

Atelier scientifique

CUISINE MOLÉCULAIRE

Durée : 2 heures

Âge : À partir de 8 ans

Niveau : Cycle 2 : CE2

Cycle 3 : CM1 - 6ème

Cycle 4 : 5ème - 3ème



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre que la chimie est présente au quotidien notamment en cuisine
- Découvrir des réactions chimiques aux travers de différentes recettes
- Sensibiliser aux règles d'hygiène et de sécurité en cuisine
- Apprendre à suivre un protocole

DÉROULÉ DE L'ATELIER

L'atelier débute par une sensibilisation à ce qu'est la chimie. Les enfants sont amenés à se rendre compte que la chimie fait partie de notre quotidien, notamment lorsque l'on cuisine. (ex : cuisson de l'œuf). L'animateur présente ensuite la gastronomie moléculaire, discipline scientifique qui a pour objectif la compréhension des phénomènes qui surviennent lors de la préparation des aliments et modifient leur structure au niveau moléculaire par la cuisson ou par des réactions chimiques.

Avant de commencer à cuisiner, l'animateur et les enfants énumèrent les règles d'hygiène et de sécurité.

Puis les recettes sont réalisées en petits groupes. Les apprentis chimistes de la cuisine découvrent des ingrédients spécifiques tel que le sucre pétillant et l'agar-agar (un gélifiant naturel), ainsi que des techniques particulières (sphérification, gélification). Une fois les recettes réalisées, les participants dégustent* leurs réalisations, rangent et nettoient tables et ustensiles.

Le discours des médiateurs et les expériences sont adaptés à l'âge et au niveau des participants.

NOTIONS ABORDÉES

- Transformation de la matière
- Atomes, molécules et liaisons chimiques
- Paramètres des réactions chimiques : force, agitation, pression, température

* : Les ingrédients utilisés peuvent contenir des éléments pouvant être allergènes (fruits à coques, lait). Merci de nous signaler toute allergie alimentaire éventuelle

Liens avec le programme scolaire

Cycle 2 : CE2 : Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets : Comment reconnaître le monde du vivant ?

Cycle 3 : CM1-6ème : Sciences et technologie : Matière, mouvement, énergie, information : Décrire les états et la constitution de la matière à l'échelle macroscopique

Cycle 4 : 5ème - 3ème : Physique - Chimie : Organisation et transformations de la matière : Décrire la constitution et les états de la matière ; Décrire et expliquer des transformations chimiques

Réservations :

01 43 91 16 33

reservation@exploradome.com

18 avenue Henri Barbusse

94400 Vitry-sur-Seine