



GASVRYHEIDSTUDIES

Tyd: 3 uur

200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 15 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
 2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
 3. Nommer jou antwoorde presies soos die vrae genummer is.
 4. Laat reëls oop tussen elke antwoord en begin elke afdeling op 'n nuwe bladsy.
 5. Trek tabelle wanneer jy gevra word om jou antwoorde te tabuleer.
 6. Sakrekenaars mag gebruik word.
 7. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
-

AFDELING A**VRAAG 1 MEERVOUDIGE KEUSEVRAE**

Beantwoord die vrae op die meervoudige keusevrae antwoordblad aan die binnekant van die voorblad van jou Antwoordboek. Maak 'n kruisie (X) in die blokkie wat ooreenstem met die letter van die antwoord wat jy as die korrekte een beskou.

1.1 Die verskil tussen die koste van die vervaardiging van 'n item en die bedrag waarvoor dit verkoop word, staan bekend as die ...

- A voedselkoste.
- B bruto wins.
- C netto wins.
- D direkte koste.

1.2 ... is die proses waartydens die kleinbordjies en sout-en-peperstelletjies na die hoofmaaltyd van die tafel verwyder word.

- A Afdek
- B Mise-en-Place
- C Afkrummeling
- D Silwerbediening

1.3 ... verwys na 'n baie droë vonkelwyn.

- A Doux
- B Sec
- C Demi-sec
- D Brut

1.4 ... is die metode van vakuumverpakking van beesvleis vir twee weke in die yskas.

- A Natveroudering
- B Veroudering
- C Rigor mortis
- D Droëveroudering

1.5 ... -neute het 'n unieke groen kleur en word dikwels in fyngebak, vleisgeregte en gesondheidsbrode gebruik.

- A Pekan
- B Pistachio
- C Hasel
- D Denne

1.6 'n Kwotasie is gewoonlik geldig vir ... dae.

- A 15
- B 20
- C 25
- D 30

1.7 Tussenspiervet in vleis staan algemeen bekend as ...

- A marmering.
- B kollageen.
- C elastien.
- D bardering.

1.8 ... word gebruik om biltong te maak.

- A Filet
- B Dy
- C Dikrib
- D Nek

1.9 ... sjokolade is 'n natuurlike, hoë-kwaliteit, donker, melk- en wit sjokolade wat bykomende kakaobotter bevat.

- A Couverture
- B Kommersiële
- C Bak
- D Saamgestelde (*compound*)

1.10 ... is die proses waardeur suiker in alkohol en koolstofdioksied omskep word.

- A Verheldering
- B Fortifisering
- C Karbonering
- D Fermentasie

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Bestudeer die voorbeelde van **vegetariese geregte** in **Kolom B** hieronder en pas dit by die **vegetariese diëte** in **Kolom A**. Skryf slegs die letter (A–E) langs die vraagnommer (2.1–2.5) in die antwoordboek, byvoorbeeld 2.6 J.

Kolom A Vegetariese Diëte		Kolom B Gereg	
2.1	Vegaan	A	Hoender en aspersie wrap
2.2	Pesco-vegetaries	B	Aarbeie, pynappel, kiwi en duiwe
2.3	Lakto-vegetaries	C	Melk, joghurt en vrugte
2.4	Pollopescotaries	D	Kekerertjies, pampoens, spinasie en rys
2.5	Vrugtetaries	E	Vis en slaai

[5]

VRAAG 3

- 3.1 Kies VIER bestanddele, uit die alternatiewe wat hieronder gelys is, wat die stolling van gelatien in 'n nagereg sal verswak. Skryf slegs die letters langs die vraagnommer neer.
- A Rou pynappel
 - B Heel eier
 - C Eierwitte
 - D Suurlemoensap
 - E Geblikte pynappel
 - F Haselneute (4)
- 3.2 Kies die opsie wat **NIE pas NIE** en **verskaf 'n rede** vir jou keuse.
- 3.2.1 Crudités/Canapés/Cartouche (2)
 - 3.2.2 Hidrasie/Dispersie/Sinerese (2)
 - 3.2.3 Lende/Dikrib/Kruis (2)
- 3.3 Gee die korrekte term vir die volgende:
- 3.3.1 'n Aansteeklike siekte wat hoofsaaklik die longe aantas. (1)
 - 3.3.2 Fokus op data oor die gewildheid van spyskaartitems (verkoopsvolume-koste) en die wins van elke gereg. (1)
 - 3.3.3 Biologiese molekules wat help om die natuurlike elemente af te breek wanneer vleis versag word. (1)
 - 3.3.4 Piramide van gevulde roompoffertjies bedek met spinsuiker. (1)
 - 3.3.5 Die bestanddeel wat bier sy kenmerkende smaak gee. (1)
- [15]**

30 punte

AFDELING B**VRAAG 4**

4.1 Verwys na die volgende uittreksel om die vrae wat volg te beantwoord.

'n **Kostrokkie (*food truck*)** is 'n buigsame **klein onderneming** en word gesien as 'n opwindende en lewensvatbare opsie vir kos-entoesiaste wat hul drome wil nastreef. Die voertuig is toegerus om kos gaar te maak en te verkoop.

Die suksesvolste kostrokkies skep 'n spyskaart wat gerieflik staande geëet kan word, sonder die behoefte aan aparte borde en lastige eetgerei. Party kosse benodig 'n beheerde omgewing en is nie geskik vir hierdie manier van eet nie.

'n Suksesvolle konsep hang af van wat jy wil skep.

[<<https://articles.bplans.com/restaurant-or-food-truck-which-is-better-for-a-beginner>>]

- 4.1.1 Watter faktore moet oorweeg word as 'n spyskaart vir 'n kostrokkie beplan word? (5)
- 4.1.2 Verskaf dieetkundige riglyne vir kostrokkie-kliënte met die volgende gesondheidstoestande. Motiveer jou voorstel.
- (a) Hoë cholesterol (2)
- (b) Hipertensie (2)
- (c) Diabetes Mellitus (2)
- 4.2 Identifiseer DRIE moontlike oorhoofse kostes wat 'n kostrokkie-eienaar moet oorweeg wanneer die finale koste om 'n kostrokkie te bestuur, bereken word. (3)
- 4.3 4.3.1 Noem DRIE nadele wat kliënte mag ervaar as hulle kos van 'n kostrokkie eet. (3)
- 4.3.2 Watter raad sal jy 'n kostrokkie-eienaar gee om hom/haar te help om elk van die bogenoemde nadele te hanteer? (3)
- [20]**

VRAAG 5

Ter wille van gerief gebruik kostrokkie-eienaars gepreserveerde voedselitems.

5.1 Wat is die funksie van die volgende chemikalieë wat in die preserveringsproses gebruik word?

5.1.1 Bensoësuur (1)

5.1.2 Natriumbensoaat (1)

5.1.3 Salisiëlsuur (1)

5.2 Bespreek die voordele van die gebruik van die soort preserveringsmetode wat hieronder getoon word.



[<<https://www.thespruceeats.com/canning-alkaline-and-acidic-foods-132742>>]

(5)

5.3 Noem twee voordele van kosberoking as 'n metode van preservering.

(2)
[10]

VRAAG 6

Bestudeer die afbeelding hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



[<<https://www.google.co.za/food+truck+lines+get+longer>>]

- | | | | |
|-----|-------|---|-------------|
| 6.1 | 6.1.1 | Gee VYF redes waarom kliëntediens baie belangrik in die gasvryheidbedryf is. | (5) |
| | 6.1.2 | Definieer "voortreflike diens". | (2) |
| | 6.1.3 | Watter soort kliëntediens dink jy word verwag wanneer by 'n kostrokkie gekoop word? | (3) |
| 6.2 | 6.2.1 | Hoe kan jy tegnologie by die kostrokkie gebruik om voedseldiens te verhoog? | (4) |
| | 6.2.2 | Lewer kommentaar op die effektiwiteit en impak van sosiale media op die "eetervaring" van kostrokkie-kliënte. | (6) |
| | | | [20] |

VRAAG 7

Bestudeer die afbeelding van 'n kostrokkie hieronder en beantwoord die vrae wat volg.



[<<https://www.google.co.za/search?q=meat+ventures&bron>>]

7.1 7.1.1 "Meatventures bied alles van spek tot borsstuk".

Verduidelik die proses waar spek gedurende die kookproses saam met borsstuk gebruik word om die vleissnit te verbeter. (3)

7.1.2 Beskryf die kenmerke van borsstuk. (2)

7.1.3 Beveel die beste kookmetode aan vir borsstuk wat by die "Meatventures" kostrokkie bedien word. (1)

7.2 Identifiseer **EEN** geskikte sous en **TWEE** bygeregte vir elke soort vleis wat by die "Meatventures" kostrokkie bedien word. Teken en voltooi die tabel.

Soort vleis	EEN SOUS	TWEE BYGEREGTE
Vark		
Skaap		

(6)

7.3 'n Kliënt bestel mediumgaar biefstuk by die kostrokkie.

7.3.1 Wat is die interne kooktemperatuur van mediumgaar vleis? (1)

7.3.2 Beskryf die graad van gaarheid van mediumgaar vleis. (2)

7.4 In pas met huidige tendense, verkoop hulle ook afval by die "Meatventures" kostrokkie. Gee DRIE voorbeelde van organe wat deel vorm van spiervleis wat hulle kan bedien. (3)

7.5 Noem TWEE kenmerke van wildsvleis wat dit 'n baie gewilde alternatief vir rooivleis maak wat by die "Meatventures" kostrokkie bedien word. (2)

[20]

VRAAG 8



[<[https://www.google.com/search?q=Dessert+fo
od+trucks&bron>](https://www.google.com/search?q=Dessert+food+trucks&bron>)]

8.1 'n Nagereg-kostrokkie bied die volgende gevriesde nageregte:

Roomys en Granita

Onderskei tussen hierdie twee nageregte. (4)

8.2 Klassifiseer en beskryf die volgende klassieke nageregte.

8.2.1 Crêpes Suzette (3)

8.2.2 Crème Brûlée (3)

8.3 Sjokolade éclairs kom op die nageregspyskaart van die kostrokkie voor. Beskryf hoe éclairs gebak word. Neem temperatuurbeheer in ag. (3)

8.4 Drie soorte smeer kan gebruik word vir die voorbereiding van tertdeeg. Noem die drie soorte en dui aan watter opsie die beste is. (4)

8.5 Op een van die kostrokkie se nageregresepte kom die woord "prik" in die metode voor. Wat is die betekenis van hierdie term? (1)

8.6 In die nagereg-kostrokkie word verskillende tertdeeg gebruik om items voor te berei. Identifiseer die soort tertdeeg wat gebruik word om die volgende voor te berei:

8.6.1 Baklava (1)

8.6.2 Vol-au-vents (1)

[20]

VRAAG 9

- 9.1 Die Wyn, Bier en Voedseltrokkiefees fokus daarop om kos en wyn bymekaar te laat pas.



[<<https://www.google.com/search?biw=1366&bih=651&>>]

Noem een kultivar wat by die volgende kossoorte sal pas:

- | | | |
|-------|---|-------------|
| 9.1.1 | Stokvis | (1) |
| 9.1.2 | Tuna | (1) |
| 9.1.3 | Bief Wellington | (1) |
| 9.1.4 | Volstruisfillet | (1) |
| 9.2 | Onderskei tussen die fermentasie van 'n Ale, Lager en Stout. | (3) |
| 9.3 | Watter maatreëls moet die kroegman van 'n kostrokkie implementeer om die higiëniese voorbereiding en diens van mocktails te verseker? | (3) |
| 9.4 | Verduidelik, in puntvorm, die voorbereiding van nie-alkoholiese drankies vir 'n formele restaurantaand. | (5) |
| 9.5 | Dranklisensies word in twee kategorieë verdeel. Onderskei tussen 'n "perseelverbruik" en "wegverbruik" lisensie. | (2) |
| 9.6 | Verskaf drie redes waarom 'n persoon gediskwalifiseer kan word, of waarom daar nie 'n dranklisensie toegestaan word nie. | (3) |
| | | [20] |

VRAAG 10



[<<https://articles.bplans.com/restaurant-or-food-truck-which-is-better-for-a-beginner/>>]

10.1 Die belangrikste aspek van 'n goeie kostrokkie-kombuisuitleg is dat dit take gemakliker en geriefliker maak. Kostrokkie-eienaars kan 'n reeks onvoorsiene uitdagings ervaar.

Bestudeer die prent hierbo en identifiseer DRIE moontlike uitdagings wat die kostrokkie-eienaar sal ervaar. Stel voor hoe hierdie probleme deur die eienaar opgelos kan word.

(6)

10.2 Noem VIER belangrike feite om in gedagte te hou as die kostrokkie-rekening aan die einde van die diens oorhandig word.

(4)

[10]

VRAAG 11

11.1 Ann is 18 jaar oud, kreatief en energiek en wil graag haar eie besigheid begin. Sy besluit om 'n kostrokkie te begin.

11.1.1 Verskaf 'n sterk argument vir haar keuse. (5)

11.1.2 Verduidelik die verskil tussen verkope, bemarking en menslike hulpbronne vir die kostrokkie en hoe dit met mekaar verband hou. (6)

11.2 Vergelyk die onderstaande advertensies en beantwoord die vrae wat volg.



[<<https://www.google.com/search?Food-truck-28-Mei-qgGqTF3nUdpMM:>>]

[<www.stockunlimited.com/vector/food-truck-festival-poster_1799596.html>]

11.2.1 Watter advertensie is die effektiwste bemarkingsinstrument vir Ann om te gebruik? (1)

11.2.2 Verskaf DRIE redes vir jou keuse in Vraag 11.2.1. (3)

11.3 11.3.1 Verduidelik wat bedoel word met "markdoelwitte". (1)

11.3.2 Identifiseer een markdoelwit vir die kostrokkie. (1)

11.4 Wat is die beste beginsel vir die aanvangsbefondsing wat Ann moet oorweeg wanneer sy haar besigheid begin? (1)

11.5 Verduidelik die faktore wat die teikenmark en marksegmentering vir enige besigheidsgesleentheid beïnvloed. (4)

11.6 Watter effek het die toerismebedryf op die Suid-Afrikaanse ekonomie? (5)

11.7 Onderskei tussen inkomstegenererende en nie-inkomstegenererende areas in die gasvryheidsbedryf. (2)

11.8 Waarvoor staan REVPAR? (1)

[30]

150 punte

AFDELING C**VRAAG 12**

Oorweeg die volgende stellings:

KOSTROKKIES – 'N VOEDSELVEILIGHEID BEKOMMERNIS

KOSTROKKIES – 'N MODERNE, GERIEFLIKE EN GESONDE MANIER OM VOEDSEL TE BEDIEN

Gebruik die Bronmateriaal, A–D hieronder, sowel as jou eie kennis, om jou siening oor bogenoemde stellings in 'n 1–1½-bladsy opstel te bespreek.

Om die vraag te beantwoord, word die volgende van jou verwag:

- Stel 'n argument wat jou standpunt oortuigend ondersteun.
- Bestudeer die bronmateriaal noukeurig en gebruik die inligting in die bronne om jou argument ten beste te ontwikkel.
- Integreer jou eie kennis en ervarings in jou argument.

BRON A KOSTROKKIE KOSVEILIGHEID

Volgens die marknavorsingsfirma IBISWorld het die VSA meer as 4 000 kostrokkies in sy strate. Die jaarlikse omsetgroei tussen 2011 en 2016 was 7,9 persent. Dit maak die onderneming vanselfsprekend aantreklik vir baie entrepreneurs wat die potensiaal vir 'n klein belegging met 'n groot opbrengs sien.

"Daar is reeds 'n bewustheid en erkenning dat kostrokkies nie gaan verdwyn nie en dat hulle aan dieselfde voedselveiligheidsstandaarde as ander restaurante moet voldoen," verduidelik Erin DiCaprio. "Dieselfde kleinhandelvoedselkode wat geld vir baksteen-ensament restaurante, geld ook vir kostrokkies."

Daardie kode kan op sigself nogal uitdagend vir verkopers wees om na te kom, wat 'n gevaar vir voedselveiligheid inhou. Volgens dr. DiCaprio lê die uitdaging vir verkopers daarin om te kan waarborg dat hulle voldoende toegerus is met behoorlike fasiliteite om skoonmaak en sanitasie, loodgietry en handhigiëne, asook verkoeling en plaagbeheer, te verseker.

[<<https://www.foodqualityandsafety.com/article/food-truck-food-safety/>>]

BRON B HOE VEILIG IS KOSTROKKIES?

BUTLER COUNTY – Die groeiende gewildheid van kostrokkies het 'n nuwe uitdaging vir gesondheidsinspekteurs teweeggebring wat die veiligheid van elke voedseldiensoperasie moet evalueer, hetsy dit vier wiele of 'n voordeur het. Plaaslike kostrokkies word jaarliks gelisenseer, maar hul aanvanklike inspeksie vind plaas wanneer die mobiele eenheid nie enige kos bedien nie. Sodra die trokkies op die pad is, moet gesondheidsinspekteurs op steekproewe staatmaak om te evalueer hoe streng voedselhanteringskodes nagekom word. Maar die resensie het ook bevind dat kostrokkies met 'n ander stel reëls as tradisionele restaurante werk en dit is moeiliker vir kliënte om inspeksieresultate te monitor om vas te stel of 'n trokkie probleme ondervind.

Restaurant- en kostrokkie-inspeksies is een aspek van optrede teen die soort voedseloordraagbare siektes wat, volgens die Sentrum vir Siektebeheer en -voorkoming, jaarliks ongeveer een uit elke ses Amerikaners siek maak. Die SSB beraam dat 48 miljoen mense siek word, 128 000 word in die hospitaal opgeneem en 3 000 sterf jaarliks van voedseloordraagbare siektes.

Gesondheidsinspekteurs dwing die *Ohio Uniform Food Safety Code* af op alle voedselbedrywighede waartoe die publiek toegang het met die oog op die voorkoming van sulke uitbrake. Hulle toets verkoelingstoerusting om seker te maak dat koue kos koud genoeg bly en hulle toets plekke waar kos gehou word om seker te maak dat gekookte kos by 'n temperatuur gehou word wat bakterieëverspreiding sal verhoed wat tot voedseloordraagbare siektes kan lei of dit vererger. Hulle maak seker dat warm water beskikbaar is om hande en skottelgoed te was en dat voldoende gekonsentreerde ontsmettingsmiddel beskikbaar is om kieme tydens die was van skottelgoed dood te maak.

[<<https://www.journal-news.com/news/how-safe-are-food-trucks/llq0rgaVIYGLF4xEo3JsUM/>>]

BRON C NUWE STUDIE TOON DAT KOSTROKKIES VEILIGER AS RESTAURANTE IS

Hier is goeie nuus vir die kwynende kostrokkiebedryf: 'n Nuwe studie toon dat kostrokkies dikwels 'n veiliger plek is om by te eet as restaurante. 'n Verslag van die Instituut van Justisie het bevind dat kostrokkies en waentjies geneig is om minder gesondheids- en veiligheidsoortredings as restaurante te begaan.

Dit is voorwaar goeie nuus vir kostrokkie-eienaars wat baie uitdagings ondervind het as gevolg van streng beperkings deur beleidmakers – waarvan baie met voedselveiligheid te doen het.

[<<https://www.eater.com/2014/6/16/6206837/new-study-shows-food-trucks-are-safer-than-restaurants>>]

RUBRIEK OM AFDELING C VRAAG 12 NA TE SIEN

	0	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Punt toegeken
Gebruik van bronne	Geen verwysings na bronne nie.	Oppervlakkige verwysing na een of meer bronne.	'n Paar toepaslike verwysings na bronne.	Verskeie en toepaslike verwysings na bronne.	Volledige gebruik van bronne.	4
Gebruik van eie kennis	Slegs irrelevante of onakkurate feite gegee.	Enkele feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun.	Sommige relevante feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun. EN by die argument geïntegreer.	Baie toepaslike feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun.	Baie relevante feite buiten die bronne gegee om argument te ondersteun EN goed by die argument geïntegreer.	4
Toepaslikheid van inhoud	Opstel handel nie oor die stellings betreffende gesondheid en veiligheid van kostrokkies nie.	Bespreek veiligheid oppervlakkig en sonder die implikasies of verwysing na kostrokkies.	Bespreek veiligheid oppervlakkig of sonder verwysing na die gesondheidsimplikasie of sonder verwysing na kostrokkies.	Bespreek stellings wat verwys na gesondheid en veiligheidspraktyke en gee enkele voorbeelde van hoe om 'n veilige standaard te handhaaf.	Bespreek stellings breedvoerig wat verwys na gesondheid en veiligheidspraktyke in kostrokkies en gee voorbeelde van hoe kosvoorbereiding in kostrokkies kosoordraagbare siektes kan voorkom.	4
Kwaliteit van argument	Antwoord maak geen sin nie.	Skryfwerk bestaan uit feite met min skakeling of redenering.	Redenering korrek, maar moeilik om te volg. Geringe skakeling teenwoordig.	Ondersteun die posisie. Redenasie is duidelik. Geringe foute in vloei. Skakeling is soms afwesig.	Ondersteun 'n duidelike posisie sterk. Redenasie is baie duidelik en bondig. Vloei is logies en toon duidelike begrip.	4
Billikheid, d.w.s teenargument	Geen teenargument gegee nie.	Een teenargument gegee.	Minstens twee teenargumente gegee.			2
Aanbieding	Min of geen struktuur in die antwoord nie.	Toon is konsekwent. Goeie en gepaste taal. Meestal gepaste paragrafering. Inleiding en gevolgtrekking het meriete.	Volwasse toon. Uitstekende en gepaste taalgebruik. Korrekte paragrafering met goeie oorgange. Interessante inleiding, bevredigende slot.			2

20 punte

Totaal: 200 punte