



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

בחינת גמר – נוער תשע"ט

קונדיטאות- תורת המקצוע

סמל שאלון: 13823/13073

הנחיות לנבחן:

מבנה השאלות ומפתח הערכה:

חלק א':	30 נקודות.
חלק ב':	30 נקודות.
חלק ג':	10 נקודות.
חלק ד':	30 נקודות.

100 נקודות

סה"כ

הערות:

- ענה על כל השאלות בגוף השאלון.
- הקף בעיגול את האות המציינת את התשובה הנכונה

הערות מיוחדות:

- בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה על גבי השאלון.
- בסיום הבחינה מסור את דף התשובות ואת השאלון למשגיח/ה.

מס' מחברת

משך הבחינה: שלוש שעות.

ההנחיות כתובות בלשון זכר, אולם מכוונות לנבחנת ולנבחן כאחד.

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: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

חלק א'- 30 שאלות כל תשובה נכונה נקודה אחת (30 נקודות)

1. קורנפלור הוא:

- א. קמח תירס טחון דק.
- ב. עמילן מתירס בלבד.
- ג. עמילן חיטה בעיבוד מיוחד.
- ד. קמח העשוי מתירס לבן.

2. ג'לטין הוא:

- א. תבלין להכנת אספק.
- ב. חומר הקרשה מהחי.
- ג. חומר הקרשה מהצומח.
- ד. חומר הקרשה מלאכותי.

3. תבלין ציפורן משמש לתיבול:

- א. גבינות מיוחדות מסוג צ'דר.
- ב. עוגות דבש ודובשניות.
- ג. עוגת לינזר.
- ד. סוגי לחם הולנדי.

4. ממה מפיקים את תבלין וניל (שנף)?

- א. מהעלים מאורכים של שיח הוונילין.
- ב. מתרמילי הצמח המיובשים של הווניל.
- ג. משורש צמח הוונילין.
- ד. מפרחי הצמח המיובשים.

5. סוכר וניל הוא:

- א. תערובת וניל טחון וסוכר.
- ב. תערובת ווילין וסוכר.
- ג. סוכר מסוג מיוחד.
- ד. גבישי ווילין מסוכרים.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

6. מהו אחוז השומן ששמנת להקצפה צריכה להכיל?

- א. לפחות 32% שומן.
- ב. לפחות 38% שומן.
- ג. לפחות 40% שומן.
- ד. לפחות 35% שומן.

7. למה גורם עודף סוכר בבצק פריך?

- א. להשחמת העוגה והתקשותה.
- ב. להתפוררות של בצק.
- ג. הבצק לא יאפה כלל.
- ד. להשחמת יתר.

8. ממה עשוי השוקולד?

- א. מחמאת קקאו, לציטין, חלב וג'לטין.
- ב. מעיסת קקאו, לציטין וסוכר.
- ג. מקקאו, עמילן סינטטי וסוכר.
- ד. מקקאו, סוכר, תמציות ושומן.

9. מה קורה בהקפאה (C -18) לעומת צינון (C +5)?

- א. בהקפאה מופסק ריבוי החיידקים ובקירור הוא מואט.
- ב. בהקפאה מושמדים החיידקים ובצינון התרבותם מופסקת.
- ג. בהקפאה מואט קצב התרבות החיידקים ובצינון הוא מופסק.
- ד. הן בהקפאה והן בצינון מואט קצב התרבות החיידקים.

10. מהם מרכיבי הפונדנט?

- א. סוכר וגלוקזה.
- ב. חלבון, סוכר וקורנפלור.
- ג. חלבון, גלוקזה ופקטין.
- ד. סוכר מבושל, אגר אגר וחומרי טעם.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

11. מהו קרוקנט?

- א. תערובת אגוזים או שקדים ושזף סוכר (סוכר בצבע קרמל).
- ב. שם נפוץ לעוגה איטלקית עם שמנת ואגוזים.
- ג. ביטוי צרפתי המתייחס לדרגת בישול הפסטה.
- ד. הגדרה לדרגת הבישול של סוכר עבור עיצוב פרחים ועלים.

12. איזה מבין הסעיפים הבאים אינו מדד לתכונותיו או לאיכותו של הקמח?

- א. כמות גלוטן.
- ב. כושר התפיחה.
- ג. עמידות מפני מזיקים.
- ד. כושר כשירת המים.

13. הפשרת מזון קפוא תיעשה:

- א. במקום קריר ביותר בקונדיטוריה / מטבח.
- ב. בחדר קירור שבו טמפרטורה אינו עולה על 7 C מעלות.
- ג. באמבטיות מים.
- ד. על- ידי טבילה במי קרח.

14. באיזה מצב צריכה להיות עוגה כדי לצפות אותה בשוקולד?

- א. קרה.
- ב. חמה.
- ג. פושרת.
- ד. אין חשיבות לטמפרטורה.

15. במה משתמשים להכנת עוגת "היער השחור"?

- א. בעוגת אגוזים.
- ב. בתופין רגיל.
- ג. בתופין לרולדה.
- ד. בתופין שוקולד.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

16. מהי עוגת ריגויאנצי?

- א. עוגת שוקולד ורוקו.
- ב. עוגת שקדים ושוקולד.
- ג. שכבות של שוקולד ופריזר.
- ד. אף תשובה אינה נכונה.

17. מהו לינזר טורט?

- א. עוגה מרובעת בחושה עם פירות.
- ב. עוגת שקדים או אגוזים.
- ג. טורט תופין.
- ד. טורט שוקולד עם אגוזים.

18. להכנת עוגת לינזר משתמשים בנוסף לבצק גם ב:

- א. קרם וניל.
- ב. קצפת ודובדבנים.
- ג. ריבה אדומה.
- ד. קרם פריזר ואגוזים קלויים וקצוצים.

19. מה מוסיפים כדי לעדן בצק פריך או בצק שמרים?

- א. ביצה שלמה.
- ב. חלמונים.
- ג. מים.
- ד. סוכר.

20. כמה גרם ג'לטין נדרשים להכנת ליטר של קרם בוואריה וניל?

- א. 35 – 40.
- ב. 20 – 25.
- ג. 40 – 42.
- ד. 25 – 30.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

21. מהן הטמפרטורות במעלות צלזיוס בתהליך טמפרינג של שוקולד?

- א. 10 – 20.
- ב. 35 – 42.
- ג. 18 – 20.
- ד. 27 – 32.

22. בהכנת בצק עלים:

- א. אופים אותו מיד בגמר הכנתו.
- ב. רצוי לתת לבצק מנוחה קלה לפני האפייה.
- ג. מוכרחים לתת לבצק מנוחה לפני האפייה.
- ד. מתפחים מעט את הבצק לפני האפייה.

23. על מה חשוב להקפיד בהכנת קציפת שוקולד?

- א. על הוספת השוקולד המומס לחלבון המוקצף.
- ב. על הוספת החלמונים לשוקולד.
- ג. על הוספת השוקולד המומס לחלמונים.
- ד. על הוספת החלבון המוקצף לשוקולד המומס.

24. מהו משך הבישול של בצק רבוך?

- א. 20 דקות לפחות.
- ב. עד שהבצק מקבל גוון זהוב ונעשה דביק.
- ג. עד שהבצק נעשה גוש שמנוני ומשתחרר מדפנות הסיר.
- ד. עד שהבצק נעשה גוש קשה ודביק.

25. כמה קמח דרוש כדי להכין בצק רבוך רגיל מחצי ליטר מים?

- א. 100 – 150 גרם.
- ב. 300 – 400 גרם.
- ג. 200 – 250 גרם.
- ד. 500 – 600 גרם.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

26. מהי ההגשה הקלאסית לחביצת קרמל (קרם קרמל)?

- א. הופכים את החביצה לכלי חסין אש, יוצקים עליה קרמל חם ומקרימים.
- ב. הופכים את החביצה לכלי הגשה, מפזרים למעלה אבקת סוכר וצורבים בעזרת מבער.
- ג. מחממים מעט את החביצה באמבט של מים חמים ומגישים בכלי האפייה עם רוטב וניל.
- ד. הופכים את החביצה לכלי הגשה ומגישים אותה צוננת.

27. מהו החומר העיקרי הגורם להקרשת קרם הבוואריה?

- א. חלמונים.
- ב. קורנפלור.
- ג. ג'לטין.
- ד. ביצים.

28. כמה שוקולד נידרש להכנת 10–12 מנות קציפת שוקולד?

- א. 400–450 גרם.
- ב. 100–150 גרם.
- ג. 150–200 גרם.
- ד. 250–300 גרם.

29. מאילו חומרים עשוי הבצק לשטרודל וינאי?

- א. קמח, מים ושמן.
- ב. קמח, ביצים וסוכר.
- ג. קמח, חלב, ביצים וסוכר.
- ד. קמח, מים וסוכר.

30. מה הם המרכיבים העיקריים של "אגס הלנה היפה"?

- א. גלידת וניל, אגסים ותות שדה.
- ב. עיגולי תופין, ג'לי, חצאי אגסים ורוטב וניל.
- ג. לפתן אגסים, קצפת ורוטב שוקולד.
- ד. גלידת וניל, אגסים ורוטב שוקולד.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

חלק ב'

בטבלה רשומים עשרה שמות של חומרי מזון, עליך לרשום ליד כל פריט- שלושה שימושים שונים זה מזה

בחומר, לפי דוגמאות שבטבלה:

3 נקודות לכל תשובה נכונה סה"כ 30 נקודות.

מס'	חומרים	שימוש	שימוש	שימוש
דוגמא	פירורי עוגה	פונצ'ים	לינזר טורט	שטרודל וינאי
1	פירות יער			
2	קקאו			
3	מרציפן			
4	שאריות תופין			
5	שמנת ל			
6	חלבונים			
7	תפוחי עץ			
8	אגסים			
9	אגוזי מלך			
10	שקדים			



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

חלק ג'

שאלות נכון או לא נכון.

קרא/י בעיון את השאלות הבאות וסמן ב-X במקום המתאים.
כל תשובה נכונה תזכה בנקודה, סה"כ- 10 נקודות.

מס'	שאלות	כן	לא נכון
1	שטרודל וינאי מוגש חם עם גלידה ורוטב		
2	לטיגוניות תפח עץ משתמשים בבצק בירה		
3	קרוקנט הוא שם צרפתי לעוגיות מזולפות פריכות		
4	הקינח "אפרסק מלבה" מוגש עם רוטב שוקולד		
5	דבש שהתגבש משחזרים באמבט מים חמים		
6	קציפת יין "סביון" מוגשת תמיד קרה		
7	להכנת מרנג איטלקי הסוכר עובר בישול		
8	פונדנט לציפוי צריך לחמם לפני שימוש		
9	המרכיבים של חביצת קרמל הם: חלב, ביצים, סוכר		
10	סבריות מכינים מבצק שמרים כרוך		



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול +55 +56 +60 +63 +65

חלק ד'- שאלות פתוחות קצרות

כל תשובה נכונה תזכה ב 5 נקודות סה"כ- 30 נקודות.

1. רשום חמישה דברי מאפה העשויים מבצק פריך.

2. רשום חמישה דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק עלים.

3. רשום חמישה דוגמאות לקינוחים או לעוגות שמוסיפים להם ג'לטין.

4. רשום חמישה דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק רבוך.



שם מקצוע הבחינה: קונדיטאות- תורת המקצוע
סמל שאלון: 13823/13073
מועד הבחינה: 2019
מסלול 55 +56 +60 +63 +65

5. רשום מרכיבים עיקריים וחומרי קישוט של קציפת שוקולד.

6. רשום שמות של חמישה קינוחים המוגשים חמים בצלחת.

בהצלחה!