

COLLEGE PRIVE MONCO BETI B.P 972 TEL /242 68 62 97/343 20 67 23 YAOUNDE					
ANNÉE SCOLAIRE	EVALUATION	EPREUVE	CLASSE	DUREE	COEFFICIENT
2025/2026	N°3	ESF	6 ^e 1	1h	01
Professeur : BILOA		jour :	quantité :		

FO-BASN:07/12/2025 1

Noms : _____

Date : _____ Classe _____ N° table _____

NUTRITION - TECHNIQUE CULINAIRE

Une nutritionniste donne des conseils à une future maman sur l'importance d'avoir une alimentation saine et équilibrée.

1- Définissez : 2 pts

Nutrition : _____

2- Complétez les phrases suivantes avec les mots manquants suivants. 1 x 0,5 x 8 = 4 pts

Huiles - condiments - sucre - l'eau - parfums - légumes - viandes, poisson, œuf.

_____ sont des aliments qui aident à la croissance des enfants, des adolescents, des femmes enceintes.

_____ sont les meilleurs producteurs de chaleur.

_____ changent de goût, augmentent la saveur et facilite la digestion.

_____ sont sources d'énergie.

_____ aident à éliminer les déchets et à prévenir l'obésité et à combattre la constipation.

_____ employés pour parfumer les gâteaux, les desserts.

_____ indispensable pour compenser les pertes subies par l'organisme.

SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT

Ta maman vient d'ouvrir une boutique de vente de tissu au marché Mokolo.

Définissez : 2 pts

Tissu : _____

Reliez par une flèche 1 X 3 = 3 pts

La colonne A	La colonne B
Textile d'origine animale	• Tissu de verre
Textile d'origine végétale	• Laine - soi
Textile d'origine minérale	• Coton - lin

Relevez les cinq différents sens d'un tissu.

Pourquoi les habitants des pays chauds doivent éviter les aliments riches en huiles ? 1 pt

Citez trois aliments gras 0,5 x 3 = 1,5 pt