Cours n°2

Physique du quotidien:

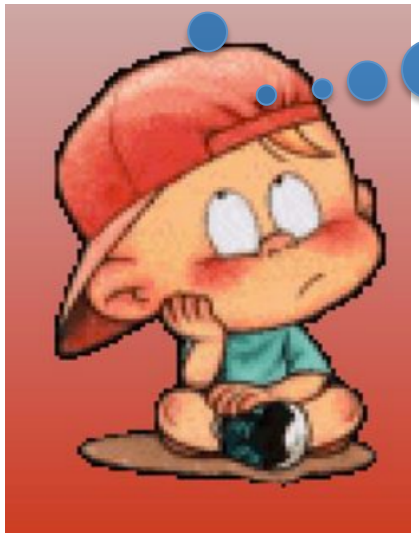
La cuisine

5 séances
du 6/11 au 4/12

Eric.Chabert@unistra.fr

Le questionnement

Dis moi pourquoi … ?



Comment ca marche … ?

~~Chimie~~ Physique pour tous

De nombreuses réactions chimiques sont à l'œuvre dans les transformations des ingrédients en plats prêts à consommer. Bien que très intéressants, nous ne traiterons pas ces sujets dans ce cours.

Les grandes questions

5 cours pour répondre à 5 questions principales:

Des objets:

- Comment fonctionne un réfrigérateur ?
- Comment fonctionne un four à micro-ondes ?
- Comment fonctionnent des plaques à induction ?

Des questions plus générales:

- Que se passe-t-il lorsque l'on transforme de l'eau en glace ou en vapeur d'eau ?
- Quels sont les principes qui permettent de chauffer des aliments ?

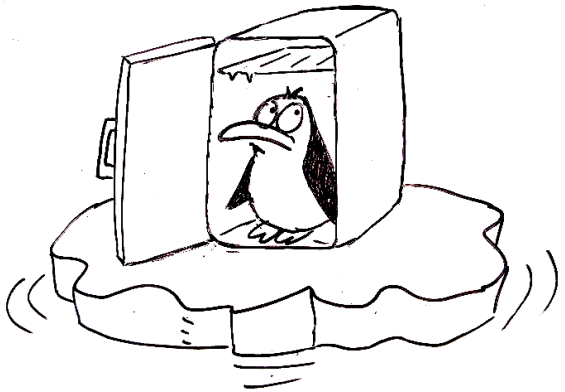
La cuisine

4- Le micro-onde
1- L'eau dans tous ses états
3- Le réfrigirateur
5- Les plaques à induction
2- Chauffer

Et toutes les autres …

Quand la banquise fond, le niveau de la mer monte-t-il ?

Puis-je refroidir la banquise (ou ma cuisine) avec un frigo ouvert ?



Vous êtes les acteurs de ce cours

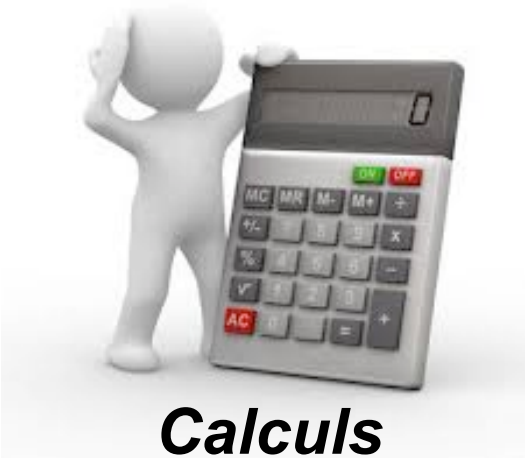
Vous êtes les acteurs de ce cours

Quiz

Expérimentations

Observations

Analyses & interprétations



Calculs

Vous êtes les acteurs de ce cours

Vous pouvez apporter

- ✓ De quoi prendre des notes
- ✓ De quoi calculer
- ✓ Votre téléphone portable (quiz)

Les ingrédients de ce cours

Une bonne dose de curiosité

Une bolée d'expériences

Une poignée de quiz

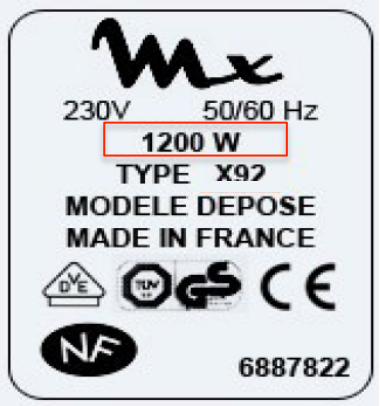
Une pincée de théorie

Les inévitables formules ~~magiques~~

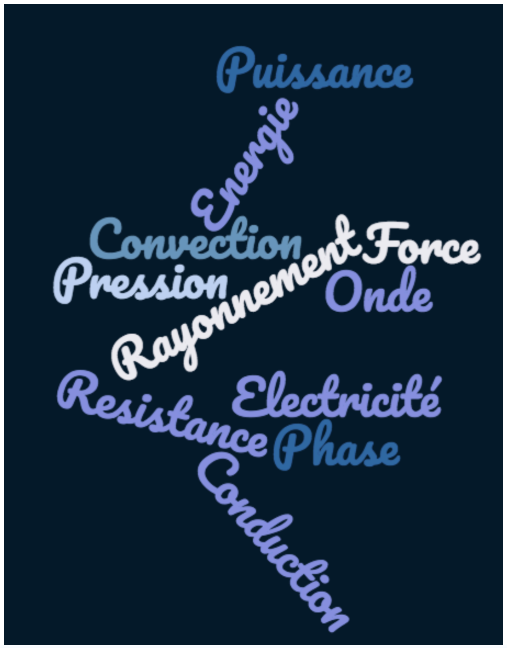
Un zeste de culture

Un brin d'humour

Clarifier des concepts

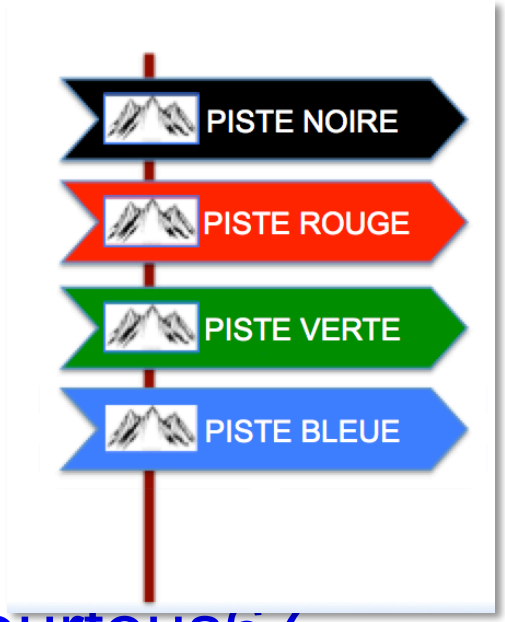


What is a watt ?
That is the question



Parlez-en à vos amis …

- Cours ouverts au grand public
- Différentiation au sein du cours
- Faites de la pub'



http://physiquepourtous.unistra.fr/

https://www.facebook.com/physiquepourtous67

Rendez-vous le 6 Novembre …