PC6-A4 : Optimisation de la cuisson des pâtes

Compétence (Domaine)

LIRE et SUIVRE une consigne (2)

Représenter (1.3)

Raisonner (4)



<u>Contexte</u>: Le temps de cuisson des pâtes est indiqué sur le paquet par le fabriquant, généralement autour de 10 minutes après avoir versé les pâtes dans de l'eau portée à ébullition.

Beaucoup de personnes pensent qu'augmenter la puissance de chauffage permet d'augmenter la température d'ébullition de l'eau de cuisson et ainsi gagner du temps!



Problématique: Est-il possible d'augmenter la température d'ébullition de l'eau de cuisson?

Consignes: Répondre aux questions suivantes

- 1. **Recherche** (en groupe) dans le contexte, quelle est l'idée générale sur la température d'ébullition et la réduction du temps de cuisson des pâtes, **rédige** correctement ta réponse.
- 2. <u>Rédige</u> le protocole expérimental à mettre en œuvre pour tester cette hypothèse, et <u>ajoute</u> un schéma du dispositif expérimental utilisé.
- 3. **<u>Rédige</u>** une phrase (ou deux !) permettant de répondre correctement à la problématique.
- 4. **Explique** à partir des documents 2 et 3 pourquoi la température d'ébullition mesurée n'est pas exactement de 100°C.

Corpus documentaire:

Document 01 : Matériel

- eau (100 mL pour l'expérience)
- bécher pyrex 250 mL

- thermomètre
- électro-brûleur

agitateur en verre

Document 02 : Données sur l'eau 100 95 99.0 98.6 98.3 98.0 97.6 97.3 Fempérature d'ébullition (°C) 90 97.0 96.7 96.3 96.0 95.6 95.3 95.0 94.6 94.3 94.0 93.7 90.0 88.3 86.6 85.0 85.3 81.6 79.9 78.2 85 80 75 70 76.5 74.8 73.1 71.4 69.7 68.0 2000 8000 10000 4000 Altitude (m)

