

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

מבחן גמר - נוער תשע"ח

טבחות – תורת המקצוע רמה ב'

סמל שאלון: 13271

הנחיות לנבחן,

קרא בעיון את ההנחיות לפני תחילת כתיבת המבחן.
להלן מבנה השאלון ומפתח הערכה: בשאלון זה 12 שאלות:

1.	מסעדות יסודות ניהול והקמה	5 נקודות
2.	תפריט מסעדה	10 נקודות
3.	תברואת מזו	10 נקודות
4.	טריות דגים	10 נקודות
5.	אחסון מזון	10 נקודות
6.	כשרות	5 נקודות
7.	ציוד ומכשור	10 נקודות
8.	רטבים	10 נקודות
9.	מרקים	5 נקודות
10.	דגים	10 נקודות
11.	מאכלי בקר עגל ועופות	10 נקודות
12.	מושגים	5 נקודות
סך הכל		100 נקודות

שים לב:

- יש לענות על השאלות במחברת הבחינה.

הנחיות מיוחדות:

- בדוק שהמדבקה המתאימה (עם פרטיך האישיים) הודבקה 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

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.

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

5 נקודות

1. ניהול מסעדה

- א. רשום לפחות שלוש סיבות לכישלון וסיגרת עסק מסעדה.
- ב. רשום לפחות שלושה גורמים סיבות להצלחת עסק מסעדה.

10 נקודות

2. רשום הצעת תפריט למסעדת גריל.

הסבר קצר על כל מאכל- כנהוג בתפריט נכון.

- | | |
|-----------------------------|--|
| לפחות 2 מכל סוג ס"ה 4 מנות. | * מנות ראשונות- קרות וחמות – |
| 2 לפחות מכל סוג ס"ה 8 מנות | * גריל: בשר בקר, עגל, כבש, עופות – |
| 2 לפחות. | * רטבים לבשר גריל – |
| 1 מכל סוג. ס"ה 3 מאכלים | * תוספות למנות גריל מ- תפ"א, פסטה וירקות – |
| 2 לפחות. | * מנות קינוח – |

10 נקודות

3. תברואת מזון

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. הרחקה והשמדת חיידקים מכלים וציוד מזון.

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

10 נקודות

4. מבחן טריות לדגים ע"פ הטבלה הבאה

רשום בקצרה את הסימנים בטבלה- ראה דוגמה מס' 1:

	הסימנים הנבדקים	איכות טובה	איכות רעב	מקולקל אינו ראוי למאכל
1	עיניים	בולטות	עכורות	אין מבדילים 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: 2018
מסלול כיתות המשך

10 נקודות

5. מהם הכללים והנחיות באחסון מזון:

אם ברצונך תוכל להוסיף פרטים ומידע במחברת הבחינה.

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

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

5 נקודות

6. כשרות.

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 טריים.
- ד. הכשרת כבד במטבח.
- ה. אחסון מזון.

10 נקודות

7. ציוד ומכשור במטבח.

- א. הסבר עקרונות הפעולה והשימוש בציוד הבא.
- ב. לאיזה סוגי מאכלים מתאים כל כלי ומכשיר.
- ג. כללי הבטיחות בשימוש בכל מכשיר.

- קומביסטימר
- צ'יפסר- פריטור
- סיר קיטור
- ווק
- סלמנדר

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

10 נקודות

8. רטבים שונים

רשום את הנדרש בטבלה:

רשום שמות 2 מאכלים המוגשים עם הרוטב	מרכיבים עיקריים	הרוטב	
		רוטב טריאקי	1
		רוטב הולנדי	2
		רוטב בשמל	3
		רוטב אלף האיים	4
		רוטב תפוזים	5

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

5 נקודות

9. מרקים.

השלם את הטבלה – לבחירה: 5 מרקים בלבד.

מרכיבים עיקריים	שם המרק	
	מרק מינסטרונה	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: 2018
מסלול כיתות המשך

10 נקודות

10. מאכלי דגים.

השלם את הטבלה – לבחירה: 5 מאכלים בלבד.

מס' סדר	שם המאכל	מרכיבים עיקריים	מתאים למנה
1	"סביצ'ה" לוקוס		
2	"טרטר" טונה		
3	"סושי" עם דג סלומון		
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 "כריין"		
7	"חריימה" מדג לוקוס		
8	"גרבר לקס"		

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

10 נקודות

11. מאכלי בשר בקר, עגל ועופות.

השלם את הטבלה – לבחירה: 5 מאכלים בלבד

שם המאכל	מרכיבים עיקריים	מתאים למנה
1 "אוסו בוקו" מעגל		
2 "שניצל" עגל נוסח וינאי		
3 "סטייק" אנטריקוט בגריל מוגש עם חמאת "רב-מלצרים"		
4 "אצבעות" חזה עוף בציפוי וינאי מטוגנות עם רוטב קוקטייל		
5 חזה מולארד צלוי מוגש עם רוטב תפוזים		
6 "קבב" כבש 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: 2018
מסלול כיתות המשך

5 נקודות

12. טבלת מושגים.

השלם את הטבלה מתוך ההסברים בהמשך.

התאם את ההסבר למושג	מספר- הסבר מתאים
א. "מניו פיקס" - MENU FIX	
ב. "מניו אלא קארט" - MENU ALA carte	
ג. מיז און פלס - MIS EN PLACE	
ד. בין מרי - BAIN MARIE	
ה. כונסומה - CONSMME	
ו. ג'ולין - JULIENNE	
ז. פריזין - PARISIENNE	
ח. "קרפציו" - CAEPATCHIO	
ט. בופט - BOUFET	
י. "אמריקן סרוויס" - AMERICAN SER	

שם מקצוע הבחינה: טבחות - תורת המקצוע רמה ב'
סמל שאלון: 13271
מועד הבחינה: 2018
מסלול כיתות המשך

הסברים:

1. הכנה מוקדמת.
2. מרק צלול-צח.
3. פרוסות דקות של מזון טרי מוגש עם שמן זית, מלח, פלפל וכו'.
4. שירות אמריקני המנות מוגשות בצלחת.
5. תפריט במחיר קבוע
6. בישול או חימום בסיר כפול או מתקן חימום מיוחד.
7. תפריט בחירה לכל מנה מאכל, מחיר נפרד.
8. חיתוך לרצועות דקות מאוד.
9. הגשת ארוחה במזנון שירות עצמי.
10. חיתוך לכדורים קטנים בעזרת סכין כף מיוחדת.

בהצלחה!