

C4-Activité n°10 : Une drôle de vinaigrette

Soixième commun

1.G	*Répondre à une question par un énoncé complet, construit et pertinent.
3.S.APP	*Extraire les informations utiles d'un ensemble de documents ou d'observations.
3.RÉ.A	*Suivre un protocole simple en respectant les règles de sécurité.
3.RÉ.A	*****Faire un schéma en utilisant les règles de représentation.
7.A	*Être autonome dans son travail en classe (gérer le temps et l'espace, utiliser le matériel nécessaire, ...)

1ère PARTIE

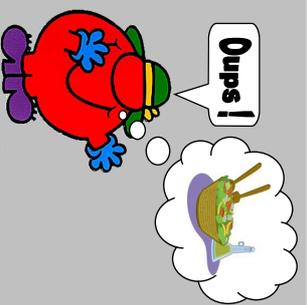
*CONTEXTE DU SUJET

Madame TÊTE-EN-L'AIR a invité son amie, Madame JE -SAS-TOUR, pour le dîner. Elle a prévu de servir une assiette de pommes de terre sautées qu'elle accompagnera d'une tranche de jambon et d'une salade composée. Il ne lui reste plus qu'à préparer une délicieuse vinaigrette et le tour sera joué.

Madame TÊTE-EN-L'AIR verse donc une pincée de sel dans un récipient puis elle ajoute 8 cuillères à soupe de vinaigre et 4 cuillères à café d'huile. Elle mélange bien le tout.

OUPS ! Madame TÊTE-EN-L'AIR est vraiment très étourdie, elle a inversé les proportions de vinaigre et d'huile, il faut vite qu'elle répare sa bêtise en séparant l'huile et le vinaigre avant que Madame JE-SAS-TOUR arrive.

Elle a besoin de ton aide alors à toi de jouer...



*TRAVAIL À FAIRE

I) Analyser la situation-problème

Donne la composition de la vinaigrette « ratée » de Madame TÊTE-EN-L'AIR.

Quelle erreur Madame TÊTE-EN-L'AIR a-t-elle commise ?

Que doit faire Madame TÊTE-EN-L'AIR pour réparer sa bêtise ?

Appeler le professeur

Cadre réservé au professeur

II) Préparer la vinaigrette « ratée »

1) Manipulation

Dans un grand bœcher, réalise la vinaigrette « ratée » de Madame TÊTE-EN-L'AIR. Agite bien le mélange et observe.



2) Observations

Tu utiliseras le vocabulaire appris en cours pour rédiger les réponses.

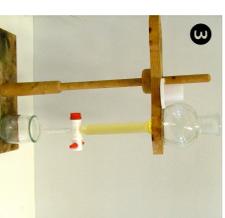
La vinaigrette est-elle un mélange homogène ou un mélange hétérogène ? Justifie la réponse en décrivant ce que tu observes.

Appeler le professeur

III) Séparer l'huile et le vinaigre contenus dans la vinaigrette « ratée »

1) Manipulation

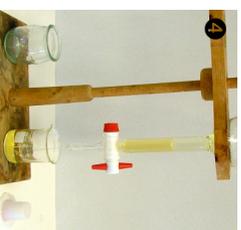
Pour séparer l'huile et le vinaigre, tu vas utiliser une ampoule à décantation. Lis attentivement le protocole suivant et réalise les étapes pas à pas.



– Vérifie que le robinet de l'ampoule à décantation soit bien fermée.
 – Verse la vinaigrette dans l'ampoule à décantation.

– Bouche l'ampoule à décantation puis retire-la de son support.
 – Renverse l'ampoule à décantation et agite son contenu en décrivant de petits cercles.

– Repose l'ampoule à décantation sur son support.
 – Enlève le bouchon.
 – Laisse ensuite reposer le mélange pendant quelques minutes.



– La décantation est terminée lorsque les deux liquides sont bien séparés.
 – Ouvre le robinet et récupère le 1^{er} liquide dans un bœcher propre.
 – Ferme le robinet dès que le 1^{er} liquide a été totalement récupéré.

– Place un autre bœcher propre sous l'ampoule à décantation.
 – Ouvre le robinet et fais couler le second liquide dans le bœcher.

Appeler le professeur

Nettoie et range le matériel

Cadre réservé au professeur

