

## Activité 3 : Modélisation microscopique

Thème	Compétences	Mots clefs
Organisation et transformations de la matière	Extraire des informations Communiquer à l'aide de documents variés	états de la matière à l'échelle microscopique



### DOCUMENTS

Doc. 1 : Le secret d'un soufflé bien réussi

Dans le four, lors de la cuisson, l'eau contenue dans la pâte à soufflé se vaporise.

Si les oeufs en neige utilisés dans la recette sont bien fermes, cette vapeur d'eau reste piégée dans la préparation.



Doc. 2 : Modèle microscopique des états physiques de l'eau

L'eau est constituée de **particules**. La disposition des particules change en fonction de l'état physique de l'eau.

- À l'état **solide**, les particules sont très proches les unes des autres et ne bougent pas les unes par rapport aux autres.
- À l'état **liquide**, les particules sont très proches les unes des autres mais peuvent se déplacer les unes par rapport aux autres.
- À l'état **gazeux**, les particules sont espacées les unes par rapport aux autres et se déplacent librement.

## TRAVAIL À EFFECTUER

À l'aide du modèle microscopique décrit dans le document 2, schématise les **particules** d'eau contenues dans la pâte avant puis après la cuisson afin de répondre à la question : **Pourquoi le soufflé gonfle-t-il pendant la cuisson ?**

avant la cuisson :



après la cuisson :

