

Gasvryheidstudies

BESKRYWING VAN DIE VAK:

Die bord is jou skilderdoek
... die gereg jou skilderkuns.
Gasvryheidstudies is kreatief,
skeppend, innoverend
en gerig op die nuutste
voedseltendense. Leerders
met 'n liefde en passie vir
estetiese en kulinêre kuns sal
Gasvryheidstudies geniet. Dit
is 'n opwindende studierigting
en die vinnigste groeiende
industrie in ons land met
'n wye keuse van beroepe.
Hierdie vak bied leerders die
geleentheid om na skool die
arbeidsmark direk te betree.

KOSTER
GEKOMBINEERDE SKOOL



INHOUD VAN DIE VAK:

Gasvryheidstudies is die studie van verskillende
onderling verwante temas in die gasvryheidsbedryf,
naamlik: higiëne, voedselvoorbereiding, voedsel- en
drankbediening en kliëntediens. Die gasvryheidstudies-
en toerismebedryf is interafhanklik van mekaar en
funksioneer as 'n eenheid.

DIE VOLGENDE KOMPONENTE WORD BEHANDEL:

- Gasvryheidsektor.
- Loopbane in die gasvryheidsbedryf.
- Ondernemingsgeleentheid.
- Higiëne, veiligheid en sekuriteit.
- Voeding en Spyskaartbeplanning.
- Kulturele erfenis en kookkuns.
- Kosteberekening en finansies.
- Kombuis- en restaurantbedrywighede.
- Voedsel kommoditeite.
- Voedsel- en drankdiens.
- Kliëntediens.
- Huishouding.
- Instandhouding.

VAARDIGHEDE WAT ONTWIKKEL WORD:

Gasvryheidstudies bevorder spanwerk, selfdisipline,
toewyding en verantwoordelikheid. Buiten die
ontwikkeling van 'soft skills', word die leerders se
kulinêre vaardighede ontwikkel.

MOONTLIKE STUDIERIGTINGS EN BEROEPE:

- Sjef.
- Spysenier.
- Chocolatier.
- Spesialis bakker van tema koeke.
- Kombuisbestuurder / uitvoerende sjef.
- Wegneemetes- en/of kettingrestaurant-
bestuurders.
- Wyndeskundige (Sommelier).
- Restaurant-bestuur.
- Hotelbestuur.
- Gastehuisbestuur.
- Voedsel- en/of restaurantresensent.
- Voedselskrywer / -joernalis.
- Voedselstilis of -fotograaf.
- Kulinêredosent/ -onderwyser.
- Produk- en/of resepkooördineerder.
- Voedselwetenskaplike.
- Voedselveiligheidsspesialis.
- Gesondheidsinspekteur.
- Dieetkundige.