

# Atelier science 2016-2017



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



[http://missiontice.ac-besancon.fr/college\\_le\\_rochat/wordpress/](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



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

