



Nom : _____

Projet sur les sciences dans les desserts



Ce projet se réalisera en **équipe** de 4 ou 5 personnes. Chaque équipe travaillera sur un **des aliments de base des desserts** (la farine, les œufs, le sucre ou le chocolat). Chaque équipe aura à répondre à des **questions scientifiques** en lien avec son aliment. Elle réalisera ensuite la **recette d'un dessert** contenant l'aliment de base. Elle aura aussi à retranscrire sa recette en y ajoutant des éléments personnels.

Les recettes ainsi que les questions scientifiques et leur réponse seront consignées dans un recueil qui deviendra notre « **petit recueil sur les sciences dans les desserts** ». Dans notre recueil, il y aura donc une section sur la farine, une sur les œufs, une sur le sucre et une sur le chocolat! Le projet terminera par une petite présentation orale en équipe.

Déroulement du projet :

1. Lancement du projet : il y a des sciences dans la réalisation des desserts!
2. Tronc commun : La chimie et la physique sont présentes en cuisine (molécule, température, instrumentation, vocabulaire, importance de la rigueur, etc.) Début de la démarche scientifique : qu'est-ce qu'une molécule ?
3. Apprendre à bien travailler en équipe. C'est le début du travail d'équipe : discussion d'équipe sur les forces et les faiblesses de chacun, signature du contrat d'équipe et répartition des rôles pour la première partie du projet.
4. Vous devez répondre aux questions sur votre aliment grâce au livre « La chimie des desserts » de Christina Blais.
 - ✓ Vous divisez les questions entre les membres de l'équipe.
 - ✓ Vous y répondez dans votre cahier de science en faisant attention aux fautes.
 - ✓ Vous sélectionnez seulement les éléments de réponses pertinents.
 - ✓ Vous essayez de dire les réponses dans vos mots.
5. Capsule d'informations sur la recette en cuisine.

6. Préparation pour la réalisation de la recette.

- ✓ Lire et comprendre la recette
- ✓ Compléter certaines sections de la démarche scientifique
- ✓ Répartition des tâches entre les membres de l'équipe
- ✓ Capsule sur la propreté en cuisine

7. Réalisation de la recette.

8. Compléter le document de la démarche scientifique.

9. Dégustation des recettes en classe.

10. Retranscription au propre des questions scientifiques et de leur réponse (sous forme de « saviez-vous que ») et retranscription de la recette.

- ✓ Vous devez vous diviser équitablement la retranscription.
- ✓ Vous devez choisir si vous allez retranscrire à la main ou à l'ordinateur.
- ✓ Vous devez choisir votre mise en page.

11. Présentation orale

- ✓ En équipe, vous devrez présenter vos questions scientifiques à vos camarades de classe et leur expliquer tout ce que vous avez appris sur votre aliment.

12. Mise en commun de toutes les sections pour créer notre recueil de science dans les desserts!

À vos cuillères et vos crayons, devenons des cuistots scientifiques !

