



**משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות**

תוכניות בחינה

טבחות

סוגים 1-5



משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות

סוג 1

ידורג בלי בחינה:

- א. מי שסיים את לימודיו במקצוע זה במסגרת חוק החניכות ויש לו תעודת גמר
- ב. מי שסיים בית ספר מקצועי לטבחות ויש לו תעודת גמר
- ג. מי שסיים קורס מקצועי לטבחות, מוכר על ידי משרד התעשייה המסחר והתעסוקה ויש לו תעודת גמר

ייבחן:

- עובד מבוגר שיוכיח כי עבד במקצוע זה שלש שנים
הנבחן יידרש לבצע פעולות ולהוכיח ידיעות כאמור להלן:
1. הכנת מקום העבודה הסדר והניקיון
 2. התמצאות בכלי עבודה
 3. חיתוך וקיצוץ ירקות
 4. ביתור בשר (על רבע ראש בקר)
 5. הכנת עופות, בשר ודגים לבישול
 6. עבודות עזר מקצועיות
 7. עזרה בחלוקת אוכל
 8. ידיעת המונחים המקצועיים היסודיים
 9. הכרת התבלינים למיניהם
 10. ידיעת היסודות בתורת החומרים
 11. ידיעות בחשבון (4 פעולות החשבון, שברים, אחוזים)
 12. ידיעת דיני כשרות והגיינה
 13. בטיחות בעבודה



משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות

סוג 2

רשאי לגשת לבחינה:

1. מי שעבד שנתיים במקצוע בסוג 1
2. מי שיוכיח שעבד במקצוע 5 שנים ואין לו עדיין תעודת מקצוע

הנבחן יידרש לבצע פעולות ולהוכיח ידיעות כאמור להלן

1. גישה לעבודה: סדר ונקיון
2. ביתור וחיתוך בשר, פירוק רבע ראש בקר, חיתוך נכון של בשר חי ומבושל
3. תפריטים קלאסיים ולאומיים (מאכלים מקובלים במטבח אנגלי, צרפתי, מזרחי ויהודי)
4. בישול לפי מתכון: מנות ראשונות מרקים, מנות ביניים, מנות עיקריות
5. חישוב כמות החומר הדרוש ליחידה מנה
6. חישוב כמויות החומר למספר אוכלים נתון, לפי תפריט
7. חישובי מחירים לתפריט קבוע ותפריט לפי בחירה (א-לה קראט)
8. הכנת מיני בצק המשמשים למטבח למנות ראשונות, למרקים ולמנות ביניים
9. הכנת ארוחות לפי הזמנה על פלטות או צלחות, לפי שיטה צרפתית, אנגלית ואמריקאית
10. קישוטי המנות: התאמה לפי הטעם והצבע
11. שמירת שאריות לאחר ההגשה
12. הזמנת חומרים לעבודה (אצל הטבח הראשי)
13. שימוש נכון בציוד המטבח
14. הכרת יסודות הבישול: הרכב של תפריט נתון ותהליך הכנתו
15. תורת החומרים: הרכב חומרי המזון וערכם התזונתי
16. ידיעות באחסון חומרי מזון (מחסן, מקרר וכו')
17. ידיעת השפה העברית
18. ידיעת מידות משקל מקובלות



משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות

סוג 3

רשאי לגשת לבחינה:

1. מי שעבד שנתיים במקצוע בסוג 2
2. מי שיוכיח שעבד במקצוע 7 שנים ואין לו עדיין תעודת מקצוע

הנבחן יידרש לבצע פעולות ולהוכיח ידיעות כאמור להלן

1. גישה לעבודה: תכנון יום העבודה
2. ביתור בשר ביסודיות: בקר בלי עצמות – עד רבע; עגל או כבש עם עצמות – עד מחצית
3. בישול מעשי עצמאי לפי המתכונים הקלאסיים והלאומיים
4. שימוש רחב בירקות ופירות העונה מבחינת תחשיב המחיר ולגוון התפריט
5. בישול מאכלים צמחוניים ומאכלי דיאטה לחולי סוכר ולחולי קיבה
6. ידיעה שימושית במגדנות
7. הכנת מאכלים מיוחדים לארוחות חגיגיות
8. ניצול שאריות המזון: שאריות בשר, דגים, ירקות חיים ומבושלים
9. ארגון תת-מחלקות במטבח ומתן הוראות לעוזרים
10. יסודות הבישול: תהליך ההכנה והבישול של ארוחה חגיגית
11. הכרת מונחי המטבח בצרפתית ושמות התפריטים
12. הרכב התפריטים: רגילים חגיגיים ולפי בחירה (אה-לה קראט)
13. תורת החומרים: חישוב של קלוריות בהרכב של תפריט
14. ויטמינים: הסבר ערכם התזונתי ודרכי שמירתם
15. טיפול במזון – החל מקנייתו ועד בישולו
16. תחשיבים: הערך הכספי של מנות בודדות, תחשיב לארוחה רגילה ולארוחות מיוחדות



משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות

סוג 4

רשאי לגשת לבחינה:

1. מי שעבד שנה במקצוע בסוג 3 .
2. מי שיוכיח שעבד במקצוע 8 שנים ואין לו עדיין תעודת מקצוע

הנבחן יידרש לבצע פעולות ולהוכיח ידיעות כאמור להלן

נוסף על הידיעות הנדרשות בסוג 3 (טבח) :

1. ארגון עבודה במטבח, לפי הציוד הנתון, ובהיקף נתון
2. תכנון מטבח על ציודו, בשים לב לסידור של הגיינה ובטיחות
3. הזמנת חומרים אצל ספקים וטיפול נכון במצרכי המזון ואיחסונם
4. הכנת מסיבות וארוחות חגיגיות
5. הכנת גלידות
6. תחשיבים לניהול מטבח עצמאי
7. כושר הדרכה
8. כושר החלטה מהירה במקרה של קלקול האוכל, תקלה בציוד או בהספקה, תאונה, שריפה וכדומה
9. ידיעה בחוקי העבודה ויחסי עבודה הקשורים במקצוע
10. ידיעת התקנות העירוניות הקשורות במקצוע
11. ידיעת השפה העברית ורצוי שפה לועזית אחת, צרפתית או אנגלית



משרד התעשייה המסחר והתעסוקה
אגף בכיר להכשרה ולפיתוח כוח-אדם
תחום בחינות

סוג 5

רשאי לגשת לבחינה:

1. מי שעבד שנה במקצוע בסוג 4 .
2. מי שעבד שנתיים במקצוע בסוג 3 .
3. מי שיוכיח שעבד במקצוע 9 שנים, מזה שנה לפחות בארץ, ואין לו עדיין תעודת מקצוע הנבחן יידרש לבצע פעולות ולהוכיח ידיעות כאמור להלן, נוסף על הידיעות הנדרשות בסוגים 3 ו-4 (טבח ראשון וטבח יחיד):
 1. ידיעה יסודית באיחסון ותורת החומרים
 2. ידיעה יסודית בתורת התפריטים
 3. ידיעת תורת השרות והמשקאות
 4. תחשיבים וביצוע של קבלות פנים, בנקטים והזמנות מיוחדות
 5. ידיעה יסודית בתורת הקניות
 6. ידיעה יסודית בהחזקת הציוד והמבנים
 7. ידיעה יסודית בדיני כשרות ומסורת
 8. תכנון חידושים במטבח
 9. פיקוח על ניקיון והגינה
 10. ידיעת תפקידי המחלקות השונות במלון, במסעדה וכו'
 11. כושר שליטה על העובדים בענייני משמעת וסדר
 12. ארגון העבודה בכל המחלקות
 13. ידיעה יסודית ביחסי אנוש ויחסי עובדים
 14. ידיעת חוקי העבודה הקשורים במקצוע
 15. ידיעת התקנות העירוניות או תקנות משרד הבריאות הקשורות במקצוע
 16. כושר החלטה מהירה במקרה של קלקול האוכל, תקלה בציוד, תאונה שריפה וכדומה
 17. כושר הדרכה והסברה