



בחינת גמר – נוער קיץ תש"ע טבחות – תורת המקצוע

שאלון מס' 13013

מערכת 3002 (4)

מסלול תעשייתי

משך הבחינה: שלוש שעות.

מבנה השאלון ומפתח הערכה:

בשאלון שלפניך שלושה פרקים

פרק ראשון 45 נקודות

שאלות 1-40. יש לענות על 30 מתוכן.

פרק שני 45 נקודות

שאלות 41-55. יש לענות על כולן.

פרק שלישי 10 נקודות

שאלות 56-60. יש לענות על כולן.

סך-הכול 100 נקודות

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

מדבקה

לרשותך שלוש 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 30 מבין השאלות 1-40 (לכל שאלה – 1.5 נק').

סמן את התשובה הנכונה בגוף השאלון.

1. הזיהום הראשוני בתעשיית מוצרי העופות מתרחש בשלב:
 - א. השחיטה.
 - ב. הובלת הבשר מהמשחטה למפעל.
 - ג. הניקוי והפירוק.
 - ד. הכשרת הבשר.
2. כיצד מומלץ להפשיר בשר קפוא?
 - א. בחדר קירור, בטמפרטורה של 12°C
 - ב. בחדר קירור, בטמפרטורה של עד 7°C
 - ג. בכל מקום קריר, מתחת לרשת נגד זבובים
 - ד. באמבט מים פושרים
3. האם אחסון מזון בקירור או בהקפאה משמיד את החיידקים?
 - א. כן. אחסון כזה משמיד את כל סוגי החיידקים.
 - ב. כן, אבל רק את החיידקים מסוג "קולי".
 - ג. לא, אחסון כזה משמיד רק חיידקים שמקלקלים את המזון.
 - ד. לא, אחסון כזה רק "מרדים" את החיידקים ומונע את התרבותם.
4. מחטאים פירות וירקות כדי:
 - א. להשמיד את כל החיידקים המסוכנים.
 - ב. להפחית את כמות החיידקים המסוכנים.
 - ג. להפחית את כמות החיידקים הכללית.
 - ד. להסיר את הלכלוך וחומרי הריסוס.
5. מה משמעות החותמת "כשר" המוטבעת בבשר?
 - א. הבשר כשר ועומד בכל דרישות התברואה.
 - ב. הבשר הומלח והוכשר כדין.
 - ג. השחיטה התבצעה כדין.
 - ד. הבשר כשר למהדרין לכל עדות ישראל.
6. ההכשרה של איזה חלק בעגל שונה מההכשרה של שאר החלקים?
 - א. הכבד
 - ב. הטחול
 - ג. הכתף
 - ד. הלשון



7. איזה שלב בביצוע תבשיל מוגדר כ"הכנה מוקדמת"?
- א. בישול מוקדם או בישול חלקי של תבשיל לקראת השלמתו.
 - ב. הכנה וניקוי של חומרי הגלם לקראת חיתוכם או עיצובם.
 - ג. הכנה ובישול מוקדם של חומרים קשים הדורשים בישול ממושך.
 - ד. תכנון התהליכים של ביצוע התבשיל.
8. איזו פעולה תיחשב כהכנה מוקדמת של צלי בקר ברוטב (BOEUF BRAISE)?
- א. טיגון המירפואה
 - ב. סגירת הבשר בשמן חם
 - ג. איסוף, בדיקה והכנה של חומרי התיבול
 - ד. הכנת הרוטב לבישול הצלי
9. איזו פעולה תיחשב כהכנה מוקדמת לרוטב דמיגלס (DEMI GLACE)?
- א. טיגון מוקדם של העצמות
 - ב. טיגון מוקדם של המירפואה
 - ג. איסוף חומרי הגלם לפי המרשם
 - ד. הכנת נוזל הירקות לביצוע המרשם
10. "הכנה מוקדמת" מאפשרת:
- א. תמחור סופי של חומרי המזון שבמרשם.
 - ב. ניצול מיטבי של ציוד הבישול.
 - ג. יעילות בביצוע המטלות.
 - ד. עמידה בתנאי תברואה נדרשים.
11. כיצד נקרא חיתוך ירקות לקוביות קטנות?
- א. ברנוואז (BRUNOISE)
 - ב. בטונת (BATONNETTES)
 - ג. ז'וליאן (JULIENNE)
 - ד. פאיזן (PAYSANNE)
12. לאיזה ירק מתאים במיוחד חיתוך לבטונת (BATONNETTES)?
- א. כרוב
 - ב. גזר
 - ג. בצל
 - ד. חסה



13. לאיזה ירק מתאימה במיוחד צורת ההכנה קונקסה?

- א. פלפלים חריפים אדומים
- ב. כרוב אדום
- ג. עגבניות
- ד. חצילים

14. איזה רוטב בסיסי משמש להכנת רוטב איולי (AIOLI)?

- א. בשמל (BECHAMEL)
- ב. וינגרט (VINAIGRETTE)
- ג. הולנדי (HOLLANDAISE)
- ד. מיונית (MAYONNESE)

15. איזה רוטב מתאים להקרמת ירקות?

- א. מורנה (MORNAY)
- ב. בשמל (BECHAMEL)
- ג. אלמנד (ALLEMANDE)
- ד. סופרס (SUPREMME)

16. איזה מהרטבים הבאים הוא רוטב מורכב (מבוסס על שומן וחלמונים)?

- א. אספניול (ESPAGNOLE)
- ב. אסטרזי (ESTERHAZY)
- ג. מירוטון (MIROTON)
- ד. הולנדי (HOLLANDAISE)

17. על-פי אילו סימנים אפשר לזהות נתח איכותי של בשר עגל צעיר?

- א. הבשר שזור בסיבי שומן, ויש לו מעטפת שומן בהירה.
- ב. הבשר בצבע ורוד בהיר, והמעטפת השומנית בצבע צהבהב.
- ג. הבשר בהיר, ויש לו שכבת שומן דקה ובהירה.
- ד. הבשר נקי משומן פנימי וחיצוני, וצבעו אדום עז.

18. מאיזה דג מכינים גראבלקס (GRAVLAX)?

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



19. איזה מהשמות הבאים הוא שם של שזיפים?
- א. סנטה רוזה
 - ב. יונתן
 - ג. גרני סמית
 - ד. מוסקט
20. מהו תפריטון?
- א. תפריט בעיצוב קומפקטי.
 - ב. תפריט המכיל מספר מצומצם של מנות.
 - ג. תפריט זעיר ומאויר, המיועד לילדים.
 - ד. הנייר או הקלף שעליו רשום התפריט.
21. מהי עלות מזון (פוד קוסט – FOOD COST)?
- א. כל ההוצאות לרכישת מזון.
 - ב. כל ההוצאות לרכישת מזון ולהכנתו.
 - ג. עלות המנה בתפריט.
 - ד. עלות הפחת בהכנת חומרי המזון.
22. מהו תפריט "שלוש מנות"?
- א. תפריט המכיל שלוש מנות עיקריות.
 - ב. תפריט המיועד לשלושה סועדים.
 - ג. תפריט שיש בו מבחר של שלוש מנות מכל פריט.
 - ד. תפריט בסיסי שיש בו שלוש מנות.
23. הגשת המזון בצלחת ישירות מהמטבח היא שיטת הגשה:
- א. אנגלית
 - ב. אמריקאית
 - ג. ישראלית
 - ד. צרפתית
24. מגישים את מספר הפריטים הקטן ביותר בארוחת בוקר:
- א. קונטיננטלית
 - ב. אנגלית
 - ג. אמריקאית
 - ד. ישראלית



25. מאיזה חלק בבקר חותכים את המנות הנקראות "טיבון סטייק" (T-BONE STEAK)?

- א. פילה (FILET)
- ב. ורד הצלע (COTE COUVERTE)
- ג. בר מותן (CONTRE FILET)
- ד. אווזית (NOIX DE BOEUF)

26. איזה מחלקי העגל הבאים מתאים במיוחד להכנת כתיתות (שניצלים)?

- א. אווזית (NOIX DE BOEUF)
- ב. פריקנדו (FRICANDEAU)
- ג. כף הכתף (EPAIS D'EPAULE)
- ד. פילה (FILET)

27. איזה חלק ברבע בקר קדמי מוגדר כשריר ניח (לא פעיל)?

- א. פילה כתף (FILET D'EPAULE)
- ב. צלעות נמוכות (COTE BASSE)
- ג. צוואר (COU)
- ד. ורד הצלע (COTE COUVERTE)

28. באיזה סוג בשר עדיף להשתמש להכנת צלי ברוטב (BOEUF BRAISE)?

- א. בשר צעיר ורזה
- ב. בשר צעיר ושמן
- ג. בשר לא צעיר ולא רזה
- ד. בשר לא צעיר ורזה

29. כיצד מכינים את הבורגול לסלט טבולה?

- א. משרים את הבורגול במים במשך כמה דקות ומסננים.
- ב. מבשלים את הבורגול כמו שמבשלים אורז.
- ג. שוטפים את הבורגול במים זורמים חמים.
- ד. חולטים את הבורגול כ-8-10 דקות ומסננים.

30. מהו החומר העיקרי שממנו מכינים סביצ'ה?

- א. דג מבושל
- ב. דג נא
- ג. פילה בקר נא
- ד. פילה בקר צלוי



31. איזה רוטב מתאים לאספרגוס המוגש כמנה ראשונה קרה?

- א. רוטב הולנדי
- ב. רוטב בשמל
- ג. רוטב וינגרט
- ד. רוטב מורנה

32. מהו אופן ההכנה המקובל של סלט גזר מזרחי?

- א. מרסקים גזר חי ומתבלים במיץ תפוזים וסוכר.
- ב. פורסים גזר חי לפרוסות דקות ומתבלים בכורכום, מיץ לימון ושום.
- ג. מבשלים גזר, מגררים אותו בפומפייה עבה, ומוסיפים צימוקים, סוכר ומיץ לימון.
- ד. מבשלים גזר, פורסים אותו ומתבלים בכמון, שום ולימון.

33. איזו מהמנות הראשונות הבאות עשויה ממזון שאינו מבושל?

- א. אנטיפסטי
- ב. טרין כבד אווז
- ג. קרפצ'ו
- ד. מטבוחה

34. מדוע מצטברים לפעמים נוזלים כאשר מטגנים נתחוני בשר במחבת?

- א. כי כמות השמן קטנה ביחס לבשר.
- ב. כי כמות הבשר במחבת גדולה מדי.
- ג. כי נתחוני הבשר דקים מדי.
- ד. כי נתחוני הבשר עבים מדי.

35. טמפרטורת השמן לטיגון עמוק נקבעת על-פי :

- א. רכות החומר.
- ב. עובי החומר.
- ג. איכות השמן.
- ד. דרגת הטיגון.

36. כאשר מכינים קלריפיקסיון (CLARIFICATION), נוסף על ירקות משתמשים ב :

- א. בשר שמן (חזה בקר) וביצים.
- ב. בשר רזה וחלמונים.
- ג. בשר שמן וחלבונים.
- ד. בשר רזה וחלבונים.



37. כדי להכין את חמאת "רב המלצרים", משתמשים ב :

- א. שום כתוש, שמיר ובצל.
- ב. עשבי תיבול ובצלי פנינה.
- ג. עשבי תיבול קצוצים ואנשובי.
- ד. פטרוזיליה קצוצה, חרדל ומיץ לימון.

38. כדי להכין דוקסל (DUXELLES) יבש (בסיסי), משתמשים בשומן, בצל, פטריות שמפיניון :

- א. ופירורי לחם.
- ב. ואווז מעושן.
- ג. ופטרוזיליה.
- ד. ויין לבן.

39. באיזה שלב מתחילה ביקורת המזון?

- א. בשלב רכישת המזון
- ב. בגמר תהליך הייצור
- ג. בגמר תהליך מכירת המזון
- ד. בשלב ספירת המלאי בסוף כל חודש

40. מה משמעותן של האותיות F.I.F.O (פיפּו) בהקשר של אחסון מזון?

- א. מיקום הסחורה במחסן.
- ב. סדר העדיפויות בהוצאת סחורה מהמחסן.
- ג. רישום למטרת זיהוי : פרטי המוצר, יום הרכישה, סוג האריזה, שם הספק.
- ד. נוהל הרישום ביחס למצב המלאי של מזון מצונן ומזון קפוא.

פרק שני (45 נקודות)

ענה על כל השאלות 41-55 – (לכל שאלה – 3 נק').

ענה על השאלות בגוף השאלון.

41. רשום בטבלה שלוש קבוצות יסוד של מרקם, ואת שמותיהם של שני מרקם האופייניים לכל קבוצת יסוד.

קבוצת יסוד	מרקם אופייניים

42. לפניך רשימה של חומרי מזון: בצל, בשר בקר, מבחר ירקות, סלק, פפריקה, טוסט, ספגטי, גבינה צהובה, כרוב לבן, שעועית לבנה יבשה, בצקיות קמח, יין לבן.

ציין את שמותיהם של שני מרקם לאומיים שיש בהם לפחות שלוש מחומרי המזון המופיעים ברשימה. רשום לצד שם המרק את החומרים מתוך הרשימה המצויים בו.

א.

ב.

43. רשום מנה ראשונה חמה אחת (מנת ביניים) לכל אחד מחומרי המזון הבאים:

א. פסטה:

ב. בצק עלים:

ג. בצק רבוך:

ד. חביתיות:

44. רשום את שמותיהן של ארבע שיטות בישול המתבססות על שימוש בשומן, ולצד המונחים בעברית, רשום את המונחים באנגלית או בצרפתית.



45. כדי להכין את חומרי המזון הבאים לקראת טיגון בשמן עמוק, אילו פעולות מקדימות נדרשות?

א. דג אלתית (סלמון) :

ב. כרובית :

46. רשום שתי צורות בסיסיות להכנת כתיתה (שניצל – ESCALOPE).

47. רשום ארבעה חומרי מזון שאפשר להגיש כתוספת לתבשילי בשר ברוטב (חוץ מתפוחי אדמה ובטטות).

48. רשום תבשיל עוף אחד לכל אחד מהחלקים הבאים.

א. עוף שלם : _____

ב. שמיניות עוף : _____

ג. חזה : _____

ד. שוקיים : _____



49. רשום שתי השלמות לדג מטוגן במחבת.

50. רשום את חלק הבשר המתאים לכל אחד מהתבשילים האלה :

א. אומצת עגל בריחן (STEAK DE VEAU AU BASILIC)

ב. כתיתת עגל בנוסח וינאי (ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE)

ג. גולש עגל (GOULASH DE VEAU)

ד. אומצית (פיקטה) בנוסח פריזאי (PICCATA PARISIENNE)

51. רשום ארבעה דגי מאכל המשווקים בארץ.

52. ציין ארבעה סימני זיהוי לבשר בקר טרי באיכות טובה.

53. א. ציין שני סוגי שמן המשמשים בבישול ובאפייה.

ב. ציין שני סוגי שומן מוקשה המשמשים בבישול ובאפייה.



54. רשום את חומרי הגלם הנדרשים להכנת סוג בצק אחד המתאים להכנת קינוח מטוגן בשמן עמוק.

55. רשום באנגלית או בצרפתית את המונחים הרשומים בטבלה :

המונח בעברית	המונח באנגלית	המונח בצרפתית
ארוחת בוקר		
ארוחת ערב		
מנה ראשונה חמה		
קינוח		

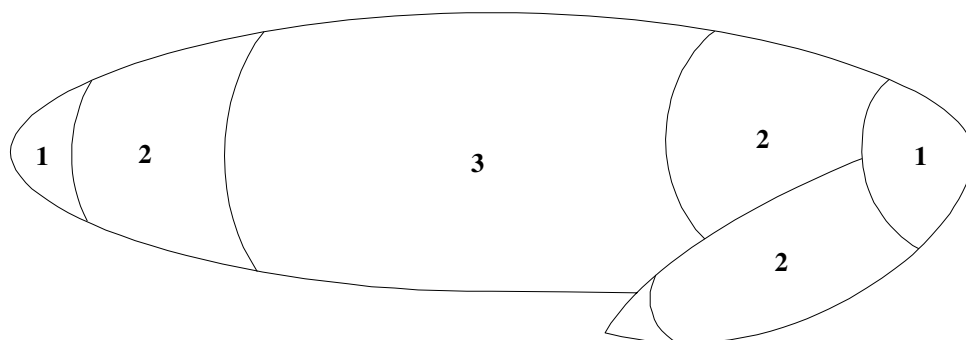


פרק שלישי (10 נקודות)

ענה על כל השאלות 56-60 (לכל שאלה – 2 נק').

ענה על השאלות בגוף השאלון.

מותנית – פילה בקר



56. ציין שתי צורות של יישון (AGING) המותנית.

57. ציין את שמותיהם של שני תבשילים העשויים מהמותנית בשלמותה.

58. רשום את שמותיהם של שני תבשילים העשויים מחלק המותנית המסומן באיור בספרה 1.

59. ציין שלוש שיטות בישול (ריכוך) המתאימות במיוחד למותנית.



60. רשום בטבלה את **שלוש** דרגות הטיגון/הצלייה המקובלות בהכנת מותנית, ולצד המונחים בעברית, רשום את שמותיהם באנגלית או בצרפתית.

דרגת הטיגון/צלייה (בעברית)	דרגת הטיגון/צלייה (בצרפתית/באנגלית)

בהצלחה!