Activité expérimentale : Mesures de températures.

La température est un élément essentiel en SPC et en cuisine pour la maîtrise des cuissons.

Objectifs : - être capable de mesurer une température.
- être capable d'exprimer un résultat correctement.

I. Définitions et méthodologie.

1. Ecrivez en rouge « **Définitions** » et, à la ligne, recopiez la définition de la fiche méthode « mesurer une température ».
2. Lire la fiche méthode « mesurer une température » en entier.

II. Mesures de températures.

Matériel :

- 3 béchers.
- eau
- 1 thermomètre à alcool ou numérique.

Travail à faire :

Il faudra être rapide entre les différentes mesures !

1. Mesurer et noter la température de l'eau froide : .....
2. Mesurer et noter la température de l'eau chaude : .....
3. Mélanger l'eau chaude et l'eau froide, et mesurer et noter la température : ..... .
4. Noter les résultats au tableau dans une même colonne.

Que constatez-vous quant au résultats des groupes de la classe ?

.....

A votre avis, quels sont les différents facteurs qui peuvent influencer les mesures réalisées ?

.....

.....