## Je cuisine un clafoutis

#### Objectifs:

-utiliser les notions de sciences et de mathématiques afin de réaliser un clafoutis

#### <u>Pré-requis</u>

- -la proportionnalité
- -la mesure d'une masse
- -la mesure d'un volume
- -les ingrédients indispensables pour réaliser un clafoutis
- -le choix du moule
- -suivre un protocole
- -l'hygiène
- -Origine des aliments consommés

# Trouver les quantités nécessaires pour chaque groupe

Nous y sommes enfin! Prêt à cuisiner un délicieux clafoutis?

#### Voici la recette que nous allons utiliser :

Voici les ingrédients de la recette pour 80 personnes:

- 6000 q de cerise
- 400 g de beurre
- 40 œufs
- · 200 cL de lait
- 1 kg de farine
- 600 g de sucre en poudre
- 10 sachets de sucre vanillé
- 10 pincées de sel



**<u>Compétence</u>**: Utiliser les outils mathématiques adaptés

<u>Connaissance</u>: Reconnaître et résoudre des problèmes relevant de la proportionnalité en utilisant une procédure adaptée : propriétés de linéarité (additive et multiplicative), passage à l'unité, coefficient de proportionnalité.

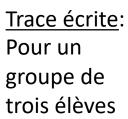
#### Calcule les quantités pour que chaque élève de ton groupe puisse en manger :

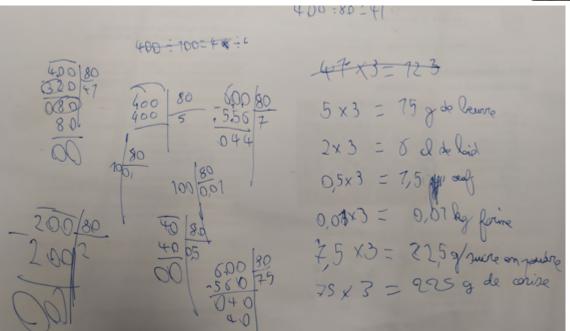
- ..... g de cerise
- ..... de beurre
- ..... œufs
- ..... cL de lait
- ..... g de farine
- .....g de sucre en poudre
- ..... sachets de sucre vanillé
- ..... pincée de sel





#### C'est parti, on peut commencer à cuisiner.







### Respecter les règles d'hygiènes

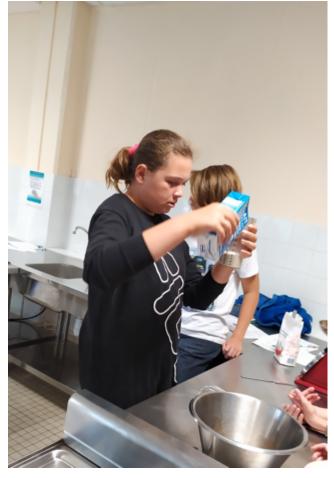
- se laver les mains avec du savon
- s'attacher les cheveux
- Hygiène alimentaire.

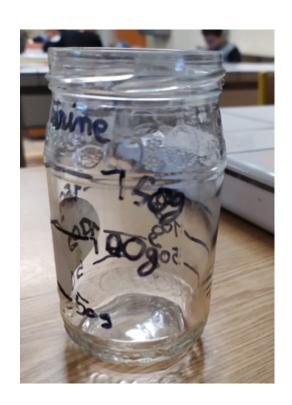


Compétence: Relier des connaissances acquises en sciences à des questions de santé

**Connaissance**: Hygiène alimentaire

### Faire les mesures des différents ingrédients





Verre doseur réalisée en classe de Sciences

<u>Compétence</u>: faire le lien entre la mesure réalisée, les unités et les outils utilisés.





<u>Connaissance:</u> La masse est une grandeur physique qui caractérise un échantillon de matière.

<u>Compétence</u>: réinvestir le travail sur la masse et le volume, utiliser une balance, utiliser la fonction tare, utiliser un verre doseur

### Faire fondre le beurre et mélanger les ingrédients



**Compétence**: Organiser en groupe un espace de réalisation expérimentale.

<u>Connaissance</u>: L'état physique d'un échantillon de matière dépend de conditions externes, notamment de sa température.

### Cuire et sortir les clafoutis du four



Grâce à notre travail préalable sur la conductivité thermique, nous savons qu'il est préférable d'utiliser un moule en métal plutôt qu'un moule en verre



**<u>Compétence:</u>** Adopter un comportement responsable

**Connaissance:** Prendre conscience que l'être humain a besoin d'énergie pour vivre

### Faire la vaisselle et ranger



**<u>Compétence:</u>** Organiser en groupe un espace de réalisation expérimentale.

**Connaissance:** Hygiène alimentaire

# Bon appétit



