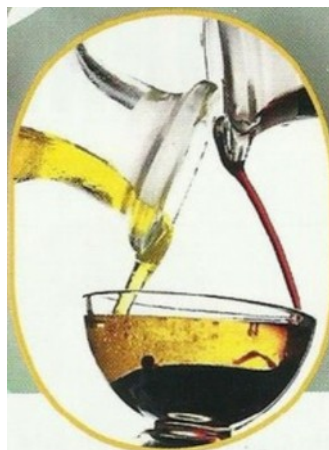


**PC6-A1 : La vinaigrette !****Compétence (Domaine)**

COMMUNIQUER (1.3)

CHERCHER (4)

LIRE et SUIVRE une consigne (2)

**Contexte :**

**Problématique :** Pourquoi faut-il toujours mélanger une vinaigrette faite maison avant de la servir ?

**Consignes :** Répondre aux questions suivantes

1. **Réalise** le protocole numéro 1 du document 2.
2. **Rédige** une phrase permettant d'expliquer le résultat obtenu en utilisant le vocabulaire : dense et miscible (voir document 3).
3. **Réalise** le protocole numéro 2 du document 2 (non nécessaire pour répondre à la problématique!).
4. **Explique** avec quel liquide l'encre est miscible (non nécessaire pour répondre à la problématique!).
5. **Rédige** une phrase (ou deux !) permettant de répondre à la problématique en utilisant le vocabulaire : miscible et densité (voir document 3).

**Corpus documentaire :****Document 01 : Matériel**

- vinaigre
- huile
- une cartouche d'encre ou un colorant alimentaire
- bécher 100mL

**Document 02 : Protocoles expérimentaux****Protocole 01 :**

- Verse 20 mL d'huile dans le bécher.
- Ajoute délicatement 20 mL de vinaigre dans le bécher (observe le déplacement).
- Ajoute délicatement 20 mL d'eau dans le bécher (observe le déplacement).
- Agite doucement le mélange avec un agitateur en verre.
- Laisse décanter (attends) pendant 1 minute.
- Schématise rigoureusement le résultat final (après décanter). ***bécher***

**Protocole 02 :**

- Reprends le mélange précédent.
- Ajoute deux gouttes d'encre (observe leur déplacement).
- Agite doucement le mélange avec un agitateur en verre.
- Laisse décanter (attends) pendant 1 minute.
- Schématise rigoureusement le résultat final (après décanter).

**Document 03 : Miscibles ou non-miscibles : « telle est la question ! »**

- On qualifie de miscibles, deux liquides qui restent parfaitement mélangés après agitation.
- On qualifie de non-miscibles, deux liquides qui se séparent après agitation.