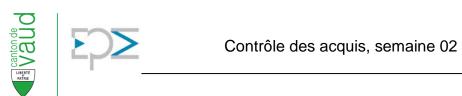


Nom: Prenom:	Classe:				
A) Comment appelle-t-on le petit de la chèvre ? Et à quel âge est-il abattu ?					
B) Enumérez deux caractéristiques qualita	tives de la viande de chèvre :				
1)					
2)					
C) Que fait-on avec la viande de chèvre ac					
,					
D) Citez les différents morceaux de détail de cuisson adaptées :	du cabri, ainsi que leurs methodes de				
Morceaux de détails	Méthodes de cuisson				
E) La majorité de la viande de cheval provient de l'exportation des pays comme le :					
,	,				
,					
F) Que désigne-t-on sous la dénomination					
F) Que désigne-t-on sous la dénomination	poulain ?				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination	poulain ? tives de la viande de cheval :				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita	poulain ? tives de la viande de cheval :				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita 1)	poulain ? tives de la viande de cheval :				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita 1)	poulain ? tives de la viande de cheval :				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita 1)	poulain ? tives de la viande de cheval : du cheval les plus utilisés, ainsi que				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita 1)	poulain ? tives de la viande de cheval : du cheval les plus utilisés, ainsi que				
F) Que désigne-t-on sous la dénomination G) Enumérez deux caractéristiques qualita 1)	poulain ? tives de la viande de cheval : du cheval les plus utilisés, ainsi que				



I) Quelle est la race de lapin la plus prédisposé à l'engraissement ?					
J) A quel âge sont abattus les lapins ?					
K) Enuméroz douy caractéristiques qualitatives de la viande de lanin :					
K) Enumérez deux caractéristiques qualitatives de la viande de lapin :					
1)					
L) Citez les différents morceaux de détail du lapin, ainsi que leurs méthodes de cuisson adaptées :					
Morceaux de détails		Méthodes de cuisson			
M) De quelles hormones et organes s'agit-il ?					
M) De quelles hormon	es et organes s'agit	-il ?			
Noms des	Organes de	-il ? Actions			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose (acides aminées, glycogène)			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose (acides aminées, glycogène) - Accélère la dégradation des acides gras - Accélère le rythme cardiaque			
Noms des	Organes de	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose (acides aminées, glycogène) - Accélère la dégradation des acides gras			
Noms des hormones	Organes de production	Actions - Forme le glycogène - Abaisse le taux de glycémie dans le sang - Augmente le taux de glycémie - Transforme en glucose (acides aminées, glycogène) - Accélère la dégradation des acides gras - Accélère le rythme cardiaque			



Contrôle des acquis, semaine 02

O) Inscrivez les noms qui correspondent aux commentaires suivants :

DEXTRINE - INSULINE - CHOLESTEROL - COLLAGENE - CHLOROPHYLLE - GLYCEROL - ACIDE AMINEE - CAROTENE

Partie intégrante des	Hormone du pancréas
graisses animales	
Produit de la	Précurseur de la vitamine A
décomposition de	
l'amidon	
Composant des graisses	Protéine collante du tissu
	conjonctif
Colorant vert des plantes	Composant des protéines