# Évaluation – Saumure comme moyen de conservation

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **COMP1** – Connaitre son cours | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.2** – Citer et utiliser une formule | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.3** – Substituer une lettre par une valeur + bonnes unités | A+ | A | C | E |
| **D2, 1.2** – Proposer un protocole expérimental | A+ | A | C | E |

* ***Attendu de fin de cycle : Décrire la constitution de la matière***

La saumure est un mélange d’eau et de sel dans lequel on immerge des aliments à conserver.

**Saumure pour 10 kg de viande**.

* ***Ingrédients*** : 15 litres d’eau, 4,5 kg de gros sel, 20 feuilles de laurier, 1 bouquet de thym, 50 g de poivre en grain.
* ***Préparation*** : Faire bouillir l’eau, mettre le sel après quelques bouillons, ajouter le laurier, le thym et le poivre puis laisser complètement refroidir. Introduire ensuite la viande.

***Données*** : Solubilité du sel à 20°C : 358,8 g/L

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | 1. **Donner la définition de la solubilité du sel de cuisine dans l’eau.** |
| **2.2**  **2.3** | 1. **Expliquer, par le calcul, pourquoi il est possible de dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans cette saumure.** |
| **1.2** | 1. **Proposer un protocole expérimental afin de vérifier qu’on peut dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans 15L d’eau.** |

# Évaluation – Saumure comme moyen de conservation

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **COMP1** – Connaitre son cours | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.2** – Citer et utiliser une formule | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.3** – Substituer une lettre par une valeur + bonnes unités | A+ | A | C | E |
| **D2, 1.2** – Proposer un protocole expérimental | A+ | A | C | E |

* ***Attendu de fin de cycle : Décrire la constitution de la matière***

La saumure est un mélange d’eau et de sel dans lequel on immerge des aliments à conserver.

**Saumure pour 10 kg de viande**.

* ***Ingrédients*** : 15 litres d’eau, 4,5 kg de gros sel, 20 feuilles de laurier, 1 bouquet de thym, 50 g de poivre en grain.
* ***Préparation*** : Faire bouillir l’eau, mettre le sel après quelques bouillons, ajouter le laurier, le thym et le poivre puis laisser complètement refroidir. Introduire ensuite la viande.

***Données*** : Solubilité du sel à 20°C : 358,8 g/L

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | 1. **Donner la définition de la solubilité du sel de cuisine dans l’eau.** |
| **2.2**  **2.3** | 1. **Expliquer, par le calcul, pourquoi il est possible de dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans cette saumure.** |
| **1.2** | 1. **Proposer un protocole expérimental afin de vérifier qu’on peut dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans 15L d’eau.** |

# Évaluation – Saumure comme moyen de conservation

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **COMP1** – Connaitre son cours | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.2** – Citer et utiliser une formule | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.3** – Substituer une lettre par une valeur + bonnes unités | A+ | A | C | E |
| **D2, 1.2** – Proposer un protocole expérimental | A+ | A | C | E |

* ***Attendu de fin de cycle : Décrire la constitution de la matière***

La saumure est un mélange d’eau et de sel dans lequel on immerge des aliments à conserver.

**Saumure pour 10 kg de viande**.

* ***Ingrédients*** : 15 litres d’eau, 4,5 kg de gros sel, 20 feuilles de laurier, 1 bouquet de thym, 50 g de poivre en grain.
* ***Préparation*** : Faire bouillir l’eau, mettre le sel après quelques bouillons, ajouter le laurier, le thym et le poivre puis laisser complètement refroidir. Introduire ensuite la viande.

***Données*** : Solubilité du sel à 20°C : 358,8 g/L

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | 1. **Donner la définition de la solubilité du sel de cuisine dans l’eau.** |
| **2.2**  **2.3** | 1. **Expliquer, par le calcul, pourquoi il est possible de dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans cette saumure.** |
| **1.2** | 1. **Proposer un protocole expérimental afin de vérifier qu’on peut dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans 15L d’eau.** |

# Évaluation – Saumure comme moyen de conservation

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **COMP1** – Connaitre son cours | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.2** – Citer et utiliser une formule | A+ | A | C | E |
| **D1.3, 2.3** – Substituer une lettre par une valeur + bonnes unités | A+ | A | C | E |
| **D2, 1.2** – Proposer un protocole expérimental | A+ | A | C | E |

* ***Attendu de fin de cycle : Décrire la constitution de la matière***

La saumure est un mélange d’eau et de sel dans lequel on immerge des aliments à conserver.

**Saumure pour 10 kg de viande**.

* ***Ingrédients*** : 15 litres d’eau, 4,5 kg de gros sel, 20 feuilles de laurier, 1 bouquet de thym, 50 g de poivre en grain.
* ***Préparation*** : Faire bouillir l’eau, mettre le sel après quelques bouillons, ajouter le laurier, le thym et le poivre puis laisser complètement refroidir. Introduire ensuite la viande.

***Données*** : Solubilité du sel à 20°C : 358,8 g/L

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | 1. **Donner la définition de la solubilité du sel de cuisine dans l’eau.** |
| **2.2**  **2.3** | 1. **Expliquer, par le calcul, pourquoi il est possible de dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans cette saumure.** |
| **1.2** | 1. **Proposer un protocole expérimental afin de vérifier qu’on peut dissoudre 4,5 kg de sel de cuisine dans 15L d’eau.** |