

EXPLORATION THEMATIQUE



Kit Experi-Science® - POLYMERE EN CUISINE

DOCUMENT ENSEIGNANT

Pour être un bon **cuisinier**, il faut avant tout être un bon **chimiste** ! Savez-vous quels sont les points communs de ces deux métiers ? **Recettes, protocoles, ustensiles de cuisine, verrerie de laboratoire** ... en sont quelques exemples. Vive la **cuisine moléculaire** qui excite nos papilles de vrais gourmands ! Grâce au kit « **Polymère en cuisine** », les **élèves** pourront réaliser des **expériences démonstratives, ludiques et éducatives** et mettre en pratique tous les savoir-faire de chimie pour rendre leurs recettes tellement plus appétissantes.

Objectifs

Faire découvrir aux élèves qu'il existe beaucoup de **points communs entre les cuisiniers et les chimistes**. Les élèves comprendront les principes de la **cuisine moléculaire** et fabriqueront leurs propres aliments moléculaires en appliquant tout le savoir-faire qu'ils auront acquis des chimistes. Ils travailleront également sur la notion de **polymère**.

Activités de l'élève

Expérimenter, Observer et Conclure.

S'équiper avec le **matériel de sécurité** (gants, lunettes).

Suivre un **protocole expérimental**.

Mesurer des **volumes** et réaliser des **solutions**. Apprendre à se servir d'une **seringue**.

Suggestions d'exploitation

Demander aux élèves de déterminer quelle est la **fonction d'une seringue**.

Parler de l'importance de **respecter les consignes** données pour la bonne réalisation de l'expérience et la sécurité de tous.

Travailler sur les **volumes**, la **dissolution** de produits. Travailler sur les **changements d'état de matière** et sur les **polymères**.