

Alunno/a

Classe

Data

TEST DE RÉVISION LEÇON E1 (b)

1. Répondez aux questions suivantes

a) . Qu'est-ce que signifie l'expression 'de la fourche à la fourchette'?

.....

b) Qu'est-ce que c'est un *danger chimique*? Donnez des exemples.

.....

c) Quelles mesures doit prendre le restaurateur en cuisine, pour éviter un risque de contamination chimique?

.....

.....

.....

d) À quel point de la chaîne se colloquent les agriculteurs et les éleveurs?

.....

e) Qu'est-ce que c'est la traçabilité?

.....

.....

.....

f) Qu'est-ce que c'est la 'chaîne du froid'?

.....

.....

.....

g) À quoi sert le système HACCP?

.....

.....

.....

.....

2. Tracez le parcours de vie d'un aliment, en mettant en évidence les dangers possibles à chaque phase de la filière alimentaire.

.....

.....

.....

.....

.....

.....