

## CORRIGE DU SUJET N° 2

### TECHNOLOGIE

I 1 - Foncer = garnir le fond d'un moule avec 1 pâte sèche

3pts

- abaisser = appâter une pâte sèche au rouleau

- appâter = mélange de plusieurs éléments avant cuisson

I 2. → Repos de la pâte brisée avant utilisation au frais  
il permet une bonne répartition de l'eau, le gonflement des grains d'amidon : la pâte devient ferme et homogène  
2pts il permet (à condition d'être suffisamment long) d'éviter l'élasticité de la pâte lorsqu'elle a été trop travaillée.

→

la chaleur humide entraîne le ramollissement des fibres (dont la cellulose)

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002	C O R R I G E	TIRAGES
EXAMEN : CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE	Code examen : 50.33405	N° 2	
EPREUVE : PREPARATION, DISTRIBUTION, SERVICE DES REPAS	Durée : 5 heures	Coefficient : 3	Page 1/1