

|   |                             |                |                  |              |                    |
|---|-----------------------------|----------------|------------------|--------------|--------------------|
| <b>COLLEGE PRIVE MONGO BETIB.P 972 TÉL. : 242 68 62 97 / 242 08 34 69 YAOUNDE</b> |                             |                |                  |              |                    |
| <b>ANNÉE SCOLAIRE</b>   | <b>EVALUATION SOMMATIVE</b> | <b>EPREUVE</b> | <b>CLASSE</b>    | <b>DUREE</b> | <b>COEFFICIENT</b> |
| 2023/2024   | N°6                         | ESF            | 5 <sup>ème</sup> | 01h00        | 01                 |
| Professeur: BILOA   |                             | Jour:          |                  | Quantité:    |                    |
| BASN-FO 21/04/2024 13:34  |                             |                |                  |              |                    |

Noms de l'élève \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ N° Table \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

**NUTRITION – TECHNIQUE CULINAIRE**

Pour faire une cuisine soignée et variée, la maîtresse de maison doit avoir un outillage adapté répondant aux besoins de sa famille.

I a) Expliquez le terme : batterie de cuisine \_\_\_\_\_

2 pts

b) Citez 2 ustensiles nécessaires à la préparation des aliments

2 pts

d) reliez la colonne A à la colonne B. 1 X 5 = 5 pts

| Colonnes A                   | Colonnes B   |
|------------------------------|--|
| - Congélateur                | • permet de piquer et de tenir fermement des aliments. |
| - Cuillère en bois           | • Stoker durablement les aliments                      |
| - Fourchettes                | • bouteille pour conserver un liquide                  |
| - Manique et gant de cuisine | • se protéger les mains de la chaleur                  |
| - Thermos                    | • pour remuer les sauces                               |

Les nutriments sont des substances contenues dans les aliments. 1 X 6 pts

e) Enumérez ces différents nutriment.

**Reliez par une flèche la réponse exacte. 1 x 3 = 3 pts**

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| - Les aliments plastiques   | - glucides - lipides                         |
| - Les aliments énergétiques | - vitamines – cellulose – certains minéraux. |
| - Les aliments fonctionnels | - protides – eau – sels minéraux             |

**TRAVAUX PRATIQUES : 1 X 3 = 3 PTS**

**Dessinez :** 1 aliment d'origine animale.

1 aliment d'origine végétale.

1 ustensile de cuisine