

**JUNIE-EKSAMEN 2009**  
**GASVRYHEIDSTUDIE 1/1**

**GRAAD 10**

**PUNTE**

**%**

Leerder: \_\_\_\_\_

Kliënte Nr.: P \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Ouer/Voog/Sentrum: \_\_\_\_\_

Tel. Nr.: \_\_\_\_\_

**Toesighouer:**

Naam en van: \_\_\_\_\_

Hiermee verklaar en bevestig ek dat ek die toesighouer van hierdie eksamen was. Ek verklaar en bevestig dat die antwoordstelle 'n ware en getroue produk van die leerder se eie handewerk is.

\_\_\_\_\_ Tel. Nr.: \_\_\_\_\_  
Handtekening

**Stuur na : Impak Onderwysdiens Bk**  
**CK 2005/041089/23**  
**Posbus 15132**  
**Lyttelton**  
**0140**  
**Tel. Nr. : (012) 664 8552**





GASVRYHEIDSTUDIE  
GRAAD 10  
JUNIE-EKSAMEN 2009

TYD: 1½ UUR

TOTAAL: 120

1. Beantwoord Afdeling A op die aangehegte antwoordblad.
2. Beantwoord Afdeling B op folio papier.
3. Laat 'n lyn oop na elke vraag en nommer die vrae in die middel van die bladsy.
4. Trek 'n kantlyn aan die regterkant van die bladsy vir jou punte

---

**AFDELING A**VRAAG 1:

Gee die korrekte term vir die volgende verduidelikings. Skryf slegs die term langs die nommer op jou antwoordblad. (10)

- 1.1 Breek oppervlakte om geur vry te stel bv. knoffel .
- 1.2 'n Produk word eers in meel gerol, dan gedoop in 'n eiermengsel en dan bedek met krummels..
- 1.3 Geskilde, ontpitte en in blokkies gekapte tamatie..
- 1.4 Besprinkel met kaas of broodkrummels en verbruin dan..
- 1.5 Om voedsel liggies in olie te braai terwyl dit geroer of geskud word sonder om dit te verbruin..
- 1.6 Om 'n vloeistof tot 'n kleiner volume te konsentreer deur dit te kook .
- 1.7 Om voedsel in 'n bietjie vet, onder 'n deksel, gaar te maak sonder om dit te verbruin .
- 1.8 Om 'n produk helder te maak deur onsuiverhede te verwyder bv. aftreksel, sop, jellie, botter..
- 1.9 Vryf smeer in meelblom met die vingerpunte
- 1.10 Om voedsel met eier of eier en melk te borsel, om dit 'n blink oppervlak te gee en te help met verbruining. Gelatien of 'n suikerstroop kan gebruik word om die voorkoms of smaak te verbeter..

VRAAG 2:

Verskeie moontlike opsies word verskaf as antwoorde vir die volgende vrae. Kies die regte antwoord en skryf slegs die letter (A – D) langs die nommer op jou antwoordblad. (10)

- 2.1 Kits-kos ondernemings berei hoofsaaklik voedsel voor .....
- A vir spesiale geleenthede
  - B om weg van die perseel af te eet
  - C wat in hospitale bedien word
  - D om in restaurante te eet.

- 2.2 'n Hardgekookte eier moet vir ongeveer ..... minute gekook word.
- A 8 – 12
  - B 20
  - C 5
  - D 18
- 2.3 Eierwit wat tot 'n sagte punt stadium geklits word, word gebruik in 'n .....
- A sagte meringue
  - B soufflé
  - C koek
  - D bindmiddel
- 2.4 Droë produkte, byvoorbeeld pasta, moet teen ongeveer ..... gestoor word
- A 6 °C
  - B -18 °C
  - C 18 °C
  - D 32 °C
- 2.5 'n Kontinentale ontbyt sluit die volgende in:
- A croissants, gestoofde vrugte en graankos.
  - B croissants, eiers en sampioene.
  - C croissants, gebraaide tamatie en boontjies in tamatiesous
  - D croissants, geroosterde spek en worsies.
- 2.6 Die term “blansjeer” beteken om voedsel in ..... te plaas.
- A koeksoda
  - B suikerstroop
  - C kookwater
  - D wyn
- 2.7 Polenta is 'n ..... produk.
- A koring
  - B mielie
  - C rog
  - D gort
- 2.8 “Mise en place” dui op die voorbereiding .....
- A voor bediening en produksie.
  - B van alle groente voordat die gaarmaakproses begin.
  - C van vleis en vis voordat die gaarmaakproses begin.
  - D van alle deeg geregte voordat die bediening begin.

2.9 Miet en motte word in ..... aangetref.

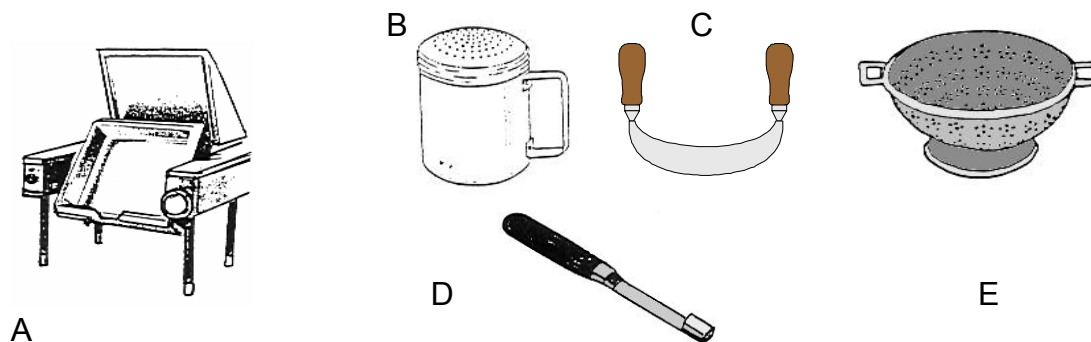
- A eiers.
- B gevriesde voedsel.
- C gaar voedsel.
- D koekmeel.

2.10 Wanneer eier sonder 'n dop in warm water of melk gaargemaak word, staan dit bekend as 'n .....

- A geposjeerde eier.
- B roer-eier.
- C gebraaide eier.
- D gekookte eier.

VRAAG 3:

Voltooi die tabel op jou antwoordblad deur te verwys na die naam en gebruik van elk van die onderstaande apparaat. (10 x ½) (5)



AFDELING B:

VRAAG 1:

1.1 Hoe sal jy toets of 'n eier vars is sonder om dit oop te breek. (3)

1.2 Hoe behoort eiers gestoor te word? Gee twee feite. (2)

- 1.3 Voltooi die onderstaande tabel aangaande die eienskappe en gebruike van eiers. Skryf slegs die antwoord langs die nommer op jou folio papier. (11)

EIENSKAPPE	GEBRUIKE	VOORBEELD
A	Verdikking	B
	C	Frikkadelle
	Verheldering	D
	E	Gekrummelde hoender
Skuimvorming	F	G
H	I	Mayonnaise
Verbruining	J	K

- 1.4 Wat is die verskil tussen 'n **Franse omelet** en 'n **Switserse omelet**? (1)

TOTAAL = 17

VRAAG 2:

- 2.1 Die onderstaande gereg kom voor op die spyskaart van 'n Italiaanse restaurant. Verduidelik aan die gaste wat hulle gaan kry indien hulle die volgende geregte bestel:

- A Farfalle Napolitaine (3)  
B Tagliatelli Alfredo (3)

- 2.2 'n Koffiewinkel verkoop skons en muffins. Vergelyk hierdie twee geregte ten opsigte van die volgende aspekte. Tabuleer jou antwoord as volg: (4)

	MUFFINS	SKONS
Mengmetode wat gebruik word		
Tipe deeg of beslag		

- 2.3 Verduidelik aan een van die chefs hoe maizena (mielieblom) 'n sous kan verdik. (5)
- 2.4 Hoe kan jy die vorming van klonte voorkom tydens die gaarmaak van fyn grane? (3)

TOTAAL = 18

VRAAG 3:

Gebruik die volgende geregte om die onderstaande vrae te beantwoord:

Griekse slaai, Lasagne, Suurlemoen Soufflé

- 3.1 Gebruik die bostaande geregte om 'n 2-gang maaltyd vir 'n middagetee saam te stel. Skryf die spyskaart korrek uit. (10)
- 3.2 Wat is 'n **soufflé**? (3)
- 3.3 Waaruit bestaan Lasagne? (3)
- 3.4 Analiseer die bostaande spyskaart met betrekking tot die voedselgroepe. Tabuleer jou antwoord as volg: (10 x ½) (5)

VOEDSELGROEP	GEREG OP SPYSKAART

- 3.5 Klassifiseer die bostaande spyskaart en gee 'n rede vir jou antwoord. (2)
- 3.6 Identifiseer DRIE gaarmaakmetodes wat in die bostaande spyskaart gebruik is. Tabuleer jou antwoord as volg: (6)

GAARMAAKMETODE	GEREG OP SPYSKAART

TOTAAL = 29

VRAAG 4:

- 4.1 Verduidelik watter werk word deur die volgende persone gedoen:
  - A Chef Patissier (1)
  - B Sommelier (1)
  - C Nagouditeur (2)
  - D Maitre d'hotel (1)
- 4.2 Hoekom is dit belangrik dat 'n chef altyd toe skoene met rubbersole dra? (2)
- 4.3 Noem DRIE voorkomende maatreëls om brandwonde en skroeiwonde in die kombuis te verhoed. (3)

4.4 Wat is die mees algemene oorsake van brande in 'n kombuis of restaurant?  
Noem TWEE. (2)

TOTAAL = 12

VRAAG 5:

5.1 Daar is drie basiese beginsels om voedsel te beskerm teen bakterieë. Noem dit. (3)

5.2 Wat beteken die term FIFO (EIEU)? (3)

5.3 Voltooi die tabel wat handel oor die stoor van voedsel. (6)

	KOELKAMER	VRIESKAS	WARM VOEDSEL BERGING
Ideale temperatuur			
EEN reël vir berging			

5.4 Maak 'n voorstel van DRIE omgewingsvriendelike gebruike wat deur die personeel in 'n kombuis toegepas kan word. (3)

5.5 Wat is die verskil tussen 'n **formele restaurant** en 'n **populêre restaurant**?  
Noem TWEE aspekte. (4)

TOTAAL = 19

**ANTWOORDBLAD**  
**GASVRYHEIDSTUDIES**  
**GRAAD 10**

**VRAAG 1:**

NOMMER	ANTWOORD
1.1	
1.2	
1.3	
1.4	
1.5	
1.6	
1.7	
1.8	
1.9	
1.10	

**VRAAG 2:**

NOMMER	ANTWOORD
2.1	
2.2	
2.3	
2.4	
2.5	
2.6	
2.7	
2.8	
2.9	
2.10	

**VRAAG 3:**

NOMMER	NAAM	GEBRUIK
A		
B		
C		
D		
E		

