



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

בחינת גמר – נוער תשע"ט

טבחות – תורת המקצוע רמה ב

סמל שאלון: 13271

הנחיות לנבחן:

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

מבנה השאלון ומפתח הערכה:

10 נקודות.	1. יזמות
20 נקודות.	2-3. תפריטי ים מסעדות
5 נקודות.	4. תברואת מזון
5 נקודות.	5. דגים
10 נקודות.	6. חומרי מזון ואחסון
5 נקודות.	7. כשרות
10 נקודות.	8. שיטות בישול והכרת ציוד ומכשור
5 נקודות.	9. בצקי יסוד
10 נקודות.	10. רטבים במטבח
5 נקודות.	11. מרקים
5 נקודות.	12. מאכלים קלאסיים
5 נקודות.	13. בשרים – בקר עגל עופות
5 נקודות.	14. מושגים כלליים
100 נקודות	סך הכל

שים לב:

- יש לענות על השאלות במחברת הבחינה.

הוראות מיוחדות/כלליות:

- בדוק שהודבקה המדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) על מחברת הבחינה.
- בתום המבחן הכנס את השאלון ואת המסמכים שהפקת לתוך המחברת, ומסור למשגיח/ה

ההנחיות כתובות בלשון זכר, אולם מכוונות לנבחנת ולנבחן כאחד.

מס' מחברת

משך הבחינה: שלוש שעות.

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.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

1. יזמות (10 נקודות)

א. ציין סוגי יזמות בעסקי ההסעדה.

ב. ציין מהם שלבי ניתוח השוק שמטרתם להגיע לתנאים בסיסיים להצלחה בעסק?

ג. רשום שלוש סיבות להצלחת עסק הסעדה.

ד. רשום 3 סיבות לכישלון עסק הסעדה.

2. רשום הצעת תפריט למסעדה אסיאתית (10 נקודות)

הסבר קצר על כל מאכל- כנהוג בכתיבת תפריט נכון.

מנות ראשונות- קרות וחמות	* ארבעה סוגים.
מרקים	* לפחות שניים.
* מאכלי בצק ונודלס	לפחות ארבעה.
* מאכלי- בשר בקר, בשר עגל, בשר עופות ודגים	אחד מכל סוג.
* מנות קינוח	לפחות שניים.

3. רשום הצעת תפריט למסעדה חלבית (10 נקודות)

הסבר קצר על כל מאכל- כנהוג בכתיבת תפריט נכון.

מנות ראשונות וקרות וחמות	* לפחות שניים מכל סוג.
* מנות עיקריות של- דגים, ירקות, גבינות, טרין או קיש, פסטות	שתי מנות לפחות מכל סוג.
* רטבים למנות עיקריות	לפחות שניים.
* סלט טרי כליווי למנה עיקרית	לפחות שניים.
* מנות קינוח	לפחות שניים.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

4. תברואת מזון (5 נקודות)

הסבר בקצרה את הטיפול בכל אחד מארבעת היסודות לטיפול נכון במזון במטבח העסקי מוסדי.

א. רכישת מזון ממקורות בטוחים:

ב. מניעת כניסת חיידקים למזון:

ג. מניעת ריבוי חיידקים:

ד. הרחקת חיידקים והשמדת מכלים מצידוד מזון.

5. מבחן טריות לדגים ע"פ הטבלה הבאה (5 נקודות)

רשום בקצרה את הסימנים לטריות דגים, השתמש בטבלה שלהלן- ראה דוגמה בשורה 1.

הסימנים הנבדקים	איכות טובה	איכות בסיכון	איכות מסוכנת מקולקל אינו ראוי למאכל
1 עיניים	בולטות	עכורות	אי אפשר להבדיל בין חלקי העין.
2 זימים			
3 צבע			
4 ריח			
5 גמישות רקמות			
6 בטן			



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

6. כלים והנחיות בסוגי אחסון של מזון (10 נקודות)

הסבר בקצרה והתייחס לסוגי המזון ודרכי אחסונם הבא דוגמאות.

מיקום האחסון הערות שונות	2 דוגמאות לפחות	כלי או סוג אריזה	טמפרטורה	מצב המזון	
				גולמי	טרי
				מעובד לא מבושל	
				מבושל	
				גולמי	קפוא
				מעובד לא מבושל	
				מבושל	
				יבשים	מחסן מזון
				שימורים	
				אבקות קמחים	



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

7. כשרות (5 נקודות)

תן הסבר לכל אחד מהנושאים הבאים- כיצד יש לשמור על הכשרות במטבח הכשר.

א. רכישת מוצרי מזון באופן כללי ועקרוני

ב. כלים וציוד.

ג. דגים כשרים.

ד. כללים לשבת.

ה. אחסון מזון.



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

8. מונחים, ציוד ומכשור במטבח (10 נקודות)

מכשיר-	עקרונות הפעלה	סוג מאכלים מתאימים	רשום כללי בטיחות
ווק	הקפצה טיגון בישול במחבת עמוקה במיוחד, שימוש במקור חום בעל טמפרטורה גבוהה מאוד.	מאכלים אסיאתיים ומוקפצים.	הקפדה על ידיית מבודדת חום, שימוש בכפפות. להתרחק ממקור החום זהירות בשימוש במבערי גז. לא להשאיר ווק על מקור החום ללא השגחה צמודה.
סוטוואז			
סלמנדר			
צ'יפסר- פריטור			
אינדוקציה			
טרמומיקס			
פלנשה			
בלאסט צ'ילר			
רנר לסויד			
מכונה לטחינת בשר			
"קטר" מעבד מזון			



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

9. בצק שמרים, לחמים, מאפים פיקנטיים (5 נקודות)

רשום שמות של חמישה מאכלים או מאפים בקבוצה זו. הסבר בקצרה כל מאכל כפי שנהוג להסביר בתפריט נכון.

10. רטבים שונים (10 נקודות)

התייחס לסוגי הרטבים לפי הנדרש בטבלה:

מתאים להגשה עם המאכלים הבאים	מרכיבים עיקריים	הרטב	
		רטב טריאקי	1
		רטב הולנדי	2
		רטב בשמל	3
		רטב איולי	4
		רטב ברביקיו	5



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

11. מרקים (5 נקודות)

השלם את הטבלה: רשום את המרכיבים העיקריים של כל אחד מהמרקים שלהלן.
עליך לבחור חמישה מרקים מהרשימה.

מרכיבים עיקריים	שם המרק	
	מרק דאשי יפני	1
	מרק גולש הונגרי	2
	מרק צלול עם כופתאות מצה "קניידלך"	3
	מרק חרירה	4
	מרק תירס מחיתי	5
	מרק דלעת מחיתי	6
	מרק בטטות מחיתי	7
	מרק בצל	8



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

12. מאכלים שונים (5 נקודות)

השלם את הטבלה- עליך לבחור חמישה סוגי מאכלים מהרשימה.

שם המאכל	מרכיבים עיקריים	מתאים למנה
1 "סביצ'ה" לוקוס		
2 סלט "קיסר"		
3 קרפצ'יו פילה עגל		
4 פילה "לברק" מטוגן מוגש עם רוטב הולנדי		
5 אצבעות מטוגנות מפילה דג "לברק" מוגש עם רוטב "אלף האיים"		
6 "גפילטע פיש" מוגש עם חזרת "חריין"		
7 "חריימה" מדג לוקוס		
8 ספגטי בולוניז		



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

13. מאכלי בשר בקר, עגל ועופות (5 נקודות)

השלם את הטבלה: עליך לבחור חמישה מאכלים מהרשימה.

שם המאכל	מרכיבים עיקריים	מתאים למנה
1 "אוסו בוקו" מעגל		
2 "שניצל" עגל נוסח וינאי		
3 "סטייק" אנטרקוט בנוסח "מטרה דה הוטל"		
4 "אצבעות" חזה עוף בציפוי וינאי מטוגנות מוגשות ברוטב קוקטייל		
5 חזה מולארד צלוי מוגש עם רוטב תפוזים		
6 "קרב" טלה מוגש עם רוטב טחינה		
7 כבד עוף קצוץ מוגש עם ריבת בצל		
8 "פטה" כבד אווז מוגש עם "קונפי" תפוחי עץ		



שם מקצוע הבחינה: טבחות- תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2019
מסלול כיתות המשך

14. מושגים (5 נקודות)

הסבר בקצרה את המונחים הבאים:

א.	"מניו פיקס" MENU FIX	
ב.	מניו אלא קארט MENU ALA CART	
ג.	צ'ילי קון קרנה CHILLI CON CARNE	
ד.	באן מרי BAIN MARIE	
ה.	קונסומה CONSMME	
ו.	קלצונה CALZONES	
ז.	פאייה PAELLA	
ח.	"קרפציו" CAEPATCHIO	
ט.	גוואקמולי GUACAMOLE	
י.	אנצ'ילדה ENCHILADAS	

בהצלחה!