

AFDELING A

Kandidate het onvoldoende kennis van kulinêre tegnieke en werksverhoudings getoon.

AFDELING B

Kandidate het Vraag 2 ten opsigte van tertdeeg, groente en terminologie onbevredigend beantwoord.

- Begrip van die funksies van bestanddele en smeer in verskillende tipes tertdeeg het ontbreek en menige kandidaat kon nie onderskei tussen die kenmerke van choupasta en skilferdeeg nie.
- Kandidate kon nie gegewe voorbeelde van groente klassifiseer nie, en ook nie die korrekte voorbereiding van hierdie groente beskryf nie. Kandidate ken nie die verskil tussen brokkoli en Brusselse spruite nie.

Vraag 3: Dit was teleurstellend om te sien dat heelwat kandidate nie bekend is met algemene geregte soos bv. ratatouille en vol-au-vents nie. Dit was duidelik dat menige kandidate steeds nie vrae sorgvuldig lees nie. Vraag 3.1.5 handel oor die gewenste kenmerke van spesifieke vleissnitte (chateaubriand) by aankoop en nie oor vleisaankope in die algemeen nie. Vraag 3.3 oor kosteberekening is buitengewoon goed beantwoord.

AFDELING C

Dit was verblyend dat die meeste van die kandidate geen probleme ondervind het om vrae te beantwoord wat praktiese toepassing van kennis in gegewe probleem-situasies geverg het nie, bv. bediening van wyn (Vr. 4.1) en die regte en verantwoordelikhede in die werkplek rakende MIV (Vr 4.2)

AANBEVELINGS VIR ONDERWYSERS

- Dit is essensieel om leerders bloot te stel aan praktiese ervarings (“hands-on”) oor verskillende tipes tertdeeg, bo en behalwe illustrasies in boeke.
- Die onderrig van vleissnitte noodsaak ‘n besoek aan ‘n slaghuys vir demonstrasies of om kundiges te nooi na die Gasvryheidstudie-kombuis in die skool.
- Onderwysers moet seker maak dat hulle voortdurend tydens **teorie- en praktiese** lesure verwys na vakterminologie.
- Leerders behoort bekend te word met algemene tradisionele geregte van regoor die wêreld tydens praktiese toepassings met restaurantgeleenthede bo en behalwe met handboeke.
- Onderwysers word aangemoedig om volop gebruik te maak van gevallestudies toepaslik op die gasvryheidsbedryf om leerders se probleemoplossingsvaardighede te ontwikkel.
- Elke vraag behoort op ‘n nuwe bladsy begin te word om nasienwerk te vergemaklik.