

CLASSE OU GROUPE :

## FICHE ATELIER EXPERIMENTAL LE SACCHAROSE

DATE :

DUREE : 2 heures

- Thème de la séance :

Le saccharose

- Objectifs pédagogiques : être capable de

- Découvrir les différents édulcorants utilisés en pâtisserie.
- Citer les formes commerciales des édulcorants.
- Définir les caractéristiques du saccharose.
- Analyser les phénomènes rencontrés dans une cuisson de sucre. (Etats physiques)

- Référentiel :

**Limites de connaissances :**

Citer les origines du saccharose.

Citer les formes commerciales du saccharose.

Citer les caractéristiques du saccharose (solubilité, hygroscopicité, hydrolyse, caramélisation).

Citer les applications en pâtisserie.

- Transversalité avec les sciences appliquées :

Les principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique.

## Déroulement de la séance :

Durée 1h50 environ

TEMPS	PLAN DU COURS ET ACTIVITES	ACTIVITES ELEVE	ACTIVITES ENSEIGNANT	SUPPORTS
10'	<b>Définir le terme « édulcorant » . Définir le terme saccharose.</b>	Repérer dans un choix d'édulcorants proposé ce qui est du saccharose ou autres édulcorants	Donner les consignes et s'assurer du bon déroulement	Fiche 1 de repérage
15'	<b>Solubilité Exercice 2</b>	Exécuter l'atelier et remplir les fiches adaptées.	Apporte des précisions et oriente les expériences	Fiche 2 d'analyse
10'	<b>Hydrolyse Exercice 3</b>	Exécuter l'atelier et remplir les fiches adaptées.	Apporte des précisions et oriente les expériences	Fiche 3 d'analyse
5'	<b>Hygroscopicité Exercice 4</b>	Exécuter l'atelier et remplir les fiches adaptées.	Apporte des précisions et oriente les expériences	Fiche 4 d'analyse
10'	<b>Caramélisation Exercice 5</b>	Exécuter l'atelier et remplir les fiches adaptées.	Apporte des précisions et oriente les expériences	Fiche 5 d'analyse
10'	<b>Le phénomène de cristallisation du saccharose Exercice 6</b>	Exécuter l'atelier et remplir les fiches adaptées.	Apporte des précisions et oriente les expériences	Fiche 6 d'analyse
20'	<b>Les états physiques d'une cuisson de sucre Exercice 7</b>	Réaliser un sucre cuit et analyser les phénomènes rencontrés	S'assurer de la sécurité des élèves	Fiches 7 et 8 d'analyse
15'	<b>Bilan de l'atelier expérimental</b>	Remplir la partie bilan	Dicté oralement Mise en commun	Fiches
15''	<b>Nettoyage des locaux</b>			
Annonce du cours suivant				