|  |  |
| --- | --- |
| bonbon.png | VIDEO : « C’EST PAS SORCIER »<https://www.youtube.com/watch?v=FNvKshhLE1o> |
| **Q1 :** Quelle est la principale composition des bonbons ?**Q2 :** Recherchez la définition de consommation intermédiaire, donner 2 exemples à partir de la vidéo.**Q3 :** Dans les pages 58 et 59 de votre livre, Présentez les concepts des facteurs de production travail, facteur de production capital, combinaison productive. **Q4 :** Quels sont les deux modes de fabrication des bonbons ? Présentez la combinaison productive d’un des deux modes.**Q5 :** Quels sont les trois catégories de bonbons ? Qu’est-ce qui est utilisé pour qu’ils ne collent pas ?**Q6 :** Quel est le travail d’un créateur d’arôme ?**Q7 :** Quand est né le chewing-gum ? Quelle est sa composition ? Quand et comment s’est-il développé en France ?**Q8 :** Quels sont les dangers du sucre et des édulcorants ?**Q9 :** Les bonbons et chewing-gum sans sucre sont-ils meilleurs ? **Q10 :** Faut-il interdire les bonbons ? |

|  |  |
| --- | --- |
| bonbon.png | VIDEO : « C’EST PAS SORCIER »<https://www.youtube.com/watch?v=FNvKshhLE1o> |
| **Q1 :** Quelle est la principale composition des bonbons ?**Q2 :** Recherchez la définition de consommation intermédiaire, donner 2 exemples à partir de la vidéo.**Q3 :** Dans les pages 58 et 59 de votre livre, présentez les concepts des facteurs de production travail, facteur de production capital, combinaison productive. **Q4 :** Quels sont les deux modes de fabrication des bonbons ? Présentez la combinaison productive d’un des deux modes.**Q5 :** Quels sont les trois catégories de bonbons ? Qu’est-ce qui est utilisé pour qu’ils ne collent pas ?**Q6 :** Quel est le travail d’un créateur d’arôme ?**Q7 :** Quand est né le chewing-gum ? Quelle est sa composition ? Quand et comment s’est-il développé en France ?**Q8 :** Quels sont les dangers du sucre et des édulcorants ?**Q9 :** Les bonbons et chewing-gum sans sucre sont-ils meilleurs ? **Q10 :** Faut-il interdire les bonbons ? |

|  |  |
| --- | --- |
| bonbon.png | VIDEO : « C’EST PAS SORCIER »<https://www.youtube.com/watch?v=FNvKshhLE1o> |
| **Q1 :** Quelle est la principale composition des bonbons ?**Q2 :** Recherchez la définition de consommation intermédiaire, donner 2 exemples à partir de la vidéo.**Q3 :** Dans les pages 58 et 59 de votre livre, présentez les concepts des facteurs de production travail, facteur de production capital, combinaison productive. **Q4 :** Quels sont les deux modes de fabrication des bonbons ? Présentez la combinaison productive d’un des deux modes.**Q5 :** Quels sont les trois catégories de bonbons ? Qu’est-ce qui est utilisé pour qu’ils ne collent pas ?**Q6 :** Quel est le travail d’un créateur d’arôme ?**Q7 :** Quand est né le chewing-gum ? Quelle est sa composition ? Quand et comment s’est-il développé en France ?**Q8 :** Quels sont les dangers du sucre et des édulcorants ?**Q9 :** Les bonbons et chewing-gum sans sucre sont-ils meilleurs ? **Q10 :** Faut-il interdire les bonbons ? |