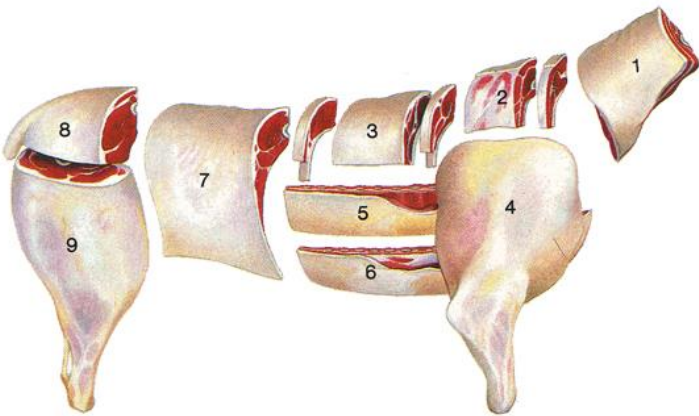


<b>Maximum des points</b>	<b>21p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

1. Sous l'appellation générique d'agneau, il existe ... (p.44-48)				4p.
Jeune de 4 à 11 mois	Mâle castré	Jeune jusqu'à 4 mois environ	Femelle de plus d'une année	

2. Quels sont les principaux pays de production et d'exportation de la viande d'agneau ? (p.68)				4p.

3. Complétez le tableau avec le nom du morceau d'agneau et une technique de cuisson correspondante. (p.44-48)			10p.
	Morceau	Technique de cuisson	
	1.		
	3. + 7.		
	4.		
	5. + 8.		
	8. + 9.		

4. Vous devez servir 0,180 kg de pommes de terre en dés (poids net) par personne pour un banquet. Perte à l'épluchage 22%, perte à la découpe 17%. Calculez le poids de pommes de terre non pelées (poids brut) dont nous aurons besoin pour servir 65 personnes. (p.150)		3p.

