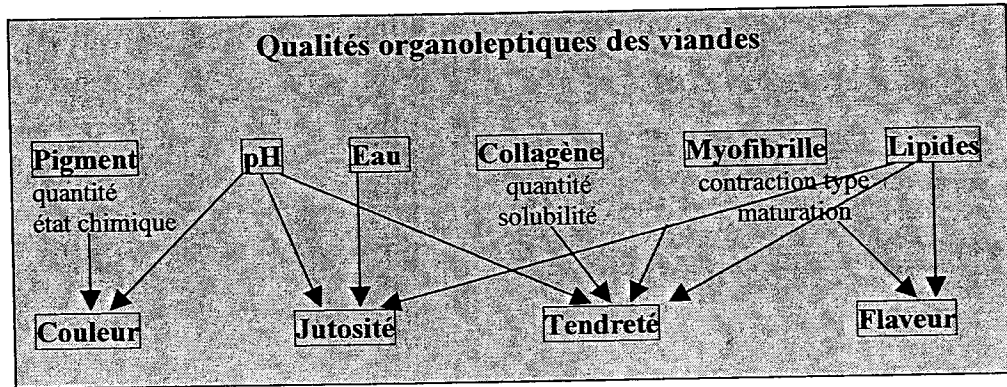


Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : BP BOUCHER		22 106	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		U32	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	Feuillet : 5/13	

4ème partie : Qualité organoleptique des produits carnés (4,5 points)

Questions à partir du document «qualités organoleptiques des viandes»



La cuisine collective juin-juillet 1995

4-1 Expliquer ce qu'on appelle qualités organoleptiques des viandes :

.....

.....

4-2 Relever les quatre qualités organoleptiques en précisant le ou (les) sens stimulé(s) lors de la perception :

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
.....
.....
.....
.....