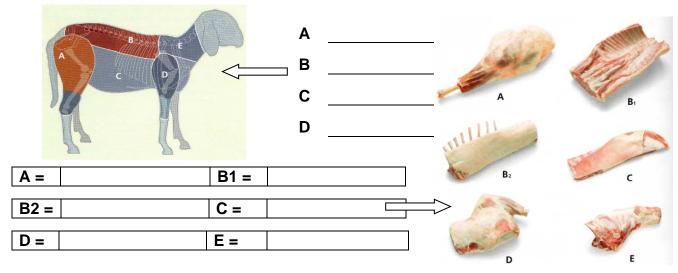


## Contrôle des acquis, semaine 49

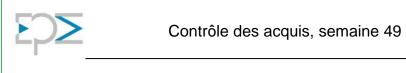
Nom :	Prenom:	Classe:		
, , ,	n agneau âgé d'environ 3 mo			
B) Jusqu'à quel âge l'agneau est-il engraissé ?				
C) Comment appelle-t-on un agneau castré âgé de plus d'une année ?				
D) Comment appelle-t-on un agneau femelle âgé de plus d'une année ?				
E) A part la France, donnez trois autres pays qui exportent la viande d'agneau :				
1)	2)	3)		
F) Quelles sont les caractéristiques qualitatives de la viande d'agneau ?				
	Bonne qualité	Qualité moins recherchée		
Couleur				
Aspect				

G) Enumérez les noms des découpes de gros de l'agneau ci-dessous :



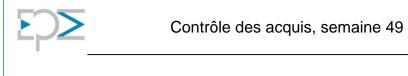
Graisse





	nfectionner un ragoût. Quelles découpes de gros ou morceaux de noisir? Citez-en deux :	
1)		
I) Comment	t appelle-t-on cette pièce ?	
AND COMPANY OF THE PARTY OF THE	e découpe de gros ou morceau de ent cette pièce ?	
K) Citez une	e méthode de cuisson adaptée :	
	e-t-on la pièce qui est tirée du même morceau que la photo cia pas l'os (manche) ?	
M) Enumérez six rè	gles de base pour réussir un rôtissage :	
1)		
2)		
3)		
4)		
5)		
6)		
N) De quoi sont touj	ours accompagnées les viandes rôties ?	
O) Dans l'ordre chro ou la fonction :	onologique de la digestion, complétez le tableau en citant l'organe	
Organes	Fonctions	
La bouche		
	N'a pas de fonction digestive. Muscles se contractant et se dilatant pour faire avancer le bol alimentaire	





L'estomac	
	<ul> <li>C'est la première partie de l'intestin grêle</li> <li>Il collecte les sucs pancréatiques (pancréas) et la bile</li> </ul>
Le foie	
	Sécrète une hormone : l'insuline qui dirige le métabolisme des glucides et stabilise le taux de glycémie
L"intestin grêle	
	<ul> <li>Ses bactéries utiles vont dissoudre le bol alimentaire</li> <li>Il évacue les matières fécales</li> </ul>