



FICHE ENSEIGNANT·E

[pH]ÉNOMÈNE EN CUISINE

Dans le cadre de l'exposition Chemical Kitchen

Découvre l'ingrédient secret qui garde tes aliments frais avec une expérience scientifique aux petits oignons ! Au menu : découverte de l'influence du pH dans la conservation des aliments.

INFOS

Gratuit / 1h30
Cycles 4 (5^e à 3^e)
Autonomie dans le musée
+ salle pédagogique

AVANT LA VISITE

La réservation d'un créneau de visite est obligatoire et s'effectue au minimum 15 jours avant.

Rendez-vous sur l'onglet « Scolaires » du site du Féru des sciences :

<https://www.leferudessciences.eu/scolaires>

LE FÉRU EST ACCESSIBLE EN BUS/TRAM

Depuis le centre ville de Nancy, rejoignez le Féru des sciences en seulement 17 minutes.

Stan 21 : Depuis la gare / direction Fléville, arrêt « Le Féru des sciences »

Stan tempo 2 : Depuis la place stanislas / direction Laneuveville, arrêt « L'Atelier».

PENDANT LA VISITE

Merci de vous présenter à l'accueil du Féru des sciences 10 minutes avant le début de votre visite (sauf créneaux de 9h et de 14h). Dès votre arrivée, le groupe est pris en charge pour se rendre au vestiaire pendant que vous réglez les formalités administratives avec l'hôte d'accueil.

La classe est divisée en deux groupes pour plus de confort.

La séance se déroule en deux parties :

- Autonomie dans le musée (45 min)
- Atelier « [pH]énomène en cuisine » en salle pédagogique (45 min)

Enseignements : sciences et technologies, physique-chimie

- Alimentation humaine : production et conservation des aliments
- Organisation et transformations de la matière : identifier le caractère acide ou basique d'une solution par mesure de pH.

APRÈS LA VISITE

Nous vous proposons de poursuivre la découverte de l'établissement en autonomie avec votre groupe sur les heures d'ouverture. Aidez-nous à améliorer cette visite en envoyant vos remarques par mail :

public-leferu@grandnancy.eu