

Collège Polyvalent Bilingue

Année scolaire 2020/2021

La Réunionification

Classe : PESF

BP : 26 Bafoussam

Durée : 02

Tél :

EPREUVE : NUTRITION-TECHNIQUES CULINAIREES T.

- I. Les protides d'origine animale sont indispensables à l'alimentation, car ils apportent à l'organisme les acides aminés nécessaires pour son bon fonctionnement.
- a) Définir : viande, lait, abats, mollusque (2pts)
 - b) Citer les 08 acides aminés indispensables au bon fonctionnement au bon fonctionnement de l'organisme. (2pts)
- II. Les poissons sont les vertébrés aquatiques à corps fuselé, couvert d'écailles.
- a) Donner la classification des poissons. (2pts)
 - b) Donner la valeur alimentaire des crustacés. (2pts)
 - c) Enumérer les signes de fraîcheur d'un poisson. (2pts)
- III. Le lait
- a) Donner la valeur alimentaire du lait (2pts)
 - b) Identifier les différents types de lait commercialisés à travers la couleur de leur emballage (3pts)
 - c) Donner la digestibilité du yaourt (2pts)
- IV. La pâte feuilletée
- a) Citer 04 conditions de réussite d'une pâte feuilletée. (2pts)
 - b) Proposer un menu équilibré dans laquelle on retrouve une préparation à base de pâte feuilletée. (2pts)