higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT (BEROEPSGERIG)

ALGEMENE GASVRYHEID
NKR VLAK 2

(11011002)

8 Maart 2018 (X-Vraestel)
09:00–11:00

Hierdie vraestel bestaan uit 6 bladsye.

Kopiereg voorbehou

TYD: 2 UUR
PUNTE: 150

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord AL die vrae.
2. Lees AL die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

VRAAG 1

1.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'waar' of 'onwaar' langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Hande moet gewas word ná 'n besoek aan die toilet

1.1.2 Snorre en wangbaarde/bakkebaarde word nie toegelaat in die area waar voedsel berei word nie.

1.1.3 Die kou van kougom en pruimtabak verhoog arbeidsproduktiwiteit.

1.1.4 Werknemers met oop seerplekke of aansteeklike siektes mag in 'n area werk waar voedsel gehanteer of berei word.

1.1.5 Persone met lang hare behoort haarnette te dra in die area waar voedsel berei word.

1.1.6 Naellak is noodsaaklik wanneer jy in die area werk waar voedsel berei word.

(6 × 1) (6)

1.2 Verduidelik die gebruike van die volgende skoonmaakmateriale en -toerusting.

1.2.1 Reinigers

1.2.2 Papierhanddoeke

1.2.3 Handskoene

1.2.4 Bleikmiddel

1.2.5 Poleerder

1.2.6 Emmers

(6 × 1) (6)

1.3 Noem DRIE algemene reëls om 'n professionele voorkoms in die gasvryheidsbedryf te handhaaf. (3)

1.4 Verduidelik die korrekte handwasprosedures wat gevolg behoort te word wanneer voedsel gehanteer word. (6)

1.5 Gee SES redes waarom dit belangrik is om skoonmaaktoerusting korrek te stoor/bêre. (6)

1.6 Bespreek DRIE reëls wat toegepas moet word om skoonmaakchemikalieë veilig te stoor/bêre. (3)

[30]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

Mnr Mulmed en sy vrou het besluit om hul 10de huweliksherdenking by OKRA-hotel te vier. Hulle het 50 gaste genooi, insluitend familielede en vriende, om oor te bly en die funksie by die hotel by te woon. Hulle het besluit om die hotel vooruit te bespreek sodat daar voldoende in hul behoeftes voorsien kan word.

2.1 Spanwerk in die hotel is uiters belangrik vir mnr Mulmed se funksie.

Wys EEN verantwoordelikheid aan elk van die volgende spanne toe:

2.1.1 Ontvangsspan

2.1.2 Skoonmaakspan

2.1.3 Span kelners

2.1.4 Span sjefs

2.1.5 Banketspan

2.1.6 Bestuurspan

(6 × 1) (6)

2.2 Besluit op SES algemene eienskappe waaruit 'n effektiewe span bestaan. (6)

2.3 Gee aan die spanlede riglyne wat hul spanne meer effektief sal maak. (6)

2.4 Ontwerp 'n kontrolelys van minstens TIEN items wat die bestuurspan kan gebruik wanneer hulle die vordering tydens die voorbereiding vir die funksie nagaan. (12)

[30]

VRAAG 3

3.1 Kies die voorbeeld van diens uit KOLOM B wat pas by 'n beskrywing in KOLOM A. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1.1	Inligting	A	gholf
3.1.2	Dobbelary	B	portier-/deurwagterdiens
3.1.3	Ontspanning	C	casino's
3.1.4	Reis	D	kamerbediening
3.1.5	Vervoer	E	motorhuur
3.1.6	Akkommodasie	F	begeleide toere
		G	huishouding

(6 × 1) (6)

3.2 Gee SES inligtingsbronne wat jy kan gebruik om inligting oor verskillende gasvryheidsbedrywe te kry. (6)

3.3 Swak diens is een van die grootste probleme in die gasvryheidsbedryf.

Noem DRIE redes waarom kliënte ontevrede oor diens is. (3)

3.4 Bakterieë kan op verskillende maniere oorgedra word.

Noem VYF maniere waarop bakterieë oorgedra kan word. (5)

3.5 Omskryf die begrip/term *GOKBP* (Engels: HACCP). (2)

3.6 Beskryf die GOKBP-proses in die korrekte volgorde. (7 × 2 + 1) (15)

3.7 Stel SES riglyne voor wat gevolg behoort te word om droë goedere effektief te stoor/bêre. (6 × 2) (12)

3.8 Stel VYF tekens voor wat daarop kan dui dat insekte en/of knaagdiere in 'n kombuis teenwoordig is. (5)

[54]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik die volgende terme/begrippe:

4.1.1 Verbrandingsoond

4.1.2 Elektriese afvalverwerker

4.1.3 Pers (masjien)

4.1.4 Herwinning

4.1.5 Voedselafval

4.1.6 Stortsels

(6 × 2) (12)

4.2 Beskryf die vereistes wat aan enige afvalbergingsarea gestel word. (5)

4.3 Bespreek kortliks hoe daar van gebreekte glas ontslae geraak moet word.

(3 × 2) (6)

4.4 Bespreek VYF algemene riglyne vir die effektiewe en veilige hantering van afval. (5)

4.5 Beskryf wat om te doen wanneer jy tydens afvalverwydering 'n sny opdoen. (2)

4.6 Verduidelik die skoonmaakprosedure wat gevolg moet word wanneer roosters of braaiplate skoongemaak word. (6)

[36]

TOTAAL: 150

Kopiereg voorbehou