

COLLEGE PRIVE MONGO BETIB.P 972 TÉL. : 242 68 62 97 / 242 08 34 69 YAOUNDE					
ANNÉE SCOLAIRE	EVALUATION SOMMATIVE	EPREUVE	CLASSE	DUREE	COEFFICIENT
2023/2024	N°6	ESF	5 ^{ème}	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