AgroParisTech
INRA

- ## Science et cuisine moléculaire

Conférence par **Hervé THIS,**
Physico-chimiste à l'INRA

L'expérience des années passées montre que de très nombreux élèves sont intéressés par les questions d'alimentation, et notamment par la cuisine moléculaire et la gastronomie moléculaire. Ces questions, de surcroît, viennent d'être choisies comme un thème des enseignements d'exploration du nouveau programme pour les classes de Seconde.
Cette conférence, accompagnée d'expériences permettra d'explorer quelques questions sur le thème « science et cuisine ».

Lieu de la manifestation	**AgroParisTech –** amphithéâtre Tisserand-16 rue Claude Bernard 75005 Paris
Date et heure	Le jeudi 21 octobre 2010 de 14h15 à 16h30
Public	Classes de lycée
Informations et réservations	DAAC : Marie-Claude MOMBET marie-claude.mombet@ac-paris.fr

- ## Les « ateliers expérimentaux du goût »

Animation pédagogique par **Hervé THIS**,
Physico-chimiste à l'INRA

Les protocoles expérimentaux et les documents pédagogiques qui composent les Ateliers expérimentaux du goût décrivent des expériences qui peuvent être faites par les enfants, à l'école, à un coût très faible. Elles proposent une exploration des produits patrimoniaux (pain, fromage, beurre, lait, vinaigre...) du triple point de vue technique, technologique et scientifique. La pédagogie proposée est active, et sa finalité est le goût.

Ces ateliers sont essentiellement « actifs ». L'objectif principal, à propos du goût, est le développement du sens de l'observation et du questionnement.

Lieu de la manifestation	**AgroParisTech –** Amphithéâtre Rissler- 16 rue Claude Bernard 75005 Paris
Date et heure	Le Mercredi 20 octobre 2010 de 14h00 à 16h30
Public	Enseignants du premier degré
Informations et réservations	DAAC : Marie-Claude MOMBET marie-claude.mombet@ac-paris.fr

Institut national de la Recherche Agronomique

- **Science et Aliment**

Conférence par **Hervé THIS**,
Physico-chimiste à l'INRA

Cette conférence abordera des contenus en lien avec l'enseignement d'exploration « MPS : science et aliment » en classe de seconde et les T.P.E en classe de première.
Des manipulations seront présentées sur le thème « Science et Aliment » à partir de fiches décrites sur le site de l'académie de Paris à l'adresse :

http://www.ac-paris.fr/portail/jcms/p1_80293/ateliers-science-cuisine

Ces fiches ont été totalement réécrites en relation avec les programmes de seconde et de première pour les TPE. Elles présentent différentes entrées (objectifs pédagogiques, notions correspondantes des programmes, fiches expérimentales pour le matériel et le protocole, commentaires pédagogiques, fiche d'évaluation pour le professeur, fiches destinées aux élèves, fiches pour préparer le matériel par le personnel technique de laboratoire, fiches de compléments d'informations et fiches récapitulatives).

Lieu de la manifestation	**Palais de la découverte,** salle Air Liquide**,** rue Franklin Roosevelt 75008 Paris
Date et heure	Le vendredi 22 octobre 2010 de 10h00 à 11h30
Public	Classes de seconde et première
Informations et réservations	DAAC : Marie-Claude MOMBET marie-claude.mombet@ac-paris.fr