

# ALIMENTATION

1. Combien de groupes y- a-t-il et comment est-ce qu'ils s'appellent ?
2. Quels sont les nutriments et comment est-ce qu'ils se divisent ?
3. Comment peut-on classer les aliments ?
4. Quels sont les aliments bâtisseurs, à quel groupe ils appartiennent et quel rôle jouent-ils ?
5. Quels sont les aliments énergétiques, à quel groupe ils appartiennent et quelle fonction ils déroulent ?
6. Quels sont les aliments fonctionnels, à quel groupe ils appartiennent et quelle fonction ils déroulent ?
7. Qu'est-ce que ce sont les aliments interchangeables ?
8. Pourquoi est-il important le principe des équivalences alimentaires ?
9. Pour avoir une alimentation équilibrée quel est le rapport correct parmi les différents nutriments ?
10. Dans quels groupes alimentaires est-ce qu'on peut trouver les protéines ? De quel type et en quels aliments plus précisément ?
11. Dans quels groupes alimentaires est-ce qu'on peut trouver les glucides ? En quels aliments plus précisément ?
12. Dans quels groupes alimentaires est-ce qu'on peut trouver les minéraux et les vitamines ? De quel type (vitamines) et en quels aliments plus précisément ?
13. A l'intérieur du 1<sup>er</sup> groupe, quelles sont les protéines à préférer et pourquoi ?
14. Quelle est la fonction des fibres ? Et dans quels groupes est-ce qu'on peut les trouver ?
15. Qu'est-ce que c'est le système des couleurs ? Et quels sont les couleurs pour chaque groupe d'aliments ?
16. Qu'est-ce que c'est la pyramide alimentaire ?
17. Qu'est-ce que c'est le régime crétois ?
18. En ce qui concerne le troisième groupe d'aliments, quelle est le pourcentage conseillé à consommer par rapport aux autres groupes ? et est-ce qu'il y a des recommandations sur la typologie de lipides préférer ?
19. Quelle est la différence à l'intérieur de la pyramide alimentaire entre les protéines et les glucides ?
20. Qu'est-ce que vous pouvez dire à propos du sucre et du sel ?

# CHAMPAGNE

1. Combien et quels types de cépages reconnus y a-t-il en Champagne ?
2. Quelles sont les conditions pour lesquelles un produit est reconnu en tant que champagne ?
3. Quelles sont les étapes de la fabrication du champagne ?
4. Quelles sont les étapes de la fabrication du vin et les différents stades ?
5. Qu'est-ce que c'est le terroir ?
6. Qui était Don Pérignon ?
7. Quelle est l'importance du dosage ?
8. Qu'est-ce que c'est le vieillissement sur lies ?
9. Qu'est-ce que c'est le remuage en pupitres ?
10. Pourquoi est-ce qu'il est peu probable que Don Pérignon soit l'inventeur du champagne ? Quelle pourrait être la vraie raison pour cette histoire ?
11. Pourquoi si l'on estime la latitude de production du champagne on pense que sa production est presque un miracle ?
12. Qu'est-ce que vous pouvez dire de la zone où on produit le champagne ?