

EPREUVE FINALE (/20 pts)

Durée : 1H00

NOM : _____ **Prénom :** _____ **Groupe :** _____ **Sous-groupe :** _____

I. Répondez par OUI ou par NON (5 pts) :

1. C.V. est l'abréviation de « Coursus Vétérinaire ».
2. Un C.V. est une présentation écrite d'une personne.
3. Une bonne présentation orale doit être courte, avec un discours clair, logique et concis.
4. kouki1997@gmail.com est une bonne adresse professionnelle
5. Un C.V. doit être le plus long possible

II. Donnez la signification de l'acronyme IMReD (5 pts) :

I : R :
M : e : D :

III. Trouvez un titre à la figure ci-dessous (5 pts) :

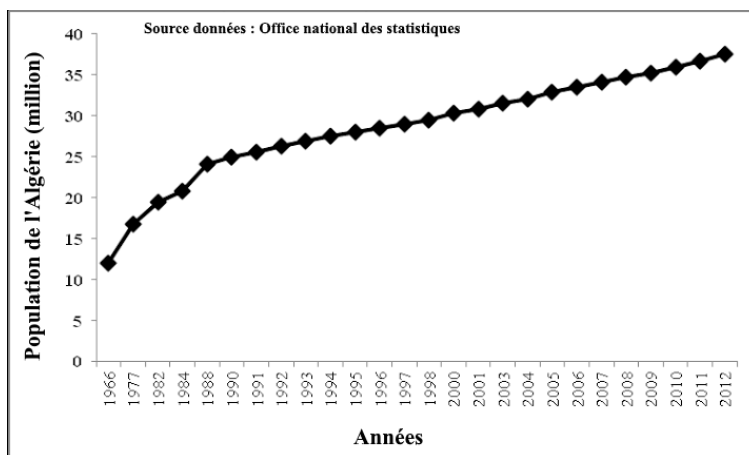


Figure 1.

IV. 1. Complétez la page de garde de l'article à partir de la référence bibliographique ci-dessous (3 pts) :

Karima Laleg, Denis Cassan, Cécile Barron, Sylvie Cordelle, Pascal Schlich, Stéphane Walrand, Valérie Micard. Qualités culinaires, sensorielles et nutritionnelles de pâtes alimentaires sans gluten à base de légumineuses. *Innovations Agronomiques*, INRA, 2017, 60, pp.145-156.

Innovations Agronomiques 60 (20...), 145-.....

.....
.....

.....^{1,2}, Cassan D.¹, Barron C.¹, Cordelle S.³,³, Walrand S.², Micard V.¹

¹ UMR 1208 IATE (SupAgro-INRA-UM-CIRAD), 2 Place Pierre Viala, F-34060 Montpellier cedex 01.

² UMR 1019 UNH (INRA-Université Clermont Auvergne), F-63000 Clermont Ferrand.

³ CSGA - Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CNRS, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté), F-21000 Dijon.

Correspondance : valerie.micard@supagro.fr

IV. 2. Insérez la citation de la référence précédente à la fin de la phrase suivante (2 pts) :

Les pâtes alimentaires sont traditionnellement fabriquées à partir de semoule de blé dur en France (.....).