

Sciences et technologies – 8^e année

Univers non vivant

Copie type de niveau 1

Justification

L'élève n'est pas en mesure de donner des réponses complètes à la majorité des questions. Il répond simplement avec très peu de détails et ses explications sont, dans la plupart du temps, erronées. Il soulève plutôt des faits ou utilise les mots qui se retrouvent dans la question et ce, sans donner une explication valable mais la réponse sur le concept des ondes de son semble comprise.

Copie type

Le travail de l'élève débute à la page suivante.

Sciences et technologies – 8^e année

Univers non vivant

Tâche signifiante



Restaurant Italien

Chef Ouellette possède un restaurant reconnu pour sa cuisine Italienne ainsi que pour ses jus délicieux.

1. Explique pourquoi Chef Ouellette place de l'huile dans sa poêle avant de faire cuire des œufs, se frotte les mains avec de la farine avant de manipuler la pâte à pizza et place des feutres en dessous de toutes les pattes de chaises de son restaurant.

Pour que la pâte ne colle pas ailleurs et pour qu'elle reste ensemble

2. Chef Ouellette a fait construire un four à pizza dans son restaurant. Le principe du four est assez simple. Il s'agit en fait d'un dôme fait en briques, ayant une petite ouverture. Le four est chauffé par la combustion du bois.



Explique le type de transfert d'énergie qui permet de faire cuire la pizza dans ce four.

C'est l'énergie thermique qui réchauffe la pizza

3. « L'arc-en-ciel » est un jus multicolore très populaire auprès de ses clients.

Voici les ingrédients de cette boisson avec leur masse ainsi que leur volume :

Ingrédients	Masse	Volume
1 Jus orange	180g	100 ml
2 Limonade	165g	150 ml
3 Sirop de grenadine	160g	50 ml
4 Eau (colorant alimentaire bleu)	44g	50 ml



a) **Identifie** et **explique** l'ordre, en partant vers le fond du verre, dans lequel les liquides du verre se superposeront.

- 1 Jus d'orange - car il est le plus pesant
- 2 Limonade car il est le 2^e plus pesant
- 3 Sirop de grenadine - car il est le 3^e plus pesant
- 4 Eau - car il est le moins pesant.

b) Chef Ouellette pose une cerise ayant une masse de 6,5 g et un volume de 2 ml sur le bord du verre comme décoration. Explique dans quel liquide la cerise devrait-elle se retrouver si elle tombe dans le verre?

elle devrait flotter sur l'eau car il y a plus d'eau que de cerise.

4. Les poêles utilisés en cuisine sont fait de métal. Les cuisiniers ressentent une très grande chaleur sur leurs mains lorsqu'ils manipulent ces poêles à l'aide de leurs vieilles mitaines de four.

Pour améliorer cette situation, Chef Ouellette achète des manches de silicone que les cuisiniers utilisent pour manipuler les poêles.



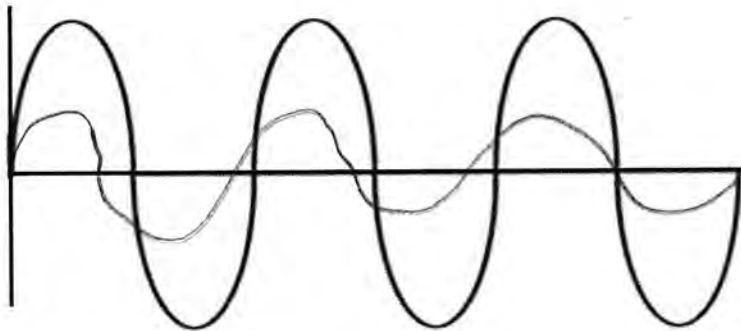
Pourquoi le chef Ouellette a choisi d'acheter cette technologie pour manipuler les poêles.

car la chaleur va rester à l'intérieur du silicone
donc ils ne vont pas se brûler.



5. Le soir, l'ambiance dans le restaurant Italien est plus chaleureuse et romantique. Vers 20h00, le chef diminue le volume du son de la musique.

L'onde ci-dessous représente le son de la musique avant 20h. Dessine, sur ce même schéma, à quoi ressemble cette onde après avoir diminué le volume du son de la musique?



6. En sortant du restaurant des clients remarquent une pluie d'étoiles filantes dans le ciel. Comment ce phénomène se produit-il?

des roche scrape d'autre roche et vont rapidement dans le ciel
