

Activité 1 : La recette du succès

Thème	Compétences	Mots clefs
Rappels Cycle 3	Faire le lien entre la mesure réalisée, les unités et l'outil utilisé.	unités, grandeur physique, appareils de mesure

CONSIGNE :

En chimie comme en pâtisserie, il est important de savoir suivre une recette. En chimie, la recette s'appelle le **protocole**.

Pour bien réussir un gâteau, il faut impérativement respecter les quantités indiquées sur la recette !

Lis les documents et réponds aux questions suivantes :

DOCUMENTS :

Doc. 1 Recette d'un gâteau au chocolat

Recette de gâteau au chocolat :

Ingrédients :

1 kg de farine	1 L de lait
250 g de sucre	10 mL d'eau
500 mg de cacao en poudre	4 oeufs

Préparation :

Mélanger les ingrédients dans un bol.
Verser la préparation dans un moule.
Faire cuire au four à 200°C pendant 30 minutes.



Doc. 2 Quelques définitions

Une **grandeur physique** est une propriété qui peut être mesurée ou calculée, et dont la valeur s'exprime à l'aide d'un **nombre** accompagné d'une **unité de mesure**.

On mesure une grandeur physique à l'aide d'un **appareil de mesure**.

Exemple :	grandeur physique	unité	appareil de mesure
	le volume	le litre (L)	éprouvette graduée

QUESTIONS

1) Que signifient les lettres : g, mg, kg, L et mL ?

Ce sont des unités de mesure : gramme, milligramme, kilogramme, litre, millilitre

2) Retrouver les unités de la masse dans la recette de cuisine g, kg, mg

3) Retrouver les unités du volume dans la recette de cuisine L, mL

4) Avec quel outil de mesure mesurerais-tu la quantité de farine ? Une balance

Nommer les appareils de mesure suivant et leur associer la grandeur physique mesurée :



épiprouvette graduée

mesure le **volume**



balance

mesure la **masse**