

CORRIGE DU SUJET N° 1

- I.1.
- pâte à crêpes
 - pâte à faire
 - pâte à choux
 - pâte brisée
 - pâte sablée
 - pâte levée

3 pts
(1 pt/rép.)

etc.....

I.2.

- contamination croisée des aliments
- gaspillage de matières premières
- perte de temps pour le personnel
- risque de toxi-infection pour les consommateurs

2 pts
(0,5 pt/rép.)

etc.....

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	C O R R I G E	TIRAGES
EXAMEN : CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Code examen : 50.33405	N° 1	
EPREUVE : PREPARATION, DISTRIBUTION, SERVICE DES REPAS	Durée : 5 heures	Coefficient : 3	Page 1/1