

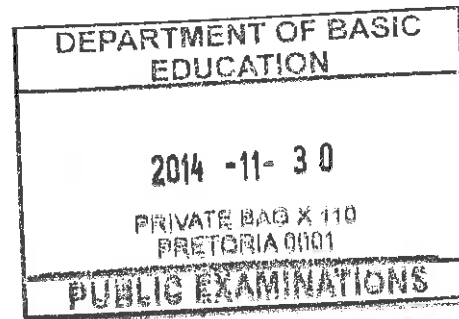
**AFDELING A****VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	C√
1.1.2	D√
1.1.3	A/B√
1.1.4	B√
1.1.5	C√
1.1.6	A/B√
1.1.7	D√
1.1.8	A√
1.1.9	B/C/D√
1.1.10	B√

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	E√
1.2.2	K√
1.2.3	A√
1.2.4	I/J√
1.2.5	H√
1.2.6	D√
1.2.7	F√
1.2.8	J/I√
1.2.9	L√
1.2.10	B√



(10)

**1.3 EENWOORDITEMS**

1.3.1	verkooppunt/-betaalpuntstelsel√/('POS')√
1.3.2	gebakte Alaska√
1.3.3	malvapoeding√
1.3.4	salmonella√
1.3.5	Stowe/drukkoker/slowcooker√
1.3.6	Glaseer/verglans√
1.3.7	Churros/sonhos√
1.3.8	Silwer/Engels/Bordbediening ('plated/plating')√
1.3.9	franchise√
1.3.10	Blindbak/vol-au-vent/bouchee/barquette/broskorsdeeg√

(10)

1.4 KEUSE-ITEMS

1.4.1	A√	D√	E√ (enige 2)
1.4.2	A√	C√	D√

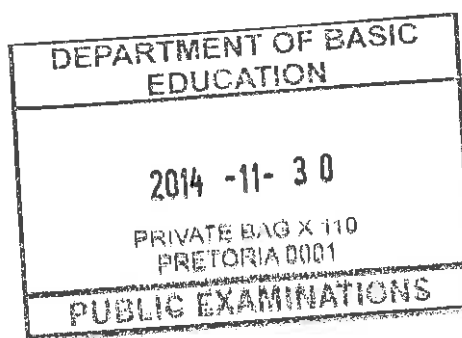
(5)

1.5

1.5.1	Claret√ / Pinotage√ / Merlot√	(3)
1.5.2	Sauvignon Blanc√ / Chardonnay√ / Chenin Blanc√	(Enige 2)

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*  
K.K

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT****VRAAG 2**

2.1 2.1.1

- Wees verdraagsaam gee erkenning aan ander in die onderneming ✓
- Ondersteun en aanvaar ander mense/hanteer met respek ✓
- Bereidwilligheid : Hulle moet bereid wees om saam ander te werk/spanwerk ✓
- Wees regverdig/eerlikheid met mekaar ✓
- Toon onderlinge samewerking vir selfde doel ✓
- Werk na dieselfde doelwitte toe ✓
- Deel suksesse en mislukkings ✓
- Maak elke personeelid se posbeskrywing duidelik aan hulle ✓
- Die werkgewer gee prestasiebonusse om werksverhoudinge te verbeter ✓
- Praat met mekaar/kommunikasie ✓
- Objektiviteit: Geen vooroordele teenoor ander mense
- Moenie bevooroordeeld wees teenoor ander mense ✓
- Vra vir hulp wanneer nodig ✓
- Begrip- neem ander werkers in ag en moet nie selfsugtig wees nie ✓
- Spanwerk: Oefen om saam met ander te werk / doen spanwerk oefeninge ✓
- Positiewe houding : Geniet om saam te werk ✓

(Enige 5) (5)

2.1.2

- Hy moet 'n goeie indruk maak op kliënte ✓
- Die maïtre d' moet verseker dat die gas tevrede is en 'n lojale kliënt sal word en sal terugkeer na sy besigheid. ✓
- 'n Tevrede kliënt sal bereid wees om vir die diens te betaal wat die wins 'n hupstoot sal gee. ✓
- Goeie diens deur die maïtre d' kan lei tot positiewe mondelinge reklame wat meer kliënte sal trek. ✓
- Meer kliënte sal meer geld inbring ✓

(Enige 3) (3)

2.2

- Laer produktiwiteit ✓, werk sal nie betyds gedoen word nie of nie tot die verwagte standaard nie ✓.
- Verhoog afwesigheid ✓, aangesien siek werkers nie geskik is om te werk nie. ✓
- Werkseleenthede word geskep. ✓
- Koste word aangegaan om werkers weer op te lei en te huur. ✓
- Lae werkersmoraal waar ander werkers meer werk het as gevolg van personeeltekorte. ✓
- Onderbreking in werksvloei ✓
- Verlaagde ekonomiese groei ✓

(4)

(Enige 4)

K.K

2.3

- Data word vanaf ontvangs na die huishoudingafdeling gestuur. ✓
- Verbeter huishoudingdoeltreffendheid, verbeter effektiwiteit, verbeter kliëntediens. ✓
- Met een oogopslag is die huishoudingafdeling in staat om te bepaal hoeveel kamers voor te berei vir gaste wat inboek. ✓
- Ontvangs kan sien of enige kamers beskikbaar is vir nuwe gaste wat wil inboek. ✓
- Gasteversoek kan deur huishouding gesien word, bv. 'n ekstra bababedjie, ens. ✓
- Hulp met voorraadopname ✓
- Meer akkurate informasie ✓

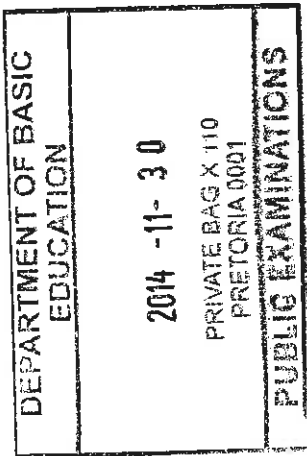
(Enige 4) (4)

2.4

- Identifikasienommers ✓ / paspoortnommers / kopieë van paspoorte
- Voltooi registrasie vorm en teken in ✓
- Teken gedrukte kopie van registrasievorm
- Getal gaste in groep ✓
- Lys van name: allokering van kamers sleutels / kaarte / kodes ✓
- Kontakbesonderhede: telefoonnommer ✓, adres, ✓ e-posadres ✓
- Kredietkaartbesonderhede kan benodig word vir bykomende koste ✓
- Tipe kamer deur toeriste versoek: rook of nie-rook ✓, enkele of dubbel ✓, uitsig uit kamer ✓
- Opdatering van addisionele kostes / ekstra dienste verskaf ✓
- Bevestiging van die groepsbespreking ✓

(Enige 4) (4)

**TOTAL AFDELING B: 20**



**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING  
VOEDSELKOMMODITEITE**

**VRAAG 3**

3.1 3.1.1 Skilferkors/Blaardeeg/Skilferdeeg ✓ (1)

- 3.1.2
- Meet bestanddele akkuraat af ✓
  - Hou werksoppervlak, bestanddele, gereedskap en hande yskoud ✓
  - Hanteer deeg liggies ✓
  - Gebruik min meel wanneer gerol word ✓
  - Sluit soveel lug as moontlik in ✓, rol en vou ✓
  - Détrempe moet in 'n reghoek uitgerol word wat oral ewe dik is ✓
  - Plaas botter in die middel van die deeg ✓
  - Vou deeg rondom die botter en bedek dit heeltemal. ✓
  - Rol die blok deeg en botter in 'n reghoek uit wat oral ewe groot is. ✓
  - Vou die deeg in 'n sakebriefvorm ✓
  - Vou die deeg in drie dele en knyp die oop rande toe om lug in te sluit. ✓

- Moenie die deeg rek nie✓
- Roteer die deeg 90% op die werksoppervlak✓
- Rol weer uit en vou weer✓
- Laat die deeg rus en verkil vir 30 minute na elke stadium van die maak en saamstel daarvan✓
- Herhaal rolproses 4–5 keer✓

(Enige 5)

- 3.1.3 Appel ✓  
Bruinsous ✓  
Rosyntjie ✓  
Mostert✓  
Bosbessiesous✓  
Sauce Robert✓

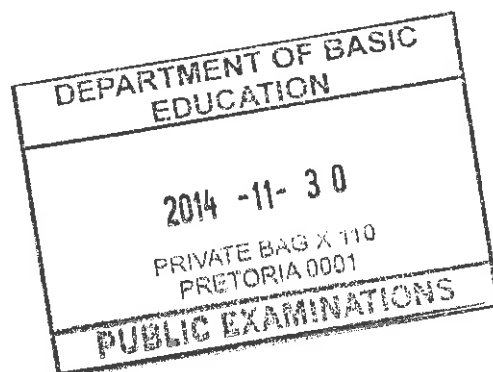
(Enige 1) (1)

- 3.1.4 - amandels✓  
- brasiliaanse neute ✓  
- kasjoeneute✓  
- haselneute✓  
- makadamia✓  
- pekan✓  
- pistachio✓  
- okkerneute✓  
- grondboontjies ✓

(Enige 2) (2)

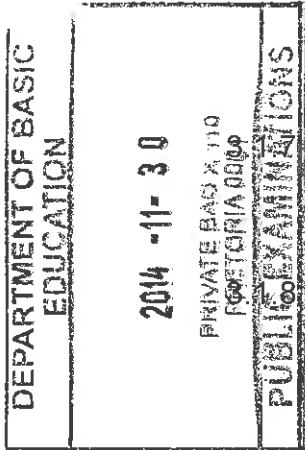
- 3.1.5 - duif✓  
- kwartel✓  
- gans✓  
- volstruis✓  
- fisant ✓  
- tarentaal ✓  
- wilde eend ✓  
- patrys ✓  
- emu✓

(Enige 3)



49

*[Handwritten signature]*



- 3.1.6
- Gebraaide beesvleis is nie geskik nie ✓ want pollo-vegetariërs sluit rooivleis uit ✓.
  - Blatjanghoender is geskik ✓, pollo-vegetariërs sluit pluimvee, melkprodukte, eiers en groente in ✓.
  - Geroosterde varkvlies is nie geskik nie ✓ want hulle eet nie vark nie ✓
  - Perske-en-klapperkoekstruif is geskik/aanvaarbaar omdat nulle suiwel en vrugte mag eet ✓. (Enige 3x2) (6)

Gebraaide beesvleisboucheés, glansvarksteaks, blatjanghoender, Perske-en-klapperkoekstruif ✓ (Enige 1) (1)

- Groente-lasagne ✓
  - Groente-breyani ✓
  - Geroosterde tofuf ✓
  - Verskeidenheid groentesop ✓
  - Groentekoekies ✓
  - Slaai/vegetariese voorgereg ✓
  - nagereg ✓
- (Enige 3 disse sonder bees- of varkvlies) (3)

- 3.2 3.2.1
- Proteïene ✓
  - Koolhidrate ✓
  - Vesel ✓
- (Enige 1) (1)

- 3.2.2
- Sorteër die boontjies verwyder enige klein klippies en gebreekte stukkies ✓
  - Was boontjies om onsuiverhede te verwyder / plaas die boontjies in 'n bak, bedek met water en verwyder enige velletjies of items wat na die oppervlak van die water dryf ✓
  - Kook die boontjies vinnig vir 3 minute, verwyder van hitte en sit eenkant vir 1 uur ✓ **OF** plaas die boontjies in 'n bak en bedek met koue water en week oornag ✓
  - Dreineer die boontjies en gooi altyd die water waarin die boontjies gewek het weg ✓ (3)
  - Spoel onder lopende water af ✓ (Enige 3)

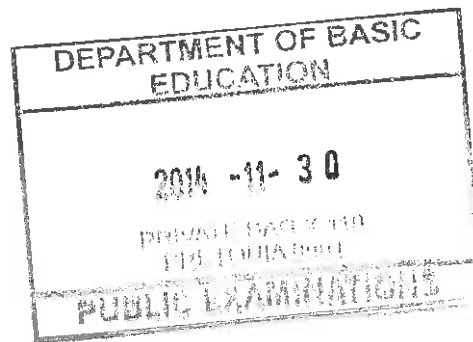
- 3.2.3
- Sout sal met die stysel in die boontjies reageer en veroorsaak dat dit verhard ✓
  - Sout sal die kookproses stadiger maak ✓ (Enige 1) (1)

- 3.3 3.3.1
- Velle ('leaf/sheet') ✓
  - Poeier/korrel ✓
- (Enige 2) (2)

- 3.3.2
- Gelatien moet reg afgemeet word/korrekte proporsies ✓
  - As die gelatien behoorlik gehidreer en gedispergeer is ✓
  - Sjef moet seker maak dat die kaaskoek behoorlik gestol het ✓ (3)

- Plaas gelatienmengsel in yskas om gedeeltelik te stol√  
(Enige 3)
  
- 3.3.3
  - Om te voorkom dat die vrugte sal afsink√
  - Verseker uniforme verspreiding van vrugte√
  - Vir voorkoms/garnering√

(Enige 2) (2)

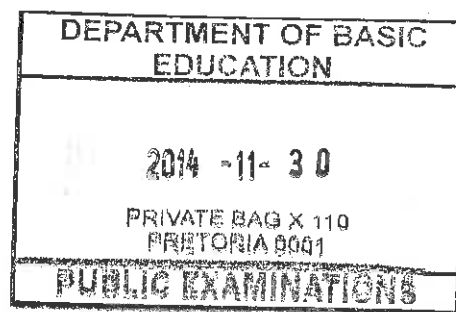


*JS*

## 3.4 Voorbeeld:

Mike se Tuisgemaakte Produkte ( <b>handelsnaam</b> ) ✓	
Vyekonfynt ( <b>naam van voedselprodukt/produknaam</b> ) ✓ <b>Beskrywing van produk bv heel, fyn</b> ✓	
Sandtonrylaan 44, Johannesburg, Suid-Afrika <b>(naam en adres van verskaffer)</b> ✓	410 g ( <b>gewig</b> ) ✓
Vye, suiker, water <b>(lys van bestanddele)</b> ✓	<b>Strepieskode</b>
Verkoel na oopmaak <b>(gebruiksaanwysings)</b> ✓	02/04/15 <b>(gebruik teen)</b> ✓
Gemaak in 'n area waar grondboontjies gebruik is. <b>(allergene)</b> ✓	<a href="http://www.mikesjam.co.za">www.mikesjam.co.za</a> <b>(Verbruikerterugvoer)</b> ✓
<b>Vervaardigings datum</b> ✓	

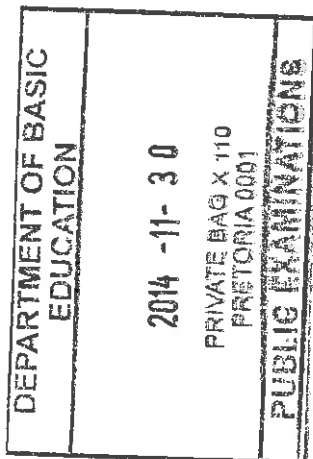
(slegs een punt per opskrif)  
(1 Punt vir ontwerp en enige 5 punte vir inligting)

(6)  
[40]

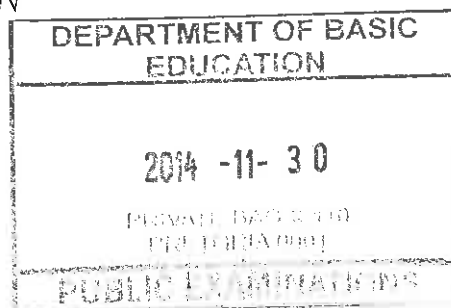


## VRAAG 4

- 4.1 4.1.1 (a) A: Paris Brest: Choux✓  
B: Tertdop: Skilfer/Blaar/Ru-skilfer✓ (2)
- (b) A: Paris Brest: aanvanklik 200 /220°C verminder na 180 °C✓  
(albei vir 1 punt) (2)  
B: Tertdop: 200°C /230 °C✓
- (c) A: Paris Brest  
- brosv✓  
- hol en droog binne-in✓  
- lig in gewig✓  
- ligbruin✓  
- goed opgepof✓  
- eweredig✓ (Enige 2)
- B: Tertdop  
- lig✓  
- vlokkige lae✓  
- ligte goudbruin✓  
- oneweredige oppervlak✓  
- ryk, delikate smaak✓ (Enige 2) (4)
- 4.1.2 - roompoffertjies✓  
- croquembouche✓  
- gateau St. Honore✓  
- beignets✓  
- churros/sonhos✓  
- éclairs✓  
- profiteroles✓  
- swane✓  
- gougere✓  
- gnocchi ✓ (Enige 2) (2)
- 4.2 4.2.1 Kroonbraad✓ (1)
- 4.2.2 - Kruisementsous✓  
- Bruin vleissous/Jus lie✓  
- Appeljellie✓ (Enige 1) (1)
- 4.2.3 150-200g / 200g–250 g of 1-2 tjops per persoon✓ (1)
- 4.2.4 A Afrand/Afsny  
- maak vleis netjies/maak bene skoon✓  
- 'n skerp mes word gebruik om die oortollige vet en senings te verwyder✓
- B Toeskroei/Aanbraai  
- Verbruin vleis teen hoë temperatuur✓ oppervlak verbruin wat die gewenste smaak/ kleur skep✓ (4)



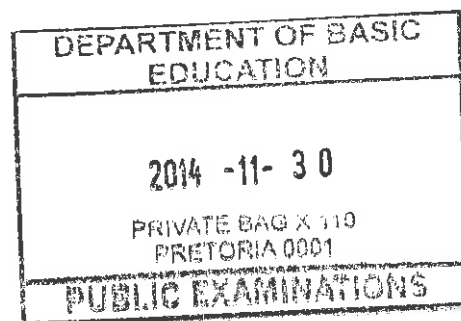
- 4.3 4.3.1 - Proses om die oppervlak van vleis met dun snytjies spekvleis of vet te bedek√ (1)
- 4.3.2 - Wildsvleis is maer en daarom baie droog√  
 - Bardeer voorkom dat die vleis uitdroog√  
 - Maak vleis sappig√  
 - Voeg geur by√  
 - Verbeter die voorkoms√ (Enige 2) (2)
- 4.4 4.4.1 Skemerkelkfunksie, vingerete (Enige 1) (1)
- 4.4.2 - Min of geen eetgerei word benodig√  
 - Goedkoop√  
 - Groot aantal mense kan terselfdertyd vermaak word√  
 - 'n Klein spasie kan gebruik word√  
 - Tydsduur van die funksie is kort√  
 - Verskeidenheid peuselhappies kan bedien word√  
 - Vingerkosse laat meer kreatiwiteit toe√  
 - Min personeel wat bedien√ (Enige 3) (3)
- 4.4.3 (a) Totale prys van funksie = Wins + Totale koste√  
 = R4 800 + (R7 500 + R2 200 + R1 500)  
 or  
 = R4 800 √+ R11 200√  
 = R16 000√ (enige 3) (3)
- (b) Bruto wins = Verkoopprijs – Voedselkoste√  
 = R16 000√ – R7 500√  
 = R8 500√ (enige 3) (3)
- (c) Koste per persoon = Verkoopprijs/getal gaste√  
 = R16 000 / 100√ or R160√ (enige 2) (2)
- 4.4.4 - Sap op die tafel√  
 - Huur van enige spesiale toerusting√  
 - Huur van meugels bv.tafel en stoele√  
 - Musiek/Vermaak√  
 - Stoelootreksels√  
 - Tafelversierings√  
 - Blommerangskikkings√  
 - Versiering van die lokaal, bv. Oukersaand/beligting √  
 - Koste van kelners/personeel√  
 - Spesiale versoeke√  
 - Diensfooi√



(Enige 4)

- 4.4.5
- Skep werksgeleenthede wanneer meer hotelle gebou word, bv. sjefs, kelners✓
  - Bou infrastruktuur, bv. paaie, hotelle✓
  - Bring waardevolle buitelandse valuta in die land in as gaste van die buiteland is✓
  - Lewenstandaard van gemeenskap verbeter ✓
  - Wanneer die hotel vol bespreek is, word tydelike werkers in diens geneem om in die vraag te voorsien✓.
  - Verhoog BBP (Binnelandse Bruto Produk)
  - Bevorder plaaslike ekonomie in gemeenskappe

(Enige 4)

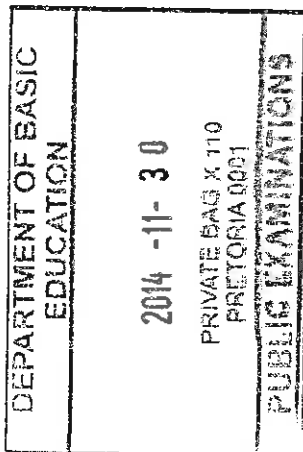
(4)  
[40]**TOTAL AFDELING C:****80**

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

- 5.1 5.1.1
- Moet die aandag van die gewenste teikenmark trek.√
  - Bring nuwe dienste of produkte onder die aandag van kliënte.√
  - Verskaf korrekte, betroubare en eerlike inligting.√
  - Voldoen aan standaarde wat deur publikasieraad aanbeveel word.√
- (Enige 3) (3)

- 5.1.2. Elaine se Bakkery gebruik verpakking om:
- Die produk te beskerm√
  - Die vertoon van die produk makliker te maak√
  - Maak stoor, hantering en vervoer van produk makliker√
  - Gee inligting oor die produk√
  - Maak dit makliker om te sien wat in die produk is√
  - Verpakking gebruik vir bemerking van produk √
  - Verpakking meer aantreklik gemaak om verbruiker te trek/vang oog√
- (4)
- (Enige 4)

## 5.1.3



- Die begroting met besonderhede oor hoe geld in die volgende finansiële jaar gebruik gaan word, is nie ingesluit nie√
  - Die verliese is nie by die inkomstestaat ingesluit nie√
  - Winsdrempelontleding is uitgelaat√, dit verduidelik hoeveel jy van 'n item moet verkoop voordat jy jou vaste koste gedek het en jy begin om 'n wins op daardie produk te maak√
  - Met betrekking tot oorhoofsekoste is slegs huur ingesluit√, huur van toerusting√, water en elektrisiteit√, instandhouding van toerusting is uitgelaat√
  - Bates, laste en eienaarsbelang aan die einde van die finansiële jaar is uitgelaat√
  - Begroting/voorsien vir onverwagte omstandighede√
  - Wins van R27000.00 ingesluit√
  - Kontantvloei analise ingesluit/ inkomste en uitgawes aangedui√
- (Enige 8) (8)

- 5.2 5.2.1 Bemerkingsbestuurder
- Organiseer alle bemerkingsaktiwiteite soos promosies OF spesiale geleenthede by Elaine se Bakkery.√
- (1)
- 5.2.2 Finansiële bestuurder
- Hou toesig oor alle finansiële prosedures van Elaine se Bakkery OF
  - Teken kontrakte met betroubare diensverskaffers√. (Enige 1) (1)

- 5.3
- Die bemarkingsafdeling is verantwoordelik daarvoor om potensiële kliënte bewus te maak van die produkte en dienste wat Elaine se Bakkery aanbied√.
  - Goeie bemarking sal verseker dat die kliënte hulle produkte en dienste sal gebruik wat 'n inkomste vir Elaine se Bakkery sal verskaf√.
  - Die finansiële afdeling maak seker dat die inkomste volgens die begroting bestee word√.
  - Beide afdelings werk nou saam om die sukses van die onderneming te verseker√.

(Enige 4) (4)

## 5.4 Sekruteitspersoneel moet:

- Oplettend wees en kyk uit vir agterdogtige voertuie of aktiwiteite in Elaine se bakkery se parkeerarea√.
- Reageer op kliënte se klagtes en kommer oor geraas of sekuriteitskwessies√.
- Vinnig en toepaslik op 'n noodsituasie reageer√.
- Mense en werkers van Elaine se Bakkery√, kliënte se voertuie√, persoonlike besittings en die bates binne Elaine se Bakkery beskerm√.
- Oplet na diefstal deur personeel en kliënte√.
- Sigbare sekuriteit by die deur en binne in die winkel sal sorg dat die verbruiker voldoende beskerm word√.

(Enige 4) (4)

## 5.5 5.5.1 Raktarief

- Die vasgestelde (normale) prys van 'n kamer/hogste prys wat aanvaar word op daardie spesifieke tyd wanneer gas by hotel opdaag√.

(1)

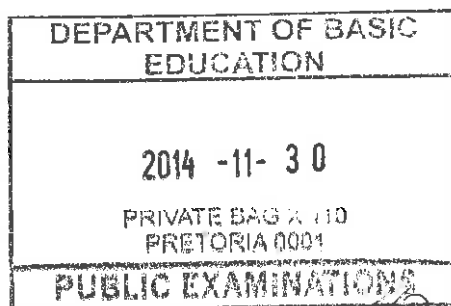
## 5.5.2 Area wat inkomste genereer

- Areas in enige onderneming wat inkomste genereer deur dienste en produkte√√  
OF
- Bedryf verkoop goedere en dienste soos akkommodasie, voedsel en drank wat inkomste genereer√√.

(2)

## 5.5.3 Entrepreneurskap

- Proses om jou eie besigheid te begin √√  
OF
- Iemand wat 'n besigheidsgleentheid identifiseer en vat berekende risiko's om sukses te behaal√√.

(2)  
[30]

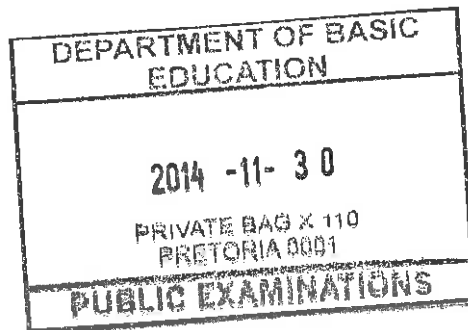
**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 - Die koppie, piering en teelepel moet voor die kliënt geplaas word✓  
 - Tee word in 'n teepot bedien sodat gaste vir hulleself kan skink✓  
 - Die kelner moet 'n teesiffie voorsien✓  
 - Die kelner moet melk, suurlemoen en die verskillende suiker voorsien✓  
 - Die teepot saam die warmwaterpot moet op 'n onderbord aangebied word✓  
 - Items wat nie benodig word nie, soos tydskrifte, moet van die tafel verwyder word✓  
 - Die kelner skink die tee van die regterkant✓  
 - Die oor van die koppie wys na verkeerde kant✓  
 - Teelepel is nie korrek geplaas nie, nie parallel met oortjie✓  
 (Enige 3) (3)
- 6.1.2 Die kelner:  
 - Moet verskoning aanbied✓, hy moet opreg en oortuigend klink✓  
 - Moet hoflik wees✓  
 - Moet die situasie kalm en professioneel hanteer✓  
 - Moet die gas 'n komplimentêre ete of ander vergoeding aanbied✓  
 - Verskaf wat nodig is om die rok skoon te maak /diendoek of servette✓  
 - Bied aan om na droogskoonmakers te neem✓  
 - Lig die bestuurder / maître d'/toesighouer✓  
 - Moenie enige iets aanbied wat jy nie kan gee nie✓  
 (Enige 4) (4)
- 6.1.3 - koekvurkie✓  
 - koekspaan✓  
 - dientang✓  
 - kleinbordjie  
 - dienbord/koekbord✓  
 - cloch/glas koepel/net
- 
- (Enige 2) (2)
- 6.1.4 Die restaurant moet:  
 - Vra onverskoning aan gaste✓  
 - Die skakelaar afsit✓  
 - Ander reëlings tref om om die water te kook/'n ketel gebruik/alternatiewe urn✓  
 - Potte water op die stoof kook✓  
 - Water op 'n gasstoof kook✓  
 - Die gas ingelig hou oor die aandag wat aan die probleem geskenk word✓  
 - Bied gaste 'n alternatiewe drankie aan ✓  
 (Enige 3) (3)
- 6.1.5 - Maak alle skoon en vuil linne bymekaar✓  
 (3)

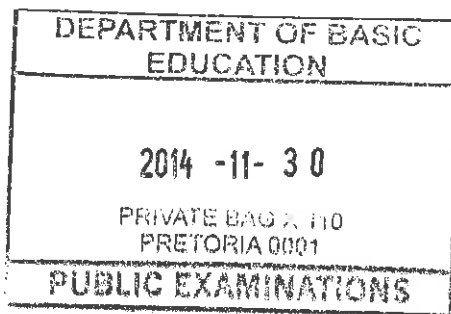
NSS – Memorandum

- Vee die tafels af ✓
- Maak tee- en koffiepotte en melkbekers leeg, was en pak dit weg ✓
- skraap borde leeg ✓
- Plaas pierings, borde en eetgerei netjies bymekaar ✓
- Vee bottels, fesse en ander houers uit en maak behoorlik toe ✓
- Neem alle toerusting terug na verskillende stoorkamers ✓

(Enige 3)



- 6.2 6.2.1
- Suur smake soos asyn en suurlemoen moet by suurheid pas✓
  - Wynne moet soeter as voedsel wees anders sal dit laf of dun proe✓
  - Nageregte vereis meer intense soetigheid✓
  - Ryk rooiwye gaan goed saam met rooivleisgeregte maar sal liggegeurde kos oordonder✓
  - Eenvoudiger kos (rooster- en braaigeregte) werk beter met ouer wyne✓
  - Drink witwyn voor rooiwyn✓
  - Drink droëwyn voor 'n soetwyn✓
  - Bedien die beste wyn laaste✓ (Enige 3) (3)
- 6.2.2
- Alkohol mag nie aan enige persoon onder die ouderdom van 18 jaar bedien word nie✓
  - Geskikte gastetoiletfasiliteite vir mans en dames moet op of naby die gelisensieerde perseel beskikbaar wees✓
  - Gewone etes moet op die perseel beskikbaar wees gedurende die tydperk wat drank verkoop word✓
  - Drank word op enige dag tussen 10:00 en 02:00 verkoop met die voorbehoud dat op 'dae wat dit toe is' drank aan 'n persoon wat 'n gewone ete op die gelisensieerde perseel geniet, verkoop kan word✓.
  - Geen drank mag aan 'n persoon wat dronk is verkoop of verskaf word nie✓
  - Alie drank wat op die perseel gekoop word, moet op die perseel genuttig word✓
  - 'n persoon mag sy eie drank bring en 'n kurkfooi betaal✓
  - Perseel moet gelisensieer wees✓ (Enige 3) (3)
- 6.3 6.3.1
- A - Geroer✓
  - B - Vermeng✓ (2)
- 6.3.2
- mengers✓
  - mes✓
  - kapplank✓
  - glas✓
  - skepbakkie✓
  - Smoothie maker✓
  - Sopiemaat✓
  - Ysbreker✓ (Enige 2) (2)
- 6.3.3
- sambreeltjies✓
  - roer- of mengstokkies✓
  - strooitjies✓
  - frosting ✓
  - enige vrugte skyfie✓
  - mint ✓
  - vars eetbare blomme✓
- (Enige 1 van bogenoemde of enige relevante antwoord) (1)





## NSS – Memorandum

6.3.4

- Meet die bestandele akkuraat✓
- Gebruik goeie kwaliteit bestanddele
- Meng die skemerkelkies laaste wanneer 'n drankbestelling vir 'n spesifieke tafel berei word✓
- Berei die garnering en bedek met kleefplastiek✓
- Moenie glase oorvol maak nie, om mors te voorkom✓
- Roer die mengsel met ys in 'n mengglas✓
- Giet in 'n 'highball'-glass✓
- Garneer met kruisementblaartjies en suurlemoen✓
- Bedien in verkoelde glase✓
- Voeg garnering laaste by✓
- Gebruik skoon deursigtige ys✓
- Gebruik eers ys, dan nie-alkoholiese drank en laaste die alkohol

(Enige 4) (4)

**TOTAL AFDELING D: 60**  
**GRAND TOTAL: 200**

