

Atelier science 2016-2017



Thème : le chocolat
Titre : Choc...olala !
Problématique : ?



http://missiontice.ac-besancon.fr/college_le_rochat/wordpress/



Collège le RoCHAT
 97 Montée du RoCHAT
 39220 LES
 ROUSSES



03 84 60 03 03



03 84 60 08 82



{ce.0390923S@ac-besancon.fr" }



francois.alonso@ac-besancon.fr



CGENIAL
 Fondation pour la culture
 scientifique et technique



1- frise chronologique du chocolat

3- le chocolat en chiffres
 Consommation, production,

5- le chocolat en France
 Bayonne...

7- carte d'identité
 chocolat noir, blanc, au lait

9- REALISATIONS

11- film

13- concours

2- le chocolat au XVIIIème siècle
 Les cabinets de curiosité

6- différentes matières premières

10- dossier

4- carte géographique
 Zonation climatique

8- découverte de la matière
EXPERIENCES

12- voyage



EXPERIENCES



édiger un cahier d'expériences

Compte rendu à chaque séance sur fiche normalisée pré imprimée

- Comment travailler le chocolat ?
- Quelle température ?
- Quelles formes ?
- Représentation chimique
- Transformation
- Types de chocolat – analyse
- Normes de fabrication, de vente
- Techniques, contraintes d'utilisation

REALISATIONS



- Moules & inserts
- Petits chocolats à mouler
- Ballotins à confectionner (étiquette, emballage...)
- Bon de commande à distribuer
- Œuvre structurale (composée de petits éléments)
- Fresque, portrait, tableau pixelisé
- Fontaine à chocolat avec machinerie type train
- Conception du stand pour concours

