

1. Le Contexte de la séance

COURS DE CUISSON DES PÂTES AVEC LE CHEF !



2. Reformulation du problème

Avant de commencer, reformulez avec vos propres mots la mission à accomplir et la question scientifique à laquelle vous devez répondre.

- **Ce qu'on me demande :**

- **La question que je me pose :**

3. Protocole expérimental

Les 2 protocoles sont à réaliser. Il est impératif d'appeler l'enseignant avant d'allumer la plaque chauffante !

SECURITE



Port des lunettes de protection obligatoire (pour éviter les projections d'eau bouillante).

Ne jamais toucher directement la verrerie posée sur la plaque chauffante.

Fixer correctement le thermomètre pour qu'il soit immergé dans le liquide sans toucher le fond ou les bords du récipient.

Protocole 1 : L'ébullition de l'eau pure

- Verser 100 mL d'eau déminéralisée dans le récipient.
- Installer le dispositif de chauffage sous le récipient.
- Fixer le thermomètre à la potence et le plonger dans l'eau sans toucher le fond.

Prise de mesures :

- Préparer un tableau de mesures.
- Relever la température initiale (à $t=0$), puis allumer le système de chauffage.
- Relever la température toutes les minutes (ou toutes les 30 secondes) jusqu'à atteindre l'ébullition (apparition de gros bouillons).
- Poursuivre les relevés pendant au moins 5 minutes après le début de l'ébullition.
- Éteindre le chauffage et laisser le dispositif refroidir.

Protocole 2 : Dissolution et mesures (Eau salée)

- Peser environ 15 g de sel.
- Introduire les 15 g de sel dans 100 mL d'eau déminéralisée (dans un récipient à température ambiante) et bien mélanger avec l'agitateur jusqu'à dissolution complète.
- Répéter exactement les mêmes étapes (2 à 7) que pour l'expérience avec l'eau pure.
- Noter ces nouvelles valeurs dans une colonne adjacente de votre tableau.

- **Qu'est-ce que je m'attends à avoir comme résultats ?**

APPELER L'ENSEIGNANT

