

6 messages / 0 récent(s)

[Connectez-vous](#) ou [inscrivez-vous](#) pour publier un commentaire

 Dernier message

Thème dossier pro CRPE : le yaourt comme objet d'étude

Bonjour à tous,

Je suis actuellement en pleine réflexion sur le thème du dossier pro pour le CRPE.

Je voulais m'orienter sur le cycle 3: "l'origine et les techniques mises en oeuvre pour transformer et conserver les aliments" avec le yaourt comme objet d'étude.

Je pensais notamment à proposer la fabrication de yaourt en classe:

- identification des ingrédients
- recherche des conditions de fabrication
- mise à l'épreuve des hypothèses
- mise en évidence de la présence des ferments par observation au microscope (lait et yaourt)

Cela permettrait de voir l'utilisation des thermomètres ; utiliser les notions de volume, masses, proportions;

J'envisageais aussi de faire une première approche de la notion de pH (à relier avec saveur acide) : découverte du papier pH

Le problème avec le cycle 3 c'est qu'une partie du programme ne concerne plus l'école élémentaire.

Du coup, je me demande si une telle étude rentre bien dans le cadre de l'élémentaire...

Sur internet, j'ai plutôt l'impression que ce sujet serait plutôt traité en 6è.

Qu'en pensez-vous? Je ne peux pas me permettre de faire un hors-sujet et du coup j'hésite à changer de thème.

Merci d'avance pour vos réponses !

Aurélie

