

Auteurs : Equipe La main à la pâte(plus d'infos)

Résumé : [Module] - En observant et démontant divers objets qu'ils utilisent à l'occasion de projets culinaires ou technologiques (batteur, chignole, etc.), les élèves étudient la transmission de mouvements de rotation. Ils conçoivent des mécanismes qui modifient vitesse et direction du mouvement en entrée et prévoient le mouvement en sortie.

Matériel:

Matériel relatif à l'étude du batteur

Pour la classe :

- Quelques batteurs électriques (si possible 1 par groupe),
- Quelques mécaniques avec 1 et 2 fouets.
- 1 chinois pour récupérer les blancs,
- Du produit à vaisselle et des bassines.

Matériel : Pour chaque groupe :

- 3 saladiers, 1 fourchette, 1 fouet, 1 batteur mécanique (à un ou deux fouets), des ramequins, 1 séparateur "blanc-jaune".
- Oeufs (prévoir large)
- Matériel du commerce permettant de disposer de roues et d'engrenages...

Document(s) utilisé(s) : Des recettes de cuisine, prises dans des livres ou apportées par les élèves, des catalogues d'ustensiles de cuisine, ou encore des notices d'utilisation de batteurs.

Matériel supplémentaire pour l'étude des chignoles

- Un marteau et des pointes, des vis et tournevis, des vrilles de différentes tailles, quelques chignoles, un vilebrequin, une perceuse.
- Des matériaux variés dont du bois de différentes essences, des plaques de métal, des morceaux de parpaings, des pierres, des briques etc.

Copyright : Creative Commons France. Certains droits réservés.



Batteur à œufs ou chignole : le mouvement de rotation

Conseil(s) :

Ne pas hésiter à laisser plusieurs semaines entre les différentes séquences du module, voire à les répartir sur deux années scolaires, afin d'entretenir les acquis, de les réactiver et de les consolider.

Source URL: <https://www.fondation-lamap.org/fr/page/11144/batteur-a-oeufs-ou-chignole-le-mouvement-de-rotation>