

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 60+63+65+56+55

בחינת גמר – נוער תשע"ח
טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 13013

הנחיות לנבחן,

קרא בעיון את ההנחיות לפני תחילת כתיבת המבחן. להלן מבנה השאלון ומפתח הערכה:
מבנה השאלון ומפתח הערכה:

בשאלון שלפניך חמישה פרקים:

פרק ראשון	30 שאלות	30 נקודות
פרק שני	15 שאלות	15 נקודות
פרק שלישי	12 שאלות	30 נקודות
פרק רביעי	10 שאלות	25 נקודות
סה"כ		100 נקודות

שים לב:

- יש לענות על השאלות במחברת הבחינה.

הנחיות מיוחדות:

- יש לענות על כל השאלות. את התשובות יש לסמן בגוף השאלון במקום המתאים.
- בדוק שהודבקה המדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) על מחברת הבחינה.
- בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה.

ההנחיות כתובות בלשון זכר, אולם מכוונות לנבחנת ולנבחן כאחד

משך הבחינה: שלוש שעות

מס' מחברת

בהצלחה!

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע, לשדר או לקלוט
בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי, מכני או אחר – שום חלק משאלון זה.
לא ייעשה 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.



מדינת ישראל
משרד העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים
אגף בכיר להכשרה מקצועית ופיתוח כח אדם
תחום בחינות



שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

פרק ראשון

(30 נקודות)

1. מהי "הכנה מוקדמת"?

- א. איסוף חומרי הגלם.
- ב. בישול מוקדם של חומרי גלם קשים הדורשים בישול ממושך.
- ג. עלייה חלקית של אומצות שיוגשו מאוחר יותר.
- ד. בדיקת מלאי הרטבים במקרר והשלמת החסר.

2. כיצד נקרא חיתוך כרוב לרצועות?

- א. בטונת (BATONNETTES).
- ב. ברונאז (BRUNOISE).
- ג. שיפונד (CHIFFONADE).
- ד. אמנסה (EMINCE).

3. כיצד נקרא חיתוך ירקות עליים לרצועות?

- א. שיפונד (CHIFFONADE).
- ב. שיפולטה (CHIPOLATA).
- ג. בטונת (BATONNETTES).
- ד. פאיזן (PAYSANNE).

4. ברונאז (BRUNOISE) הוא חיתוך של ירקות:

- א. לקוביות.
- ב. לרצועות ארוכות.
- ג. לפלחים.
- ד. לרצועות קצרות.

5. היכן נמצא "הפילה" בבקר?

- א. מתחת לוורד הצלע.
- ב. משני צדי הכתף.
- ג. מתחת לרוסטביף (בר המותן).
- ד. מעל לרוסטביף (בר המותן).

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

6. איזה חלק בשר נמצא ברבע האחורי?

- א. שריר הזרוע.
- ב. ורד הצלע.
- ג. פילה מדומה.
- ד. אווזית.

7. מהו החלק הגדול והטוב ביותר בכתף בקר?

- א. שריר הזרוע.
- ב. פילה מדומה.
- ג. כתף מרכזי.
- ד. צלי כתף.

8. בישול מוקדם (BLANCHIR) במים הוא בישול קצר המתאים:

- א. לכל חומרי הגלם, ומשך הבישול זהה בכל החומרים.
- ב. לכל קבוצת חומרים בנפרד, ומשך הבישול משתנה בהתאם.
- ג. רק לירקות לבנים.
- ד. רק לירקות ירוקים.

9. כיצד מצננים אספרגוס ירוק בגמר הבישול?

- א. מניחים אותו בכלי שטוח מלא במים קרים.
- ב. מניחים אותו על רשת טפטוף או על מסננת.
- ג. מניחים לו להצטנן במי הבישול.
- ד. מוסיפים קוביות קרח למי הבישול.

10. כיצד מצננים אספרגוס ירוק בגמר הבישול?

- א. מניחים אותו בכלי שטוח מלא במים קרים.
- ב. מניחים אותו על רשת טפטוף או על מסננת.
- ג. מניחים לו להצטנן במי הבישול.
- ד. מוסיפים קוביות קרח למי הבישול.

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

11. מתי נוזל יסודי - ציר מעוף הופך לעכור?

- א. כאשר העוף התבשל זמן ארוך מדי.
- ב. כאשר העוף התבשל זמן קצר מדי.
- ג. כאשר הבישול היה על אש נמוכה.
- ד. כאשר הבישול היה על אש חזקה.

12. באיזה שלב מקלפים תפוחי אדמה שבושלו בקליפתם?

- א. לאחר צינון במים קרים.
- ב. לאחר צינון קל במסננת.
- ג. מקלפים אותם בעודם חמים.
- ד. לאחר צינון ממושך במקרר.

13. מהו המרכיב העיקרי בסביצ'ה (SEVICHEE)?

- א. דגים.
- ב. ביצים.
- ג. כבד אווז.
- ד. ירקות שורש לבנים.

14. מה מאפיין את המאכלים המכונים קרפצ'יו (CARPACCIO)?

- א. הם עשויים מפרוסות דקות מאוד.
- ב. הם עשויים רק מפילה בקר לא מבושל.
- ג. הם מוגשים תמיד על פרוסות בגט קליות.
- ד. הם מוגשים רק עם רוטב כמהין.

15. באיזה מאכל יש בורגול או קוסקוס?

- א. בסושי.
- ב. במטבוחה.
- ג. בטבולה.
- ד. בטרטר.

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

16. מהו הטעם האופייני של רוטב איולי (AIOLI)?

- א. אנשובי.
- ב. חרדל.
- ג. חזרת.
- ד. שום.

17. כיצד מכינים חזרת עם סלט אדום?

- א. מבשלים את שניהם, מצננים וטוחנים.
- ב. מבשלים רק את החזרת.
- ג. מבשלים רק את הסלק.
- ד. טוחנים את שניהם מבלי לבשל.

18. מהי שיטת הבישול המומלצת לניתחוני חזה הודו?

- א. צלי ברוטב (BRAISE).
- ב. צלי באלפס (SAUTE EN CASSEROLE).
- ג. מוקפץ במחבת (SAUTE A LA POELE).
- ד. מבושל בנוזל (BOUILLIR).

19. באיזה מהמזונות ישנה הכמות הרבה ביותר של חלבונים?

- א. קטניות.
- ב. עגבניות.
- ג. חמאה.
- ד. שמן.

20. אב המזון היחיד שנהרס בתהליכי הבישול הוא:

- א. מינרלים.
- ב. פחמימות.
- ג. ויטמינים.
- ד. חלבונים.

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

21. מהו אב המזון המספק 9 קלוריות לגרם?

- א. חלבון.
- ב. שומן.
- ג. ויטמינים.
- ד. מינרלים.

22. איזה רוטב מכינים עם חמאה מומסת, תרכיז טעם וחלמונים?

- א. מיונז.
- ב. סביון.
- ג. הולנדז.
- ד. רמולד.

23. בצקיות קמח (GNOCCHI) מגישים כתוספת קלאסית ל:

- א. גולש הונגרי.
- ב. שניצל וינאי.
- ג. כבד בגריל.
- ד. דג סול קולברט.

24. מאיזה בצק מכינים רביולי?

- א. איטריות.
- ב. שמרים רגיל.
- ג. שמרים כרוך.
- ד. פילו.

25. איזה מרק עשוי מדגים?

- א. גספצ'יו (GASPACHO).
- ב. בויאבז (BOUILLABASSE).
- ג. אוקסטייל (OXTAILE).
- ד. קסביאר (XAVIER).

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

26. מאיזה אזור במכשיר הסלמנדר מוקרן החום?

- א. מלמטה, מרצפת המכשיר.
- ב. משלושת דופנות המכשיר.
- ג. מלמעלה, מתקרת המכשיר.
- ד. מלמטה ומלמעלה לפי הצורך.

27. כיצד נקרא חיתוך כרוב לרצועות דקות?

- א. בטונת (BATONNETTES).
- ב. ברונואז (BRUNOISE).
- ג. שיפונד (CHIFFONADE).
- ד. אמנסה (EMINCE).

28. ממה מפיקים בעיקר סוכר לבן רגיל?

- א. מעמילן תפוחי אדמה.
- ב. משורשי צמח הסוכר.
- ג. מסלק סוכר.
- ד. ממינרל בשם סוכרזית.

29. ממה מפיקים קורנפלור?

- א. מחיטה.
- ב. מתירס.
- ג. משעורה.
- ד. מאורז.

30. מהו הגלוטן?

- א. סוג של מינרל שמוסיפים לקמח לבן.
- ב. חלבון המופק מגרעין החיטה.
- ג. חומר הקרשה המופק מהג'לטין.
- ד. חומר התפחה המצוי ב"קמח תופח מאליו".

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

פרק שני

ענה על 15 השאלות הבאות (לכל שאלה – 1 נקודה).

סמן V לציון התשובה הנכונה. סמן תשובתך בגוף השאלון במקום המתאים בטבלה.

לא	כן	
		1 צבעו של בשר בקר לאחר יישון הוא ורוד בהיר.
		2 בשר משויש נחשב בשר איכותי.
		3 מיישנים בשר בטמפרטורה של 0 מעלות צלזיוס.
		4 חלקי הבשר המוגדרים כנייחים טובים מאוד לצלייה בתנור.
		5 חלקי הבשר המוגדרים כפעילים טובים מאוד להקפצה במחבת.
		6 עגל חלב מזהים מיד על-פי צבעו האדום עז.
		7 מכינים "גרבלקס" מדג טונה.
		8 למאכל אורז המכונה מג'דרה מוסיפים אפונה.
		9 אוסו בוקו מכינים מבר מותן (סינטה).
		10 תבשילים מבשר טחון מכינים מצוואר עגל.
		11 תפריט קבוע (MENU FIXE) הוא ארוחה מלאה במחיר קבוע.
		12 עיבוד ממושך של בצק פריך משפר את איכותו.
		13 שוקולד לציפוי עוגות מדללים במים פושרים.
		14 משתמשים בבירה להכנת דג בנוסח אורלי (ORLY).
		15 בעלות מזון (FOOD-COST) כלולים עלות המזון ועלויות ההכנה.

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

(30 נקודות)

פרק שלישי

ענה על 12 השאלות הבאות (לכל שאלה – 2.5 נקודות).

היעזר בדוגמה בראש הטבלה. את תשובתך רשום בגוף השאלון, במקום המתאים.

שם התבשיל או סוג ההשלמה	שיטת הבישול ומרכיבים נוספים	חומר הגלם	
עלי גפן ממולאים אורז ובשר	עלי גפן, אורז, בשר טחון, לימון, שמן זית, ציר ירקות	עלי גפן	דוגמה
		קישואים	1
		גזר	2
		שעועית שלג	3
		ברוקולי	4
		כרוב ניצנים	5
		אספרגוס	6
		שמפיניון	7
		תפוח אדמה	8

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

		בטטות	9
		בוקצ'וי	10
		אורז	11
		פסטה	12

שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

(25 נקודות)

פרק רביעי

ענה בגוף השאלון על עשר השאלות הבאות (לכל שאלה – 2.5 נקודות).
העזר בדוגמה בראש הטבלה.

מרכיבים נוספים בתבשיל	שם התבשיל	סוג הבשר/ סוג הדג	
בשר טחון, קרוטונים, שמפיניון, אווז מעושן, חומרי טעם ציר עוף מיץ ופילה תפוזים	שוקי עוף ממולאים צלויים מוגשים ברוטב תפוזים	שוקי עוף	דוגמה
		פילה בקר	1
		ורד הצלע	2
		דג לוקוס	3
		דג פורל	4
		דג דניס	5
		חזה מולרד	6
		ברוזה צעיר	7



משרד העבודה, הרווחה
והשירותים החברתיים

מדינת ישראל
משרד העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים
אגף בכיר להכשרה מקצועית ופיתוח כח אדם
תחום בחינות



שם מקצוע הבחינה: טבחות – תורת המקצוע רמה א'
סמל שאלון: 1355
מועד הבחינה: 2018
מסלול 55+56+65+63+60

		שוק עגל	8
		כתף עגל	9
		חזה עוף	10

בהצלחה!