

Nom :

Date :

2 Voici différents types de matériaux que l'on peut utiliser pour fabriquer un moule à tarte.

- **Céramique** : résiste aux hautes températures, étanche, supporte tous les modes de chauffage, résistant à la lame d'un couteau, rigide, peut être décoré, fragile (se casse facilement), s'attache s'il n'est pas graissé.
- **Métal antiadhésif** : résiste aux très hautes températures, étanche, incassable, rigide, n'attache pas, ne va pas au four à microondes. Ne résiste pas à la lame d'un couteau, peu décoratif.
- **Silicone alimentaire** : résiste aux très hautes températures, étanche, souple, n'attache pas, incassable, ne résiste pas à la lame d'un couteau, va dans tous les types de four, peu décoratif.

a) Quels sont les points communs à ces trois matériaux ?

..... et

Pourquoi ?

b) En fonction de ses caractéristiques, quel matériau vas-tu utiliser pour fabriquer chacun des moules demandés par Nour, Ennio et Nicolas ? Précise ensuite quels sont les avantages et les inconvénients des moules utilisés.

Moule de Nour	Matériau : Avantages : Inconvénients :
Moule d'Ennio	Matériau : Avantages : Inconvénients :
Moule de Nicolas	Matériau : Avantages : Inconvénients :

CONCLUSION

Indique toutes les caractéristiques du matériau idéal pour la fabrication d'un moule à tarte.

.....
