



בחינת גמר – נוער קיץ תשע"ב טבחות רמה א' – תורת המקצוע

שאלון מס' 13013
מערכת 3005 (4)
מסלול תעשייתי (55, 56)
מסלולים 52, 64

הנחיות לנבחן,

מבנה השאלון ומפתח הערכה
בשאלון שלפניך שלושה פרקים:

פרק ראשון	45 נקודות
30 שאלות	
פרק שני	20 נקודות
5 שאלות	
פרק שלישי	35 נקודות
7 שאלות	
סך הכול	100 נקודות

- יש לענות על כל השאלות בגוף השאלון, לפי ההנחיות.
- בדוק שהודבקה המדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) על השאלון.
- בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה.

מדבקה

לרשותך: 3 שעות

בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק, לצלם, לתרגם, לאחסן במאגר מידע, לשדר או לקלוט
בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי, מכני או אחר שום חלק משאלון זה.
לא ייעשה בו שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא ללא רשות בכתב
מאת מנהל מחלקת הבחינות של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה.
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד.



פרק ראשון (45 נקודות)

ענה על כל השאלות 1-30 (לכל שאלה – 1.5 נק').

בכל שאלה סמן עיגול סביב התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. מה השף (Chef) צריך לבדוק בזמן קבלת מצרכים למחסן?

- א. משקל ואריזה
- ב. איכות וטריות
- ג. זמן המשלוח וכמות
- ד. חשבונית ומחיר

2. מדוע מחטאים פירות וירקות לפני השימוש?

- א. כדי להקטין את כמות החיידקים הכללית.
- ב. כדי להשמיד את כל החיידקים.
- ג. כדי להסיר את הלכלוך שדבק בהם.
- ד. כדי להסיר ריחות לוואי וטעמי לוואי.

3. אחסון מזון בהקפאה:

- א. משמיד את החיידקים הפתוגניים.
- ב. משמיד את הנבגים.
- ג. מקפיא את החיידקים אך אינו משמיד אותם.
- ד. אינו משפיע כלל על החיידקים.

4. מה הפעולה העיקרית הנדרשת להכשרת כבד עוף?

- א. שטיפה
- ב. צלייה על אש
- ג. המלחה
- ד. השריה

5. בזמן שריפה במטבח יש מיד:

- א. לנתק את ברזי הגז ומתגי החשמל המרכזיים.
- ב. להזעיק את אנשי התחזוקה והחשמלאים.
- ג. להתיז מים כדי לכבות את האש.
- ד. להזעיק את מכבי האש.



6. שמנת פרווה מיוצרת מ :

- א. חלב פרה.
- ב. פולי סויה.
- ג. חלב עזים.
- ד. חלב נאקות.

7. איזה מאכל מקורו מן הצומח?

- א. חמאת בוטנים
- ב. שמנת חמוצה
- ג. חמאת רב-מלצרים
- ד. שמנת מתוקה

8. מהו "שאלוט" (Échalote)?

- א. סוג של רוטב
- ב. סוג של דג ים
- ג. בצל מזן "אשקלון"
- ד. פטרייה מזן פורטובלו

9. כיצד מזחים דג טרי?

- א. הבשר רך למגע
- ב. צבע הזימים אדום
- ג. העיניים שקועות
- ד. הקשקשים מוסרים בקלות

10. מה יכול למנוע את פעילות השמרים?

- א. מגע ישיר עם סוכר
- ב. מגע ישיר עם קמח
- ג. מגע ישיר עם מלח
- ד. מגע ישיר עם נוזל פושר



11. מהו מקור הסולת?

- א. גרגירי כוסמין
- ב. גרגירי תירס
- ג. גריסי פנינה
- ד. גרעיני חיטה

12. באיזה מצב יהיו הוויטמינים שבמזון יעילים ביותר לגוף האדם?

- א. בבישול המזון מעל 100°C
- ב. בבישול המזון באדים
- ג. בצליית המזון בתנור
- ד. באכילת מזון טרי, כמו ירקות ופירות

13. בצק רבוך משמש להכנת :

- א. שטרודל וינאי.
- ב. בישקוטים.
- ג. אקלרים.
- ד. פטיפורים.

14. מהם המרכיבים של קרם קרמל?

- א. חלב, סוכר וג'לטין
- ב. חלב, סוכר וקורנפלור
- ג. חלב, ביצים וקמח
- ד. חלב, ביצים וסוכר

15. ממה עשויה עוגת נפוליאון?

- א. בצק עלים וקרם פטיסייר
- ב. בצק תופין וקרם שוקולד
- ג. בצק פריך במילוי אגוזים
- ד. בצק שקדים במילוי פירות



16. באיזו ארוחת בוקר מוצע התפריט המצומצם ביותר?

- א. ישראלית
- ב. אנגלית
- ג. קונטיננטלית
- ד. אמריקנית

17. food-cost (עלות המזון) הוא חישוב של:

- א. כל העלויות של רכישת המזון.
- ב. כל העלויות של הכנת המזון.
- ג. כל עלויות הרכישה של המזון והכנתו.
- ד. מחיר המכירה הסופי.

18. הגשת המנות בצלחת היישר מן המטבח היא שיטה:

- א. אנגלית.
- ב. אמריקנית.
- ג. צרפתית.
- ד. ישראלית.

19. מהי שיטת הבישול הטובה ביותר לעגל חלב?

- א. צלייה ברוטב Braiser
- ב. צלייה ברוטב (באילפס) Sauter en Casserole
- ג. זיגוג Glacer
- ד. שליקה Poche

20. ביצה עלומה מכינים ב:

- א. מים רותחים.
- ב. מי חומץ על סף רתיחה.
- ג. טיגון במחבת עם שמן זית.
- ד. טיגון במחבת עם חמאה.



21. קֹנְקֶסָה היא שיטת הכנה המתאימה ל :

- א. כרובית.
- ב. בצל.
- ג. עגבנייה.
- ד. כרוב לבן.

22. מהם המרכיבים העיקריים של נוזל יסודי חום?

- א. מים, בשר ו"בוקה גֶרְנִי" (Bouquet garni)
- ב. מים, עצמות ו"מירפואה" (Mirepoix)
- ג. מים, תבלינים ורסק עגבניות
- ד. מים, בשר ופפריקה מתוקה

23. חיתוך ירק בֶּרְנוּאַז (Brunoise) הוא חיתוך הירק :

- א. לפרוסות דקות מאוד.
- ב. לרצועות ארוכות מאוד.
- ג. לקוביות קטנות מאוד.
- ד. לקוביות גדולות מאוד.

24. חיתוך שיפֹנֶד (Chiffonade) מתאים בעיקר לחיתוך :

- א. גזר.
- ב. כרוב לבן.
- ג. שורש סלרי.
- ד. בצל.

25. מאיזה דג מכינים גֶרְבֶּלֶקְס (Gravlax)?

- א. סלמון
- ב. פורל
- ג. דניס
- ד. קרפיון



26. מרק בצל הוא המרק הלאומי של :

- א. איטליה.
- ב. צרפת.
- ג. אנגליה.
- ד. הודו.

27. מרק קטיפתי עשוי על בסיס :

- א. ירקות, רסק עגבניות ולֶאֶזוֹן (Liaison).
- ב. רביכה, נוזל ולֶאֶזוֹן (Liaison).
- ג. נוזל יסודי לבן ולֶאֶזוֹן (Liaison).
- ד. ירקות, נוזל לבן ובלילת קמח.

28. לֶאֶזוֹן (Liaison) מורכב מ :

- א. רביכה ונוזל.
- ב. רביכה וחלמונים.
- ג. שמנת וחלמונים.
- ד. שמנת ורביכה.

29. מאילו חלקים מורכבת מנת הבשר T-bone Steak?

- א. סינטה ופילה
- ב. סינטה ואנטריקוט
- ג. צלעות וסינטה
- ד. מותן וצלעות

30. איזה מחלקי הבקר מוגדר כחלק ניח (לא פעיל)?

- א. פילה הכתף
- ב. צוואר
- ג. שוק
- ד. ורד הצלע

**פרק שני (20 נקודות)**

ענה על כל השאלות 31-35, בגוף השאלון (לכל שאלה – 4 נק'). ניקוד הסעיפים בתוך השאלות יתחלק שווה בשווה).

31. קבוצת המרקם : בחר ארבע קבוצות מרקם, ומלא את הטבלה לפי הדוגמה הנתונה בשורה הראשונה.

קבוצת המרק	מרק המשתייך לקבוצה	המרכיבים העיקריים
דוגמה	מרקם צחים	קונסומה "ז'ולין"
		מרק צח, קלריפיקציון, רצועות ירקות

32. כתוב שני מאכלים אופייניים להכנה על פי כל אחת משיטות הבישול 1-4 (ראה דוגמה).

שיטת הבישול	מאכל 1	מאכל 2
דוגמה	"רוטי"	Rôtir
1.	"בריזה"	Braiser
2.	"גלסה"	Glacer
3.	"פריר"	Frir
4.	"סוטה און כסרול"	Sauter en Casserole

33. כתוב ארבעה סימני זיהוי לבשר בקר טרי מאיכות טובה.

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____



34. כתוב ארבעה סימני זיהוי לדגים טריים מאיכות טובה.

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____

35. כתוב את חמשת אבות המזון, וציין מה תפקידו של כל אב מזון.

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____
- ה. _____

**פרק שלישי (35 נקודות)**

ענה על כל השאלות 36-42, בגוף השאלון (לכל שאלה – 5 נק'. ניקוד הסעיפים בתוך השאלות יתחלק שווה בשווה).

36. כתוב מהן שיטות הריכוך המתאימות ביותר לחלקי הבקר.
מלא את הטבלה לפי הדוגמה הנתונה.

שם החלק	שיטות ריכוך המתאימות ביותר
דוגמה	פילה בקר
1.	גריל וטיגון במחבת
2.	כתף בקר
3.	חזה בקר
4.	שוק בקר
5.	סינטה
	לשון בקר

37. כתוב את החומרים הדרושים להכנת המנות שבסעיפים א-ה (ללא כמויות).

א. סלט "ניסואז": _____

ב. כבד קצוץ: _____

ג. כרוב ממולא: _____

ד. מוסקה: _____

ה. "קרפ-סוזט": _____



38. מהם העקרונות שקובעים את מחיר המכירה של תפריט קבוע?

- א. _____
- ב. _____
- ג. _____
- ד. _____
- ה. _____

39. כתוב את המרכיבים הדרושים להכנת המנות שבסעיפים א-ה (ללא כמויות).

- א. ספגטי "בולונז": _____
- _____
- ב. דג בנוסח "מניאר": _____
- _____
- ג. ריזוטו: _____
- _____
- ד. לזניה: _____
- _____
- ה. קרפיון מסורתי ממולא (גפילטע פיש): _____
- _____
- _____



40. כתוב חמישה חומרי תיבול האופייניים למטבח האסייתי.

א. _____

ב. _____

ג. _____

ד. _____

ה. _____

41. כתוב מאילו חלקים מכינים את המאכלים 1-5 שבטבלה (ראה דוגמה).

דוגמה	סביצ'ה	Seviche	פילה דג טרי
1.	אסכלופ וינואז	Escalope Viennoise	
2.	אוסו-בוקו	Osso-Boucco	
3.	טורנדו	Tournedos	
4.	אנטרקוט גריל	Entrecote Grillé	
5.	פופייט דה-בף	Paupiette de Boeuf	



42. כתוב בקצרה מהו מקור (או ממה מיוצרים) החומרים שבסעיפים א-י.

- א. שמן סויה: _____
- ב. חמאה: _____
- ג. שוקולד: _____
- ד. קמח: _____
- ה. סוכר: _____
- ו. יין: _____
- ז. איקרה: _____
- ח. חומץ: _____
- ט. בורגול: _____
- י. מרציפן: _____

בהצלחה!