

**EPREUVE FINALE (/20 pts)**

**Durée : 1H00**

**NOM :** \_\_\_\_\_ **Prénom :** \_\_\_\_\_ **Groupe :** \_\_\_\_\_ **Sous-groupe :** \_\_\_\_\_

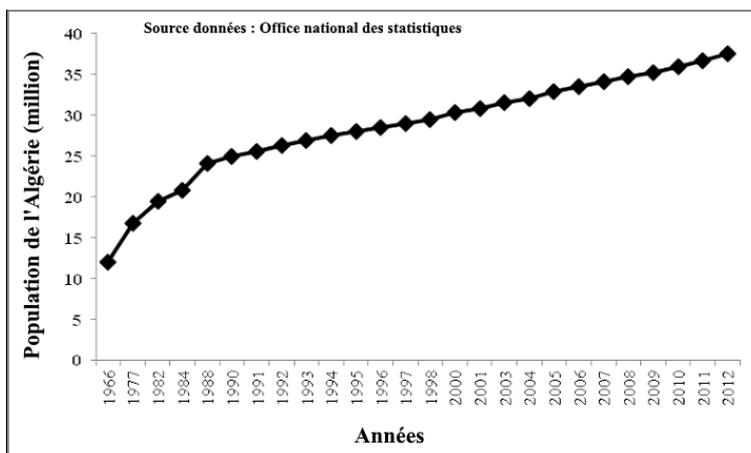
**I. Répondez par OUI ou par NON (5 pts) :**

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-.....

.....  
.....

.....<sup>1,2</sup>, Cassan D.<sup>1</sup>, Barron C.<sup>1</sup>, Cordelle S.<sup>3</sup>, .....<sup>3</sup>, Walrand S.<sup>2</sup>, Micard V.<sup>1</sup>

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

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

<sup>3</sup> 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 (.....).