

# GASVRYHEIDSTUDIES

Beste graad 12 Gasvryheidstudies-leerder

Gasvryheidstudies is 'n vak wat uit twee komponente bestaan, naamlik 'n praktiese en 'n teoretiese komponent.

## Vakvereistes

Jy het die volgende nodig:

- ➔ Handboek
- ➔ Sakrekenaar
- ➔ Rofwerk werkboek
- ➔ Vir voedselproduksie: haarbedekking (hoed)
- ➔ Gemaklike skoene (wat nie glad is nie)
- ➔ Sjef-baadjie en -voorskoot
- ➔ Kurktrekker (botteloopmaker)
- ➔ Gereedskapkissie (indien moontlik)
- ➔ Resepteboeke en kostydskrifte

## Inhoudskontrolelys

Hieronder is 'n kontrolelys wat jy moet gebruik om te verseker dat jy al die graad 12 inhoud gedek het.

### 1. Sektore en Loopbane

- ➔ Basiese bemerkingskonsepte en -terminologie
- ➔ Die bydrae van die gasvryheidsindustrie tot die Suid-Afrikaanse ekonomie
- ➔ Beroepe in die menslike hulpbronne of ondersteunende dienste in die gasvryheidsbedryf
- ➔ Geleenthede om vir jouself te werk in die voedsel-en-drinksektor.

### 2. Operasionele werksaamhede in die kombuis en restaurant

- ➔ Rekenaars in die gasvryheidsindustrie
- ➔ Die gebruik van rekenaars in die kombuis en restaurant
- ➔ Professionalisme in die gasvryheidsindustrie

### 3. Voedselkommoditeite

- ➔ Vegetariese geregte
- ➔ Nageregte
- ➔ Gelatien
- ➔ Tertdeeg
- ➔ Chouxdeeg
- ➔ Vleis
- ➔ Gepreserveerde voedsel

### 4. Voeding en spyskaartbeplanning

- ➔ Spyskaartbeplanning: formele viergang dinees, skemerkelkies en vingeretes
- ➔ Kosteberekening en die berekening van die verkoopsprys van 'n maaltyd
- ➔ Uitwerk van kwotasies

### 5. Voedsel- en Drankdienste

- ➔ Keuse, bediening en berging van wyn.
- ➔ Regulasies vir die verkoop van wyn met etes op die perseel
- ➔ Bediening van nie-alkoholiese drankies
- ➔ Bediening van formele viergang etes, skemerkelkies en vingeretes
- ➔ Hantering van gaste se klagtes

### 6. Higiëne

- ➔ Siektes deur voedsel oorgedra

## Assessering

### Skoolgebaseerde Assessering:

- ➔ **Kwartaal 1:**
  - Toets **50 – 100 punte (75%)**
  - Praktiese lesse **3 lesse van 25 punte (25%)**
- ➔ **Kwartaal 2:**
  - Praktiese lesse **(100%)**
- ➔ **Kwartaal 3:**
  - Septembereksamen **(100%)**

## Praktiese Assesseringstaak:

Dit is formele eksterne eksamens.

- 1 Praktiese eksamen

**(100%)**

Indien jy nie jou PAT-eksamen voltooi nie, sal jy aan die einde van die jaar 'n ONVOLLEDIGE UITSLAG ontvang, ongeag of jy die eksamen geslaag het of nie.

### ➔ Finale eksamen

3 uur	200 punte	
Afdeling A	Kortvrae	40 punte
Afdeling B	Operasionele werksaamhede in die kombuis en restaurant, Higiëne, Veiligheid en sekuriteit	20 punte
Afdeling C	Voeding en spyskaartbeplanning	40 punte
Vraag 3 & 4	Voedselkommoditeite	40 punte
Afdeling D	Sektore en Loopbane	30 punte
Vraag 5 & 6	Voedsel- en Drankdienste	30 punte

## Wenke vir sukses

### Teorie

- ➔ Vra jou onderwyser vir die inhoudsraamwerk vir graad 12. Dit gee jou die gedetailleerde inhoud en verduidelik wat hierbo geskryf is. Plak dit in jou boek. Merk elke onderwerp af soos dit in die klas onderrig word en skryf die betrokke handboek se bladsynommers langs die onderwerp neer.
- ➔ Maak seker dat jy in staat is om die berekeninge oor kostes te doen.
- ➔ Jy moet in staat wees om kort paragrawe as antwoorde neer te skryf.

### Prakties

- ➔ Woon elke praktiese les by en doen jou bes om kwaliteitprodukte te lewer.
- ➔ Doen die voorbereiding vir die praktiese les so goed moontlik en lewer dit betyds in.
- ➔ Maak seker dat jy die korrekte uniform van die restaurantfunksie dra. Dit moet skoon en netjies wees.
- ➔ Onthou dat 'n sjef nie toegelaat word om enige juwele te dra nie. Jou hare moet netjies wees en lang hare moet vasgemaak word, weg van jou gesig.
- ➔ Jou hare moet netjies wees en lang hare moet vasgemaak word, weg van jou gesig. Naels moet kort en skoon wees.
- ➔ Wees altyd betyds vir die restaurantfunksies.
- ➔ Bied hulp aan waar nodig.



### Gelatine

[shorturl.at/bhvEV](https://shorturl.at/bhvEV)



### Choux Pastry

[shorturl.at/fpzJQ](https://shorturl.at/fpzJQ)