



ALTEC - CCSTI de l'Ain
Maison de la Culture
et de la Citoyenneté
4 allée des Brotteaux
01000 Bourg-en-Bresse



La malle en bref

« Cuisinons les sciences ! » c'est avant tout manipuler, questionner, réaliser, émettre des hypothèses, observer, imaginer des dispositifs expérimentaux, tester différents paramètres pour obtenir des éléments de réponses visibles... quitte à laisser mijoter un peu ! 12 activités détaillées pas à pas, du matériel de science et de cuisine... une exploration culinaire expérimentale pour tous les élèves !

Thèmes abordés

12 ateliers indépendants, chacun pointant une notion scientifique utilisée dans la réalisation d'un plat en cuisine.

La limonade - Gaz et effervescence.

La mayonnaise - Pouvoir émulsifiant de l'œuf.

Les œufs durs - Coagulation de l'œuf

Les œufs à la neige - Pouvoir moussant de l'œuf.

Beurre ou Chantilly ? - Les différents états de la crème

Fromage blanc et fromage frais - Coagulation du lait

Yaourt nature - Fermentation du lait

Sorbet, petits chocolats et caramel - Changements d'état et réversibilité

Le pain - Levures et fermentation

Petits sablés au chocolat - Mesures, masse et volume

Soupe au chou rouge - Acidité, basicité et indicateur coloré

Des pâtes colorées ! - Colorant alimentaire naturel

Fiche technique

Public

Tout public, primaires, collèges

Descriptif

Fiches pédagogiques détaillées pour une appropriation autonome de la malle par un enseignant ou un animateur.

Matériel expérimental de science et de cuisine

Le livre « La casserole des enfants » d'Hervé This à destination des enfants

1 CD-Rom avec des albums photos de toutes les activités en situation dans des classes.

Conditionnement

Malle pvc

Dimensions : 50x90x40 cm

Poids : 25 kg

Prise en charge par la structure d'accueil

Frais de transport aller-retour

Assurance clou à clou pour une valeur de 800 €

Conception

ALTEC CCSTI de l'Ain, CCSTI La Rotonde,
IUT A Génie Biologique de Bourg-en-Bresse,
INRA Rhône-Alpes

Création

2008

CONTACT

Jean-Philippe GODARD
mediation@altecsciences.fr
09 70 72 17 65