



basic education

Department:
Basic Education
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN

GASVRYHEIDSTUDIES

2023

NASIENRIGLYNE

PUNTE: 200

Hierdie nasienriglyne bestaan uit 14 bladsye.

AFDELING A
VRAAG 1: KORTVRAE1.1 **MEERVOUDIGEKEUSE-ITEMS**

1.1.1	C✓	M12	V131
1.1.2	D✓	M6	V125
1.1.3	A✓	M78	V196
1.1.4	B✓	M80	V190
1.1.5	B ✓	M60	V20
1.1.6	C✓	M157	V50
1.1.7	C✓	M132	V163
1.1.8	B✓	M114	V206
1.1.9	D✓	M115	V206
1.1.10	B✓	M122-3	V185

(10)

1.2 **PASITEMS**

1.2.1	F✓
1.2.2	G✓
1.2.3	A✓
1.2.4	C✓
1.2.5	E✓

M150
V167-
170
(5)1.3 **PASITEMS**

1.3.1	E✓
1.3.2	G✓
1.3.3	D✓
1.3.4	B✓
1.3.5	A✓

M143
-144
V155-
156
(5)1.4 **EENWOORD ITEMS**

1.4.1	Aspiek ✓	M69	V162
1.4.2	Tuiles ✓	M144	V157
1.4.3	Vegaan/Veganis/ Vrugtetariër✓	M99	V178
1.4.4	Worsrolletjie✓	M118	V16
1.4.5	Blindbak ✓	M117	V209
1.4.6	Skemerkelkie ✓	M160	V64
1.4.7	Eend /Gans✓	M69	
1.4.8	Strooisuiker/Versiersuiker✓	M125	V186
1.4.9	Anafilakse✓	M50	V4
1.4.10	Spinsuiker/ Gespinde suiker✓	M146	V156

(10)

1.5 **KEUSE**

1.5.1 A✓ C✓ D ✓

(Enige orde)

M157 V53
(3)

1.5.2 A✓ D✓

(Enige orde)

M166 V58
(2)

1.5.3 A✓C ✓D ✓E ✓H✓

(Enige orde)

M19 V138-
139
(5)**TOTAAL AFDELING A: [40]**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANT BEDRYWIGHEDE,
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

VRAAG 2

2.1 2.1.1 Lewer✓ M23
V77
(1)

2.1.2 -Kontak met 'n geïnfekteerde persoon/hul stoelgang, omdat Hepatitis A versprei kan word deur naby kontak met 'n geïnfekteerde persoon✓
 -Voedsel te eet wat deur 'n geïnfekteerde persoon voorberei is✓
 -Deur water te drink wat met Hepatitis A gekontamineer is, veral in dele met swak higiëniese- en sanitêre toestande✓ M28
V83
(2)
 -Seksuele aktiwiteit met 'n geïnfekteerde persoon✓ (Enige 2)

2.1.3 -Was altyd jou hande met warm seepwater nadat 'n toilet besoek is of voordat voedsel voorberei word of geëet word✓
 -Gebruik gebottelde water in plekke waar Hepatitis A algemeen is✓
 -Moenie vrugte en groente afwas in onbehandelde water nie✓
 -Moenie ysblokkies gebruik wat van onbehandelde water gemaak is nie✓
 -Restaurant sjefs/personeel moenie die voedsel voorberei indien hulle siekte het nie/moenie voedsel eet wat deur 'n geïnfekteerde personeellid voorberei is nie✓ M23
V77
(3)
 -Kry die Hepatitis A-inenting✓ (Enige 3)

2.1.4

CHOLERA	HEPATITIS A
Waterige stoelgange/Erge diarree✓	Liggekleurde stoelgange/Diarree✓
Naarheid✓	Geen naarheid✓
Geen maagpyn/omgekrapte maag nie✓	Maagpyn/Omgekrapte maag✓
Braking✓	Geen braking nie✓
Geen verlies aan eetlus nie✓	Verlies aan eetlus✓
Normale uriene✓	Donkergeel urine✓
Vinnige dehidrasie✓	Geen vinnige dehidrasie✓
Vinnige hartritme✓	Moegheid ✓
Droë mukusmembrane/droë mond✓	Geen droë mukusmembrane/droë mond✓
Gelerige vel of oë/Geelsug✓	Gelerige vel of oë/Geelsug✓
Spiërkrampe ✓	Geen spiërkrampe nie✓
Geen koors nie✓ (Enige 2)	Koors✓ (Enige 2)

M25,22
V76,78
(4)
(2x2)

- 2.2 Die uitvoerende sjef het die sjef huis toe gestuur omdat hy die volgende mag hê:
- aanhoudende diarree wat voedsel sal kontamineer ✓
 - gereelde koors en sweet, mag gaste ongemaklik laat voel ✓
 - sproei in die mond en op die tong wat gaste ongemaklik kan maak ✓
 - ongewone veluitslag en gebarste mondhoeke wat ook gaste ongemaklik kan laat voel ✓
 - sekondêre TB- mense mag nie met voedsel werk nie, omdat hulle dit kan kontamineer en TB versprei ✓
- (Enige 3)
- M26
V79
(3)
- 2.3
- Spanwerk sal die produktiwiteit van die restaurant verhoog ✓
 - Personeellede sal trots wees op hulle werk ✓
 - Hulle sal gemaklik voel om te vra as hul hulp benodig ✓
 - Dit sal verseker dat die personeel vinnig, effektief en netjies sal werk wat veiligheid en 'n goeie werkvloei sal verseker ✓
 - Hulle sal hul suksesse en mislukkings deel/bereid wees om insette te lewer/dit geniet om saam met mekaar te werk/samehorigheidsgevoel ontwikkel ✓
 - Dit sal goeie ondervinding meebring en 'n aangename atmosfeer skep vir die gaste ✓
 - Verdraagsaamheid sal verbeter en personeellede sal mekaar as individue met verskillende persoonlikhede erken ✓
 - Personeellede sal bereid asook voorbereid wees om saam te werk met ander/sal hulle deel doen ✓
 - Dit bevorder regverdigheid en eerlikheid teenoor spanmaats/hulle in ag neem en nie selfsugtig wees nie ✓
 - Verbeter die verkope en omset ✓
 - Gaste sal terugkeer na die restaurant ✓
- (Enige 4)
- M30
V88
(4)
- 2.4
- Die gebruik van rekenaars verseker beter kontrole om voedseldiens te verbeter en tyd effektief te gebruik ✓
 - Spaar tyd/Vinnige aflewering ✓
 - Dit voorsien die korrekte inligting op die regte tyd wat makliker en vinniger diens sal verseker/beter kommunikasie tussen die kelner en gas en kelner en kombuispersoneel ✓
 - Bestellings in die restaurant word vinniger en meer akkuraat uitgevoer wat nie gaste sal frustreer nie ✓
 - Finalisering van rekeninge kan makliker gedoen word/die rekening kan uitgedruk word ✓
 - Verminder die aantal kere wat die kelner na die kombuis toe beweeg en terug, wat weer die kelner se energie spaar ✓
 - Kliënte kan aanlyn bestel ✓
 - Maklik om inligting te herken ✓
- (Enige 3)
- M40
V108
(3)

TOTAAL AFDELING B : 20

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;
VOEDSELKOMMODITEITE**

VRAAG 3

- 3.1 3.1.1 Laatmiddag/Aande/Laataand/17:00 – 19:00✓ (Enige 1) M67 V12 (1)
- 3.1.2 -Geen eetgerei word benodig om hors d'oeuvres te eet nie/min eetgerei en breekware is nodig✓
- 'n Verskeidenheid voedsel kan maklik geëet word✓
- Kan goedkoper wees indien die spyskaart goed beplan is✓
- Minder spasie nodig vir skemerkelkfunksies✓
- Nie so baie tafels/stoele nodig soos vir 'n aansit-ete nie✓
- Meer mense kan geakkommodeer word/'n groot aantal mense kan op eenslag onthaal word✓
- 'n Gemaklike atmosfeer kan geskep word sodat gaste maklik met mekaar kan meng/mense kan in 'n ontspanne, informele manier met mekaar gesels✓
- 'n Groot verskeidenheid style en geure kan bedien word✓
- Die spyskaart moet vir verskillende kultuurgroepe voorsiening maak/en kosher/halaal/vegetariese voedsel kan maklik ingesluit word✓
- Meer kreatiwiteit as vir formele etes kan getoon word✓
- Skemerkelkhappies kan 'n wye verskeidenheid van koud tot warm tot gourmet-keuses insluit✓
- 'n Tafelplan is nie nodig nie✓
- Minder personeel wat moet bedien, is nodig✓
- Die duur van die funksie is gewoonlik kort/ongeveer twee ure✓ (Enige 4) M67 V12 (4)
- 3.1.3
- | SKEMERKELKFUNKSIE | VINGERETE |
|--|---|
| Semi-formeel tot formele samekoms✓ | Informeel tot semi-formeel/mag 'n middagete vervang✓ |
| Gewoonlik in die aand/laataand✓ | Gewoonlik oor middagete✓ |
| Ligte hors d'oeuvres/1-2 happies word bedien✓
(Enige 2) | Vinnige happies/vingerhappies word bedien/groter happies, nie net een hap nie✓
(Enige 2) |
- (2 x 2) M66 V12 (4)
- 3.2 3.2.1 -Gebraaide Calamari met Tartaresous✓
- Beesvleis Cordon Bleu✓
- Brood-en-botter-poeding✓ (Enige 2) M50 V4 (2)
- 3.2.2 -Baie vette/Versadigde vette in die Beesvleis Cordon Bleu/ Olie word gebruik om die Calamari te braai ✓
- Geprosesseerde vleis gebruik in die Beesvleis Cordon Bleu✓
- Sout gebruik in Cordon Bleu✓
- Gepreserveerde voedsels bv. die mayonnaise, in die Tartaresous✓ (Enige 3) M49 V5 (3)

3.3	3.3.1	Verkoopprys = $\frac{\text{Voedselkoste}}{\text{Voedselkoste \%}}$ ✓ = $\frac{\text{R3 100,00}}{0,30}$ ✓ = R10 333,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.2	Bruto wins = Verkoopprys – Voedselkoste ✓ = R10 333,00 – R3 100,00 ✓ = R7 233,00 ✓	M62 V21 (3)
	3.3.3 (a)	Arbeidskoste ✓	M60 V20 (1)
	(b)	Oorhoofse kostes ✓	M60 V20 (1)
3.4	3.4.1	-Bone/Nierbone/Suikerbone/Swartoogbone/Gespikkelde/ Haricot/Botterbone ✓ -Lensies/breyani lensies ✓ -Kekerertjies ✓ -Moong dhal ✓ -Splitertjies/dhal ✓ (Enige 2)	M102 V181 (2)
	3.4.2	-Stoor in lugdigte houers ✓ -Stoor vakuumverpak ✓/stoor in geslote houers om miet uit te hou ✓ -Stoor in koel plekke ✓ -Stoor in 'n droë/donker plek ✓ (Enige 1)	M V181 (1)
	3.4.3	-Die eindproduk sal harder wees ✓ -Sout sal reageer met die stysel in die peulgroente, daarom moet sout nie bygevoeg word voor die bone al sag is nie ✓ (Enige 1)	M104 V183 (1)
	3.4.4	-Peulgroente is veelsydig ✓ -Dit is ekonomies ✓ -Dit kan die aantal porsies rek ✓ -Dit is hoog in proteïen ✓ -Dit is laag in vette ✓ -Cholesterol-vry ✓ -Bevat natuurlike vesel ✓ -Hoog in minerale substansie ✓ -Ryk in anti-oksidante ✓ -Lae glukemiese-indeks/glutenvry ✓ (Enige 4)	M101 V179 (4)

3.5	3.5.1	<ul style="list-style-type: none"> -Roompoffers✓ -Éclairs✓ -Profiteroles✓ -Paris Brests✓ -Gateaux St Honoré✓ -Croquembouche✓ -Swane✓ 	M125 V187 (3)
		(Enige 3)	
	3.5.2	Soetvulsels bv. Crème pâtisserie/ bakkersvla✓, Karamel Treat✓, geklopte room/Chantilly✓, roomys✓, konfyt✓, gedreineerde, geblikte vrugte/mousse✓	M126 V186 (3)
		(Enige DRIE geskikte soetvulsels)	
	3.5.3	<ul style="list-style-type: none"> -Die beslag was te sag✓ -Te veel/te min eiers bygevoeg✓ -Die eiers is te gou bygevoeg/al die eiers gelyktydig bygevoeg✓ -Te veel water het verdamp, te min stoom gevorm✓ -Ekstra meel bygevoeg na gelatinisasie✓ -Die oond was te koud/ nie vooraf verhit nie✓ -Oond oopgemaak voordat puffers gaar is✓ -Nie lank genoeg gebak nie/ nie tyd toegelaat om uit te droog nie✓ (Enige 4)	M44 V186 (4) [40]

VRAAG 4

4.1	4.1.1	Agar-agar✓		M128 V160 (1)
	4.1.2	Hidrerings- gelatienpoeier is geweek/gesprinkel oor koue water of -sap✓ om die vloeistof te absorbeer en te versag/ spons✓		M129 V161 (2)
	4.1.3	-Moenie 'n mes indruk nie✓ -Trek dit weg van die kante met vingerpunte/laat lug toe om die inhoud van die vorm te skei deur die vorm te tilt en te skud✓ -Gebruik 'n blaasvlam aan die buitekant van die vorm✓ -Sit 'n warm doek of handdoekie rondom die vorm om dit te help ontvorm✓ -Doop die vorm in warm/louwarm water vir 1–2 sekondes – nie te lank sodat die jel begin smelt nie✓ -Keer die vorm op 'n bord om/plaas 'n bord oor die vorm en keer dit dan saam om✓ -Sprinkel 'n paar druppels water op die bord sodat die vorm rond geskuif kan word tot in die regte posisie✓ (Enige 3)		M130 V162 (3)
	4.1.4	-Om te verseker dat die lemoensegmente eweredig versprei is✓ -Indien dit by die looperige mengsel gevoeg word, sal die segmente bo-op dryf ✓of afsak na die bodem✓ (Enige 2)		M131 V162 (2)
4.2	4.2.1	Broskorsdeeg✓/soetdeeg✓/pâte sucré✓ (Enige 1)		M114 V206 (1)
	4.2.2	-Sagte✓, bros✓ of fyn krummel✓ -Ligte goudbruin kors✓ -Ryk✓ -Nie vlokkerig✓ -Bros✓ (Enige 3)		M114 V206 (3)
	4.2.3	-Sodat die klonte botter eweredig versprei kan word deur 'n mes of deegsnyer te gebruik✓ -Deur 'n mes/deegsnyer te gebruik sal voorkom dat die botter smelt✓ -Oorhantering van deeg word so voorkom/ voorkom 'n taai/elastiese deeg ✓ -Om 'n meer uniforme mengsel te verkry✓ -Om fyn krummels te verkry✓ (Enige 2)		M115 V206 (2)
	4.2.4	-Eiers✓ -Stysel bv. mielieblom/meelblom✓ -Melk✓ -Suiker✓ -Geurmiddels bv. Vanielje-essens✓ (Enige 3)		M137 V147 (3)
	4.2.5	-Nee✓ dit sal nie skif nie, omdat die stysel die eier beskerm✓		M114 V177 (2)

SS/NSS – Nasienriglyne

4.2.6	-Bestuif/Sprinkel✓		M141 V152 (1)
		(Enige 1)	
4.3	4.3.1	-Afwerking/'Trimming'✓	M85 V200 (1)
	4.3.2	-Afwerking maak die vleisstuk netjieser✓ verwyder oortollige vet✓ en seningswat taai is en moeiliker is om te eet✓	M85 V200 (2)
		(Enige 2)	
	4.3.3	-Voorverhit die oondrooster/ totdat dit baie warm is✓ -Plaas die onbedekte ✓filet op die rakkie van 'n oondpan ±10cm onder die element✓ -Die oonddeur kan effens oopgemaak word sodat rook kan ontsnap✓ -Die vleis/rooster/roosterpan ('griddle pan') kan met olie geborsel word om te voorkom dat dit vassit✓ -Rooster aan elke kant✓	M90 V201 (4)
		(Enige 4)	
	4.3.4	-Die proteïene in die spiervesel sal denatureer✓ en koaguleer✓ as die filet 'n interne temperatuur van 54°C bereik✓ -As die temperatuur bo 71°C styg, sal die kollageen bind met enige oorblywende water✓ en begin om te verander in gelatien✓ -Die filet word bruin of grys✓, styf as daarop gedruk word✓ met helder vleissappe✓	M88 V201 (3)
		(Enige 3)	
	4.3.5	- Die natuurlike ensieme in die vleis breek die spiervesels✓ af en die vleis raak sagter✓ -Dit verbeter die sappigheid✓ -Die geur van die vleis verbeter✓	M82 V198 (2)
		(Enige 2)	
4.4	Lewer✓/netvet✓		V190 (1)
		(Enige 1)	
4.5	4.5.1	-Inmaak deur lug/suurstof uit te sluit✓ -Suiker en sure gebruik in die sous inhibeer die groei van mikroörganismes✓ -Kook inaktiveer ensiemaktiwiteit✓ -Kook/sterilisering van bottels elimineer die groei van alle mikroörganismes in die bottel✓	M150- V166, 169 (3)
		(Enige 3)	
	4.5.2	-Korrek✓ -Houtlepels moet gebruik word, omdat metaallepels die sous 'n metaalgeur sal gee ✓as gevolg van die reaksie van die metaal met die sure✓	(1) M152 V174 (2)
		(Enige 1)	
	4.5.3	-Verwydering van vog /Droging/Dehidrasie bv. songedroogde tamaties✓ -Gebruik 'n preserveermiddel/ gebruik 'n hoë suikerkonsentrasie bv. tamatiekonfyt✓ -Inmaak in blikkies✓ -Bevriësing ✓	M150 V167- 168 (2)
		(Enige 2)	
			[40]
		TOTAAL AFDELING C:	80

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE
VOEDSEL- EN DRANKBEDIENING****VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1 -Die meeste mense beskik oor sosiale media, so dit sal groot groepe bereik✓
-Inligting op sosiale media is kort en op die man af✓
-Inligting word gereeld opdateer en sal relevant wees✓
-Dit kan kleurvol✓ wees en kan klank hê wat meer mense se aandag trek✓
-Elektroniese advertensieborde kan voertuigbestuurders asook voetgangers bereik✓ M21
-Advertensies op televisie kan kykers bewus maak van die gebeurtenis✓ (Enige 3) V140 (3)
- 5.1.2 -Dit moet die aandag van die gewenste teikenmark trek✓
-'n Suksesvolle bemarkingsinstrument vir die Durban July se visuele uitleg, moet en duidelik wees volgens die tema✓
-Dit moet 'n diens aan die kliënte lewer✓
-Dit moet nuwe dienste en produkte insluit wat die kliënte se aandag trek✓
-Dit moet betroubaar wees/akkuraat/geen misleidende inligting✓
-Dit moet die naam en prys van die Durban July insluit✓
-Dit moet spesiale effekte vertoon✓ M18
-Die kontakdetails en adres waar die Durban July gaan plaasvind, moet voorsien word✓ (Enige 3) V142 (3)
- 5.1.3



✓ Raam/skets

OF

In die ontwerp moet die volgende ingesluit wees:

Skets/raam/ontwerp 1 punt✓ (1)

- R1 500 (Prys)✓
-KwaZulu-Natal/Durban (Plek)✓
-Perdry liefhebbers/Mode entoesiaste/vermaaklikheidsindustrie/
buitelug liefhebbers (Mense)✓ M15
-Perdewedrenne/Durban July (Produk)✓ (Enige 3) V135 (4)

- 5.2 -Dit skep werksgeleenthede/restaurante weer oop wat werk voorsien ✓
 -Ekonomiese groei word gestimuleer en die plaaslike inkomste sal verhoog✓
 -Dit sal bydra tot ontwikkeling✓ en verbetering van die infrastruktuur✓
 -Toeriste bring waardevolle buitelandse valuta in/mense besoek restaurante wat inkomste verhoog✓
 -Die selfbeeld en standaard van die ekonomie verbeter✓
 -'Multiplier'-effek/Meervoudige effek sal plaasvind✓ (Enige 4)
- M1
V108
(4)
- 5.3 5.3.1 -Tuisnywerhede✓
 -Straatverkopers✓
 -Spyseniering vir funksies✓
 -Maaltye-op-wiele✓
 -Uitvoer en verspreiding van produkte✓
 -Padstalletjies/konfyte✓
 -Sjefs opleiding✓
 -Sy kan verskeie produkte maak – konfynt, piekels, ingemaakte vrugte, koeke, vrugtekoeke, brode ens ✓ (Enige relevante 4)
- M8-9
V131
(4)
- 5.3.2 -Kontantvloei-analise/bedrag geld wat in die besigheid inkom✓
 -Inkomstestaat/wins en verlies✓
 -Balansstaat/bates, laste en eienaarsbelang✓
 -Gelykbreek-analise/Vaste kostes/Wins✓
 -Begroting✓ (Enige 4)
- M12
(4)
- 5.4 5.4.1 -Verwelkom die gaste by hul voertuig✓
 -Beheer die verskuiwing van roerende eiendom✓
 -Begelei gaste na hul bestemmings/ ook gaste wat nie ingeboek is nie ✓
 -Kontak huurmotors/pendeldienste vir gaste✓
 -Maak motordeure oop vir gaste✓
 -Neem gaste na lughawe of gaan haal hulle daar✓
 -Parkeer gaste se motors✓ (Enige 2)
- M6
V113
(2)
- 5.4.2 -Sekuriteitsbestuurder✓
 -Sekuriteit✓
 -Parkering assistent✓
 - Menslike hulpbronne✓ (Enige 2)
- M6
V124
(2)

5.5

Inkomste genererende area	Nie-Inkomste genererende area
Was wasgoed✓	
-'n Addisionele diens ✓ wat die was van gaste se wasgoed, strykwerk of droogskoonmaak van klere in✓ en word per item gehef, sodoende word 'n inkomste✓ gegenerer	Die wasseryis 'n verpligte nie-inkomste genererende area -sluit die was, strykwerk of droogskoonmaak van die instansie se wasgoed in, soos bedlinne, tafeldoeke ens. en is reeds in die kamertarief van gaste verhaal✓, sodoende word nie 'n inkomste✓ gegenerer nie✓ (Enige 4)

M3-4
V111
(4)

[30]

VRAAG 6

- 6.1.1 -Natuurlike wyn/Stilwyn✓
-Vonkelwyn✓ M155
-Lae alkohol/nie-alkoholiese/gede-alkoholiseerde wyne✓ V47
-Gefortifiseerde wyne✓ (Enige 3) (3)
- 6.1.2 -'Mocktails' kan geskud, geroer, gemeng of gebou wees✓
-Indien 'n mocktail room, vrugtesap of eiers bevat, moet dit geskud word✓
-Moet nooit gekarboniseerde drankies skud nie✓
-Bedien in verkilde glase✓
-Die ys moet helder en skoon wees✓
-Plaas die ys in die glas en volg met die nie-alkoholiese drankie✓
-Volg die resep sorgvuldig✓
-Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
-Akkurate afmetings is belangrik by die meng van drankies✓
-Gebruik 'n sopieglas/'tot measure' om mee af te meet✓ M161
-Moenie glase oorvol skink nie✓ V65
-Voeg 'n garnering laastens by✓ (Enige 4) (4)
- 6.2 6.2.1 -Aan geen persoon onder die ouderdom van 18 mag alkohol bedien word nie✓
-Genoegsame gastetoiletfasiliteite vir dames en mans moet beskikbaar wees op of naby die gelisensieerde perseel✓
-Gewone maaltye moet beskikbaar wees op die perseel gedurende die ure wat alkohol verkoop word✓
-Drank mag enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop word en op 'geslote dae' slegs as die persoon 'n gewone maaltyd nuttig op die gelisensieerde perseel. Geslote dae word gedefinieer as Sondae, Goeie Vrydag en Kersdag✓
-Geen alkohol mag voorsien of verkoop word aan 'n besope/dronk persoon nie✓
-Alle drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel gedrink word✓
-'n Persoon mag sy eie drank na 'n gelisensieerde perseel neem waar hy dan 'n kurkfooi betaal. Hierdie drank moet dan op die perseel gedrink word✓
-Dit is onwettig om enige vloeistof soos water by drank in 'n bottel te gooi/vervalsing✓ M168
-Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan V55
bekom nie✓ (Enige 3) (3)
- 6.2.2 -'n Persoon wat in die afgelope 10 jaar gevonnissen was tot tronkstraf of enige oortreding met die opsie van 'n boete gehad het✓
-'n Persoon wat in ongerehabiliteerde insolvensie is✓
-'n Minderjarige persoon/Agtien jaar oud op die dag van aansoek vir lisensie✓
-Die man of vrou van enige bostaande genoemde persone✓ M168
-Bankrot of ongerehabiliteerde persone sal nie 'n lisensie kan V56
bekom nie ✓ (Enige 2) (2)

6.3	6.3.1	<ul style="list-style-type: none"> -Voorsny-eenheid✓ -Guéridon trollie✓ -Konfoor✓ -Bain-marie/ Warm skinkborde✓ 	(Enige relevante 2)	M175 V31 (2)
	6.3.2 (a)	<ul style="list-style-type: none"> -Flambé is wanneer alkohol oor voedsel gegooi word en dan aan die brand gesteeek word sodat die alkohol kan verdamp ✓ 		M175 V (1)
	(b)	<ul style="list-style-type: none"> -Afkrummeling verwys na die proses wat uitgevoer word na die hoofgereg voordat die nagereg bedien word✓ -Kleinbordjies, sout- en-peperpotte, enige ander onnodige items soos leë glase, word verwyder✓ -'n Kleinbordjie/bord word op die platkant van die linkerhand van die kelner ✓gehou en 'n gevoude diendoek in die regterhand of tussen 'n nagereglepel en –vurk/borsel✓ -Begin aan die regterkant van die gasheer✓, staan tussen twee gaste✓ en borsel halfpad van beide gaste✓ op die bord deur die gevoude diendoek te gebruik✓ -Trek die steel van die nageregeetgerei wat na kelner toe wys af vir beide gaste✓ -Gaan anti-klokwaarts✓voort op die manier deur af te krummel en eetgerei af te trek, eindig weer by gasheer✓ 	(Enige 4)	M194 V37 (4)
6.4	6.4.1	<ul style="list-style-type: none"> -Hanteer versigtig om ongelukke te voorkom✓, moenie te hoog opstapel nie✓, hou die tuite van die teepotte na binne en in dieselfde rigting gekeer✓ -Groepeer soortgelyke breekware bymekaar in die stoorarea✓ -Indien dit gekraak is, vervang en moenie gebruik vir gaste nie✓ -Was en droog met skoon, donsvrye afdroogdoek ✓ -Maak seker dit is stofvry/ berg in 'n toe kas✓ -Tel voorraad gereeld en gee rekenskap✓ -Hou stoorareas gesluit✓ 	(Enige 2)	M176 (2)
	6.4.2	<ul style="list-style-type: none"> -Plaas die koppie, ptering en teelepel voor die gas✓ -Skink met 'n teesiffie indien los teeblare gebruik word✓ -Indien teesakkies gebruik word, maak seker dat die etikette nie uithang nie en dat daar 'n klein bakkie/houer is vir die gebruikte teesakkies✓ -Die oor van die koppie moet altyd na die gas se regterkant en in lyn met die gas se regterhand wys✓ -Plaas die teepot, warmwaterbekertjie, melkbekertjie en suikerpot en ander benodigdhede op 'n klein skinkbordjie ✓ en aan die regterkant van die gas✓ -Gaste help hulself✓ -'n Kelner kan ook die tee vir die gaste skink✓ -Die melk word voor die tee geskink✓ -Skink tee van die regterkant van die gas ✓ beweeg in anti-klokwaartse rigting✓ -Dames word eerste bedien en gasvrou laaste✓ 	(Enige 3)	M165 V69 (3)

6.4.3	<ul style="list-style-type: none"> -Dit is aangenaam om na te kyk/aantreklik, trek aandag✓ -Die spyskaart is skoon en nie beskadig nie✓ -Lettertipe is netjies/ groot genoeg om te lees, ✓ -Die spyskaart-kaart kan plat om die gaste se cover/dekplek neergesit word omdat dit plat is/nie gevou is nie/dit kan op 'n staander in die middel van die tafel geplaas word ✓ (Enige 3) 	<p>M177 V10 (3)</p>
6.5	<ul style="list-style-type: none"> -Brand kerse/paraffienligte/solarligte✓ -Verduidelik die situasie aan die gaste indien hul diens onderbreek gaan word✓ -Bied verskoning aan✓ -Voorsien 'n beperkte spyskaart wat nie enige voedsel of drank insluit waar elektriese aparate benodig word vir die voorbereiding daarvan nie✓ -Skakel kragopwekker aan✓ <p style="text-align: right;">(Enige 3)</p>	<p>M186 V45 (3) [30]</p>
TOTAAL AFDELING D:		60
GROOTTOTAAL:		200