

1. Wat is Gasvryheidstudies?

Gasvryheidstudies is die studie van verskeie interafhanklike temas in die gasvryheidsbedryf, soos bv. higiëne, voedselproduksie, voedsel- en drankbediening en kliëntediens. Leerders sal leer hoe om 'n verskeidenheid van disse voor te berei en te bedien, lokale vir funksies voor te berei, tafels vir verskillende spyskaarte te dek en die korrekte bedienings- en opruimingstegnieke vir voedsel en drank te gebruik.

2. Hoofonderwerpe

- Gasvryheidsektore en -loopbane
- Kombuis- en restaurantbedrywigheide
- Voeding, spyskaartbeplanning en kosteberekening
- Voedselkommoditeite
- Voedsel- en drankbediening
- Higiëne, veiligheid en sekuriteit

3. Spesifieke doelwitte

In Gasvryheidstudies sal leerders die volgende leer:

- die verskillende sektore in die gasvryheidsbedryf en die loopbaanmoontlikhede in die verskillende sektore;
- kultuur en ander invloede op die Suid-Afrikaanse kookkuns;
- spyskaartbeplanning en kosteberekening;
- voedselkommoditeite;
- voedselaankope, berging en kontrole;
- voedselvoorbereiding en gaarmaakmetodes;
- bestuur van hulpmiddels;
- voedsel- en drankbediening en kliëntediens;
- higiëne, veiligheid and sekuriteit in die gasvryheidsomgewing.

4. Onderwerpe om te bestudeer**4.1 Sektore en loopbane**

- Voedsel- en drankondernemings
- Dienste deur elkeen verskaf
- Akkommodasie-ondernemings
- Werks- en loopbaangeleenthede in die akkommodasiesektor
- Kombuis- en restaurant-brigade
- Regeringsbeleid ten opsigte van werksomstandighede. OHS
- Loopbaangeleenthede in die gasvryheidsbedryf
- Die bydrae van die gasvryheidsbedryf 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 dranksektor.
- Bemerkingskonsepte en -terminologie

4.2 Voeding en spyskaartbeplanning

- Die Suid-Afrikaanse voedselpiramide
- Nutriënte en hulle funksies

- Voedingswaarde van maaltye
- Beginsels vir spyskaartbeplanning
- Spyskaartbeplanning vir kontinentale en Engelse ontbyt, laat ontbyt en ligte maaltye
- Die belangrikheid van unieke Suid-Afrikaanse kookkuns
- Voedselverskaffing volgens die behoeftes van verskillende kulture
- Spyskaartbeplanning vir gasvryheidsondernemings
- Spyskaartbeplanning vir spesiale tee-geleenthede en driegang-maaltye
- Kosteberekening van 'n resep en 'n porsie van die resep
- Spyskaartbeplanning: formele viergang-dinees, skemerkelkies en vingeretes
- Kosteberekening en die berekening van die verkoopprys van 'n maaltyd
- Uitwerk van kwotasies

4.3 Operasionele werksaamhede in die kombuis en restaurant

- Apparaat, toerusting en gereedskap in die kombuis en restaurant
- Resepte
- *Mise-en-place* (die voorbereiding van geregte en bestanddele voor die aanvang van die diens in die kombuis)
- Gaarmaakmetodes
- Mesvaardighede
- Ontvang en stoor van voorraad
- Die gebruik van rekenaars in die kombuis en restaurant
- Professionalisme in die gasvryheidsbedryf

4.4 Voedselkommoditeite

- Vrugte en groente
- Skons and muffins
- Pannekoek, wafels, plaatkoekies
- Tee and koffie
- Eier- en suiwelprodukte
- Grane en rys
- Vleis, maalvleis en worsies
- Pasta, klassieke pastasouse
- Slaaie en slaaisouse
- Interpretasie van resepte
- Gisprodukte
- Koeke en kleinkoekies
- Aftreksels, soppe en souse
- Vis en pluimvee
- Kruie en speserye
- Happies vir skemerkelkies en vingeretes
- Vegetariese geregte
- Nageregte
- Gelatien
- Tertdeeg en choux-(kool-)deeg
- Gepreserveerde voedsel

4.5 Voedsel- en drankbediening

- *Mise-en-place* in die restaurant
- Kontinentale en Engelse ontbyt, laat ontbyt en ligte maaltye

- Tafeldek
- Bediening en opruiming van buffet- en bordbediening
- Tipes bedieningstyle
- Voorbereiding van lokaal en die dek van tafels vir tee-geleentehede en driegangmaaltye
- Volgorde en tegnieke van voedsel- en drankbediening vir *table d'hôtel* (hoteltafel-) spyskaarte
- Ontvang/groet en bediening van gaste
- Verhoudings met kliënte
- 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 viergangmaaltye, skemerkelkies en vingeretes
- Hantering van gaste se klagtes

4.6 Higiëne

- Persoonlike higiëne
- Higiëne op voedselpersele
- Algemene veiligheidspraktyke in die kombuis en restaurant
- Basiese behandeling van beserings
- Kombuisplae
- Voedselvergiftiging, voedselbederf, kontaminasie van voedsel, beheer van temperatuur
- Voorkomende veiligheidsmaatreëls
- Hantering van noodsituasies
- Siektes deur voedsel oorgedra

(Geredigeer deur Marianne Strydom)



Klik op bostaande prent om te sien water blokkiesraaisels reeds op LitNet gelaai is