

## C.S SAVANA SCHOOL INTERNATIONAL

B.P : 16 BENI



mail : [savanaschoolinter@gmail.com](mailto:savanaschoolinter@gmail.com), [info@savanaschool.org](mailto:info@savanaschool.org)

Site web: [www.savanaschool.org](http://www.savanaschool.org)



### CAHIER D'ITEMS D'EVALUATION HEBDOMADAIRE

PERIODE DU 11 au 18 Février 2021  
CLASSE : 2<sup>ème</sup> HTN  
NOM : .....  
POST-NOM : .....  
DATE DE REMISE : vendredi, 19/02/2021 de 8h30 à 14h00

## NUTRITION GENERALE

1. Que ce que l'équilibre alimentaire ?
2. Pour quelle raison le besoin nutritionnel peut varier selon le sexe ?
3. Que veut dire la ptomaïne ?
4. Que ce que le PCIMA ?
5. Dans notre milieu quel aliment peut-on déclarer comme aliment de base ? expliquez le pourquoi.
6. Quelles conséquences nutritionnelles peut-on enregistrer quand certains aliments restent mal connus sur le plan nutritionnel dans la communauté.
7. Pourquoi un vieux et un enfant ont le même besoin en protéine ? malgré la différence de l'âge ?
8. Calculez le nombre de protéine en g contenant dans une ration de 350g de beurre bleu et 200g de petits pois.
9. Quel est le rôle du nutritionniste dans l'UNS
  
10. Pourquoi dans le T3 systématique le supplément en vit A est recommandé ?

## TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

1. Pourquoi est-il déconseillé de consommer le lait cru ?
2. Donnez le but de la stérilisation du lait
3. Comment on peut obtenir le lait en poudre ?
4. Qu'est-ce :
  - a. Le laitage
  - b. Délaitage
  - c. Comment est appelé « babeurre » ou « Batu » ?
5. Le fromage frais contient des germes pathogènes, les quels ?
6. Pourquoi ne faut-il pas consommer la viande du porc cru ?
7. Quels sont les objectifs de la conservation des aliments ?
8. En cas de la fermentation de yaourt, le lactose se transforme à ..... Et provoque .....

# TECHNOLOGIE CULINAIRE

---

1. Qu'est ce que la technologie culinaire
2. Combien de sorte de cuissons existent-ils
3. Comment on peut rotéré un aliment
4. Qui a découvert l'expertisations
5. Quelles sont les critères de choix des fruits