïeninhoud
		F	'n swakker jel as gevolg van die teenwoordigheid van alkohol
		G	proteolitiese ensiem teenwoordig, voorkom jelvorming

(5 x 1) (5)

1.3 **PASITEMS**

Kies die soort gereg uit KOLOM A wat by die gaarmaakmetode in KOLOM B pas. Skryf slegs die letter (A–F) langs die vraagnommers (1.3.1 tot 1.3.4) in die ANTWOORDEBOEK neer, bv. 1.3.5 G.

KOLOM A SOORT GEREG		KOLOM B GAARMAAKMETODE	
1.3.1	Cordon bleu	A	bak
1.3.2	Blindevinke	B	kook
1.3.3	Bief Wellington	C	smoor
1.3.4	Gepekelde tong	D	roerbraai
		E	rooster
		F	diepvetbraai

(4 x 1) (4)

1.4 **EENWOORD-ITEMS**

Gee EEN term/woord vir ELK van die volgende beskrywings. Skryf slegs die term/woord langs die vraagnommers (1.4.1 tot 1.4.10) in die ANTWOORDEBOEK neer.

1.4.1 Die soort elektriese apparaat waar houers met gaar voedsel bo-op 'n vlak houer met warm water geplaas word

1.4.2 'n Persoon wat sy of haar eie besigheid begin, veral wanneer dit die neem van risiko's inhou

1.4.3 'n Ligte donsige nagereg wat met eiervla en styfgeklopte eierwit gemaak word wat onmiddellik nadat dit gebak is, bedien moet word

1.4.4 Die godsdiensgroep wat streng verbied word om suiwelprodukte en vleis saam in een maaltyd te eet

1.4.5 'n Bestanddeel wat help om die skuim te stabiliseer wanneer eierwit geklop word

1.4.6 Die graad van gaarheid wanneer die vleis baie rooi in die middel vertoon en rooi sap vrystel

1.4.7 'n Soort gesondheidsrisiko wat veroorsaak word deur die inname van souterige voedsel wat die vlak van drukking in die are verhoog

1.4.8 Die metode waar voedsel met 'n soutoplossing bedek word en dan gekook en in 'n lugdigte houer verseël word

1.4.9 'n Soort mineraalwater wat natuurlike minerale bevat en borrelrig is

1.4.10 Om geduldig te wees en ander as individue met verskillende persoonlikhede in ag te neem (10 x 1) (10)

1.5 **KEUSE**

1.5.1 Kies VIER beurtkragpraktyke wat 'n hotel moet instel in geval van 'n elektriese kragonderbreking. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.1) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A LUD-gloeilampe
B Noodkragopwekkers
C Fluoresseerligte
D Maak die hotel toe
E Kerslig
F Gaskookplate
G Spesiale plafonligte
H Bied 'n beperkte spyskaart aan (4)

1.5.2 Identifiseer VIER kwaliteitseienskappe van gebraaide pur-deeg in die lys hieronder. Skryf slegs die letters (A–H) langs die vraagnommer (1.5.2) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Krummelrige tekstuur
B Papierdun
C Gelamineer
D Goue kleur
E Bros en krakerig
F Ryk en delikaat
G Veelvoudige lae
H Nie vlokkerig nie (4)

1.5.3 Kies DRIE redes waarom 'n chouxpasta-produk aan die einde van die bakproses met 'n mes gesteek moet word. Skryf slegs die letters (A–F) langs die vraagnommer (1.5.3) in die ANTWOORDEBOEK neer.

A Laat die produk toe om heeltemal uit te droog
B Stel vasgevangde stoom vry wat versagting kan veroorsaak
C Kontroleer of die produk behoorlik gaar is
D Laat toe dat al die oortollige vet uit die produk sypel
E Verseker dat die produk 'n delikate en bros dop het
F Verseker dat ongegelatiniseerde stysel nie die poffers laat platval nie (3)

TOTAAL AFDELING A: 40

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

VRAAG 2

2.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Andries is 'n leerling-voorraadkontrolebestuurder met beperkte rekenaar-vaardighede. Gedurende 'n aanlyn bestelling het hy die mees onlangse weergawe op sy webblaaier gebruik. Hy het toe op 'n hiperskakel geklik wat op sy skerm verskyn het en voortgegaan om bestellings te plaas. Hy het nie agtergekom dat die sluit-ikoon oop was nie. Dit het tot gevolg gehad dat die hotel dubbel betaal het vir 'n enkele bestelling bederfbare voedsel. Die toesighouer het nie besef wat Andries besig was om te doen nie, as gevolg van 'n rekenaar-privaatheidsfilter wat keer dat ander mense sy skerm sien.

2.1.1 Verduidelik vir Andries DRIE voordele van aankope op die internet. (3)

2.1.2 Maak 'n lys van die inligting wat Andries moet invul om die voorraadlyste op die rekenaarstelsel te voltooi. (3)

2.1.3 Beoordeel die aanlyn voorraadbestellingspraktyke wat Andries gevolg het. (4)

2.2 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

> Mnr. en mev. Hanekom het 'n kamer met 'n see-uitsig by 'n vyfsterhotel vir hulle wittebrood bespreek. 'n Paar dae voor hulle vakansie het vloede die area getref wat die afsny van die watertoevoer veroorsaak het. Die munisipaliteit het hotelle en die plaaslike gemeenskap gewaarsku om nie rivierwater te gebruik nie as gevolg van die risiko van cholera. Met hulle aankoms by die voorkantoor was die personeel besig met hulle eie gesprekke, wat die inboek van die paartjie vertraag het. 'n Kamer wat oor 'n besige straat uitkyk, is uiteindelik aan die Hanekoms toegeken, waarna hulle by die voorkantoorbestuurder gekla het. Hy het om verskoning gevra en onmiddellik die fout reggestel deur hulle na 'n luukse kamer met 'n see-uitsig en 'n komplimentêre mandjie op te gradeer.

2.2.1 Noem EEN ander voedseloordraagbare siekte wat die gemeenskap kon opdoen. (1)

2.2.2 Beskryf die voorsorgmaatreëls wat die hotel moet neem om die verspreiding van cholera te voorkom. (4)

2.2.3 Kritiseer die personeeldiens by die vyfsterhotel met betrekking tot gaste se verwagtinge. (5)

TOTAAL AFDELING B: 20

AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING; VOEDSELKOMMODITEITE

VRAAG 3

3.1 Bestudeer die spyskaart hieronder en beantwoord die vraag wat volg.

SPYSKAART
MIDDAGETE

Botterskorsiesop met
Kaas-knoffelrolletjies
***
Stokvis in Bierbeslag met
Tartaresous
***
Gekrummelde Hoenderfilet met Roerbraaigroente
***
Charlotte Russe

28 Augustus 2026

Evalueer die geskiktheid van die spyskaart vir 'n gas met diabetes. (5)

3.2 Bestudeer die skemerkelkhappies met 'n tertdeegbasis hieronder wat voor 'n Vrouedagbanket bedien gaan word en beantwoord die vrae wat volg.

		
HAM-EN-KAASWIELE	**SAMPIOEN-BOUCHÉES**	**SPINASIE-EN-RICOTTA-OORVOUTERTJIES**

3.2.1 Maak 'n lys van die kriteria met betrekking tot die voedselkeuse wat 'n sjef in ag moet neem wanneer 'n skemerkelkfunksiespyskaart beplan word. (4)

3.2.2 Redeneer of agt happies per persoon vir die skemerkelkfunksie geskik sal wees. (2)

3.2.3 Bepaal watter bestanddeel in die bouchées 'n allergiese reaksie kan veroorsaak. (1)

3.2.4 Identifiseer die soort tertdeeg wat in die bereiding van die skemerkelkhappies gebruik is. (1)

3.2.5 Verduidelik die funksie van die botter gebruik in die bereiding van die tertdeeg wat in VRAAG 3.2.4 geïdentifiseer is. (3)

3.2.6 Regverdig die belangrikheid van die gebruik van baie min meel wanneer die tertdeeg tydens bereiding uitgerol word. (2)

3.2.7 Stel voor hoe die gebakte, gevulde skemerkelkhappies gestoor moet word. (1)

3.3 Bestudeer die inligting hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

TSM is 'n nuwe spysenieringsbesigheid wat deur die munisipaliteit gekontrakteer is om te sorg vir die spyseniering vir die burgermeestersindaba wat by die stadsaal gehou gaan word. TSM huur bedieningsapparaat en het die dekor om by die indaba te pas, uitgekontrakteer.

Getal afgevaardigdes	50
Verkoopprys van spyskaart	R11 000
Voedselkoste	R3 600
Oorhoofse koste	R1 800
Arbeidskoste	R1 150

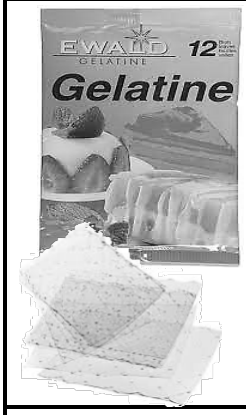
3.3.1 Bereken die verkoopprys per persoon. Toon ALLE berekeninge. (2)

3.3.2 Bereken die bruto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (3)

3.3.3 Bereken die netto wins van die funksie. Toon ALLE formules en berekeninge. (4)

3.3.4 Stel DRIE uitgawes voor wat deel sal uitmaak van die oorhoofse koste vir TSM-spyseniering. (3)

3.4 Bestudeer die prentjies en stappe hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

			
	STAP 1	**STAP 2**	**STAP 3**
Gelatienproduk	Week gelatien vir 'n paar minute in koue water.	Verwyder sagte gelatien uit die water en druk oortollige vloeistof uit.	Voeg by warm vloeistof.

3.4.1 Identifiseer die soort gelatien wat in die prentjie hierbo getoon word. (1)

3.4.2 Noem die stadiums in STAP 1 en STAP 3. (2)

3.4.3 Motiveer waarom jy die sagte gelatien uit die water moet verwyder, soos in STAP 2 genoem. (1)

3.4.4 Beskryf hoe jy die stappe hieronder gedurende die bereiding van die gelatiengereg sal uitvoer:

(a) Voorbereiding van die vorm (2)

(b) Ontvorming van die gestolde gereg (3)

[40]

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die gepreserveerde produk hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

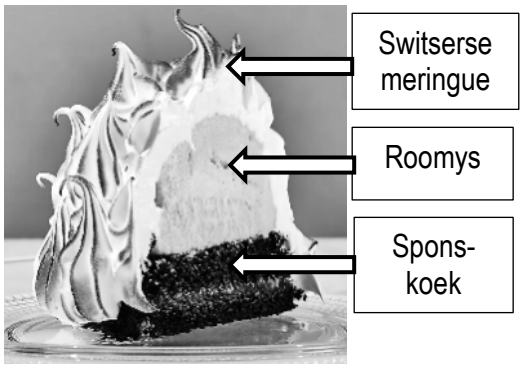


GEDROOGDE PIESANGSKYWE

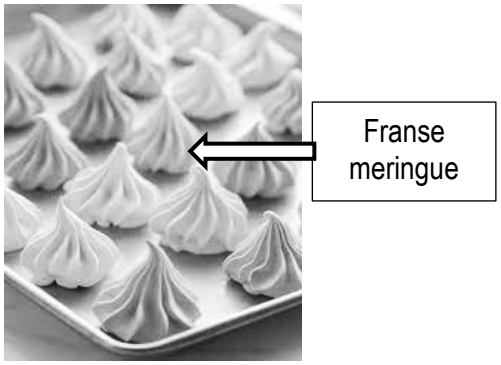
4.1.1 Noem TWEE ander vrugte wat met droging gepreserveer kan word. (2)

4.1.2 Bespreek die voordele daarvan om die piesangs te droog. (3)

4.2 Bestudeer die meringue-nageregte hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



A



B

4.2.1 Identifiseer die nagereg in PRENTJIE A. (1)

4.2.2 Motiveer waarom dit die beste is om eiers te gebruik wat teen kamertemperatuur gehou is wanneer die meringue-mengsel berei word. (1)

4.2.3 Beoordeel die gebruik van plastiekbakke vir die klits van eierwitte gedurende die bereiding van die meringue-mengsels. (2)

4.2.4 Onderskei tussen die *bereidingsmetodes* van 'n *Switserse meringue* en 'n *Franse meringue*. Tabuleer jou antwoord soos volg:

	SWITSERSE MERINGUE	**FRANSE MERINGUE**
Bereidingsmetode	(2)	(2)

(4)

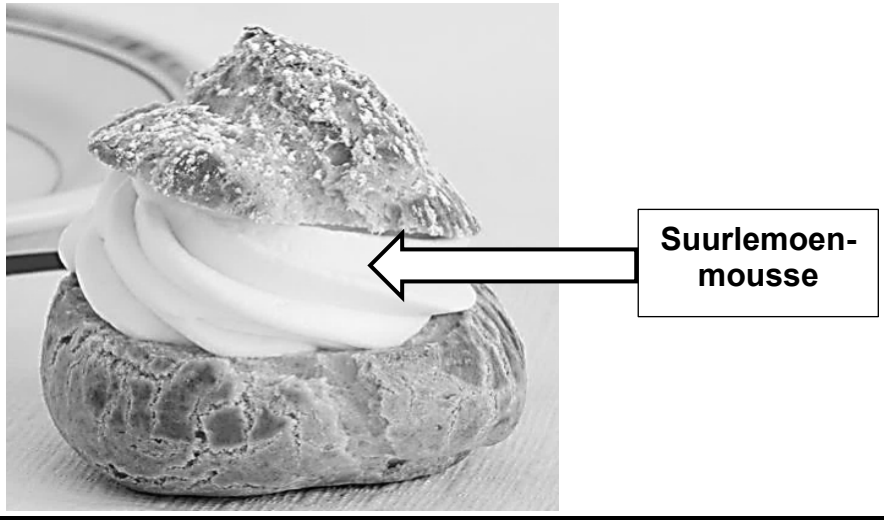
4.2.5 Stel voor hoe 'n sjef die goudbruin buitekant van die nagereg in PRENT A verkry. (1)

4.3 Chouxpasta is 'n tradisionele Franse fyngebak wat gebruik word om 'n verskeidenheid produkte te maak.

4.3.1 Noem VIER bestanddele wat noodsaaklik is vir die bereiding van 'n suksesvolle chouxpasta-produk. (4)

4.3.2 Gee 'n kort beskrywing van *éclairs*. (2)

4.4 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



GEBAKTE EN GEVULDE CHOUXPOFFERTJIE

4.4.1 Evalueer die kwaliteit van die gebakte chouxpoffertjie. (3)

4.4.2 Voorspel watter TWEE bestanddele in die bereiding van die suurlemoenmousse gebruik is om 'n ligte, donsige tekstuur te verkry. (2)

4.5 Bestudeer die prentjie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



KROONBRAAD

4.5.1 Bepaal watter vleissnit gebruik is om die kroonbraad te berei. (1)

4.5.2 Onderskei tussen die *tekstuur van lam* en *skaap* met spesifieke verwysing na ouderdom. (2)

4.5.3 Bespreek DRIE voordele daarvan om die kroonbraad 'n vulsel te gee. (3)

4.5.4 Stel die geskikste gaarmaakmetode vir die kroonbraad voor. (1)

4.6 Regverdig waarom vakuumverpakking 'n goeie keuse sal wees wanneer vleis gevries word. (3)

4.7 Bestudeer die tegnieke hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



SORTERING



WEEK



GAARMAAK

4.7.1 Noem TWEE voordele daarvan om keker-ertjies te sorteer. (2)

4.7.2 Verduidelik waarom dit belangrik is om keker-ertjies te week. (2)

4.7.3 Motiveer waarom jy die water wat tydens die week van die keker-ertjies gebruik is, moet weggooi en vars water vir gaarmaak moet gebruik. (1)

[40]

TOTAAL AFDELING C: 80

AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING

VRAAG 5

5.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

Sandra is 'n oud-Gasvryheidstudies-leerder. Sy het ná skool vir 'n paar jaar as 'n au pair vir 'n familie van sjefs gewerk wat haar kulinêre vaardighede verbeter het. Sy moes gereeld gesonde middagetes met plantgebaseerde voedsel vir die kinders berei met gebruik van die resepte wat haar werkgewer ontwikkel het. Dit het Sandra toegerus met kennis en vaardighede om haar eie besigheid, **Sandra's Green Eatery Foods**, te begin. Sandra neem twee van haar Gasvryheidstudies-klasmaats in diens wat dieselfde passie vir kos deel.

Die doel van Sandra's Green Eatery Foods is om gesonde maaltye te verskaf aan mense wat te besig is om kos te maak, deur vars, plaaslike bestanddele te gebruik. Die voedselopsies wissel van gesonde kosblikke tot plantgebaseerde tuisgemaakte aandetes.

Sandra plaas weekliks advertensies van die spyskaartitems in die plaaslike gemeenskapskoerant sowel as op *Facebook*.

5.1.1 Bepaal TWEE soorte mense wat mees waarskynlik op 'n weeklikse basis Sandra se produkte sal aankoop. (2)

5.1.2 Identifiseer DRIE sterk punte wat Sandra het wat van haar SSGB('SWOT')-analise sal deel vorm. (3)

5.1.3 Stel VIER addisionele werksgeleenthede voor wat Sandra's Green Eatery Foods kan skep. (4)

5.1.4 Bepaal watter soort bemarkingsmiddel ELK van die volgende is:

(a) Koerant (1)

(b) *Facebook* (1)

5.1.5 Gee Sandra raad oor belangrike aspekte om in gedagte te hou wanneer sy die advertensie vir die plaaslike koerant ontwerp. (4)

5.1.6 Maak 'n lys van VIER voordele wat weeklikse advertering op *Facebook* vir Sandra se besigheid sal inhou. (4)

5.1.7 Lewer kommentaar op die bydrae wat Sandra's Green Eatery Foods tot die plaaslike ekonomie sal maak. (4)

5.2 Noem die ondersteunende posisies wat verantwoordelik sal wees vir:

5.2.1 Opdatering van 'n gasvryheidsonderneming se webblad (1)

5.2.2 Berekening van hoeveel geld 'n gasvryheidsonderneming inkry (1)

5.2.3 Opstel van indiensnemingskontrakte en werkskedules (1)

5.2.4 Hou die perseel en gaste se besittings veilig en laai die bagasie af (2)

5.3 Noem TWEE soorte inkomste-genererende areas in 'n gasvryheidsonderneming. (2)
[30]

VRAAG 6

6.1 Bestudeer die scenario hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



Sensory Taste is 'n restaurant in Kaapstad waar gaste voedsel en drankies kan proe. Die restaurant fokus op die proe van voedsel en unieke kombinasies, soos hulle 2023-huis-Merlot, spesialiteitstee en -koffie.

As die eienaar is jy elke oggend vroeg daar om toesig te hou oor die kelners se openings-mise-en-place-prosedures en om te verseker dat alles op hulle plek is om seepglad te verloop.

6.1.1 Beskryf DRIE take wat deel van die openings- mise-en-place by die Sensory Taste-restaurant sal vorm. (3)

6.1.2 Noem VIER bedieningsreëls wat die kelners tydens die voedselbediening moet volg. (4)

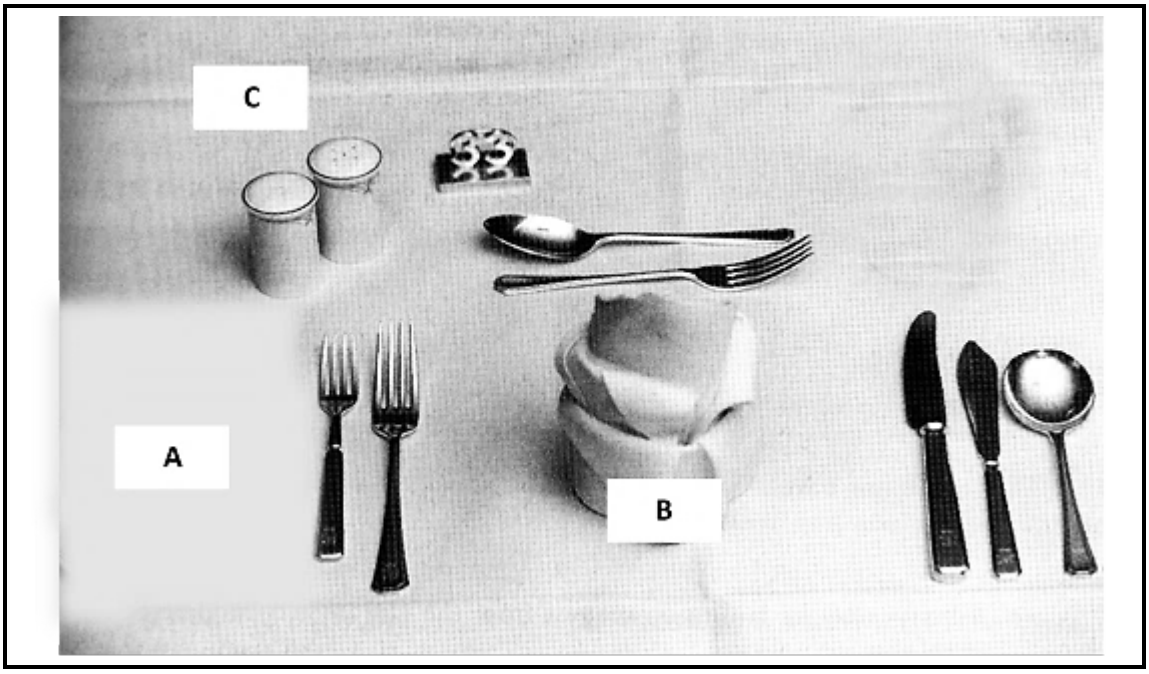
6.1.3 Beskryf hoe die kelners die wyn moet skink nadat dit deur die gasheer goedgekeur is. (4)

6.1.4 Ontwerp die voorste etiket vir die Sensory Taste-restaurant se plaaslike wynbottel. (6)

6.1.5 Beveel TWEE proteïengeregte aan wat jy by die spyskaart sal insluit wat goed by die wyn sal pas. (2)

6.2 Bespreek VIER vereistes wat nodig is om 'n binneverbruik-(op die perseel)-lisensie te verkry. (4)

6.3 Bestudeer die gedekte plek ('cover') vir 'n viergangete en beantwoord die vrae wat volg.



6.3.1 Identifiseer die ontbrekende items wat veronderstel was om by **A** gedek te wees. (2)

6.3.2 Verduidelik hoe die sout-en-peper-stel by **C** hanteer moet word voordat dit op die tafel geplaas word. (2)

6.3.3 Bespreek die servet **B** onder die volgende hoofde:

(a) Hantering van die servet wanneer die dekplek gedek word (1)

(b) Die doel van 'n servet op die dekplek (1)

6.3.4 Voorspel watter gereg as 'n tweede gang bedien sal word. (1)
[30]

TOTAAL AFDELING D: 60
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou